R2-1174

K230
L198

338. K.

SCHALKHÁZ LIPÓT

KÖNYVE

A PINCZÉREKRŐL A PINCZÉREKNEK.



ÁRA: 80 KRAJCZÁR.

6110



Szerző ajándéka.

KASSA
Nyom. Ries Lajos kö- és könyvnyomó-intézetében
1897.

K 230
Rr L
64.024.3 (035)
beletrie - próza
Tartalom.

Oldal

Az illemtudó, jó modoru pinczér 1

Az ügyes pinczér 35

Az egészséges pinczér 105

A pinczér mint mentő 123

Rev. 1988

FELSŐMAGYARORSZÁGI MÚZEUM
KRAJSKÁ KNIŽNICA - KOŠICE
Prír. č. 11974/65
Cena Kčs 25.- Rev. Ft
Sign. R2-1174
Odb. zn.
64.024.3

Előszó.

Manapság minden dolognak aktuális becsére és értékére törekszünk. E jelenség még az irodalom terén is napról-napra fokozódott mértékben mutatkozik. Innen van az, hogy az irodalomnak általános óriási fejlődése mellett a szakirodalom is hatalmas lendületet nyert. Világos és megdönthetetlen bizonysága annak, hogy a gyakorlati tapasztalat mellett a theoretikus kiképzésről sem szabad megfeledkeznünk.

Hazánkban a szépirodalomnak jelenlegi fejlettsége a külföld bármely irodalmával bátran kiállhatja a versenyt s csak egyedül a szakirodalom az, a mely nálunk még mindig zsenge korát éli. De mindennél legkevesebbet szólhatunk a gasztronomiai és vendéglői szakirodalomról, mert ilyen — egy-két művet és a sablonos szakácskönyveket kivéve — nálunk ugyszólván még nincsen.

Igaz ugyan, hogy éppen a vendéglői üzlet jobbára azokhoz a szakmabeli üzletekhez tar-

tozik, ahol a gyakorlati kiképzés a mérvadó s ahol az évek hosszu során szerzett tapasztalat sok theoretikus tételt és szabályt tulszárnyal.

Mindazonáltal ez még nem dönti meg végkép a theoretikus kiképzés szükségességét. Sőt állithatom, hogy üzleti kiképzésünk csak akkor teljes és tökéletes, ha az a theoria és a gyakorlat közös alapjából indult ki. Ha tehát néha meg is mosolyogjuk a theoriát, de azt végleg mellőznünk nem szabad. Legjobb példát szolgál erre a külföld. A franciának, angolnak és németnek ma már oly hatalmas gasztronomiai és vendéglői szakirodalma van, hogy azzal nagyszabásu könyvtárakat alkothatnánk.

Kis munkám is ez intenczióból indul ki, melyet a következő négy részre osztottam :

I. Az illemtudó, jó modorú pinczér.
II. Az ügyes pinczér.
III. Az egészséges pinczér.
IV. A pinczér mint mentő.

Már a czimük mutatja, hogy itt kizárólag csakis a pinczér személyével, állásával s hivatásának egynémely részével foglalkozom. Tehát egy mákszemnyi részecskéje annak a hatalmas sokoldaluságnak, melyet a vendéglői üzlet egész összeségében felkarol. Hogy a vendéglői üzlet minden ágazata és részecskéje kellő mértékben méltányoltassék, ahhoz

nem egy kis könyvecskére, hanem több vaskos kötetre menő műre volna szükség, amihez a magam csekélysége sem erőt, sem elegendő tehetséget nem érez.

Mind e sok jó közül csakis a legszükségesebbet választottam ki.

Nagy hézagot ugyan nem fog betölteni; de azt hiszem, fölösleges munkát sem végeztem.

Kassa, 1897. május 26-án.

Schalkház Lipót.

Az illemtudó, jó modoru pinczér.

A ruházatról és öltözködésről.

A pinczér üzletében mindenkor egyszerüen, de amellett izléssel és gondos tisztasággal öltözködjék, mert ebben ismerhetjük meg első sorban jó izlését és rendszeretetét, ami a vendéglői üzletnél mindenkor igen fontos szerepet játszik.

Mindenek előtt első főszabálynak tekintendő: hogy az üzleti ruházat mindenkor s kizárólag tiszta fekete, sima szövetből készüljön. Mindennemü zsinoros czifraságot a leghatározottabban kerülni kell s e helyett forditsunk inkább nagyobb gondot a szövet finomságára és minőségére. A gomblyukba dugott virágszál vagy csokor viselése sem a pinczér állásával, sem pedig az üzlet szellemével nem fér össze s azért egyszersmindenkorra elvetendő.

Hasonló szabályt kell szem előtt tartani a fehérnemüek viselésénél is. Leghelyrevalóbbak itt is az egyszerü keményitett, sima mellü fehér ingek. A nagyon is kivágott és

himzésekkel ellátott, vagy a most ujabb divatu puha ingek viselése, inkább piperkőcznek, mint egy jóravaló, komolyra törekvő pinczérnek valók. A szines ingekről pedig nem is szólok, mert magától értetődik, hogy azoknak viselését egy jóravaló üzlet sem fogja megengedni.

Az elsőrangu üzletek legtöbbjében a frakk mellé még a fehér nyakkendő viselése is elő van irva; ez esetben arra kell ügyelni, hogy az mindenkor kifogástalanul tiszta legyen. Fehér nyakkendő mellőzése esetén, a fekete az egyedüli, amely ezt pótolhatja; csakhogy az is csokor-kötésü legyen. Más, hosszas formáju, sehogy sem felel meg az üzlet finomságának s egyszersmindenkorra mellőzendő.

Nagy figyelmet kell forditani a lábbeliekre is. Első sorban arra kell ügyelni, hogy azok kényelmesek legyenek, s hogy abban a pinczér — minden kellemetlen zaj elkerülésével — kényelmesen mozoghasson és járhasson. Azért legajánlatosabb az elegendően bő, széles, alacsony sarku és csakis faszögekkel kivert talpu czipő*) A mi pedig a szinét illeti, a fekete szinen kivül másféle szinü nem is

*) Németországban az elsőrangu üzletekben meg éppen kaucsuk talppal ellátott czipők viselése van előirva.

lehet; ép ugy a kivágott vagy lakkczipő hordása egy elegáns üzletben nem illő s nem is engedhető meg.

Az ékszerekkel való cziczomát minden jóravaló, komoly pinczérnek a leghatározottabban kerülni kell; mert a kirivó és feltünő módon alkalmazott piperéskedés a pinczér állásával sehogy sem fér össze, sőt az izléstelenség netovábbja s amellett még a müveltség igen alantas fokáról tesz tanuságot. Semmi sem oly nevetséges a világon, mintha egy hajlongó pinczért látunk, a kinek óriási arany óraláncz án csomó zsuzsu csüng, ujjain tömérdek brilliáns (?) gyürü csillog, ingmellén és kézelőjén hatalmas aranygombok tündökölnek s amellett még a számlát is aranytokos czeruzával irja, de azért mégis számitó figyelemmel pislog — a borravalóra! És a mily nevetséges e látvány, ép oly mértékben a legnagyobb sértés, a mit a pinczér vendége és üzlete ellen elkövethet. Különben ez a leghatározottabban ellenkezik magával az üzlet szellemével is; de meg másrészt a pinczér anyagi jövedelmét is nagyban csorbitja, mert a vendégek nagy része ily pinczéreket rendesen alig érdemesitik a borravalóra, amint hogy ily esetben nagyon is igazuk van.

Ime tehát: az egyszerüséggel párosult eleganczia, mindennemü czifraság mellőzésé-

vel, a legjobb ajánlás, mit a pinczér önmagáról adhat.

A külföld elsőrangu házai ezt szem előtt tartva, az ékszerviselést a pinczéreknél — egyszerü óraláncon és a jegygyürün kivül — már régóta a legszigorubban tiltják.

A hajnak és szakálnak erős szagu kenőcscsel való kenése nagyon illetlen dolog s ép oly mértékben kerülendő, mint az illatszerek tulságos használata is. Nem kevésbé kell ügyelni arra is, hogy a száj dohányszaga érezhető ne legyen; talán nem is kell mondanom, hogy ezt leginkább a szájnak gyakori kiöblitésével lehet megakadályozni.

Általános szabályok a pinczér magaviseletéről.

A szálloda ujabb korunknak egyik legszebb intézménye. Hivatása nemcsak a népekkel való érintkezést megkönnyiteni, de pótolnia kell egyszersmind az idegennek az »otthonát«, hogy abban mindenki ugy érezze magát, mintha csak a saját tűzhelyénél volna. Azért a minden elképzelhető kényelmen kivül rendkivül nagy sulyt kell fektetni a kiszolgálat tökéletességére és annak kifogástalan voltára. E követelményeknek pedig első sorban a pinczér van hivatva megfelelni, nemcsak azért, mert állásánál fogva az üzletben az első helyet foglalja el, hanem mert a vendégekkel közvetlenül ő érintkezik leginkább és leggyakrabban.

Azért minden elsőrangu üzletben alkalmazott pinczértől joggal meg lehet követelni, hogy szakképzettségén és nyelvismeretén kivül még az illem és tapintat dolgában is teljességgel jártas legyen, hogy igy minden

rangu vendégével annak rendje és módja szerint érintkezhessék.

A pinczér minden egyes mozdulatával: szerénységet, előkelő modort, nyájasságot és szives szolgálatkészséget tanusitson. Vendégét minden alkalommal tiszteletteljes nyájassággal fogadja s szolgálatjában illő figyelemmel és kellő tapintattal legyen. Törekedjék főképen finom tapintattal — anélkül, hogy a tolakodás látszatát vonná magára — vendégeinek szokásait, sajátosságait megfigyelni, hogy azzal a szállóban való tartózkodásukat mennél kellemesebbé tegye.

