

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a budapesti kavés-segédek betegsegélyző-pénztárának, a Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyesülete a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulata, a Budapesti Pinczér-Egylet és a „Hungária-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hó 1-en és 15-en.

ELŐFIZETÉSI ÁRAK:

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

Érkezéskor az 1. és 15. jelekre hónaponta.

Pränumerations-Preis

6a. 1. félév frt 4.— 2. félév frt 4.—
6b. 1. félév frt 3.— 2. félév frt 3.—

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:

Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám

Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF
IV. Egyetem-tér 6.

Kéziratok nem adatk vissza.

Az ipartársulati iroda és a kavés-segédek betegsegélyző-pénztárának irodája

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

Hirdetések és előfizetések elfogadtnak a kiadóhivatalban

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

A „Budapesti kavés-ipartársulat” társas-vacsorája.

A »Budapesti kavés-ipartársulat« tagjai f. évi január hó 7-én tartották meg rendez. havi társas-vacsorájukat Steuer Sándor »New-York« éttermében.

Jelen voltak: Némái Antal elnök. Pikler Ármín alelnök, Harkai Mór pénztáros, Holstein Zsigmond ellenőr, Steuer Sándor, Weingruber Károly, Kleinlein Károly, Deutsch Gusztáv, Glaser Fülöp, Arvay Ottó Ede, Stanó József, Hanusz Béla, Tauber Salamon, Tihanyi József, Lumniczger, Herrmann, Fleischmann Gyula, Gebauer Károly, Kutschera Mihály, Koch Sándor, Wagner József, Gruber Károly, Klein Ignác, Ehman Pál, Grünek Gusztáv, Holländer Mór, Szemerényi István ipartársulati titkár és Wagner József, a hivatalos Kávésipar Szakközlöny» főszerkesztője; továbbá mint vendégek: báró Selténmayer, a Louis François pezsgőgyár képviselője, Gallia, az »Auer« izzófény részvénytársaság vezérigazgatója, Lüttke Jenő pezsgőgyáros, Fischer Miksa tojásnagykereskedő és Blau Ignác helykövetelő.

A vacsora folyamán az első felköszöntőt Némái Antal ipartársulati elnök mondotta, melyben visszapillantva a multra, örömmel konstatalta, hogy az egy izben tett indítványának milyen szép előmenetele van, mert ezéltől 3—4 évvel is tartottak zsurokat, a melyeken csak 7—8 tag jelent meg, de mióta ezen indítvány tételét, hogy ne csak a tagok, hanem olyanok is vegyenek részt a társulat tagjai által rendezett zsurokon, kikkel a tagok üzleti összeköttetésben állanak ez által kellemes szemeserét folytathatnak, nem vevén a kinaikat mintául, kik három fallal zárják el magukat és vége az, hogy összeomlik.

Ez alkalommal szép beszédben felköszöntötte Gallia, az »Auer« izzófény részvénytársaság jelenvolt vezérigazgatóját, és köszöntve mondott azért az utánzásra méltó nemes példáért, a melylyel az igazgató a társaság nevében 100 forintos adományt az elszegényedett kavésok segélyalapjához hozzájárult.

Végül megemlékezett az elnök arról a szép ünnepélyről, melyet a mult napokban a kavés-segédek rendeztek, a hol 40 gyermeket elláttak téli ruhával. Az elnök szavait dörögő éljen kísérte.

Az elnök szép beszéde után Stanó József szólalt fel. Bemutatta egy amerikai kartagyáros mintáit és kérte a tagokat, a mennyiben a budapesti kartagyárosok oly visszataszolókat követnek el, ideje volna tőlük megszabadulni és azt indítványozta, hogy az amerikai gyáros által Budapestben létesítendő kartagyár 200 drb. részvényének átvételére kötelezzék magukat, s ez által sokkal jobb és olcsóbb kartyakhoz juthatnának és nem volnának a budapesti gyárosok szeszélyeinek kitéve.

Némái Antal elnök első sorban kijelentette, hogy ezen indítványt vita tárgyául tenni nem lehet, mert nincsenek gyűlésen, hanem társas-vacsorán, de mindannak dacára kijelentette, hogy egy megválasztott bizottság már érintkezésbe lépett a budapesti kartagyárossal, csakhogy eddig még végeredményre nem jöhettek, máskülönbön helytelennek tartja az amerikai gyár létesülését, mert évek hosszú során át szerzett szakismeretei és tapasztalatai alapján bátran kijelentheti, hogy 200 drb. részvényt a tagtársak között elhelyezni nem lehet, és a vége az lesz, hogy a tervbe belesülünk, és csak akkor vagyunk igazán kitéve a

jelenlegi gyáros hatalmának. Együttal kijelenti, hogy ha a pesti gyáros a kartyakat a régi árban fogja szállítani, akkor meg lehetnek elégedve a tagok és nincs szükség egy új gyárat létesíteni, mert ha az amerikai kartya olcsóbb is, de mosható minősége miatt még sokkal több a bélyegilleték, tehát nemcsak hogy nem érnek el a kívánt célt, hanem dragábbban élnek. Ezzel be volt fejezte a kartya-vita.

Ezután Harkai Mór szólalt fel, mely beszédben előzetesen előkészítette a tagtárs urakat, hogy a legközelebb megtartandó közgyűlésen előterjesztést tesz az elszegényedett társulati tagok özvegyei és árvái részére létesítendő segélyalap tárgyában és figyelmezteti tagtársait, vegyék komolyan a dolgot, mert mindnyájan elszegényedhünk: elég példa van rá, hogy 15—20 évi működés után elszegényedtek. Már husz évvel ezelőtt is ugyanezt az indítványt tette, csakhogy akkor nem sikerült, de most már részben sikerültnek mondhatja, mert ezen ajánlás már több helyen visszahajtra talált.

Ezen felszólalás után ismét Némái Antal elnök szólalt fel és egy kis családi ügyet tárgyalt, mely a mi szeretet alelnökünk, Pikler Ármínról szólt. Ugyanis e hó 5-én ősz haja dacára 25 évi házasság után újra megnősült: kívánja, hogy ha már az Ur Isten megengedte a 25 évi házassági jubileumát megélni, engedje meg neki a másik 25 évet is megélni; ehhez a szívből jövő kívánsághoz a többi tagok is hozzájárultak.

Pikler ezt a jó kívánságot meghatóttan köszönte meg és poharát a társulat elnöke egészségére árutette, mint egy olyan férfúra, kit mindenki szeret és tisztel.

Ezen családi titkok kiderítése után egy újabb családi titkot árult el Szemerényi István titkár, t. i. Steuer Sándor urat e napokban az Egék Ura egy leánygyermekkel ajándékozta meg, és a Steuer-család egészségére árutette poharát.

A családi titkok kiderítése után Gallia igazgató szólalt fel. Megköszönte a szíves fogadtatást, melyben részesítettek, és sajnálatát fejezte ki az iránt, hogy nem képes ezt magyar nyelven megtenni, de reméli, hogy megéli azt az időt, a mikor a mi nyelvünkön beszélgethet velünk. Beszéde folyamán biztostolta a tagokat, hogy minden lehetőséget megtesz, a mi a tagok érdeket illeti és főtörökvése mindig oda fog irányulni, hogy panaszuk ne legyen. Együttal sajnálatát fejezi ki, hogy eddig árcsökkenés nem lehetett, de a legközelebbi időben kilátásba helyezzi annak lehetőségét. — Élteti az elnököt és a tagokat.

Steuer Sándor is megköszönte a jó kívánságokat és szívesen ott tartotta volna kedves társait, csakhogy most Pikler Ármín családi eseménye fontosabb, tehát Piklerhez mentek.

Végül elhatározták, hogy a legközelebbi zsúr Ehman Pál Metropole-szálloda éttermében február hó 4-én lesz megtartva.

Felszólalt még Tauber Samu, Wagner József főszerkesztőnk stb. stb.

A társaság onnan Piklerhez ment, a Lüttke-féle jó pezsgó, jó zene és a jó kedv megalkotta a kelendő lakodalmi hangulatot, mely késő éjjel után ért véget.

Végül Deutsch Gusztáv kávéházában történt felavatasával befejeződött a mindenkire nézve oly kellemes est, és azon óhajjal búcsúztak el egymástól, hogy a február hó 4-iki estélyen meg számosságban, friss egészségben jelenhessenek meg.

Barta.

Természetes és műbor.

Mi a természetes bor? És mi a műbor? Ezen kérdések napról-napra ismételten napirendre kerülnek szakszerű vitatkozások alkalmával és a reájuk adott leletnek mérv- és irányadóknak kell lenni az idetartozó törvényes intézkedésekre vonatkozólag. A kérdés megoldásának különbözősége szerint különböző anyagok használata és különböző kezelési módok látszanak megengedhetők vagy meg nem engedhetők. Tekintettel a körülményre, valamint arra is, hogy nálunk a bortörvényre tartozó végrehajtási rendelet módosítást nyert, nem lesz felesleges, ha egy e téren felmerült egészen új, de nagyon fontos felfogással megismerkedünk.

Masure Felix legújabbán megjelent művében »Recherches sur les bons vins naturels« kiindulva azon szempontból, hogy a bor egy par excellence hygienikus ital s mint ilyen különös gondoskodást igényel a fenti kérdésre vonatkozólag, nagyon fontos, s a mai felfogástól lényegesen eltérő következtetésekre jut. A bor valamennyi alkatrészének a viznek, alkoholnak, borkő-avnak, almasavnak, citrom stb. savaknak, ásványi sóknak és erjedési anyagoknak, jótékony hatásuk van szervezetre. Hogy azonban a bor mindezen hygienikus tulajdonságokkal bírjon, Masure szerint a bornak főleg négy követelményekkel kell megfelelnie, n. m.: 1. Természetesnek, azaz olyannak kell lennie, amely a friss szőlő erjedési terméke; 2. természetes uton és módon kell előállítatnia, vagyis oly idegen, a szőlőben elő nem forduló anyagok felhasználása nélkül, mely a borrhá levést siettetné; 3. valamennyi alkatrészek a borrhá levésnél bensőleg kell egyesülnie, ami a müleges erjedésnél nem fordul elő; 4. valamennyi boralkatrésznek a helyes kölesönös viszonyban kell egymáshoz állania, ami csak az esetben van meg, ha a bor kifogástalan szőlőből származik s érett állapotban kedvező körülmények közt lett szűretelve.

Ennélfogva meg kell különböztetnünk a műborokat, alkoholizált, czukrozott és szőlővel édesített borokat, nem mintha e boroknak a jó tulajdonságaik is megvolnának a rozsok mellett és csalásnak kellene minősíteni, ha a kereskedő e borokat a maga nyűk alatt árusítja, de az a baj, hogy az eladót a nyereség-vágy esábitja s olyan borokkét adja el őket, amelyeknek tulajdonságaival egyáltalán nem bírnak.

Csak a természetes borban lehetnek meg ama hygienikus tulajdonságok, amelyeket ezen italtól joggal követelhetünk meg, ehhez azonban kell hogy okvetlenül természetes maradjon. E követelményre fekteti Masure a legfőbb súlyt s azért nem is késik határozottan pálcuzát törni egyneműly oly eljárás fölött, amelyeket általában borjavító operációknak tekintenek mindenhol. Így például némely borkereskedők, hogy borukat minél előbb eladhassák a bort, gypszszel, timsóval, taninnal stb-vel kezelik, hogy gyorsabban tisztuljon meg, ahelyett hogy a természetes erjedésnek engedjék át, aminek az a következménye, hogy az erjedés megakad, betegedések állanak be, ugyannyira, hogy azután a bor szállíthatóvá tétele és konzerválhatása czéljából újabb műveletek válnak csakhamar elkerülhetlenekké, amelyek folytán azután a bor már az egészségre is károsra válik. Az ilyen borok azután rendszerint beteges színűek, amin megint csak müleges színezéssel lehet segíteni.

Ha a bort természetes uton engedjük kifejődni, rendszerint csak bizonyos elővigyázati rendszabályok betartására kell ügyelnünk, hogy alkatrészei véglegesen helyesen egyesülhessenek. Mindenekelőtt szükséges, hogy a pincék kellően tiszták legyenek, hogy ennek falait a szűret előtt néhány héttel alaposan bemeszeltessek s hogy a pince hőmérséklete lehetőleg állandóan 12—15° legyen. Nagy gondot kell fordítani továbbá magúra a borra is és a kezelés számos apró, de fontos mellékkövetelményeire is.



meg kell felelnie, hogy az alkatrészek között bizonyos megfelelő kölcsönviszony legyen, így például az alkohol s a többi alkatrészek között bizonyos határozott és állandó viszonyt kell fennállnia, ugyanez áll azonban a többi alkatrészekre nézve is. Ha alkohol, borkő, oenotannin, cukor avagy glicerin felesleges mennyiségben van jelen, a bor elveszti jó tulajdonságait és ártalmassá is válhat. Ha a bor íze valamely alkatrész túlyomérben való jelenlétét árulja el, ez annak jele, hogy az alkatrészek megkívánt egyensúlya nincs meg. Ha azonban az ízlelésnél tiszta boriz marad szánkban, még pedig a bor zamatajának megfelelő, ez azt árulja el, hogy amaz egyensúly megvan. Ha valamely borban ezen egyensúly hiányzik, úgy azt valamely más természetes borral való metszés által lehet helyreállítani. A kémiai analysis e tekintetben a borkereskedőknek nem eléggé megbeszélhető adatokat bocsáthat rendelkezésükre.

