

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a budapesti kávé-szegédek 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-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>Megjelenik minden hó 1-én es 15-en.</p> <p>ELŐFIZETÉSI ÁRAK:</p> <p>Egész évre frt 6.— Negyed évre frt 1.50 Félévre frt 3.— Kiföldire negyedévenként frt 2.—</p> <p>Az ipartársulati iroda és a kávé-szegédek betegsegélyző-pénztárának irodája</p> <p>IV. ker., Zöldfa-utca 14. szám alatt van.</p>	<p>SZERKESZTŐSÉG ES KIADÓHIVATAL:</p> <p>Budapest, IV., Keeskméti-utca 5. szám.</p> <p>Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:</p> <p>WAGNER JÓZSEF</p> <p>IV. Keeskméti-utca 5.</p> <p>Kéziratok nem adatnak vissza.</p>	<p>A budapesti kávé-szegédek betegsegélyző-pénztárának orvosai:</p> <p>Dr. Rosenberg Jenő Arányos-ut 35.</p> <p>Dr. Drechsler Dezső Vámház körút 16.</p>
---	---	--

A közvetítéstudgy rendezése.

I.

A közvetítési ügy, annak rendezése, felszégsegei, igazságtalanságai nálunk a legmérgesebb társadalmi kérdések egyikét teremtették meg s hovatovább meg kell barátkoznunk a gondolattal, hogy a pinczerek és kávé-szegédek közvetítését minél előbb véglegesen rendezni kell.

Evek óta számtalan panaszt hallunk, hogy a helyközvetítés rendezetlensége temérdek visszaélésre és igazságtalanságra vezet, pinczérek és kávé-szegédek helyzete szegsztenccziájuk biztos alapszámra fektetése sürgős reformokat kíván: szóval kimondhatlan sok a szervezni, rendezni való.

A pinczerek és kávé-szegédek közvetítési ügyét bonyolódottabbá teszi nálunk azon körülmény is, hogy az szabályrendeletileg a cseléd-ügygyel együtt nyert megoldást.

Innen van az, hogy akár a székes-főváros legfényesebb avenüin, akár a legsötétebb szerecsen-utczán megyünk végig, a cseléd-szerzők tarka-barka czégtábláin nevelődnek, bonneok, szobaleányok, dajkák, kocsisok, cselédek és házmesterek stb. megfizető (?) társaságában ott látjuk a pinczért és kávé-szegédek is. Valóban szinte lélekemelő látvány, az embert szinte elfutja a szégyenpírral tele gyönyörűség.

Hát vizsgálatlan, szomorú helyzet ez! Az egyik oldalon ki vagyunk szolgáltatva a saját speciális közvetítőinknek, kik felett senki — ha csak nem a saját lelkiismeretük — gyakorol ellenőrzést és igazságot; a másik oldalon pedig a fővárosi tanács böles urai kocsisok, kanászok, dajkák díszes kompániájába helyez. Köszönjük!

* * *

A székes-fővárosi tanácsot a nagy közönség a cselédügy rendezelen volta miatt annyit és addig zaklatta, hogy végre a városházi urak is belátták, hogy a kérdés megoldása elől nem lehet immár ridegen elzárkózni. Új tervezetet dolgoztak ki a cseléd-szerzésre vonatkozólag s ebbe more patrio — mivel már előbb is benne volt — belevették a pinczérek és kávé-szegédek. Pedig bizony nem vettük volna rossz néven, ha az egyszer megfeledeztek volna rólnak azok a tanácsurak, a kiknek különben nem igen szokott fájni a fejük miattunk. Egy vizsgálatunk különben van, az igaz, hogy gyenge, az tudniillik, hogy ez az új tervezet is, melyet különben Antal Gyula tanácsjegyző dolgozott ki — mindenben méltó elődeihez, gyenge kísérlet csak, javulást, reformot nem jelent. A cselédügy továbbra is csak abban a stádiumban fog maradni, mint amelyben eddig volt, pinczérek és kávé-szegédek ügyeinek rendezése pedig marad, ami volt, egy puszta folt, egy puszta pont.

A cselédekre vonatkozó határozmányain kívül a tervezet a következők bennünket is érdeklő rendelkezéseket tartalmaz:

Pinczerek, behordók (?) másod étel-hordók 3 frt; szobapinczerek (pénzlárosnók, másod-szobaleányok) 4 frt, (kapusok) fő-és fizetőpinczerek (főszobaleányok) 10 frt közvetítési díjazt fizetnek; a szálló- és vendéglő tulajdonosok (hát a kávé-sok?) a közvetítésért minden esetben csak ötven krajczárt fizetnek.

Ez mindaz, mit a fővárosi új szabályrendelet-tervezet a pinczérekre (s így természetesen a kávé-szegédekre) nézve tartalmaz. Egyéb különleges intézkedéseket nem tartottak szükségesnek, mert a fővárosi szabályrendelet a pinczere-

ket (s így a kávé-szegédek is) a cseléd-könyvvel alkalmazott cseléddel mindenben egyenrangúnak minősíti.

Ebből aztán gyönyörű dolgok keletkeznek majd. Így például a Grand Hotel X. Y. főpinczérét egy szép napon közigazgatási uton 10 frt pénzbüntetésre vagy kétnapi elzárásra fogják itelni jelentkező elmulasztása címén, mert:

»a helyközvetítő köteles minden (cseléd) elhelyezését a cseléd-től átvett tartózkodási jegy kíséretében huszonnégy óra alatt az illetékes kerületi kapitányságnál bejelenteni; és mert: minden (cselédnek) ha a szolgáltatból kilép, huszonnégy óra alatt az illetékes kerületi kapitányságnál kell jelentkeznie, ahol 14 napra szóló tartózkodási jegyet kap.

Nem kevésbé komikus, hogy éltes szakácsnók, fiatal leányok s leánygyermek egysezerre egészségrendőri felügyelet alá kerülnek, mert:

Vidéki kocszmába, kávéházba és hasonló üzletbe csak akkor szabad nőcselédet elhelyezni, ha a munkaadó rendőri bizonyítvány nyolc igazolja a megbízhatóságát.

A felhozott példákól látható, hogy a javaslatban egyetlenegy oly intézkedés sincs, mely pinczérek és kávé-szegédek helyzetének javítására volna alkalmas. Egyetlen vigaszunk a vigasztalatlanságban, hogy hiszen a cselédközvetítők úgysem közvetítenek sem pinczért, sem kávé-szegédek, hanem átengedték az ezzel járó — még pedig mondjuk meg már itt is — nagyon jól védelmelő foglalkozást a pinczér-helyközvetítőknek, kik azzal ma, mint kizárólagos szabadalommal foglalkoznak.

(Folyt. köv.)

F. Kiss Lajos.

Drágaság.

Ugy látszik, hogy a székes-főváros legmodernebb intézménye, a vásárcsarnok, nem a legkedvezőbb aúspiciumok közt született meg, mert majdnem egy időben megnyitásával az élelmiszerárak hirtelen felszökkeltek, amit a székes-főváros lakossága nem képes másfé meggyarázni, minthogy ezt maguk a vásárcsarnokok idézték elő. Ez volt egyáltalán oka annak is, hogy egy vásárcsarnok, mint azok vezetősége hosszabb időn át a legvehemensbb támadásoknak voltak kitéve. A székes-főváros hatósága a lakosság megnyugtatósa céljából tagadta a drágaságot, s statisztikai adatokkal bizonyította az intézmény életrevalóságát.

A vezető székes-fővárosi körök most már a tagadhatlanul magas élelmiszerdrágulás okai kifürkészésére törekedtek, hogy azok felismerése után segélyeszközökről gondoskodhassanak. Így rájöttek, hogy a drágaság legfőbb okai a tavalyi rossz termés és az idej nagy elemi csapások, amiből nyilvánvaló, hogy a drágaságot nem terhelő felelősség a székes-fővárosi tanácsot. A hosszadalmas vizsgálat azonban a hiányok és bajok egész sorát derítette fel, amelyekre vonatkozólag az élelmiszeri bizottság már is több új intézkedés életbe léptetését tartotta szükségesnek.

A bajok okai: a hatósági közvetítők működése; ama függés, amelyeknek a kiselárusító a nagykereskedővel szemben ki van szolgáltatva; amaz ellenszenv, amely a vásárcsarnokokkal szemben a közönséget elfogta; a vásárcsarnokok térbeli elégtelensége s az élelmiszertermelők elmaradása a nyílt vásártérek megszűntetése óta.

E jelenségekkel szemben az élelmiszeri és vásárcsarnok-bizottságok nem maradtak tétlenül. A

hatóság intézkedése a kenyérgérendést illetőleg már ismeretes; a kenyérrák emelését az egészséges konkurrenzia támogatása által lehetetlenné tették, pressziót gyakoroltak a pékekre, amely aztán a fogyasztó közönségnek vált hasznára. A vásárcsarnok-rayonok körül nyílt tereket rendeztek be, amelyek az élelmiszer árak alakulása tekintetében nem tévesztették el hatásukat; engedélyezték továbbá a saisonpiaczokat, amelyeken a vidékről jövő kereskedők és termelők a vásárcsarnokok megkerülésével hatóságilag ellenőrizve árullhattak czikkeiket. A már meglévő vásárcsarnokok kibővítése máris az előkészítés stádiumába lépett, befejezett tény, hogy Budán és a Belvárosban új vásárcsarnokok fognak létesíttetni, míg a központi vásárcsarnokok kifog bővített s kizárólag a nagyüzem céljait fogja szolgálni. Az eddig létesített reformok nem jártak a kívánt eredménnyel, az élelmiszerek ezek dacára drágák maradtak, s Budapestet a világ legdrágább városává tették. Most a tanács ezért magát a közönséget igyekezett felelőssé tenni, mivelhogy az — állítólag — a vásárcsarnokok ellen indokolatlan ellenszenvvel viseltetnek.

Hogy a székes-főváros lakosságának a vásárcsarnokok ellen viseltetett ezen ellenszenvét megszüntette a tanács, elhatározta, hogy a termelő és fogyasztó közt közvetlen érintkezést létesít. E célból Ziegler vásárcsarnok igazgató javaslatot terjesztett a tanács elé, amelyek ugyan valószínűleg szintén nem lesz meg a kívánt eredménye, de kényelmessé fogja tenni a bevásárlást a nagy közönségnek.

Az igazgató első sorban azt ajánlja, hogy a villamosvasutat délelőtt 8—10 óra közt a személyes élelmiszerforgalom lebonyolítása végett minden irányban külön kocsiakat járassanak, amit megkönnyít azon körülmény is, hogy mindkét villamos vasut-vállalat kiindulási pontja az eskü-téren van. A városi villamos vasut utasai a söház-utczában, a régi lovasut utasai pedig a vámház-utczában szállának fel, s egyrészt a köruton át az Akadémiaig, másrészt a belső köruton át a nyugati pályaudvarig közlekednének. Ily kocsi a Ferencz-József hidon át is közlekedhetnének esetleg s gondoskodhatnának Budának ellátásáról is. E kocsi a főkvásárcsarnokokat is érintenék, s a kocsi ezek előtt is várnának a vásárló közönségre.

Az igazgató második indítványának az a célja, hogy a főváros vidéken lévő termelőknél megkönnyítse a központi vásárcsarnokokkal való érintkezést. E célból ajánlja, hogy a vicinális vasutak élelmiszerzállító kocsijai egészen a központi vásárcsarnokig közlekedhessenek, mert ma a termelő hetenként csak egyszer szállíthatja áruit s ekkor is csak kocsi szállíthatja, ami sok pénzbe kerül, s így, ha áruját olcsón kénytelen tovább adni, kétszeres anyagi veszteséget is szenved. Ha azonban a termelő áruját naponként olcsó viteldijért hozhatná a piacra, ugy nemcsak jobb áru kerülne a piacra, hanem egyáltalán a termelőnek, de a vevőnek igényei is könnyebben kielégíthetők volnának. A székes-főváros közelemezése ily módon nemcsak olcsóbb, hanem jobb is rendezettebb is lenne.

A magunk részéről a vásárcsarnok-igazgatóság egyik javaslatához sem fűzhetünk holmi vérmes reményeket. Igaz ugyan, hogy közülök egyik sem érinti közelebbről a város zsebét, s egyformán szolgálnak termelőnek és fogyasztónak érdekeit, azonban, aki a reformoktól valami javulást remélne, megfeledez az arról, hogy a székes-főváros legkövetlenebb környéke, ahová a fővárosi vicinálisok

Az ezredéves országos kiállitáson



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Üzletáthelyezés.

GALLIK LAJOS

rézműves

üzlethelyisége és műhelye

a ház lerombolása miatt

folyó évi augusztus 1-én

VII. nyár-utca 15. szám

alá helyeztetik át.

NIEMETZ GYULA

törvényszéki legbejegyzett

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 legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesítetnek.

TÖLSNER ADOLF FIAI

csász. kir. szabad. tekeasztal-gyára

BÉCS, V., Ramperstorffergasse 39 a

(saját házbán)

ajánlja az **ujjonnan javított**



fordítható tekeasztalait

egyik oldal golyó-, a másik oldal karamboljáték számára, mindket oldal márvánnyal ellátva.

Új és használt tekeasztalok és mindennemű kellékek dus választékban mindig raktáron.

Mindenféle stílusú kávéház-berendezések elvállaltatnak.

Árak megegyezés szerint.

Képes árjegyzékek ingyen és bérmentve.

Bécs, V. Ramperstorffergasse 39 a.

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

A világ-híró „Graft mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállítanak

szálloda-sürgöny-és telefon-berendezéseket, szálloda-harangokat,

villámhárító- és villamos-világítási-

BERENDEZÉSEKET

olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

eljutnak, csak a zöldségfélék szállítása szempontjából jöhet tekintetbe, s hogy a székesfőváros lakossága egyéb élelmiszerek tekintetében kizárólag a vásárcsarnokokra van utalva; végre az optimisták arról is megfeledeznek, hogy a magányosok bevásárlásai, különösen a nyári hónapokban, mikor minden nap csak friss árút lehet vásárolni, nem oly nagyok, hogy azért a vevő naponként 24-30 krt adhatna ki.

Egyébként ez indítványok annak bizonyosságai, hogy a tanács élénken foglalkozik a székesfőváros közlekedési ügyének javításával s így remélhető, hogy előbb-több a fontos kérdés is végleges és sikeres megoldást fog nyerni.

Magyarország tojáskereskedelme.