Fellépése a szerény és tartózkodó viselet mellett azonban biztos és határozott legyen, de a tulságos alázatosságig és csuszásmászásig ne aljasodjék. Az ily szolgai alázatosság ép oly alkalmatlan a müvelt vendégre, mint a czikornyás czeremónia, ami — mindkét esetben — csak a pinczér müveltségének alantas fokáról tesz tanuságot. Nem eléggé kárhozandó azonban, ha a pinczér vendégének kivánságát tunyán és nembánomsággal, közönynyel, sőt néha pöffeszkedő arroganczával teljesiti. Ez a legdurvább sértés, amit a pinczér üzlete és állása ellen elkövet. Az ily pinczér nem méltó a »pinczér« elnevezésre s megérdemli, hogy frakkjától s ezzel együtt állásától is azonnal megfoszszák.

De szolgálatkészségében is tartsa meg a kellő mértéket s ne csapjon át — különösen hölgyekkel szemben — a bizalmas nyájaskodásig, ami állásával szintén nem férhet össze. Ép azért maradjon mindég óvatos és sose magyarázza félre a vendége részéről esetleg tanusitott nyájasságot és udvariasságot, mert mindez még nem ad jogot neki, a tolakodó bizalmasságra. Sőt ellenkezőleg — a vendégeknek tiszteletreméltó modorát csakis tartózkodó szerény magatartással lehet a legszebben meghálálni, s ha a vendég a pinczér e finom érzékét észre veszi, bizonynyal annál nagyobb mértékben meg is fogja tudni becsülni őt.

Minél előkelőbbek a szálló vendégei, annál inkább felszaporodnak a követelmények is, melyek mindég a legnagyobb gonddal figyelembe veendők. Ilyenkor a pinczéren a sor, hogy szakismeretét és helyes tapintattal párosult jó modorát egész valóságában kitüntesse. A müvelt vendég pedig ily esetben mindenkor teljesen méltányolni fogja a kiképzett pinczérnek minden előnyös tulajdonságait.

A szálloda és vendéglői üzlet egyik legkülönösebb sajátsága, hogy minduntalan tekintetbe kell venni nemcsak a vendégek személyes kivánságait, de még azok-

nak egyéni karakterét és esetleges szeszélyeit is.

Ez oly fontos tényezője a szálló- vagy vendéglő ügykezelésének, hogy mindenkor nagy emberismeretet, tapintatot, lelki nyugalmat és lélekjelenlétet parancsol; mert sehol sincs annyi alkalmunk, mint épen a szállodában a különböző karakterek legkülönfélébb árnyalatait megismerhetni. Mindezeknek egy helyt történendő összetorlódása néha-néha kényelmetlen, kinos szituációkat teremthet, mit azonban helyes felfogással és tapintattal rendszerint szépen meg lehet oldani. Sőt a legbonyolultabb és legkényelmesebb dolgok is játszi könnyedséggel elintézhetők, ha ahhoz — a körülményekhez képest — a helyes módot megtaláljuk.

A főszabály itt is a nyugodt előzékeny magatartás és a megfontolt cselekedet; mindazonáltal vigyáznia kell a pinczérnek arra is, hogy ilyenkor saját hatáskörét tul ne lépje. A daczos magaviselet, a mormogás vagy az ellenszegülésnek még csak a látszata is, sosem alkalmas az ily félreértések kiegyenlitésére, sőt még jobban elmérgesiti a dolgot. Ugyszinte a meggondolatlanság, az elhirtelenkedés vagy esetleg a tapintatlan fellépés a vendéggel szemben — ott, a hol gyakran a legcsekélyebb félreértés könnyü szerrel

felderithető lett volna, vagy ahol valamelyes — még a határozottan nevetséges, előitélettel szemben való ildomos kitérésről van szó — néha oly kellemetlen komplikációkra ad alkalmat, melyet aztán az üzlet ugyancsak érezhetőleg szokott megsinyleni.

Ép azért ugy az üzletnek, mint a vendégnek érdekében áll, hogy az ily előforduló félreértések mennél gyorsabban felderittessenek. A még fönálló és talán soha el nem pusztitható előitélettel szemben pedig leghelyesebb a tapintatos és az okos kitérés.

Az esetben, ha a vendégnek kelletén felül jogtalan kivánsága volna, melyet a pinczér jónak gondol nem teljesiteni, de ezzel czélt nem ér, akkor folyamodjék felebbvalójának (főpinczérének, főnökének) közbejárásáért, de önállóan, saját szakállára sose járjon el. Az üzlet érdeke legtöbb esetben némi engedékenységet fog parancsolni, de viszont bizonyos esetekben — már a többi vendégek iránti tekintetből — elengedhetetlen határozottsággal föl kell lépni. E forma intézkedések azonban már kizárólag a főpinczért vagy főnököt illetik meg; fiatalabb pinczéreknek tartózkodniok kell az efféle beavatkozástól.

Ha müveletlen, durva kedélyü vagy beborozott vendégek rossz viczczük czéltáblájául a pinczért szemelik ki, s őt esetleg meg

is bántják vagy megsértik, akkor is csak okosan alkalmazott higgadtsággal imponálhat a pinczér nekik legjobban, mig végtére kénytelenek lesznek az ellenében elkövetett igazságtalanságot belátni.

Egyébiránt a helyes magaviselet — menten minden tulkapástól — de egyéni méltóságának és állásának megóvásával megvédi rendszerint a pinczért is a vendégek ilynemü tulkapásai ellen. Mert nagyon gyakran magának a pinczérnek modortalan, kihivó viselete és tapintatlansága izgatja fel a vendéget és ad okot az ilyen összetüzésekre, miáltal a pinczér teljesen elveszti védelmi jogát és senki részéről elnézést vagy kiméletet nem várhat; sőt ily esetekben az esetleges következményeket is egyedül ő tartozik viselni.

Mennél fiatalabb és tapasztalatlanabb a pinczér, annál szerényebb legyen a fellépése vendégével szemben. Mindazonáltal ama bizonyos határozottságnak — mit minden pinczértől joggal megkövetelhetünk — itt sem szabad hiányoznia, mert a félénkség és gyámoltalanság ellenkezik a pinczér állásával és hasonlókép a saját vagy üzlete hátrányára válhatik.

Mindamellett, hogy a fiatal pinczérek hibáit és tévedéseit a vendég is könnyebben bocsátja meg, mégis arra kell törekedni, hogy

ilyesmik ezek részéről is minél ritkábban forduljanak elő. Már idősebb pinczérek ily engedékenységre nem számithatnak. Különben is egy elsőrangu finom üzletben, ily nagyobb mérvü hibának, mely tudatlanságból vagy tapintatlanságból ered, tulajdonképen nem is volna szabad előfordulnia, mert a vendég ily helyt méltán megkövetelheti, hogy oly pinczérekkel legyen dolga, kik a müvelt közönséggel való érintkezésben teljes jártassággal birnak és vendégei követelményeinek a legnagyobb mértékben megfelelnek.

Elkövetett hibáknál és tévedéseknél a bocsánatkérés nemcsak hogy kivánatos, de feltétlenül szükséges is. Ezzel sokszor elejét lehet venni a legkinosabb helyzetnek is; de arra kell ügyelni, hogy ugyanezen vendéggel ugyanez eset ne ismétlődjék. Nagyobb hibáknál már az üzlet intézőségének kötelessége ez irányban a szükséges lépéseket megtenni, mivel e tekintetben első sorban őt illeti meg a felelőség. A főnöknek első és főfeladata a legszigoruabban arra ügyelni, hogy üzletének jó hirneve — a személyzet egyeseinek esetleges mulasztásai miatt — csorbát ne szenvedjen; de viszont minden jóravaló pinczérnek kötelessége az ily észlelt hibákat, melyek egyes kartársait terhelik, főnökének azonnal bejelenteni. E kötelesség teljesitését

azonban nem szabad árulkodással vagy besugással összetéveszteni; az üzletnek, de magának a személyzet összességének érdeke kivánja és megköveteli az ajánlott eljárást.

Bonyodalmasabb dolgok elintézésénél mindenkor mérvadók az üzleti körülmények, a helyi viszonyok s magának az ügykezelésnek a beosztása is.

Az étteremnek első és közvetlen főnöke a főpinczér.

A pinczérekkel ő intézkedik közvetlenül s igy a felügyeletet is ő gyakorolja felettük. Kipróbált, gyors áttekintéssel kell birnia, melylyel nemcsak az üzlet menetének minden egyes mozzanatára, de még a szolgálattévő pinczérekre és minden egyes vendégére kiterjeszkedik. Vendégeit rendkivüli figyelemmel tartozik kisérni és szigoruan ügyelni arra, hogy azok kivánságai szokásaikhoz képest kielégitést nyerjenek. Egyébiránt minden ténykedésében határozott önállóságot tanusitson. Kisebb félreértéseket ő van hivatva kiegyenliteni, anélkül azonban, hogy amellett hatáskörét tullépné. Kényesebb esetekben mindenkor czélszerű tanácsért az üzlettulajdonoshoz fordulni; mert egyrészt közös egyetértéssel többet érhetnek el, másrészt pedig a felelősség őt egész sulyával nem terheli.

A pinczér fellépése és magaviselete vendégek jelenlétében.

A pinczér testtartása egyenes és tetszetős, mozdulatai pedig biztosak és elegánsak legyenek. Járásában mindenkor elevenség — hogy ugy mondjam: frisseség — mutatkozzék; ne tipegjen, lábát maga után ne vonszolja; ne csapjon át hóbortos sietségbe, még kevésbé járjon oly egykedvüen, mint egy czirkuszbeli Dummer Auguszt, mely az együgyüséget és lustaságot jelképezi. E szabály azonban nemcsak a kiszolgálási órákra, de egyáltalában az üzletben töltött egész időre vonatkozik. A test magatartására és mozdulatára tehát minden időben kiváló gond fordittassék. Mert a szokás hatalma nagy; sok szép jót, de viszont sok csunyát és rosszat teremtett már az. Miért itt is teljes komolysággal törekedjünk arra, hogy a szépet és a jót a lehető tökélyben elérhessük.