Ma s u r e idézett munkájában felsorolja ama következtetéseket, amelyek alapján a természetes bort megítélhetni. Az adagolás és elemzés módjai, amelyek arra szolgálnak, hogy valamely bor főalkatrészeinek egymáshoz való viszonyát helyesen felismerhessük, sokkal bizonyosabbak, mintsem hogy azokat a helyült részletekben avagy összességben ismerhetnénk. Röviden csak annyit említnék fel, hogy M a s u r e a természetes bor, illetve a hamisítás s így a műbor felismerésére három módszert ajánl, még pedig:

1. az organoleptikus ismertető jelek felhasználását, amelyek az érzékszervek, a látás, szaglás és ízlés segítségével vehetők észre; 2. a phisikai jelek felhasználását, amelyek az elemzés phisikai eredményei által állapíthatók meg. Ilyenek a bor felmelegítése, elpárolgattatása, calcinálása és a kivonatanyagok hamisítása; 3. a vegyi ismertető jelek felhasználását, amelyeket a vegyelemzés által nyerhetünk. K.

A liszt összetétele és vizsgálata.

II. A korpa vegyi összetétele.

A korpa főleg a gabonamélek kívüli borítékából áll, amelyben azonban igen sok az ásványi alkatrész. A korpát a lisztől sohasem választhatjuk el tökéletesen, miért is a korpában a keményítő nyomait, habár csak kis mértékben, mindig kimutathatjuk. A korpasejttréteget alkotó része a magnak majdnem egészen a korpába kerül. Ezáltal azonban a korpa tápértéke némiképp emelkedik, mivel már említettük, ezen rétegben nem korpa, hanem más, nem emészthető vegyületekben foglalt lény van. A korpában tehát lényegileg mindazon alkatrészeket megtaláljuk, amelyek a lisztben vannak, természetesen más kvantitatív eloszlásban. Csak egyetlen egy oly alkatrész van, a mely a korpában van, a lisztben pedig nem, és ez a Mège Mouris által kimutatott: cerealin.

A cerealin tisztán előállítva sárgafehér tömeg, mely vízben oldódik, 75°-ra hevítve megolvad és kvagulált fehérszínű hálóra hevítve, a keményítő oldja és ezukorra változtatja át. Valószínűleg ily módon áll elő a cukor, amely minden lisztben kimutatható. A cerealin eszterint ferment hatással bír, gyorsan idéző elő tejsavas és vajsavas erjedést, feloldja a liszt légegytartalma alkatrészeit s így a korpát is, miközben ammoniakot választ ki és egy barnaszínű, gummiszerű anyagot képez.

A cerealin ezen tulajdonságai idézik elő állítólag a nagy korpátartalommal bíró lisztből készült kenyér

feketés színét és gyors megsavanyodását is. Ha azonban az ilyen korpa és esetleg cerealin tartalmú lisztet a sütés előtt cukor és élesztő hozzáadása által erjedésbe hozzuk, akkor a cerealin bomlást szenved, hatástalanná válik, úgy hogy a korpátartalmú lisztből is fehér, meg nem savanyodott kaphatunk. Ugyanígy eredménye van a savak vagy konyhasó hozzáadásának is.

Néhány korpa vegyelemzésének eredménye a következő:

	Buzakorpa	Tonkolykorpa	Borskorpa
Bibra elemzése szerint:			
Víz	12.70%	13.03%	15.32%
Fehérnyé	17.93%	15.34%	18.18%
Légenyes vegyek	—	—	—
Keményítő	21.76%	22.33%	21.09%
Dextrin, gümmi	8.86%	12.53%	10.40%
Cukor	4.32%	2.70%	1.86%
Zsir	3.79%	5.18%	4.72%
Rost	3.65%	2.89%	2.853%

Említettük már ismétlenül, hogy az őrlés tulajdonképpen nem egyéb, mint egy elválasztási folyamat, amely által a gabonaszemet lisztre és korpára különítjük, választjuk szét. Az egyes lisztfeleslegeknek és a korpának különböző voltáról az átlagos összetétel tekintetében már szóltunk, ami után nem lesz érdektelen, hogy a gabonaszem alkatrészei a különböző alkatrészekben hogyan oszlanak el.

Itt mindenekelőtt Dempwolf régió Liebig ajánlatára végzett vizsgálatairól kell megemlékeznünk, aki magyar búzát és a pesti hengeralmából származó lisztet vizsgált. A kellően megtsított és hegyezett búzát hengeren őrölte A és B főzödárattal, 0, 1, 2, 3 középmínőségű, 4 és 5 zsemlye, 6 és 7 kenyér, 8 fekete lisztre, 9 és 10 korpára osztotta.

100 rész búzából nyert:

A és B. főzödárát	0	189%	
0	1	3144%	
1 középminőségű	2	2635%	18724%
2 lisztet	3	5291%	
3	4	7165%	
4	5	14757%	32682%
5 zsemlyeliszte	6	15419%	
6	7	6805%	22224%
7 kenyérliszte	9	9516%	
9	10	9000%	18516%
10 korpát	11	1290%	1290%
11 port		3988%	3988%
elszállott por		100000%	100000%

Ezen buza összetétele a következő:

Víz	10.511%	megfelel légenyes
Hamu	1.505%	
Korpa	14.352%	
Keményítő	65.407%	
Rost és zsír	8.225%	
	100.000%	

Az egyes őrési produktumok összetétele vegyi vizsgálatának eredménye az volt (megjegyzendő, hogy a korpa meghatározása nem közvetlenül történt, hanem oly módon, hogy a korpa légegytartalma 15.6%-nak véve 6.41-el szorozzuk), hogy:

1. a korpátartalom a liszt finomságának csökkenésével emelkedik;

2. a feketeliszte és a korpa légegytartalma anyagokban szegényebbek;

3. a liszt finomságának csökkenésével a hamutartalom alászáll (természetes következménye a nagyobb korpátartalomnak);

4. a liszt finomságának csökkenésével a hamu mésztartalma kisebb, magnésiumtartalma azonban nagyobb lesz;

5. kálium a legtöbb a finom lisztben van;

6. foszfor sav mennyisége majdnem mindegyik produktumban állandó.

Dempwolfnak ezen 15 évvel ezelőtt végzett vizsgálatainak eredményével szemben Weinwurm 1889-ben végzett vizsgálatait szerint a különböző lisztfeleslegek perezentualis kihasználhatósága a következő:

Buzaliszt sz. 0,	1,	2,	3,	4,	5,
Körülbelül	6,	14,	6,	4,	6%
6,	7,	8,	8 ¹ / ₂ ,	8 ³ / ₄ ,	9,
4,	12,	6,	5,	5,	3%

Weinwurm vizsgálatainak az az előnyük is van, hogy az emészthető, illetve emészthetetlen légegytartalma és légegymentes anyagok is meghatározóak. Eredményei a következők:

1. az egyes lisztfeleslegek zsirtartalma a finomság csökkenésével emelkedik; ez különben a liszt értékére nem bír befolyással, mert a zsír mint tápszer a lisztben alárendelt jelentőségű;

2. a liszt finomságával a légegytartalma anyagok mennyisége arányosan emelkedik;

3. a finomabb lisztet hamumennyisége arányosan emelkedik;

4. az emészthetetlen légegytartalma anyagok mennyisége a finomság csökkenésével emelkedik.

Weinwurm vizsgálataiból kitérünk végre az is, mily helytelen azon megma is sok helyütt uralkodó felfogás, hogy a fekete kenyér táplálóból a fehérről, mert ennek éppen ellenkezője áll.

Japáni vendéglők.

A japáni vendéglőkről érdekes adatokat közöl a Japánban mint misszionárius működő Schiller lelkész, a melyekből a következőket közöljük: A japáni vendéglős figyelme nem az alkoholos italok eladására szorítkozik, mert a japánok észbe sem jut, hogy a vendéglőben alkoholt igyon, legföljebb hosszabb ideig való ott-tartózkodásnál. A rendes ital ott a tea. Egyéb ételek és italok igen olcsón számíthatnak, úgy hogy alig nyernek rajta valamit.

A vendéglősnek egyik főkeresete a theapénzből áll, mert a kiszolgáltattott theának nagyon kevés értéke van. A theapénz azonban nem oly értelemben veendő, mint nálunk a borralalopénz, miután az nem is a kiszolgálónak, hanem a vendéglősnek van szána, azaz olyanforma helypénz vagy órapénz az, a melynek nagysága a vendéglőben töltött időtől, ugyint a vendégnek rangjától és vagyonától lesz függővé téve. A mint a vendég belép, a koresmáros már tudja, hogy vendégét milyen rangosztályba sorozza.

Egy Japán szálloda rendszeren négy osztályzatalt bír a kiválogatásban, a theahazak azonban megfelelnek a mi vendéglőinknek. Nemcsak a szal-

Európa legnevezetesebb kávéháza.

Hogy miképp vergődnek vendéglők és kávéházak történelmi nevezetességre, azt mi magyarok legjobban tudjuk. Szabadságharcunk tulajdonképpen a »Csiga«-vendéglőben és a »Pilvax«-kávéházban kezdődött; innen kelt szárnyra a szabadság eszméje, a mely gyórt adott a magyar nemzet kezébe. Mindama lelkesítő szavak, a melyek lángra gyújtották az elnyomott nemzetet, itt hangzóttak el vagy itt íródtak le először. Ahittattal hallgatjuk e nagy idők egyre kevesbedő tanuit, a mikor arról beszélnek nekünk, miképp készítettek elő ama nagy napot, a melynek ötvenedik évfordulóját most készül megünnepelni a nemzet és a mely a 12 pont megírásával a Pilvax-kávéházban kezdődött.

Hogy nemcsak nekünk van ilyen történelmi nevezetességű kávéházunk, azt a »P. L.« párisi tudósítójára érdekes cikkben beszéli el. Európa legnevezetesebb és egyszersmind legöregebb kávéháza Parisban van és első tulajdonosáról mai napig is »Café Procope«-nak hívják. Több mint két évszázaddal ezelőtt Cathérine királyné egyik elfoacsátolt inasa, Procope, kis eszékben árulta az utcán az akkor Európában még alig ismert vagy legalább is ritka keleti italt. Procope szicíliai nemes családból származott. Az a kis bolt, a melyet Procope később a Faubourg Saint-Germaine-i piacon nyitott, volt valószínűleg Páris legelső kávéháza. Az akkoriban nagyon harszani francziának az új ital nagyon ízlett és így Procope apó esinos összegeket hagyott fiára, François-ra, a ki a »Comédiens du Roi« mellett már nagyobb és kényelmesebb helyiséget nyitott. Ez a kávéház 1689-ben nyílt meg; a színház szomszédságában lévén, nemsokára nemcsak a színészek, hanem az írók és költők, valamint az irodalomért, művé-

szetért és szabadságért lelkesülő ifjuság rendszeres találkozó helye lett.

Alapítása után nemsokára a rendőség fekete könyvébe került az új kávéház, melyet az évek során a pamphletisták teljesen lefoglaltak maguknak, suhogtatván »zalirájuk ostarát a versailles-i udvar felett. A rendőség házkutatásai napirenden voltak. Majd egy ellított könyvet kerestek, melynek egy-egy példányát a »Café Procope«-ban bizonyosan megtalálták, majd egy satirikus költemény kéziratát, a mely felett egész Páris mulatott, csak az nem, a kiről szólt az ének. Itt csináltak az erkölcsstelen XIV. Lajos és XV. Lajos és kedveseik ellen a legnaturalisztikusabb epigrammokat, François Procope fiának, a ki orvos volt, már meg kellett szökni Saint-Evrement-al Angliába.

E kávéházból szórták széjjel Saint-Evrement és Piron szellemük sziperkáit. Itt jelentek meg később Voltaire és Rousseau Jean Jacques, tisztelőik által mint fejedelmek üdvözölve. Itt fordultak meg Diderot és d'Alembert, Condorcet és Marmontel, a legtöbb encyclopedista és a francia forradalom leghíresebb alakjai. Itt látták még Musset Alfredot és Sand George-ot és a francia irodalom egyéb nagy alakjait, nem is szólva a politikai nagyságokról, Berryer, Jules Favre és Gambettáról. Szóval két évszázad nagy emberei rendszeres vendégei voltak e kávéháznak.

Számtalan monda és adoma is fűződik történetéhez. Midőn Voltaire az »Irène« első előadását után az »oroszlánbarlang«-ba lépett (így nevezte ő Procope házát), Piron, a nagy francia költő felugrott helyéből, egy székét dobott Voltaire lábai elé és ezt fölemelve, kezét nyújtotta neki: »Egy akadály volt mai napig köztünk; ezentel ez nem létezik. A muzsa kiengesztelt bennünket.« — Egy más alkalommal a »Café Procope«-ban a bőbeszédű Saint-Ange mutatta be magát Voltaire-nek, mint legnagyobb tisztelőinek egyike. »Uram,

monda, »ma Homert csodálni jöttem Önhöz, holnap Euripidest keresem fel Önbén, masszor meg Sophoklest, Tacitust, Lucianust és így tovább.« »Édes uram«, felelé Voltaire, »nem végezhetné el ezen látogatásokat egyszerre?« — A »Café Procope«-ban vitatkozott egymással leghevesebben a két nagy zeneköltő, Gluck és Puccini hívei.

A rémuralom korszakában a terrorizmus kiszorították a kávéház törzsvendégeit. Itt fészkelte be magát a demagógok legdühösebb klubja, melynek feje a hírhedt Hébert volt. A »Café Procope«-ból a csodáselek tönjnézése a guillotine dicsőese hangzott ki. A börtönök lakóinak embertelen lemezársalást, az ugynevezett szeptemberi gyilkolások nagyobbrészt itt készítettek elő. Zoppi, a kávéház akkori tulajdonosa kénytelen volt a farkasokkal ordítani. Ezen klubnak egy első emeleti helyiséget rendezett be, a melyet »nagy emberek muzeumá«-nak nevezett el; a bejáratnál Marat és Danton szobrát állította fel.

