

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-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.</p> <p>ELŐFIZETÉSI ÁRAK:</p> <p>Egész évre frt 6.— Negyed évre frt 1.50 Félévre frt 3.— Külföldre negyedévenként frt 2.—</p> <p>Erőbejött am 1. and 15. jeds Monats.</p> <p>Pränumerations-Preis</p> <p>Gaußjährl. fl. 6.— Vierteljährlich fl. 1.50 Halbjährlich fl. 3.— Für das Ausland vierteljährlich fl. 2.—</p>	<p>SZERKESZTŐSEG ES KIADÓHIVATAL:</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám.</p> <p>Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:</p> <p>WAGNER JÓZSEF</p> <p>IV. Egyetem-tér 6.</p> <p>Főmunkatárs: F. Kiss Lajos.</p>	<p>Az ipartársulati iroda és a kávé-segédtek betegsegélyző-pénztárának irodája</p> <p>IV. ker., Zöldfa-utca 14. szám alatt van.</p> <p>Hirdetések és előfizetések elfogadtnak a kiadóhivatalban</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6, II. emelet.</p>
---	---	--

Budapest fejlődése egy kávéházi asztalnál.

Nehéz szolgálatomban sikerült végre egy kis szabadságot szerezni ezen időt arra szántam, hogy szeretett fővárosunk fejlődését megsejmeljem. Bejártam északról nyugatra, délről keletre, egyszerű turistának csaptam fel fővárosunk aszfalt és granitkővezetén. Mondhatom, páratlan gyönyört szerzett nekem egynehány részlet, de hiányokat is észleltem s pedig pótolhatatlankat. Bárhol is jártam, szemem elé merev, majd barokk, majd renaissance, majd dor stylü-falak meredtek, s bár olykor-olykor styljében remekül megoldott ablakon át kedvesen mosolygó arcokon pihentetem meg tekintetemet, amely a rideg alakzatok szemlélésében elfaradt, mégis csak nélkülöztem azt a zöld foltokat fővárosunk nagy területén, melyet minden világvárosban nagy mértékben találtam. Ez ma már a nagy népességű városok közé tartozó emporium minden tagjában gyönyörűen fejlődik, csak az üdülésre, az apró gyermekek játszó helyeire, a nagy házak tömbkelegében szükséges parkokra egyáltalán alig, sőt mondhatni, hogy nem lel az ember.

S midőn végre, hogy szemeimnek nyugalmat nyujtsak, székesfővárosunk üdülő helyére, a város-ligetbe mentem ki, fájó szívvel kellett látnom, hogy fővárosunk azért, hogy egynehány hónapon át maga s a külföld előtt haladásával büszkélkedessen, mily irtást vitt véghez, s hogy dönté meg az évtizedes fákat, azért, hogy deszkából és vázsonból összevert díszépitményeivel reprezentálhassa 1000-edéves fennállását. Igaz ugyan, hogy a pótlás törekvés is volt alkalmam látni, de a mit a durva emberi kéz a természet évtizedes munkájában napok alatt bir pusztítani, azt bármely emberi törekvés nem képes visszaállítani, mert a nagy természet lassu léptekkel halad bár, de alkotásai fenségesek, melyeket az elenyésző ember nem képes megsűrgetni.

Ezen örömmel főváltott fájdalom szemlélő körutamon kimerülve, városunk leggyönyörűbb útján, az Andrassy-uton ballagtam befelé, mely ut remek megoldása általános hangulatot kedvezőbbé tette. Siettem helyet keresni, hogy megpihenhessek, s ezért egy fővárosunkat olyannyira díszítő kávéháza tévedtem be. Midőn helyet foglaltam, egy 4 személy által körülvevett asztal vettem mellettem észre, s a mennyire phisognómiai ismeretem s az urak elé tállalt italok azt lehetővé tették, törzsvendégeket vettem bennök felismerni. Miután hűsítő italomat megrendeltem, elcsodálkozva a világba, mondhatni gondolatok nélkül, ültem, midőn a mellettem ülők egyikének az a felkiáltása: »hogy miért hoz a főváros annyi áldozatot a 4-dik hid építésével«, teljes hallási organizmusomnak az asztal felé való irányítását ösztökélte, hiszen körutamban én is hasonló kérdésekkel foglalkoztam.

Élvezettel hallgattam az asztalnál folyt vitákat, s bár nem zöld asztal volt, sokszor oly igazságokat is hallottam, a melyek egyáltalán arra határoztak el, hogy bár nem a négyes párbeszédet fogom itt a t. ol-

vasóknak leírni, de az egész vitának emlékeztetembe maradt részleteit összevonva, fogom itt vizsaszadni, hisz érdekes lesz hallani, hogy több polgára fővárosunknak mily különböző kérdéseket vetett fel, s mily megoldásokat proponált.

A fővárosunkban épült és még épülő hidakra a következőket adhatnám vissza, mint recapitulatiót. A hidak tárgyában főszószóló ugylátszik valaha hajósemer volt, ki most nyugdíjat élvezve, szellemi gyakorlatokat folytat. Ez egyáltalán elvetette a sok hidak építését, megtámadta azt a különböző megoldásokat, s arra a hiszemre, hogy hajós lehetett, csak az vitt engem, hogy azzal foglalkozott, hogy ma van egy 5 nyílással, majd 2 nyílással, majd 3 nyílással, majd nyílás nélküli hid és azt hiszitek barátaim, ez a hajózásra alkalmas?*

Majd a másik azzal állt elő, hogy hát vajjon felé-e egy hid, hogy az ősrégi belvárosi templomot megbontsák, »no és azt hiszik a városatyák, hogy az a kis Gellért-hegy, mit a pesti oldalon a hídfőnek építenek, szép lesz?« — no hisz az lesz azután csak a megoldás, mindent azért, hogy nyílás nélküli legyen a hid. — »Persze«, felel a másik hang, »ez kell a hajóknak, s talán nem szép az, ha így függ egy hidacsaka 350 méter hosszban?«

»De mondjátok, minek az a hid egyáltalán, hisz most épült a Ferencz József-hid, nem kár azért a pénzért?« — »Különös felfogás«, szólal meg a 4-dik, hisz a lánchidat ma-holnap ki kell hogy váltsák, hol fogsz azután a »Politische Kreisler«-hez menni?

A hidakról az asztal-társaság ítélete általában elveto volt, csak egy közülök pártolta és szivellel folyt az azoknak szükségét, sőt mi több, meg is említette a már is szóbeszéd tárgyat képező parlament bomba-téri speciális gyalogjáró hid tervezetét is, ő csak azt fájálta, hogy az »eskütéri-hid nem oldatott meg olyformán, hogy az a nehéz fuvar forgalomnak is szolgált volna.

Már nem tudom hogyan, de azt hiszem, miután egyikök nagyon is megütközött a Ferencz József-hid főjének budai megoldásán, azzal állt elő: »volnánk csak Amerikában«, tudom, ott már elfogadnák tervemet, én a Gellért-hegyet lerobbantánam, anyagával a Lágmányost feltölténem, s mily telep lenne az azután, s hogy fejlődhetne az ugys mostohán tartott budai rész, mely Pest mellett helyzete és fekvése következtében lassanként egészen elsatnyul. Volt az urak közt olyan, aki nevelésnek tartotta, és volt aki közepes alternatívával állt elő.

Egyike az uraknak ugyanis azzal állt elő, hogy a hegy előrészt lerobbantánam, s ott egy 15—30 méter magas véd- és támfalat építtetne, s ennek területét hirdetéseknek és reklámoknak adná ki.

Itt még akarom említeni, hogy e viták alatt a vitaközök száma mindinkább szaporodott, olyannyira, hogy midőn én elhagytam a helyiséget, a kis asztalkánál már 15-en ültek.

Ezen viták folytatásaképen még mindig a budai oldalon időztek, s ez alkalommal közös örömeiket fejezték ki a királyi vár gyönyörű kiépítésén,

de ez az öröm sem tartott sokáig, mert egyike az uraknak hatalmas attacke-val támadta meg a közuti vaspálya-társaságot, hivatkozva egy a zugligetbe tett kirándulására, hol, mint ő mondá, a kocsiiban valóságos gőzfürdőt kelle kiállania, csupán azért, hogy egy pár órán át friss levegőt szivhasson.

S miután a társalgás a vasutakra tért, volt támadója a pesti pályaudvaroknak is, s mondhatom, beható igazsággal érvelt a központi, azaz a keleti pályaudvar ellen, mely szűk, a beszállásnál kedvezőtlen stb., s mondhatom, annyi hibáit tudta felsorolni, mint a hogy e pályaudvart évek hosszu során át tanulmány tárgyává tette. S midőn beszédében az ottani utasok által elemésztendő füstől szözlött, újból felvetődött egy kérdés s az azon megoldást támadta meg, hogy fővárosunkban a gyárvárosrészt a város északi részében hagyják fejlődni, s a helyett, hogy az egyedüli levegőt tisztító szél, az északi, átjárhatná városunkat, behordja a füst-gomolyokat, melyeket a sok gyári kémény ott produkál.

(Vége köv.)

Ostendei levél.

Ostende kétségkívül a kontinens leglátogatottabb tengeri fürdője. Akkor, mikor még nem volt oly divatos, hogy a szerető hívfestársak egymás elől fűrdőzésben keressenek menekülést, Ostende már híres fürdő volt, melynek látogatottsága a 70 es években érte el tetőpontját.

A digue, Ostende büszkesége akkoriban még nem létezett, helyette vārerőditések vették körül a várost mindenfelől. Már ekkor is volt itt néhány előbbkelő szálloda, amelyek ma is még többnyire ugyanazon nevet viselik, amelyeket azonban az újabbak háttérbe szorítottak. A legelőkelőbb voltak a Hotel Royal de Prusse, ahol sok fejedelem is lakott, a Hotel Fontaine de France, d'Alle magne, Hotel de Bains, Mertian stb. A maikak közül elsők: Hotel Continental, de la Plage, de l'Océan, Splendide, Littorale Beau-Rivage, Beau-site, Coursaal des Bains, du Phare stb.

Különben Ostenderől igazságtalanul terjesztik, hogy drága. Talán tíz év előtt, mikor a mostani villák egy huszada sem létezett, drága lehetett itt a lakás. Itt most olcsón is lehet lakni, a lakások csak augusztus 15—23-ig drágák. Ilyenkor ünnepélyek vannak erre felé és sok az ide özőnlő idegen.

Különben is, ha egy elsőrangú előkelő szállodában egy lakosztályért (salon és háló) naponként 100 frankot vagy még többet is kérnek, ez — tekintettel a rövid sasionra — azt hiszem nagyon is megbocsátható.

Különben elég első és másodrangú közt levő szálloda van a városban, ahol 8—12 frankért naponként szobát és teljes ellátást lehet kapni.

Ostende elsőrangú luxus-fürdő. Habár a gazdag családok itt még nem parádeznak a saját pompás fürdőkabinjaikkal mint Trouvilleban, azért a nagy gyógyterem a reuimók alkalmával mégis elragadó látványt nyujt, mely az ilyesmizhez hozzá nem szokottak sokáig feledhetlen marad.

A parton 10—1 óra közt legmozgalmasabb az élet. Ha valami nagyon is kényes angol misszidétved, ugyan-csak sok shokingot kell lenyelnie, amivel különben itt senki sem törődnek. A vizen valóságos tengeri csaták folynak le. Micsoda pompás meglepetés, ha az ember a hullámok közt egyszerre csak a table d'hôte szomszédnőjével találkozik, aki itt minden felesleges ballaszt a közönséges életben: ruha nélkül jelenik meg s ehelyett elragadó bájos fürdőkostümbe bujt. Az ember kezett fog,

egyét tánczol a lágy fővényben, esetleg adja az uszó-mestert. Szóval, nem esoda, ha a tengeri fürdők látogatottsága egyre emelkedik.

Ostende árnyékában az innen körülbelül négy órányira fekvő Blankenberghe az utóbbi 10 év alatt nem jelentéktelen vetélytársra fejlődött. Ennek is már van mintegy 18,000 vendége (Ostendében 38,000). Partja egyenes vonalban mintegy 1/2 óra hosszúig húzódik, tehát épen megfordítva mint Ostendében, ahol a part öbölt képez, s a hol a villák s szállók félkörben sorakoznak. Itt is van szép gyógyház, ujjonnan épült estadca, egy hosszan a tengerbe nyúló hid, amely egy pompás vendéglőpavillonban végződik. Blankenbergheben tetszés szerint ihatunk pompás müncheni és pilseni söröket. Jobb szállodák: Hotel des Bains et des Familles, Hotel Continental, Hotel Pauwels d'Hondt, Hotel Lion d'Or, Hotel de l'Océan, Grand Hotel d'Hondt. A vendégek java német, a lármát nem szeretik.

Ostende maga központja egy egész esomó többekévébél jelentékeny tengeri fürdőeknek, minők: Máriakerke, Middlekerke, Nieuport, Hayn, Le Cocq, Heyst, és Knoeke.

A különböző tervek itt is gombamódra szaporodnak. Egy angol társaság a rue Royaleban egy csak 12 emeletes szállodát akar építeni, a tetjére pedig pálmakertet akar felvinni. Egy amerikai nábob Col. Nort pedig, aki Guanoból gazdagodott meg, a királyi kastély szomszédságában levő telken nyolcz emeletes hotelt akar építeni 1000 szobával. A partot egész hosszában parkírozni fogják. A.—H.

Praktische Verwendung von gebrauchtem Hopfen.

Gebrauchter Hopfen hat bisher keine specielle Verwendung gefunden. Gewöhnlich wird er ohne Weiteres vom Hopfenfäher direct auf den Dampfaben gebracht und findet, mit dem Pferdemist gemischt, Verwendung als Dünger. In der That eignet er sich, infolge seiner Bestandtheile, vorzüglich als Düngematerial. Alle stickstoffhaltigen Bestandtheile, welche in Form von coagulirtem Eiweiß beim Bruch der Würze unlöslich ausfallen, sammeln sich zwischen den Hopfenblättern und geben, vermehrt durch ebenfalls ausfallende phosphorsaure Salze ein ganz vorzügliches Düngemittel, dessen Werth durch die ungarische Substanz der Hopfenblätter noch erhöht wird.

Gebrauchter Hopfen ist ein vorzügliches Material für Mistbeete und als Bedekung für zarte Pflanzen, welche im Freien überwintern sollen. Soll gebrauchter Hopfen in größeren Mengen unvermischt als Dünger verwendet werden, so ist es nothwendig, denselben in Haufen zu legen, wobei er bald in Gährung und Hitze kommt. Nach mehrmaligem Umstehen und Durcharbeiten, bis keine weitere Erwärmung mehr eintritt, und längerem Liegen ist derselbe in einen ausgezeichneten Compost verwandelt, welcher in der Blumen- und Gemüsezucht von vorzüglichem Werth ist. Aber alle diese Verwendungsarten des gebrauchten Hopfens als Düngematerial haben für den Brauer nur geringen Werth, da derselbe für gewöhnlich, mit wenigen Ausnahmen, keinen Gebrauch davon machen kann. In der Regel wird der gebrauchte Hopfen umsonst weggegeben und der Bauer ist sogar froh, denselben nur fortzubekommen. Unter diesen Umständen ist es aber angebracht, darauf aufmerksam zu machen, daß der gebrauchte Hopfen eine vorzügliche Streu abgibt, wenn derselbe gut getrocknet wird. Pferde werden in jeder Brauerei gehalten und es kann eine bedeutende Ersparnis an Stroh oder anderem Streumaterial erzielt werden, wenn aller gebrauchter Hopfen getrocknet und als Streumaterial verwendet wird. Zum Trocknen eignen sich alle jene Apparate, welche zum Trocknen der Treber in Gebrauch sind, auch alle außer Betrieb befindlichen Darren. Das Trocknen des gebrauchten Hopfens geht infolge der blättrigen Beschaffenheit derselben leicht und schnell von statten und gibt ein trockenes und gesundes Streumaterial von hohem Aufsaugungsvermögen, in welchem sich die Pferde nach erfolgter Straßenarbeit wohl fühlen und worin sich ihre Hufe erholen. Die Hopfenblätter können nicht nur einmal, sondern vielfach wieder als Streu verwendet werden, indem man sie nach jedesmaligem Gebrauch von neuem trocknet, und zwar solange, bis sie so vollständig durchfeuchtet und mit Dünger angereichert sind, daß ein weiteres Auffaugen nicht mehr in genügendem Maße stattfindet. Durch das Trocknen der gebrauchten Hopfenblätter erreicht der Brauer zwei Zwecke: er sorgt für die Fortschaffung eines lästigen Abfallproductes und erhält dafür ein werthvolles Streumittel.

