

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(“PINCZÉREK LAPJA”)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI-SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

“AZ ELSŐ MAGYAR ORSZÁGOS PINCZEMESTERÉK ÉS PINCZEMUNKÁSOK EGYLETE”, A “BUDAPESTI KÁVÉHAZ SEGÉD-EGYLET”, A “SZATMÁR-NÉMETI PINCZÉR-EGYLET”, A SZÉKESFEHÉRVÁRI PINCZÉR EGYLET”, A “SZOMBATHELYI PINCZÉR BETEGORVÓLYÓ-EGYLET”, A “GYÖRI PINCZÉR-EGYLET”, A “RÉVKOMÁROMI VENDÉGLŐSÖK ÉS KÁVÉSOK PARTÁRSULATA”, AZ “ARADI PINCZÉR-EGYLET”-NEK A “SZABADKAI PINCZÉR-EGYLET”-NEK, AZ “ARADI VENDÉGLŐSÖK- ÉS KÁVÉSOK EGYESÜLTÉ”-NEK, AZ “UJVÍDEKI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK- ÉS KÁVÉSOK PARTÁRSULATÁ”-NÁK, A “MIRKOLCI PINCZÉR-EGYLET”-NEK ÉS A “KASSAI VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, KORCSMÁROSOK ÉS PINCZÉR-EGYLET”-NEK

## HIVATALOS KÖZLÖNYE

MEGJELENIK HAVONKÉNT KÉTSZER, MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN.

ELŐFIZETÉSI ÁR:

Egész évre ..... 6. — FÉLÉVRE ..... 3. —  
Háromnegyed évre ..... 4.50 — ÉVNEGYEDRE ..... 1.50

LAPTALAJDONOS ÉS FELELŐS SZERKESZTŐ:

IHÁSZ GYÖRGY

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:

VIII. KERÜLET, ÜLLŐI-UT 6. SZÁM.

KÉZIRATOR ÉS ELŐFIZETÉSEK IDE INTÉZENDŐK.

### Vendéglősök sorsa.

Kicsike kis fiatal embert állítanak a vendéglős elé. Nagyon csekélyke ember, akit a vendéglős is végig mér, és úgy kérdezi tőle, hogy vajjon mit akar? A tizenkét éves fiú bátran feleli, hogy pinczér akar lenni. Rálep egy olyan életpályára, melyet mindenki lenéz, aki a legislegnagyobb küzdelemmel szerzi meg a mindennapi kenyerét s akinek egyetlen vigasztalása mindig csak az lehet, hogy az igazi érdemnek el kell, hogy jusson a méltánylásához.

Ne szakítsuk félbe az eseményeket: a tizenkét éves fiú rálep egyelőre teljesen ismeretlen életpályára. A felentesebbek, akik ugyanis már valóságos pinczérekké, arra akarják rá bírni, hogy megtanulja, mennyi különféle bor van a helyiségben és beiktatják — nem minden erőszakosság nélkül — a borok mineműségébe és árába is.

Kinlódik, szenved a fiú három éven át, s ez idő alatt főnöke nem csak egyszer érezte vele alárendelt állapotát. Az éthordó urak első sorban is éreztetik vele, hogy milyen csekély pozíciót foglal el ezen a téren, másrészt pedig ott vannak a valóságos éthordók, akik nem akarrán túrni a konkurrencziát, valósággal üldözik a közöjök „tolakodni akaró” borfitukat.

De mindegy, az idő, az évek mulnak, a borfitu felnő, megerősödik és az esztendők folyamán éthordó lesz belőle.

Megtanulja szépen, hogy miféle ételekből kerül ki a Cható Briandt,

és mik szükségesek példának okáért a Beefsteakhez.

Megtanulja ezt a pinczér, de ezzel együtt megtanulja azt is, hogy ezentul verje, támadja, szapulja azokat is, akiket eddig úgy tekintett, mint az üldözőit.

Nagy dolog ez kérem: hosszú véres, küzdelem után a borfiuból pinczér lett, a ki már sérthetlenséget vindikál magának és többé nem gondol arra, hogy valósággal sokszor megbántotta a „borfitu”, sőt azt követeli, hogy e ténylet vessen mindenki fátyolt.

Elismerjük, hogy sok secaturának, sőt sokkal több kellemetlenségnek van az alatt kitéve, amíg pinczér és ezt a sok dolgot érezi — mind a vendégek részéről.

Nincs nagyobb zsarnok mint egy vendég, akinek dühe különben nem is annyira a pinczér, mint a mennyire a főpinczér vagy a tulajdonos ellen irányul.

És ez csodálatos!

A főpinczér — mondjuk, hogy számadó pinczér — egyszerűen eszköze, végrehajtója a vendéglős akaratának.

Amit a vendéglős kigondol, azt természetesen kénytelen az a főpinczér végrehajtani. Gondol okosat, gondol nem egészen okosat, a főpinczérnek azt végre kell hajtani.

Hát jól van, a vendéglős rendelkezik az üzlete felett, annak az akaratának kell érvényesülni.

De hát hol a vendéglős helyzete?

Rége, mikor még nem ismerték a vendéglősök helyzetét,

azt hitték, hogy ezeknek a követői, vagy mondjuk jobban a vendéglős ipar követői egy aranybányával bírnak.

Nem úgy van az!

Nincs ma már aranybányájuk a vendéglősöknek, sőt páriái a magyar társadalomnak.

Mindent kíván tőlük a világ és nem ad semmit.

Kötelességei vannak ma a magyar vendéglősnek és jogokkal nincsen felruházva.

Mindenki hepevaszkodik felette, és senki sem akar neki semmit sem adni!

Tessék csak megnézni, mikor a helyiségében bármely intelligens ember is megjelen. Azt akarja, hogy egyszer hatan is szaladjanak hozzája, akik kiszolgálják.

De aztán a következmény egészen más, mint a minőt várni lehetne.

— Mit parancsol? kérdezi a pinczér.

A vendég megrendeli az ételneműeket, sőt az italneműeket is. Aztán megjelen a „borfitu” aki arra kíváncsi, hogy milyen borokat akar az illető elfogyasztani. Erre eloldozik a „vendég” türelem szála:

— Hányok mondjam még, hogy mit akarok? Tizen akarnak megrohanni!

Igy van az, a szegény pinczérnek soha sincsen igazsága, folyton más emberek, más vendégek, más pinczérekké szabják ki az igazát és jaj annak a pinczérnek, amelyik nem tud a vendégnek is és a gazdának is teljes igazságot adni!

Végtelenül nehéz helyzete van a vendéglősnek. Tartozik mindig — és első sorban — ismerni a vendégét.

Mikor valamelyik vendége bejön, szinte a szemérről kell leolvasni, hogy ugyan mit akar.