A terrorizmus után lassankint visszatértek a kávéház törzsvendégei, a kiknek Zoppi nagyszabású hirlap- és folyóirat-gyűjteményt rendezett be. Ő volt különben az első, a ki Parisban olcsó gyümölcs-fagyalaltot készített.

Utóda Dubuisson alatt a Quartier Latin-beli ellenek feszeke lett a kávéház, innen küzdve a monarchikus uralom ellen.

És e kávéház ma csak olyan modern kávézó, olvasó- és mulatóhelyiség, mint a melyet Parisban szavával találunk. Mindig haladt a korrall, uszott az arral és ma ugyanazt a modern comfort-ot találjuk itt is, mint másutt, ugyanazon itallal traktálják a párisi embert, mint másutt.

Eltelkintve azon érdekes történeti adatoktól, a melyeket e kávéház multja szolgáltat, — ha valaki a kávéházak fejlődésének történetét akarná megírni, ezt a helyiséget kellene neki alapul venni.

lodában, de a theaházban is minden jobb vendég egy külön szobát kap, a hol aztán a theát meg a hozzávaló sűteményt szervirozzák, és így senki sem kénytelen akármilyen társasággal együtt lenni és a fűlős levegőt belelekezni, amint az nálunk Európában nagyon is szokásos. En Japánban a vendéglőben sohasem ittam alkoholt, aminthogy ott rendszeren csak theát isznak tej és csukor nélkül; nyáron pedig sokszor meleg vizet is isznak, a melynek szomjesillapító hatását ott kiválóan tapasztaltam.

Ujabb időben Japánban a német sör is nagyon kezd terjedni, habár az egész országban egyetlen egy pincze sem létezik és így annak kezelését épenséggel nem is értik. Üvegsöröket ugyan majdnem minden Japán faluban kapni, de szerencsére oly drágán, hogy nagyon kevés japáninak van arra való pénze, úgy hogy a sör sokszor évekig is az üvegben áll és ez által borzasztó savanyúvá, és élvezhetetlené válik.

A japáni ember azt gondolja, hogy a sör az európai kultúrához tartozik, és így nagyon csudákozik, ha egy külföldi, kivált egy európai, nem sört kíván. Különben is e két német szó „Bier“ és „Donnerwetter“ nagyon elterjedt már Japánban is, a hol azelőtt ilyen kifejezések nem léteztek; mert ha a japánok pogányok is, de azért intelligencia és műveltség tekintetében részünkről teljes tisztelet illeti őket. Sőt a mi még ennél is inkább megérdemlik a közbecsülést, az az, hogy kiválóan józanok, szorgalmasok és nagyon takarékosak. **B. S.**

A legjobb husdarab.

Hogy hus és hus közt nagy különbség van, ez manapság már minden gazdasszony előtt ismeretes, de hogy az állat testéből nyert egyes húsrészeket elkészítése miképp történjék, az bizony sokak előtt még ismeretlen.

Hogy mily nagy szakismeret kell az egyes húsrészeket elkészítéséhez, mutatja különben az is, hogy egy fél kiló nem hizott állat husában 298 1/2 gramm víz, 154 gramm izomhus, 40 1/2 gramm zsiradék és 7 gramm só foglaltatik, míg ellenben egy fél kiló jól hizott állat husában 195 gramm víz, 178 gramm izomhus, 110 1/2 gramm zsiradék és 7 1/2 gramm só van, és így persze az iz és tápérték közt is nagy az arány; ne is sajnáljuk sohasem a hizott állat husáért többet fizetni, mert ha a nem hizott olcsóbb is, de bizony száraz és kemény is az, és épenséggel semmi tápértékkel nem bír, még ha akármilyen jól készül is azt el.

A hus elkészítésénél első sorban is tudniunk kell, és erre különös nagy gond fektetendő, hogy minden állatnak, már természetétől fogva, egyes inyenzfalattai vannak, a melyeket egy szakértő kiváló nagyra becsül, de azok elkészítésére különös nagy gondot is kell hogy fordítson. A vágómarha husának elkészítésénél első sorban is szem előtt kell tartani, hogy egy jól hizott 3-5 éves állat husának megfőzése vagy sütése kevesebb időt igényel, mint egy nem hizott; valamint azt is tudni kell, hogy a hátsó rész más elkészítési módot igényel, mint az előrészt.

Mint izletes pecsenye az összes husnemek fölött mindég diadalt fog aratni a felsőr- és a vesepecsenye, és a hát, persze csak úgy, ha kellőképpen és kellő ideig készült azt el.

Óregem levágott, erősen megveregetett marhának husát nem szabad azonnal forró zsírral leönteni, hanem előbb azt néhány percig vízgőz fölél kell tartani, hogy az abban levő husszálkák előbb jól megpuhuljanak, mert az azonnali forró zsírral való leöntés csak azt eredményezi, hogy a husban levő fehérszín megkeményedik és ha a hus kívülről meg is sül, de belül bizony nyers marad az.

Nagyon vigyázni kell a fiatal borjúhus elkészítésénél, a mely még a vágómarha husának elkészítésénél is nagyobb gondot igényel, de jó elkészítése által aztán valóságos luxus-étellé válik az. Így pl. egy tejen nevelt, 10-12 hetes borjúnak hófehér háta ott, már a hol épen a tejen való nevelés semmi nehézségbe nem ütközik, mint pl. Hamburg, Holstein és Angolországban is, ott egy finomabb konyhából sem szabad annak hiányozni, mint ahogy az nem is hiányzik.

A nyers ürühúsok szép pirosnak kell lenni és egy 2-3 éves ürütől kell származnia, hogy nevéhez méltóan jó legyen, de ezen állatnak husa leginkább csak késő nyáron mondható finomnak.

Egy, a művészet szabályai szerint elkészített fehér ürüczombot sem hagyhatunk enlítés nélkül, a mely úgy készül, hogy a húst előbb egy, köménymaggal, hagymával és sóval gazdagon fűszerezett forró vízben hagyjuk előbb lassan huzni, egy negyedórát számítva egy font husra (7 font husra 1 gramm köménymag, 50 gramm hagyma és 50 gramm só) s ezen ürüczomb az ó szép rózsaszínű husával aztán gomba- vagy kapormártással feltalvala, sok kedvelőkre fog akadni.

A barányhus szépségét — lelése után körülbelül 2-3 nap múlva — előbb emelni kell ugyan nem nagyon forró, de mégis hosszabb hőfok által, s hogy ezáltal jó lágy és izletes legyen. A baránynak az előnyedre a legfinomabb részének

mondható, a mely igen kedvelt étel, kivált savanyu lé hozzáadása által, mely néki valóságos pikáns ízt kölcsönöz. Ily savanyu pikáns lé igen ajánlatos a fiatal malacznál is, amelyet igen sok helyen savanyu kelkáposzta hozzáadása által is szeretnek még kiegészíteni.

A malacz — melynek 2-3 hetesnek kell lenni, rendszeren egészében kerül az asztalra, de igen sokszor megtöltve is lesz, jönak és finom izletesnek azonban akkor mondható, ha szép sárgásbarnára van megsütve. A kis malacz jó izletes pecsenyét szolgálalt leginkább a hát és az oldala által, a mely — ha előbb még sósvízben állni vagy pörkölni hagyjuk — kiváló finomnak mondható. **K. B.**

Journal-Fix.

A „Budapesti Kávésipartársulat“ tagjai legközelebbi társasvacsorája február hó 4-én este 1/2 8 órakor Ehmann Pal (Metropole szálloda) éttermében, VII. ker., Kerepesi-ut 58. szám lesz megtartva.

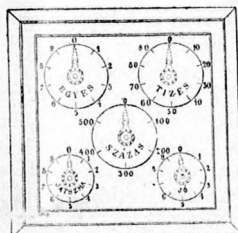
Kávéházak járdafoglalása. Értesítjük a kávésipartársulat t. tagjait, hogy a járdafoglalás iránti kérények január havában nyújtandók be. Az erre vonatkozó felvilágosítás- és útbaigazításal szívesen szolgál az ipartársulat t. tagjainak naponta délután 4-6 óra között az ipartársulat helyiségében (IV. ker., zöldfa-utca 14. sz., I. em. 3.) az elnökség.

Fontos új találmány

a több államban szab.

„Kártyajáték számjelző-tábla“

12 cm. nagyságban, igen csinos kiállításban, mely minden játékosnak elszélt kényeztet. A játékosok első tekintetűre fölsmerik annak igen praktikus és nagyfontosságú voltát. A számjelzőt minden fáradság nélkül, az újjnak egyetlennyomással továbbíthatók a mutatók az egyik számtól a másikig. E mellett a mutató minden továbbítás után koppanást hallat, miáltal a játékosoknak a hallás urján is lehetséges egymást ellenőrizni.



De eltekintve attól, hogy a kártyajátékok különösen a „Tartr“ és „Piquette“ játékok alkalmával igen nagy örömmel használják a számjelző táblákat a hosszadalmas irkálás helyett, — nagy használatosságukat különösen a kávé, vendéglős és kaszinós urak magasztalják, mert a számjelző táblák használata mellett megszűnt az örökös kéta- és szivacsbeszerzés, valamint a gyors romlásnak álvett papír- és palatáblák vásárlása, de legkülönösebben az ezek kezelésével és használatával járó piszkolás, kézmosás stb.

Mindenen kívül még az a tulajdonságuk is van a számjelző tábláknak, hogy romlásnak egyáltalán nincsenek álvette, minthogy erős fémlel készülnek és minden alkatrészük a legnagyobb gondalal állítatik elő; úgy, hogy évek során át legcsekélyebb javítás nélkül használhatók. Megjegyzendő egyben az is, hogy az egyes alkatrészek, mint a mutatók stb. is folyton kaphatók, melyek bárki által könnyű szerrel kicserélhetők.

Egy pár kártyajáték-számjelző tábla **ár 3 forint,** használati utasítással együtt. Csomagolás körül 10 kr. Megrendelések a pénz előleges beküldése vagy utánvét mellett eszközölhetők.

Nagy István a sz. kártyajáték-számjelző tábla feltalálója és kizárólagos elárúsítója **BUDAPEST, VII., Csömöri-ut 69. sz.**

Főraktár: **KERTÉSZ TÓDOR** urnál Budapest, Kristóf-tér.

MORMA

kiváló gondalal termelt, nemes edeses ízű, mely a budapesti, szentpétervári, hamburgi stb. kiállításokon kitüntetésekkel lett díjazva, nagy mennyiségben kapható.

Extra minőségűnek kilója 35 kr., szála 75-100 d-ka. — I-ső osztályúnak kilója 30 kr., szála 50-55 deka. — II-ik osztályúnak kilója 25 kr., szála 30-35 kr.

A megrendelés legkevesebb 5 kilónyi lehet, mázsa számára történő megrendelésnél a küldemény csomagolása és vasuti szállítása díjmentesen eszközöltetik, szállítható télen át, nagyobb hidegben is. **Megrendelési cím:**

BIRÓ PÁL kertészete **Debreczen.**

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb von **BUDAPEST, VIII. Museum-körút 10.** fabrizirt seit Jahren als Spezialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decke und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material. **Gediegene Arbeit - Prompte Lieferung - Prospekte zu Diensten**

Café-Restaurant in Neusatz zu verkaufen.

Wegen anhaltender Krankheit meiner Frau verkaufe ich sofort meine gut gehende Café-Restaurations mit vollständigem Inventar um fl. 8000.—. — Kontrakt noch drei Jahre, kann eventuell verlängert werden. — Zins pr. Jahr fl. 1400.—. — Alles Nähere schriftlich an **Josef Huck** zum „Jägerhorn“ in Neusatz.

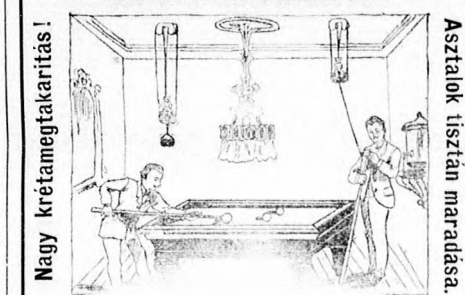
CSÁKY ÁRMIN Budapest

VI. Andrassy-ut 57 (a Millenium kávéházzal szemben). **Kitüntetve:** 1885. évben a budapesti országos kiállításán. 1889. évben a párisi világkiállításán.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára
Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250
Kabátok pliquee-velezből frt 2, 250, 3.
Kabátok csinvat- v. satinból frt 1,25, 1,50
2, 250.
Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér csíkos, 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
3, 35, 40.
Ezen fehérmű czegemnek külön spezialitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhák bálatalam szállítatik.

Uj! Billárd-kreátartó. Uj!



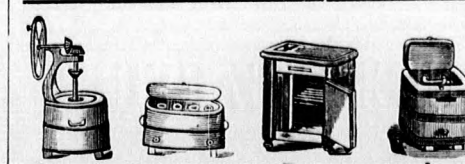
Egész Európában szabadalmazva. — Egyedül főraktár Ausztr.-Magyarország részére: **NEUMANN JÓZSEF** Buda, est. V., Nagykorona-utca 15. Prospektus ingyen és bérmentve. — Vizitafeliratok áronrendmény.