Afrika szőlőművelése.

A szőlőművelés legelső nyomait Afrikában, a Pharaók bazájában, Egyiptomban, a csodák s az emberi tevékenység legősibb hazájában találjuk. Egyiptom talajalakulása egyedül áll a maga nemében. Egy völgy, sivatag és sziklás hegyek közt, mely egyetlenegy folyó áradása által termékenyített meg, minthogy az esőzések itt nagyon ritkák. Ezen talaj és éghajlati viszonyok nem igen kedvezők a szőlőművelésre, de azért korántsem olyanok, mintha a szőlőművelés itt a lehetetlenség közé tartozna, vagy mintha itt szőlő sohasem termett volna. Régi tradíciók szerint a Pharaó pohárnoka csak úgy kézzel nyomkodta ki a szőlőfürt nedvét a serlegbe, amiből azt következtették, hogy a borkészítés mestersege akkor itt még ismeretlen volt, s így a szőlőt sem lehetett régen honos e környéken. Ez azonban nem áll, mert arra nézve, hogy a szőlőművelés Egyiptomban már a legrégebb időben ismeretes volt, kézzelfogható bizonyítékok vannak.

A t. cz. szállodás és kávék urak becses figyelmébe.

Alólírott tisztelettel értesitem a t. cz. főnök urakat, miszerint én a mult hét folyamán, a király-utca 15. szám alatt hatóságilag engedélyeztet

Pinczér ügynökségi irodát

nyitottam szállodai és kávéházi személyzet részére.

Midőn ezt a t. cz. főnök urak becses tudomására juttatom, előre is biztosítva, hogy megfelelő személyzetről és pontos kiszolgálásról gondoskodva, magamat kegyes jóindulatokba ajánlva, maradok

Liptai J.

ügynök,

a Hirschkron ezég volt üzletvezetője.

Telefon 50—93, Charlottenburg-kávéház, király-utca 15

Tojásfehérjét vessz

és

Tojássárgáját elad

Fischer Miksa

VI. Uj-utca 6.

Eiweiss kauft

und

Eierdotter verkauft

Max Fischer

Telefon 24—23.

Diszítési-, mázoló-
és
fényező-intézet

Pirchner Károly utóda

BUDAPEST,
Csengery-utca 9. szám.

Elvállalja kávéházak, vendéglők,
táncztermek, színházak stb.

diszítési munkáit

a legbiztosabb kivitelben

Legjobb minőségű
alpaca- és china-ezüslárukat
ajánl

HERRMANN J. L.
cs. és kir. udv. és orsz. érczárú gyári raktára
Budapest, IV. vácz-utca 24.



Evészkezők, bors- és só-tartók, leveses-csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszkek, gyertyatartók, állóvillások stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kintűtetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

Egy ilyen bizonyíték például az el-kabi sziklasírokban is látható, ahol az egész szüreti eljárás, a borkészítés és a nyers bornak a pinczébe való elhelyezése képletilag van feltüntetve. E képleten látható, hogy egyes személyek a szőlőfürtök megszedésével és azoknak kosarakba és más hasonló tartányokba való elhelyezésével foglalkoznak, s a természet tovaohordják egy nagy kádba, amelyben a taposók egy a kád föltött megterhelte kötelbe fogódzkodva, körben járva a szőlőt taposák, a must pedig kétoldalt, az e czerla készített nyílásokból, kis teknőkkbe folyik, melyekből azután hordozható edényekbe töltik. A must elhelyezésére szolgáló agyagból készült korsószerű edények vannak sorjába felállítva. A törköly egy e czerla szolgáló hosszu szakban, melynek két végét két ember, minden végén egy rúd segítségével csavarta össze, sajtoltatott ki. A görögök-nél és rómaiaknál akkoriban már használatban volt emeltyűs és csavaros sajtók itt még teljesen ismeretlenek voltak, minthogy az egész szüretelési és borkezelési eljárás általában nagyon kezdetleges volt. Az ubor erjedése a földbe elhelyezett agyagedényekben ment végbe, minek megtörténte után ezen edények légmentesen be lettek tapasztva.

Hordók még ismeretlenek voltak és csak későbbben az európai Alpesek vidékein fordulnak elő legelőször.

Hogy Egyiptomban nem volt idegen a szőlőkultúra, azt Herodotus is bizonyítja irataiban, ahol egyik helyen felemlíti, hogy a papok és királyi testőrök borjárandóságban részesültek és hogy az italáldozatoknál ugy az állatok, mint az oltár is borral öntettek le. A királyokat valamint a papokat borju és libahusjárandóság illette meg, melyhez bizonyos mennyiségű »szőlőből szárt bor« (mert volt itt bőven árpából készült bor is) járult.

Annai bizonyos, hogy itt a hegyek aljában, de azért mégis egy bizonyos magasságban a szőlő tényleg műveltetett, csakhogy e szőlőket mesterségesen kellett vízzel ellátni, elárasztani.

A rómaiak idejében a szőlőművelés és a bor élvezete Egyiptomban nemcsak ismeretes, de aránylag eléggé jól el is volt terjedve; a Marcott partján termelt bor pedig már híres is volt, miből azután még mindig nem következtethető az, hogy a többi borok silányak voltak. Különböben Athéneus az egyptomiakat borkedvelőknek, sőt iszákosaknak is mondja.

A magasabb helyeken a szőlő egészen jól tenyésztett, a nedves sík talajban azonban az itteni forró éghajlat alatt gyümölcsöt már nem termelt.

A szőlőkultúra fejlődését az Izlam bénította meg, s ha csak az alkírdy, ki Egyiptom egész földterületének az ura, saját jól felgogott érdekeinek előmozdítása céljából azt újból fel nem karolja, akkor az onnan már végkép kiszorult volna.

Afrika belsejéből nem sok a mondanivaló a szőlőkultúra tekintetében, csak Abesszinia az, ahol a középső régiókban a szőlő már ősidők óta otthon van, s ott kizárólag csak ősfajok találhatók, mert csak ezeknek a tenyésztésköz megkívánt természeti feltételek vannak meg. A királyi udvarnál azonban csak a braziliai ugynevezett Munbuca méh (Apis pallida) által gyűjtött, majdnem savanykás mézéből készült igen erős, de tartós és ezért nagyrabecsült bort fogyasztják.

Afrika északi tengerpartján, kivéve azon részt, ahol a tenger a partot mossa, a szőlőt mindenhol megterem s kevés ápolás mellett a legzebb fürtökéket szolgáltatja. Némelyek a szőlő hazáját is ide Cyrenaikába helyezik, mert e fensíkon a legbecsesebb gyümölcsök mellett a szőlőt is kitünően diszlik.

Carthagónak a történetírók szerint már teljesen kifejlett szőlőkultúrája volt és Demokritos volt az, aki azt tanította, hogy az éghajlatra való tekintettel itt is és Egyiptomban is a szőlőkertek a hegyeknek északi lejtőin telepítendők. Ő ismertette meg továbbá a szőlőnek tavasszal való megmetszését is. A gyömlálás itt ismeretlen, mert a földek el nem gazosodnak. Marocóban valamint Afrikának számos más tartományában is a földön kuszó szőlő is található. E szőlőfajnak fürtjei oly nagyok, mint akárcsak egy csecsemő, amellet ropegős husaik és zamatosak. Andocides »Nagy Sándor«-nak e szőlőboráról azt írta, hogy ha e bort fogyasztod, jusson eszedbe, hogy a föld vért iszod (levén a bor vörös). E borról továbbá még azt is tartották, hogy az hevítő hatásánál fogva a bőrök mérgező (dermesztő) hatását az emberi testben is képes megsemmisíteni. Alcaeos öreg görög lírikus e bort szintén sötét vérenek nevezte.

Marocóban, melynek regényes hegyei az örökös hóval borított Atlas hegybe összpontosulnak és melynek folyók által megtermékenyített gyönyörű völgyeiben a szőlő vegetációja nagyon buja, egyes szőlőtők olyan vastagságot érnek el, hogy két ember alig bírja körül-fogni, a fürtök pedig egy rőfny hosszúságúak. Egyeseknek ama állítása, mintha a szőlőt a phöniciak hozták volna Afrika belsejébe, minden alapot nélkülöz, mert annak e világrész több helyein mér őshazája volt. A mörök uralkodása alatt azonban a szőlőművelés itt is egészen elhanyagolódott és azt manapság egyedül csak a friss gyümölcse végett és mazzolaszölő termesztéséből folytatják.

F. L.

A görög és török borokról.

Mohamednek meglehettek a maga jó okai arra, hogy követőinek a korán által a bor élvezetet megtiltsa; az előkelő törökök azonban tudják, miért nem tartják meg e törvényt s azért titokban ép ugy megisszák a bort, akárcsak bármely tiszteletreméltó, orrhangu tagja valamely Jankee-Temperance-társaságnak, aki hosszabb beszéde után,

amelyet a szesz italok élvezete ellen tartott fardatan tér haza és rögtön hozzáfog sajátosságai összetételű whiskey-composíciójának elkészítéséhez, amely ellen a nyilvánosság előtt csak nemrég harezra kelt. Miután azonban a törökök is lassanként felveszik az európai civilizációt, elsajátítják a hitetlenek több szokását is, s így a borfogyasztás is emelkedőben van Török- és Görögország borai azonban már rég nem oly kiválóak, mint a görögök és rómaiak idején. A kultúra hanyatlásával egyidejűleg a szőlőművelés hanyatlása is bekövetkezett.

A görögországi szőlő legnagyobb részét Korinthusból kerül a kereskedelembé. A borkészítés és borkezelés egyáltalában nagyon hiányos ezen országban. A legtöbb bor Morea, Patras, Megaspilonkolos, Prigos (100,000 hordó), Scháron, Argos, Arkadia és Frizolizza vidékéről származik. Messenia és Lakoniában édes, de erős malvasiai bor terem.

Athen bora gyenge, alig ismeretes. A legjobb görög bort — vino santo — Santorin szigeten körülbelül egy millió okka mennyiségben termelik évenként.

Cyprus-szigeten oly bor terem, amely egyike a világ leghíresebb borainak. Fekete, köves talajon terem, amelyen piros színű erék és fénylő mészszececskék húzódnak keresztül. Hogy a szőlő jobban nőjön, szándékosan nem karóhoz kötik, hanem a földön hagyják. A közönséges bort augusztus elején szüretelik, a finomabb és világhírűveket azonban csak október végén. A később szüretelt szőlőt fedett teraszokra rakják, lazán egymásra teszik, míg a szemek, a tulságos érés következtében, maguktól megrepednek. Ekkor összelapátolják, szétnyomják és kisajtolják őket. A must, amely nagyon édes és húzós, nagy köedényekbe kerül, amelyek megfordított süvegekhez hasonlóan, 12—20 barril irtartalmuk s felmagaságukig a földre vannak ásva; körülbelül 40 nap mulva ezen edényeket égetett földből készült fedelekkel elzárják s a bort, anélkül, hogy seprőjétől elválasztanák, így tartják egészen az eladásig.

Ezen edényeket, mielőtt musttal megtöltetnénk, némely helyen felmelegíteni és beszurkolni szokás; más helyeken ismét terpentint, szurkot, venyigehamut, finom homokot, kecskeszőrt és ezt a keveréket forró vízben keverve a felmelegített edénybe öntik, mire az edényről sohasem fog leválni. Az edények a sziget két helyiségeben Kroniosban és Lapiteben készülnek. A must, ha nem szűrik venyigehamun keresztül, kólikát idéz elő, színe sötétvörös, a boré halványabb. Öreg állapotban muskotályszínű. Zsíros, tapadós alja van (mannának nevezik), a melyen a bort állni hagyják, mivel az alj — állítólag — a borra nemestőleg hat.

Ezen aljból minden vevő hordonként 12 palackot követel magának s azt a bor nemestítésére használja; ezen alj zsíros alkotásai a bor felisztulását elősegítik. A bort, ha megkezdtek, nyíltan is állni hagyhatják; borköt nem választ ki. Gyermekek születése alkalmával a cyprusiak egy hordót eláznak a földre s azt csak ennek megházasodása alkalmával adják át. Az ilyen ugynevezett családi bornak természetesen óriási értéke van és a lakodalmon rendszerint, mert jó, egészen elfogy. A hideg árt a cyprusi bornak, amiért is meleg helyen kell tartani. Ha megkapjuk, két hónapig nyugodtan pihenni hagyjuk, mielőtt a palackokba lefejtünk. Láz ellen, sőt sebekre compress gyanánt is szokták használni. A legjobb cyprusi bor a commanderie-bor, mely a templomosok és a máltai rend egykori uradalmából származik az Olympus-hegy és Paphos város közti területéről. Ezenkívül nagyra becsülik még a cyprusi muskotályt is, mely az olaszt messze túlhaladja.

A jóni szigeteken, nevezetesen Santa Maura, Corfu, Zante, Rhodus, Tanados szigeteken a tokajhoz hasonló s kiváló korinthusi borokat termelnek, Corfuban a kiszáritott szőlőből rosoglio likőrt is gyártanak. Híres még a zanteszigi Jenerodi-bor is. A görög borok szállítására rendszerint hordókat, tömlőket, vagy pedig nagy sással körülfont üvegedényeket használnak.

Az osztriga.

Ezeket a sorokat azért írom, mert egy ízben ugyan-ezen lapokban már ezikert írtam arról, hogyan kell a rákot ennünk. Ennélfogva nagyon természetesen arra a gondolatra jöttem, hogy megpróbálom, tudnék-e az osztrigáról is ép ily élvezetesen és mulattatóan írni.

Nos, legyen szabad itt mindjárt előre megmondanom, hogy éppen az idén pompás osztrigáévívünk van, és hogy ugy mondjam, jó középszerű aratásra — halászatra — lehetünk elkészülve. Ha az előttem álló évadba tekintek, szinte már látom a réam váró ebédke hosszú sorozatát, amely pompás étkezések mind azzal kezdődnek, hogy a sietve sürgölődő szolgák apró tányérekkel járkálnak az asztalok körül, a tányérokra az obligát öt darab osztriga, míg a háziasszony maga azzal a megelégedettséggel vegyes szerénységgel tekint maga körül, amely mindig oly felemelően hat rá, ha tudja, hogy kötelességeinek jól tett eleget. Azután a hordécska jár kézzel-kézre az asztalon, amelyből mindenki még egy osztrigát vehet, mert polgári háznál bizony minden vendégre csak hat-osztrigát számítanak.

En a magam részéről nagyon helyesnek találok,

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



Pécsi tejszarnok

csemege-sajt-gyára és első magyar pogácsasajt-gyára

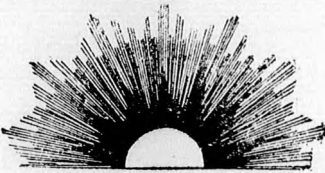
PÉCSETT

ajánlja következő kiváló minőségű különlegességeit:

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

Árappal kívánatra készségű 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.

Természetes szénásványos forrás és megal

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőtál. Kitűnő szolgálatot tesz az emésztési zavaraknál.

Járvány idején présásvány gyógyoszernek bizonyult.

Szék-
küldés **Édeskúty L.** névvel
szék-
küldés **Édeskúty L.** névvel
szék-
küldés **Édeskúty L.** névvel

← Kapható mindenütt. →

CSÁKY ÁRMIN Budapest

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

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

- szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára
- Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 250
- Kabátok pique-velezből frt 2. 250, 3.
- Kabátok osivat- v. satinból frt 125, 150, 2. 250.
- Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér eszikos, 2.50—3 frt.
- Szakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.
- Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.
- Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25, 30, 35, 40.

Ezen fehérnemű özegetnek külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhák általánosan felállítottak. Részletes árjegyzékek fehérnemű és fűtőruhákban kívánatra ingyen küldetnek.

hogy az osztrigát a leves előtt szolgálják fel, mert egy jó tányérka erős hus- vagy teknősbéka-leves egy pohárka madeirával hozzá, pompásan esik az osztriga után. Azonban azt is szivesen megengedem, hogy azok is nagyon jó házak s izletes asztalok, amelyeknél az osztrigát csak a leves után szolgálják fel. Kritikától tartózkodni akarok, elég ha ezt a szomorú tényt egyszerűen konstátálom.

A nagy, kövér és lusta Limfjord-osztrigák után sem töröm magamat valami nagyon. Az osztriga-éves élvezetének tulajdonképen abban kellene állnia, hogy az evő szinte érezze, hogyan nyeli a friss tengert. A Limfjord-osztrigákon nagyon megérem azon állott viznek ízét, amelyben ezeket az osztrigákat mesterségesen tenyésztik. Nem; ha szabad kérnem, inkább azokból az apró, gömbölyű franciaikból fogok kérni, amelyeket itt Kopenhágában alig kapok s mindig közvetlen Párisból kell megrendelnem. Az angol Natives vagy a hollandus Ostendert is szivesen fogyasztom, de azt már senkinek sem ajánlom, hogy amerikai Blue-Points-okat tegyen elém, ha egyáltalában súlyt helyez arra, hogy vendégei közt én is ott legyek.