Nincs szebb, mint egy csinos külsejü, délczeg alaku pinczér, kinek minden egyes

mozdulata igazi elegancziát tüntet föl; mig ellenben egy lajhár tartásu vagy majom módjára ugrándozó pinczér a legnevetségesebb »emberi figura«, melyhez hasonlót legfeljebb az állatkertben van alkalmunk láthatni. Épp azért minden pinczér a legéberebb figyelemmel legyen önmagára; ügyeljen, hogy teste mindenkor egyenes, természetes alakjában maradjon s össze ne zsugorodjék, mint valami rosszul kitömött bábu.

Ez tehát mindenekelőtt általános szabálynak marad, melyet sohasem szabad figyelmen kivül hagyni.

Vendégek jelenléte még inkább megszigoritja e feltételt, de azonkivül könyörtelenül megköveteli, hogy a pinczér az illemtan minden szabályát ismerje, azt pontosan megtartsa, s az ellen még látszólag se vétkezzék. Igaz ugyan, hogy kevés ember van rossz szokás nélkül, de ami a vendégnél nem szép, az a pinczérnél megbocsáthatatlan bűn, amit még csirájában kell elfojtani. Mert sohasem szabad elfeledni a pinczér helyzetét vendégével szemben, mely ha nem is szolgai, de mindenesetre alárendelt s igy bizonyos tekintetek szigoru megtartását parancsolja.

Sajátságos, hogy e tekintetben éppen nálunk oly kevés figyelem fordittatik erre. Pinczéreink ujabb generácziója valóságos

neveletlenségben leledzik. Ez pedig oly ragály, — melynek ha eleje nem vétetik, — pusztitólag tovább terjed és csakis üzleteink jó hirnevének szégyenére, ártalmára és kárára fog válni. Mert az elsőrangu üzletet nem a sok csillogás, arany, fény és óriási üvegtábla teszi azzá, hanem a személyzet tisztességes magaviselete és bizonyos foku intelligenciája, mit ilynemü üzletekben teljes joggal megkövetelhetünk. Épp azért ideje volna már, ha ugy a gazdák, mint a pinczérek ez ügygyel behatóbban foglalkoznának; mindkét félnek csak előnyére és becsületére válnék. Bár az is igaz, hogy pinczéreink helyzete nálunk kétszerte oly nehéz; mert vendégeink nagyrészénél még mindig hiányzik a külföldi vendégek ama bizonyos müveltsége, ami a pinczér állását amott oly szerfelett megkönnyiti. De hát annál nagyobb dicsőség fogja illetni a magyar pinczért, ha mind e nehézségekkel diadalmasan meg tud küzdeni. Remélhetőleg e viszonyok is megfognak változni idővel, még pedig magyar pinczéreink javára.

Most pedig álljon itt egy kis »Nem illik« sorozat, melyet pinczéreinknek különös megszivlelésül ajánlhatok. U. m.:

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében keresztbe tett lábbal avagy keresztbe

font kézzel a falnak vagy asztalnak dülleszkedni; ép oly illetlen a zsebben tartott kéz is.

Nem illik a vendég közelébe furakodni és őt folyton bámulni.

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében ásitozni és a zsebben levő pénzzel játszadozni.

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében testének egyes részeit vakarni, arczán babrálni, haját akár kézzel akár kefével igazitani, bajuszával bibelődni, körmeit rágni, vágni vagy tisztogatni.

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében arczának izzadtságát törölgetni, ruháját tisztogatni és a tükör előtt piperkőzni.

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében a szolgálati kendőt (salvétát) arcza elé tenni, annak csücskéit szájába dugni vagy azt ostorként csattogtatni.

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében a szolgálati kendőt a vállra dobni, vagy lógatva a nadrág zsebben hordani.

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében orrában vagy szájában piszkálni, a pallóra köpni, nyelvével hangosan csettenteni, hápogni, pisszegni és fütyülni.

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében hangosan felbüffögni vagy csuklani.

Ily esetben igyekezni kell e kellemetlen állapotot lehetőleg gyorsan megszüntetni.

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében azoknak hátat forditani, vagy ha parancsra vár, lábát pószba vetve köszörüs módjára folyton mozgatni.

Nem illik a pinczérnek erős náthával vagy köhögési ingerrel a vendég elé járulni.

Nem illik a pinczérnek szolgálat közben enni vagy nyalánkoskodni.

Nem illik a pinczérnek vendége elé piszkos étlapot tenni.

Nem illik a pinczérnek a karján felrakott tányérokkal jongleur módjára balanzirozni.

Nem illik a pinczérnek a vendég parancsát azzal a megbocsáthatatlan neveletlenséggel félrevetni, hogy: »ez nem az én asztalom, tessék más pinczérhez fordulni».

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében és szolgálat közben pinczértársának hangosan parancsot osztogatni, arra pisszegni vagy őt összeszidni.

Nem illik a pinczéreknek vendégek jelenlétében egymás között hangosan társalogni, nevetgélni és illetlen testmozdulatokat tenni.

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében az étterem mellett levő szolgálati

szobában (Office) hangosan dudolni, fütyülni, kiabálni, köhögni, ásitani, trüsszenteni vagy más tárgyakkal zajt verni.

Nem illik a pinczérnek vendégek jelenlétében más asztal mellé ülni, ott olvasni, irni, enni vagy szivarozni. Egyébiránt a pinczérek társas tartózkodása, mulatozása és szivarozása az étteremben még akkor sem engedhető meg, ha abban vendég nem tartózkodik, mert igy is rossz benyomást tesz az étterembe belépő vendégre, ha egy mulatozó pinczér-kompániát lát maga előtt s már belépésénél füstös levegőt nyelni kénytelen. Az étermek mellett mindég van egy szolgálati szoba vagy fülke (office), mely ilyenkor legjobb tartózkodási helye a pinczéreknek. (Az inspekcziós pinczért kivéve, akinek mindenkor az étteremben a helye).

Minden az üzletre vonatkozó szóbeli közlés lehetőleg nem a vendég jelenlétében történjék, vagy ha az elkerülhetetlen, akkor halkan és szabatos rövidséggel intézendő el. Ilyenkor minden mosolygás lehetőleg kerülendő, nehogy okot adjon esetleges félreértésekre. Az esetben, ha a pinczér más helyen nincs elfoglalva, tartós figyelemmel kisérje vendégét, de maradjon attól mindég tisztességes távolban, nehogy közelsége őt zavarja vagy feszélyezze. Ha pedig szolgá-

lata ugy hozza magával, hogy azok közvetlen közelében tartózkodjék, akkor társalgásukra ügyet se kell vetnie s bármily kaczagtató vagy mulattató is légyen az, közbe ne nevessen és ne mosolyogjon. Különösen áll e szabály oly esetekben, a midőn a vendégek maguk közt élczelődnek vagy egymással tréfát űznek, s a melyben a pinczérnek még arczizmának rángatásával sem szabad részt vennie. Sok vendég gyakran figyelemmel kiséri azt, s ahol ily confindens pinczért lát, bizonynyal kerülni fogja azt az üzletet.

A vendégek fogadása és tisztelet megadása (Faire les honneurs de la maison) mindenkor első sorban az üzletvezető vagy a főpinczér hatásköréhez tartozik s csak azok távolléte vagy akadályozása esetén illeti meg a többi pinczért, ama rendes beosztás szerint, mely ilyenkor az üzlet ügykezelésében szokásban van. Ez esetben azonban az ily pinczér rendesen nagyobb szerénységet és tartózkodást tanusitson.

Az érkező vagy belépő vendéget illő tisztelettel kell fogadni és mindenkor *először a haza nyelvén* üdvözölni. Ha azonban már külsejében megismerjük a külföldit, avagy az, idegen nyelven válaszol vagy szólitja meg a pinczért, ugy ennek kötelessége a társalgást *azonnal* ugyancsak e nyelven foly-

tatni. E szokásos üdvözlés után a pinczér első dolga vendégének felső ruhájának levetésében segédkezni, valamint az asztalhoz való elhelyezkedéséről gondoskodni. Ezen szolgálatkészsége azonban sohase aljasodjék utálatos szolgai csuszás-mászássá, mert ilyesmivel a művelt vendégnek csak terhére válhatik. Hasonló szabály tartandó be a vendégek távozásánál is. Leghelyrevalóbb ilyenkor a könnyed, ildomos meghajlás, mely szükség esetén még a szokásos »méltóztassék követni« vagy »méltóztassék helyet foglalni« megszólítással toldható meg.

Nagyon rossz és kinos benyomást tesz a belépő vagy távozó vendégre, ha őt egész pinczér-sereg veszi körül, vagy ha hosszú, hajlongó pinczér sorfal mellett kénytelen elhaladni. Menetközben különösen bejáróknál, ajtóknál, kapuknál, mindenkor a vendéget illeti az elsőbbség és csak akkor előzheti meg őt a pinczér, ha a vendég nem ismervén a helyet, a pinczér vezetésére szüksége van; természetes, hogy a pinczérnek erre is előbb engedelmet kell kérnie. Ugyancsak hasonló figyelmet kell tanusitani, ha munkaközben a járó-kelő vendégek megelőzéséről van szó, vagy ha a járóhely a vendég ülésével tulságos szükre van szoritva.

Egyébiránt törekedjék a pinczér mennél

finomabb modort és viseletet elsajátitani, a mihez egy elsőrangu üzletben — már csak a vendégek puszta, de annál szorgalmasabb megfigyelésével is — bőséges alkalma kinálkozik. Ez a pinczérek legjobb illemiskolája, mely minden theoriát felülmul.

A vendéggel való szóbeli érintkezésről.