Aztán rendszeren szépen felszámolni neki az elfogyasztott ételek és italok számát. Ha eltéveszti, az a vendéglősnek baj, azon csak nevetni tud a vendég.

De jaj volna annak a koreszmárosnak, aki csak két krajczár-nál többet merne számítani, mint amennyi neki jár!

A vendéglős veszít forintokat, a vendég nem veszít semmit és mégis az utóbbi vezet a közvéleményt!

Sajnos, hogy így van!

## Híres történelmi nevek az étlapon.

Irta: *Cassovius.*

(Folytatás.)

E nemes ambíció megvolt már e derék nemzetnél még a XVII. és XVIII. században is, csak hogy persze — az akkori viszonyokat és szellemet tekintetbe véve — nagyon is szűk körre szorítva. A kézművészet és kéziipar a kor által megvetve, nem hatolhatott be a magasabb körökbe s minthogy a vegytan, a természettan még csak fejlődési korát élte s a gépipar is teljesen ismeretlen lévén, ambíciójukat csak egy téren érvényesíthették és pedig: a sport terén. De ez nem volt elég a fürge francia szellemnek, ők

még más tér után vágyódtak, mit — az akkori kor szelleme meg is teremtett nekik. A francia történetíró a XVII. és XVIII. századot hazájában a „dobzódás korának” nevezi. És igaza van. XVI. Lajos, de különösen a regenség és XV. Lajos korában a kéz és élvhajászat valóságos diadalünnepeket ült. A nemesség, előjogainak érvényében, gazdagsága birtokában, csakis testének — az élvnek s a gyönyörnek élt. A polgárság pedig tőle telhetőleg — majmolta a nemességet. A terített asztal s a töltött serleg mindinkább nagyobb érvényre jutott s már XV. Lajos alatt odáig fejlődtek az állapotok, hogy a *konyhaművészet* felett (mert az akkor valóban a „művészet” pontját érte el) a *legelkeseredettebb versenyek* támadtak, olyanira, hogy a „marquis” hirt, előkelősége, udvari befolyása *első sorban* csakis *konyhája jó hírétől, szakácsa művészetétől* függött. A ki jobb konyhát tartott s vendégeinek még azon kívül különös, *eddig ismeretlen* ételekkel kedveskedhetett, az volt a nap hőse, az volt a dicsőség netovábbja! Legjobban jellemzi ama kor szellemét XIV. Lajos amaz ismert mondása, hogy: „*Udvaromban tényleg csak három zseniális embert ismerek. Az első: Molière, a második: a szakács, a harmadik: felszolgáló inasom.*”

A viszony ekként fejlődvén, természetes, hogy mindenki arra törekedett, e dicsőségből magának a legnagyobb részt megnyerni. E vágy, ez eszme töltötte be s vezette az akkori társadalmat; a jó asztal élvei képviselték a XVIII. század szellemét, melynek varázserője s hatása alatt meghódoltak nemesak a főrangúak és a polgárság, de még ama kornak *legnagyobb*

szellemei is! S ha a szakács tudománya már kimerült, vagy leleményesség cserébe hagyta őt, *maguk az urak vették át a konyha vezetését: ott működtek, dolgoztak* mint tudósaink a laboratóriumban, hogy vendégeiket újabb ismeretlen étellel meglepjék s más téren szerzett babérjukat ez újabbal szaporítsák!

Az irodalom s annak mivelői — mint már említém — szinte e szellem befolyása alatt állottak s a XVIII. század *egész könyvtárait* teremtett a „konyha-és szakácsirodalomból”. Az inyenek lapokban és könyvekben ismertették tapasztalataikat és felfedezéseiket; sőt még költeményeket is írtak a konyha dicsőítésére s az aforizmák egész hazmaza csupán az inyenéssel foglalkozott. *Ducerceau* egy zöld mártásról dicsőhymnust írt. E mondást pedig: „*Manger est besoin, mais savoir manger est un art*” (Az evés szükség, de enni tudni — művészet), vagy: „*Savoir manger est l'alphabet du savoir vivre*” (Az „enni-tudás” az „élni-tudásnak” valóságos alapja) a nagy szellemű *Larochefoucauld*-nak köszönhetjük. Épp ugy *Montesquieu* egy alkalommal a következőket írta barátjának: „... *hogy semmi könyv, semmi tanulmány nem pótolhat neki egy nyelvtörőt a Brocansnál élvezett pompás vacsorák idejéről*”. *Racine* az asztalnál elveszté szellemét s a híres inyenez, *Brillat Savarin* eme mondása: „*Mondd meg, hogy mit ezzel s megmondom ki vagy*”, legjobban tükrözi vissza ama kor szellemét. Egyébiránt *Brillat Savarin*-tól egész tucatz aforizma maradt mireánk, melyek közül egy-néhányat, nem lesz érdektelen ide jegyezni, mint például: „*Gourmandnak születni kell*”; „*Enni csak az eszes ember tud*”; „*Egy új*

## A „Vendéglősök Lapja” tárczája.

### Vendéglős leánya.

Regény az élethől.

A „Vendéglősök Lapja” száma.

írta: Székely Zoltán, főpincézér.

(16. folytatás.)

Virág gúnyos mosolylyal hallgatta végig a szolgáló szavait, gúnynak tartotta azt, hogy a szolgáló őt most is „urnak” nevezi, a mikor a legnyomorultabb koldus is több önánál, de azért szótlanul követé a szolgát, s felment vele a városházához a polgármester elé.

A derék polgármester egész barátságosan fogadta, sajnálatának adott kifejezést azon csapások felett, melyek Virágot érték, s kijelenté, hogy a tanács elhatározta, miszerint segíyezni fogják Virágot, adja elő tehát kívánalmait.

Virág szemei könnybe lábadtak, s csak annyit mondott: köszönöm a nemes tanács jóakarátát, nekem már úgy sem sokra van szükségem, legfeljebb pár évet élhetek még, ha ezt a pár évet csendesen eltöltöttem, nem fogok panaszkodni a sors ol-

len; az volna egyedüli kívánságom, hogy a szegények házába bejuthassak.

A polgármester meghatottan állott az ember előtt s újból kezdé, nincse még valami más óhaja is.

— Semmi egyéb, — volt Virág válasza.

\* \* \*

Másnap reggel Virág a városi szegények házában lakója lett.

### IX.

#### A szerelem győzelme.

A székesfehérvári vendéglőben az étterem nagy mozgalomban volt, a város előkelősége volt ott együtt s a legválogatottabb étek voltak felszolgálva.

A hosszra terített asztalnál Antal egész családja jelen volt. Az asztalfőn Livia ült, a házi asszony.

Mily egészen más volt most ez a nő mint évekket ezelőtt, mikor utójára láttuk őt.