Az osztrigákat mély vagy lapos csészéken is lehet felszolgálni. Magam jobb szeretem a lapos csészét, mert ezen szebb is az osztriga és könnyebben is lehet enni; de nem szeretek elveken lovagolni s azért szives készséggel elismerem, hogy a mély csészében felszolgálást illeti meg az elsőség, hogy így is kiszűrőshetjük mindazt a tengeri vizet, ami az osztrigában van, s meggyőződhetik az ember arról is, hogy az osztriga, mely szilárdan ül helyén, még élv, amennyiben a villával köpönyögére szur. Emellett persze ügyelni, nehogy valahogy egy rothadt példány kerüljön, amit bizonyára mindenki előnyöknek fog tartani magára nézve.

Különbben ha rothadt példány indulna meg az ember gyomra felé, akkor sem tehetne mást az ember, minthogy egyszerűen kiköpi, mert lenyelni bizony nem lehet.

Az osztrigához mindent itathik az ember, ami éppen az asztalon van, csak vörös bort nem. Jól esik a pezsgő, vagy a pezsgővel kevert porter is, noha ez már olyan vidékies színezetű. Legjobb azonban az aleva kevert pezsgő. A pompás héjancz gyomorbeli megfűrésztésére különben mindig nagy előszeretettel használtam a jég-hidegre hűtött, jó évől származó rajnai borokat is. Különbben mindazoknak, akik észszerűen esznek, ajánlom, próbálják meg egy pohárka szikvizzel hígított fin Champagne cognacal a dolgot. Megérdemli a fáradságot. Ha nincs más, hát elvégre egy pohár madeira vagy portói is megteszi.

Az osztriga tehát körülbelül minden borhoz illik, ez tetszik nekem legjobban ezen a pompás kis állatokon. Szegények, olyan komolyak! Bizony ilyeneknek kellene lenni nekünk férfiaknak a nőkel szemben. Most pedig egy olyan ponthoz érek, amelyre különösen nagy súlyt fektetek. Ez egyetlen helyes mód, amely szerint civilizált gourmandnak az osztrigát ennie kell az a naturel, amibe csak annyit teszünk, hogy mindegyikre egy pár csepp citromlét csepegtetünk. Minden más elkészítési mód egy hajítófát sem ér. Tudom, hogy igen sokan vannak, kik a pirított osztrigát tartar-mártással mindennél többre becsülik, de én az ilyen embereket a társadalmi életben gondosan kerülni szoktam. Az osztriga mayonnaiseről még beszélni sem akarok. Ez egy olyan égbekiáltó hűn, amely boszúért kiált az égbe s olyan barbár ebédneknl fordulhat csak elő, amelyek legfeljebb 50 koronába kerülnek s minden áron az eredetiség látszatát akarják felkelteni.

Még sok mindent felemlítenék, így például, hogy az emberek rendszerint két tábora oszlanak, az egyik szerint az osztrigákat szakál nélkül kell enni, a másik szerint azzal együtt. Ezt a kérdést nem lehet kellő nyugodtsággal tárgyalni, soha és seholsem. Nem akarom magam sem a szenvedélyeket még jobban szítani, e helyett inkább elmondom, hogyan eszem én osztrigát, s a ki akar, követ, aki nem akar, nem. Nálam a dolog egészen egyre megy.

Asztali szomszédul rendszerint egy fiatalabb hölgyet választok ki magamnak, akiről látom, hogy ily nagyobb társaság láttára egy kissé zavarba jött. Kilátáson van tehát arra, hogy nem szereti az osztrigát, s így én könnyű szerrel dupla porciót szerezhetek magamnak. Tizenkettő jut nekem hat helyett. Az egyes osztrigákkal következőleg bátok el: a köpenyt óvatosan s nagy gyengéden lehuzom; a kést óvatosan, de nagy bizottsággal az osztriga alá vezetem s felszabadítom, néhány csepp citromlét csepegtetek az élő állatra, a héját nagy óvatosan számhoz emelem s az osztrigát gyors mozdulattal, de szinte becsánatkör arcezzal, villám segítségével a számba csuszatom. Erre behunyom szememet s egy pillanatra elfelejtem, hogy reménytelen szerelemben szenvedek. Minden osztriga után egy-egy szellemes mondással traktálom szomszédomat. Ebben a legtöbb osztriga-évo nem szokott nagyra lenni.

Ito gróf.

Zweierlei Staffee. Die sämtlichen Bahnhofs-wirtbe Cadjens haben beordneterweise die Weisung erhalten, in den Wartezimmern 3. und 4. Klasse neben dem theueren Staffee auch einen billigen zu führen, für den einschließlic Milch und Zucker nur 15 Pf. gefordert werden darf. Ohne Milch und Zucker ist derselbe für 10 Pf. zu liefern.

Eine Schachpartie mit lebenden Figuren. Im Petersburger Belodrom findet demnachst ein von den Schachweistern Tschigorin und Schiffer's veranstaltetes Schachturnier mit lebenden Figuren statt, welches an Großartigkeite die bisherigen ähnlichen Veranstaltungen überbieten soll. Das „Schachbrett“ ist 260 Quadratzaden groß;

jede Figur wird durch ganze Gruppen dargestellt. Die Könige werden von Hellebardieren, die Königinnen von Herolden umgeben sein. Den Offizieren wird eine Schaar von Ordnanzen zur Verfügung stehen. Die Bauernlinie zerfällt in mehrere Reiben, von denen die erste durch weibliche Speerträger gebildet ist, während die rückwärtigen Reiben mit Karabinern bewaffnet sind. Wirkliche Kanonen, sowie Miniaturfestungen werden von Pferden fortbewegt, dem glanzvollen Wilde noch mehr Reiz verleihend. Die von Tschigorin komponierte Partie enthält spannungsvolle Momente, so unter Anderem eine über das ganze Feld sprengende Kavallerie-Attacke, und das Entscheidungsmat, nach welchem die Ablieferung der Waffen seitens des Besiegten erfolgt, wird Gelegenheit zu einem prächtigen Gruppenbild geben. Die Veranstaltung wird den Reiz einer Schachpartie mit dem eines Wanders vereinigen.

Gyakorlati utasítás a tojások csomagolására
Tudvalevő, hogy Magyarországból évenként nagy mennyiségű tojást szállítanak nemcsak a Keletre, hanem Oroszországba is. Az ily módon a külföldi forgalomba kerülő tojások csomagolása azonban nagyon különböző zölmökön s legtöbbször a hosszabb szállításhoz alkalmatlan is. A Daniában használatban lévő csomagolási mód nagyon czélszerű, s mivel ott szalma helyett fagyapjút használnak, utánzásra nagyon ajánlatos. Az angol kereskedelmi házak tapasztalatai azt bizonyítják, hogy a fagyapjuba csomagolt tojások nemcsak sokkal hosszabb ideig tarthatók el, hanem hogy a tojások ize is teljesen változatlan marad. A dobozok, amelyekben a tojások csomagolva vannak, már önmagukban is nagyon kellemetlen szaguk, míg azok, melyeket vegetabilis gypjjal töltünk meg, teljesen szagtalanok maradnak, ami bizonyára befolyással van a tojások eltarthatóságára is. A szalma különben is nagyon gyorsan magához vonzza a nedvességet s így erjedni és rothadni is kezd, amiáltal a beléje csomagolt tojások hofoka kedvezőtlen fokban emelkedik. A salakgypjút is ajánlották már a tojások csomagolására, csak hogy az ásványi gypjja a munkások kezét a be- és kicsomagolásnál nagyon rongálja, mivel a fonalak közt levő üvegszerű hegyek a bőrbe fúródnak.

Wie viele Frauen der König von Siam in der verstorbenen, jedem Europäer unzugänglichen Haremstadt, die sich hinter dem feenhaften königlichen Palaste ansehnt, befigt, ist nicht zu ergründen. Allein man kann seine Schlüsse ziehen. Der Vater des Königs, der berühmte König Monkut, befaß deren achthundert, und war in seinem 64. Lebensjahre, als er starb, der glückliche Vater von sechzig bis achtzig lebenden Kindern. Sein gegenwärtiger Nachfolger Tschulalongkorn, der sechsen in Budapest anwesend war, ist heute erst 44 Jahre alt und hat es bereits auf etwa hundertfünfzig Kinder gebracht. Man wird also kaum fehl gehen, wenn man die Zahl seiner Nung-ham, d. h. verbotenen oder verschleierten Frauen auf wenigstens dieselbe Zahl schätzt, wie jene seines Vorgängers. In Wirklichkeit mögen gerade so wie unter diesem auch unter dem regierenden König einige tausend Frauen im Harem wohnen, die Tanten, Schwestern und Töchter mit ihren zahllosen Sklavinen unbegriffen. Auf hundert mehr oder weniger kommt es dabei gar nicht an, denn sie sind ja nicht wirkliche Königinnen. Von diesen darf der König nur eine oder zwei haben, die Königin der rechten und die Königin der linken Hand. Sie allein werden gekrönt, sie allein müssen königliches Blut in ihren Adern haben. Da es aber in ganz Indien kein selbstständiges Königshaus mehr gibt, so ist der König gezwungen, seine Königinnen aus der eigenen Familie zu wählen. Beide sind in der That seine — Schwestern, von demselben Vater, aber von verschiedenen Müttern.

Wo fährt man am billigsten? Antwort: Mit der elektrischen Straßenbahn in Ulm, denn da kostet's gar nichts! Die Regierung hat die Tariffüge so, bis jetzt noch nicht genehmigt, und weil sich die Stadtväter Ulms nicht mehr länger necken lassen wollten, und damit sich die „Vente besser d'rau g'wöhnen“, lößt man Groß und Klein seit 14 Tagen gratis spazieren fahren.

Kaviár mint kocsienőcs. Az orosz lapok szerint Krasnojában, belső Oroszország egy kis városában, mulatságos kaviár-történet esett meg. Ottani munkások több hordót loptak el, melyek Astrachanból érkeztek. Azt hívték, hogy a hordókban kocsienőcs van, egy hordót el is adtak egy rubelért egy parasztnak. A paraszt hasznát vette, de csakhamar észrevette, hogy

a kerekék még jobban esikorognak, mint azelőtt. Az emberek észrevették, hogy a kerekék valódi astraehani kaviárral vannak megkenve. A kocsis bevallotta, hol szerezte a kocsienőt, a tolvaj munkásokat pedig elfogták.

Hogyan készítsünk szappant? Házi gazdaságunkban sokféle zsírmaradékunk van, amelyeket rendszerint értéktelenítés nélkül szoktunk elhajítani. A legjobb ezen hulladékokat szappankészítésre használni. E czélból a rendelkezésünkre álló kifőzött zsírt lemérjük, feloldjuk s egy kilogramm zsírra 1 liter vizet adunk s ezzel főzzük. Hogy ezt lehetőleg nagy elővigyázattal kell végeznünk, több mint természetes. Ha az anyag fő, egy kilogramm zsírhoz fokozatosan 30 dekagramm maronáriumoldatot öntünk s az egészet ujjalag 1½—2 óráig forraljuk, amíg az ugynevezett szappanenyv képződik. A helyes időpontot azon ismerjük meg, ha a folyadékból egy csepp tiszta vízben teljesen feloldódik. Ha ez az eset nem következik be, akkor az edénybe még egy kevés maronáriumot adunk s az egészet újra főzzük. Ezalatt a főzés idején addig adunk konyhasót — 1 kgr. zsírra két csészényit — folytonos keverés közben, míg a szappan és a lúg egymástól teljesen különválnak. Erre az egészet egy kádba öntjük, s állni és kihűlni hagyjuk. A szappan erre szilárd alakban kiválik, egészen megkeményedik és csakhamar mosásra is alkalmas.

Eltörtött gypszfigurák megragasztására alkalmas anyagot nyerünk, ha kis darab celluloidokat aetherben oldunk, egy félóra múlva a folyadékot leöntjük, s a téztsz anyagot ragasztóanyagul használjuk. E maradékok gyorsan keményednek, s akkor sem oldódnak, ha vízbe öntjük.

Ein eigenartiger Schwindel wird gegenwärtig von einigen Lachsfishern an der Riffe in Szene gefeßt. Um das Gewicht der Fische zu erhöhen, schieben sie nämlich mit großer Geschicklichkeit Eisenstücke in den Bauch derselben. So fand man in einem Lachse ein solches im Gewicht von vier Pfund, in einem anderen von zwei Pfund

vor, während man in mehreren anderen Lachsen kleinere, meist von Stangen herrührende Eisenstücke entdeckte.

A sör mint pestisellenes szer. A tudósítások amelyek az indiai pestis óriási pusztításairól szólnak, még elég gyorsasággal követik egymást s lelette alkalmaznak arra, hogy a szegény lakosság iránti rokonszenvet felébresszék. Az epidemia színhelyéről nagyon érdekes hír érkezik hozzánk, mely bizonyára mindenütt nagy feltűnést fog kelteni. E hír szerint gondos megfigyelések alapján egész bizossággal megállapították, hogy a sör mérsékelt élvezete bizonyos fokig immunisálólóg hat, azaz hogy a pestis azon családokra, melyek sört fogyasztanak, nem terjed át. Több évvel ezelőtt a sör az ázsiai kolera ellen is kitűnő palliatívsernek bizonyult. Ugy látszik, hogy a sörnek gyógyhatásu tulajdonságait még nem ismerjük eléggé, hogy azt megbecsülni is tudjuk.

„Erzsébet Szálloda” Budafokon

a m. kir. államvasutak budafoki pályaudvarának alsó állomásával szemben, gyönyörű parkstánnyal, egyes társaságoknak külön-külön ügásokkal földszint kényelmes játék-, tánc- és éttermekkel berendezve.

Ízetes friss ételekről és kitűnő saját termésű borokról gondoskodott

Bleicher Márton
szálloda-tulajdonos.

Szobák jutányos árban kaphatók.

Minden szerdán és pénteken halászlé.

„MARGIT”

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS”

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásúnak bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközözi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalmában erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleichenbergi, tüdőbajokban**, különösen **tüdővérseknel** már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használatos.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézetekben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: **dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navratil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás;** Bécsben: **dr. Bamberger, dr. Duschek,** stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

präservatív gyógyszernek bizonyult **járványos betegségek** idején.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
főraktár

Édeskuty L.

es. és k. és szerb
k. udv. ásvány-
víz-szállítóval,
Budapest.

Ugyiszintén kapható minden gyógyszerertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

HOLIPPEN, WAFFELN
und
Karlsbader Oblatten
so auch

Himbeersaft

und sämtliche Sorten

Gefrornessäfte

empfehl 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. ☛

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Alapítva 1825

Alapítva 1825

Hubert J. E. Pozsony

pezsgőbor pinczészele

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit különösen

GENTRY CLUB

márkáját,

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Raktár és vezérképviselőség : **ÖRLEY GÉZA BUDAPEST,**

☞ **Telefon 59—74.** ☜

VIII., Baross-utca 111.

Hirman Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

== sörkimérő-készülékeket ==

légnomással és szabad. léghűtővel. Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban, valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

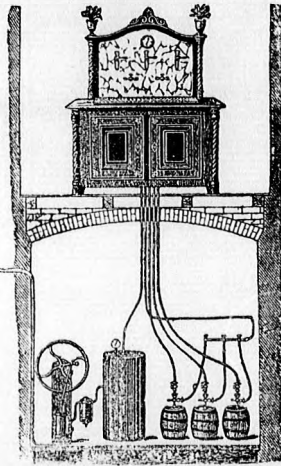
mittelst **Luftdruck**

mit **patentirtem Bierkühler.**

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Ruswahl

in **Wein- und Bierpipen,** sowie aller Gattungen Pumpen.



Karlsbader Porzellan-, Majolika- und Steingutwaaren

Niederlage en gros und en detail.

Billigste Einkaufsquelle für Wiederverkäufer. Grosses Lager

Englische und inländische Fayencerie Services, Vasen, Figuren, Blumenhalter, Wanddecorationen und diverse Luxusartikel, so auch alle Hausbedarfsartikel für Restaurants und Kaffeehäuser. Für Wiederverkäufer großes Lager aus den Fabriken zu staunend billigen Preisen in jedem Quantum.



Kaffee- oder Thee-Service für 6 Personen aus 17 St. bestehend, mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 3, 4, 5 bis fl. 20.