Hasznos szolgálatot vélek teljesíteni, ha a magyarországi tojáskereskedelemtől a lapok t. olvasóinak egyet-mást elmondok, utalván ama viszasságokra, amelyek e téren leptonnyomon észlelhetők. Az általam elmondandóhoz szolgáló adatokat részben Krenedics Ferencnek a »Közletelek«-ben megjelent »Tojáskereskedelem« című közleményéből merítettem.

A magyarországi tojáskereskedelemtől a kereskedelmi és iparkamarák jelentéseiből Krenedics a következő szemelvényeket állította össze.

1. A budapesti kereskedelmi és iparkamara 1892-ben azt jelenti, hogy Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun- és Fejér-vármegye területén 19 oly egyén van, akik nagyobb mérvű tojáskereskedéssel foglalkoznak.

2. Az aradi kereskedelmi és iparkamara 1895. évi jelentésében az áll, hogy Arad stb. vármegyeiben: »az utóbbi esztendő alatt igen nagy lendületet vett a tojáskereskedés. A gyűjtés a nyugati és északi vármegyeekben nagy erővel és oly sikerrel folyt, hogy az aradi piac fogyasztási szükségletét alig volt képes fedezni. A kivitel napról-napra erősödött és több külföldi és bécsi czégek voltak Aradon csomagoló és szállító telepei, melyek naponként küldtek szét néhány kocsi rakomány tojást.

3. A beszteczerebányai kereskedelmi és iparkamara 1892. évben arról tesz jelentést, hogy: »Arva stb. vármegyeiben 31 tojáskereskedő van, kik többnyire oly helyen laknak, a hol vasúti állomás nincs.«

4. A brassói kereskedelmi és iparkamara 1892-ben azt jelenti, hogy Fogaras-, Nagy-Küküllő- és Szeben-vármegyeiben 65 tojáskereskedő van.

5. A debreczeni kereskedelmi és iparkamara 1892-ben azt konstatálja, hogy Breg-, Hajdu-, Máramaros-, Szabolcs-, Szatmár-, Szilágy-, Ugocea- és Jász-Nagy-Kun-Szolnok-vármegyeiben »tojáskereskedéssel foglalkozó czég nincsen.

6. A győri kereskedelmi és iparkamara ugyancsak 1892-ben arról emlékezik meg, hogy Győr-, Esztergom-, Veszprém- és Komárom-vármegyeiben: »a tojás legnagyobb részét bécsi és stájerországi tyukászok vásárolják össze.«

7. A kassai kereskedelmi és iparkamara 1893. évben azt jelenti, hogy Abauj-Torna-, Sáros-, Szepes-, Ung- és Zemplén-vármegyeiben: »a tojás kivitel a múlt évben is a régi magas nivón maradt és a tojáskereskedők ágenshada végig hazalva a vármegyéket felrugtatta a piaci árakat és minden készletet összevásárolván, a legnagyobb szorultságba hozta a helyi fogyasztást. A kiviteli kereskedés ezen ágának ily módon való boldogulása nem épen örvendetes jelenség tyukenyésztésünk nyomorúságos állapotai mellett.«

8. A kolozsvári kereskedelmi és iparkamara 1893. évi jelentése Alsó-Fehér-, Beszteczere-Naszód-, Kis-Küküllő-, Kolozs-, Szilágy-, Szolnok-Doboka- és Torda-Aranyos-vármegye tojáskereskedésére nézve a következőket mondja: A tojáskereskedelem folytonos lendületnek örvend s ez által egy újabb bevételi forrása nyílik termelőinknek.

A vasúti forgalmi adatok szerint: 1893-ban 17.435 q. tojás adatolt fel, ami 4236 q.-val haladja meg az 1892. évi kivittet. Az élénk kereslet folytán a lefolyt évben oly hiány állt be e czikkben, hogy egy 1440 darabot tartalmazó eredeti ládaért 70 forintot is fizettek, aminek különben 35-36 frt a rendes ára.

9. A marosvásárhelyi kereskedelmi és iparkamara 1896. évi jelentésében azt mondja, hogy Csik-, Háromszék-, Udvarhely- és Maros-Torda-vármegyeiben »a tojáskereskedelem kedvezőtlen viszonyok közt variált. Minden egyes kiviteli czégre nézve az év veszteséggel végződött... a falukon hazaló szegény nép (?) kezd felhagyni ezen foglalkozással.« Ugyanezen kereskedelmi és iparkamara 1892-ben azt jelentette, hogy kerületében 48 tojáskereskedő van, s hogy különösen Maros-Torda- és Udvarhely-vármegyei helyeiben foglalkozik a lakosság tyukenyésztéssel s illetőleg a rendszeres tojástermeléssel.

10. A miskolczi kereskedelmi és ipar-

kamara 1894. évi jelentésében azt mondja, hogy Borsod-, Gömör-Kishont és Heves vármegyeekben csak 7 tojáskereskedő van.

11. A nagyvárdi kereskedelmi és iparkamara 1892. évi jelentése szerint kerületében: a kofálkodó ipart űző tojáskereskedők igen nagy számmal vannak, de csak két kiviteli tojáskereskedő czég van.

12. A pécsi kereskedelmi és iparkamara 1892-ben jelenti, hogy Baranya-, Somogy- és Tolna-vármegyeiben »iparszerűleg senki sem foglalkozik tojáskereskedéssel és tojás kivittel«. Egyik későbbi jelentésében ellenben a következőket mondja: »A baromfikereskedés az itteni fogyasztók elégedetlenségére évről-évre élénkebb lesz, mivel az egyre szaporodó tyukászok faluról-falura járva a baromfit és tojást összevásárolják és Budapestre vagy Bécsbe viszik.«

13. A pozsonyi kereskedelmi és iparkamara 1892-ben arról tesz jelentést, hogy Pozsony-, Nyitra-, Trencsén- és Turóc-vármegyeiben 19 tojáskereskedő van s hogy a tojás termelést különösen a Csallóközben és Szered körül az ugynevezett Matyusföldön űzik nagyban és belterjes módon. 1896. évi jelentésében pedig a következőket mondja: Ha tekintetbe vesszük azt az előnyös módot, amelynek kerületünk, de különösen Pozsony-megye gazdaközönsége annak folytán örvend, hogy két oly fontos és nagy fogyasztó piac van közvetlen szomszédságában, mint aminek Pozsony és Bécs városa, akkor valóban nagy mérvben csodálkozunk kell, hogy a baromfitenyésztés kerületünkben általában el van hanyagolva, sőt még az ország állagát sem éri el.

14. A soproni kereskedelmi és iparkamara 1892-ben azt jelenti, hogy Moson-, Sopron-, Vas- és Zala-vármegyeiben 124 kofálkodó tojáskereskedő van, kik legnagyobb részét oly helyiségekben laknak, hol nincs vasúti állomás... ezen tyukászok faluról-falura járva, szedik össze a baromfit és tojásokat és azokat eladás végett vagy felviszik Bécsbe, vagy pedig a vidéki nagyobb piacokon eladják. Van ugyan olyan vidéki kiskereskedő is, aki melléküzletként űzi a tojáskereskedést, azonban oly tojáskereskedő, ki a kivitel szempontjából is számot tenne, a soproni kamara területén ez idő szerint nincs... Ugyanezen iparkamara 1896. évi jelentésében ellenben a következőket írja: »A tojáskereskedelem kerületünkben kiviteli jelleggel bír, amennyiben tojáskereskedők az általuk összevásárolt tojást majdnem kivétel nélkül Ausztriában értékesítik. A Bécsbe vitt tojás nagy részét a nagykereskedők Angolországba exportálják.

15. A szegedi kereskedelmi és iparkamara 1892. évi jelentésében arról tesz említést, hogy Bács-Bodrog- és Csongrád-vármegyeiben 31 tojáskereskedő van és hogy a kamarai kerület bármely megyéjében a tojás tömegesen kapható. 1897. évi jelentésében pedig a vidék baromfitenyésztését következőképp méltatja: A baromfitenyésztés terén a legörvendetesebb haladás észlelhető. Ezen gazdasági ág ma már egyik legjelentékenyebb bevételi forrását képezi a nehéz gazdasági helyzet sulyát érő kisgazdaságoknak, valamint kint a tanyákon lakó és rendszeren nagycsaládu cselédségnek. A kivitel nagysága, mely e téren ma már elérte, a baromfitenyésztést még általánosabba tette és teszi. A tojáskereskedés rendkívül fellendült, úgy hogy az év nyolcz hónapjában hetenként átlag 95 ládával (minden ládában 1440 drb. tojás) szállítatik leginkább Budapestre, Bécsbe, Egerbe és Würzburgba, valamint más jelentősebb piacok felé. (Folyt. köv.)

Miért kék az ég?

A kérdés nagyon különösen hangzik, de nem tagadható, hogy jogosultsága van. Miért épen kék színű az ég, s miért nem zöld, sárga vagy rózsaszínű?

Nos, nem sokáig kinozzuk az olvasót a kíváncsisággal, hanem egyszerűen minden cifrázás nélkül megmondjuk, hogy a por az, a melynek az ég kék színét köszönheti. A fény láthatatlanul megy át minden gázzal testen, tekintet nélkül arra, hogy milyen chemiai összetétele van. Ennélfogva a por az, amely a fényt felfogja, azt minden irányban visszaveti s így okát képezi annak, hogy az egész atmoszféra színe kék, épu amint a sötét helyiségbe vetődő fénysugárt is a por teszi láthatóvá. Por nélkül tehát soha sem volna tiszta kék égboltozat, az ég mindig sötét, vagy legalább is olyan sötét volna, mint a legszebb holdtalan éjszakákon. Közvetlen e sötét háttérben foglalna helyet a nap, izzó fenylap alakjában éles ellentétet képezve a fényesen megvilágított földdel. Vakító világozottság uralkodnék a helyeken, ahová a napsugarak letűznék, míg ott, ahová el nem jutnak, sötét fekete árnyék uralkodnék, nem volna ekkor szélsőzért nappali világozottság. Ezt az éles ellentétet kis mérvben csak a hold és a csillagok fénye enyhítené, a melyek csakis azért nem láthatók nappal is a fekete égbolton, mert sugaraikat az atmoszféra levő por teljesen visszaveti.

Ha tehát a por az égboltot világítva tünteti elénk, miért látjuk kék színben az eget?

Miért veri vissza a por a fehér napsugár különböző alkotórészei közül éppen a kéket, nem a narancs, piros, sárga, zöld, kék vagy ibolya színképi sugarakat? Dr. Leonard hazánkfia szerint, kinek vizsgálatait a por szerepét illetőleg Dr. Aszmann R. tanár ismertette „Das Wetter-czimű Saale-nál (Braunschweigban) megjelenő meteorológiai folyóiratában, e körülménynek oka a porrészecskék nagyságában keresendő. Csak a legfinomabb, mikroszkopikus por esik le oly lassan, hogy a levegőáramlatok mindenhol elhordhatják s így az atmoszféra minden rétegében állandóan jelen van. Különös jelentőséggel csak ezen igen finom részecskék bírnak, mivel a nagyobbak csakhamar a földre hullanak. Ezen finom, légköri por azonban igen sok részecskét tartalmaz, a melyek elég nagyok arra, hogy a rövid kék fényhullámokat visszaverjék, a zöldet és kéket már kevésbé, míg a hosszú veres fényhullámok visszaverésére pedig általában

nem elég nagyok. Ennélfogva a vörös fény rendszerint akadálytalanul hatol rajtuk keresztül, míg a kék jobban szétszóratik s így szemünkhöz ér el.

De miért intenzívebb az ég kék színe Olaszországban s más tropikus vidékeken? Talán ott még finomabb a por? Bizonyára, de nem finomabb a maga nemében. A mi vidékeink nedves klímájában a por nem mozoghat sokáig anélkül, hogy vízzel ne rakodjék meg, s így meg ne nagyobbodjék, míg a meleg tartományok száraz klímájában a levegő kevésbé van vízgőzzel telítve s így a nedvesség sem csapódik le oly könnyen a porra.

A por különben is minden oly jelenségnek, mely az atmoszférában végbemegy, rendkívül fontos szerepet játszik. Por nélkül nem volnának vízsűrűsödések a levegőben, nem volna köd, eső, felhő, hó. Ekkor tudniillik az egyetlen sűrítő közeget földünk felülete volna. S akkor beállana az az eset, hogy valahányszor a légkör lehülne, a fákról,

a növényekről, a házak falairól kezdene el lecsapni az eső, télen pedig minden élő és élettelen tárgy áthatatlan vastag jégréteggel volna bevonva. Mindazon víztömeg, a mely rendszerint eső vagy hó alakjában jut földünkre, — mint ehhez már szokva vagyunk — ily módon válnék előtűnk láthatóvá, s hogy esik, úgy vennők észre, hogy házunk ajtaján kilépve, egyszerre csurongvíz lennénk, anélkül, hogy a mai értelemben megaztunk volna. Az esernyő teljesen felesleges eszközzé válnék, mert a gőzzel telített levegő még a házak belsejébe is behatolna s a nedvesség mindenütt lecsapodnék. Szóval csak nagyon nehezen alkothatnánk magunknak fogalmat arról, milyen másforma külseje volna mindennek külseje-formája, ha a levegőben nem volna mindenütt oly megmérhetlen mennyiségű por.

Ne panaszkodjunk hát annyit a porral, és örüljünk, hogy nyári egünk oly szép . . . kék.

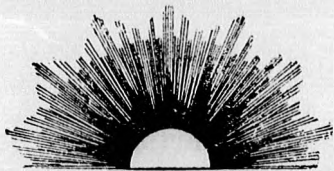
Besonders

schmackhaftes Gebäck, Weizen-, speciell aber Kornbrot, sowie Original Pressburger Mohn- und Nuss-Beugel empfiehlt den Herren Kaffeesiedern und Restaurateuren

R. Schreiner

Weiss-, Brod- und Beugelbäckerei
VII., Károly-körút 17.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Haris-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat, utcákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéházakat, gyártelepeket, vasúti és hajóállomásokat A berendezés költsége igen olcsó.

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

Haris-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap. Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és berendezések azonnal eszközölhetők.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS

Margitforrás-telep (Bereg-megye.)

Kitűnő hatású szénsavas nátriumainál és csekély szabad szénsavánál fogva a **légtutak** s **füdő** hurutos állapotainál sőt egyenesen nélkülözhetetlen, ha, mint a **füdővészese**knél, **vérzésekre** való hajlandóság van jelen. Kiváló hatást látni tőle a **gyomor** és **bele**k hurutos állapotainál, hol a **főlsmennyiségben** képződött sav oka a rossz emésztésnek. **Előnyösen** hat a **hólyag** hurutos állapotainál, mert akadályozza a **húgsavas** sók lerakódását és így a **kő-** és **homokképződést**. Ezek eredményezték azt, hogy a legkiválóbb orvosi kapacitások mindig a legszívesebben használják és mindig előnyt adnak neki a hozzá hasonló **összetételű** gyógyvizek fölött.