A test megerősödött, az egykori fejtfusz által kihullott haj most még dusabban növe lepte el a szőp főt és az arezon ismét ott virítottak a rózsák, melyek Livia fiatal boldogságának vizsüktjei voltak; ajakán most ismét ott ült az a mosoly, mely

leány korában annyira bájoslává tette e szép gyermeket.

Livia mellett férje ült sölében egy gyönyörű szőke fűrti fincska, Livia egyetlen gyermeke, apjának nemeske fénnye, a nagyanyának bálványja, a kis Andris, a kit a szülők a nagyapa nevérről neveztek el.

A nagyanya kint volt a konyhán mert ő rendezte ezt a nagy ünnepélyt, a mely ma folyott a háznál, ő rendezte a kis Andris születésének ötödik évforduló ünnepélyét, hogy a gyermeknek meglegyen öröme s a szülőknek is meglegyen boldogságuk.

A jelen voltak mind ismerősök, jó akarók, s barátok, a kik egyik áldomást a másik után mondták el a kis Andris egészségére. Majd az apa állott fel, s poharat emelve fájdalomának adott kifejezést, hogy a kis Andris nagyapja, a ki még most a midőn a sors anyyi csapást mért rája, most sem hajlik meg, s nem tudja megbocsájtani leányának azt, hogy neje lett annak, a kit szeretett, s így a szép ünnepen nem vesz részt, pedig, ha itt volna s látná egyetlen unokáját, e kedves szőke gyermeket, bizonyára feledné a mulat, megbocsájtaná a tényeket, s együtt örülne családjával a kis unoka örömmünnepén.

(Folytatás következik.)

tál étel feltalálása jobban mozdítja elő az emberiség boldogságát, mint egy új csillag feltalálása"; „A ki barátait házában fogadja s személyesen nem gondoskodik arról, hogy az étkezés helyes és jó legyen, nem érdemli meg, hogy barátai legyenek". Carême, a szakácsok királyának pedig eme mondása: „Az enni tudók épp oly ritkák, mint a nagy szakácsok", vagy pedig az a *Grimond de la Régnière*-é, hogy: „A kifogástalan szakácsok sokkal ritkábbak, mint a jó költők", nagyon alkalmasak ama kor gondolkodásának jellemzésére. Sőt akadt még oly francia szellemes író is, ki gasztronómiai extázisában nem áttallotta megírni, hogy: „A francia nemzet dicsőségese első sorban kitűnő konyhájában rejlik. És ha *Shakespeare* a francia klasszikusokat hébe-hóba el is homályosította, de Angolország szakácsai a francziáktól sohase fogják eltanulhatni a konyhaművészet titkait!" *Devonshire* angol herceg eme mondása: „Emmi, megemészteni és — meghalni" csakis e, hozzá átesapott szellemnek hatása alatt teremhetett meg. Igen találon jellemzi e kort még *Mercier* is, midőn egy alkalommal írja, hogy: „... ezen időben a főurak és hölgyek elszerették egymástól kedveseiket, de a szakácsokat egymástól elcsalni főbenjáró bűnnek tartották" *Talleyrand*, a hírneves diplomatának egyik főbűszkeségét s becsvágyát képezte, mennél nagyobb sikerrel terjesztette és nevelte a francia konyha jó hírét. Folyton oly szakácsokat tartott konyhájában, kiket szakmájukban valóságos művészeknek lehetett nevezni. Maga *Carême* — ki a bécsi kongresszus ideje alatt, ebellel minőségében világhírré tett szert — 12 évig volt szolgálatában. Egyáltalán a szakács-mesterség a XVIII. században oly nagy becsben tartott, hogy egy jó híru szakácsnak néha misem állott utjában a legmagasabb állásokra jutni és bizony sok híres diplomata kuktaságon kezdte meg pályáját. Ily viszonyok mellett nagyon természetes tehát, hogy a szakácsok becsvágya mindinkább, mondhatni — a végtelenségig fokozódott s művészi önérzetük, hatást nem ismervé, nem ritkán a legszebb extázisba csapott át. Legjobb példa reá szegény *Vatel*, *Condé* herceg nagy híru szakácsának tragikus esete. A konyhaművészet e nagy mestere egy ünnepi lakomán egyszer olyan levest tállalt fel, a melynek szerzőségét a legutolsó kukta se vállalta volna magára. *Vatel* e „szerencsétlenség" annyira bántotta, hogy szegyenében a leghegyesebb nyársba rohant s ott nyomban meghalt.

Ha tehát, — a mint azt már fentebb láttuk — az ily nagy szellemek is meghódoltak ama kor divatjának, ne csudálkozzunk, ha azok „kik csak élvezetre születtek s csak azért éltek, hogy élvezzenek", e divatot nemcsak a legnagyobb lelkesedéssel terjesztették, hanem annak valóságos

rabjaivá váltak s végre később a tulságba is vitték. S miként minden éremnek két oldala van s a mint e dobzódás idővel az elfajulással, az akkori társadalom erkölcsi s anyagi tönkrcjutásával végződött, akként másrészt megteremté a valódi inyességét, melyen a mai kor helyes konyhaművészete alapul. Ez volt a XVII. és XVIII. század szelleme, ez volt az akkori társadalom amateursége!

Ez „amateurséget" valóságos művészetre vitte *Orleansi Fülöp*, a regensherceg. Sokszor, — ha szakácsait elkergette, vendégei élére állva, maga főzött azokkal. Igen ügyes lévén e foglalkozásban, számtalan étel megteremtését köszönhetjük finom ízléssel párosult leleményességük, melyek még mai napig is az ő nevével viselik (à l'Orleans, à la régent). Sőt ebbeli tehetőségével még környezetére is hatni igyekezett s barátai mindegyikének — ha bizalmát megnyerni óhajtották — egy-egy szakácsremeket kellett köszíteni. XIII. *Lajos király*, szerfelett kedvelvén az édeséget, valóságos czukráz volt. Épugy XV. *Lajos* is, ki rendkívül torkos lévén, gondolatainak egyedüli tárgyát a jó asztal képezte. És ez nem esekély gondot okozott neki, miután folyton újabb meg újabb inyes ételek felfedezésén törte fejét. Kávéját rendszeren maga főzte s udvartartása abban az időben a legesleghíresebb volt. S a milyen az udvara, olyan volt a környezete és az egész francia társadalom. A „*Vol-au-vent à la Neste*" jóízű ételt *Neste* marquis inyességének köszönhetjük. A „*Filet de volaille à la Bellevue*" a híres *Pompadour* marquisnál találmánya, mely „*Bellevue*" kastélya nevére kapta az elnevezést; épugy a „*Filet de Pompadour*" szinte e szellemes hölgynek köszönheti maradását. *Soubise* herceg a mily ügyetlen marsall, oly ügyes amateur-szakács volt s a „*Carbomade à la Soubise*" ételtalálmányával jobban megőrizte nevét az utókornak, mint — vesztett esatáival. *Veje*, *Guemenée* herceg szinte nagy gourmand és „mester" hírében állott s a „*Currée de veau à la Guemenée*" nevű ételen kívül még számos „ragout" talált ki, melylyel nevét a gasztronómiában halhatatlanná tevő *Guxenbourg* marsall neje, ki az akkori női inyencek legkiválóbbika volt, a „*Poulet à la Villeroi*" nevű ételt találta fel, azt első férje nevére nevezvén el. A „*Vol-au-vent à la Berny*" étel *Orleansi Fülöp* regensherceg leányának, *Berny hercegnének* a találmánya; míg a „*Poulard à la Montmorency*" a hasonnevű herceg konyhaművészetéről tesz tanúságot.