A szóbeli érintkezésnél is bizonyos tekintetek veendők figyelembe, melyeket hasonlókép részint a körülmények, részint pedig maga az üzlet szervezete állit fel szabályul.

Igy például nagyobb elsőrangu házakban, oly pinczérek, kiknek önálló müködési körük még nincsen, ritkán bocsáttatnak a vendégek elé, sőt még a fiatalabb, de már önálló müködési körrel biró pinczéreknél is (ha csak a vendég azt máskép nem kivánja) a vendéggel való érintkezés jórészt csakis közvetlenül a kiszolgálásra terjeszkedhetik ki.

Ennélfogva a szóbeli érintkezés első sorban a főpinczér ügyköréhez tartozik. Külföldön gyakran még az ételek és italok megrendelését is ő veszi át és ad arra nézve további intézkedéseket. A vendég határozott kivánságára vagy egyenes kérdésére azonban minden kiszolgáló-pinczér tartozik felelni vagy társalgásba bocsátkozni. Ilyenkor azon-

ban igen kell ügyelnie arra, hogy az illemnek és jó modornak a határa minden körülmények között a legszigorubban megtartassék. Minden kérdésre nyugodt határozottsággal kell felelni. A válasz se tulságos rövid, sem pedig czikornyás vagy hosszu ne legyen; az első durczaságot és közönyt, a második pedig affektálást árul el. Különben a társalgás tartama mindenkor a vendégtől és az esetleges körülményektől függ, de a pinczérnek soha sincs joga azt saját tetszése szerint félbeszakitani vagy meghosszabbitani. Ha a vendég már megelégelte a beszélgetést, tetszetős meghajlással távozni kell közeléből.

Társalgás közben a pinczér vendégétől mindenkor tisztes társalgásban maradjon és tekintetét rendszerint a vendégre szegezze.

A falhoz való düleszkedéstől, vagy a székre, asztalra való támaszkodástól ilyenkor nagyon őrizkednie kell, mert ez neveletlenségre vall. Társalgása szerény, nyájas, nyugodt és meggondolt legyen; beszéde ellenben rövid, szabatos, értelmes és természetes. Minden fölösleges beszédet, frázist, affectálást, de kiváltkép az idegen szót (különösen, ha rosszul és hibásan ejtetik ki) lehetőleg kerülni kell.

Ez oly fontos szabály minden pinczérre nézve, hogy arra mindenkor a legnagyobb

sulyt kell fektetnie. Mert misem ássa alá a pinczér kar tekintélyét a nagy világ előtt olyannyira, mint éppen a szegényes, hibás, romlott, csunya beszéd és kiejtés. Az az ember, aki tisztán — minden sallangtól menten — értelmesen és hibátlanul legalább is egy nyelven beszélni nem tud, nem érdemli meg a nagy világ ama tiszteletét és becsülését, melyre különben minden intelligens embernek számitani joga van. Ép ezért minden pinczérnek egyik legkiválóbb kötelességgé válik, fokozódott szorgalommal arra törekedni, hogy beszéde minden irányban lehetőleg a tökéletességet elérje; amit szabad idejében komoly gyakorlattal, u. m. lassu, hangos beszéddel, szavalással, irással és hangos olvasással igen könnyen elérhet. Egy kellemesen és szépen társalgó pinczérrel a legmüveltebb vendég is szivesen el fog mulatni.

A beszéd helyességén kivül a pinczér magatartása is méltó legyen ahhoz; minden szinházi gesztus, pózolás vagy mimika kerülendő. Legjobb ilyenkor is a természetes, nyugodt, egyenes testtartás.

Ha a vendég az ország nyelvét tökéletlenül beszéli vagy hibásan ejti ki, nem szabad azt mindjárt gunymosolylyal fogadni, hanem ellenkezőleg, a legjobb akarattal támogatni kell őt szép törekvésében. Külföldi

vendéggel pedig a pinczér csakis akkor bocsátkozzék beszédbe, ha annak nyelvét meglehetős gyakorlottsággal birja, nehogy ebből esetleg félreértések támadjanak. Egyébiránt a vendéggel való társalgás a pinczér részéről kizárólag az üzleti dolgokra terjeszkedjék s csakis a vendég kívánságára vagy kérdésére csaphat át más témára.

Minden ellenmondás a leghatározottabban kerülendő, s legtöbb esetben még akkor is bizonyos engedékenységet és megadást kell tanusitani, ha a vendég állitása vagy követelése igazságtalan és nem jogos. Számos vendég hóbortos szeszélylyel van telve és sokszor abban a tévhitben ringatja magát, hogy számos utazásával máris anynyi rutint szerzett a szálló ügykezelésében mint akármely pinczér. Mindaddig, mig e tévhit az üzlet menetének ártalmára nincsen, adassék meg neki az öröm, hadd boldoguljon vele! de mihelyest ez a többi vendégek vagy egyáltalán magának az üzletnek rovására esik, illedelmes gyöngédséggel, vagy ha arra kerülne a dolog, komoly határozottsággal fel kell lépni az ily ártalmas felfogás és követelés ellen.

Oly társalgásba bocsátkozni, ami az üzlet ügykörén kivül esik, csakis a főpinczér vagy a gazda van jogositva, de annak is

nagyon ügyelni kell arra, ha vajjon ily közeledés nincs-e terhére a vendégnek?

Oly esetben pedig, ha a vendég bármely pinczérrel hosszabb társalgásba bocsátkozni óhajtana, mindig az üzlet viszonyától függ, ha vajjon a pinczér — szolgálatjának mulasztása nélkül — ebbeli óhajnak megfelelhet-e? Ha az üzlet menete nem engedi meg, ugy illedelmes módon kegyes elnézést kell kérni a vendégtől, épp igy abban az esetben is, ha a már megkezdett társalgást, közbejött nagyobb munka miatt, félbeszakitani kénytelenittetnék.

Különben az ily természetű társalkodásoknál is ugyancsak azok a szabályok mérvadók, melyekről már előbb említést tettem. De a pinczér szakértelme ilyenkor háttérbe szorul, s helyébe annak általános műveltségének és sokoldaluságának kell előtérbe lépnie. Azonban maradjon meg a pinczér itt is a szerény tartózkodó viseletnél, bármily barátságos mederben folyna is a társalgás. Sohase feledje a vendég és az ő állása közötti különbséget, mit ugy hanglejtésében, mint modorában és testtartásában mindenkor megmutatni tartozik. A tolakodás látszatát kerülnie kell, nemkülönben tartózkodjék a tulságos erős és hangos beszédtől, nehogy a szomszéd asztalnál ülő vendégek e társal-

gásnak önkéntelen hallgatói lenni kényszeritve legyenek.

A vendég által megpenditett témától a pinczérnek eltérnie nem szabad, s bármily érdektelen dolog legyen is az, mégis bizonyos érdeklődést kell aziránt mutatnia. Az üzlet belső ügyeiről, valamint a szálló többi vendégeiről egyetmást elmondani a legnagyobb tapintatlanság, amit a pinczér e tekintetben elkövethet; nem menti fel az alól még ama körülmény sem, ha mindjárt maga a vendég hozta volna ezt először szóba. Ilyenkor legjobb a finom tapintatos kitérés. Ha a vendég tréfáló kedvében van, a pinczér elmulathat amellett, de azt hasonló tréfával viszonoznia nem szabad. Nem kevésbé tiltja a jó modor és maga a pinczér állása is, hogy vendégének esetleges téves nézetét fitogtatós tudákossággal korrigálja, avagy annak arrogáns modorban ellentmondjon. Saját nézetét kellő szerénységgel előhozhatja ugyan, de ahhoz otromba csökönyösséggel ragaszkodnia nem illik. Az udvariasság és a vendéggel szemben tartozó tisztelet megkivánja, hogy a pinczér felfogása és nézete a vendégéével mindenkor helyes összhangzásban maradjon, annál is inkább, mert az ily társalgás kizárólag a vendég és nem a pinczér jóvoltától és tetszésétől függ. Ha a vendég ezt a finom

gyöngédséget és kiméletet a pinczér részéről nélkülözni kénytelen, bizony örökre elmegy a kedve, hogy pinczérrel még valaha társalgásba bocsátkozzék.

Ezzel azonban korántsem legyen az mondva, hogy a pinczér minden önálló gondolkozástól kivetkőzzék, s mint valami automata, vendégének csak igent és nemet intsen vagy feleljen. Tartsa meg önállóságát, de ama határon belül, melyet állása vendégével szemben megszabott.

Ha a vendég a társalgás folytatását többé nem kívánja — mit a finom érzékü pinczér azonnal észre vehet — mély meghajtással távozni kell közeléből. Ugyancsak hasonló eljárás követendő, ha társalgásuk közben a vendég asztalához ismerősök érkeznének, előbb azonban segédkezet kell nyujtani nekik felsőruhájuk levetésénél.

Ha a társalgás nagyobb üzleti teendők miatt félbeszakadt, azt csak az esetben folytathatja a pinczér, ha arra a vendégtől ujabb felszólítást kapott.

Mindezen elősorolt szabályok mellett a pinczérnek még a megszólításnál szükségessé vált czimzésre is nagyon ügyelnie kell. Lehetőleg és illő óvatossággal puhatolja ki ismeretlen vendégének személyiségét és állását, hogy a szerint megadhassa neki az illő czi-

mezést is. Magasabb ranguaknak meg van az előírt czimzésük; olyanok pedig, kiknek kiválóbb állásuk van, de más nagyobb czimmel nem birnak, állásuk szerint czimezhetők. Például: tanár ur, igazgató ur, doktor ur, ügyvéd ur, jegyző ur, titkár ur, százados ur stb. stb. Ha a vendég kilétét nem sikerült megtudni, ugy leghelyesebb az általánossá vált megszólításhoz folyamodni. Nálunk legujabb idő óta a »nagyságos« czim a legszokásosabb és legelterjedtebb s ha mai viszonyainkat szemügyre vesszük, egyuttal a leghelyesebb és legdemokratikusabb is. Azért az ismeretlen vendéget leghelyesebb mindég »nagyságos ur« vagy »nagyságod« czimzéssel megszólitani. Hiú vendégeknél, kik az őket megillető czimnél nagyobbra vágynak, az eszélyesség tanácsolja, hogy e részben hajlandóságuk és kivánságuk teljesitést nyerjen.