Mint ivóvíz

kiváló óvószernek bizonyult **járványos betegségek** idején, főleg **typhus ellen**.

Mint borvíz általános kedveltségnek örvend.

Főraktár ÉDESKUTY L. Budapesten
V., Erzsébet-tér 8. es. és kir. udvari szállító. V., Erzsébet-tér 8.

Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

Hubert J. E. Pozsony

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitűnő 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.

SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}

Promontor

(Budapest.)

DEPOSE.

THÉOPHILE ROEDERER & C^o

VINS DE CHAMPAGNE

REIMS

MAISON FONDÉE EN 1864

MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ :
SALACZ NÁNDOR BUDAPEST, V., JÓZSEF-TÉR 11. SZ.

CHRISTOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárak
 gyári raktárában

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

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

Chocolaa Stühmer

Arany- és ezüstérem.

Védjegy

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

Magyarország legnagyobb gyára.

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

Jurtag az 1885. országos-kiállításán.

KÖNYVNYOMDA

BUSCHMANN F.

BUDAPEST

IV., HARISCH-BAZÁR

Mappin & Webb

London und Sheffield

Fabrikanten in Silber, versilberten Waaren und feinsten Messerschmiede-Artikeln.

Specialität Erzeugniss Princes Plate.

Princes Plate ist Nickel-Silber und schwer versilbert, besser, schöner und dauerhafter als alles bis jetzt Erzeugte.

Specialitäten für **Hôtel, Restaurant, Café u. Clubs.**

Das beste u. dauerhafteste in **Tafelbestecken, Servierschüsseln, Thee- u. Kaffee-Kannen**, sowie alle in dieses Fach einschlägigen Artikel.

Ein Dutzend	Tafel-Messer 14:70	Ein Dutzend	Dessert-Löffel 13:20
	Dessert-Messer 12:60		Kaffee-Löffel 7:80
	Tafel-Gabel 17:40		Mocca-Löffel 6:—
	Dessert-Gabel 13:20		Eis-Löffel 6:60
	Tafel-Löffel 17:40		1 St. Sentopf 7:20

Alle angeführten Gegenstände sind hier in Prima Qualität. Doch ist Alles in Sekunda Qualität sehr billig zu haben.

**Musterlager beim Vertreter für Ungarn :
 M. Kürschner, Budapest, IV., Maria Valeriegasse 7,
 II. Stiege, II. Stock
 (vis-à-vis dem Grand Hôtel Hungaria.)**

**A kőbányai polgári serfőző
 részvénytársaság**

a nagyérdemű közönségnek és érdekelteknek tisztelettel jelenti, hogy a sokoldalról nyilvánított kívánságnak megfelelően, **söreinek palackozását** a főváros részére megkezdette. **Az eredeti minőség teljes megóvása** czéljából **a lefejtés közvetlen az ászokhordók-ból történik.** **Az ezredéves orsz. kiállításán** a legmagasabb kitüntetéssel, a

„Diszoklevéllel“

jutalmazott söreink, u. m.

Polgársör, Királysör, Szent-Istvánsör (pilzeni mód szerint), **kőbányai Barátság** (bajor módszer, malátásör) és **kiviteli márcziusi sör naponta friss töltésben kaphatók.**

Megrendelések **városi irodánkba (VIII. ker., Népszínház-utca 22. sz.** (telefon 56—43.) vagy a serfőzdébe **Kőbányán** (telefon 56—46) intézendők.

Ezen söreink ugyancsak kaphatók **összes raktárosainknál az ország minden nagyobb városában. Viszontelárusítóknak kedvezmény!**

Nem acetylen !

Világítás !

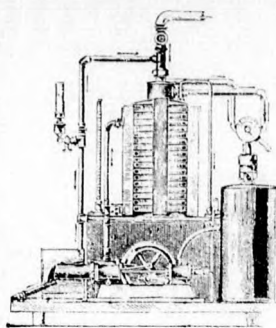
AMBERGI

légszeszfejlesztő gépek

világítási, fűtési és
műszaki czélokra.

Nem robbanó,
önműködő
gépek.

Gondozás
nem szükséges,
szagtalan és
zajtalan lefolyás.



Saját légszeszkészülék minden házban.

Műszaki és ipari
czélokra.

Légszesz-motor
hajtásra.

Légszesz-fűtési
czélokra
(konyhák, fürdőszobák stb. részére).

Ezen gépek által fejlesztett légszesz alkalmazása sokféle különösen ajánlatik:

Lakások, irodák, vendéglők, szállodák világítására melegítő-, főző- és vasaló czélokra szükséges kályhák fűtésére, légszeszmotorok hajtására stb., stb.

A gépek 6-féle nagyságban (15 lángtól 200 lángig) 360 frttól 1500 frtig készíttetnek.

A gázfejlesztő-gép kezelése mindenki által nagyon könnyen elsajátítható előtanulmány nélkül.

A légszesz teljesen tiszta, szaga nincs, nem robbanékony és égés alkalmával semmiféle ártalmas anyagot nem áraszt.

Árjegyzéket és prospektust ingyen és bérmentve küld:

JANISCH JÁNOS és Tsa

légszesz- és vízvezeték-berendezési és horgány-diszitmények gyára
Budapest, VI., Csengery-utca 74. szám alatt.

TELEFON 20-83.

Erő!

Fűtés!

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =
légnomással és szabad. léghűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-esapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

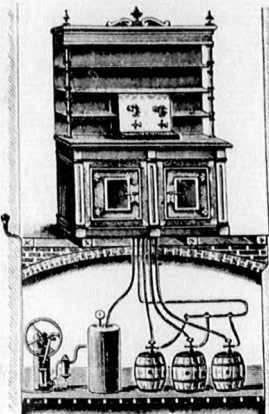
Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Huswahl!

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron

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

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Hüttl Jivadar

porcellán-nagykereskedő, cs. és kir. udvari szállító

Budapest, Dorottya-utca 14.

Minden kiállításon kitüntette.

Ajánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai cikkekben,
melyekben ugy forma mint mintára nézve mindég a legujabbat nyújt.

Festészeti műterem : VI. kerület, Aradi-utca, saját házban.

Kívánatra szívesen szolgál árjegyzékkel és mintákkal.



Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

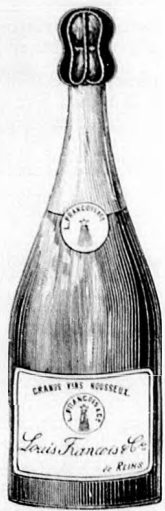
Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.



Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az
egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

vagyunk Magyarországon és országunk mint ilyen a budapesti
kezeskedelmi- és váltótörvényoséknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

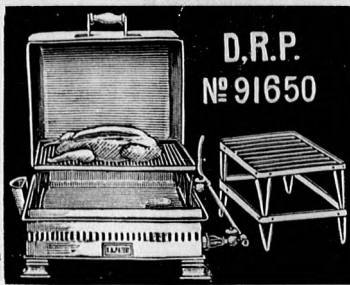
Főraktár: *Borhegyi Ferencz* ezelőtt *Láposy*
Budapest, Maas-palota.

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

„Lucullus”

sütőkészülék gőzfűtéssel
korszakot alkotó találmány
a főzésmesterség terén.

A nemzetközi konyhaművészeti kiállításon Bécsben
(1898 januárban) aranyéremmel kitüntette.



„Lucullus”

Brat- und Backapparat mit Gasheizung
ist eine epochemachende Erfindung, auf
dem Gebiete des Küchenwesens.

Goldene Medaille Internationale Kochkunst-
Ausstellung, Wien, Jänner 1898.

„LUCULLUS”

- A „Lucullus” mindennemű húst süt, zsír vagy vaj hozzáadása nélkül.
- A „Lucullus” szolgáltatja a legízletesebb sültet.
- A „Lucullus” 20%-kal több sültet ad, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” kevesebb tüzelőanyagot fogyaszt, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” nem igényel semminemű felügyeletet.
- A „Lucullus” egy harmaddal hamarabb süt, mint rostélyon vagy sütőben.
- A „Lucullus” megátolja a sültnek megkockosodását
- A „Lucullus” minden sültet szépen süt, u. m. borjú-, disznó-, ürüpecsenyét, roastbeefet, beefsteaket, szárnyast, vadat, halat stb. továbbá mindennemű tésztát és süteményt, minden konyhában, hol légszusz van, nehézség nélkül alkalmazható.
- A „Lucullus” könnyen tisztítható, nincs kopásnak kitéve és nem igényel javítást.
- A „Lucullus” beszerzési költsége a felsorolt előnyök által rövid idő alatt visszatérül.
- A „Lucullus” minden államban szabadalmazva van.
- A „Lucullus” vezérképviseletősége és raktára Magyarország, Románia és a Balkánállamok részére:

- „Lucullus” bratet jedes Fleisch ohne Fett oder Butter.
- „Lucullus” liefert den schmackhaftesten Braten.
- „Lucullus” giebt 20% mehr fertigen Braten als jeder andere Bratapparat.
- „Lucullus” verbraucht weniger Brennmaterial als jeder andere Bratapparat.
- „Lucullus” bratet ohne Aufsicht.
- „Lucullus” bratet ein Drittel schneller als Rost und Bratröhre.
- „Lucullus” verhindert jedes Anbrennen des Bratens.
- „Lucullus” bratet ebenso schön alle Braten als: Kalbs-, Schweins-, Hammelbraten, Roastbeef, Beefsteak, Geflügel, Wild, Fische etc. ebenso auch Mehlspeisen, Bäckereien jeder Art.
- „Lucullus” ist in jeder Küche, wo Gas ist, ohne Schwierigkeit anzubringen
- „Lucullus” ist leicht zu reinigen und unterliegt keiner Abnutzung oder Reparatur.
- „Lucullus” macht sich durch obige Vortheile schon in kürzester Zeit bezahlt.
- „Lucullus” ist in allen Staaten patentirt.
- „Lucullus” ist am Lager und verkäuflich bei den Generalvertretern für Ungarn, Rumänien und die Balkanländer:

KIENAST ÉS BÄUERLEIN BUDAPEST,

IX., Szvetenay-utca 19. szám,

továbbá kapható: a budapesti légszuszgyárak szerelési irodájában, IV., Aranykéz-utca 6. szám és Löwenstein M.-nél, cs. és kir. udvari szállító, IV., Vámház-körút 4. sz.

➡ Árjegyzék és prospektus kívánatra megküldetik. — Preise und Prospekte auf Verlangen. ➡

Telefon-összeköttetés.

Tel. számok: **Grosz Ödön Budapest.**

GROSZ ÖDÖN BUDAPEST

szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetet elhelyező és szaküzleteket közvetítő főügynökség.

Tisztelettel van szerencsém a t. szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak, valamint az e szakmába tartozó alkalmazottaknak

VII. ker., Károly-körút 9 (gróf Hadik-palota)

első udvarban levő, elsőrendű elhelyező ügynökségemet szíves figyelmébe ajánlani. Miért is aziránt kérem főura t. főnök urakat, hogy bármi személyzetre vonatkozó szíves szükségletét irodámból beszerezni méltóztassanak.

Hozzám érkező rendeleteknek rögtön elintézését előre ígérhetem, kiindulva abból, hogy irodámmal egyetemben levő s tulajdonomat képező kávéházban mindennemű szakképzett személyzet bármikor rendelkezésemre áll. Egyben azt is hozom szíves tudomásul, hogy irodámban kizárólag szakmákkal gyökeresen értő egyéneket alkalmazok, s ezért ki van zárva a főnök uraknál ügynökségem folytán küldendő személyzettel való megelégedetlenség.

Egyebekben főlkérem mindazon urakat, kik üzletet eladni avagy venni szándékoznak, bizalommal forduljanak hozzám, mivel úgy helyben, mint a vidéken, személyesen minden üzletet ismerek, valamint azoknak meneteléről is tudomással bírok. Végül pedig készséggel állok úgy a helybeli, mint a vidéki igen t. szállodás, vendéglős és kávéház uraknak szíves rendelkezéseikre akkor is, amidőn bármily ügynek elintézését avagy bevasárlások eszközésével megbízniak

Magamat szíves jóindulatába ajánlva, vagyok

kiváló tisztelettel **Grosz Ödön.**

Idegenforgalom.

Michel György „Economiste Français”-ben a svájci szállodásiparról és annak nemzetgazdasági jelentőségéről. A cikknek az a célja, hogy a francia üzleti szellemet hasonló hazai iparág megteremtésére bírja s a francia pénznek idegenbe öntését megakadályozza. Ha már a francziák, akik pedig a maguk földjén meglehetősen nagy és így bizonyára jövedelmező idegenforgalomnak örvendhetnek, ennek emelésével komolyan foglalkoznak, bizonyára indokolt, hogy mi is — kik hozzájuk hasonló értelemben idegenforgalomról, kivéve a székesfővárost s néhány európaihírű furdót — alig beszélhetünk, e tárggyal behatóbban foglalkozzunk.

Michel György említett cikkéből a következőket tartjuk felemeltésre méltónak:

A svájci hotelek két csoportra oszlanak: egész éven át és csak két hónapon át nyitottakra. 1880-ban a svájci szállodákban 58 000 ezer volt, 1890-ben már 88 000, közülök 32 396 egy méternél magasabb fekvésben. Az idegenforgalom 1894-ben 114 333 744 frank bruttó bevételt eredményezett, ami valóban hallatlan összeg, tekintve, hogy a köztársaság budgetje 78—80 millió. Ennek a virágzó iparágunk az az előnye is van, hogy egész tömeg embernek ad munkát és kenyeret. A kiszolgálásra a szállodák (eltekintve a városi Hôtels meublés és Hôtels garnis-tól) 1880-ban 16 022 embert alkalmaztak, 1894-ben már ez a szám 23 997-re emelkedett. E roppant személyzet fizetése, lakáson, ellátáson és borralvalókon kívül éventenként 8 756 500 frankra rug.