(Folyt. köv.)

## Tápszereink.

Mult számunkban, e rovat alatt, tárgyaltuk a húst és tojást, térjünk át már most legfontosabb és legbecsebb táp-

szerünkre, melyért nem hiába száll a mir dennapi ima ég felé s ez a

## Kenyér.

A kenyér tápereje azon gabonaneműt függ, melyből és azon módtól, mely szerint az készítettik.

Igy a buza sok zsirt, keményítőt, névnyedvet, sejtényt, többféle sót és nagy mennyiségű fehérnyét tartalmaz. A fehérnye nagy része azonban, mely a buza szemben közvetlen a külső héj alatt van a korpával hátra marad s így az ember szervezetre nézve jobbra elvész, mit se lehet ugyan akarnak pótolni, hogy a korpát a lisztet együtt sütik meg kenyérré. Ezen eljárás pedig hibás és nem is gazdaságos, inkább pazarlás, mert a korpát a tápláló fehérnye erős burokba van foglalva, mely burkot a gyomor csak nyelhezen, vagy éppen nem képes megemészteni; és azonfelül, hogy nem táplál, még káros is, mert az érdes burkok izgatják a gyomor falát, a minek sokféle gyomorbetegség a következménye.

A főntebb mondottakból következik, hogy minél fehérőbb a buza, annál kevesebb fehérnyét — tápanyagot — tartalmaz, s minél apróbb szemű a buza, annál táplálóbb.

A rozs kevesebb fehérnyét tartalmaz mint a buza, azonban annál több zsirt, sejtényt, keményítőt, növényenyvet s különösen nagy mennyiségű sót, melynek annak kellemes ízét adják. Szívósabb (tartósabb) voltánál fogva a rozs igen ajánlatos kenyérnek.

Az árpa több fehérnyét tartalmaz mint a rozs, több zsirt, több sejtényt, valamivel kevesebb keményítőt és növényi enyvet azonban több sót. Altalában az árpa igen tápláló és igen ajánlatos tápszer, a mely eléggé bizonyít már csak azon körülmény is, hogy csecsemőknek rendkívül jól hat tápszerét képezi.

E három gabonaneműt használják főképpen a kenyérsütésre, melynek elméletét a következőkben adjuk, megjegyezvél előre, hogy a kenyér vagy erjedt, savanyított, — vagy nem erjedt, nem savanyított.

A kenyérsütéshez három feltétel kívánthatik: 1. az erjesztő (élesztő, kovás stb.), melyben az erjesztő hatás szárítás által meg van akadályozva, de a mely kedvező körülmények között azonnal megkezd erjesztő hatását a lisztben levő keményítőre; 2. a víz, mely a keményítőt sejtetek felduzzasztja s a tézta összeállását eszközlí; 3. a liszt, mely az előbbi alkatrész hatása alatt átváltozik, t. i. keményítőt az erjesztő hatása alatt tézta anyaggá, azután ezukorát s végre te savvá.

Az erjedés folyamata alatt szénsav szabadul ki, mely a megszákkadt tézta falain át nem hatolhatván, abban maraszt felemeli s líkacossá tézta (téztakelés.)

Ezen főntebb vázolt savas erjedés mellett a kenyérkeléskor szeszese erjedés megy végbe; ugyanis a ezukorjere hat sikér (mégza anyag), minek következtében az először szeszese, azután ecetsavas erjedés rothadásos erje megy át. E kettő erjedésnek bizonyos fokot kell elérni, hogy jó és szép kenyeret nyerjünk s ez körülbelül akkor van elérve, midőn a téztaának édeses szaga kezd lenni; ekkor a további



erjedést a kiszakasztás által akadályozzuk meg. Ha a tésztafelés előbb szakítatik félbe, a kenyér szalonnás (síkóres), — míg ha később, midőn már az ezetes erjedés áll be, — a kenyér savanyú lesz.

A kenyér fehérsége vagy barnasága sokban függ a savas vagy szeszes erjedés milyenségétől; ha ugyanis savas erjedés van tulsúlyban, akkor a kenyér barna, míg ha szeszes erjedés áll be nagyobb fokban, — fehér lesz.

Ha pl. a dara a tésztaélesztés előtt, sulya négyyszerének megfelelő oly vízzel kevertetik, melyben élesztő hatása folytán cukorerjedés volt, úgy abban szeszes erjedés fog beállni s kevertössék bár a liszt az egész korpamennyiséggel, mégis szép fehér kenyeret nyerünk, pedig tudjuk, hogy a korpa, melyben az u. n. eze-realin a savas erjedést idézi elő, igen fekete kenyeret ad. Ellenkezőleg a leg-fehérebb lángliszt, ha öreg kovászszal kevertetik, fekete kenyeret ad.

A kenyérben kevesebb a tápanyag mint a lisztben, minthogy a szesz és szénsav az erjedés és sütés közben elvész; másrészt pedig a sütésnél egy káros anyag, a már fentebben említett ezerealin keletkezik, mely az általa felbontott sükér által okozza a kenyér barna színét; továbbá az élesztő és kovász is sok gyomoraknár tühethet.

E bajon segitendő s a veszteséget meg-gátlandó, főképen Angliában következőleg járnak el a kenyérfőzésnél: a tésztahoz kettős szénsavas szikóelet (soda bicar-bon) adnak, mely a tésztaiban levő szén-savval egyesülve, a tészta tükacsossá teszi, a nélkül, hogy a tészta szénsava elveszne s a savas erjedés beállna, minék haszna az, hogy a kenyér nem fekete s a vegyomlás (erjedés) a gyomorban jön létre, mi az emészthetőségre nagy előny-nyel van.

Megemlítjük itt még a lisztnek azon sajátóságát is, miszerint ha az nedves helyen hosszabb ideig tartatik, vizet von magába, ezukortartalma megkevesedik s egy illóság keletkezik, mely az ismert dohos szagot adja.