A hölgyeket általánosságban a »nagysád« czimezés illeti; különben férjeik czimében részesülnek*) Ha azonban főrangu nő, alsóbb rangu hitvese lesz, a születési czimét megtartja: grófnő grófnő marad, ha orvoshoz is megy férjhez. A főrangu hajadonok: méltó-

*) Ez csupán csak a férj czimére és nem állására vonatkozik, mint pl. Németországban, ahol a százados nejét Frau Hauptmann-nak stb. stb. czimezik.

ságos grófkisasszonynak vagy méltóságos bárókisasszonynak czimzendők.

A fő- és magasabb rangu személyek törvényes czimzése különben a következő:

Király, királyné: Felséged.

Főherczeg, főherczegnő: Fenséged.

Miniszterek: Kegyelmes uram.

Herczeg, herczegnő: Főméltóságod vagy Herczegségéd.

Érsek: Nagyméltóságod.

Püspök: Méltóságod.

Kanonok: Nagyságod.

Lelkész r. kath.: Főtisztelendő ur.

Lelkész protestáns: Tiszteletes ur.

Belső titkos tanácsos vagy zászlós ur: Kegyelmes ur.

Gróf vagy báró: Méltóságos ur vagy méltóságod.

Kamarás: Méltóságos ur vagy méltóságod.

Államtitkár: Méltóságod.

Miniszteri tanácsos: Méltóságod.

Miniszteri osztálytanácsos: Nagyságod.

Kuriai elnök: Nagyméltóságod.

Kuriai biró: Méltóságod.

Királyi táblai elnök: Méltóságod.

Királyi táblabiró: Nagyságod.

Királyi tanácsos: Nagyságod.

Királyi asztalnok: Nagyságod.

Apácza: Főtisztelendő asszony.

Főispán: Méltóságod.

Táborszernagy, altábornagy: Kegyelmes ur.

Tábornok, ezredes, alezredes: Méltóságod.

Őrnagy: Nagyságod.

Országgyülési képviselő: Nagyságod.

Főrendiházi tag: Méltóságod.

* * *

Végül azt hiszem, nem lesz fölösleges, ha egy pár szóban arról a magaviseletről is megemlékezem, melyet a pinczérnek az üzleten kivül, a nyilvánosságban kell követnie. Mert a mily igaz, hogy minden ember a nyilvános életben — tehát foglalkozásának idején kivül — saját akaratának szabad ura és emberi minőségében egyenrangu akármely fejedelemmel, ép oly igaz az is, hogy az általános illemszabályokat szem elől sosem szabad téveszteni vagy az izléstelenségig vetemedni, hanem bizonyos kiméletet és figyelmet kell tanusitani embertársaink összesége iránt. Ez általános szabályt pedig elégszer van alkalmunk a nyilvános életben észlelhetni. Az ügyész, tiszt és közhivatalnok állása mindenkor bizonyos kötelezettséget ró az illetőre, kinek még hivatalán kivül is nagyon ügyelni kell arra, hogy állásának méltósága teljes mértékben megóvassék. A pinczér állásának ilyforma méltóságáról természetesen

szó sem lehet, de igenis joga van az általános közbecsülésre számitani, mit azonban csak ugy érhet el, ha viseletével és fellépésével arra magát érdemessé teszi. Szerénysége és jó izlése tehát még az utczán se hagyja el őt; mert nevetséges, ha a patkány, az oroszlán vagy az ökörszem a sas szerepére akar vállalkozni. Mindenki maradjon meg csak annak, a mivé lett; az ostoba nagyzási hóbort csak nevetségessé, sokszor azonban még gyülöltté teszi az embert. Vagy nem nevetséges-e, ha borbélyt vagy szabó-legényt lóháton feszegetni látunk?; ha boltoslegény a turfon, tizesekkel megrakott marokkal csak ugy tolong a totalizatör körül? avagy ha a diurnista ül előttünk s magas összegben csapja a »csöndest«, de a mellett még becsületes inggallérja sincsen? No hát ezek a nagy müvelt közönség tiszteletére nem is számithatnak, hanem mindenütt csak gunyt és szánalmat fognak aratni. Pedig a köztisztelet éltünknek legverőfényesebb napja, mely világit, melegit és egyuttal termékenyit!

Azért igyekezzék a pinczér az ily extravagancziákat kerülni, ami csak a nem komolyszámba menő embereknek való, de sem állásával, sem a jövendőre való törekvéseivel össze nem férhet. Különben az ilyesmi még nagy anyagi kárral is járhat a pinczérre

mert ha a vendég látni fogja, hogy a pinczér szemeláttára oly nagy garral csapja a »gavallért«, bizony fukarabb lesz a jutalomadásban is. Épp azért maradjon a pinczér üzletén kivül is a jó izlés határain belül. Öltözéke mindenkor csinos és divatos, de sem feltünő, sem pedig kirivó ne legyen. Minden mozdulatával a jó nevelést és a jó modorban való jártasságot árulja el. Az alázatosságot hagyja otthon; ámde azért a köteles szerénységnek határát tul ne lépje. Szóval a pinczér minden ténykedésével, egyéniségének intelligenciáját mutassa be a nagyközönségnek.

Ha törzsvendéggel találkozik, illő, hogy megsüvegelje; mert a jó nevelés és maga az üzlet érdeke is ugy kivánja, hogy akivel naponként üzletileg dolgunk van, azt az utczán is felismerni kötelesek legyünk. Különben ezzel a pinczér első sorban csak önmagát tiszteli meg, másrészt pedig vendégeinek jóindulatát is megnyeri, mely esetleges önállósitása esetén igen nagy hasznára válhatik. Mindazonáltal itt is tartsa meg a kellő mértéket és ne tolakodjék fel a vendéggel való társalgásra, ha csak arra határozott felszólitást nem kapott.

Az ügyes pinczér.

Az ügyes pinczér.

Készakarva választottam ezt a czimet. Mert a »képzett« és »ügyes« pinczér között mindenkor meglehetős különbség van. A képzett pinczér a szó legteljesebb értelmében a comme il faut szakembert jelenti. Tőle nemcsak azt a bizonyos külső mázt kívánjuk, ami az ilynemű üzletben elkerülhetetlenül szükségessé válik, de megköveteljük, hogy a vendéglői üzlet minden legkisebb részében teljes tájékozottsága legyen és alapos ismerettel birjon. Ilyenformán tehát a képzett pinczérnek mindeme tulajdonságát és tehetségét csakis a szakember tudja megbirálni, és ebben a nagyközönség sohasem tekinthető elfogadható fórumnak.

Az ügyes pinczérrel már másként áll a dolog. Tőle nem kívánhatjuk oly szigorral mindezen sokoldaluságot, de igenis megkövetelhetjük, hogy legalább a vendégekkel való érintkezésben és enemű foglalatosságban, épp oly mértékben feleljen meg állásának, mint akármely képzett pinczér. Mert a képzett

pinczérnek egyszersmind ügyes pinczérnek is kell lenni, mig ellenben az ügyes pinczérnél e követelmény nincsen annyira e szigoru szabályhoz kötve. A pinczérnek e megkivántató ügyessége kiváltkép a vendégek iránti tekintetből válik oly fontossá, mert éppen az azokkal való érintkezésben nyilvánul ez a maga teljességében. Ennélfogva igen érthető, ha e tekintetben már a nagyközönség is birálója lehet pinczéreink ügyességének.

Tehát mig a képzett pinczér kiképzéséhez alapos szakismeret és sok évi tapasztalat kell, addig az ügyes pinczér ezt az egy tulajdonságot egy kis jóakarattal könnyen és elég gyorsan elsajátithatja.

Könyvem e részében tehát a »képzett pinczérrel« nem is fogok foglalkozni. Terjedelmes, komoly s minden tekintetben alapos, nagyarányu műre volna szükség, amely a pinczér szakismeret összes részeit magába foglalná, de amelyek megirásához már hivatottabb tollra volna szükség; én itt csak a pinczér ügyességének egyes részeire terjeszkedem ki, hogy igy némi oktató magyarázatokkal lehessek segitségére a kezdő pinczéreknek. Azért mindenekelőtt minden ambicziózus pinczérnek első sorban arra kell törekedni, hogy állásának és tudásának legalább is a legszükségesebb kellékeivel birjon

hogy igy vendégeinek esetleges kritikáját mindenkor kiállani képes legyen. Mert a vendég egy-egy gúnymosolya vagy boszús megjegyzése mindig a pinczér szaktekintélyének rovására esik.

Avagy nem nevetséges és szégyenletes az, ha a pinczér vendégének kérdésére az elébe tartott étlapból képtelen megmagyarázni, hogy mi is az az »*au gratin*«, »*Chaufroix*«, »*Epigramme*«, »*à la Montglas*« stb., — vagy ha egy becsinált csirke, vagy »*Pommes frites*« rendelésnél, annak elkészitési időtartamát, — ha csak megközelitőleg is — meghatározni nem tudja.

Pedig ez nagyon fontos dolog minden pinczérre nézve; mert nem egyedül a tányérokkal megrakott karnak folytonos balanzirozásában rejlik a pinczér ügyességének virtuozitása (ami különben már rég divatját multa), hanem komolyabb üzleti dolgok méltatásában és elsajátitásában.

Mai napság minden elsőrendű házban a franczia konyha van elfogadva s igy érthetőleg étlapjainkon is elkerülhetetlenné válik, az a sok franczia kitétel, melyeknek tulnyomó részét magyarra alig lehet forditani.