Wasch-Service, 6- oder 7-theilig, fein mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 4, 5, 6, 8 bis fl. 20.

Speise-Service für 6 Personen, aus 26 St. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 5. 6. 50.

Speise-Service für 6 Personen aus 32 St. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 7, größere Schüsseln fl. 8 bis fl. 9.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend Rococo, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 15 bis fl. 100.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend gesägt oder gerippt, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 12, 15 bis fl. 70.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend glatt, feine Malerei, ohne Gold, neue Muster fl. 10, mit Gold 13 bis 20 fl.

Bei Provinzbestellungen für Kaffee- oder Thee-Service 50 Kr., bei Speise-Service 70 Kr. für Kiste und Emballage berechnet.

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



Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,

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

Ajánlja

szálloda-, vendéglő- és kávéházi cikkekben



gazdagon felszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmébe. Legújabb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a leggyorszerűbb és legdíszesebb kivitelben, valamint villany-, légszesz- és egyéb világítási cikkek állanak a legdúsabb választékban rendelkezésre.



Rajz vagy eredeti minta után e szakba vágó bármily kivitelű cikkek elkészíttetnek.



Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan esz- közöltetnek.



☞ *Arjegyzekek ingyen és bérmentve.* ☜

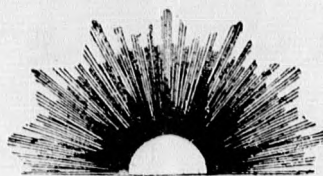
Magy. kir. szab.
3720. szám.

Osztr. csász. szab.
4870. szám.

K. ung. Pat.
No. 3720.

K. k. oestr. Pat.
No. 4370.

Acetylen világítási vállalat



Acetylen Beleuchtungs Unternehmung

a jelenkor világítása.
Szebb mint bármely más világítás.

das Licht der Gegenwart.
Schöner als jedes andere Licht.

A Bernburgi gépgyár szabadalmát képező

✧ **Önműködő** ✧

Acetylen-készülékkel.

Világíthatni nemcsak egyes lakásokat, házakat, épületeket, hanem falvakat, városokat, fürdőket, vasuti- és hajó-állomásokat stb.

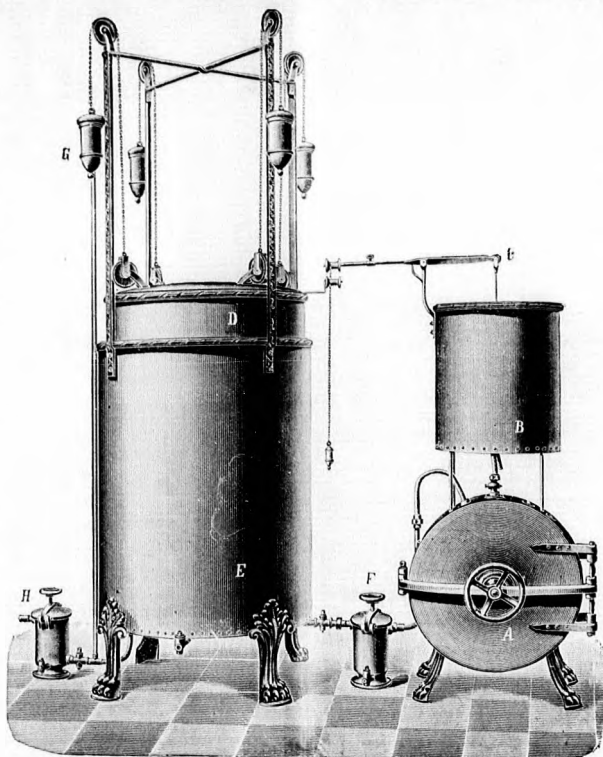
Magyarországi kizárólagos

készítője

Boross Testvérek

Budapest.

Kimerítő külön leírást és felvilágosítást kívánatra bérmentve küldünk.



✧ **Automatische** ✧
Acetylen-gas-Entwickler.

Patentinhaber:
Bernburger Maschinenfabrik.

Ausschliessliches Erzeugungs-
recht für Ungarn:

Brüder Boross

Budapest.

Beleuchtung nicht nur für einzelne Wohnungen und Gebäude, sondern auch für ganze Städte, Dörfer, Eisen-Bahnstationen, Fabriken, Villen, Grundstücke.

Mit ausführlichen Beschreibungen und Auskünften dienen wir auf Wunsch franco.

Fejlesztők ára: — Gasometer Preise:

Szám	0000	000	00	0	1	2	3	4	5	6	7	8	Nr.
Lángra	1-2	3-4	5-7	10-15	15-20	20-25	30-35	40-50	50-60	60-70	80-100	100-120	Für Flamme
Ára	75.-	160.-	250.-	320.-	400.-	550.-	700.-	850.-	1000.-	1100.-	1350.-	1600.-	Preis

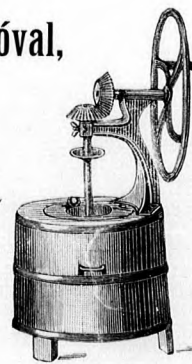


Diszes jégszekrények bélelt ajtóval,
amerikai fagylalt-gépek,

továbbá teljes

vendéglő- és kávéház-
berendezések,

konyhafelszerelési tárgyak,
amerikai jégpinczék stb.



Főraktár alpacca-ezüst és alpacca asztali evő-
készlet, tálczák, teakannák, stb. stb.

Brunner és Társa bécsi gyarából.

BOROSS TESTVÉREK

csász. és kir. szab. fémáru-gyára

Iroda és raktár: IV., Haris-bazár 29 BUDAPEST Gyár: IV., Molnár-utca 33. szám.

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-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 cukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávéskanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sótartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tejszó	3.20	1 cukor-fogó	1.75
1 főzelékes-kanál	4.—	1 ezet-olajállvány	15.—
1 komposzt-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

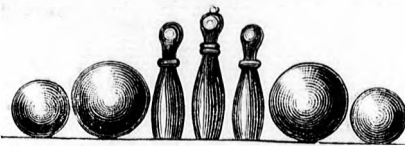
francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.

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

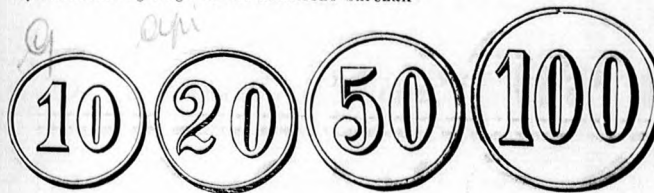
Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

KERTÉSZ TÓDOR

MŰIPARÁRUK RAKTÁRA
BUDAPEST
IV. KRISTÓF-TÉR.



Lignum-Sanctum kugli golyók
9 9¹/₂ 10 10¹/₂ 11 11¹/₂ 12 12¹/₂ 13 13¹/₂ 14 14¹/₂ cm. átm.
1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85 3.—3.20
Kugli golyók kemény gyertyánfából, nagyság szerint 70, 75, 80 kr. Kugli-
bábok száraz gyertyánfából, szokásos vastagságban, egy készlet 2.25 kr. Kuglizó
kivilágításához nagy petroleum-lámpa 4 frt. Orosz kuglizó egy készlet ba-
bákkal, lignum-sanctum golyóval, igazítható zsinorról és csiga sróffal 5.50—6.50.
Pincezértéska, apró pénznek derékra esatolható ózörböl 2 osztályval 2.40,
3 osztályval 3 frt. Pincezértéska, papírpénznek több osztályval bőrbéléssel
1.80, 2.20, 2.50, 2.80 frt. Ariston zenélőszekrény 17 frt, egy kotta lap 50 kr.
Fiobert-fegyver társaságnak díj lövészethez 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 perzig nagy világosságot ad fehér vagy
vörös színben 1.20 kr. Kerti gyertyatartó szél ellen üveg borítóval 1 frt. Kerti
petroleum-lámpa 2.20 kr. Hidraulikus hordószél szeszes italok megromlása
ellen 1 frt. Palack dugaszoló kalapácsal 90 kr. Erős dugaszluzó fanyellel
20—30 kr. Dugaszluzó emeltyűvel és pezsgő nyitóval 1.20 kr. Dugó kiemelő
készülék, ajtóra felszerelhető 2.50 frt. Evőeszközök fekete fanyellel 12 pár 2.30,
3.50, 4 frt. Evőeszközök fehér csontnyelű 12 pár 3.60 4.60 kr. Legjobbnak bizo-
nyultfrancia egérfogó 50 kr. Ellenőrző-bárczák



100 darab 1-es sárgaréziből frt —90 | 100 darab 20-as sárgaréziből frt 2.20
100 > 5-ös vörösréziből > 1.20 | 100 > 50-es vörösréziből > 4.—
100 > 10-es nickelből > 1.40 | 100 > 100-as sárgaréziből > 5.—
Billard golyók elefántosnt utánzat igen tartós, egy készlet 3 darabbal
62 64 66 ²/₁₀₀ atm.
10.— 11.— 12.— frt.
Billard-dákó 2.—, 2.50, 3.— frt Dákóbőr egy doboz 100 darabbal kiesi 1.30
közép 1.40, nagy 1.60 kr. Dákóbőr-ragasztó gelatin egy doboz 20 kr. Kávé-
házi és kaszinó dominó átszegtett a kő hossza 5.— 6.50 7.50 frt
veres 21 26 32 37 42 ²/₁₀₀
Sakktábla politirozott 1.— 1.40 1.80 2.50 3.20 frt
cserenyefa 1.40 1.80 2.20 3.— 4.— frt.
Sakkalakok 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. — Abrosz megerősítő szabadban
a szél ellen 100 darab 7 frt. — Szalvéta-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 Wasserdruck,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

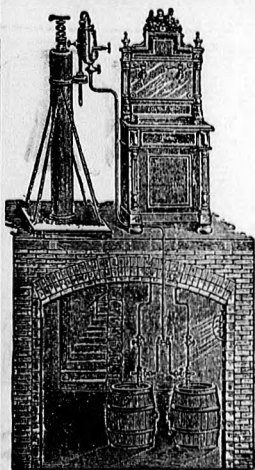
• Kostenüberschläge gratis. •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

Kőbányai Király-serfőző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márceiusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

Rohitsi

TEMPEL **FORRÁS**

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

A Rohitsi savanyúvíz mint gyógyszer felülmúlhatatlan hatásu gyomor- és bélhurutnál, az ivarszervek hurutjainál, máj- és lépbajoknál, de különösen váltóláznál.

A Tempel forrás borral vegyítve kitünő üdítő ital.

A Styria forrás ellenben kizárólag ivókúrára használatik.

Savanyúvíz

Valóiban Tartományi

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

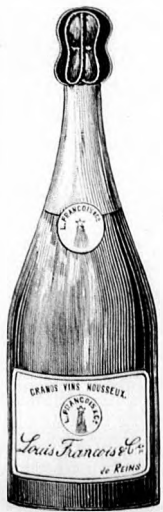
Arany érem

Páris, Nizza, Szemesvár, 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* ezeltől *Láposy*
Budapest, Haas-palota.

Vezérképviselet: *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 kávék urak figyelmébe nagy raktárukat mindennemű konyha- és háztartási cikkekben, főző-edényekben, asztalszerekben, valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becséreltetnek.

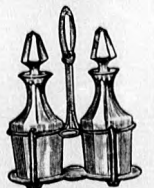
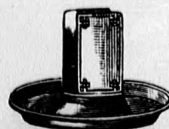
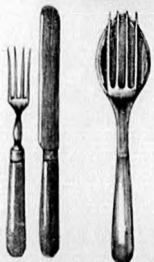
Telefon-összeköttetés

Főüzlet 54—23 sz.

Fióküzlet 63—65 sz.

Árjegyzék

bérmertve és ingyen.



Magyarország pinczéreihez !

A hosszú, becsületes munka ime meghozza a maga gyümölcsét. Még néhány nap s az országos nyugdíjintézet nagy épülete tető alá kerül, négy év nehéz munkája befejezésre talál.

A nyugodt önértel, a jól teljesített kötelesség felemelő érzetével tekint vissza »A Vendéglős« az elmúlt küzdelmes évekre, melyeknek nagy munkájából ő is kivette a maga jó részét.

Bizvást, minden dicsekvés nélkül elmondhatjuk, hogy »A Vendéglős« kezdettől fogva önzetlenül, tiszta lelkesedéssel, tárgyilagosan, de a legtisztább jóindulattal támogatta és mozdította elő a pinczéroségnek ezt az igazságos ügyét is, s tulzás nélkül állíthatjuk, hogy a sikerből, amely biztos, rész jut »A Vendéglős«-nek is, mely soha sem szűnt meg az ügy iránti lelkesedést ébren tartani.

Ebbeli törekvéseinkben nem engedjük magunkat tévutra vezetetni azok által, akik ebbe a fontos ügybe is személyes motivumokat akartak vegyíteni, olyannyira, hogy immár biztosra vehetjük, hogy Magyarország értelmes, higgadt gondolkozású pinczérei előtt kétségtelen fog lenni, hogy »A Vendéglős« az egyetlen szaklap, mely a pinczéroség érdekeit, tisztán az ügy iránti lelkesedésből igazán, helyesen és céltudatosan szolgálja.

Ebben a tudatban üdvözöljük Magyarországnak a kongresszusra összeülő pinczéreit; ebben a reményben lépünk eléjük, remélve, hogy most már mi sem fogja útját állni annak, hogy a lap Magyarország összes pinczérei részéről osztatlan támogatásban részesüljön s azok, kiknek érdekében »A Vendéglős« immár tíz év óta fáradszatosan küzd, egyuttal »A Vendéglős« hatalmas támaszai is legyenek.

»A Vendéglős« pedig továbbra is marad az, ami volt. Tér, hol a vendéglős- és kávésipar érdekeiért mindenki sikra szállhat; eszköz, amely ezen érdekek megvalósítására van rendelve; fegyver, amely legjobban vezet reformtörekvéseink megvalósítására.

Ezt a teret, ezt az igazt, ezt a jó fegyverbarátot bocsátjuk ime Magyarország pinczérei rendelkezésére. Használják jól s igazán, oly igazán, mint amilyen jól, igazán s tiszta lélekkel ajánljuk fel azt azoknak, akiké »A Vendéglős« kezdettől fogva igaz tulajdona volt.



Wagner József, szerkesztő.

Üdvözlét a nyugdíj-kongresszus tagjainak !

Üdv a kongresszus tagjainak!

Üdv annak a nagylelkű tisztas férfinak, ki kiragadva magát családjá elfoglaltsága köréből, eljön majd közénk, hogy mint ügyünk védnöke, törekvéseinknek súlyt, fényt, jogosságot, fáradszagos munkánknek pedig eredményt biztosítson.

Üdv az elnököknek, kik igaz lelkesedéssel állanak humanus törekvéseink élén, amelyeket nehéz körülmények közt ők fognak a megvalósítás felé vinni.

Üdv, meleg baráti kézzorítás a főváros és vidék lelkes pinczéreiének, kik nem kimélve pénzt, időt, fáradszagosat, áldozatok árán is eljöltek munkálni a közjól, megvalósítani ezrek óhaját, megtestesíteni az ígét, amely eddig csak lelkiünkben élt.

Üdv mindnyájunknak. Isten hozta őket közénk, Isten áldása legyen közhasznu munkájukon.

GUNDEL JÁNOS

kongresszusi védnök.

BOKROS KÁROLY és STEUER SÁNDOR

kongresszusi elnökök.



Gundel János szállodás.

a »Ferenccs József-rend« lovagja, a »Budapesti szállodások«, vendéglősök- és korszmárosok- ipartársulata» elnöke, székesfehérvári bizottsági tag, stb. stb.

Az 1897. évi július havi budapesti országos nyugdíj-intézeti kongresszus, bármerre is dőljön ennek a három évnél is régebben húzóó ügynek a sorsa, kétségkívül rendkívüli befolyással lesz nemcsak az országos nyugdíjintézményre magára, de a magyar pinczéroség összes jövőbeli mozgalmaira is.

A szathmárnémeti első, a szegedi második kongresszus után a budapesti — immár harmadik — országos összejövetelre háramlik a feladat legnehezebb része: az elkészített tervezet alapján a nyugdíjintézmény végleges megalkotása, a szervezet összeállítása, a nagy koncepczióju munka rendszeres megkezdése és befejezése.