Az ily liszt vízben részben oldékony, miért is a belőle készült tészta nyulós, szakadós lesz.

Ezen egy segitenek, hogy 100 rész liszthez 26—27 rész mésvizet adnak, mi-által a kenyér savanyú izét elveszti.

A kenyérhez hasonló nemű a kalács, mely azonban a hozzá adadni szokott tej, tojás, zsir vagy vaj, élesztő stb. következtében amannál fokozottabb tápszer. To-vábbá a cukrász-sütemények, melyek a fehérynét nélkülözvén, inkább nyulánk élvezeti czikknek, mint tápszernek tekintendők.

A gabonanemek között megemlítendő továbbá a zab, mely az emberre nézve jelentéktelen tápszer, miután kevés fehérynét, több sejtény keményítőt, zsirt, ezuk-rot tartalmaz, különösen pedig nagy mennyiségű sói által igen kedvelt tápszere a lónak.

A tenyeri (kukoricza) kevés tápanyagot, de annál több keményítőt és zsirt tartal-maz, melynél fogva a sertések hizlalására igen alkalmas.

A rizs a legszegényebb tápszer, mely az igen nagy mennyiségű keményítőn ki-vül, más tápláló alkotrészekkel csak kis mértékben bír.

### A hüvelyes vetemények.

A hüvelyesek, mint bab, borsó, lenese stb. főalkatrészei a fehéryné és az u. n. legumen, melyek mennyisége folytán táp-erejük sokkal nagyobb, mint a gabona-neműeké.

A hüvelyesek tápereje vetekedik a hus-óval, sőt azt némely esetben felül is mulja s mint ilyen a szegényebb népre nézve képeznek igen-igen fontos ételmi eziket, a mennyiben, különösen a mai drága húsarak mellett bárki olesó áron, könnyű szerrel juthat hús- és vérképző tápanyaghoz, mely az erőt neveli, nem a zsirt, minthogy zsirképző anyag, minő a keményítő, gummi, stb., a hüvelyesekben igen kis mértékben fordul elő.

A hüvelyesek főzésénél nagy fontosságu azon víz minősége, melyben főzetik. Így kut- vagy forrasvíz nem alkalmas a hüve-lyesek főzésére, mivel az említett vizek kisebb-nagyobb mennyiségben meszet tar-talmaznak, mely a legumennal érintkezve, azt keménynyé oldhatanná teszi; ezért nem fő meg a bab, borsó, lenese, stb. sok kutvizben, míg ellenben folyó- vagy eső-vízben, melyekben igen kevés vagy éppen semmi mész sincs, igen jól megpuhulnak.

A megtört és héjuktól megfosztott hüvelyesek könnyebben emészthetők, mivel a kemény héjat csak nagyon jó és erős gyomor képes megemészteni.

Hogy világosan láthassuk a hüvelyesek tápértékét, számokkal jegyezzük, mennyi szükséges azokból egy munkás-ember 24 órái táplálkozására. Lenese 491 gramm, apró fehérbab 576 gr., borsó 582 gr., nagy-szemű bab 590 gr.; míg pl. disznóhúsból kell 24 órára 595 gr., marhahúsból 614 gr., kenyérből pedig 1444 gramm, azaz 1 kilo 45 deka.

Házibavár.

## IRODALOM.

### Étáp összeállító és ismertető kézikönyv.

(Uj szakkönyv.) Szauer Sándor ily czimű szakkönyve hagyta el a sajtót. Nehezen várták e könyvet azok, kik a szakirodalmnak lelkes barátai. Sajnos azonban, sokkal kevesebbek voltak ilyenek, semmint a kilátásba helyezett anyagi sikert a szerző fáradozásáért biztosították volna.

Szauer Sándor könyve nyolczvanhárom oldalra terjed. Az előszót közel nyolczezer ételnek a felsorolása követi. Még pedig a következők sorrendben.

1. Levesek.
2. Elő- és mellék-étek. (Különfélék, Pástétomok, Halak, Tojás étek, Becsinál-tak.)
3. Főzelékek. (Mártások, Saláták.)
4. Marhahús. Marhasültek, Bélszínből, Rostélyosok, Marhaszeletek, Borjúhús, Bányahús, Úrúhús, Sertéshús, Házi szár-nyasok.
5. Vadak. Szárnyas vadak.
6. Tészták.
7. Az étlap ismertetés. A különféle éte-lek készítése rövid pár sorban megírva, hogy a pincér, a kít a vendég egyik, vagy másik étel készítéséről megkérdez-e szerint gyorsan és biztosan válaszol-hasson.

Végül nevezetesebb lakomák étlapját találjuk. Ilyenek például:

1. A magyar országgyűlés mindkét há-zának tagjai által a Munkácsy Mihály tiszteletére rendezett diszébéd étrendje.

2. József főherceg ő Fensége hortobá-gyi látogatása alkalmából rendezett disz-ebéd étrendje.

A csinos kiállítású könyvecske 83 ol-dalra terjed s ára 1 forint 20 krajczár. Megrendelhető lapunk kiadóhivatala ál-tal is.

A mű elején közzét „Előszó” ide iktat-juk egész terjedelmében.

„Előszó. Hosszas tanulmány, nem keve-sőbb tapasztalat után ambiciózióval gyű-jtöttem össze az adatokat ehhez a kis kézikönyvhöz, a melyet most szaktársaim kezébe adni szerencsés vagyok. Lelkesed-zőssel fogtam a munkához, örömmel dol-goztam fel az adatokat, mert hiszen az elbegtett szemeim előtt, hogy szakmörünke-zen habár kiesiny, de a gyakorlati élet-ben felette szükséges kézikönyvvel szapot ritom.

Mikor e könyv adatait együtt készen vol-tak, mikor tudtában voltam annak, hogy szakirodalmunknak és szaktársaimnak szolgálatot tesztek, örömmel feledtem a tapasztalásom hosszúságát, a munka nehézségeit. Lelkesedéssel adtam sajtó alá, hívtam fel rá a kartársaim figyelmét s az eredmény, az érdeklődés, csak nem közö-nyösség, felette csekély volt.

Ha az én fáradságom és munkám mel-több viszhangra, támogatásra talál, ma nem ezzel az alakjában és tartalmában megszorított, de egy nagy, gazdag terjedelmű munka áll olvasóim, szaktársaim, előfizetőim előtt. Munkámat, ha megke-zdettem, még a kis érdeklődés daczára is, hogy így megszorítottam, de ki akartam adni. Ez erős elhatározásom volt s a kö-zönyt az erős elhatározás győzte le.

Tulnyomó részben erkölcsi és anyagi erőm jutalma e kézikönyv. Hogy nem hiába fáradtam, jutalom lesz számomra, ha anyagi támogatást nem nyertem is, ha legalább elismerést érdemelék ki. Szauer Sándor.”