Cs. és kir. nagy arany érem  Cs. és kir. nagy arany érem

SCHULEK SANDOR

műkéses mester Budapest, VII., király-utca 3. szám

ajánlja a vendéglős és szállodalátalajonok uraknak dus választékú raktárát mindennemű **konyhakések-, transchirozó-, szalámi- és sonka-késekben.** Továbbá mészárosok és hentesek részére mindenfajta **kést, fenőket és vágófejszékét.** Az összes nálam vásárolt tárgyakat a legjutányosabban számítom és a legjobb minőségűt kezeskedem. **Bármintó javítást legjobban és lejutányosabban eszközölök.**



GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő- és fagyasztó-készülékek, puhafa butor, konyha és háztartási eszközök gyára Budapest, VI., Klapka-u. 5. Raktár: VI., Teréz-körút 8.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

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

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott
Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat,
utazókat, nyaralókat, vendéglőket, kávéháza-
kat, 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 beren-
dezések azonnal eszközölhetők.

Legjobb minőségű

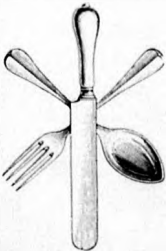
alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

HERRMANN J. L.

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

Budapest, IV. Váci-utca 24.



Evőeszközök, bors- és só-
tartók, leveses - csészék,
eczet- és olaj-állványok,
kenyérkosarak, tálcák,
serpenyők, kancsók,
asztaldiszek, gyertyatar-
tók, állóvilárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők
és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

NIEMETZ GYULA

törvényszékiileg bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

közvetít szálloda, kávéház és vendéglői
üzleteket a főváros és vidéken.

Iroda: Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 18.

Telefon 58-35.

Megbízások lelkiismeretesen, pontosan és a leg-
nagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesíttetnek

Bérbeadó nagy vendéglő.

Az esztergomi helyi gőzhajó részv.-
társulat a Budapest-bécsi vasuti fővonal és
a Duna mentén fekvő,

Kovács-pataki nyaraló telepén levő
nagy vendéglőjét
1 esetleg 3 évre

bérbeadni szándékozik.

A vendéglő a vasuti és a csavargözös
állomással szemben egy kissé emelkedettebb
ponton, kellemes, árnyas, 100 éves fákkal
körülvevő, nagy teraszszal ellátott fenséges
kilátással bíró helyen fekszik.

A főépületben van egy nagyobbszabású
étterem, 1 olvasó- és billiard-szoba, valamint
a közepén egy óriási nyitott táncsterem, na-
gyobb számú kiránduló közönség befoga-
dására. Mindezen helyiségek kellelőleg be-
vannak butorozva. Közvetlen a főépület mögött
van a mérőhelyiség, 1 boros és külön 1
sörös pinczével, mely egy nagy, már megtöl-
tött jégveremmel összekötve, nagyobb mérvű
sörfogyasztásra való tekintettel célszerűen
van berendezve. Továbbá egy külön épület-
ben van a vendéglős lakása: 2 szoba, 1
konyha és 1 souterrain éléskamrával, vala-
mint a parkban 1 díszes kuglizóval.

Végre megjegyeztetik, hogy a vendéglő
szomszédságában ez idő szerint épülő félben
van egy emeletes 40 szobás nyaraló-szál-
lada, valamint néhány privát villa, melyek-
nek leendő lakói nagyobbrészt a vendéglőre
lesznek utalva, úgy hogy előreláthatólag már
az idén is a lehető legélénkebb üzleti saison
várható.

Kellő óvadékkal ellátott, jó hírnevű és
elég routinnal bíró vendéglősök, esetleg fő-
pinczerek felszólítanak, hogy komoly aján-
lataikat a fentebbi társulat igazgatóságához
Esztergomba küldeni sziveskedjenek, ahol
is a közelebbi feltételekre nézve bármikor
felvilágosítást nyerhetnek.

Az igazgatóság.

Természetes szőlősavanyúvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb az all és üdítőital. Kitünő analízist
teszt az emésztési zavaraknál.

Járvány idején présorvosi gyógyszernek
bizonyított.

Szét-
küldés **Édeskúty L.** adóval szál-
lító által
Budapest

← Kapható mindenütt. →

GYUFA

Kávés és Vendéglős uraknak

ajánlom

Svéd gyufáimat legjobb minőségű gyartmányút
100 skatulya I. sz. 45 kr, II. sz. 50 kr, III. sz. 55 kr.
Vörös fejű legjobb minőségű szelben is égő
100 skatulya 45 kr., I. sz. 50 kr.,

továbbá a legkedveltebb recézett kén és kén nélküli gyufa-
kat, valamint saját gyarmányu **fogványok** lapos, gömbölyű,
kemény és puha fából, a legolcsóbb árban, csakis

Deutsch Markusnál VII. Dob-utca 1. sz.
Alapított 1880. évben.

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

KRONDORFI

KÉRNI



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI
szénsavtartalmu savanyuviz
a bor vegyítésére
legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőit kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V. kerület, Zoltán-utca 10. szám.

Főképviseelő a magyar korona területén:

Schneider Szigfried.

Fried Zsigmond

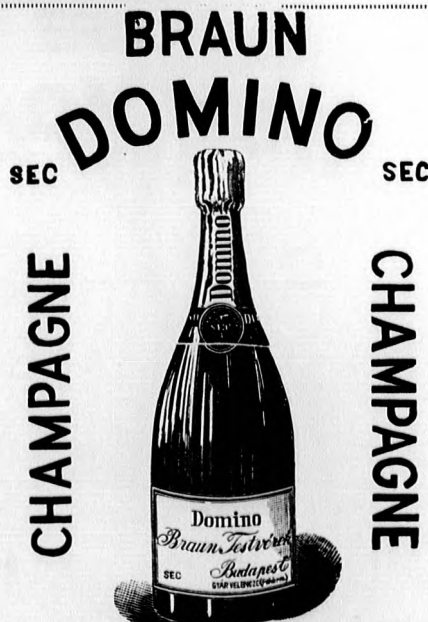
mű-esztergályos
kávéházi eszközök raktára
← és javító-műhelye. →

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákók olcsón mindig raktáron.

Csorba golyók magas áron vétetnek és becséreltetnek.



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi
pezsgőgyártmányokkal is.

Gyár: Kőzponti iroda:
Yelence (Fehérmege). Budapest, VIII., Üllői-ut 60.

Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegéüzletekben

CSIZ

Jod-Brom-fürdő

vendéglője kibérelhető

egy vagy több évre.

Feltételek megtudhatók az igazgatóságnál Csiz posta Rimaszécs.

Legolcsóbb bevásárlási forrás
francia és tiroli

almák és körtékben,

francia dió, narancs, citrom, mandarini,

Malaga-szőlő, datolya,

mogyoró à la princesse, mogyorómagok,

szultánfüge, szultánkenyér,

friss karfiol, nürnbergi torma,

sárga ételhagyma és foghagyma ugymint

főzelék és hal

konservekben.

☛ Kimerítő árjegyzékek ingyen és bérmentve

Lenz testvérek, Budapest,

Petőfi-tér 4.

CHRISTOFLE & Cie.

cs. és kir. udvari szállítók,
legmagasabb kitüntetés minden kiállításnál.

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárak

gyri raktárban

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

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

SEC

SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}

Promontor

(Budapest.)

POST.

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 gyri rakon

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

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Sajtol

ékes kristály üveg



Schreiber J. és unokaöcscsei
legújabb gyártmánya

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

Bécs, IX., Lichtensteinstrass 22/24

Prága, Heuwegplatz Nr. 27 neu.

Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár
mindennemű üvegárakban

vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

Kaphatók úgy saját raktárainkban, mint minden elő-
kelőbb üvegkereskedésekben helyben és vidéken.

Árjegyzékek ingyen és bérmentve.

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 atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyúkban.

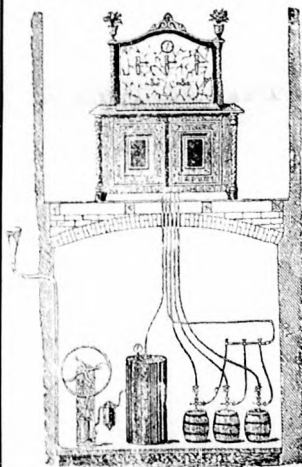
Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Huswahl!

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Chocolad Stühmer



Védjegy

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

Magyarország legnagyobb gyára.

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

Arany és ezüstérem.

Jurtyag az 1885. országos-kiaállításán.

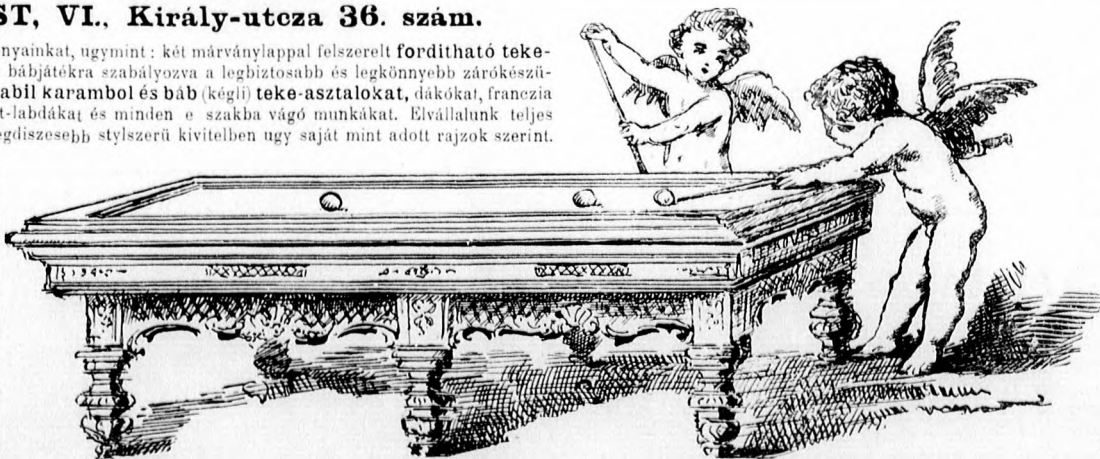
Lefkovits Testvérek

teke- és dákó-gyárosok
BUDAPEST, VI., Király-utca 36. szám.

Ajánljuk különleges gyártmányainkat, ugymint: két márványlappal felszerelt fordítható teke-asztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb zárókészülékkel. Gyártunk továbbá: stabil karambol és báb (kégli) teke-asztalokat, dákókat, francia mód szerint, elefántesont-labdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéház-berendezéseket a legdiszesebb stílusú kivitelben úgy saját mint adott rajzok szerint.

Tekeasztalok áthuzása
valódi Tuffle - posztóval
a legjutányosabban tel-
jesítettnek.

Régi teke-asztalok leg-
jobb kivitelben, valamint
dákók és elefántesont-
labdák készítettnek v.
ujakra kicseréltnek.



Az ezredéves kiállításon
a kiállítási
nagy éremmel kitüntetve.

☜ **Telefon. 122**

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos urakat

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

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba **vág, szivesen veszünk és közlésezünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörülneek.**

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

GLÜCK FRIGYES

a „Pannonia“-szálloda tulajdonosa.

A budapesti lapok nemrégiben említették, hogy Glück Frigyes úr a fővárosi tanácsnál tizezer koronából álló nemes ajándékot tett le oly czélből, hogy ezen összegnek kamatai által évenként két derék magyar pinczérnek jól nyujtassék arra, hogy kimehessenek a külföldre, hogy ott műveltségüket s szakismereteiket kellőképp gazdagítsák, s visszatérve Magyarországra, derék és hasznavehető pinczérekké legyenek.

Glück Frigyes, aki fiatal korában a pinczéri ág minden egyes pházisán színtén keresztül ment, egy napon a majnai Frankfurtban mint pinczér-inas önmagának azon fogadalmat tette, hogyha viszonyai valamikor megengedik, a derék, jóra való magyar pinczérekké kiképzésére egy alapítványt fog tenni.

És most eljött az az idő, — és Glück Frigyes úr szavát meg is tartotta. . . .

Ezen — a pinczérekre nézve kiválóan kedves — alkalmából mult évi december hó 30-án egy nagyszámu pinczér-küldöttség tisztelettel Glück Frigyes úrnál a Pannonia-szálloda irodájában, hogy hálás köszönetüket fejezzék ki nemes adományáért.

Ez alkalmából Mitrovácz Adolf úr, a Braun-féle vendéglő főpinczére, egy gyönyörűen kiállított és számos főpinczér által aláírt köszönet-iratot nyujtott át az ünnepeltnek, a következő beszéd kíséretében:

Nagyjóságu Urunk!

A budapesti főpinczérekké tisztelegő küldöttsége vezetésével megbizott, hogy érzelmeiket és hálájukat Nagyságod előtt tolmácsoljam, a mely megbízásnak legnagyobb örömmel és hálattal szívetek eleget.

Nagyjóságu Urunk! Azon nemes és önzetlen áldozatkészsége, fáradozása, melyet Nagyságod a vendéglős-ipar, de legfőképp a pinczéri kar szellemi fejlődéséért ismételtan tanusított, ugy a tanonez-iskola létesítésével, valamint legújabb ösztöndíj-adományával, e felejtethetlen mozzanatok bennünket köteleznek, hogy Nagyságod előtt nemesek a budapesti főpinczérekké, de az összes magyarországi pinczéri kar, ki ezen nemes mozgalmat színtén magáévé teszi, legmélyebb köszönetét és háláját fejezze ki. Köszönjük tehát Nagyságodnak ismételtan kegyes pártfogását és önzetlen áldozatkészségét, és kérjük még tovább is Nagyságod jóindulatát a pinczéri kar iránt, melyet oly szépen tanusított. Mi kérjük a Mindenhatót, hogy működését a legszebb eredmény gyümölcsöztesse.