Ez összegből a férfiakra 6 161 900 frank, a nőkre 2 594 600 frank esik. A szállodák óriási bevételeinek jelentőségét tetemesen emeli azon körülmény, hogy azok az összegek csaknem kizárólag a belföldön kerülnek ismét forgalomba. Az 1896-ik év statisztikája bizonyítja, hogy a svájci szállodák 1894-ben a személyzet fizetésén kívül még mintegy 74 milliónyi összeget adtak ki, ebből 40 700 000 frankot a konyhákra, 8 600 000 frankot a pinézékre, 7 400 000 frankot butorokra és épületekre, végül 5 500 000 frankot fűtésre és világitásra, 5 000 000 frankot adóra, szabadalmakra, reklámra és biztosításra. A szállodák bevétele 1894-ben, mint említettük 114 333 744 frank, kiadása 82 828 269 frank volt; a tiszta nyereség tehát 31 505 475 frank. Természetesen az egyes szállodák jövedelme különböző, mindazáltal a statisztika szerint a szállodákba befektetett tőke átlagosan 6%-al kamatozik. Számításba veendő még azok az előnyök is, melyeket a szállodák forgalmából más iparágak, bérkocsisok, vezetők stb. huznak. Nem kevésbé előnyös az idegenforgalom a vasutakra is, úgy hogy valószínű számítás szerint az a pénzforgalom, amelyet a hatalmasan kifejlett szállodásipar okozott, körülbelül 200 millió frankra tehető.

Az idegenforgalomnak, s az ebből származó nemzeti megvagyonosodásnak e bámulatos arányával szemben, a hazai idegenforgalom nagyon szerény formákat tüntet fel, melynek kereteit még egy oly világraszóló történelmi esemény, mint a millenium sem volt képes kibővíteni.

A milleniumi kiállításról szóló nagy jelentés érdekes adatokat tartalmaz az idegenforgalomról is, mely sokkal kisebb volt, mint a milyenre számítottunk. E kimutatásból kitűnik, milyen nagy kárt okozott kiállításunknak a bécsiek és szerbek ellenünk indított hajszája, melynek az volt az eredménye, hogy az egész külföldről mindössze 857-el több látogatója volt kiállításunknak, mint a szomszédos Ausztriából.

A jelentésből közöljük a következőket:

A milleniumi esztendőben a szállodákban 152 567 idegen volt, a kiállítási barakkokban 86 926, városi iskolákban 27 000, a fővárosi lakásirodánál 2000, az állami iskolákban s a fővárosi lakosságánál mint vendég 30 000 idegen volt. Összesen tehát 298 493 idegen fordult meg Budapesten. Legnagyobb volt az emelkedés a magyarországi vidékieknél. Magyarországból 239 334 jött, 152 745-el több mint 1895-ben. Idegen a legtöbb — szeptemberben — a congressusok hónapjában volt itt, amikor a napi átlag 681 volt, míg júniusban, a hódoló felvonulás hónapjában csak 517.

Ausztriából 34 385-en jöttek Budapestre, a többi országokból 24 774. Legtöbben jöttek Németországból 9182-en, Romániából jött 2762, Franciaországból 2164, Angliából 1865, Bulgáriából 621, Szerbiából 927, Amerikából 1117, Ázsiából 116, Afrikából 118, Ausztráliából 8.

A napi átlagot tekintve, legtöbb idegen szeptemberben, augusztusban, és júniusban volt. Májusban, a kiállítás megnyitásának hónapjában a napi átlag csak 371 volt.

Amint ezen adatokból is látható, még e mozgalmas napok sem voltak képesek az idegenforgalmat jelentékenyen emelni. Ki lesz aki e bajon végrevalahára segíteni fog?

Inezdi Béla.

A Budapest székesfővárosi m. kir. államrendőrség a **tánczmulatók engedélydjának** ügyében hozzá intézett kérelem ügyében a következő átiratot intézte a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata elnökségéhez:

31.678.

f. k. t. 1898.

Végzés.

Végzés. A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata ama kérelmeknek, hogy az időközben kedvezőtlennek alakult időjárás miatt meg nem tartható tánczmulatók elmaradásának bejelentési határideje a kiküldött rendőrtisztviselőkhöz vagy közegeknek a helyszínen való megjelenésükig kiterjesztessék s hogy a már lefizetett engedélydíjak az engedélyes javára betudassanak, ezennel helyt adok, s ehhez képest megengedem, hogy a nyár folyamán oly esetekben, midőn egyes székesfővárosi (akár Duna-jobbparti, akár balparti) vendéglősök az előre váltott engedélyben kitüntetett napon a tánczmulatósgot időközben beállott kedvezőtlen időjárás miatt megtartani képtelenek, ezen körülményt a felügyeleti szolgálatra kirendelt s a helyszínen megjelenő rendőrtisztviselőnél, illetőleg közegnél felügyeleti szolgálatuk megkezdése alkalmával azonnal bejelentessék. A felügyeletre kirendelt tisztviselő illetőleg közeg ezen bejelentést tudomásul veszi s erről a főkapitányság közigazgatási osztályának haladéktalanul írásban jelentést tenni tartozik, mely jelentés a kivezényelt s tényleg megjelenő tisztviselőkhöz és közegekhez mindegyike által aláírandó. Ily esetekben a már befizetett engedélydíjak egy más alkalomra érvényesíthetők, a lefizetett felügyeleti, rendkívüli szolgálati s élelmezési díjak betudásának azonban helye nincsen s azok a szolgálatukat megkezdett tisztviselőkhöz illetőleg közegeknek kiutalványozandók. Az 1896. évi 9020./fk. elm. sz. a. életbe léptetett díjgyűjtemény 14. pontjában foglalt egyéb határozmányok ellenben továbbra is változatlanul érvényben maradnak, miről az összes ker. kapitányságok, a rendőrfőparancsnokság az őrzemélyzet kioktatása végett, a dedektív-testület, a rendőrgazdasági osztály, Réday Miklós rendőr-

fogalmazó, végül az összes felügyeletet tartó tisztviselők kiértéslése végett Szentpétery József elnöki kiadó és a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata értesítettnek. Budapest, 1898. évi július hó 2-án. Pékáry s. k. kir. tan. főkapitány helyettes, p. h.

Borok háziasítása.

A borjavításnak egyrészt, egyenlőtlen borok kiegyenlítésének iz tekintetében másrészt, a legcélszerűsőbb módja a borok háziasítása. Háziasítás alatt azon műveletet értjük, midőn két vagy több különböző ízű, de hasonló jellegű bort azon célból keverünk össze egymással, hogy egy határozott jellegű bort nyerjünk, melyben az egyes borfajok rossz tulajdonságai eltűnnek, jó tulajdonságai pedig érvényesülnek. Ó-bort új borral, fehéret vörössel, csemegebort asztali borral nem szokás háziasítani, ugyszintén különböző jellegű csemegebortok elegyítése sem célszerű a legtöbb esetben, mert vannak oly zamatananyagok, melyek egymás mellett nem állhatnak fenn s míg külön-külön pompás italt szolgáltatnak, egymással keverve, a keveréknek kellemetlen ízt kölcsönöznek.

Nemkülönbön téves azt képzeln, hogy beteg borokat egészséges borokkal háziasítás által meggyógyíthatunk. Mert, különösen ha a betegség már előrehaladottabb az egész bormennyiséget tönkre tehetjük. Tagadhatlan, hogy valami betegségnél csak kezdő állapotában levő borokat nagyobb mennyiségű teljesen hibátlan borral elegyítve a bort néha még megmenthetjük, így p. o. az alig érezhető ecetíz háziasítás által tökéletesen eltüntethetjük, a töresre hajlandó ó-bort szintén meggyógyíthatjuk, ha fiatal, erős borokkal olyformán hozzuk össze, hogy az egészséges bor legyen tul-súlyban.

Rendes körülmények közt azonban a beteg borokat először mint olyanokat kell meggyógyítani, fejtés, derítés, kimentés, pasztórizálás, savtalanítás, korbácsolás stb. által, és csak azután, ha az illető bort kellemetlen tulajdonságaitól teljesen vagy nagyobb részben megszabadítottuk, a betegségből való visszaesés elkerülése végett, a háziasítást tiszta iz elnyerése végett tökéletesen ép borral eszközölni. Oly borokat, melyeket más uton-módon bajuktól megszabadítani képesek nem vagyunk, háziasításra semmi szint alatt sem használjuk fel.

Ezen esettől eltekintve a háziasítást re deszen azon célból alkalmazzuk, hogy két vagy több különböző minőségű borból egy fajta olyan bort nyerjünk, amelynél az egyes borok ellentétes tulajdonságai kiegyenlítettnek. Így szintelen bort igen színessel, savanykás bort nem elég savanyuval, fanyar izű bort lágy, nem eléggé testes borral, igen szeszes borokat könnyű borokkal olyformán háziasíthatunk össze, hogy a keverék a két szélsőségtől megszabadulva szép színű, kellemes savanyusággal bíró elég erős és testes italt képezzen, vagyis két gyenge minőségű egy fajta jó bor készül.

Ez a legtermészetesebb módja a borjavításnak, melyet azon tulleküsimertes bortermelők is szoktak alkalmazni, akik mindenféle más törvényesen is megengedett, divatos borkezelési eljárást elítélnék. Igen jól tudjuk, hogy nem minden szőlőfaj érik egy időben s mindegyik fajnak kedvez egyaránt az időjárás. Azután egyik évben erettebb állapotban kerülnek a fürtök a sajtók alá, más esztendőben pedig esőzés, jég vagy más körülmények következtében nem lehet a tökéletes érest bevárni. Az oly pinzemester azonban, aki abban leli büszkeségét, hogy minden évben lehetőleg ugyanazon minőségű borral kináihassa vevőit, okvetlenül háziasítást kénytelen alkalmazni, hogy az

évjáratí különbségeket a legtermészetesebb módon kiegyenlíthesse.

Az okszerű borkereskedelemnek tehát legfontosabb eszköze a borok háziasítása. A mit az egyes termelő csak kicsinyben, szűk határok közt, de szint-egy előnyösen alkalmazhat, az a nagy borkereskedőknel a tisztességes verseny, a jó hírnév, a tiszta kezelés alapját képezi.

Nekik nagymennyiségű és legkülönbözőbb minőségű borok állanak rendelkezésükre, melyből mindig kiválaszthatják azt, amelyre céljaik (szín, íz, minőség) elérése épen szükség van, hogy a fogyasztóknak lehetőleg évről-évre ugyanazon ízű és színű itallal szolgálhassanak. Nálunk, hol a termelők erre sulyt csak kivételképp fektetnek, természetesen a borkereskedők helyzete nehezebb. Évről-évre ugyanazon községből, de ugyanazon pinczéből is különböző minőségű borokat képesek csak beszerezni, úgy hogy teljes ügyességükre van szükség, hogy háziasítás által a tavalyinak megfelelő ízű bort állíthassák elő.

Különböző jellegű, más fajú, más és más vidékről származó borokat háziasítani bortörvényünk értelmében csak úgy szabad hogy az ily háziasított bor egyik faj és borvidék neve alatt sem jön forgalomba, ha csak háziasítás alkalmával oly tulajdonság nincs az egyik fajú, illetőleg bizonyos borvidéki bor, hogy az az egész mennyiségnek jellegét megadja.

A háziasításnak két segédeszköze van: a borvizsgálat és a próba. Ezen két eszköz egész sorát szolgáltatja a kivitelnek az ügyes pinczemeszter kezében, melyhez persze a gyakorlat, a jártasság is csatlakozik. Az ügyes borkezelő a sokféle borból pusztán izlés által kiválasztja azokat, melyeknek háziasítása által a kitűzött célt legbiztosabban el fogja érni. Azért a háziasításnak igen tag határai vannak és szabályai szavakba alig foglalhatók, erre csak a gyakorlat tanítja meg az embert. A fődolog itt nem az, hogy mily két vagy három bort kell keverni, hanem minden fajból mennyit, hogy a kellő minőség előálljon.

A gyakorlati kivételre nézve csak azt említjük fel, hogy a háziasítás lehetőleg nagy hordókban hajtsuk vegre, amelyekben az összes háziasítandó bor elfér, mert több kisebb hordó tartalma gyakran nem nyeri el az azonos minőséget. Háziasításra mindig kész borokat kell használni, mert a ki nem fejlődött boroknál még nem tudjuk, hogy utóerjedés, fejtés stb. által, nem veszítik-e el magukból azon kellemetlen sajátosságukat, melyeket ki akarunk küszöbölölni és esnek-e más hibákba, melyek inkább szorultnak javításra. Azért ó- és újborok elgye-ritése helytelen eljárás. De még az érett borok háziasításánál is nem gyakran megéssik, hogy a keverék megszavarodik s újra erjedni kezd, míg a borok külön-külön kristálytisztaak voltak. Így például, ha oly bor, mely nem erjed, daczára, hogy cukrot tartalmaz, azért mert az erjesztőanyagok tápanyagot nem találnak, oly más borral lesz ele- gyítve, mely ily anyagokat tartalmaz, de feles cukorral nem bírt, hogy tovább erjedhetett volna, bizonyára forni kezd, mert az egyik bor a cukrot, a másik a gombatápanyagot szolgáltatja az erjedéshez. Az erjesztőgombák vagy még lapangnak a borban vagy a levegőből jutnak a borba, illetőleg már a hordóban jelen voltak s így a háziasítás után a bor megszavarodik, erjedni kezd.

Azért mindenesetre kockázatot dolog közvetlenül szállítás előtt a háziasítás eszközölni, mert lehetséges, hogy az ily bor erjedő állapotban érkezik a vevőhöz. Ugyanez áll a kimérésre nézve is. Háziasítás után a borokat egy-két hónapra át hagyjuk pihenni és okvetlenül ugyanczy háziasított borral töltögetünk időnként. Ez annál is fontosabb, mert ha tényleg zavarodás nem is áll be, az ily bor teljes jószágát csak azután éri el, ha azon anyagok, melyek az egyes hordókban feloldva voltak, a keverékben kiváltak és leüllepdedek. **B. L.**

A törkölybor készítése.

Ennek a sokhelyütt kedvelt borfajtának készítése módja kevéssé ismeretes s azért nem lesz érdektelen, ha közönségünket megismertetjük vele.

Az előállítás módja a szerint különbözik, amint fehér, vagy fekete szőlő törkölyét használjuk fel. Mind a két esetben azonban nagyon ügyelni kell arra, hogy csakis válogatotat, teljesen ép és romlatlan szőlőből lehet még törkölybort is nyerni.

A fehér szőlőt a lepréselés, vagy átszűrés után csak rövid ideig kell állva hagyni, a míg észrevesszük, hogy erjedni kezd. Ha ugyanis a szétzúzott szőlőtörkölyt egy-két napig pihentetjük, míg a teljes erjedés beáll, a bor, a mit belőle nyerünk nemcsak tartósabb, hanem jobb arómájú is lesz s azonkívül a szőlőnek az izét is megtartja.

Az erjedés ideje alatt az anyagban erősen megsza- porodnak az élesztőgombák, melyek némileg szükségese- k is, mert a hozzáadott cukormennyiség már a borban csak akkor fog igazi erjedésbe átmenni, ha elegendő mennyiségű élesztőgomba képződött a törkölyben.