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Vendéglősök báljára** a következő meg-hívók küldettek szét: Meghívó a Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Keresmáro-sok Ipartársulata és a Budapesti Pincézér-Egylet által közösen 1894. évi február hó 21-én, a fővárosi Vigadó összes termibein rendezendő jótékonycélu bálra. Kommer Ernő tiszteletbeli elnök, Gundel János bálelnök, Wirth Ferenc bálelnök, Kommer Ferenc rend-biz. elnök, Tomola Roland rend-biz. elnök, Glieck Frigyes főpénztáros, Cseh János pénztáros, Mar-czinka József jegyző. Kezdete 9 órakor. A jegyek ára: Személyjegy 3 ft, Csálád-jegy (1 ur, 3 hölgy) 5 ft. Jegyek a meg-hívó előmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (IV. ker. Himző-utca 1. szám); a pincézér-egylet irodájá-ban (IV. ker. Granátos-utca 8. szám); továbbá minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál. A jótékony céz iránti tekintetből felülfizetések köszönettel fogadotnak és hirlapilag nyugtáztatnak. A tiszta övedelemnek a vendéglősök ipar-társulattal megillető fele a létesítendő iskola javára fog fordítatni. A tiszta jövedelemnek a pincézér-egyletet megillető feléből: 20% egy szakiskola létesítésére, 20% egy létesítendő külön segélyalap ja-vára, 60% a pincézér-egylet betegsegélyző

és temetkezési pénztára javára fog fordítani. — Rendező-bizottság: ifj. Ács Károly, Aich János, Argauer József, Baar Károly, Babel Nándor, Bandl József, Barabás József, Bittner Alajos, Blasecka István, Bojesics Simon, Böhm Emil, Braun Lipót, Buzik András, Chlunsky C., Csallányi Károly, Csagalla Károly, Cserovny Ferenc, Döcker Ferenc, Éibel Károly, Farkas János, ifj. Feith István, Fenkli Gyula, Ferer János, Förster Konrad, Fritz János, Fritz Henrik, Fürst Tivadar, Gaál Andor, Gajárszky Károly, Gerbeaud Emil, Givizer Károly, Glück Erős János, Götz Ferenc, Gradwohl Antal, Grosz Samu, Girsch Ferenc, Haudek Emil, Hambalek Károly, Hautzinger János, Hein Lipót, Hell Ferenc, Hermann Ferenc, Herz Rezső, Hesz István, Holzwarth György, Hötzel József, Huflesz Pál, Illits József, Jahn Ede, Kaps József, ifj. Karikás Mihály, Kern Ferenc, Kiss Henrik, Klahányi Gábor, Kleinlein György, Kloss Herman Kmosko Mihály, Koch József, Kopp János, Kónya Sándor, Krammer Miksa, Krist Ferenc, Labes Frigyes, Lehofer János, Lippert Lajos, Lobnayer M. Károly, Löffelmann Vilmos, Maloschik A. W., Marchall József, ifj. Marchall József, Máthé József, Mayer Ferenc, Mehringer Rezső, Ment András, Molnár Sándor, Mondsein Ferenc, Morbitzer Lőrincz, Mundt Lajos, Nemes Lajos, Nosék Ignác, Novotny Károly, Palkovits Ede, Páris Vilmos, Pattermann Rezső, Pawelka Antal, Pelzmann Ferenc, Petanovits József, Pfeilmayer Antal, Plach Frigyes, Prindl Nándor, Pshál János Reinprecht Alajos, Reitter György, Reutter Nándor, Ritter Frigyes, Schwab Antal, Simon Pál, Skoupil József, Sperl Floris, Stadler Károly, Steinbeisz János, Steyer Károly, Stöckl Tamás, Sturm Gyula, Sziményi Sándor, Tábori Ferenc, Teasdale Otó, Varga István, Varsányi Ferenc, Verán Alajos, Vincez J. Lajos, Wadlsteiner J., Wehrmann Béla, Weis Antal, Weisz Győző, ifj. Wirth Ferenc, Wohlfahrt Vilmos, Wrabetz Frigyes.

**Osztrák-magyar levelezés.** A „B. H.” egyik barátja beküld nekünk egy troppai ezég magyar levelét, melyet olvasóink gyönyörűsége ide nyomtatunk.

T. ez.

Bátorkodom kegyednek az árjegyzékemet át küldeni, és kérek aztat megnézésnek alá vonulni.

Egy árucikknek se, máma annyi bizalomnak a vevőtől szükséges, mint a cognacnak, mert ez az áru nagyon gyakran a közönség kárja hamisítva lesz. Tőlem szállított cognacnak valóság és tisztasága végett, teljes kezeséget átvesszem, és azonkívül az én czimnek több mint 30 évi állapotja és jó híre a nálam vett cognac valódiságnak kezsekedik. A t. ez. vevő urak nagyobb kéjelmeségre ezt az árucikket legalább 50 l vevésnél, közvetlen Cognactól szállítom.

Olyan szabad vagyok, kegyed figyelmét második vonalban szilviorumra téríteni. Ez az árucikk divatba jött cognactól már nagyon el lett szorítva, de mégis az utolsó időben a fogyasztás már megint jelentősen szaporított. Azon a körülménnyel, hogy az eredmény ez idén nagyon jeles árut mutat, és a régi szilviorumléltárok az utolsó évek korlá-

tolt felváltás miatt, nagyon finom fajtákat felmutathatnak, a szilviorum bevásárlás ajánlatos.

A saját temesvári átviteli leltárból, régi, finom klastrom áruval, kívánságra örömet mellőállításal szolgálata állók. Mint készítményeknek kiváltképpal árut, kegyedet még a minden oldaltól mint jeles elismert rumokra különösen figyelmezem, és megemlítem, hogy kivált a saját demerari rumok 100 frt, 110 frt és 120 frt egy hl, mely a jamaici rum zamatját teljesen pótol, közönséges kedvességnak örövendik.

Midőn becses meghagyásnak örömet ellen nézek jogyzek

kiváló tisztelettel

csász. kir. szab. rum és szeszszegvár  
Raída Küllötti Troppauban.

Ráida János.

A „B. H.” barátja erre a következő német levélben válaszolt:

„Mein Rücken hat gerbst von Ihrer ungarischen Zunge, und dennoch gutfallende Wärmestahl in mein Herz, denn Ihre gute Absicht hat mich niedergebrotet, genommen von meinen Bein. Aber wenn der Ihr Silviorum so ungenissbar, wie Ihr Blatt, dann nicht fangt Ihre Hand Geld prägen!”