Azért igyekezzék minden pinczér — nehogy vendégeivel szemben a már fent emlitett nevetséges helyzetbe jusson — az étlap-

terminus tehnikusaival, valamint az ételek elkészitési módjával és idejével lehetőleg tisztába jönni. Szabad idejében, de különösen a kiszolgálás ideje előtt tanulmányozza át az étlapot és ha abban érthetetlen vagy ismeretlen ételnevet talál, forduljon előbb felvilágositásért a konyha intézőségéhez, hogy aztán vendégének ő is hasonlóval szolgálhasson.

Hogy pedig a szükséges tájékozást erre nézve pinczéreinknek még inkább megkönnyitsem, czélszerünek véltem két ily táblázatot összeállitani.

Az első nem akar semminemü gasztronomiai lexikonnal vetélkedni és jobbára csakis az *üzleteinkben* és *étlapjainkon leggyakrabban* előforduló műszavakra, kifejezésekre és *az egyes ételnemek elkészitési módjának rövid magyarázatára* szoritkozik. Tehát az egyes önálló élelmi czikkek (állat- és növénynevek) legnagyobb részét itt mellőzve fogjuk látni, mert joggal feltételezem, hogy azok franczia elnevezése már a kezdő pinczéreknél sem ismeretlen.

A második táblázatban szintén csakis a legszükségesebb tudnivalót választottam ki. Végül pedig mindezt még egy »borbeosztási táblázattal« toldottam meg, ami pinczéreinknek hasonlókép hasznára válhatik.

A franczia konyha és étlap terminus technikusainak magyarázó táblázata.

Abattis: Szárnyas aprólék.

Achards: Eczetben konzervált indiai gyümölcs és zöldség.

Aboudance: Kifejezés nagyobb mennyiségre.

Acabit: Az étel és ital jó vagy rossz izének terminus technikusa.

Adoucir: Édesiteni, a keserü izt enyhiteni.

Aigrelet: Savanykás íz. *Sauce aigrelette:* savanykás mártás.

Aigret: Kellemes savanyu.

Aiquillettes: Házi szárnyas, vad szárnyas és a hal husa, hosszu és vékony szeletekre vágva és ragúnak elkészitve.

Aloyau: A marhának a vesepecsenyétől szemben lévő, bordán kivüli husrésze.

Ambigu: Oly étkezést jelent, a melynél az összes ételek egyszerre szolgáltatnak fel.

Ambigu sous bois: Nagyobb erdei étkezés, kirándulás alkalmával.

Andouille: Kis kolbászkák sertés- és borjuhusból.

Anglaise: Angolosan; husételnél nálunk a félig, tehát véresre való sütést jelent.

Assiette: Voltaképen tányér, de egyszersmind a mellék és izlelitő ételek elnevezése is.

Assiettes volantes: Oly ételek, melyek elkészitès után azonnal elfogyasztandók, mert különben jó izüket és csinos külsőjüket elvesztik.

Attelet (Hâtelettes): Kis ezüst nyárs, az ételek diszitésére.

Assaisonnement: Az étel kellemes izének különféle füszerrel való elkészitése.

Appareil: Az ételhez megkivántató alkatrészek hozzáadása.

Baba: Vöröses-sárga szinü lepény; főalkatrészei: mazsolaszőlő, czitromhéj, tejfel stb.

Ballotine: Gömbalaku husdarabok, melyek felváltva, hol szárnyas, borju, birka és ürü czombjaiból készülnek.

Barder: Szalonnába göngyölni. Ha a különféle állati tápszerek szalonna szeletekkel burkoltatnak körül.

Bain-marie: Viz- vagy gőzfürdő különféle ételeknek, hogy azok melegen tartassanak. Több étel azonban ily módon is készül.

Baron: A vágómarha ama husdarabjának az elnevezése, a midőn a két czomb a hátgerinczczel egy darabban van.

Barquettes: Kis tésztaburkolatok, a melybe vagy salmit vagy különféle ragút adnak s eszerint az étel mellékelnevezése is változik (*Barquettes de bécasse en salmi, Barquettes à l'Oranges,* stb.).

Barszcz: Lengyel étel húslevesből, gyökerekből, felaprózott disznófülből, disznófarkból, czéklalével, mely egy kevés kovásszszal erjedésbe ment.

Bavarois: Tejszinből készült fagyasztott édes étel, különféle gyümölcscsel vagy fűszerrel keverve (*Bavarois à la vanille, Bavarois au moka* stb.).

Bécasse: Erdei szalonka.

Beignets: Tésztába burkolt és kirántott gyümölcsök vagy esetleg más ételnemüek is (szardella, osztriga, teknősbéka stb.).

Béchamel: Több étel mellék elnevezése, mely Béchamel márki XIV. Lajos főudvarmesterétől származik, a ki kitünő szakácsamatőr hirében állott és számos ételt feltalált. Legismertebb a *sauce à la Béchamel,* amely lisztből, friss vajból és tejszinből készül. Ezenkivül néha még különböző gyökeret és esszenciát vesznek hozzá.

Bouilli: Főzött, főzve. *Boeuf bouilli* = főtt hús.

Bouillon: Húsleves.

Bouillie: Elnevezés kásanemű ételre.

Braisé: Párolt, párolva, gőzölve. *Boeuf braise* = párolt marhahús.

Branche, annyi mint: darabban, csomóban, egészben. *Asperges en branche* = spárga egészben.

Broche: Nyárson való sütés. *Rôti à la broche* = nyársonsült.

Bigarrer. Valaminek tarka-barka szint adni.

Bigarrure. Az étel felszereléséhez való választék elnevezése: szarvasgombából, szalonnából, sonkából, nyelvből és szardellából. De egyuttal finom baromfi-becsinált is lehet.

Blanquette. Mindennemű állat fehér húsa. Külföldön fehér mártással, nálunk leginkább szárazon eszik.

Blanchir. A húsnak és főzeléknek forró vizzel való leöntése (tisztitása, mosása).

Bouding. Angol és franczia, formában párolt vagy főtt tészta.

Bisque. Leves helyett használt, áttört étel, felapritott rákfarkból, rizszsel, borral, vajjal és Madeira borral elkészitve.

Blinis. Apró pástétom, mely felvagdalt főtt tojással és heringgel van töltve. Részint káviárral vagy pedig meleg izlelitő ételnek szolgáltatik fel.

Bonne femme. A hal egyik elkészitési módjá-

nak elnevezése. A felszelt haldarabokat finomra vagdalt gyökérrel, gombával behintik, tejföllel leöntik és finomra tört fehér kenyérmorzsával behintik. A sütéshez rákvajat használnak.

Bordure. A tálon lévő ételnek diszitett szélei kenyérből, tésztából, főzelékből készitve.

Bombe. Czukorsüveghez hasonló különböző fagylaltnemüek.

Bouchées. Kis réteges vajas-tésztás pástétomok.

Bretonne. Egy ételköritès vagy felszerelés elnevezése, melynek főbb alkatrésze: friss babszemek, összevagdalt hagyma, pecsenyelé és espagnole-mártás (lásd ott).

Brouillé. Felkavarni. *Oeufs brouillés* = felkavart tojás.

Brunoise. Húshoz és leveshez való melléklet (garnitur), különféle zöldségből, u. m. répa, zeller és kelkáposztából apróra vágva és néhány perczig vajban párolva. Ennek megtörténtével még zöldborsó és spárgavég adatik hozzá. *(Potage à la Brunoise; garni à la Brunoise).*

Brulée. Égetett, pl. crême.

Buisson. Ételt pyramis alakban készitени. *Buisson d'écrevisses* = Rákpyramis.

Caisses (en). Apró papirosdobozkák, melyekben kisebb hús- vagy tésztaételeket szolgálnak fel.

Capilotade. Sült húsnak vékony darabokra való vágása, mely paradicsomszüredék és madeira-bor hozzáadásával ragú módra készül.

Caramel. Égetett czukor, mely főzés által jegeczességét elvesztvén, barnás-sárga szint kap.

Carême. Bőjt.

Carré. Négyszög. Bordás hússzelet.

Cari, Kari. Aromatikus borsfaj Indiából.

Cédrat. Kellemes illatu czitromfaj.

Chambord. Húsételhez való melléklet kiváló pazarsággal (zöldség, tészta, hal, hus, tojás és gomba izletes vegyüléke, mártással).

Chartreuse. Különféle szinü főzelékekből és különféle húsokból készült étel. Azonkivül füvekből és gyökerekből készült likőr.

Chasseur (à la). Vadászosan. A vadszárnyasok egyik elkészitési módjának az elnevezése. A gyors (sauté) sütésnél a vad húsához vaj, fűszer, átszűrt paradicsom, petrezselyem, czitromlé s még több efféle kerül. Azonkivül még külön felszerelésnek hozzáadnak urigombát, szarvasgombát és rákot.

Chateaubriand. Husdarab vesepecsenyéből egy beefsteak kétszeres nagyságában.

Château. Vár vagy kastély, különben több bordeauxi bor elnevezése, pl. *Château Lafitte.* Nekünk is van egy ily elnevezésü borunk a: *Château Palugyay* (Pozsony).

Chaudeau. Suffa (tojásos borleves).

Chaud-froid. Ama fogásközi ételnek az elnevezése, melyet — melegen elkészülvén — a felszolgálásra félig vagy teljesen kihülni hagyják. Különben *Chaud-froid* a. m. meleg-hideg.

Chaufroix. Szárnyasból vagy bármily vadból készült sült étel, melyet, szépen felaprózva kocsonya talpzatra tálalnak és szárnyas léből, húsvagdalékból, borból és eczetből készült mártással leöntenek. E mártást ugyancsak e néven nevezik. Mindkét elnevezés a hasonnevü versaillesi udvari szakácstól ered (1774.)

Chiffonnade. Mind ama leveshez való füvek és gyökerek, melyek egy kis vajjal piritva, a levesbe adatnak. Husos levesbe öntve, a *Potage de santé* nevet kapja.