Az erjedési folyamatok közben a szőlőtörkölyt ki kell préselni, még pedig lehető gyorsan, nehogy ecet- anyag képződhessen s a kipréselt törkölyt haladéktalanul bele kell tenni a már előre készített s készen tartott cukrosvíz oldatba.

A törkölybor, — mint házi és háztartási ital, mely kimérésre nem is való, — 7—8% alkoholt szokott tartalmazni. Hogy ez az alkoholt mennyiség elérhető legyen, a cukrosvíz oldat, melybe a törkölyt helyezzük, legalább 14%-os legyen, azaz száz liter vízre legalább 14 kilogramm cukrot kell feloldani. A törmelék és törött vagy zúzott cukor itt sokkal jobb, mint a kőkesz- színű süvegezett cukor, mert feloldódása hamarabb és biztosabban megy végbe. Hogy valóságos oldatot kapjunk, legokosabb az előre lemerít víz mennyiségbe a cukrot vagy egy zacskóban, vagy egy abszolút tiszta kosár- ban belemertíteni, hogy önmagától történjen meg a feloldódás, mely után a folyadékoldatot még el kell keverni, hogy egyenletes legyen. Nem kell melegnek lenni a víz- nek, melyben a cukor feloldódott, sőt ez bizonyos te- kintetben még hátrányos is, mert a meleg víz megőli az élesztő gombáscskákat.

Sokan azért szokták leforralni a vizet, hogy a cu- kor-nyag nélkülözhető része elpárologjon s hab alakjában elhagyja a vizet. Hát ezt is könnyebb elérni úgy, hogy a cukrot csak kevés vizben főzzük ki s a nagyobb jól kifőtt sűrű cukoroldatot aztán öntjük ki a nagyobb mennyiségű hideg vízbe.

Ez a cukoroldat azonban készen legyen, mikor a présből elhozzák a törkölyt. Ez utóbbit bele kell helyezni az oldatba, jól elkeverni s lehetőleg úgy tartani, hogy a törköly belemertítve legyen. Hogy milyen arány- ban álljon a törköly és a cukoroldat mennyisége egy- máshoz, arra nézve az a direktíva, hogy a mennyi tör- köly marad egy hektoliter kipréselt bor után, annyi tör- kölyt kell egy hektoliter 14%-os cukoroldatba tenni. Persze minél kevesebb az oldat, annál jobb lesz a bor, de legalább annyi cukrosvíz kell az egészhez, hogy a törkölymennyiséget teljesen fódje.

Az anyagot aztán addig hagyjuk együtt, míg újbold meg nem kezdődik a bomlás, az erjedés. Mikor ezt ész- leljük, az egész mennyiség persze ismét présbe jön s most alaposan kipréseltetik. A folyadék aztán éppen úgy kezelődik, mint minden más bor.

A fekete bogyojú szőlő kezelése annyiban tér el, hogy azt a szétzúzás után hosszabb ideig hagyjuk he- verni, hogy előbb erjedjen egy kicsit. Ez esetben jobb és tartósabb színű bort nyerünk ki belőle. Sok bor- termelő teljesen elerjedni hagyja a fekete bogyókat, az első kipréselés előtt.

Az eljárás itt is az előbbi marad, de vigyázni kell, hogy jó hűvös helyiségben s lehetőleg gyorsan történ- jék meg a művelet, hogy a nyers törkölyanyagban az ecetesírak képződését megakadályozzuk. Itt is hosszabb ideig kell azonban a törkölynek a cukoroldatban mar- adni, míg teljesen megtörtént az erjedés folyamata.

Némelyek úgy csinálják a dolgot, hogy a cukrot csak akkor teszik bele a kész törkölyborba, mikor ez már le van préselve a törkölyről, sőt azt is mondják, hogy az így nyert borocská sokkal jobb izű is.

Némely magyar vidéken az így nyert borokat «e si- gere», vagy «e sigere» bornak hívják. Persze keres- kedelemben kevés kerül belőle, mert inkább házilag fo- gyasztják el.

A rézkazánok tisztántartása serfőzdekben.

A nagy rézkazánoknak tisztántartása ezaljból serfőzdekben nagyon czélszerű azokban állványo- kat emelni, a melyet a tisztításra alkalmazott mun- kások jól és praktikusán használhatnak fel.

Az állványt úgy állítjuk elő, hogy a kazánba két elég hosszú létrát állítunk, mely pedig úgy, hogy alsó végükkel szorosan érintkezve egy fel- felé nyitott V formájában illeszkednek a kazán széléhez. A legfelső hágcsóra széles deszkát teszünk keresztbe jó szorosan, hogy ne legyen eltolható s elég szilárd alapul szolgáljon.

Az újabb szerkezetű főzőkazánok szervezett cső- vel vannak ellátva, amely arra szolgál, hogy a főzésnél keletkező gőzöket a tetőn keresztül a szabadba vezesse ki s így természetes szellőzést adjon. A cső egy fekvő s alakjában kettős könyök- kel a kazántető legmagasabb pontján veszi kez- detét. E kettős könyökhajtás rendszeren kazánnyak- nak nevezük. A kazán legalsó részén az ugyne- vezett condensatívcső van alkalmazva, mely a gő- zök megsűrűsödése által képződött víz levezetésére szolgál. A kazánnyak is mindig rézből van készült és mindig előbb tisztítandó, mint a kazán. E czél- ból a kazánban levő állványra egy, mely épen a kazánnyak nyílásáig ér s egy munkás által tartat- tati, míg egy másik munkás a nyakba leszáll és kefével meg vízzel lemossa a piszkot, mely leg- nagyobbreszt megszáradt habrészekből áll, a melyet ide a tetőn felülről a szabadba vezetett cső termé- szetes légáramlata húzott be. A kazánnyak tisztí- tására használt vizet, vagy a condensatívcsőn vagy a kazánon eresztjük ki.

Mihelyt a kazánnyakot megtisztítottuk, hozzá- foghatunk a tulajdonképeni kazán tisztításához. Igen jó és olcsó szerű használhatjuk e czélra a hamuval kevert sörölyt, melyhez még alapos össze- keverés után némi kénsvat is adunk, és az egész- tet újra jól megkeverjük. Nagyon sok savat nem tanácsos alkalmazni, mert ez a kazánt nagyon erő- sen megtámadná s színét kékre változtatná, fényét pedig egészen elvenné.

Ha a keverék egészen elkészült a belső falat jól megnedvesítjük s a keveréket egy meszelő se- gélyével jó vastagon a kazán falára kenjük, s azután egyik helyről a másikra haladva az egész

kazán valamint a nyak belfelületét is ugyanezen keverékkel jól bedörzsöljük.

Ha azonban a kazán oly nagy, hogy az áll- ványról annak minden egyes részét nem érhetjük el egyformán, akkor mindegyik oldalán a kazán belfelületének csak 1/4 részét vonjuk be a keve- rékkel, azután pedig az egész állványt 90 fokkal átfordítjuk s így ferközünk a többi részekhez.

Ha már a kazánnak egész felső részét fényre tisztítottuk, az alját seprővel és vízzel lemossuk, leöblögtetjük, az egész fenes felületet pedig alj és rosszul szitált hamuval, a melyhez azonban most már savat nem adunk, újra bevonva a most leirt módon másodsor is újra megtisztítjuk.

Most az aljtömeget a falakon hagyjuk, az áll- ványt a kazánból eltávolítjuk s a kazán alsó felé- nek hasonló módon megtisztításához fogunk. Végre tiszta víz és egy seprő segélyével eltávolítjuk a falakon levő alját és hamut, azután pedig az egész kazánt tiszta vízzel jól kiöblögtetjük, mire a kazán tiszta és fényes lesz.

A kazánnyak, kazán, kazántető külfelületének tisztítására ugyanezen anyagokat használjuk sav hozzáadására nélkül. Mig a diszitmények tisztítására különféle fényezőket használhatunk.

Bühler Tivadar
serfőző-mester.

Étkezési szokások.

A milyen sokféle elemből van összetéve maga az emberiség, ép oly sokféle annak szokása evés- ben, ivásban. Minden népek, minden nemzetek más-más szokásai vannak, a melyek csak a foly- ton előrehaladó emberi művelődés behatása foly- tán lettek az emberiség közös jellemvonásává.

A régiek, kik a villát még nem ismerték, az evésnél egyedül s majdnem kizárólag ujjukat hasz- nálták, s csak ritkán a kést vagy kanalat, a melye- ket már a görögök és más ókori népek is ismer- tek, (Homer leírása az Odisszeában.)

A déli étkezés csak az ujjokban vált divatossá. A régi rómaiak és a germanok is csak az esti étkezést ismerték.

Az ebéd eredetét az esti illetve reggeli étke- zésre vezethetjük vissza. A 14 dik században az ebédhez reggeli 8 órakor fogtak hozzá, és csak XIV. Lajos korában vált divatossá az ebédet 11 órakor kezdeni, sőt Erzsébet korában Angliában is ez volt a rendes étkezési idő. A forradalom idejében — legalább az előkelő körök az étkezés idejét ebéd utáni 2 és 3 óra köztire helyezték át s ez a szokás ma annyira fejlődött, hogy Paris- ban esti 6, Londonban pedig esti 10 óra előtt csak ritka esetben ülnek asztalhoz. Ez az a for- radalom ugyszólván csak a magyar és a német étkezési szokásokat hagyta érintetlenül. E tekin- te ben különben annak a filosofusnak van igaza, aki ezt a klasszikus kijelentést tette: A gazdagok akkor egyenek, ha étvágyuk van, a szegények pe- dig, ha van mit.

A homeri hősök idejében az étkezők közös asz- tal körül ültek nyers faragott padokon. Ezen egy- szerű szokásnak azonban csakhamar véget vetett a perzsa divat, a mely szerint az étkezők félig fekvő helyzetben ettek. Az asztal három oldalán vankosokat helyeztek el, a negyedik szabadon maradt a szolgaszemélyzet számára. A vendégek baloldalukra dölve fekédték, s jobb kezüket hasz- nálták az evésnél. A rómaiak e szokást a görög- öktől vették át, ezektől ismét a régi germanok, kik addig szalmarakásokra dölve szokták étkezé- süket végezni.

Az egyszerű németek azonban csakhamar meg- unták e keleti szokást. Ennélfogva már az első frank királyok idejében egyszerű faszékek — a királyok részére párnázottak — váltak divatossá. Ugyanezen időben vált szokássá az is, hogy a férfiak és nők párosan ültek asztalhoz s mind- egyik elé egy tányért és egy csészét állítottak. Az asztal eleinte nyers, később simára gyalult volt, a melyet az előkelők különböző állati bőrbőlkel takartak le. Innen származik az asztalterítő. A szer- viettak is már ismeretekesek voltak. Ezt a vendégek úgy hozták magukkal, hogy a jobb ételek marad- ványait bele takarva, hazavihessek.

E szerviették azonban ekkor még oly drágák voltak, hogy királyoknak szolgáltak ajándékkal. A kanalat csak azon népek ismerték, a melyek kása- szerű ételeket is ettek. A kést a gallok vezették be Európába. A villa azonban tudvalegőleg a legújabb kor találmánya.

Régi velencei újságok szerint 900 éve, hogy a villát Európába behozták. 995-ben Pietro Orscolo doge eljegyezte magának Argila bizánczi herceg- nőt, a kelet-római császár egyik nővérét. Mig addig Velencében az étel ujjokkal vitték a szájhoz, Argila e czélra egy kétfogu villát használt és egy aranyból készült kanalat. A kanál nem, ellenben a villa egészen új volt a velenceiek előtt. A szép velencei asszonyok tehát siettek a hercegnőt utánözni, s habár eleinte nehezőkre is esett, a villa használata a jobb családokban csakhamar általánossá vált. A gunyolódók persze sokat mu- lattak az erkölcsök ezen finomulásán s ép ezért néhány századig tartott, míg e szokás egész Itáliá- ban s innen egész Európában elterjedt.

Szép Fülöp egyik lakomájának leírásában talá-

lunk először említést késről és villáról, a hol az urak egy-egy kést, a hölgyek pedig egy-egy villát kaptak tányérjuk mellé. A tányérok helyett eleinte kenyérszeleteket, majd fatálcaikat használtak, a melyeket azután réztálcaik szorítottak ki a használatból.

A régebbi századokban különben az asztalnak egész elrendezése nagyban különbözött a maitól. A várakban és kastélyokban nem haragszó, hanem a kapuőr kurtjele figyelemzetet az étkezés megkezdésére. Még ha a várur egyedül is ült asztalához, kurtiszóval jelezte ezt, hürül adván ezzel mindenkinek, hogy nem jó lesz most az urat háborgatni, nem úgy mint az egyszeri tatárfejedelem, ki minden étkezése után a világ négy téja felé fuvatta meg a kurtót, megengedvén ezzel kegyesen a többi fejedelmeknek is, hogy már ehetnek.

Nagyböb lakomák alkalmával az asztalfőn a ház ura ült, a vendégek párosával az asztal körül, ami már azért is szükséges volt, mert gyakran kettőnek kellett egy táblól enni. A ház urának vagy asszonyának közelében azok ültek, a kiket különösen ki akartak tüntetni. Meghatározott díszhely a teremben nem volt, de ha lehetett, e czéla rendszerint azon ablak melletti helyet választották, mely az ajtótól legmesszebb esett. Mai nemzedékünk sokat tanulhatna illetudás tekintetében, hogyan bánt akkoriban a gazda vendégeivel. Mindenekelőtt nem létezet rangkülönbség, mindenki a meghívottak közt egyforma volt és senki sem ütközött meg azon, ha p. o. egy egyszerű törvényszéki irnok egy hercegné mellett foglalt helyet. A háziur nem is sietett, hogy a legelőbbkelő állásnak tartott uri nőt vezethesse asztalhoz; a nők először és egyedül foglalták el helyüket az asztalnál, míg az urak ugyanakkor helyezkedtek el az asztal másik oldalán. Megakadás, kellemetlenség sohasem fordult elő. Csak a 13-as számtól félték, mint sok helyütt még ma is.

Évszázados a babona, mely ezen számhoz fűződik, habár a híres inyestester Grimod Reynière ki is nyilatkozta, hogy őt a 13-as szám csak akkor bántja, ha 12 számára főztek és tálaltak. Az erkölcösök és jó nevelés következményeinek betartására nagy gondot fordítottak.