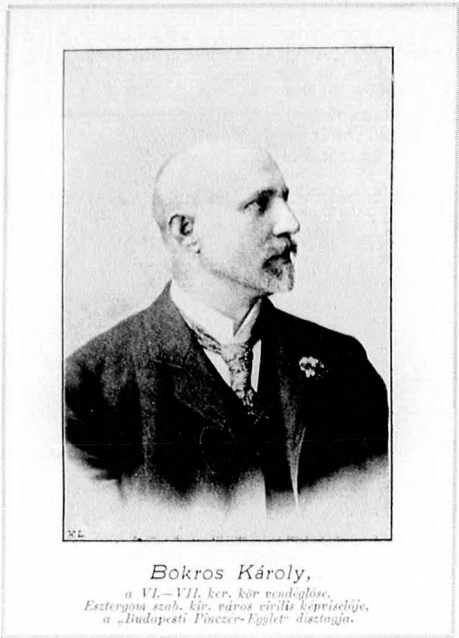
Maganak az intézménynek szükségessége, létjogosultsága, a hozzáfűzött remények beteljesedése felől lehetnek a nézetek eltérők, különbözőek; az intézmény megvalósítására igénybe velt utak, módok és eszközök felől is gondolkodhatik bárki a maga álláspontja szerint; egy azonban tagadhatlan, és ez az, hogy a magyar pinczéroségnek ma még nincs meg az a nagy és erős társadalmi szervezethez, amely más társadalmi osztályoknak már régen meg van, amely azoknak társadalmi állást, társadalmi jogokat, előnyöket szerzett és biztosított, s amit a pinczéroségnek megszerezni egyedül a nyugdíjintézmény útján létesítendő országos szervezés adhat meg.

Ez az oka, hogy mai napig a pinczéroség összes mozgalmi helyijellegűek voltak, határozott egyöntetűséggel sohasem bírtak, főczéluk leginkább a jótékonyág gyakorlása volt.

Most mindez megváltozik. A részek kilépnek szűk kereteikből; a társadalmi mozgalmak egyesülést, az erők összpontosítását sürgetve sürgetik. Most már nem ideális eszmék hevítik a gondolkodót, hanem a lét kérdése mozgatja a gondoskodót. Ez az oka az országos nyugdíjintézmény felszínre kerülésének, ez hozta napirendre — vele kapcsolatban — az ipari képesítés kérdését is. Az egyik a jövőt, a másik a jelent akarja biztosítani. Hogy mennyire jogosult mind e két törekvés, tudjuk, hiszen a képesítés képezi a főnököknek is legfőbb óhaját, a bizonytalan jövő pedig csak nemrég tette le velük az első filléreket a vendéglős- s pinczérmenhely javára. Ime nyilvánvaló, hogyan találkoznak az alkalmazottak törek-

vésői a kenyéradó gazdákéival; legjobb bizonyítékul annak, hogy amit ez a kongresszus akar, nagy és nehéz dolog lehet, de szükséges, megvalósítható s meg is valószínűsíthető.

Legjobban bizonyítja mindezt, hogy három oly kiváló ember áll a ma már nyugdíjügy



Bokros Károly.

a VI.—VII. ker. kör vendéglőse,
Esztergom szob. kár. városi elnöki képviselője,
a „Budapesti Pinczér-Egylet” tisztja.

életén, mint Gundel János és Bokros Károly vendéglősök és Steuer Sándor kávé, a kongresszus védnöke és illetve elnökei.

Bemutatjuk, olvasóink elé visszük ezt a három kiváló férfit. Nem mintha erre rászorulnának, hisz ismerjük őket mindannyian,



Steuer Sándor, kávé

a „Budapesti kávéipartársulat” felügyelő-bizottsága elnöke,
a „Budapesti kávésegedek betegsegélyező-pénztára” elnöke.

nem is mintha életrajzukat akarnók adni. Nyitott könyvek azok mindenki előtt, kik iparunk történetét ismerik; hanem, hogy elvihessük, eltebessük magunknak emlékül ennek a három kiváló férfinak arcképeit, kikben volt bátorság a korszellellemmel együtt haladni, a közbizalomnak eleget tenni, a közérdekért nemcsak lelkesedni, hanem dolgozni is.

A védnök, Gundel János. Elnöke a budapesti ipartársulatnak, legigazabb lelkű védője, patronusa a pinczereknek. Most, hogy bölcs megfontolással ezt a tisztet elfogadta, újabb jogzsimet nyert arra, ami már régen: „Magyarország legelső vendéglőse”. Ezt a címet az ország vendéglősei, kartársai adták neki. Én annyit, hogy odategyék a királyi kegy nyújtotta „lovag” méltóságához. „Ha én valamit elfogadok, akkor tenni is akarok” — mondotta Bokros Károlynak, mikor ez őt egy küldöttség élén a védnökség elfogadására kérte. A kongresszus még nincs meg!

s Gundel János szavát már is beváltotta. Tett, tett nagyot és szépet, nemeset s méltót az ő nemes gondolkodásához, Mert vajjon kinek tulajdonítsuk, ha nem neki, hogy az elnöksége alatt álló vendéglősiipartársulat 5000 forintot a nyugdíjintézmény céljaira felajánlott! Nagy tett ez. Méltó annak a férfinak jelleméhez, kinek nevéhez az ipartársulat történetének legfényesebb lapjai fűződnek, aki Glück Frigyes-sel megalkotta a legelső magyar pinczériskolát, iparát pedig mindenfelé tiszteltte s becsültte tette. Most már emléket állított magának s állni fog az „aere perennius!”

Gundel János védnök mellett Bokros Károly és Steuer Sándor elnökök személyei szolgáltatják a kongresszus sikerességének legnagyobb erkölcsi biztosítékait, a miért mindhárom örök halára számíthatnak attól a magyar pinczérsegtől, amelyért már oly sokat tettek már a múltban is.

Bokros Károly vendéglős, aki mintegy harmincz éve működik kis megszakításokkal a fővárosban, egyike a legkedveltebb vendéglősöknek nemcsak a székesszfőváros közönségének, hanem kartársai körében is. Rendkívüli szaktudását itt a fővárosban szerzte, ahol a vendéglősök legelőkelőbbjeihez ifjúkori baráti kötelekek fűzik. Mint az esztergomi „Magyar király” szálloda tulajdonosa, éveken át nagy szerepet játszott Esztergom társadalmában, s tevékenységére nézve mi sem lehet jellemzőbb, hogy egyszerű vendéglős létere jelentékeny politikai és társadalmi befolyásra tett szert, s ipari ügyekben irt cikkeivel úgy az esztergomi, mint a fővárosi lapokban lépten-nyomon találkozunk. Nagyobb szereplésre Budapesten legelőször az ezredes országos vendéglős-kongresszuson nyílt alkalma, hol mint előadó előadásának szónoki ékességével és hevél, valamint alapos szaktudásával méltán keltett feltűnést, egy csapással az ország legelső vendéglősei közé emelkedvén. Ujában behatóan foglalkozik a vendéglősiipar képesítéshez kötöttségének megvalósításával, e tárgyban jelentékeny hírlapi tevékenységet fejtve ki úgy a napilapokban, valamint a „Vendéglős”-ben, mint e lapnak becsült belmunkatársa. A nyugdíjkongresszus elnöki tisztségét az előkészítő-bizottság egyhangu lelkesedéssel ruházta rá. Nem is fog benne eszalatkozni.

A kongresszus társelnöke Steuer Sándor kávé. Egyike a főváros legelőkelőbb és ismertebb kávéseinak; a hivatalnoki pályáról lépett a kávések közé, kik között csakhamar vezető szerephez jutott. Mint a „Fiume” kávéház tulajdonosa, e kávéházat rövid idő alatt mondhatni országos hírtvé tette; elismert kedvence a főváros közönségének, különösen pedig íróknak, művészeknek s hírlapíróknak, kik a ritka műveltségű kávésnak legűbb s állandó vendégei. Jelenleg a „New-Yorknak”, a székesszfőváros lelegegységesebb kávéházának tulajdonosa, s az „Óthonnak” házigazdája. Ipari téren nagy tevékenységet fejt ki, mint a „Budapesti kávésiipartársulat” felügyelő-bizottságának elnöke és a „Budapesti kávésegedek betegsegélyező-pénztárának” elnöke. Benne a kongresszus szakavatott s buzgó vezetőt nyert, ki úgy tekintélyével, mint buzgóságával nagy szolgálatot teljesítésére hivatott és képes is.

Ime ez az a három férfiú, akik most a nyugdíjintézmény élén állanak. Személyük, nagy tudásuk, lankadatlan s ügybuzgó lelkesedésük bátorítson bennünket s adjon erőt a megkezdett mű folytatásához s betelözéséhez. Peldájuk pedig szolgáljon mintaképül hosszú időn át arra, hogyan kell a közügyeket igazán, önzetlenül s becsületesen szolgálni.

F. Kiss Lajos

Jegyzőkönyv

felvétel Budapest, 1897. évi június hó 8-án a »Pinczerek, szállodások, vendéglősök, korezmárosok és kávések országos nyugdíjgyesületét» előkészítő bizottságának üléséről.

Jelen voltak: Kiss Henrik, Lőrincz Elek, Rusnyák Ferencz, Pauly Antal, János Ódón, Bordner Román, Deutsch Lajos és a jogtanácsos.

1. Előző ülés jegyzőkönyve felolvasás után hitelesített.

2. Kiss Henrik jelenti, hogy megbízatása szerint egy küldöttség élén tisztelettel Bokross Károly vendéglős urnál és felkérte őt a congressus elnöki tisztségének elfogadására. Bokross ur a küldöttséget szívélyesen fogadta, megígérte, hogy a congressus sikere érdekében minden rendelkezésére álló eszköz felhasználásával küzdeni fog, egyben pedig kilátásba helyezte, hogy a bizottsággal együttműködés, minél gyakrabbi érintkezés céljából ennek keddi ülésim meg fog jelenni.

A bizottság örömmel veszi tudomásul e jelentést és Lőrincz Elek indítványára Bokross Károly urnak jegyzőkönyvi köszönetet szavaz a tanusított érdeklődésért.

3. Lőrincz Elek jelenti, hogy megbízatásához képest egy küldöttség élén felkereste Steuer Sándor urat s felkérte őt a congressus társelnöki tisztségének elfogadására. Steuer Sándor ur a küldöttséget előzékenyen fogadta, a társelnöki tisztséget elvállalta és kilátásba helyezte a congressus sikere érdekében közreműködését.

A bizottság örömmel veszi tudomásul e jelentést az elnöki tisztség elvállalásáért Steuer Sándor urnak jegyzőkönyvi köszönetet szavaz.

3. Jogtanácsos jelenti, hogy Bokross Károly congressusi elnök és Nérey Dezső előkészítő bizottsági elnök ur társaságában felkeresték a vendéglősiipartársulat elnökét, nagyságos Gundel János urat, ismertessék a nyugdíjgyesület célját, alapszabálytervezetét, a congressus feladatát, az előkészítő bizottság működését és eddigi határozatait és kérték a vendéglős-ipartársulatnak egyelőre erkölcsi támogatását s főleg azt, hogy egy közeli választmányi ülésen terjesztene elő a nyugdíjgyesületi ügyet és hogy az ipartársulat képviseltesse magát a congressuson. Gundel János ur a legnagyobb készséggel helyezte kilátásba a tervezett s nagyon is hiányt pótló egyesületnek támogatását s megígérte, hogy az ipartársulat legközelebbi választmányi ülésen előterjeszti a nyugdíjgyesületi ügyet s maga részéről mindent elkövet, hogy az ipartársulat a congressuson hivatalosan képviselve legyen.

A bizottság örömmel veszi tudomásul e jelentést és felkéri jogtanácsost, szerkesztszen egy feliratot, melyben a bizottság hivatalosan felkéri Gundel János urat a nyugdíjgyesület ügyének támogatására, e feliratnak átnyújtására küldöttséget alakít s utasítja Kiss Henrik urat, hogy Bokross Károly urat kérje fel e küldöttségnek Gundel János urhoz vezetésére.

4. Kiss Henrik elnök indítványozza, hogy figyelemmel azon érdemre, melyeket Gundel János ur karunk anyagi és szellemi érdekeinek minden téren előmozdítása által szerzett, melyek által felséges apostoli királyunk kitüntetését is kiérdemelte, figyelemmel azon elsőrendű állásra, melyet a vendéglősök ipartársulata az ország szakegyletei között elfoglal: válassza meg a bizottság a budapesti vendéglős-ipartársulat elnökét Gundel János urat, a Ferencz József-rend lovagját, a congressus védnökévé.

A bizottság örömmel és kitörő lelkesedéssel határozta emeli ezen indítványt és utasítja elnökét, kérje fel Bokross Károly urat, vezessen egy az elnökök által alakítandó küldöttséget nagyságos Gundel János urhoz s kérje fel őt a congressus védnökévének elvállalására.

5. Lőrincz Elek indítványozza, hogy figyelemmel azon buzgó pártfogásra, melyet a karunkat érdeklő összes humanus ügyekben Némay Antal ur tanusított, figyelemmel továbbá azon nagytekintélyű állásra, melyet az ország szakegyletei között a budapesti ipartársulat elfoglal: válassza meg a bizottság annak elnökét, Némay Antal urat a congressus díszelnökéül.

A bizottság lelkes örömmel egyhangulag határozta emeli ezen indítványt és utasítja indítványozót, hogy a jogtanácsos ur által szerkesztendő feliratot küldöttségileg nyújtsa át Némay Antal urnak s kérje fel őt a díszelnökség elfogadására, valamint ügyünknek az ipartársulatnál pártolására.

6. Jogtanácsos előterjeszti és Rusnyák Ferencz felolvassa a nyomatott körlevelet.

A bizottság tudomásul veszi és felkéri jogtanácsost, hogy a körleveleket mielőbb küldje szét a szakegyletek elnökségeihez, a budapesti vendéglős-ipartársulat és kávésiipartársulathoz pedig küldöttségi átnyújtását határozza el.

7. Jogtanácsos előterjeszti és Rusnyák Ferencz felolvassa a helybeli szaktársakhoz intézett congressusi meghívót.

Tudomásul vétetik azzal, hogy a körözést e hó második felében fogja a bizottság foganatosítani.

8. Jogtanácsos bemutatja a lakásajánlati és utalványlapokat.



Tudomásul vétetik és Lőrincz Elek indítványára határozatba megy, hogy Kiss Henrik vezetése alatt egy küldöttség a kiutalt előkészítő alap terhére kocsin felkeresi az összes budapesti szállodák tulajdonosait s felkéri őket a congressusra vidékről érkező tagok részére ingyen lakások átengedésére.

9. Pauly Antal jelenti, hogy megbízatásához képest Morzsányi díszműarrással érintkezésbe lépett a congressusi jelvények tárgyában és eljárása eredményeképp 14 drb jelvénytínt mutat be a legkülönbözőbb alak- és árakban.

A bizottság a jelentést tudomásul veszi és utasítja Pauly Antal urat, hogy a betérjesztés minták közül a köralakú gombot készíttesse el 100 drhot 80 forintért — a főváros színeiben, szellárt alakjában az egyesület nevének kezdőbetűi, közepén a „congressus” szó és „1897” évszám jöjjön s a nevezett műarrást a sürgős — legkésőbb folyó hó 20-ig — elkészítésre utasítsa.

10. Jogtanácsos jelenti, hogy a congressus megtartásának helyét a VI.—VII. ker. kör Andrássy-uti dísztermét lehetne jutányosan megszerezni.

A bizottság felkéri jogtanácsost, tegye magát érintkezésbe a kör elnökségével s a díszterem megszerzése érdekében tegyen lépéseket.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést be-
rekeszti.

Jegyzőkönyv

felvétel a pinczerek, szállodások, vendéglősök, koresmárosok és kávéos országos nyugdíjgyesületének alakuló congressusát előkészítő bizottságnak Budapesten 1897. évi június hó 15-dikén tartott üléséről.

Jelen voltak: Lőrincz Elek elnök, Kiss Henrik társelnök, Wagner József, „A Vendéglős” szerkesztője, F. Kiss Lajos, „A Vendéglős” főmunkatársa, Rusnyák Ferencz, Pauly Antal, Ólmosy József, Farkas Jenő, Holländer Dezső, Neumann Károly és Fritz Ferencz bizottsági tagok.

1. Kiss Henrik elnök megnyitván az ülést, jelenti, miszerint dr. Solti Ödön jogtanácsos elmaradását igazolta, minélfogva a jelen ülés jegyzőkönyvének vezetője F. Kiss Lajos, „A Vendéglős” főmunkatársát kéri fel. Helyesléssel tudomásul vétetik.

2. Kiss Henrik elnök a lakás-bizottság nevében jelenti, miszerint a congressusi tagok számára eddig a következők ajánlottak fel díjtalanul lakásokat:

Sziklay János, a József-főherczeg szállodában 2 szobát 6 ágygyal; Mayer J. igazgató, a Rémy-szállodában 2 szobát 3 ágygyal; továbbá az Adria, Nádor és Két korona szállodák tulajdonosai később meghatározandó számú ágyakat és szobákat.