Fogadjja Nagyságod felejtethetlen hálánk és tiszteletünk jeléül e feliratot, zálogul a legnagyobb bizalom, tisztelet és reményteljes jövő jeléül!

Nagyjóságu Urunk, ez alkalommal nem mulaszthatjuk el, hogy az ügy alkalmával Nagyságodnak szívünk mélyéből legőszintébb szerenese kívánatainkat nyilvánítsuk. Kérjük a Mindenhatót, tartsa meg Nagyságod kegyes és legnagyobb jóltevőnként, ugyszintén kedves nejét, gyermekeit és családját a legnagyobb boldogságban és egészségben.

Köszönetünket és hálánkat, ugymint szerenese kívánatainkat ismételve, maradunk

legőszintébb tisztelettel és hódolattaljesen

a budapesti főpinczérekké,
az összes pinczéri kar nevében.

Éljen! Éljen!

Erre Glück Frigyes ur a következőket válaszolta:

Igen tisztelt Uraim!

Fogadják elismerésük megnyilatkozásáért hálás köszönetemet, jól esik, hogy éppen önök voltak az első, kik szívemből már rég óhajtott ezen esekély eszelekedetemért köszönnék, a midőn 1876-ban magam is külföldön mint önkéntes tanonez gyakorlatilag átéltem tanonez-éveimet, legforróbb óhajom az volt, szeretett hazámban és szülővárosomban egy pinczér-iskolát létesíteni, és ime ezen forró vágyam teljesült, sok buzgó társak lelkes pártolása következtében, ha tehát köszönetről van szó, ugy rajtam áll a sor.

Fogadják is mindazok és önök is, kik szinte közreműködtek, az én hálámért, egyuttal kérem önöket Uraim, miután a nagyobb munka csak

most következik és azt csak akkor tudnám teljesíteni, ha összes hivatali tényezők pártolásában részesülhetek, vegyek ki a munkából részüket, és én kívánom szeretett iparágamnak, hogy majdan, ha önökből főnökök lesznek, ugy szeressék iparágukat, mint azt én szeretem és juttassák a megérdemelt polczra. Ujból köszönöm, az Isten éltesse önöket!

Éljen! Éljen!

Az átnyujtott köszönet-irat szövege a következő:

Nagyjóságu Urunk!

Minket, alázatos tisztelettel alulirottakat, a hála érzelme indít arra, hogy Nagyságod előtt hódolatunkat nyilvánítsuk. Mi a rohamosan fejlődő magyar társadalmi életnek egy ujonnan alakult osztályához tartozunk, melynek eddigelé sem a közfelfogás, sem a hivatalos minősítés nem nyujt hivatalának megfelelő elismerést és megbecsülést.

Nagyságod, aki a mi életpályánknak — bár nagyobb szabásulag — osztályosa, minden eszelekedetével azt tanusítja, hogy teljes lélekkel törekszik ugy a jelzett közfelfogást, mint a hivatalos minősítést helyes irányba terelni. És Nagyságod, ezt a czélt elérendő, minden áldozatra kész. A midőn mi, egyszerű munkásai annak a szerény életpályának, melynek ügye ugy nemzetközi, mint közgazdasági s egyéb vonatkozásaival fogva színtén jelentős nemzeti ügy, Nagyságodnak ezt a nemes buzgókodását látjuk! esoda-e, ha nem tudjuk szívünk benső ösztönzését elcsillítani, és félve ugyan, hogy nemes szerénységét érintjük, mégis engedjük, hogy szívünk igaz, őszinte érzése megnyilatkozzék.

Igen, engedjük, hogy szívünk igaz, őszinte érzése megnyilatkozzék és dicsőítve Nagyságodat, a ki korábban a vendéglős-szakiskola megalkotásával, legújabbban pedig a szakiskola növendékeinek magasabb kiképzését czélzó nagylelkű adományával a vendéglősipar jövődjé fejlődésében vetett bizodal munkának és hitünknek rakta le rendíthetetlen alapzatát.

Nagyjóságu Urunk!

Azzal az erős meggyőződéssel, azzal a teljes hittel, mely csak a gondviselészerű férfiak iránt fakad az őt követőkben; s mely a közélet jelentős eseményeinek folyásában nem a pusztá vellelten, hanem egy magasabb intéző-kéz hatalmát és akaratát ismeri fel; — azzal



a meggőzödéssel és azzal a hittel hisszük és valljuk, hogy Nagyságodat a gondviselő Isten rendelte nekünk, a mi ügyünknek; hogy a mikor e dicső ezeréves hazában fejlődésnek, virágzásnak indult minden: legyen olyan is, aki a magyar vendéglősipar nehéz küzdelmeit, a multban is kifejtett áldásos munkálkodás érdemeit hála és dicsőség érte a naggyérdemű vezéreknél! teljes sikerre vezesse és gyümölcsöztesse.

Ily gondolatokkal és ily érzelmekkel eltelve kérjük mi Nagyságodat, hogy méltóztassék igaz tiszteletünk és benső szeretetünk nyilvánulását kegyesen fogadni, maradunk

Nagyságodnak tisztelői és szolgálói a budapesti főpinczérek:

Wawrek Károly, Royal-nagyszállóda,
Lubes Frigyes, István főherceg-szállóda,
Neusiedler Géza, Szikszay-étterem,
Ruef József, Angol királynő-szállóda,
König Jakab, Hungária-szállóda,
Ging Károly, Pannónia-szállóda,
Moszer Károly, Pannónia-szállóda,
Stözl Nándor, Vadaskürt-szállóda,
Mitrovicz Adolf, Braun-étterem,
Staszny Ferenc, Keleti pályaudvar,
Böhm Emil, Prindl-vendéglő,
Dávid Sándor, Putzer-vendéglő,
Szűts Lajos, London-szállóda,
Givizer Károly, Hungária-szállóda,
Gregor Lajos Géza, Lippert-vendéglő,
Kassay A. Bódog, Bristol-szállóda,
Kiss Henrik, Förster-vendéglő,
Gelbmann András, Braun-étterem,
Zidaris Ödön, Drechsler-étterem,
Czurmühl István, Nemzeti Kaszinó,
Neiser Ferenc, Országos Kaszinó,
Schwartz Aladár, István főherceg-szállóda,
Török István, Royal-nagyszállóda,
Linzmayr Gyula, Drechsler-vendéglő,
Végh Miklós, Jahn-vendéglő,
Kovács Ignác, Prindl-vendéglő,
Kaszás Lajos, Putzer főpinczérek,
Lőrincz János, Angol királynő-szálló,
Ehm János, Pílzni sörszarnok,
Cseh János, Virágbokr étterme,
Bernhardt Ferenc, Pannónia-szállóda,
Halassy Gyula, Pannónia-szállóda,
Poplan Zsigmond, Csálányi-vendéglő.

A szódavíz megadóztatása.

A 268. sz. »Esti Újság«-ban a szódavíz megadóztatása című level arra készít bennünket, hogy mi is, a mennyiben a vendéglősök érdeke és jövedelme nagyban veszélyeztetve van, felszólaljunk.

Iz és szag.

Minden dolognak megtalálni a maga ízét, kitalálni s emellett jó szagérzékkel is bírni, a kellemes élet legelső feltétele. A jó izleléshez finom nyelv, a szagláshoz jó orr kell. Az első ne legyen eltoppulva bizonyos izbehátásokkal szemben, a másikat pedig ne folyásolja be a mostani hideg időjárás mellett napirenden levő nátha. Azoknak, kik a konyhában vannak elfoglalva, különös szükségük van arra, hogy e két érzékükben egészen megbizhassanak, mert ahol mindenek azon kell alapulnia, hogy valami izleteset alkossunk, ott ezen készítménynek első sorban önmagunknak kell izlenie, hogy az ember esetleg a maga vendége is lehessen. Mindazáltal mi sem családokból, mint épen az öt izérzékünk. Hogy az ember néha se hall, se lát, dacára annak, hogy mind az öt érzeke rendszerben, régi dolog, valamint az is általánosan ismert dolog, hogy a hallás és arczkifejezés közt bizonyos szoros összefüggés létezik, amit legjobban bizonyít az, hogy valakinek a szájmozgásáról is leolvashatjuk, hogy mit akar, anélkül hogy hallanánk, mit mond. Azonban az iz és szag között még szorosabb összefüggés van, mint az arcz és a hallás között. Az izlelésnél és szaglásnál az összes érzékek bizonyos egybehátása megy végbe. A laikus bizonyára csudálkozni fog, hallván, hogy az izlelésnél és szaglásnál hófolyamatok, tapintási és hallási érzékek is működnek, és hogy ez másképp még csak nem is képzelhető. Hogyan magyarázhatók különben, hogy bizonyos hangok hallásra fogfájást kapunk? Valamint azonban hallási tünetek úgy a látás által felfogott agyképek is hathatnak a többi érzékre. Az izérzék ezenkívül, amint azt feltűnő tapasztalatok is bizonyítják, a fény és a különböző színek is feltűnően bizonyítják. Az édes íz feltűnően emelik a piros és a zöld, míg a sárga és a zöld kisebbítik. Urbantschitsch kísérleti egyének megállapította, hogy a sós, savanyú, keserű iz bizonyos színészlések által vannak befolyásolva. Tudvalevő dolog, hogy a borizlelésnél nem egyedül a nyelv mérvadó. Mert ha például a legjobb rizlingit kökorsóban köstöl-

A levélíró, kinek úgy látszik fogalma sincsen arról, hogy mit irt, de még kevésbé ismeri a budapesti vendéglősök viszonyait, ha olyan dolgokat állít, hogy Budapestben a vendéglős 10—12 és 15 kr. szed egy üveg szódavízért. Szeretnők tudni, hogy hol van Budapesten az a sok vendéglős, ki ilyen árban elárúsítja a szikvizet, van ugyan egynehány előkelő étterem, szállóda, hol ilyen árban elárúsítanak a szódavízért, csak hogy ilyen helyeken nem vásárolják, nem fogyasztják, mert általánosan elismert tény, hogy a nagy urak nem isznak szódavízért.

Abba a levélbe egész nyugodt lelkiismerettel ajánlja a tek. Tanácsnak az 1 kr. fogyasztási adó behozatalát, mert az ő állítása szerint a vendéglősön behajtható volna. No erre már mi is kíváncsiak vagyunk, hogy miképp volna ezen adó behajtandó, ha csak árfelemeléssel nem élünk, ha az pedig megtörténne, akkor a fogyasztás a minimumra redukálnék s akkor a tek. Tanács már nem érné el azt a célt, a melyet a szódavízadó behozatalával elérni óhajt, t. i. a deficiztnek a fedezését. Tegyük fel, hogy a vendéglős, ki 4 krajczárjával árúsítja a jégbehűtött szódavízért, vagy menjünk még tovább, mondjuk, hogy 5 krajczárjával árúsítja, maradt 2 kr. haszna, mert 2 krajczár vásárolja, 1 kr. a jég, most maradt 1, de legfeljebb 2 kr. haszna, most fizessen ebből 1 kr. adót, hát hová kerül, mi marad neki? ha pedig a vendégtől szedi az 1 kr. adót, akkor el lehetünk rá készülve, hogy 3 nap alatt sem adhat el annyi szódavízért, mint most egy nap alatt. Éppen a vendéglős, ki bárhol, bármilyen kis terjedelmű üzlettel bír, legnagyobb házbért és adót fizeti, és most meg szódavíz adóval is akarják sújtani, mert az éhezten világon áll előttünk, hogy a gyáros nem fizetheti, mert 2 krajczárnál olcsóbban nem lehet szódavízért házhoz szállítani.

Szem előtt kell még azt is tartanunk, hogy ezen adó behozatala által a környékbeli vendéglősök előnyben fognak részesülni, mert ők a környékbeli gyárosok révén fedezhetik szikviz-szükségletüket s ezáltal csak a főváros területén levő vendéglősöket érzékenyen sújtani, s ezáltal a szikvizgyártás és fogyasztás csekély lesz.

Egy példával akarjuk az oly város szikvizgyáros viszonyait illusztrálni, hol már a szikvizadó létezik. Szerkesztő urunknak alkalma volt a milleniumi kiállítás alkalmával a szegedi vendéglős-ipartársulat tagjaival, kiknek szikvizgyáruk van, az ottani szódavíz viszonyokról beszélgetni, beszélgetése folyamán megtudta, hogy a szegedi gyárosok 6—8 tagu társaságból áll, kivülük más szikvizgyár nem létezik és gyártmányuk nem haladja meg a 300 drbot és miért van ez, épen az 1 kr. fogyasztási adó okozza ezt a csekély fogyasztást, máskülönben élni abból a keresetből nem tudna egyik sem, ha mindegyik külön-külön mással nem foglalkozna. Ilyenek a vidéki gyáros viszonyai.

Térjünk át a budapestirekre.

Két évvel ezelőtől szólt róla, hogy a szikviz árát a gyárosok felemelni óhajtják, és ennek elkerülése végett a budapesti vendéglősök egy szikviz-

gyárat alapítottak, és a vendéglősök nagy támogatása mellett és ket általánosan elismert szakkertü vezetője és takarékos gazdálkodása mellett, nem sikerült 1¹/₄ évi működés után egy 450,000 frtos alaptőke után 8%-nál nagyobb osztalékot fizetni. Ez a példa kellőleg megvilágítja a budapesti viszonyokat, most képzeljük ehhez az 1 kr. adót, mi lesz akkor? nyugodtan állíthatjuk, hogy egy a szikvizgyárosra, valamint a vendéglősre, de még a tek. Tanácsra nézve is, lesújtó eredménnyel lesz, mert a tek. Tanács nemcsak hogy nem éri el a deficizt szolgáló összeget, hanem tönkre tesz egy iparágat, mely ugyanis már gyöngén áll, és csökkenti a nagy terhekkel ellátott vendéglős jövedelmét, azt hisszük, hogy a tek. Tanács alapos megfontolás után ilyent nem kívánna.