A nagy ünnepi lakomák alkalmával — mindenestre csak a legrikább esetekben — lovas éthordók hordták be az egyes fogásokat az étkező termekbe. A terítékül szolgáló edényeket kocsin tolták be, a kocsi mellett irnok haladt, a ki az eszközökről pontos jegyzéket vett fel, hogy ebéd után misem hiányozzék, a mint ezt Artus király egyik lakomájáról egész naivul jegyzi meg Wolfram von Eschenbach. A kiszolgáló apródok fehér kendőt hordtak karjaikon (Parsifal III.), ők tehát a mai pincérek előkelő ősei.

Mihelyt a vendégek az asztaloknál helyet foglaltak, a legszigorubb illem vette át az uralmat. Tannhäuserből tudjuk: »Man soll das Brod essen nicht, eh' man bringt das erste Gericht« — ez az ehés vendégnek szól, míg a házigazdát illeti: »Sorgt fein dafür, dass ein Jeder genug hat, wie das ein jeder hiderbe Wirth thut.« »Das steht Euch nicht wohl an — inti a másikat — dass Ihr Euch auf den Tisch legt, wenn Ihr esset und — fordul ismét a harmadikhoz — dass Ihr mit den Messern in den Zähnen herumstochert und in das Salzfaslein mit blosser Hand landet.«

Azt, ki ellentmondani próbál így hallgatja el: »Mig pedig valami még az szádban vagon, óvakodj enni, inni, stb. A mint ebből is láthatni, akárhány uracs példát vehetne ma is eleink böles szokásairól.

Étkezés után vizet hordtak körül szájosásra, épügy mint ebéd előtt kézmosásra. A gazdag családoknál a kézmosásra a szolgák megnedvesített törülközőket hordtak körül. A polgári házaknál e czéla egyik sarokba mosdóasztal volt állítva. E gondoskodásra azért volt szükség, mert sokszor a késekől nem jutott minden vendégnek, a kanál és villa is ritkaságok közé tartoztak. Így aztán az asztali illem ó Nagyságának gyakran kellett szemtel hunyia, ha a megszorult emberiség természetadta ótagu két villájával segített magán. Étkezés után a nők az étteremből visszavonultak, tudván, hogy most az urak: inni fognak.

XIV. Lajos asztalánál szokásban volt az ételeket megköstölni, mielőtt a király evett volna belőlük. De még a legnagyobb lakomák alkalmával sem tálaltak úgy, mint ma. Mindenki maga merített magának a közös tányérból.

Kolisch Adolf

A zsirok szerepe a konyhán.

A zsirok tulajdonságainak ismerete nagyon fontos tudnivaló oly vendéglősök számára, akik jól és izletesen akarnak főzni. Mert épen a zsiroszáználán nyílik a legtöbb alkalom a pazarlásra. Azért úgy véljük, szolgálatot teszünk olvasóink érdekeinek, hogy e helyütt a különféle főzésre, pecsenyékészítésre és sütésre szolgáló zsirféléket megismertetjük.

A legegészségesebb és legtáplálóbb, de egyuttal a legrágóbb zsiranyag a kiftőt vaj. Ha a vajat természetes állapotában sokáig tartjuk el, avagy sokáig vagy épen megfordítva nagyon rövid ideig főzzük, ize megomlik, csakhamar teljesen használhatatlenné is válik.

A vaj kifőzésére csakis erős vasból vagy sárgarézből készült edényeket szabad használni. Különben e czéla zománczott edényeket is szabad használni, csak arra kell ügyelni, hogy darabból készültek legyenek és fenekükön semmiféle alj ne legyen. A legkisebb repedés vagy zománcmentes hely a legnagyobb kárt okozhatja.

Az edényeket, tekintettel arra, hogy a vaj olvadás közben felszáll, csak félig töltjük meg. Ha a vaj félig már felolvadt, gondosan ügyelnünk kell rá, és egy vasból vagy zománczott anyagból készült mély merítő kanállal többször meg kell kevernünk.

Ha a vaj nagyon habzik és felszáll — ami annak jele, hogy még nagyon sok vajtej van benne, óvatosan levezessük a tűzről. A vaj akkor készül el, ha egy világos hely mutatkozik rajta, amelyen keresztül az edény fenekén képződött barnasárga alját világosan felismerhetjük.

Öt kilogramm vaj felolvasztásánál ezen időpont körülbelül egy óra múlva következik be. Ha nagyon sokáig főzzük a vajat, ize erős, színe sötét lesz; ha pedig rövid ideig főzzük, nem lesz oly jól és sokáig eltartható. Az edények, a melyekbe a vajat elteszük, jó kiszellőztetendők s a megtöltés pillanatig kívülről meleg vízben melegítendő. Amint a vaj egy kissé lehült, egy finom szitán keresztül, amelybe ezenkívül egy vászonkendőt teszünk, gondosan megsűrjük. Azon pillanattól fogva, melyben a vaj sűrűsödni kezd, hosszú főzőkanállal kell kevernünk mindaddig, míg megvastagodván, szilárdá válik, mert különben daraszzerű szemcsék képződnek, amelyek később vizet választanak ki s így penészedést idéznek elő.

Végül a vajat átlukasztott papírral kötjük be, amelyre még egy dróttányért is alkalmazhatunk óvatosságból. A helynek, hol a vajat tartjuk, száraznak és szellősnek kell lennie.

Takarékossági szempontból a vajat vese- és sertészsírral is szokták keverni. Ennek a főzőskor tehát akkor kell történnie, mikor a vaj friss és forró. A vesezsír használatánál az apróra vagdalt darabkákat tejben oldjuk fel előzőleg és mivel nagyon frecesen, letakarva főzzük. Később a fedőt levehetjük, hogy a keveréket folyton keverhessük, míg az alj színe sárgásbarna lesz.

Hogy teljesen tisztait zsirosztirt kaphassunk, a zsirt, amint világosra felfő, felülről állandóan le kell szednünk, ebből az esetleg belekerült daraszűri szemcséket egy szűrőn leszűrjük, s a főző zsírba visszatenünk. A lemerített mindaddig végezzük, míg az aljban csak a sárga színű szemcsék maradnak meg.

Aki hosszabb ideig tartó főzés által az egész zsirtartalmat ki akarja vonni, csak szürkefehér és nem habos, illatos zsirt fog nyerni. Az aljat kalbászok vagy burgonyák sütésére használhatni.

Bordák, sütemények, roastbeefek, bárány és bornyus sütésére legjobb a vajat használni. Különösen a sertésbordának csak akkor lesz meg a szép vörösbarba ronsztülszíne, ha ilyen nagyon felmelegített zsírban sütjük meg. A sertésbushoz az ugynevezett lemerített zsirt is használhatjuk, amelyet — amint ezt a polgári háztartásokban is tenni szokták — a mártás hozzáadása előtt szokták lemeríteni.

A közönséges főzésekhez e lemerített zsir nagyon jól használható, különösen ha néhány finom hagymát is párolunk benne. Ily módon igen jól főzhetünk s jelentékeny megtakarításokat is eszközölhetünk.

Hus- és burgonyateleket, melyek uszva süttetnek meg — mint amilyen a híres »Pommes de terre frites« stb. félig vaj, félig sertészsírból álló keverékben sokkal szebben sülnék meg, mint tiszta vajban; a finom sült tészták ellenben ily zsírban nagyon is zsirossá válnak. E bajon vékony tésztáknak rum hozzáadása által segíthetünk, mivel a tészta ekkor kevesebb zsirt vesz fel. Legjobb azért ez esetben tiszta vajat használni.

A jó szakács legfőbb követelménye, hogy e tekintetben mindig kellően előkészülve legyen, s mindent egyformán tudjon értékesíteni.

Régi angol vendéglők.

A régi angol vendéglőkben — amint ez köztudomású — mindent a vendég szemeláttára sütnék főznek, míg a tűzhely mögött — az étkező helyiség háttérében — egy állvány van, amelyre nyers hus, többnyire bárány és marhahús van nyers, étvágygerjesztő, hatalmas darabokban kirakva. Az igazán angol nem is elégzik meg azzal, hogy egyszerűen a pincézérel rendeljen valamit, hanem komolyan és fontoskodva megy az állványhoz, hogy ott maga válassza ki azt a darab húst, amelyet a lehető legkiválóbbnak és élvezetesebbnek tart. Ezt kiválasztván sajátkezőleg nyújtja át a szakácsnak, aki a legnagyobb tisztelettel veszi azt át tőle s fogadja ama részletes utasításokat, amelyek szerint a vendég annak elkészítését követeli, hogy vagy egészen »kísítve« készítse el, vagy oly rózsaszínűre süsse-e, amelyről a mi szakácsaink, — mutátni akarván, hogy ők is értenek valamit az angol konyhához — azt szeretik mondani, hogy »vérese« noha a jól készített sültben egy csepp vérnek sem szabad lennie.

Élvezetéről szólottunk és valóban ez is a legtalálóbb kifejezés. Ugyan hagyjatok engem békében azokkal, akik az evéshez mitsem értenek, akiknek az evés munka s életük a sörözésben (Stehbierhalle?) vagy boardinghouseban vasuti gyorsasággal hajlítják magukba! Ezek csak a fellázadó természet követelményének akarnak az evéssel éleget tenni, de közben üzletre, vásárjelenségekre gondolnak türelmetlenkedve, hogy üzleti irodájukat, néhány percet ott kellett hagyniok.

Nem! Ott, ahová én vezetek, szíves olvasóm, ilyen

kelletlen asztali szomszédokkal nem fogsz találkozni. Mert ellentétben ezen gyorsan evő, munkát végző ebédlökkel, mi a vendéglőt mintegy templomoknak tekintjük, amelyek fontos, komoly dolgoknak szentelvek, ahová tiszteletteljes érzéssel lépnek a vendégek és komoly méltósággal lépnek a szolgálattévő személyek. Csak nézzétek az igazi angol waiter-t. Termesztésnek első felét hófehér kötény takarja, lépése súlyos, mozgása lassú és óntudatos, arca méltóságjeljes s emellett mégis jóindulata leereszkedéssel telt, amely a szíves bizalmaságnak leírhatlan jellegét ölti magára, ha személyes különösen kedvelt törzsvendégeinek valamit ajánl. S ugyan ki tekintene ezt másnak, mint rendkívüli kitüntetésnek? Ezenkívül az egész állapoton mintha valami szent varázslat ülne, hasonló a lemenő nap fényéhez, mely letűnő sugaraival még egyszer bearyoz mindent, mielőtt utjában a hegyek mögött eltűnnék. Különben már régen nem titok: Az angol waiters (pincérek) törzse kihalófélben van, s ha néha-néha akadunk is egyre úgy áll előttünk, mint »az utolsó mohikán.« »A párisi »garçon«, az olasz »cameriere«, a német »Kellner« — amely a Germany — sehogymen fér a szegény angol gyomrába. Őt, akit valamennyi angol költő megénekelt, Shakespeare-től kezdve Thackerayig és Tennysonig, unokáink már alig fogják láthatni, csaknem nem mint ritka példányt valamely régiséggyűjteményben, vagy »in effige« valamely viaszkalakgyűjteményben, talán éppen Madame Tousseand-nál.

Hangsúlyozzuk talán, hogy egy ily ritka lényt, nem minden szedte vette koresmában találhatunk? Olyan házbán, olyan vendéglőben amely a kor szemmelével lépést tart, reklámmal dolgozik s ahová az embereket, hogy úgy mondjam, valami áradat hajlja be, ugyancsak hiába fogjuk őt keresni. De jertek velem az élénk forgalmu Fleetstreetbe, ahol az angol sajtó üttötte fel tanyáját, s ahol a nap minden órájában örök, hirlapírók államférfiak s a közelben levő állami hivatalok emberei, ügyészek, ügyvédek stb. hemzsegnék, s amelyet joggal kereszteltek el Brainstreetnek, az agy, a szellem utczájának. Itt a baloldalon, körülbelül a »Punch« szerkesztőségével szemben, szük mellékutca vezet az »Old Cheshire cheese«-hez, egy régi angol vendéglőhöz, amely már több mint 200 éve áll fenn s az egész időben keresztül majdnem egy s ugyanazon család birtokában maradt. Tiszta kőporral van behintve fehér padlózata, a szobái alacsonyak s faburkolatnak, asztalait, székeit az idő fekete fényvel vonta be. De sok híres ember felöltöje csüngött szuette fogasain! De talán egyik sem többször mint Dr. Johnston barna, pecsétos aranygombos felöltöje, amelynek gazdája képmása, a híres Reynold egyik eredeti festménye ott díszlik az egyik sarokban. A legkedélyesebb sarok ez ebben a legkedélyesebb helyiségben, amelyet az ilyen dolgokban is jártas doktor bizonyára maga választott ki magának, s akitől ez a jeles mondás is származik: Nincs ember, amit az emberi elme eddig kigondolt, ami az emberben oly jóleső érzést keltené, mint egy jó koresma. Nagy bohéme lehet, az öreg agglegény! Hja, ő, a barátai Boswell, Beattit Goldschmith és a többiek, akik »anno datum«-enél az asztalnál ültek s szitták hosszúsáru pipáikat, amikkel most is barátságosan kínálgat a pincézér, igazi gyermekei voltak koruknak, akik még késő éjjel is barátságos sörözés és pipaszó mellett sem akadtak meg szellemes társalgásukban. Goldschmith plane szemben lakott a keskeny Wine office courtban s itt esett meg az a kis epizód, amely a »Haben sua fata libelli« igazságát legjobban bizonyítja. Itt adta el ugyanis Boswell hátralekös házber miatt 60 fontért azt a regényét amely később Goldschmithnek nevével világhírűvé tette, a »The vicar of Wakefield«-et.

Ki ne gondolja ilyenkor a »La vie de Bohème«-re? S tényleg a cigánynépség a Cheshire Cheese-ben mindenha szívesen töltötte idejét. Mert a mindennapi chop vagy steak-n kívül a hét minden egyes napjára esik valami specialitás, s boldog az, aki télen — szerdán vagy szombaton — a plat du jourban — a százfélé ingredienziákiból készült puddingban részesülhet, amelyet az olympusiak is bizonyára ambrozianák néztek volna. Ily napon a törzsvendégek már jóval 12 óra előtt találkoznak. Mindenki várakozásteljesen ül az asztalánál. A pincérek — Old Toddynek, a régi őspincérek, akiknek arca az egyik sarokra akasztott rámásból barátságosan mosolyog vatermórderei közül — utódai főnökük köré csoportosulnak nagy csendben. De hallga! A szuette, roskadozó lépcsőház felől íeptek zaja hallatszik, nehezen vontatottan, mintha valaki súlyos teherrel czippelne. Mindenkinek szeme az ajtó felé irányul, ekkor megjelenik az ajtóban a puddinghordó pincézér. Hogy párolog, hogy illatozik! Fűj, osztriga, urigomba a legfinomabb marhahússal keverve, bőséges fűszerezéssel adják meg a pudding aranybarba külsejét. Hogy mi minden van még ezenkívül benne, senki sem tudja. Ez a család titka, melyet évszázadok óta nemzedékről nemzedékre gondosan őriznek.