Örvendetes tudomásul vétetik.

3. A congressusi szórakozások programjának megállapítása tárgyaltatván, pozitív megállapodások hozatala a folyó évi június hó 22-dikén tartandó ülésre halasztatott. Főbb vonásaiban e program már most — többek hozzájárulása után — a következőkben állapított meg:

6-dikán. Este: Ismerkedési estély a budapesti VI.—VII. ker. kör vendéglősi helyiségeiben.

7-dikén. Reggel: Lunch, ugyanott. A congressus tagjai Bokros Károly elnök vendégei. Délben: Ebéd à la carte a VI.—VII. ker. kör vendéglőjében. Este: Banket a Margitszigeten. A congressus tagjai a budapestiek vendégei. (Esetleg Ós-Budavára meglátogatása.)

8-dikán: Délben: Ebéd a VI.—VII. ker. kör vendéglőjében. Délután: A kőbányai sörgyárak meglátogatása.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést bezárja.

Jegyzőkönyv

felvételét Budapesten 1897. évi június hó 22-én a pinczerek, szállodások, vendéglősök, koresmárosok és kávéos országos nyugdíjgyesületének congressusát előkészítő bizottság rendes üléséről.

Jelen voltak: Kiss Henrik elnök, Lőrincz Elek társelnök, dr. Solti Ödön jogtanácsos, Wagner József szerkesztő, F. Kiss Lajos társzerkesztő, Ólmosy József, Neumann Károly, Rusnyák Ferencz, Fritz Ferencz, Schwarcz Ferencz, Deutsch Lajos, Fábos Ödön, Pauly Antal bizottsági tagok.

1. Előző ülés jegyzőkönyvének felolvasása után hitelesítették.

2. Jogtanácsos előterjeszti, hogy eddigelé a következő szakgyesületek jelentették be a congressuson képviselőiket: 1. A budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulata részéről: Wirth Ferencz ipartársulati alelnök urat és Hermann Ferencz, Gluck Frigyes, Stadler Károly, Kommer Ferencz, Förster Konrad, Petanovits József, Tóth József és Schnell József urakat, 2. A szabadkai pinczergyület részéről: Acháiz Ferencz, Hets István és Schlesinger Sándor urakat, 3. A sátoralja-újhelyi pinczér-nyugdíjalap részéről: Bock Imre és Ábrahámovics Mór urakat, 4. A nyitrai városi vendéglős-ipartársulat később megnevezendő 3 tagot s a nyugdíjgyület kötelek felvétel czéljából 14 tagot, 5. A kassai szakgyelet részéről: Seress

Marton alelnök urat és Szállásy Alajos, Sárossy Árpád urakat s még egy később megnevezendő tagot, 6. A debreczeni pinczerek nyugdíjalapot gyűjtő társasága részéről: Hauer Bertalan nyugdíjgyesületi elnök urat és Kovács Dezső, Vetéssy Béla, Than Gyula urakat.

A bizottság az eddigi jelentkezéseket örömmel veszi tudomásul és felkéri jogtanácsost, hogy a többi egyesületnek jelentkezését vagy a nem képviselést tartalmazó nyilatkozatot miheztartás végett sürgesse meg.

3. Jogtanácsos jelenti, hogy a budapesti kávéipartársulat bejelenté, miszerint a congressuson magát nem képviselteti s hogy Némai Antal ur a díszelnökségtől visszalép.

Tudomásul vétetik.

4. Jogtanácsos bejelenté, hogy Pósch Gyula ur családi ügyei által akadályozva lévén, a bizottság azon kérésének, hogy a tárgysorozat 9. pontja alatt felvett s a pinczér foglalkozásnak a képestett iparok közé felvételét tárgyazó előadást megtartsa, eleget nem tehet.

Tudomásul vétetik.

5. Jogtanácsos előterjeszti a szakgyeletek részéről a congressuson tárgyalás czéljából beküldött indítványokat.

Tudomásul vétetik azzal, hogy a legközelebbi ülésen fogja a bizottság behatóbban tárgyalni; addig is felkéri jogtanácsost, hogy a betérjesztő szakgyeletet kérje fel arra, hogy a beküldött indítvány előadóját az illető szakgyelet kebeléből maga válassza meg és küldje ki.

6. Kiss Henrik indítványozza, hogy a Margitszigeten rendezendő banket feltételeinek megbeszélése czéljából bizottság menjen ki a szigeti vendéglőshöz értekezés czéljából.

Elfogadatik s bizottsági tagokul Kiss Henrik és Deutsch Lajos ur kiküldetnek.

7. Kiss Henrik bemutatja a congressusi jelvényeket.

A bizottság a jelvények árát egy frtban állapítja meg s a jeleneközök közt eladásra Lőrincz Elek, Kiss Henrik, Rusnyák Ferencz, Neumann Károly, Ólmosy József, Deutsch Lajos, Schwarcz Ferencz, Pauly Antal, Fábos Ödön, Fritz Ferencz urakat kéri fel.

8. Lőrincz Elek indítványozza, hogy a bizottság legközelebbi ülését július 2-án tartsa meg. Elfogadatik.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést be-
rekeszti.

Napirend

a pinczerek, szállodások, vendéglősök, koresmárosok és kávéos orsz. nyugdíj-egyesületének

alakuló kongresszusára.

1897. július 6-án d. u. 5 órákor előértekezlet a »Budapesti pinczergyület« helyiségében (IV., Vármege-uteza 9. sz.).

Este 8 órákor ismerkedési estély az Andrássy-uti VI.—VII. ker. kör vendéglőjében.

Július hó 7-én d. e. 9 órákor a kongresszus megtartása a VI.—VII. ker. kör dísztermében.

Tárgysorozat:

1. Megnyitó beszéd. Tartja: Bokros Károly elnök ur.

2. A kongresszus tisztikarának kiegészítése.

3. Az egyleti kiküldötték megbízó leveleinek átvizsgálása és erre vonatkozó jelentés.

4. Házasbályok felolvasása.

5. Jelentés a nyugdíjintézetet előkészítő-bizottság 1896. és 1897. évi működéséről. Tartja: Nérey Dezső bizottsági elnök ur.

6. A nyugdíj-egyesület alapszabály-tervezetének tárgyalása és elfogadása. Előadó dr. Solti Ödön ügyvéd, egyesületi jogtanácsos.

7. A nyugdíj-egyesület szervezése. Tisztikarának megválasztása. (Tervezet 63. §. a) p.)

8. A szakgyesületek vagonjának az országos nyugdíj-egyesület alaptörvényéhez felajánlása (alapszabály-tervezet 6. §. a) p.)

9. A pinczér foglalkozásának a képzéshez kötött iparok közé felvétele tárgyában előterjesztés. Előadó: F. Kiss Lajos ur.

10. Indítványok tárgyalása.

11. Jövő évi közgyűlés helyének megállapítása (tervezet 62. §.)

12. Záróbeszéd. Tartja: Steuer Sándor társelnök ur. Július 8-án. A tárgyalás esetleges folytatása.

Napirend

a pinczerek, szállodások, vendéglősök, koresmárosok és kávéos orsz. nyugdíjgyesületének

alakuló kongresszusa alkalmából

rendezendő szórakozásokról.

1897. július hó 6-án: Este 8 órákor: Ismerkedési estély a budapesti VI.—VII. ker. kör vendéglőjében (Andrássy-út.) Tetszés szerint »Ós-Budavára« meglátogatása.

Július hó 7-én: Reggel 1/2 8 órákor: Lunch (a VI.—VII. ker. kör vendéglőjében). A kongresszus tagjai Bokros Károly kongresszusi elnök ur vendégei.

Délben 1 órákor: Ebéd (a VI.—VII. ker. kör vendéglőjében).

Este 1/2 8 órákor: Banquette a Margit-szigeten. A kongresszus tagjai a budapestiek vendégei.

Július hó 8-án: Délben 1 órákor: Ebéd (a VI.—VII. ker. kör vendéglőjében).

Délután 5 órákor: Kirándulás Kőbányára külön villamos kocsiokon, a sörgyárak meglátogatása.

A kongresszus tagjai a kőbányai sörgyárak vendégei.

Esetleg a promontori pezsgőgyárak meglátogatása külön hajón.

A kongresszus tagjai a promontori pezsgőgyárak vendégei.

A vígalmi bizottság.

Fünfundwanzigjähiges Jubiläum des Wiener Restaurateurs Franz Kolbeck.

Herr Franz Kolbeck, ein Jahr bekannter und hochgeachteter Restaurateur in Wien, feierte am 14. Juni sein 25jähriges Berufs-Jubiläum. Bei dieser Feier waren vertreten der öfr. Gastwirthverband, die Wiener Gastwirth-Genossenschaft, das Hotelier-Gremium und der Unterstützungsverein der Gastwirth Aber auch aus Budapest sind zu dieser Feier der wackere Präfident der Genossenschaft, Johann Gundel und die Gastwirth Franz Mayer und Brückner eingeladen. Beim Zeitbanket hielt Gundel eine ferneige Ansprache an die Versammelten, die in der innigen Verbrüderung der Gastwirth-Kollegen zwischen „Cis“ und „Trans“ gipfelte. Zugleich pries er den Jubilar Kolbeck als einen hochverdienten Pionier dieser Verbrüderung. Die ganze Gesellschaft blieb bis 2 Uhr Nachts in Fröhlichkeit und inniger Herzlichkeit beisammen. — Wenige Tage darauf richtete Franz Kolbeck an Gundel einen Brief, welcher durch Letzteren beim Gastwirth-Frühstück vorgelesen und von den zahlreich anwesenden Gastwirthren mit allgemeinem Beifall aufgenommen wurde. Der Brief, in sehr herzlichem und becheidenem Tone gehalten, lautet wörtlich:

Wien, den 23. Juni 1897.

Hochverehrter Freund!

Nun hätte ich das Hochgefühl der Popularität durchgeföhlet. Bis zum heutigen Tage festen sich die Ovationen für mich anlässlich meines 25jährigen Geschäftsjubiläum's fort, es gab sogar Fackelzug und Serenaden, und wenn ich sehe, daß auch weite Kreise meiner außerberuflichen Mitbürger aus mir ein solches Muster machen, so komme ich mir vor wie Pontius im Credo; ich frage mich, womit habe ich das Alles verdient, wieweil weiterführende Thaten habe ich denn vollbracht? Glaub' mir es, ich bin thatsächlich ganz verwirrt.

Schreibe es, hochverehrter Freund, dieser Verwirrung zu, wenn ich erst heute die Sammlung gewinne, Euch Budapest'er Brüdern innigen, unaussprechlichen Dank für die Auszeichnung zu sagen, die Ihr mir durch Eure Hiesigkeit bereitet habt. Euer Können hatte eine weit höhere Bedeutung, als sie mit meiner geringen Person verknüpft sein kann, und ich bin bei dem Gedanken unaussprechlich glücklich, daß ich dazu ausersehen war, das Medium zu sein, für den so überwältigenden Ausdruck der Brüderlichkeit zwischen den Sachtreuen der zwei Hauptstädte.

Vor Allem Dir, mein geliebter und verehrter Freund, Dank! Habe auch die Güte, den Collegen Brückner u. Mayer, deren Adresse ich nicht kenne, diesen meinen brüderlichen Dank zu vermitteln und sei endlich Deiner ganzen, hochansehnlichen Corporation gegenüber der Dolmetisch meiner unvergänglichen Gefühle.

In der Erinnerung an die Freude, die Ihr mir an meinem Jubeltage bereitet habt, werde ich zeitweilig die Verpflichtung fühlen, Euch ungarländischen Brüdern an menschlicher Kernhaftigkeit und Selengröße nachzujeuern.

Sei innig und brüderlich umarmt und bringe den Bruderkuß auch den Anderen von Deinem

Dich hochverehrenden

Franz Kolbeck.

A komlótermelés Magyarországon.

A magyar királyi földmívelésügyi miniszterium a magyarországi és erdélyi komlótermelő vidékeken a komlótermelés fölötti komlótanulmányai folytán elhatározta, hogy államköltségen évente komlóvásárt fog tartani, mely tekintettel lesz valamennyi érdekelt vármegyére. Ezen intézmény hasznos következménye a múlt évi kiállítás alkalmával rendezett komlókiallításnak is, amikor kiderült, hogy a magyarországi és erdélyi komló ugy minőségileg, mint mennyiségileg éppen nem alárendelt szereppel bír.

Örvendetes, hogy a magyar komlófelé, melynek, mint látszik, a jövőre nevez a magyar mezőgazdaságon meg bizonyos szerepe fog jutni, illetékes helyről nagyobb figyelem fordítatik. A magyar és erdélyi fokozott komlótermelés a többi komlótermelő vidékkel ugyan nem fog talán valami nagyon versenyezni, mert az ott elért komlóminőségek, noha nem igen alább valók, a finom szaazi komlóval nem versenyezhetnek. A magyar komlótermelés multjáról, melyről még ritkán jutott valami a nyilvánosság elé, itt következik egy hiteles forrásokból merített előadás.

Annak oká, hogy Magyarországon a komlótermelés a nagyon kedvező éghajlati és talajviszo-

nyok daczára sem fejlődött annyira, mint az lehetséges lett volna, abban rejlik, hogy előbbi időkben a bortermelés szolgáltatta a nemzeti italt, míg sör alig lett fogyasztva. Csak a filloxera fellépése után terjedt el inkább a sörfogyasztás és a sörfőzés. A hazai komlószükséglet növekedésével azon igyekezett is lépést előtérbe, azt itthon fedezni és így a jelen század közepétől fogva kezdődött a komlótermelés meghonosulni.

A mindenhol előnyben részesülő szaazi komlóval való versenyzés lehetetlensége meghiusította azonban a honi szükséglet kielégítését célzó igyekezetet, mihez még a mivelés és a termék kezelésének tökéletlensége járult. A kivitelre hiányoztak akkor még a mai közlekedési eszközök. Időközben azonban mind e viszonyok lényegesen változtak és ennek következtében jelentékenyen emelkedett a komlótermelés Magyarországon. A Duna és Tisza közötti és a különben is itt-ott fellépő nátrontartalmú földek a komlótermelésre természetesen kizártaknak tekintendők és a száraz éghajlat folytán még kísérletezésre sem alkalmasak. E földektől eltekintve, azonban Magyarországon úgy látszik mindenhol termelhető komló, mely gyakran igen jól sikerül is. Ugy találhatunk — mindenestre elsősorban — kisebb-nagyobb komlótereket Magyarországon és Erdély minden vidékén, a Duna és Tisza közötti egynehány vármegyét kivéve, hol éghajlat és talaj a komlótermelésre határozottan kedvezőtlen.

Általában a nagyobb földbirtokosok azok, kik a komlótermelést felkarolják és csak ezeknek termelvényein birtak mint kivitelű áru jelentőséggel. A Morva- és Stájerországi határos Nyitra- és Vas-megyei kisebb komlótermelői termelvényei ugyan mint szaazi vagy stájer komló kerül forgalomba, általában azonban a kisebb birtokosok komlója a rossz kelendőségi viszonyok folytán mint kereskedelmi cikk tekintetbe nem jön, többnyire a környékbeli sörfőzdekben használtatik fel.

Erdélyben, nevezetesen Kis-Küküllő, Nagy-Küküllő, Udvarhely és Háromszék-megyében, valamint Nagy-Szeben vidékén számos komlóert van és a komlótermelés észszerű üzemű ott husz év óta mind nagyobb-nagyobb mérvet ölt. Ez oknál fogva az ottani termelvény a legnagyobb keresletnek örvendő és általában Magyarország legbelső és legjobb komlója. Az erdélyi komlót főképpen a környéken használják fel. Erdély éghajlata a komlótermelésnek igen kedvező, de kedvezőtlenek a kelendőségi viszonyok. Ezen, Magyarország legszelebb délkeleti vidéki komlótermelés után legnagyobb jelentőségű talán a nyugati és pedig a Vas-megyei komlótermelés. Itt a komlótermelés egy földbirtokos példája által már a jelen század elején fejlődött és a kisebb birtokosoknál nagy lendületet nyert. A 90-es években bekövetkezett árnyaltatás azonban pusztítólag hatott, midőn a legtöbb komlótermelő maga vágta ki az utolsó tőkét. Különböző komlóterek vannak még Rudolf-falva, Hudegkut, Pinkaföld környékén, ezen komló azonban a kisebb kereskedők által előre megvéve, mint stájer és fürstenfeldi komló jön forgalomba.