**Sörstatisztika.** Európában évenként 138 millió hektolitert sört gyártanak. Ebből maga Németország 47 millió hatszázezer hektolitert készít, Angolország 39 milliót, Ausztria-Magyarország 14 milliót, Franciaország és Belgium 10—10 milliót. Legkevésbé, 6000 hektolitert, gyárt Görögország.

**A paprika mint orvosság.** Hiába csufolnak bennünket a külföldiek azzal, hogy paprikaevők vagyunk, kezdenek ök maguk is rájönni arra, hogy a paprika nemcsak kitűnő fűszer, hanem jeles orvosság is. Egy angol orvos a tinctura papricae-t már régóta orvosságnak használja, kitűnő sikerrel, neuralgia, köszvény és reumatizmus ellen. Az eljárás ez: egy marék zöld paprikaféjet össze kell zuzni, sajtolni s öt tized liter forró vizben egy óráig erjeszteni, azután átszűrni, egy leveses kanál kölni vizet hozzátenni s kész a tinctura. Azután három-négyszeresen összehajtogatott vászonrongyra öntjük, ráteszünk a fájós helyre s száraz flanellel letakarjuk. Nemesak hólyagot nem huz, de még a bőr se pirosodik meg tőle.

**Szegény leánykák jötevője.** Stadler Károly, a keleti pályaudvar vendéglőse a murányi-utcai elemi iskola 27 szegény leánytanulójának a telen át napontként ingyen ad meleg ebédet. A gyermekbarát-egyesület ez uton mond köszönetet a nemes tettért.

**Borászati kiállítás Milanóban.** A budapesti kereskedelmi és iparkamara értesíti az érdekelte köröket, hogy Milanóban az 1894. május havától októberig több szakkiállítással egyidejűleg borászati és olajgyártási kiállítás is lesz, melynek czélja a külföldi borászati és olajgyártási mű- és segédesszközöket és irodalmi termékeket is bemutatni. Az e kiállításon résztvenni szándékozók kötelesek az erre vonatkozó bejelentést — melynek úrlapjai a kamarában átvethetők — a folyó hó végeig benyújtani. A közelebbi határozmányok a kamara irodájában megtudhatók.

**Vendéglőátvétel.** Budapestben a Baross-utca 47. sz. alatt levő vendéglőhelyiséget

Schmitzberger Nándortól Pandur Józse szaktársunk vette át. Sok szerencsét!

**Kávéház-átvétel.** A debreczeni Erzsébe kávéházat az öngyilkossá lett Pisztor Ed özvegyétől Glück Leopold vette át s most ismét maga kezeli.

**Pincézegylet Nyíregyházán.** Nyíregyházán ahol ez idő szerint közel félszáz pincéz van, elhatározták a pincézerek, hogy szak és társadalmi egyesületet alakítanak. Célvüztük ki a humanitást s az egyletet ezen az alapon szervezik. A mozgalomnak lekes barátokat nyertek a nyíregyházi tüz letvalladosokban, akik támogatásukkal elegendik a pincézerek óhaját. A mozgalom kezd széleskörű lenni.

## Bérlő keresztetik

ki hajlandó volna a Veszprémtől 3/4 órányira fekvő, természeti szépségekkel megáldott, gőzhajóállomással is bíró

## Balaton-Almádi fürdőhely

részére a fürdő-részvénytársasággal egyváltan új szállodat építeni, azt hossza időre bérbé venni, esetleg a most meglévő vendéglőt és 8 szobás bérházat bérbévenni

Felvilágosítást ad

**Dr. Óváry Ferenc, ügyvéd Veszprém.**

## NYILT-TÉR.

### PAPRIKA.

Paprika legfinomabb	100 kiló	98.—
Debreczeni kolbász	„	72.—
Paprika kolbászka	„	pár 8.—
Tarhonya tojásos	„	kiló 32.—
Vöröshagyma	„	„
Fokhagyma	„	„
Zöldség vastag legjobb	„	csom. —
Új krumpli	„	9.—

**BENISCH S. J.** Szegeden.

Minden borkezeléshez szükségeselt anyagok és pedig **vízihólyag, borzamat** (Weir bouquet), **borderítő por** (Klärungspulver) vagy **porok a bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá tökéletesen ártalmatlan **borfestékek, glicerin, gelatin, kenlapocskák** nemkülönben **parafa dugók** és **palackok** való **czincspikkék** (Kapseln) a legjobb minőségben és legdusabban kaphatók:

## Watterich Arnold

ur kereskedésében

Budapest, Dohány-utca I. szám alatt

## Hirdetmény.

Szegárdon a Széchenyi-utczában levő régi, jóhírnévként örövendő

## OROSZLÁN SZÁLLODA

előnyös feltételek mellett eladó esetleg több évre **bérbeadó.**

A venni vagy bérleni szándékozókna felvilágosítással szolgál a tulajdonos

**BAUMGARTNER REZSŐ**  
Hűgészen.





Vendéglősöknek  
szálloda-  
és  
üzlet-tulajdonos urak  
különös figyelmébe  
ajánljuk a kizáró-  
lagosan általunk  
előállított

**„SANITAS”**

es. és kir. szab. vegytisztí szikvizet, mely víz úgy minőség mint ár és kezelésénél fogva **felülmul minden eddigéig ismert szikvizet** és ugyanoly árban kapható mint bármely közönséges szikviz. Palaezkjaink a fenti védjeggyel vannak ellátva.

Dr. Rényi, Darvas és Finy gyógyszer.  
Szikviz és gyümölcészürp-gyára.  
Gyár: Budapest, VII., dob-utca 107. sz.

**Fontos!**

**☛ s érvben szenvedőknek. ☛**

Ajánlom saját készítményű sérvkötőimet, orthopédiai készületeimet, valamint a betegápoláshoz szükséges mindenemű kötelelőkeméket a legjutányosabb árakon.

1 amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalú 4 frt 50 kr., kétoldalú 7 frt 50 krig  
1 francia aczélrugóval sérvkötő egyoldalú 2 frt 50 kr., kétoldalú 5 frtig  
1 francia sérvkötő aczélrugóval egyoldalú 5 frt, kétold. 8 frtig

Nagy raktár haskötőkől, köldök-sérvkötőkől, göcsér-harisnyák, egyenestartókból, irrigateurökből, sebfeeskendőkől, szarvasbőrnadrágok-, takarók- s vánkoscokból, valamint minden e szakba vágó czikkekből.

**Legkitünőbb pinczértáskák**  
nagy raktára jutányos árban.

**MOLNÁR VILMOS**  
sérvkötő- és keztügyárossal  
Budapesten, Károly-körut 19.,  
(báró Orézy-ház.)

Telefon 55—14.

**KOHN ES STEINER**  
első magyar  
**burgonya-zuzó-gyár,**  
só- és fűszermalmok  
— BUDAPEST, —  
VII., Baross-utca 87. szám.