A puddinghoz szép alét iszunk, tisztán vagy arany-sárga keserű sörrel keverve. A sört a régi czinezett kancsókból isszuk, szelűk felett kutató pillantást vetünk a többi vendégre. Emberséges emberek. Nekik az ebéd valami jobb, mint elválasztó jel a dél előtti s utáni munkaórák közt. Emberek, akik evés közben felvidulnak, akik minden falaton előbb gyönyörűdnek. Ügyészek ülnekben titokteljes iratesomóval, akik szeméből megközelíthetlen vasjellem villan elénk, s akiknek arca csak akkor válik mosolygóvá, ha a pincézér barátságos mosolylyal kérdi: »Parancsol még egy falatot? Mert ezekben a vendéglőkben egy tál étel van ugyan, de ebből mindenki annyit kap, amennyi neki tetszik.

A hárs és bükk e czélra kiválóan alkalmasak. Ezeket ugyanis az ágak és hajlások gyakori lemettsége által a kívánt magasságra nevelhetjük, olyan magasra, aminőt tudniillik az adott viszonyok megkövetelnek.

A diszcerjék alkalmazása a kert egyéb helyein főleg annak nagyságától és rendeltetésétől függ. Kis vendéglőkertekben — a széle kivételével — cserjék nem alkalmasak, mert egyrészt sok helyet foglalnak el, mely asztalok, székek és padok által megrakva jobban értékesíthető, másrészt pedig a közlekedést és kilátást is akadályozzák. Ha azonban a kert nagy és helyiely bőven rendelkezünk, annál szebb, ha abban alkalmas helyeken bokrokat ültetünk s így azt mintegy különböző részekre osztjuk be. Ily esetekben a legcélszerűbb, ha az ily elválasztott részeket a kert széléhez közel rendezzük be. Ily módon ugyanis egész sor pompás kis hűsölt rendezhetünk be, míg a kert belsejében nagyobb számú asztalt, széket és padokat állíthatunk fel, s itt foglalhat helyet esetleg egy zenekar is.

Igen nagy kerthelyiségekben, a melyeket azonban nem mindig látogat egyformán nagyszámú közönség, hanem csak egyes nagyobb szakaszokra osztjuk fel, azonban úgy, hogy az egyes szakaszok egymásba nyulnak át, úgy hogy az egyikből akadálytalanul juthatunk a másikba. Legjobb ha az egyikből szép széles út vezet a másikba, ajtókat vagy egyéb elválasztó akadályokat természetesen nem szabad alkalmazni.

A bokrok elültetésénél a szépen virágzókra kell tekintettel lennünk, nagyon sűrűn azonban ezeket sem szabad alkalmaznunk. Egyes vagy csak nagyon kevés szelenczevirág a fák közt szélszörva illetve sokkal kellemesebb benyomást gyakorol, mint a sok. Hátról a szél menten magas, befelé alacsonyabb fakat illetve cserjéket ültetünk, a Spiraea-ak, Weigel-iak, Cydonia japónica és Deutz-ia-é czélra különösen alkalmasak.

Könnyen tenyészthetők folytan dísznövényekül a medveköröm és rhabarbara-félék különösen alkalmasak. A pázsiton, mint önálló növények igen jól megállanak, de ha fejlődésükre elég hely van, a széleken is jól alkalmazhatók.

Virágnövények, vagyis olyanok, melyek állandó virágzásuk folytán igen szép dísz képeznek, a széleken jól alkalmazhatók, valamint az utak szégyeinek is. Elvirágzásuk után elhaló száraitak le kell vágnunk. E czélra használhatók: Aconitum, Aquilegia, Aster, Gampanula, Centaurea, Delphinium, Digitalis, Hesperis, Iris, Lilium, Lupinus, Lychnis, Paeonia, Papaver, Phlox, Polemonium, Pyrethrum stb.

Nyári virágokat csak úgy alkalmazunk, ha külön ágyakba tehetjük őket, mert az elvirágzott, elhaló virágok nem tartoznak a kedvverítő látványok közé. A soká virágzó edénynövények fuchsia és pelargonja alkalmasabbak. Pázsitok, bármily szép látványt nyújtsanak is, vendéglői kertekben nem igen alkalmazhatók, kivéve ha igen nagy a kert, a mikor berendezésük ajánlható. Ezeket leveles növényekkel és virágokkal szoktuk díszíteni. Ha lehet bassineket, szökőkutakat stb-t is alkalmazhatunk, ami a kertben való tartózkodást kellemesebbé teszi.

Kiseb kő és sziklarakások nagyban hozzájárulnak a kert szépítéséhez, sarkokban, fordulónál igen ügyesen alkalmazhatók, sőt az egésznek különösen vonzó külsőt kölcsönözhetnek. Ha a kert fekvése árnyas, az ilyen műleges sziklarakások beültetésére különösen a Saxifraga-féléket alkalmazhatjuk, ha ellenben a kert fekvése napos, úgy ugyanezen czélra legjobban a Sedum és Sempervireum-féléket használhatjuk, mivel ezek a szárazságnak jobban ellent tudnak állani.

Verandák, lugasok, folyosók a vendéglői kert-helyiségek látogatóinak legkedvencebb tartózkodási helyei és a vendéglős csak saját érdekében cselekszik, hogy — ha elég hely áll rendelkezésére — kertjében ilyeneket is rendez be. Szobrok is igen díszítik a vendéglők kerthelyiségeit, úgy hogy azoknak felállítására is ajánlható.

Végre meg kell még emlékeznünk a tisztaságról is, mert ez egyike a legelső feltételeknek. Kert, melyben gyom tenyészik s minden sarkokban kerti szemét van, nem vonzza, de sőt elijeszti a vendéget, apró szárnyast, tyukot, kacsát, libát pedig egyáltalán nem szabad a kerbe bocsátani. A nyáron lehellő sárga lombot is gondosan el kell takarítanunk.

Nyilttér.*

Válasz Ingadozó Tamásnak.

A számos alkalommal és igen sok helyről kinyilatott »Vendéglősök Lapja« szerkesztőjének — Ihsász Györgynek.

Igen helyesen bujt ez egyszer »Ingadozó« álnév alá Ihsász György szerkesztő ur, mert egész élete, működése és jelleme valóban igen ingadozó. Igazolja ezt a f. évi július 14-iki számában »Furcsa

* E rovatban foglaltakért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.

választás» című — cikkeknek semmiesetre sem — inkább otromba főmédvénynek mondható közleménye is.

Feljajdul az ellen, hogy engem a debreczeni congressuson igazgatósági tagnak választottak.

Az ilyen számtalan helyről kidobott, megbotozott és felpofozott fráterrel szemben nem allanék ugyan szóba a nyilvánosság előtt, de tennem kell azonban ezt, mert engem akarva marni, más igen tisztességes urakat is harap.

Főljajdulásában kicsinyli azon összeget, melyet a nyugdíjgyesületnek adtam. Hát igaz van. Adhattam volna többet is, ha Ihsász szerkesztő ur azon apródonként kéregetett összegeket visszaadta volna, melyeket faczér korában kapott tőlem.

Jeremiádaiban többször liivatkozik arra, hogy czipész voltam, s maradjak a mellett, Szomorú egy szerkesztő lehet Ihsász ur, ha még azt sem tudja, hogy a Budapesten lévő mintegy 4000 vendéglős és korcsmárosnak a kétharmad része volt iparosokból áll, és meg lehet róla győződve, olyanokból, hogy bármelyiknek a kezébe is jobban illik az itcze, mint az övébe a toll.

Eddig is tudta — bár ne tudta volna — Ihsász ur, hogy mi voltam, azt is tudta, hogy igazgatósági tagnak megválasztottak, s különös, hogy ez ellen csak akkor szólal fel, a mikor lapjára az előfizetést beszüntettem.

En mesterségemet sohasem szégyenltem s nem is fogom soha, mert attól tisztességesen váltam meg, talán tisztességesebben mint Ön vált meg egy-egy időre lapjával — előfizetőitől az elmúlt időben.

Ennyit tartottam szükségesnek időtlen főmédvényére vonatkozólag válaszolni, s egyidejűleg kijelenteni, hogy jövőre nevezetesen teljesen figyelmen kívül hagyom feljajdulásait, legyen az bármily jellegű.

Szerteczky Gáspár,
vendéglős, volt c. cipész-mester.

Felhívás.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata tagjai, f. 1898. évi augusztus 30-án délután 2 órakor Gundel János ipartársulati elnök ur vezetésével, társas kirándulást rendeznek az Esztergom melletti

Kovácsi-patak

nyaralóhoz.

A kiránduláson csakis vendéglősök és azok izületbarátai vehetnek részt.

Indulás augusztus 30-án délután 2 óra 15 perczkor a m. kir. államvasutak nyugati pályaudvaráról induló gyorsvonattal.

A kik a kirándulásban résztvenni óhajtanak, kéretnek ebbeli szándékukat augusztus hó 28-dikáig bezárólag Bokros Károly urnál (VII. Kertész-utca 51. sz.) levelező-lapon bejelenteni.

Az aláírások gyűjtésére F. Kiss Lajos ur, »A Vendéglős« főmunkatársa vállalkozott.

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

Augusztus 19-én: Hruska János, Kmethy-és Dalnok-utca sarok.

Augusztus 26-án: Nosek Ignác, Alkotás-utca 11.

Szeptember 2-án: Nowotny Károly, Csömör-út 36.

A szokásos nyári vendéglős-ozsonnák f. évi agusztus havában kezdődnek. Előre megállapított sorrendjük a következő:

Augusztus 17-dikén: Larjovszky Emilné a »Sváb-hegy szállodában« (Fogaskerekű vasúti főállomás).

Augusztus 23-dikán: Bleicher Márton »Erszébet-szállodájá«-ban Budafokon (Helyihajó közlekedés.)

Charles Heidsieck Budapesten. Daczára ama milliónknak, a melyek magyar pezsgőbor gyártásunk magas műveujja daczára még mindig külföldre vándorolnak, sohasem történt, hogy egy francia pezsgőbörgyáros ide fáradt volna hozzánk, hogy fogyasztót közlelebről is megismerje és elismerve hazánk különállóságát Ausztriától, direkt magyar vezérképviseletet alapított volna. A nagy francia pezsgőbörgyárosok, Rheims, Epernay és a Champagne, liomosi mi eleget vélték tenni üzleti érdekeiknek, ha Wien-ben »General-Vertretung«-ot létesítettek, mely aztán »Ungarn«-t is ellátta termékeikkel. Annál nagyobb örömmel kell regisztrálnunk, hogy Charles Heidsieck hírneves rheimsi

pezsgőbörgyáros skazitván a régi és hazánkkal szemben igazságtalan gyakorlattal, Budapesten Magyarország számára önálló vezérképviseletet alapított, melynek vezetését Páris Vilmosra, e kiváló képességű erőre bízta. Charles Heidsieck, hogy az így támadt viszonyt még bensőbbé és közvetlenebbé tegye, a debreczeni kongresszusok alkalmából 100 frttal az országos nyugdíjgyesület alapítói közé lépett, sőt ellátogatván Magyarországra, f. évi augusztus hó 2-dikán részt vett a Doktor László gellertéri vendéglőjében tartott igen látogatott vendéglősök uzsonnáján, hol Gundel János ipartársulati elnök lendületes beszédben üdvözölte. A kiváló vendég szép beszédben köszönte meg az ovációzt s örömet fejezte ki, hogy a lovagias magyar vendéglősökkel megismerkedhetett. Beszéde után a zenekar a Marsseillesre zendített, melyet az egész társaság — még a jelenvolt nők is — végig énekelt.

Székiási Sacellary Györgyöt, a promontori Törley pezsgőgyár vezérképviseletét, ki vendéglősök és kávéasaink körében nagy kedveltségnek örvend, f. évi augusztus hó 5-én sajnálatos bal- esert érte a Bittner Alajosnál tartott vendéglősreggeli alkalmával. Amikor ugyanis a kerthelyiségből távozott, nem vevén észre a bejárat lépcsőfokat, kerékpárjával együtt leesett s nagyfokú izrandulást szenvedett térdeben. A jelenvolt vendéglősök közt az eset nagy ijedséget okozott, mig-nem dr. Vladár, kit a közeli Pauler-utczából hívtak segítségül, gondos kezelést alá vette őt s lehetővé tette, hogy Sacellary, Salacz Nándor társaságában budafoki nyaralójába hajthatatott. Azóta — örömmel halljuk — Sacellary György állapota jelentékenyen megjavult s komolyabb komplikációkra egyáltalában nincs kilátás.

Gindert István szakaszvezető. Ne tessék megijedni! Ez a jó hírnévnek örvendő jégszekerénygyáros, kinek vendéglősök és kávéasaink körében oly sok barátja van, nem betegedett meg a nyári hőszégtől s nem ment el »Führer«-nak a 32-esekhez, akikkel anno dazumahl együtt ropogtatta az éretlen szilvát Bregova istenverte sziklás, hepe-hupás völgyében. Führer ur Stephan Gindert ur jubilál! Jubilálja Bosznia okkupációjának huszadik évfordulóját, azokat a feledhetlen keserves napokat, amelyekben együtt osztozkodhatott a 32-ösök dicsőségében. Most egymásután merülnek fel azok az epizódok, amelyekben ezen ezred olyannyira kintuntette magát. Akkor történt, hogy a Domanovicsba menő 8-ik századbeli katonák megtámadták a szöszög Rizván Begovics emberei és sokat lelőttek közülök. Ennek a 12 óráig tartó harcának — melyben Gindert szakaszvezető oly fontos szerepet játszott — hiteles története a következő: A Domanovicsba menő vonatot a 11-ik század tizenkét katonája is kísérte Gindert István szakaszvezetővel élén. A Bregova-völgyben egyszerre lövés dördült el és a golyó összezúzta egy dalmát lovaskatona karját. A trénp kapitány erre meghagyta Gindertnek, hogy tizenkét emberével támadja meg az ellenséget. Ugy is történt. Csakhogy a bosnyákok kétszáznál többen voltak és folyton lövöldözve hátráltak a miénk, a míg végre egy maródi-csapatra bukkantak a melyen P. tartalékos hadnagy parancsnokolt. A fáradt, beteg legények lehetek vagy negyvenen. Az ellenség a völgyet körülövező magaslatokról puskázott és úgy látszott, hogy a bakák alig menekülnek meg. P. hadnagy fejvesztetten kiadta a parancsot, hogy folyton lövöldözzenek a katonák. Ha ezt megtették volna, hamar elfogyott volna a patronuk és mindnyáján elpusztultak volna. Gindert szakaszvezető látván a veszedelmet, a csapat élére ugrott és harsány hangon kiáltotta:

— Ettől a percztől fogva én parancsolok, a ki nem engedelmeskedik, agyonlövöm!