A komló betegségei közül ott csak a ragya ismeretes. A komlóbetegség, mely a közelfekvő déli Stájerországban lépett föl kártékonyan, Vas-megyében és általában Ausztria-Magyarország minden komlótermelő vidékein ez ideig még teljesen ismeretlen.

A komlóültetvények általános költségei a berendezés tökéletessége és a nyersanyag beszerzési ára szerint egy kat. holdnál 400—1000 frt. Az évi előállítás költségei, a munkabérek magasága szerint 80—150 frtra rugnak egy kat. holdnál. Egy katasztr. hold átlagos termése korábbi fajtáknál 300—700 kilogramm, későbbi fajtáknál 400—1000 kgr.

Ami a magyar komlótereknél a betegségeket és a rovarkárt illeti, ugy a gondos mivelés alatt álló ültetvények ez iránt kevésbé érzékenyek.

Zsilinszky Elemér.

BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET

Közgyűlési jegyzőkönyv

felvételű a »Budapesti pinczér-egylet« 1897. évi június hó 30-dikán tartott rendkívüli közgyűlésén.

Jelen voltak: Kiss Henrik elnök vezetésével a teljes választmány, az egyleti tagok nagy számban, továbbá Wagner József »A Vendéglő« szerkesztője és F. Kiss Lajos főmunkatárs.

Kiss Henrik elnök újfélutáni egy óraker megnyitván a rendkívüli közgyűlést örömmel üdvözli a rendkívüli nagy számban megjelent tagokat, megköszönvén nekik az egylet ügyei iránt tanúsított érdeklődését. Majd felkéri a jegyzőkönyv vezetésére Ruzsnyák Ferencz egyleti titkár, hitelesítésére pedig Végh Miklós és Kovácsik Ignác választmányi tagokat.

A napirend egyetlen pontjának, a Budapesti pinczér-egyletnek az országos nyugdíjintézet céljához mily arányban leendő hozzájárulásának meghatározására térvén át, hosszabb beszédben kifejti

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy érermel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% fűtési 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

Öcska vörösréz napi áron megvétetik vagy becsereztetik.

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb von Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Múzeum-körül 10. fabrizirt seit Jahren als Spezialität Kaffeehaus-Mappen, Speldekarten-Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material. Gedeigene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekt zu Diensten.

BRAUN DOMINO



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.

Gyár: Velence (Fehér-megye). Központi iroda: Budapest, VIII., Üllői-út 60. Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben.

Kávésok 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-körút 15. szám. (Az udvarban.)

A játékkártya-tisztítás egdíjintézet bécsi genre szerint történik.



a nyugdíjintézet ügy történelmi előzményeit, céljait, valamint azokat a kötelezettségeket, amelyek az egyletre hárulnak, s ezek alapján indítványozza, járuljon az egylet a nyugdíjintézet céljához egyszer s mindenkorra 5000 frttal, azon megjegyzéssel, hogy a nyugdíjintézet az egyletnek ezen pénzért teljes garanciával tartozzék.

Czotter György hosszabb beszédben felvilágosítást kér a nyugdíjintézet jelenlegi vagyonát, céljait s biztosítékait illetőleg.

Ruzsnyák Ferencz a nyugdíjintézmény alaptervezetének kapcsán bővebb felvilágosítással szolgál az interpellálóknak, ugyszintén

Mitrovác Adolf is, ki lendületes beszédben a nyugdíjintézmény humanus voltát fejtegetvén, minden garanciát biztosítottnak lát s ennél fogva az elnök ajánlatát elfogadásra ajánlja.

Többen nem kívánván a tárgyhöz szólni, Kiss Henrik elnök felteszi az indítványra vonatkozó kérdést, a tagok lelkes hozzájárulása s általános helyeslése mellett határozatilag kimondja, hogy a Budapesti pinczér-egylet 5000 frttal a nyugdíjintézet alapjához hozzájárul.

Indítványok tárgyalása kerülvén a napirendre, Végh Miklós, Kovácsik Ferencz, Ruzsnyák Ferencz, Mitrovác Adolf, Kiss Henrik és még 28 ajánló a következő indítványt nyújtják be:

»Ismeretes lévén előtűnk, mily nemes odaadással és ügybuzgósággal szolgálják és fejtezzik ki nekik Bokrós Károly budapesti vendéglős; ismeretes lévén továbbá, hogy csakis az ő hathatós közbenjárásának köszönhető, hogy Gundel János ur kongresszusunk védnökségét elfogadta; s ennek folytán a budapesti szállodások és vendéglősök ipartársulata valódi fejedelmi módon céljaink megvalósításához hozzájárult; ajánljuk: 1. válaszsza meg a »Budapesti pinczér-egylet« Bokrós Károlyt disztagjának és fejtezz ki neki jegyzőkönyvi köszönetét szerzett érdemeiért; 2. tekintettel arra, hogy dr. Lázár György, Szeged szab. kir. város polgármestere ügyeink iránt állandó érdeklődéssel viseltetik, sőt a szegedi kongresszus alkalmával a »Budapesti pinczér-egylet« iránt kiváló előzékenységet és jóindulatot tanúsított, nevezet a »Budapesti pinczér-egylet« disztagjává választassék s a júliusi kongresszusunkra meghívassék.»

A közgyűlés az indítványt egyhangu lelkesedéssel fogadva, elnök határozatilag kimondja, hogy:

Bokrós Károly budapesti vendéglős és dr. Lázár György Szeged sz. kir. város polgármestere disztagoknak megválaszlatnak.

Több tárgy nem lévén, elnök a közgyűlést, megköszönve a tagok élénk érdeklődését, ezeknek eljenzése közben bezárja.

Jegyzőkönyv

felvételű 1897. május hó 28-án a budapesti pinczér-egylet választmányi ülésén.

Jelen voltak: Kiss Henrik elnök, Ruzsnyák Fer. titkár, Ehm János, Pavly Antal, Werler Lajos és Ritter Frigyes választmányi tagok.

Elnök üdvözlí a választmányt és kijelenti, hogy habár nagyon csekély számmal megjelentek, tekintettel az ügyek elodázhatatlan voltára, az ülést megnyitja.

1. Jegyző felolvassa az előző ülés jegyzőkönyvét; megfelelőnek találattott és Ritter Frigyes, Ehm János választmányi tagok által hitelesítetteti.

2. Elnök ismerteti a tanonc-iskola szaktanárának mult évi választmány által megszavazott tisztelet-díj ügyét és felszólítja a választmányt további magatartás iránti határozathozatalra.

A választmány Török István szaktanárnak 100 frt tisztelet-díjat szavaz az elmúlt évben tanúsított fáradozásáért, és egyuttal megbizza a titkárt a kiutalványozáshoz egy kíséző irat megszerkesztésével.

3. Az elnök jelentést tesz a kongresszus előkészítő bizottság eddigi tevékenységéről és határozathozataláról.

A választmány az eljárással teljesen egyetért és örömmel tudomásul veszi.

4. Elnök bemutatja a Rókus-kórház 29 frt 75 kr. betegápolási és kezelési számláját, mely szerint Moritz András, a »Virágbokr« vendéglő borfúja, munkaközben égési sebeket szenvedvén, ott gyógykezeltetett.

A választmány kifejli, hogy habár nevezetnek egyleti segélyre az alapszabályok értelmében jogienye még nincsen, de tekintve a sebesült munkaadójának az egylettel szemben mindenkor tanúsított jóindulatát és támogatását, szintügy hogy ezen balesetért okolni senkit sem lehet, megszavazza a kórházi költség kifizetését.

5. Titkár felolvassa Gróm János kérvényét, melyben hivatkozással gyámoltalan voltára, némi segélyért eszedz.

Tekintettel kérvényező helyzetére és arra a körülményre, hogy hajdan igen tiszteletreméltó tagja volt az egyletnek, a választmány 10 frt pénzbeli segélyt szavaz meg és utasítja a pénztárost, ez összeget a kérvényezőnek kézbesíteni.

6. Titkár felolvassa Weiss Antal kérvényét, melyben meg egyszer s utoljára utiköltséget kér, illetőségi helyére való utazhatásra.

A választmány a segélynyújtást megtagadja, mivel az illető már több ízben, ugyanarra a célra kért és kapott segélyt az egylettől.

7. Elnök bejelenti, hogy Haberl Adolf másod-titkár vidékről levelet intézett hozzá, hogy miután kötelezettsége még 2 hónapig a fővárostól távol tartja, őt ez időre egyleti teendői alól fölmenteni kéri. Kívánsága szerint intéztetett el.

8. Werler Lajos választmányi tag bejelenti, hogy a fővárosból elutazik és öszre mint ujoncz 3 esztendőre szolgálattételre bevonulni köteles, azért a választmányi tagságról lemondani kénytelen.

Sajnálattal tudomásul vétetett.

Több tárgy nem lévén napirenden, az elnök az ülést berekeszti.

Junius hó 29-én este 1/8 órakor a szlámi király a »Hungária«-nagyszállóba disztermében udvari ebédet adott. A menü a következő volt:

Consommé Imperial
Homard en belle-vue sauce ravigotte
Selle de Veau rotie à la Jardinière
Epigrammes de Foie gras à la Financière
Sorbet au Champagne
Jeunes Poulardes de Styrie à la broche
Salade Romaine et Tomates
Compte de grottes
Asperges d'Argenteuil sauce Mouseline
Bombe Fin de Siècle
Ananas * Raisins
Pêches et Fraises
Fromages
Café noir
Fine old Sherry
Haute Sauternes
Chateau Larose Grand vin 1875.
Steinberger Cabinetwein
Pommery carte blanche
Cognac cuvée réservée
Vin de Tokaj essence 1857.
EN CARAFFES:
Vin blanc de Magyarád —
Muskatály
Vin rouge de Sashegy.

Junius hó 30-án a szlámi király a »Hungária«-nagyszállóban búcsú-ebédet adott. A menü a következő volt:

Bisque d'écrevisses
Esturgeon sauce remoulade
Boeuf braisé à la Czigány
Purée de pommes de terre
Poulet frit
Salade française
Parfait Prince Achilles
Fromages
Fruits
Café noir
Fine old Sherry
Haute Sauternes.
Chateau Larose Grand vin
Steinberger Cabinetwein
G. H. Mumm, Cordon rouge
Pommery carte blanche
Cognac cuvée réservée
Tokaj essence.
EN CARAFFES:
Vin blanc de Magyarád —
Muskatály
Vin rouge de Sashegy

A belügyminiszter f. évi junius hó 23-án az Országos Casino éttermében (tulajd. Müller és Lippnik) a miniszterelnök és kollegái tiszteletére egy estebédet rendezett, melynek sorrendje a következő volt:

Badacsonyi en Caraffes
Consommé en Tasse.
Hattenheimer
Meridon d'Écrevisses.
Filets de Boeuf à la Fedora.
Chateau Margaux
Selle de Chevreuil Sec. Cumberland.
Heidsieck Monopole
Compot Parisienne
Parfait Delicieuse
Zephrs à la Sicilienne
Dessert
Caffee, Liqueurs.

Az »Urlovasok Szövetkezete« által f. évi junius hó 29-én a »Pannonia«-szállóban tartott estebéd sorrendje:

Potage.
Consommée à la Patri.
Poisson.
Darne de Fogas à la Renata.
Relève.
Filet de boeuf à la Scylla.
Entrée.
Bouchée à la Madonna.
Rôti.
Cannetons nouvelle à la Zaplaty.
Salade Saison.
Legume.
Petits pois à la Furfang.
Entremets.
Bombe à la Magvas.
Dessert.
Fruits à la Drum.
Fromages à la Galya.

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

Julius 9-én: Schodits Adolf, főherceg-Sándor-utca 24.
Julius 26-án: Leimeter János, VIII., Tömörcs-utca 23.



Korona-pezsgő.

Próbáládák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postaállomására 3 frt utánvétellel.
— Viszontelárusítóknak megfelelő árendemény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főüzlet váci körút 12. főüzlet váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrásy-ut 29. — Rabsch Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut. — Török Bódog kerepesi ut. — Diósy Kálmán kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre álló ut 73. — Czékkel Ferencz nefelejt-utca. — Steurer Antal rózsza-utca. — Gaizler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főut. valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

A világ hízi

Eberl-Bräu

mely 1593. évben alapítottott
a leghedveltebb és legegészségesebb

Müncheni sör

kapható
palackokban és hordókban a
Magyarországi vezérképviselőségénél:

Liptai Lajos és társa

Budapest, VI., Vörösmarty-utca 57.
Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek.
A sör 6 hónapig üvegekben eltartható.

Ártaszások és hamisítások elküldése véget
kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORF

KÉRNI

dugaszba
beleégetve



ozmjéje
kék
Neptun-
védjeggyel
van
ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyuviz
a bor vegyítésére
legjobban alkalmas.
A bort nem festi feketére!
A bornak kellemes pezsgőizt kölcsönöz.
Budapesti raktár:
V., Széchenyi-utca 3. szám.

Fried Zsigmond

mű-esztergályos
kávéházi eszközök raktára
— és javító-műhelye. —
Budapest, VI., nagymező-utca 9.
Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.
Használt golyók és dákok olcsón mindig raktáron.
Csorba golyók magas áron vétetnek és becseréltetnek.

A vendéglők zárórája. A vendéglősök ipartársulata kérte, hogy a főváros a vendéglőkre, kocsmákra kiszabott éjfel után 1 órai zárórát szüntesse meg, mert e korlátozásnak nagy városban értelme nincs, sőt az éjjeli munkásokra nézve a záróra káros is. A főkapitányságnak a kérelem ellen nem volt észrevétele, mert tavaly a kiállítás alatt a záróra fel volt függesztve és semmi baj sem származott belőle. Csak azt óhajtaná a főkapitány, hogy egyes kifogásolható kávéházak és vendéglők tekintetében a zárórát kimondhassa belátása szerint. A közrendészeti bizottság ez utóbbi óhajhoz nem járult, mert a főkapitány az iparhatóság útján e célt elérheti, rendkívüli felhatalmazás nélkül is, ellenben javasolja a bizottság a főváros területén a vendéglői záróra teljes megszüntetését és a vendéglők nyitvatartásának egész éjjelre való megengedését.

Áldozatkész szállodások. A f. évi július havi nyugdíj-kongresszus iránt rendkívüli érdeklődés nyilatkozik meg mindenfelé. Budapest szállodásai vetélkedve ajánlják fel szolgálataikat a kongresszus céljainak előmozdítására. Így csak junius 29-dikéig a következők ajánlották fel a kongresszusi tagoknak díjtalanul lakásokat. N o v á k Ferencz az Orient-szállodása 20 szobát 40 ágygyal, Holstein testvérek (Nador-szálloda) 3 szobát 6 ágygyal, ifj. Mayer József (Erzsébet-szálloda) 4 szobát 12 ágygyal; Rémy-szálloda 2 szobát 3 ágygyal, Szikla János (József főherceg-szálloda) 2 szobát 6 ágygyal.

Vendéglősök kirándulása. Mint értesülünk, a budapesti szállodások és vendéglősök egy nagyobb számú társasága július hóra nagyobbserű családias jellegű és zártkörű kirándulást tervez az Esztergom-megyei kies fekvésű és gyönyörű Kovácsi-patakhoz. A kirándulás sikerességéne érdekében Bokros Károly kartársunk buzgólkodik, kinek már is többeket sikerült a terv számára megnyerni. Ugyancsak ő július hó első felében a kirándulás érdekében nagyobb arányú akciót fog indítani.

Vendéglősök a párisi kiállításon Dacára annak, hogy a 1900-ban Párisban tartandó nemzetközi kiállítás még nagyon messze van, máris a legkülönbözőbb spekulatív vállalatok alakulnak társas utazások rendezésére. Figyelmeztetjük olvasóinkat, ne üljenek fel az ilyen vállalatok hangzatos programjainak, melyek sokat ígérnek s keveset adnak. Magyarország szállodásai és vendéglősei legjobban teszik, ha maguk szervezik s alkotják meg a maguk társaságát, mert akkor olcsóbban, kényelmesebben utazhatnak s programjukat is sokkal jobban, szebben és gazdagabban állíthatják össze.