Cimier. Az állat derekának hátsó része. *Cimier de cerf* = Szarvas derék vagy gerincz.

Civet. Ragú a nemes vadak husából; barna mártásban a vadnak vérével, vörös borral, kis hagymával, urigombával s egyéb füszerrel és zöldséggel készitve Civet de lièvre = nyúlragú.

Consommé. Erős husleves; a hozzáadások választékával változik bővebb megjelölése is. *Consommé au riz au parmesan*: husleves rizszsel és parmezán sajttal.

Colbert. Több étel mellék elnevezése. Potage a là Colbert = zöldség leves, spárgafejekkel és bevert tojással.

Côte. Borda, oldalborda. Côte de boeuf = marha borda.

Côtelette. Bordás, a hátgerinczből való húsdarabok.

Coquille. Kagylócsészék, mi kisebb nemű ételek feltálalására használtatnak. *Coquilles de poisson.*

Crême. Fagyasztott vert tejszinhab; azonkivül tejfölös mártás és sűrű átszűrt levesek mellékelnevezése.

Crépinette. Lapos kolbásznemű étel, mely olvasztott vajba mártva és zsemlyemorzsával behintve, roston süttetik.

Cresson. Zsázsa. Salátához vagy a sült szárnyasokhoz használtatik.

Croquettes. Dugaszalaku hússzeletek vastag mártással, különféle vagdalt húsból készitve (piritva vagy rántva).

Croustade. Serleg alaku pástétom finom húsvagdalékkal töltve.

Croûton. Kis négyszögletes vagy kerek kenyérszeletkék vajban piritva. Rendesen a vadszárnyasok mellé tálalják.

Cromesquis. A croquettes-hez hasonló étel.

Cru. Nyers, nyersen. Viande crue = nyers hús, *à moité cru* = félig nyersen.

Darioles. Leveles tészta tejszinhabbal.

Dauphin (à la). A régi franczia királyi trónörökösök tiszteletére több étel-nemnek a mellék elnevezése. Tálalásuknál különös sulyt fektetnek a szemrevalóságra és külső csínra.

Demi deuil. A szárnyasok ama elkészitési módját jelenti, amidőn azok átlátszó felső bőrhártyájuk alá lapos szeletekre vágott szarvasgombát dugnak. A sütésnél azonban ügyelni kell arra, hogy e bőrfelület fehér szinében megmaradjon. Kisebb szárnyasokon, — ahol ilyesmi lehetetlen — a szarvasgombát egyszerüen feltüzdelik.

Demi. Fél, felerész. *Demi glace* = félig fagyasztott, habos fagylalt; *Demi tasse* = kávé kis csészében.

Dégraisser. Zsirt, zsiros habot főzés közben a mártásról vagy levesről leszedni.

Dégorger. Húsból a tulságos sok vért kivonni eltávolitani.

Désosser. A szárnyasokból vagy akármely húsneműből a csontokat eltávolitani.

Dresser. Formát adni. Az ételnek jobb izlés kedvéért valami csinos formát adni.

Diable (à la). Különféle ételeknek roston való sütése, melyhez még valami éles (pikáns) lé szolgáltatik fel.

Dreux. A husnak tüzdelése szalonnával, nyelv-

vel és szarvasgombával. *Côtelette de veaux à la Dreux.*

Émineé. Ragu-étel elnevezése, melyben kerekre vágott hús, úrigomba stb. van.

Entre-côte Bordaközti húsdarab.

Entrée. Fogásközi étel; egy finom lakoma ötödik fogása. Van meleg és hideg ilynemü étel.

Entremets. Közbeadott étel. Finom főzelékek, melyek lakomák alkalmával mindig a sült után következnek. Hasonló elnevezése az édes tésztáknak is.

Épigramme. Háromszögű alakban összetett étel, különböző módon elkészitve ugyanegynemű húsból.

Escalopes. Apró kerekre vágott szeletek, vad, szárnyas, borju-, marhahúsból, melyekpárolva vagy sütve vagy rántva, mártással vagy főzelékkel körittetnek. A tálalásnál egyik husdarab a másikra lépcsőmódjára ferdére tétetik, hogy igy nevének (escalier-lépcső) megfeleljen.

Farce, farcir. Töltött, töltve.

Fariner. Liszttel való behintés.

Filet. Vágómarhánál a belső hátizom, a vesepecsenye; baromfinál a nagy mellizom. Sütéshez nagyobbrészt kerekded formára vagy szivalakra vágják.

Financière (à la). Ragú borjuikrás husból, uri-

gomba, szarvasgomba, vese s több effélével madeira-mártásban. Azonkivül ételmelléklet, hasonló modorban.

Fines herbes. Finom füvek, finom főzelék. Omelette aux fines herbes.

Flamber. Lepörkölni. A szárnyas állatok apró tollacskáinak lepörkölése.

Foie gras. Zsiros, kövér máj (libamáj).

Fond. A pástétom alsó része. *Servi sur fond* = talapzaton tálalni, szolgálni.

Fondu. Felolvasztani.

Fouettée. Vert, verni. Vert tejhab = *Crême fouettée.*

Fourré Bőrhártyával bevonva. *Langue fourrée.*

Frais. Friss; *du porc frais* = friss, sózatlan vagy füstöletlen sertéshús.

Fricandeau. Húsrész a birka-, szarvas-, őz- vagy borjuczomb-izmokból.

Fricassée. Kaszás módra készült étel. Fehér savanykás mártásban becsinált csirke vagy esetleg más fehér húsnemű. *Poulet en fricassée.*

Frire, fritures. Rántott, rántva, rántott ételek. *Pommes frites* = zsirban rántott burgonya.

Frittate, frittato. Tojásos lepény (többnyire levesben).

Fume. Füstölt, füstölve.

Galantine. Átszűrt finom töltelékkel kevert

baromfi-hus finom bőrhártyába szoritva. (Hideg étel).

Garniture. Az ételekhez való felszerelés, körözés, melléklet; többnyire főzelék.

Gâteau. Pástétom, tésztanemü sütemény.

Gaufrettes. Tésztanemü ételek gyümölcsel töltve.

Gelée, en gelée. Átlátszó finom kocsonya, különböző szinben, hus- és tészta-ételekre. *Servi en décor à la gelée.* Tálalás, kiszolgálás kocsonyában való diszitéssel.

Gibier. Vad, vadhus. Ragout de gibier, vadragú.

Gigot. Bárány-, ürü-, birka-czomb.

Glaçage, glacée. Fényezett, zománczozott. A midőn az ételek (akár hus, akár tészta) a szem és inyérzéknek kedves zománczczal bevonatnak. Erre különböző s az ételhez megfelelő leveket használnak. Van viz- és czukorral kevert lé, gyümölcs nedv hozzáadásával vagy anélkül. Aztán felkavart tojás fehérje czukorral vegyitve. Továbbá van még csokoládés glazur, (tésztákhoz). Végül pedig husos glazur vagy zselé, a hal vagy hus-étel zománczozásához.

Gratin, au gratin. Az ételnemüek ama elkészitési módja, a midőn a hus, hal vagy főzelék felületét tejföllel leöntik, zsemlye

morzsával és sajttal behintik és lassu sütésre a kemencze sütőjébe teszik. Az étel felülete ez által szép barnapiros szint kap. *Choufleur au gratin.* Virágkel ily módon elkészitve.

Grenadins. Kis tüzdelt szeletkék, bárminemü husból.

Gril. A sütő rost.

Grillade. A roston sült.

Griller, grillé. Rostélyon sütni. *Côtelettes de veau grillées.*

Griblettes. Tüzdelt és füszerrel bedörzsölt szeletek bárminemü husból.

Gros. Nagy.

Grosse piéce. Derékétel.

Hacher, haché. Vagdalni, vagdalt.

Hachis, viande haché. Vagdalt hus.

Homard. Tengeri rák.

Hors-d'oeuvre. Izlelitő, mellékétel (melegen v. hidegen). A hideget leves előtt, a meleget leves után tálalják.

Hollandaise (sauce à la). Világos sárga szinü sürü mártás. Főalkatrésze: Tojássárgája, vaj, bors, só és czitromlé. Jobbára a halételekhez adják.

Huileux. Olajos.

Huitre. Osztriga.

Hure. A vaddisznó vagy halfej konyhai elnevezése.

Imité. Utánzott. *Jambon imité en biscuit.* Sonkát utánzott tészta.

Incrusté. A héjjal, kéreggel kirántva.

Incuit. Nem eléggé főve.

Irish stew. Ürühus-ragú (angol étel).

Italienne (sauce à la). Mártásnak való elnevezés. Apróra vagdalt hagyma, fokhagyma és répa olajba piritva, ahhoz szarvasgombát, urigombát és sonkát adnak, mit madeira borban és huslében, vaj és még különböző zöldségek hozzáadásával megfőznek.

Jardinière (à la). Husételhez való melléklet a legkülönfélébb zöldségből összeállitva.

Julienne. Leveshez való melléklet különféle zöldségből, finom metélt formára vágva.

Jus. Lé, pecsenye lé.

Kromeski. Rántott husétel, mely rántáskor tésztába göngyöltetik.

Lard. Szalonna.

Larder. Szalonnával tüzdelni.

Lasagnes. Olasz szalagos tészta.

Légume. Főzelék, zöldség.

Légumes confits au vinaigre. Eczetben konzervált főzelék.

Légumes confits à la moutarde. Mustárban konzervált főzelék.

Légumes printaniers. Friss főzelék.

Légumes primeur. Idei főzelék.

Légumes secs (farineux) Szárított főzelék.

Salade de légumes. Főzelék saláta.

Garniture de légumes froids. Felszerelés hideg kihült főzelékből.

Garniture de légumes chauds. Felszerelés meleg főzelékből.

Légumineuses. Hüvelyes főzelék.

Léopold. (Potage). Daraleves sóskapürével keverve.