És meghagyta, hogy csak akkor löjjenek, ha biztos a cél. Aztán negyedmagával hasonaszva fölkapaszkodott a hegyre az ellenség elé. A mikor oda ért, hirtelen fölugrott és vad esataordítással tüzelt. A bosnyákok azt hitték, hogy sokan vannak a szakaszvezető mögött, s néhány halott hátrahagyásával meghátráltak. P. hadnagy azután utánuk jöttek a többiek és folyton vigyázva, résen állva, kijutottak a halál torkából Klepsán tulra a zászlóaljukhoz. Ez a rettenetes út délután két óráról éjféltől két óráig tartott. Persze a zászlóaljparancsnoknak P. hadnagy tett jelentést és meg sem említetté Gindert bravurját. De a dolog mégis kitudódott és a 11. század kapitánya másnap a sor előtt dicséerte meg a szakaszvezető hősié bátorságát.

Gindert még most is erőteljes ember és jómódu jégszekerénygyáros Budapesten. Nagy buzgalommal vesz részt a vendéglős-reggeliken és a kávé s jour-fixeken és magától értetődik, hogy szívvel-lélekkel résztvesz az okkupáció husz esztendősi jubileumán.

Irodalmi értesítő. Bolanden Konrád e hó 9-én ünnepelte hetvenedik születése napját; ez alkalomból összes 1040 íven 68 kiterjedő szépirodalmi munkái magyar fordításban 70 frt helyett füzve 5 frt ért, egész vászon diszkötésekben 85 frt helyett 12 frt 50 kr-ért küldetnek meg. Megjelent: Dvorzák »Idézetek Tára« zsebkiadás, közel ezer szerzőtől több mint 4000 idézet, ára füzve 2 frt, diszkötésben 2 frt 40 kr. Comp. Theol. Dogm. füzve 60 kr., köve 1 frt. Comp. Hermetent. Introductio 60 kr., köve 1 frt. Megrendelhető: »Havi Füzetek« kiadóhivatalánál, Budapest, II., Donáti-utca 3. szám.

Orosz hus a bécsi piacon. Egy odesszai vállalkozó azon kérelemmel fordult a bécsi községtanácshoz, engedjék meg neki a bécsi piacot friss hussal ellátni. Naponta három hatmétermázsás waggon akarja próbáját megkezdeni. Az orosz vasutak igazgatósága meg-

engedte neki, hogy waggonjait bármely személyvonathoz hozzákapsolja, így szállítmánya a határállomásig Podwoleczkyskáig 18 órai idő alatt érkeznek meg. Miután azonban az orosz vasutaknak tudvalevőleg más nyomtávolságuk, mint a mieink, a vállalkozó oly waggonokat gyártat, melyeknek nyomszelvényük változtatható s így az orosz waggonokkal osztrák sínparókra is járhatna, miért is orosz húst három nap alatt juttathatná Bécs piacra. A bécsi közvéleményben az eszmét szívesen fogadták, miután a vállalkozó abba is beleegyezett, hogy a húst a megszáros-ipartestület útján a tanács által előzőleg meghatározott árakban fogja kimeretni. Persze a mezőgazdák részéről a kérdést más szempontokból itélik meg s sokan azt hiszik, hogy az orosz hus behozatala az állatbeviteli tilalom törvényszakaszával áll ellentmondásban, még pedig azért, mert a hus importjával könnyen behurcoltatnék a keleti marhavész. Kérdés az is, gondoltak-e a bécsi városatyák arra, hogy az orosz hus a monarchia állattenyésztését is alapjában veszélyezteti. Hisz ha épen olesó húst akarnak Bécs lakosságának juttatni, van arra más mód is. Valószínű különben, hogy az osztrák kormány nem fogja megengedni az orosz hus behozatálát.

A földteke 1897-iki bortermése. A »Moniteur vinicole« tudvalevőleg minden év kezdetén közli a világ összes jelentékeny bortermő államának utolsó szüreti eredményét, amelynek az esetben is elég megbízható, amíg még hivatalos kimutatások fölött nem rendelkezik. Ezen összeállítás szerint az elmúlt év bortermése a következő volt:

	hektoliter
Franciaország termelt 1897-ben	32 350.722
Az utolsó 10 év alatt átlag	32 476.333
Corsica 1897-ben	260.000
Algír 1896-ban	4 057.000
1897-ben	4 387.758
Tunisz 1896-ban	92.200
1897-ben	90.000
Olaszország 1896-ban	28 396.240
1897-ben	25 958.500
Spanyolország 1896-ban	20 309.000
1897-ben	18 900.000
Portugália 1896-ban	3 285.000
1897-ben	2 500.000
1897-ben termelt:	
Kanári szigetek, Madeira, Arorák	250.000
Ausztria	1 800.000
Magyarország	1 200.000
Németország	2 100.000
Oroszország	2 500.000
Svájc	1 250.000
Törökország, Cyprus	1 800.000
Görögország	1 200.000
Bulgária	1 090.000
Szerbia	920.000
Románia	3 200.000
Amerikai Egyesült-Államok	1 147.000
Mexikó	60.000
Argentína	1 440.000
Chili	2 800.000
Brazília	390.000
Fokföld	195.000
Persia	25.000
Ausztrália	91.000

A legtöbb jelentékeny bortermő ország utolsó szürete sokkal csekélyebb volt a múlt évinél és részben az utolsó 10 év átlagát sem érte el. Ez egyrészt a kedvezőtlen időjárásnak, másrészt a szőlőbetegségek és pusztító rovarok ártalmas hatásának tulajdonítandó.

Berlin sörfogyasztása az elmúlt 1897-diki évben 3 574 501 hektoliterre emelkedett, amiből a lakosságra fejenként 206 liter jutott. A sörfogyasztás — mint a B. T. írja — öröndetesen emelkedik, mert míg 1892-ben a fogyasztás fejenként csak 169 liter volt, e szám »schluckessive« 206-ra emelkedett. 1896-ban »látszólag« minden berlini három literrel többet ivott ugyan, csakhogy ezt a kiállítási látogatók torkának rovására kell írni.

Régi kontó. A debreczeni Fejérlő árendátora 1822-ben átadta a bérletet W a n d z a Mihály uramnak. A régi bérlő Rátz Lajos Uram az átadó levélben panaszkodik, hogy mindaddig jól ment dolga, míg szerelmes hiteszársa élt, de mikor elbetegedett és meghalt, pusztult a fogadó, ezért ő bánatában eladta W a n d z a Mihály

Uramnak, mit az exmissus senator Laky László uram helybehagyott. Rátz Lajos szíve azonban visszatért az elhagyott fogadó után s gyakran betért a fogadóba, a hol mivel nem volt pénze, hitelbe mulatott. Az új bérlő egyideig szívesen adott neki hitelt, később azonban bejelentette a mulatót embert, megegzekváltását kérvén. Panaszába mellékelte a kontót is, mely ime így szól:

6 portzio leves, 6 portzio vastagétel és 3 egész Ebéd, egy ablak tisztaltás, melyet mulatozás közben Pallagi urammal összetörtek 3 frt, mely a fentebbi ételekkel együtt 9 Rfrt. A báalban 5 Butella Asszu szőlő bort adtam a cigányoknak per 3 Rf. But 15 Rfrt. Detto Czigányoknak 3 Butella Rosolist per 2 frt. 6 frt 9 Pohár Puntstot ugyan a cigányoknak 9 frt. Két findsia kávé 48 kr; 2 puntos Pohárokat eltörtek a danoláskor 18 kr. Báal Abonement Billét, melyet én fizettem háromszor 30 Rf. Egy narants 1 Rfrt Megest 13 Puntst 13 Rfrt. Négy butella Rosolis 8 frt. Két butella Ord. Tokai Bor 4 Rf. 6 Pohárokkal Tojásos Puntst per 1 fr 15 kr 6 frt 90 kr. Megint 20 Pohárokkal Puntst 20 frt és 2 Butella Rosolis 4 Rfrt. Kért tölem költsön 13 Rfrt. A musikus Báalban Puntstokért 15 Rfr. Meghogy Pallagi Uramnak findsia kávévetetett 2 Rfrt. Két portzio Rostellyos Petsenyet 40 kr. Egész ebédet és egy egész iteze bort vitetett 3 Rfrt. Mikoron beteg volt vitetett Betsináltot 48 kr és egy Rostellyos Petsenyet 20 kr. Mikor a Strásamestert ebédre hivta hozatott 3 portzio levest, 2 portzio vastagételt, 2 portzio testtát 2 frt 80 kr. Négy narantsot vett, melyet ajándékba küldött Kata lányaszonynak 2 frt, vesepestenyét is vetetett 20 kr majd két Iteze veres bort. Egy órát erővel kiragadott a szobából és elvitt boros fővel 50 Rfrt.

A kontó a tanács elé került, mely azután arra ítélte az adóst, hogy fizessen, különben pedig kótáveteltessek el mindent. Tovább nem szól a krónika.

Champion osztrigaevők. Két elsőrangú amerikai gourmet nemrég egyik elsőrangú chicagói szállodában osztriga racet rendezett, a melyen a Chicago Graphic jelentése szerint a győztes 125 osztrigát fogyasztott el, míg ellenfele csak 124-re vitte fel. Ezen osztrigák pedig nem az Angliában szokásos apró »Natives«-ekhez tartoztak, hanem ama óriási amerikai fajhoz, melyből egy ülésre nem igen szoktak egyenlőt többet enni. Már most a győztes Mr. William Mc Connell championversenyre szólítja fel a világ összes osztrigaevőit. Valószínűleg nem egyhamar fog versenytársra találni.

Strájkoló vendéglősök. Illinois északamerikai állam Dauville nevű városkájában az összes vendéglősök — számszerint 42-en — bezárták helyiségeiket, mivel a városi tanács nem teljesítette azon kérésüket, hogy az engedélyek díja 800-ról 600 dollárra szállítsassék le. Épen rettenetes hőség uralkodván, a derék, de szomjas polgárok két mértföldnyire kellett menniök, hogy a szomszédos Germanotownban egy pohár sörhöz juthassanak. A lakosok csak két napig bírták ki e kínlódat, harmadnap jól elagyabugyálták az egész városi tanácsot, mire a tanács egyhangulag és sietve eleget tett a vendéglősök kérelmének. A vendéglősök pedig újra megnyiták.

Szerkesztői posta.

Acház Ferencz urnak Szabadkán Levelét tudomásul vettük.

Ifj. Marchal József fürdőigazgató urnak Herkulesfürdőn. Valóban itt volna már az ideje, hogy a marcius óta járó 8 frt hirdetési díját végre már megküldje.

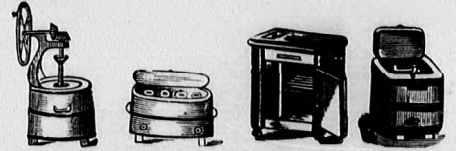
Bock urnak Szklenő. Szívesen köszönjük kedves előzékenységet.

Aradi pinézeregylet. Kérjük a régen lejárt előfizetési díj beküldését.

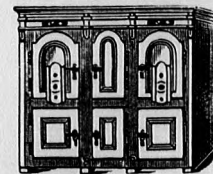
Dummer Karl von Budapest I. Rágalmoteli ngorkasaison kacsáid, melyeket azért eresztettél a világnak, mivelhogy esz a méreg lapom virágzása miatt, hatástalanul ruffantak széd. Ismer az ország, tudják hogy csak egy rágalmazó individuum vagy s csak az a bámulatos, hogy tenger »mérge« daczára még mindig nem pukkadtál meg. 50°/?

Nősülni óhajt

egy intelligens, művelt és tisztességes vendéglős; — ezen már nem szokatlan uton keres házastársul oly művelt és kellemes modoru hajadont vagy gyermektelen özvegyet, ki mint ügyes gazdaasszony a vendéglői teendőkhez is kedvet érez és némi tökével rendelkezik. — Csakis komoly szándéku ajánlatok kéretnek arczkép kíséretében „Jósziv“ jelige alatt **Kassa**, főposta restante czimzendők.



GINDERT ISTVÁN



jégszekrény, hűt- és fagyasztó-készülékek, puhafa butor, konyha és háztartási eszközök gyára

Budapest, VI., Klapka-u. 5
Raktár:
VI., Teréz-körút 8.

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

„Artesia“

budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgő-italok gyára részvény-társaság Budapestben, VII., Egressy-út 20/c.

Az Artézi savanyuvíz a legjobb és legegészségesebb üdítő ital egy borral, mint bor nélkül. Elismert orvos-tanári tekintélyek által **gyomor és emésztési** bántalmak megszüntetésére ajánlatott.

Ezen savanyuvíz, mely Budapestben a legolcsóbb azokivüi 1/2—1 — és 1 1/2 literes porcellán dugóval, légmentesen elzárt palackokban pontosan házhoz szállítunk, lehetővé teszi, hogy a legszegényebb ember is, kevés pénzen, megszabadulhat, olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénzt és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az Artézi savanyuvíz 2 literes parafa-dugóval elzárt palackokban is szállítjuk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek **Telefon 25—57.**

A t. vendéglős és kávé urak figyelmébe!

Van szerencsénk ennel szíves tudomására hozni, hogy helyben VIII. ker., József-körút 25. szám alatt, váltótörvényszékileg bejegyzett

ügynökségi és bizományi irodát

nyitottunk és ajánljuk szolgálatainkat **gyarmatárúk, borok, szeszes italok, teák, vegyi termékek** és egyéb árucikknek **beszerzésére.**

Ama körülménynél fogva, hogy mi csakis elsőrangú, versenyképes házakat képviselünk, azon kellemes helyzetben vagyunk, hogy t. megbízóinkat úgy az áruk kifogástalan minősége, valamint azok legjutányosabb árai felől is biztosíthatjuk.

Üzletbarátainknak szívesen és díjmentesen szolgálunk mindenféle információval úgy egyes cégek hitelképességéről, valamint minden egyéb üzleti ügyben és maradunk, magunkat szíves jóindulatába ajánlvá

kiváló tisztelettel

Kepes és Tauber.