Felvilágítandó még, hogy ezen adó behozatala nemcsak iparágunknak ártana, hanem 1000 és 1000 szegény ember kénytelen lenne az orvosi felügyelet alatt álló szódavíz helyett, az utczán árúsított piszkos, meleg, ecetes vizet inni, s nem hisszük, hogy a tek. Tanács, ki első sorban hivatva volna az emberiség egészsége felett örködni, ilyent óhajtana.

Szükségesnek tartjuk úgy a vendéglősöket, valamint a szikvizgyárosokat figyelmeztetni, vegyék komolyan a dolgot, tegyenek együttesen valamit, világosítsák fel azokat a férfiakat, kik ezen adó behozatalát kívánják, mielőtt késő lesz.

Kivonat

a debreczeni szállodások, vendéglősök, kávécsok és korezmáros ipartársulata által 1897. évi december hó 22-ik napján tartott igazgatósági ülés jegyzőkönyvéből.

Felolvastatik a budapesti szállodások, vendéglősök stb. ipartársulatának f. hó 14-ről kelt válszírata, melyben arról értesít, hogy a legközelebbi Országos vendéglős-kongresszus színhelyének Szombathelyről leendő megváltoztatására magát jogosítottnak és illetékesnek nem tartja, azonban nézete szerint észlelter és kívánatos lenne, ha a két kongresszus egycsapású és egy helyen tartatnék meg, ami azonban csak az esetben lenne vizsálykodás nélkül lehetséges, ha a »szombathelyi« szaktársak előjogukról lemondva, a tért önként átengedik.

Együttal Bornyász József bejelenti, hogy dr. Szabó L. ügyvéd úrtól Szombathelyről magánlevelet kapott, melyben nevezett jogtanácsos ur panaszképen adja tudtára, hogy ők a Szombathelyen tartandó kongresszus érdekében több mint 1 év óta minden lehető elkövettek, s hogy az a kültűtött időben meg nem tartatott, nem ő rajtuk mult; s most azt kell sajnos tapasztalniok, hogy a debreczeni vendéglősök ipartársulata aknamunkához hasonló módon a kongresszust Szombathely kikérésével Debreczenben kívánja megtartani, ide vonatkozólag tehát erdemleges helyről határozat hozatalát kerí annyival inkább, mert e tárgyban már a »Közérdek« szakközlöny is ily módon foglalkozik.

Határozat.

Arra való tekintettel, hogy a debreczeni szállodások stb. ipartársulata a szombathelyi szaktárs-

alá kerülhetnek. A göröngyös, sarkokkal ellátott vagy törött üveg kellemetlen érzést kelt ajkunkon, sőt, habár a benne levő különben kifogástalan is, az összbenyomást csökkentheti is.

Különösen a szesz italok élvezete alkalmával lép nagyon előtérbe a tapintó és érző idegek működése, mely az izérzést eredményezi. Érző idegeink által tudjuk meg, hogy erős vagy gyenge-e valamely szesz ital, rendszerint azonban ezen érzést az érzőidegeknek maguknak tulajdonítjuk.

Fontos mellékzereppel bír az izlelésnél a szagérzésnek is. Folyadékok, amelyekben illó szaganyagok vannak, az orr nyákhártyájában levő szagidegekre hatnak, még mielőtt az izerző idegek működése megkezdődött volna, mert e szaganyagok már a légzésnél kerülnek az orra. Ha a legfinomabb pálinkába vagy likörbe egy csepp kellemetlen illatu olajat öntünk, ezen ital oly kellemetlen hatást fog reánk gyakorolni, hogy azt egyáltalán képtelenek leszünk meginni, noha előbb elég jól izlett. Ha szagérzésünk erőse nátha csökkenti izlésképességünk is szenved. Iz és szagérzés tehát igen közeli viszonyban állanak egymáshoz és szagérzésünknek teljesen épnek kell lennie, ha azt akarjuk, hogy izérzésünk kifogástalan legyen.

Végül meg kell jegyeznünk, hogy az izlésre a látásnak rendkívüli befolyása van már. Mindenki tudja példának okáért, hogy sötét pinczében alig lehet a vörös bort a fehér bortól megkülönböztetni. Bekötött szemekkel ez egyáltalán lehetetlen. A látszat e tekintetben gyakran tévesztheti meg íteletünket. Valamely palackznak tetszetős formája, egy szép dugó, művészi kivitelű etikette, egy vékony finom csiszolatu ivópohár, amelyen a fény könnyen áthatolhat, amelyben az ital teljes fényben csilloghat, tetszik a szemnek s az ital ízét is emeli.

Tudvalevő, hogy az iz és szagérzés a gyakorlat által bizonyos tekintetben tökéletesíthető. A felette gyakori használat azonban ez érzéseket csökkentheti. A paprikaevő az ételk izét csak hiányosan érzi, a festő a terpentinszagot alig érzi, úgy mint a gyógyszerész sem érzi a patikaszagot.

Marchal.

egyletet semmi körülmények között eddig teljesített fáradságos és dicséretet érdemlő előmunkalátában és annak keresztül vitelében meggátolni nem kívánja.

egész határozottan kimondja ipartársulatunk, hogy az eszmét csupán azon közbevetélt indítvány folytán tette magáévá, azon a Szombathelyre tervezett kongresszus az 1897-ik évről ismeretlen okokból elmaradt és ha lehetséges lenne, nehogy a különben is egy téren működő erők szétforgácsolódjanak az által, hogy a vendéglősök egyik része az ország e részében tartandó pinczér-nyugdíj kongresszuson, másik része pedig a vendéglősök kongresszusán Szombathelyen legyen kénytelen megjelenni.

A mennyiben pedig társulatunk magánaton vett hiteles forrásból arról értesült, hogy a szombathelyi szaklások a mozgalmat magukra nézve sérelmesnek, sőt ellenük intézett aknamunkának tartják, a mennyiben továbbá társulatunk hivatalos közlönye a közérdek és minden felhatalmazás nélkül oly szellemű cikket közölt legközelebbi számában, melyről az vehető ki, hogy a Szombathelyről elmaradt kongresszus feltétlenül Debreczenben létszen a nyugdíj-kongresszussal egy időben megtartva.

utasítatik titkár, hogy ezen helyreigazító nyilatkozatot 4 példányban megszerkesztve, azokat egy a budapesti, valamint a szombathelyi vendéglősök ipartársulatának tudomásvétel végett, és annak tiszteletteljes felelőse mellett, hogy e tárgyban a kongresszus előkészítő bizottság által hozandó érdemleges határozatú ipartársulatunkkal sürgősen közölni sziveskedjék.

Továbbá a »Közérdek«, valamint a budapesti vendéglősök szaklapjának szives közvételét végett mielőbb küldje meg, s esetleg a szombathelyi szaklások választás ide továbbá illetékes eljárás czéljából haladéktalanul terjessze be.

K. m. f.

Láttam:
Hauer Bertalan
társ. h. elnök.

Kiadta:
Vetössy Béla
ipartársulati titkár.

Jubiläums-Kochkunst-Ausstellung in Wien.

Das ganze Reich hat sich gerüstet, um das Jubeljahr unseres Kaiser-Königs, das fünfzigste Jahr seiner segensreichen Regierung festlich zu begehen. Die Wiener Gastwirthe haben zuerst den Anlass genommen, ihrer Huldigung durch die von ihnen arrangirte Kochkunst-Ausstellung in den Sofiensälen Ausdruck zu geben. Den Arrangieren wurde dafür auch die Auszeichnung zutheil, dass unter Entfaltung ungewöhnlichen Glanzes und in Anwesenheit eines nach vielen Tausenden zählenden Publikums der gütige Monarch selbst den Eröffnungsakt vollzog.

Ueber die Ausstellung heute noch eingehender zu berichten, halten wir nicht mehr an der Zeit, nachdem sämtliche Wiener und Budapester Blät-

Az első „Svipsz“-em.

A »Vendéglős« eredeti tárczája, írta Barta Lipót.

A negyedik gimnasiunai osztályban fényes eredményel elbuktam, a mennyiben én voltam az osztályban az egyedüli, ki tiszta »szekunda« volt, kivéve tornából, »jelles«-t kaptam, a mely ugyan bizonyítvánnyal semmiféle harmoniában nem állt, a tornai »jelles«-el bizonyítottam, hogy nagyokat tudok ugrani, a többi osztályzatommal meg azt bizonyítottam, hogy osztályt átugrani nem tudtam. Az osztályfőnököm bizonyítványom átadásánál a lehetőleg legkomolyabb ábrázatot öltötte, és egy nagy fontossággal bíró diktációt intézett hozzám, melyben figyelmeztetett, hogy javuljak, legyek szorgalmas, és hogy a mostani hibám jóváhozására még van időm.

Tanárom lesújtó szavait kétségbeejtő arckifejezéssel hallgattam és látszólag közelebb állottam a pityergéshez, mint a neveléshez, de nem azért mert meghatóan diktációzott. Hanem egyszerűen azért, mert soká ott marasztalt, s gondolataim már a mai nap méltó befejezésénél szállingóztak. Alig hogy tanárom elhagyta a termet, rögtön tanácsot tartottam három hozzám illő pajtással, kik méltók voltak hozzám, és megbeszéltek a mai nap teendőit.

Első sorban ki a városligetbe, ez minden megbukott és meg nem bukott középsikolai tanuló üdülő helye. Pénzünk is volt, szüleink szívesen adtak reggel egy pár hatost, mer biztosan számítottuk jó bizonyítványra.

Betértünk a három jómadárhoz, címzett vendéglőbe, s egy liter bort és egy üveg szódavizet rendelünk, megjegyzendő, ezt a kis mulatságot azért rendeztük, hogy szüleink öröme teljes legyen. Ittünk, ettünk, és elköltöttük vagyonunkat, annyi maradt, hogy két »turt« a ringlisipilén is tehetünk, természetesen még mielőtt a ringlisipilre ültünk, bebizonyultnak láttuk, hogy mégis forog a föld. A ringlisipilén meg már nemesek a föld forog, hanem mi is.

Időközben besötétedett, s utnak indultunk hazafelé. Utközben meg alkalmunk volt olyan

ter seinerzeit höchst ausführliche Berichte brachten. Wir wollen nur bemerken, dass die Ausstellung dem Beschauer einen faszinirenden Anblick bot und der grosse Sofiensaal einem Bilde aus dem Märchen glich.

Die Restaurateure Wiens haben ihr Bestes geboten, um der Ausstellung den Erfolg zu sichern, auch Ungarn ist in diesem Wettkampfe nicht zurückgeblieben, und wenn es auch quantitativ schwach vertreten war, so haben doch die wenigen Aussteller bewiesen, dass auch die Kochkunst im Ungarlande auf einem hohen Niveau steht.

Se. Majestät der König hatte während seines Rundganges wiederholt Gelegenheit, sich auch über die ungarischen Aussteller, welche er, wie nicht anders zu erwarten war, in ungarischer Sprache anredete, voll anerkennenden Lobes zu äussern, wie überhaupt den ungarischen Gästen, die unter Führung Johann Gundel's zur Ausstellung kamen, überall Ovationen entgegengebracht wurden. Die meisten Hotels und Restaurants Wiens waren mit ungarischen Nationalfahnen geschmückt und als Se. Majestät zur Kollektiv-Ausstellung der Budapester Hoteliers- und Gastwirthe-Genossenschaft gelangte, fand der von Herrn Gundel ausgebrachte Ruf »Eljen a királyunk!« auch bei den Nichtungarn ein stürmisches Echo.

Die Ungarn haben aber auch alle Ursache, mit dem auf der Kochkunst-Ausstellung erzielten Erfolg vollauf zufrieden zu sein, denn ein erster Preis, das Ehrendiplom, wurde einem ungarischen Aussteller, dem Restaurateur des Nationalkasinos und des Parkklubs, E. M. Kovács von der Jury zugeurtheilt, und Kovács verdient diese Auszeichnung in vollem Masse, denn was er geschaffen, fand die ungetheilte Anerkennung der Wiener und deutschen Berufskollegen. Kovács' Expositions-Objekt stellt eine imposante grosse Fontaine dar, ein grosses Büffelstück überragt von Neptun, dessen Dreizack alle Genüsse der Meerfauna hieher gebannt; mächtige Hummern beugen sich zu seinen Füssen, von einer Doppelreihe Austern à la Maintenon umgürtet, während sich unten stahlblaue Forellen in einem Bassin von Aspick tumeln, das von einer reichen, appetitlichen Muschelbordre eingefasst ist. In bunter Abwechslung enthalten die Muscheln Alles, was ein Buffet anziehend und gaumenreizend machen kann. Sowohl die Herstellung, wie das Arrangement sind künstlerisch und loben ihren Meister, dem man dies nicht leicht nachmachen kann. Auch Se. Majestät zeichnete Kovács mit einer längeren Ansprache aus, sich über das ausgestellte Objekt sehr lobend äussernd.