Vendéglős-reggeli a Margitszigeten. A margitszigeti vendéglős-reggeli, amelyhez oly sok szép emlék fűződik évek óta, folyó évi junius hó 18-dikán ment végbe. Sajnos, egészen másképp, amint ezt a vendéglős-juniálist megszoktuk. A vendégek ugyan most is elég szép számban jelentek meg; Reimprecht, a figyelmes házigazda, a megjelent hölgyek virágdományairól ugyan most is szokott galanciával gondoskodott, de azért a látogatottság mégis feltűnően csökkent volt, az egész pedig nem volt olyan, amilyent a Margitszigeten megszoktuk. Lehet, hogy a kellemetlenlű hűvös időjárás sokat tartott vissza, lehet, hogy az előző napi ünnep is többeket sokkal jobban kifárasztott a megszokott napi munkánál, elég: nem volt ott az egész, s főleg nem voltak ott a mi kedves vendéglőseink szép leányokkal, és kedves gyermekekkel, akik a margitszigeti reggeliket különben oly kedvesekké és vonzókká szokták tenni. A reggeli mindazáltal derült hangulat uralkodott, amelynek szépen adott kifejezést G u n d e l János elnöknek a korcsmárosnékra mondott rövid, de találó felkösöntője, amelyben azok érdemeit méltatta, kiemelvén azt az áldásos tevékenységet, melyet ők nemcsak mint családnyak, hanem mint üzletasszonyok férjük oldalán, annak érdekében kifejtettek. Ez a nagy tetszéssel fogadott beszéd képezte a reggeli kiemelkedőbb mozzanatát. Ebéd után, bár nem szép idő volt, többen sétálni indultak, két-három parthie is alakult, az egyiknél az öreg Wagner pénzt, a másiknál Hell Ferenczét nyerték el. Az utóbbi nem vesztelt, mert ugyanabban az időben a kedves felesége, aki egy hölgytársaságnak adta a bankot, kétszer annyit nyert — huszonegyen. (A legtöbbet Páris Vilmostól. Ugy kell neki, ő kezdte el.)

F. K. L.

Nemzetközi szakkiallítás Londonban. Mint bennünket Londonból értesítenek, a 19-dik nemzetközi sörgyári, malátai, ásványvizgyári, borászati, szállodás és vendéglőspári kiállítás 1897. október és november hónapjaiban fog megtartatni. Ezen elsőrangú szakkiallítás, melyet eddig csak angol nemzeti jelleggel rendeztek az idén — tekintettel az angol királynő 60 éves uralkodási jubileumára — nemzetközi jellegű lesz, legkiemelkedőbb részei pedig, a sör-árpa, maláta, komló, szesz és élelmiszer versenyek s a borvásár lesznek. E szakkiallításokon évenként nagyobb vásárok is folynak, az üzletileg érdekelték száma a 150.000-et is felül szokta múlni. Felvilágosításokat a hivatalos biztos s a külföldi osztályfőnöke J M. Gally (18. Hart Street, Bloomsbury, London, W. C.) ad teljesen díjtalanul. A jelentkezőknek is hozzá intézendők.

Der bestbekannte Gastwirth Wislitzky Sándor in W e r j c h e y hat fürzlich den „Gasthof Penzberger“ in der Drecksberggasse übernommen und dürfte es ihm nicht schwer fallen, die ohnehin große Zahl der Stammgäste diefes Gasthofes noch zu vermehren, umjomehr,

als dort insbesondere Weintrinken aus den Kellereien Hemberger's ein vorzüglicher Tropfen gerührt wird.

Kitüntetés. Csulalongkorn Ő Felsege sziami király Burger Károly urat, a Hungaria-szálló igazgatóját a sziami koronarenddel tüntette ki.

Stenczer Károly, a temesvári Trónörökös-szálloda főpinczere — mint levelezőnk jelenti — rövid szenvedés után a napokban 50 éves korában elhunyt. Az elhunyt főpinczér Temesvár legnépszerűbb alakjai közé tartozott, halála ennél fogva mindenfelé a legnagyobb részvételt kellette. Halálát ezenkívül mélyen sujtott özvegye és három árva fia siratja. Béke és áldás hamvaira!

Ítéletek a kiállításokról. A »Würzburger Zeitung« kérdést intézett különböző bajor iparosokhoz aziránt, hogy minő álláspontot foglalnak az 1900 - diki párisi kiállítással szemben. A beérkezett feleletek szerint a legnagyobb sörgyárak, mint a Hacker-, Löwen-, Spaten-serföldék nem fognak kiállítani. A Löwenbräuerei igazgatója így nyilatkozik: A kiállítások valóságos országos csapással alakultak, amelyek az ipart kizsákmányolják s csak városok vagy egyesek átréberségének és nyereségvágyának hátszánál. Azért is a maguk részéről már régóta azon álláspontot foglaltuk el, hogy egyáltalában seholsem állítunk ki. A Hackerbräu így felelt: »A míg a kiállítások nem voltak oly gyakoriak, s a közönség sem ismerte oly alaposan a sörtket, a kiállítási sörösmarkok felállítása az exportáló sörgyárakra nézve közvetlen s nem eléggé megbecsülhető haszonnal járt, ma azonban, mikor e sörtket mindenütt ismerik, teljesen felesleges; ehhez járulnak a kiállítási bizottságok óriási és hallatlan zsarolásai, amelyek rengeteg sok sörösmarkot engedélyeznek, s ennek dacára óriási díjakat követelnek, úgy hogy az egyes gyárak sem nagyobb fogyasztást, sem nagyobb hasznot nem érhetnek el. A Spatenbräu így ítélt: »Ami a kiállításokon szerzett tapasztalatainkat illeti, a kiállítások, amíg a müncheni sörök nem voltak ismeretesebbek, hasznosak voltak. Az utóbbi években azonban, amikor már azok világhírűek, s e m m i hasznuk sincs. Kiváncsiak vagyunk mit felelnek a budapesti sörgyárak, ha hozzájuk hasonló kérdés intéztetnek?»

Perwóhlfestung der Sardinien. Von nun an werden in Ungarn Sardinien und Seeforellen in Del wohlfeiler zu haben sein. Wie wir vernehmen, sind schon jetzt die in unserer Hauptstadt sehr beliebten und geschätzten Sardinien der Société Générale Française, zu einem bedeutend billigeren Preise in allen besseren Delikatessen-Geschäften zu haben. Es wird uns ferner mitgeteilt, daß die Société Générale Française, welche sechs große Sardinienfabriken mit Dampftrieb an der Adriatischen Meeresküste und die bedeutendste Produzentin der Menarchie in diesem Artikel ist, ihre sämtlichen besten Marken, auch im Inlande verkaufen wird. Nachdem nunmehr bei uns so vorzügliche Sardinien erzeugt werden, glaubt man, daß der Import von Sardinien aus Frankreich total aufhören wird, da gar kein Grund vorliegt, anstatt der im Inlande erzeugten ausgezeichneten Sardinien »Gresslor«, die relativ sehr billig sind, die theureren Sardinien aus Frankreich zu beziehen und noch dazu den bedeutenden Einfuhrzoll für dieselben zu bezahlen.

Almák megőrzése. Az almák megőrzésének egyszerű módja, melynek az az előnye is van, hogy azokat a jövő évi júliusig teljesen frissen lehet eltartani, abban áll, hogy a teljesen érett és hibátlan gyümölcsöt jól szellőzött helyen egymás mellé rakjuk s azután egészen tiszta és száraz moharétegek között ládába elraktározzuk, úgy hogy a legfelső almasorra egy legalább 10 cm. vastag mohréteg jusson. A ládát azután szorosan elzárjuk és egy száraz terrainbe ássott gödörbe állítjuk s 10 cmnyi vastag földdel beföldeljük. E pilyen eredményt érhetünk el azáltal, ha az almákat moh helyett igen finom, teljesen száraz homokba rakjuk el, sőt ez esetben a ládát nem is kell a földre ásnunk, elég ha azt valamely száraz helyre, például a padlásra tesszük el. Az almák külseje és íze mindkét esetben teljesen változatlan marad.

Szárnyasok, vadak és vágómarhák felvágása. A galambot vagy 2 vagy 13 darabra vágjuk szét. A fogolyt 2 vagy 12 darabra. Kifőtt tyukot 18 darabra. Gyöngytyukot vagy kappant 25 darabra. A ludat 13 darabra. A szalonkát 14 darabra. A fácánt 17 darabra. A kisebb madarakat vagy egészen hagyjuk, vagy két részre osztjuk, egyedül a vágómarhára nézve nincs határozott szabály. A nyulat is 16 vagy 18, a malacot pedig 14 vagy 20 részre oszthatjuk szét. Hányan nem voltunk már számközlő mosolyra vagy pláne részvétre kényszerítve, ha látnunk kellett, hogyan dolgozzák meg késsel, villával a kezeik közé került sült galambot vagy más szárnyast felosztás közben. S bizonyára már sokan meggyőződtek arról is, hogy az ügyes, szabályos és étvágygerjesztő szétosztást, akár pecsényéről, akár szárnyáról vagy bármí másról legyen szó, épügy megtanulni vagy begyakorolni kell, mint bármí más közügyességre. Mert éppen nem jelentéktelen az, hogyan történik a szétosztás, hogy minden vendégre vagy jelenlővőre egyformán csinos rész jusson, a hus ki ne hüljön és ízt el ne veszítse. Ehhez a dologhoz Franciaországban ma is minden jól nevelt ember ért s behatóan foglalkozik is ezzel a tudományal, mert a finom konyha, melynek itt van igaz hazája, a rosszul felvágott ételeken épügy megbotránkoznak, mint a rosszul készítettteken, hisz minden inyesmester egyuttal esztétikus is; aki a jót nemcsak a beltartalommal keresi, hanem azt egyuttal tetszetős

A zámi szálloda

mely 22 vendégszoba, kávéház, étterem és konyhából áll, teljes berendezéssel együtt **6 évre bármikor bérbeadó.**

Bővebb fölvilágosítást ad Mislay Kálmán szállodás, Zám.

Müncheni Löwenbräu

Alulírott tisztelettel jelenti a nagyérdemű szállodás és kávé uraknak, valamint a nagyközönségnek is, hogy ő

a müncheni „Löwenbräu” sörfőződe részvény-társaság főbizományát

egész Magyarország részére átvette és egy **raktárt palack- és hordóani eladásra** szakszerűen berendezett.

A „Löwenbräu” üvegsörből 10 palackkal való megrendelésnél díjtalanul házhoz szállítok. Vidéki megrendelésekre 20, 30, 40 és 50 palackos ládák vannak készletben.

Förster Konrad

vendéglős, vacsi-körút 68. szám,

a müncheni „Löwenbräu” sörfőződe részv.-társ. főraktára.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világhíró „Graft mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállítanak

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

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón

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

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

Poloskák, sváb, orosz fércék és molyok stb. alaposan kiirtatnak.

formában is követeli meg magának. Az igazi inyes úgy vágja szét a pecsényét, hogy annak pompás nedvéből alig vész el valami, minden darabnak csinos és étvágygerjesztő a külseje, mivel az evést nemcsak szükségletei kielégítésének, hanem egyuttal magasabb élvezetnek is tekintti. Az a meglehetősen elterjedt szokás, hogy az ételeket már a konyhában vágják fel, meglehetősen kényelmes dolog ugyan, de megvannak az árnyoldalai is, mivel ily módon a pecsénye kétségkívül elveszti nedvének legnagyobb részét. Különösen sokat szenved azonban egyáltalán a hus szép külseje, s egy malaczfaj, gyöngytyuk, fogoly vagy fácán vagy pláne egy gombával töltött szárnyas, a melyek pedig rendszerint az étkezés főreszt és díszét képezik, egészen elveszti ebbeli jelentőségét, ha nem egészben és érintetlenül találjuk fel. Ugyanez áll a libára, nyulra, töltött bornyufejre, szarvasgerinczre s a szépen pirított vagy glacirozott zombokra, amelyeket ha szétvágunk, nem sikerül oly szépen összeraknunk.

Der Geschmack der Amerikaner an geistigen Getränken hat sich ganz merkwürdig geändert. Obgleich schon die ersten Colonisten vor mehr als 250 Jahren Bier brauten — freilich eine dünne, nichtzuuigige Biere —, so hat das Bier doch erst seit einem Menschenalter allgemeine Anerkennung gefunden und sich seit 33 Jahren den ersten Platz als amerikanisches Volksgetränk erobert; der Schnaps, welcher bisher Alleinherrscher war, geht trotz seiner anerkannten Güte beständig im Verbrauch herunter. Es ist eine bemerkenswerthe Thatsache, daß im verfloffenen Jahre, während das Wachstum der Bevölkerung jährlich etwa 2 pCt. ausmacht, der Verbrauch von Branntwein nur um 1 pCt., der von Bier aber um 6 pCt. zugenommen hat. Der amerikanische Volksgeschmack hat sich augenscheinlich wesentlich geändert. Der Hauptfaktor scheint hier das Flaschenbiergeschäft zu sein, das sich in den Städten nach und nach die Häuser — vom städtischen Perrenhaus bis zur bescheidenen Arbeiterwohnung — erobert hat. Die Zahl der Wirtschaften scheint nicht in Betracht zu kommen, denn diese hat in vielen Großstädten seit fünf Jahren wesentlich abgenommen. Allerdings kann man heute in den feinsten Hotels und Klubs, wo man noch vor 25 Jahren für einen Plebejer gehalten worden wäre, wenn man Bier gefordert hätte, den deutschen Trant erhalten, aber der Consum an diesen Plätzen hält doch den Vergleich nicht aus mit dem massenhaften Hausverbrauch. Aber die Herrschaft des Bieres in Amerika wird auch schon wieder bedroht, und zwar ist es der Wein, der als starker Concurrent auftritt. Amerika ist jedenfalls bestimmt, das größte Weinland der Welt zu werden. Die amerikanischen Weine, welche noch vor 25 Jahren nach Erde und Waizen rochen, werden immer wohlschmeckender, und die billigen französischen Clarets haben schon lange keinen Markt mehr, denn die amerikanischen Rothweine sind nicht nur sehr viel reicher, sondern auch billiger. Vor 20 Jahren konnte sich hier kaum eine Weinprobe erhalten, heute hat man verschiedene; die meisten sind gut besucht, und sonderbarerweise sind die meisten Kunden Amerikaner. Dieses zeigt, daß der Amerikaner instinktiv dem natürlichen Getränk des Südländers zutrifft. Im Norden wird das Bier wohl immer die Oberhand haben, im Süden aber wird man vorzugsweise Wein trinken.

Hotel von Zwergen. Eines der merkwürdigsten Hotels der Welt dürfte wohl das des „Admirals“ Dot zu White Plains im Staate New-York sein. Es wird nämlich, die amerikanische Blätter berichten, ausschließlich von Zwergen verwaltet. Der Eigentümer war seinerzeit als „Admiral“ in der Welt der Spezialitäten wohlbekannt. Er ist 32 Jahre jetzt alt, aber nur 2 1/2 Fuß hoch. Den Barman ist um ein wenig höher als der Besitzer und ebenfalls in Museen und Theatern ausgestellt worden. Den Hausherrn unterstützt seine Gemahlin aufs eifrigste, eine Dame, die 31 Zoll mißt und als schönste Zwergin der Welt gilt. Das Paar besitzt eine zweijährige Tochter, die bloß 20 Zoll hoch ist und ihren Eltern kaum viel über den Kopf wachsen wird. Der Oberkellner hat es nur auf 29 1/2 Zoll gebracht und ist ein förmlicher Sprachmeister. Das Hotel wird musterhaft geführt und hat sich über die Fiktion nicht zu beklagen.

Fachkenntniß. Weinhandler (einem früheren Lehrling beugend): „Na, Meyer, haben Sie Stellung gefunden?“ — „Ja eine außerordentlich gute sogar!“ — Weinhandler: „Was habe ich Ihnen gesagt, wer bei mir gelebt hat, den kann man überall gebrauchen. . . Wo sind Sie denn jetzt?“ — „In einer Giga-Fabrik!“

Das liebe Vieh im Menschen. Erst schwiszt man wie ein Vär, dann wird man durstig wie ein Fische, dann trinkt man wie ein Fische, dann wird man betrunken wie ein Stier, dann bekommt man einen Kater, und wenn erst dieser glücklich überwunden, fühlt der Mensch sich wieder sauer und sagt daß er ein Fische gewesen sei.

T. cz.

Bernstein H.-nek

az »Európa-szálloda« bérlelének Budapestben.

A midőn önnél a mult héten Pánty Antal ur kíséretében megjelentem, hogy őnt a nyugdíj-kongresszus »előkészítő-bizottsága nevében a kongresszusi tagok számára lakások felajánlására felkérjem, ön azzal a kijelentéssel élt, hogy ön sem szállodás, sem vendéglős, s ilyen dolgokhoz semmi köze.

Ezt a kijelentését itt nyilvánosan nyugtatom, s elismerem, hogy ön sem szállodás, sem vendéglős, sőt mi több, nem is való közgűk. De határozottan tiltakozom az ön modortalan s kvalifikálhatlan viselkedése ellen, amelyért önnek legöszintébb megvetésemet fejezem ki.

Kiss Henrik, főpinczér,
a »Budapesti pinczeregylet« elnöke.