✠

**Nyers burgonya**  
nagyban és kicsinyben.

Konyhára való burgonya nagy választékban.

Ajánlanak kitünő minőségű **válogatott**  
**étek-burgonyát,**  
mely szállodások és vendéglős urak részére **külön minőségben** tartatik raktáron. Az árú 50 kilóként kímérve házhoz szállítatik. Vidéki megrendelések pontosan teljesítettek.

Telefon 55—14.

**BORHEGYI F.**  
ezelőtt  
**Lápossy F. és társa**  
palaezkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára  
BUDAPESTEN,  
V. ker., Gizella-tér 1. szám. (Haas-palota.)

Ajánlja a legjobb francia és magyar  
**PEZSGÖKET, COGNACOT és LIKÖRÖKET**  
gyári árakon.

Belföldi borait az első hirmes bortermelektől a  
legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

**KAZAL IMRE**  
CZIM- és CZIMER-FESTÉSZ, ÉRCZFÉNYEZŐ és MÁZOLÓ  
BUDAPESTEN,  
VIII., RÖKK SZALÁRD-UTCA 38.

Elvállal a fent nevezett szakmába vágó **mindennemű munká-  
kat vidékre is,** valamint  
**templomi munkáknál aranyozást,**  
**márvány-utánzást és régi festményeknek tisztítását**  
a legjutányosabb árak mellett.

**Telefon 1251.**

# Szállodások és vendéglősök figyelmébe!

A magy. kir. szab.

vasbutor- és ágyneműgyár

## FÜRTH A. ÉS FIA

Budapesten, V., Bálvány-utca 4. szám,

elkészít a legjutányosabb árak mellett egész

fürdő- és szálloda-berendezéseket,

ugymint: vasbutor, ágyfelhárni, ruganyos matrácok, sodrony-matrác-ágybetétek, paplan, párna, lószőr-, afrik- és tengerifü-matrácok, flanell-takarókat, toll-párnákat stb. a legtartósabb kivitelben.

Nagyobb rendelményeknél árengedmény.

**Gyárunkból a legkedvezőbb feltételek mellett a legelőkelőbb székesfővárosi szállodák és intézetek, valamint vidéki szállók lettek berendezve.**

Kitüntetve 20 arany és ezüst éremmel és több elismerő oklevéllel.

## Caviár, tengeri halak és hal-conservek!

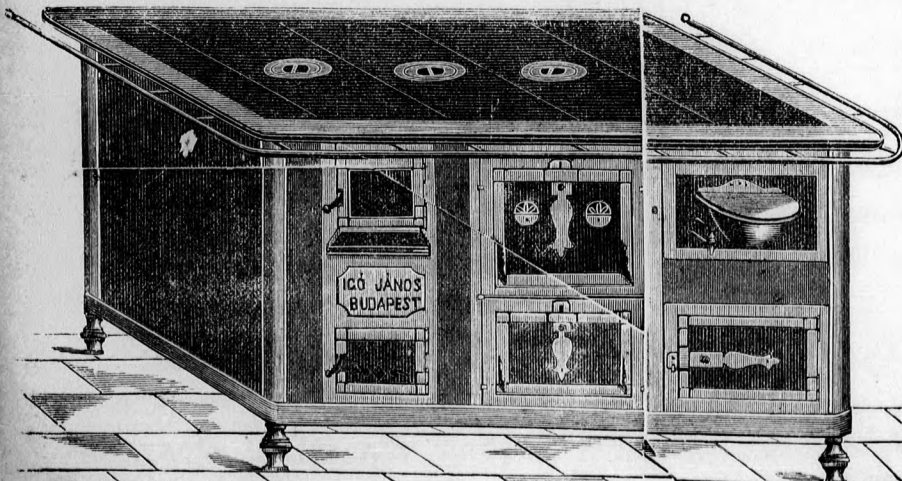
Angolna geléében, prima, extra vastag, pósta-hordócska 4 forint. 1/2 hordó	2	35	kr.
" vastag, póstahordócska 3 frt 75 kr.	"	"	"
" közép, " 3 " 50 kr.	"	"	"
Tekeres-angolna geléében (szálka nélkül) 25 adag, egy póstahordócska	4	50	"
Héring geleében (csak közepnagy) egy p.-hord	2	50	"
Bismarek-héring (szálka nélkül) pikáns mártásban egy p.-hord	2	10	"
Sült héring, ff, legjobb hal, keleti tengerből	"	"	"
Rollmopsz (tekercs-héring) kb. 40—50 drb.	"	"	"
Kövér héring marinírozva vöröshagyma és mustármártásban egy postahordócska	2	10	"
Angol Maties héring, prima, 30—40 drb.	"	"	"
Hollandi héring " 30—45 drb.	"	"	"
Csemegehéring f. ang. mustármárt. 120-140 drb.	"	"	"
Orosz koronaszardínia pikáns mártásban	1	75	"
Cristianiai anchovis valódi északi füvekkel	"	"	"
Scottina (kis csemege héring) 80—109 drb.	"	"	"
Angolna orsóhal (sülve mártásb.) igen tartós	3	50	"
Szardínia ál' huile, legj. 9 n. v. 16 kisad. póstacs.	4	50	"
Étvágy-sild (csem.-héring achrois) szálka nélkül	4	50	"
Brabanti szardella 1890. é. legj. min. egy p.-hord.	6	20	"
Elbingi orsóhal (igen tartós)	"	"	"
Kieli küsz (Sproten) egy láda 160-200 drb 1 frt 20 kr., 2 láda	1	75	"
Kieli füstölt héring, 40—50 drb. egy póstaláda	"	"	"
Lazacz héring, nagy kövér, füstölt, igen tartós póstaláda	2	25	"
Angolna füstölve (Speckaal) prima áru	7	50	"
Lazacz-füstölt, lazacz szelet újdonság egy dobozban 15—20 szelet, 4 dobozzal	4	15	"
Ural-Caviar szürke, n.-szemű igen kellemes, kija	3	75	"
" közepszerű	"	"	"
Alasza Claviar (újdons.) íze mint az asztrachanié	3	75	"
Friss tengeri hal, dors, gadócz, cablicau, egy póstaláda	2	—	"

Bérmertve bármely pósta-állomásra utánvéttel.  
Philipp Richard Peters in Altona (Holstein).

# IGÓ JÁNOS Budapest, VIII., Hunyadi-utca 41. sz.

(saját házában)

## épület- és műlakatos, takaréktűzhely-készítő.



vendéglősök, kávéosok,  
magánházak számára

raktáron tart és készít

minden alaku legjobb

## takarék- tűzhelyeket.

Mintarajzokkal el-  
látott árjegyzékek  
kiváratra ingyen  
küldetnek.