Der Eigenthümer des »Hotel Pannonia«, Friedrich Glück hat durch die Ausstellung einer Sammlung von historischen Trinkbechern und antiker Essbestecke, ferner einer 157 Bände umfassenden Kochbuchsammlung, die bis zum XVI. Jahrhundert zurückreicht, sich besonders verdient gemacht. Se. Majestät besichtigte die ausgestellten Antiken mit grosser Aufmerksamkeit und äusserte

sich sehr anerkennend. Der König liess sich ein in lateinischer Sprache verfasstes Kochbuch aus dem Jahre 1560, ein deutsches Kochbuch vom Jahre 1625 und das erste in Ungarn in ungarischer Sprache gedruckte erschienene Kochbuch vom Jahre 1725 zeigen und gab lebhaft interessirt seiner Verwunderung Ausdruck, dass schon zu jener Zeit eine Kochbuch-Literatur existirte. Der König bemerkte, das Sammeln dieser alten Kochbücher müsse viel Mühe verursacht haben.

Eine reichhaltige Menükarten-Sammlung hat der Oberkellner des »Hotel Königin von England«, Josef Ruef, ausgestellt; sie ist originell und interessant.

Unter den im Auslande wirkenden ungarischen Kochkünstlern hat sich der Chefkoch des Hotels »Kaiserin Elisabeth« in Ischl, Nikolaus Csizik, hervorragend bemerkbar gemacht. Er stellte eine aus Butter kunstvoll modellirte, mit Lorber umkränzte Büste unseres Königs aus, unter die er den Spruch setzte: »Äldött légy, míg magyar sziv doboz«.

Hochinteressant und besonders für den Fachmann anziehend, gestaltete sich die Ausstellung mit Hinsicht auf diejenigen Gegenstände, welche speciell für das Gastwirthe-Gewerbe einen Werth haben:

So stellte die Glaswaarenfirma J. Schreiber und Neffen ein komplettes Einrichtungs-Tableau für Hotels und Restaurationen aus. Der König äusserte sich gegenüber dem Chef der Firma in anerkennendster Weise.

Die Exposition des Metallwaarenfabrikanten I. L. Herrmann leistete auf diesem Gebiete Hervorragendes. Die Firma erzeugt alle Gattungen von Service-Artikeln und Tafelgarnituren und hat zahlreiche ihrer Erfindungen für gastronomische Zwecke durch Patente geschützt.

Die prächtigen Erzeugnisse der Berndorfer Metallwaarenfabrik, die mit Recht das Entzücken der Hausfrauen bilden und die in schier unerschöpflichen Variationen den Zwecken der Speisenerbereitung dienen, sind von der Firma in einer geradezu splendid ausgestatteten Musterküche zur Schau gestellt worden und erregten allseitig das lebhafteste Interesse.

In der Getränke-Abtheilung finden wir die Promontore Champagnerfabrik Louis François u. Co., die bei den in- und ausländischen Ausstellungen der letzten Jahre stets erste Preise erhielt und den ungarischen Champagner auch im Ausland heimisch zu machen verstand. Die Marken der François'schen Fabrik erfreuten sich auch hier einer allgemeinen Beliebtheit, denn bis in die späte Nacht hinein war die Kostloge von einem zahlreichen Publikum umlagert, das dem perlenden Nass eifrig zusprach.

Das »Gemüthliche« der Kochkunst-Ausstellung war das American Bar und der Grill Room. Hier wurde vor den Augen des Besuchers auf dem Rost à la minute gebraten und geschmort wie es in England üblich ist. Dazu sind hier bei

emberek ismeretségét kötni, kik nézetünkkel ellenkező véleményben voltak, t. i. mi erősen azt állítottuk, hogy a föld forog, ennek következtében hol az egyikhez, hol a másikhoz ütődünk, mit ők semmi esetre sem akartak helyben hagyni, és olyanokat csaptak reánk, hogy a föld egy pillanatra megszűnt forogni, hogy szentanyuja legyen ezen reánk nézve semmi esetre sem mulatságos eseménynek.

Ilyen kinok. akadályok és kek foltokkal együtt 9 óra tájban szerencsésen haza érkezünk.

Képzlejk szüleim örömét, hogy drága csemetéjük megérkezett.

Apám ugyan szigorú tekintettel vigigmért és szündefka volt olyant tenni, a mit egy nemesen erőz és »svipszek«-kel bíró flukat respektáló ember ugyan nem tesz, csakhogy jelen esetben megszűnt nemesebb érzéssel bírni és »svipszek«-et nem respektálni, sőt ellenkezőleg, azt akarta bizonyítani, hogy olyan érzést olt belém, a mely inkább fájdalmas, mint nemesnek mondható.

De a mamák azok az apák kedvüket mindig rontják, és határozottan megakadályozta apámnak abbéli örömeinek ilyenképpen való kifejezését, a mely reám nézve semmi esetre sem kedvezőnek mondható, és előlépelt szónoki tehetségével és addig beszélt, míg apám már maga is elhítte, hogy fényes bizonyítványt hoztam, és utóbb már be is látta, hogy más uton-módon nem tudtam volna jó bizonyítványom miatti öröömömnek kifejezést adni.

Időközben lefeküdtem, semmire felvilágosítást nem adtam és másnapra hallaszottam a zavaros helyzet tisztázását.

Apám ebbe is belenyugodott, s szólanul végig hallgatta anyám megkezdett fényes védő beszédjét.

Borzasztó álmaim miatt nyugtalanul aludtam. Álomban megjelent Aich János ur egy nagy sörös hordón ülve, kinalgatta a jó sört, továbbá Rajágh Lajos ur, aki azt állította, hogy a részvénytörzsek söre a legjobb, azt igyam, abból a sörből többet elbírok, továbbá megjelent Páris ur egy nagy Louis François-féle pezsgős üvegen balancizozva, továbbá egy esomó borügynök, mögöt-

tük rögtön az »Artesia« ügynöke, ki az Artézi savanyúvizet, mint a legjobb ásványvizet ajánlotta és még többen, s ezek mind kinalgattak árúkat, csakhogy nem tudtam felemelkedni, erre ők közledek felem s addig ránczigtáltak, míg végre felébredtem, de sem Aich, sem Rajágh, sem pedig Páris urak nem voltak mellettem, hanem atyám volt ágyam mellett, és kemény szigorú hangon kizavart. En felálmosan még mindig beszélgettem sör, pezsgő, bor és utóbbi szesz italokról, mire apám dühbe jött és egyszerűen kidobolt ágyamból.

Alig hogy felkeltem, apám első szava volt, mutassam bizonyítványomat, én vonakodva előkotoráztam s szemlesütve átadtam.

Egy pillantás, és apám átlátta a tegnapi svipszem jogosultságát.

Szólanul az egyik szekreny mögé nyult és kezében megvillant az ugynevezett nádpálca, a melyet eselédünk ruhaporolásra hasznal ugyan, de akkor, ha a ruha nincs rajtunk. Apám ez esetben kivétel telt, és nem halasztotta a ruhaporolást addigra, míg ismét levettem, hanem rögtön hozzáfogott.

En jajtva igazoltam, hogy eselédünk ma reggel alaposan kiporolta ruhámat, de ő ezt figyelembe se vette és vigan, dudolva tovább porolta nadrágomat szép beszéd kíséretében, melyről hallottam egyes szavakat, mint részeges, haszontalan, neveletlen, kidoblak stb., addig, míg az én legnagyobb öröömre a nádpálca szerencsésen kettétört.

Ezzel meg volt fejezve a ruhaporolási manőver. A mi azutan történt velem, az az én privátügyem, azt nem mondom önöknek, t. olvasóim, mert különben még nevetnék borsorsomon.

Ezen az eddig elmondottakon rémelen nem fognak nevetni, mert beláthatják, hogy ez a história inkább szomorú, mint vig.

Azt az egyet megtanultam, hogy ha fiam lesz, a bizonyítvány kiosztási napon, csak akkor kapja meg zsebpénzét, ha jó bizonyítványt hoz.



der Bar alle amerikanischen Getränke zum Ausschank gelangt. Das Lokal war originell, echt amerikanisch dekoriert.

A bécsi konyhaművészeti kiállításon részt vettek Budapestről:

Mint kiállító a culinárius kiállításon szerepelt:

Kovács E. M., vendéglős a nemzeti kaszinóban, három nagy, gyönyörűen rendezett szép buffet-gyümölcsstartóval.

Drechsler Béla, az Andrássy-utról, két szép gyümölcsstartóval, melyeknek végei miniatűr-alakban egy-egy kis madáralkitkát alkotnak, abban egy-egy eleven kolibri, alul pedig egy üvegserleg, a melyben kis aranyhalaeskák uszkáltak a vízben. Igen sikerült eszme.

Glück Frigyes, a Pannonia-szálloda tulajdonosa, remek hisztórikus régiségeit állította ki, a melyek 35 ezer forint értéket képviselnek.

Az ital-kiállításon résztvettek:

Kommer Ferencz, Prindl Nándor és neje, Gundel János, Hein Lipót, Wilburger Ká-

roly, Kern Ferencz, Brückner József és neje, Hell József, Koch József és neje, Petánovits József, Stadler Károly és Förster Konrad.

Jelen voltak továbbá még Magyarországból:

Juránovics Ferencz Szeged, Schleifer Lajos Esztergom, Pábel Nándor, Burger Károly és neje, Schnell József, Farnek Károly és neje, Müller Károly cukrász, Müller József, Müller Antal, Haber Károly és neje, Örley Géza (Hubert-pezső), Danczinger József, Schlotter Antalné, Farkas István és neje, Körber Ferencz és neje, Jahn Ede és neje, dr. Eisler Miksa, Mayer Ferencz, Menschel Károly cukrász, Gindert István kádár, Weidl Emil, Marschenbauer Lőrincz, Endus János Székesfehérvár, Schodits Adolf, Jajczay Jánosné, Hell Ferencz, Hruska János, Löwenstein Nándor, Suroga N., Kammer Ernő, Götz Adolf és neje, Chlumszky Károly, Hegyesy József szakács, Haberl Albin szakács, Burger Károly szakács, Ruef József főpincér és Mitrovácz Adolf főpincér.

Kitüntetve lettek:

Diszoklevéllel: Glück Frigyes szállodás, Prindl Nándor vendéglős, Brückner József vendéglős, Petánovits József vendéglős, Kommer Ferencz vendéglős, Gundel János vendéglős, Stadler Károly vendéglős, Kovács E. M. vendéglős Budapestről.

Arany éremmel: Koch József vendéglős Budapest, Teleki Zsigmond udvari borkereskedő Pécs, Schutt Vilmos bornyagykereskedő Villány, Deutschländer Mihály borkereskedő Tata-Tóváros, Hubert J. E. pezsgőgyáros Pozsony, Törley József és társa pezsgőgyáros Budapest, François Lajos pezsgőgyáros Budafok, Hacker Mór chinaezüst-gyáros Budapest—Bécs.

Ezüst éremmel: Kern Ferencz vendéglős Budapest.

Elismerő oklevelet nyert: Drechsler Béla Budapest.

VENDÉGSZERETET

Gastfreundschaft.

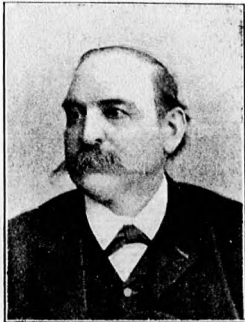
Gast und Freundschaft wie schön sind diese Worte
Und wenn vereint an einem Orte
So schmilzt Verstand und Herz zusam
Dankend sprechen wir Euch an:
Lieb' Freunde und Kollegen
In Freundschaft freu ergeben
Rufen wir es in die Welt
Dass Alles Euch Gott vergelt.
College
Fritz.
Budapest.

Czepka Lajos

a budapesti pinczér-egylet volt pénztárnoka

Czepka Lajosnak, ezen derék, becsületes és fáradhatatlan férfinak egész életén át az új napja egy örömnappal, mert e napon ő többektől rendes újevi ajándéknak részesült. Ez évben azonban nem örülhetett az újévnek, mert éppen azon a napon vitték ki a temetőbe örök nyugalomra.

Czepka Lajos, mint egy mészáros-mesternek a fia, 1831. évben született Alsó-Ausztria Schrems nevű városkájában, a hol az iskolákat is látogatta, s a melyek bevégezése után a pinczéri pályára lépett. 1852. évben a katonasághoz került, a hol a 14. számú vadászrezervhoz soroztatott be, s onnan 10 évi szolgálati idő után mint fővadászbocsátott haza. Innen Becsbe vette útját, a hol hosszabb ideig mint pinczér működött, míg nem a bécsi pinczér-egyletnek a pénzeszedői állást nyerte el, melyet nagy hűséggel vezetett. Innen szerencsésillaga Budapestre vezetett, a hol 1874. évi szeptember havában mint a budapesti pinczér-egylet pénztárnoka lett megválasztva, a mely hivatalának teljes 24 éven át kitartott buzgalommal és hűséggel szentelte magát. Az ő érdemű működését az egyleti tagok még a halála után is fogják kellőképp méltányolni tudni és róla mindég csak elismerőleg nyilatkoznak.



Czepka Lajos — a knek jól sikerült arczképét tiszt. olvasóinknak itt bemutatjuk — mell-szorulási betegségének esett áldozatul, a mely bajban már hosszabb ideje szenvedett. Az itthagytott, vigasztalhatatlan feleségével 21 évet töltött boldog házasságban.

A temetés újév napján délután 1/4 órakor ment végbe, nagy részvét és az egyleti zászló kísérelés mellett a vármegye-utcai halottas házból. A gyászokos mindkét oldalán hat-hat fátylavívó haladt a kerepesi-ut sarkáig.

A jelenlevő sok gyászoló közül ott láttuk a következő urakat: Mitrovácz, Czurmühl, Poplán, Ruznyák, Tomola, Szabó, Krassy, Labes testvérek, Böhm és még többeket, akik az elhunytat az utolsó menetre elkísérték.

A pinczér-egylet gyönyörű koszorút helyezett az elhunyt ravatalára, a következő felirással: »A kegyelet jeleül — A hű pénztárnoknak.«

Ott nyugszik most, az életében mindég hű és fáradhatatlan Czepka Lajos a temető kopár sírjában és aluszsa az örök almot.

Áldás és béke lengjen drága porai felett!

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

Január 21-én: Kommer Ferencz, virágbokor.
Január 28-án: Gundel János, István főherczeg-szálloda.

Az I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata szerdai összejövetelre a következő napokon tartatnak:

Január 19-én: Kubának Venczel, II. ker. fő-utca 39.
Január 26-án: Mihályi József, III. kerület, szőlőkert-utca 14.

Todesfall. Unsern hochverehrten Kollegen, den Gastwirth Franz Krist, hat ein schwerer Schicksalsschlag getroffen: seine gute, unermüdetlich thätige Frau, Karoline Krist ist am 12. Jänner um 1 Uhr Nachts nach langem Leiden und Empfang der heiligen Sterbesakramente in ihrem 56. Lebensjahre und nach einer 33-jährigen höchst glücklichen Ehe im Herrn entschlafen.

Unter imposanter Bethheiligung von Leidtragenden hat am 13. Jänner um 3 Uhr Nachmittags das Begräbniss der aus dem Leben geschiedenen Frau stattgefunden, und gelangte so die allgemeine aufrichtige Theilnahme, welche das

Ableben dieser wackeren Frau und guten Mutter hervorgerufen, in würdigster, wahrhaft rührender Weise zum Ausdruck. Außerst zahlreiche Mitglieder der Budapester Gastwirth-Genossenschaft unter Führung Gundel's erschienen im Trauerhause (kötö-utca 10), um der Verstorbenen das ehrenvolle Geleite zu geben. Unter der grossen Trauerversammlung sahen wir auch mehrere Stadt-repräsentanten und viele andere hochangesehene Bürger.

Im langgestreckten Hofraume des Trauerhauses, welcher zu beiden Seiten schwarz ausgeschlagen war und am Fussende ein riesig grosses weisses Kreuz zeigte, war der mit vielen Kränzen bedeckte Sarg aufgestellt und zu Häupten die Fahnen der Gastwirth-Genossenschaft, des Kellermeister-Vereins und des Vereins der Budapester Geschäftsdienner flankirt.

Fünf Minuten nach 3 Uhr erschien Abtpfarrer Karl Kirner unter Assistenz der Kapläne Kanter, Böschatt und Horváth, alle Vier im höchsten kirchlichen Ornate, am Sarge, und begann hierauf die feierliche Einsegnung des Leichnams. Ein kräftiger Sängchor trug zur Erhöhung der Trauerfeierlichkeit wesentlich bei.

Nach derselben wurde der Leichnam auf den mit sechs Rappen bespannten Leichenwagen gehoben und ralierte sich der imposante Zug folgender Massen: Voraus der Kellermeister-Verein mit Fahne, darauf die Fahne des Vereins der Budapester Geschäftsdienner und schliesslich die mächtige Fahne der Gastwirth-Genossenschaft, getragen vom Gastwirth Kern Ferencz. Hinter derselben Genossenschaftspräsident Gundel und eine unendliche Reihe von Pester und Ofner Gastwirthen. Darauf ein prächtiger Kranzwagen, über und über beladen mit duftenden Liebesgaben und prachtvollen Kränzen. Nun folgte der sechsspännige Leichenwagen, an welchem zu beiden Seiten innen die Gastwirth, aussen Geschäftsdienner Windlichter trugen. Eine Wagenburg schloss den feierlichen Zug, welcher durch die kigyó-utca, die Kossuth Lajos-utca bis zum Anfang der Kerepescherstrasse sich bewegte. Hier wurde Abschied genommen von der theuren Todten, die Fahnen wurden geschwenkt und der feierliche Zug, gefolgt von einer Unzahl von Wagen, fuhr über die Kerepescherstrasse nach dem Kerepescher Friedhofe, woselbst sich die Gruft der Familie Krist befindet und in welcher nun die irdischen Ueberreste der im Leben so rührigen Frau die ewige Ruhe gefunden. W.

A budapesti vendéglősök bálja, egyesülten a budapesti pinczér-egylettel folyó évi február hó 17-én tartatik meg a »Royal« nagyszállóda disz-termeiben.

Der Chef der Firma Thonet, Franz Thonet, ist am 10. d. in Wien gestorben. Der hiesige Vertreter der Firma, Josef Skoupil, hat sich sofort zum Leichenbegängnisse nach Wien begeben. Der Verstorbene vermachte 20.000 fl. für den Bau einer Kirche in Nagy-Ugrócz in Ungarn, wo die Firma Thonet eine grosse Fabrik besitzt, 20.000 fl. für die Arbeiter-Unterstützungskasse, und zwar für die Witwen und Waisen von Arbeitern in Nagy-Ugrócz. Ausserdem hat er testamentarisch angeordnet, dass die älteren Arbeiter sämmtlicher sieben Fabriken der Firma in Ungarn, Mähren, Russland und Deutschland Unterstützung erhalten.

Johann Pusch, Gastwirth, ist am 13-ten d. M., Nachts 10 Uhr, nach längerem Leiden im 41-ten Jahre seines Lebens und nach einer eilf-jährigen höchst glücklichen Ehe selig im Herrn

entschlafen. Die irdische Hülle des theueren Verbliebenen wurde Samstag, den 15-ten d. M. Nachmittags 3 Uhr im Trauerhause: VII. Bezirk, sip-utca Nr. 9, nach röm. kath. Ritus eingeseget und sodann im Steinbrucher neuen Friedhofe zur ewigen Ruhe beigesetzt. Friede seiner Asche!

Der Wiener Gastwirth-Ball, welcher in den letzteren Jahren stets glänzend verlief, wird im heurigen Fasching am Dienstag, 25. Jänner, beim »Goldenen Kreuz« auf der Mariahilferstrasse abgehalten werden.

Artézia savanyuviz. Hirdetéseink közt az »Artésia« r. t. hirdetésnyét t. olvasóink becses figyelmébe ajánljuk.

Herr Dr. Johann Telbisz, beeid. Chemiker, Budapest, VI. Deseffy-Gasse 45, erklärte sich bereit für jene Gastwirth und Hoteliers, welche Abonnenten unseres Blattes sind, genaue und prompteste Weinanalysen für 3 fl. per Probe auszuführen. Wir ersuchen demnach die Fachgenossen, sich in dieser Beziehung vertrauensvoll an Dr. Telbisz wenden zu wollen. Wir bemerken, dass die Herren Kommer, Eiked, Prindl, Petanovits, Jahn, Weingruber, Dietzl etc. bereits seit Jahre Kunden des Herrn Dr. Telbisz sind.

Bierbücheln. Die seit 1. Jänner 1898 in Wien in Kraft getretene neue Civil-Prozessordnung verlangt — wie man uns von dorthier berichtet — bei Waarenlieferungen auf Kredit die Zusendung einer Rechnung, in welcher das Quantum der gelieferten Waare, sowie der Betrag, welchen der Empfänger der Waare schuldig wird, klar und deutlich ersichtlich ist. Bei allen Geschäftsleuten war es längst üblich, bei Waarenlieferungen einen Lieferschein und nach diesem die Rechnung, oder sofort die Rechnung zu senden. Nur bei den Brauereien hatte sich das veraltete System der Bierbücheln erhalten und wurde das gelieferte Bier täglich vom Abtrager eingeschrieben und gelegentlich der Eineassierung vom Cassier im Büchel die Rechnung gemacht und saldirt. Dies wird nun aufhören müssen und das Bierbüchel nunmehr als Lieferschein gelten und die Verrechnung auf einer gestempelter Factura, welche am Ende eines jeden Monats von der Brauerei zugesendet werden muss, erfolgen. Jede Abrechnung, auch die in Bücheln muss vom 1. Jänner 1898 ab bei einem Betrag bis zu fl. 50 mit 1 kr., und über fl. 50 mit 5 kr. Stempel versehen sein, sonst kann der Besitzer der Bierbüchel zu einer Stempelstrafe, welche die hundertfache Höhe des Stempels erreicht, herangezogen werden.



Köszönetnyilvánítás.

Felejthetetlen drága nőm, Karolina, elhunya alkalmából igen sokan barátaim, collegáim és rokonaim közül intéztek hozzám részvénytálatkozatot, a melyek nagy fájdalomnak némi enyhülést szereztek és előttem örökké felejthetlenné lesznek.

Ez uton mondok halás köszönetet mind azoknak, kik fájdalomban osztozkodtak; de kiváló nagy köszönettel tartozom a tisztelt budapesti vendéglős-ipartársulatnak, a pinczemesterek egyletének és a budapesti boltiszlógnak egyesületének azon részvénytálatkozataikért, a melyeket a drága elhunyt-nak végtisztessége alkalmával kifejeztek.

Budapest, 1898. évi január 15-én.

Krist Ferencz,
vendéglős.

MEGHÍVÓ.

A BUDAPESTI I—III. KER. SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, BOR- és SÖRMÉRŐK IPARTÁRSULATA ALTAL

1898. ÉVI FEBRUÁR HÓ 10-ÉN. CSÜTÖRTÖKÖN

A II. KERÜLET, MEDVE-UTCA 6. SZ. ALATTI »FÁCZÁN« TERMEIBEN TARTANDÓ

Zártkörű Táncszüvegialomra.

Bauer János, rend. bizotts. elnök. **Mayerberg Ignác,** rend. bizotts. elnök. **Petz Károly,** társ. elnök. **Buzik Andor és Kaszmann József,** elnökhelyettesek.
Kubának Venczel, rend. bizotts. elnök. **Buchinger Alajos,** gazda. **Serner Mihály,** pénztárnok.

—* A TÁNCZ KEZDETE ESTE 9 ÓRAKOR. *—

Családjegy ára 3 forint (érvényes 1 ur és 2 hölgy részére). — Személyjegy ára 1 forint 50 kr.

A t. hölgyek kéretnek egyszerű ruhában megjelenni.

Jegyek kaphatók a rendező-bizottság elnökségénél és a meghívó előmutatása mellett este a pénztárnál.

A zenét egy gyalogezred zenekara szolgáltatja.

Valódi prágai sonka

Legfinomabb	Ko.	— 96 kr.
Kötött sonka (esont nélkül)		1 —
Új szalám		1 35
Prágai karaj		— 86
Kolozsvári szalonna		— 90
Debreczeni		— 90
Debreczeni kolbasz		— 95

továbbá hideg felvágottakhoz:

Berlini májkolbasz	Ko.	— 90 kr.
Frankfurti májkolbasz		— 90
Nyelvkolbasz		— 90
Zsuponi		— 90
Martadella		1 50
Líbamáj-kolbasz		1 50

Ajani helyben hazhoz szállítva és vidékre postán vagy vasúton.

Első prágai sonka-telep
Budapest, Rózsa-utca 1.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet
A világ-hírű „Grafit 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.

„Artesia“

budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgő-italok
gyára részvény-társaság Budapest, VI., Bajza-utca 34. VII., Gizella-ut 43

Az Arteszi savanyúvíz a legjobb és leegészségesebb üdítő ital úgy borral, mint bor nélkül.

Elismert orvos-tanári tekintélyek által gyomor és emésztési bántalmak megszüntetésére ajánlatott.

Ezen savanyúvíz, mely Budapesten a legelősből, azonkívül 1/2-1 és 1 1/2 literes porcelán dugóval, legmenetesen elzárt palackokban pontosan hazhoz szállítunk lehetővé teszi, hogy a legszegényebb ember is keves pénzben, megszabadulhat olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénz és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az Arteszi savanyúvízet 2 literes parafa-dugóval elzárt palackokban is szállítjuk.

Videki megrendelések pontosan eszközöltetnek.

Telefon 25—57.

Szimon István, Budapest,

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

Főüzlet: V., Váci-körút 12. sz.

Fióközletek. V., Váci-körút 60. — VI., Teréz-körút 35. — VIII., József-körút 14. **Fióközletek.**

Szálloda-, étterem- és kávéház-tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt rá táráit mindennemű fűszer, bel- és külföldi esemegék, tea, rum és borokban, eredeti töltésű francia cognac u. m. Martell, Henessy, Curvoisier & Curlier freres és Augier freres ezégekétől, ugyisírtén igen jó minőségű saját töltésű magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-főle, Czuba-Durozier és Világosi (eredeti töltés), valódi francia pezsgő-borok u. m. Pommery & Greno, Heidsieck & Co., G. H. Mumm, Louis Roederer, Moet-Chandon és George Goulet, nemkülönbön elsőrendű magyar pezsgő-borok is, valamint mindennemű sajtok, halak, hus és kolbasz-fajokban, orsovai, Astrachan és Elbe-caviar, angol és francia tea-sütemények, főzelék, conservek és befőttekben minden e szakmába vágó czikkekben eskakis a legjobb minőségben, mérsékelt árak mellett.

Videki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöltetnek.

Arjeggzék kívánatra bérmentve.

Telefon-összeköttetés mind a négy üzletemmel.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.

Van szeretnénk becses tudomására hozni, hogy mi az

egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

vagynak Magyarországon és ezéünk mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és vállalkozóvényséknél 17.151. sz. a. bejegyezve van.

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

Vezérképviselőség: Ruda és Blochmann, Budapest.