Liaison. Összekötve, összeadva, keverve, vegyitve. *Un Potage lié à la crême* = leves tejföllel.

Lit. Ágy. Különben tésztából vagy sajtból készült talapzat, melyre az ételt tálalni szokták.

Lyonnaise. Különféle étel megnevezése, melyet kiválókép hagymával füszereznek.

Macedoine. Különféle főzelékből vagy zöldségből összetett étel, melynek összeállitása előtt minden egyes főzelék külön főzetik meg.

Maigre. Sovány. Bőjtforma étel.

Maitre d'hôtel (beurre à la). Friss vaj, finomra vagdalt gyökérrel vagy zöldséggel keverve, amelyhez még sót, borst, czitromlevet és muskátdiót adnak. *Sauce à la maitre d'hôtel* = mártás ugyane vajból, húslével felolvasztva.

Marinade. Folyadék, mely arra való, hogy a húst tartóssá, porhanyóssá tegye és annak

éles izt adjon. Különböző gyökerekből, zöldségből készül, melyhez még jó menynyiségü eczet járul.

Mayonnaise. Hideg, világossárga, vastag mártás, mely tojás sárgájából, olajjal, sóval és czitromlével, hosszu erős kavarással készül. Többnyire a halételekhez használják. A közhit szerint e mártást Richelieu marsall találta ki, melynek előbb *Bayonnaise* nevet adott, ama helytől nevezvén el, ahol legfényesebb diadalát aratta.

Mazarin. Gulaalaku sütemény.

Menu. Étlap, étsor, étrend, ételsorozat, melyet irva vagy nyomtatva az asztalra tesznek, s melynek egy jóravaló lakománál sem szabad hiányozni. Első sorban a vendégek tájékozására szolgál, nemkülönben a lakoma nagyságától és gazdagságától függ annak fényes és művészies kiállitása is. A lakmározás az abban megjelölt sorrend szerint történik. Néha egyes mellékfogások kihagyhatók ugyan, de magát a sorrendet megváltoztatni nem szabad. Egy fényes lakoma *teljes* étrendje a következő:

Hors-d'oeuvre froid — *Hideg izlelitő ételek*

Potage — *Leves*

Hors-d'oeuvre Chaud — *Meleg izlelitő ételek*

Relévés
- *de Poisson* (grosse piéce) —
- *de Boucherie* (grosse piéce) —
- *de Gibier ou de Volaille* —

Derékfogás
- *hal* (fő étel)
- *hus* (fő étel)
- *vad vagy szárnyas*

Entree chaude — *Meleg fogásközi étel* (esetleg két fogásból is állhat)

Entree froid — *Hideg fogásközi étel*

Sorbet — *Fagyos szörp*

Rôts — *Sült*

Salade et compots — *Saláta és befőtt*

Entrémets
- *de legumes* —
- *de douceur* —
- *sucrés* —

Közbeadott ételek
- *főzelék*
- *tésztaféle étel*
- *édes tészta*

Rendesen csak két fogásból áll s a középső étel ritkán fordul elő a gyakorlatban

Fromage — *Sajt*

Glaçes — *Fagylalt*

Dessert — *Csemege*

Meringue. Porhanyós czukorhabos sütemények.

Mets. Az elkészült ételek általános elnevezése.

Mets de carême. Bőjt-ételek.

Meth. Mézbor, mézes ital. A lengyeleknél még ma is kedvelt ital.

Mignon filets. Apró kis szeletkék.

Mirabeau (à la). Számos étel elkészitési módja szardellával vagy szardella-kivonattal. *Riz de veau â la Mirabeau.*

Mixed pickles. Eczetben konzervált zöldségegyveleg: kis uborkákkal, törpe hagymával, karfiollal, babbal, borsóval, paprikahéjjal s több effélével.

Mirepoix. Ételmelléklet számos mártás és pároltnemüek füszerezésére és izük finomitására. Főalkatrésze: koczkára vágott sovány sonka, bors, bazilikum, babér-levél, szegfübors, hagyma, répa és vaj stb.

Miroton. Ragú husdarabokból, kucsmagombával és átszürt paradicsommal.

Mock. Ál, hamis, hamisitott, utánzott.

Mock-turtle. Utánzott teknősbéka-leves.

Monté. Tálalás magas formában. *Sur socle monté* = magas alapzaton tálalva.

Montglas (à la). Ételekhez való melléklet. Kis koczkákra vágott friss libamájat vajban és madeira borban megpiritják s hozzá még főtt szarvasgomba szeletkéket adnak.

Mijoter. Lassan sütni vagy főzni.

Napolitaine. (Filet de boeuf à la Napolitaine) Páczolt, tüzdelt husszelet, marsala-borban párolva.

Nature, au naturel. Természetes alakban, formában.

Noix. A vágómarha hátizom husának az alsó része.

Normande (sauce à la). Mártás könnyü fehér rántásból, fehér-borral, friss uri gomba-

lével, tojás sárgájával, vaj és tejföl hozzáadásával.

Niochi. Olasz haluska forma étel, melyet vagy levesbe adnak vagy külön esznek, természetesen parmezan sajt hozzáadásával.

Oeufs. Tojás; *oeufs crus* = nyers tojás; *oeufs frais* = friss tojás; *oeufs à la coque* = lágy tojás; *oeufs durs* = keményre főtt tojás.

Olio. Tiszta erős leves.

Omelette. Tojásos lepény.

Orly de filets. Tésztába mártott és kirántott szeletkék paradicsomos mártással.

Paillettes (aux fromages). Apró vékony rudacskák vajas tésztából és sajttal.

Pain. Kenyér és némely husos lepény elnevezése.

Pain frais. Friss sütésü kenyér.
» **rassis.** Régi sütésü kenyér.
» **bis.** Fekete, barna kenyér.
» **de ménage.** Házi kenyér.
» **mollet.** Lágy, puha, porhanyós kenyér.
» **d'épices.** Füszerezett kenyér.
» **blanc.** Fehér kenyér, zsemlye.
» **coupé.** Vágott denyér.
» **anglais.** Angol kenyér.
» **grillé.** Piritott kenyér.
» **chapelé.** Reszelt kenyér.
» **à l'eau.** Vizkenyér.

Pain au lait. Tejes kenyér.
La mie de pain. Kenyérbél.
La croûte de pain. Kenyérhéja, kéreg.
La miche de pain. Kenyér egészben.
Pain de blé. Gabona kenyér.
Pain de seigle. Rozs kenyér.
Panaché. Tarka szinezet. *Glace panachée* = különböző szinü fagylalt.
Panade. Tejbe áztatott, kifacsart zsemlye, vajjal a tüzön megkavarva, tojássárgája hozzáadásával.
Pané. Zsemlyemorzsával behinteni.
Panier. Kosárkák zsemléből vagy tésztából vágva. *Servi en panier.* Ily kosárkákban tálalva.
Pannequet. Vékony tojás-lepények.
Pannure. Reszelt vagy morzsolt kenyér. Kenyérmorzsa.
Papillotte. Papirhüvely. A szárnyasnemüek tálalásánál azok csupasz, kilátszó csontjai e papirczifrázattal födetnek el. *Servi en papilotte* = tálalás ily papirczifrázattal.
Passer. Ételt, mártást átszürni.
Parfait. Gyengén fagyasztott fagylalt.
Pâte. Tészta, (melegen, hidegen).
Pâté. Pástétom (melegen, hidegen).
Pâtisserie. Sütemény; pástétom-sütés.
Paupiettes. Meleg fogásközi étel. Töltött hus-

tekercsek, rántva, sütve, hozzávaló mártással.

Paysanne (à la). Különféle zöldséggel való hus elkészitési mód.

Perigord. Friss fekete szarvasgomba.

Perlé. Gyöngyözött, gyöngyözve. *Sucre perle* = gyöngyözött czukor.

Petit. Kis, kicsin, apró.

Pièce. Darab. *Piéce de boeuf* = marhahusdarab; *La pièce de resistance* = A nagy husdarabok elnevezése.

Pieds. Láb. *Pieds de veau* = borjuláb.

Piémontaise (á la). Urigomba és paradicsom töltelék. Ételhez való melléklet.

Piquant. Erős, éles iz.

Piquer. Tüzdelni (spékelni).

Plat. Tál, tálalás, kiszolgálás, étel. *Plat du jour* = Déli étel. *Servi sur plat rond* = kerek tálon való tálalás, kiszolgálás.

Plombières. Fagylalt tejszinhabbal.

Poché. Bevert, beverni. *Oeufs pochés* = bevert tojás.

Pointe. Csúcs, fej, hegy. *Pointes d'asperges* = spárgafej.

Poitrine. Mell, szügy. *Poitrine de veau* = borjuszügy.

Poivre. Bors. *Poivré* = borsozva.

Pomme. Alma.

Pomme de terre. Burgonya. Különböző mó-

don való elkészitésénél azonban csak a »Pommes« szót használják, pl. *Pommes sautées, pommes frites, pommes soufflées* stb. stb.

Pot-au feu. Erős, aromatikus húsleves, zöldséggel.

Potage. A leves általánosságban.

Pouding. Erős, tömör tészta, főve, párolva, sütve és a legkülönbözőbb módon elkészitve.

Primeurs. Annyit jelent, mint: idei.

Printaniér. Étel-melléklet idei zöldségből. *Potage printaniér* = leves idei zöldséggel.

Purée. Átszürt, áttört étel. *Pommes de terre en purée* = áttört burgonya; *Purée de viand* = áttört hús.

Pyramide. Az ételnek gula alakban történendő tálalása. *Pyramide de glaçes* = fagylalt gula alakban.

Quenelles. Haluska, gombócz.

Queue. Fark. Queue de boeuf = ökörfark.

Racines. Zöldség, gyökérnemüek. Czeller, répa, petrezselyem, paszternák stb.

Ragoût. Különböző ételek a legkülönfélébb módon elkészitve, mártásban vagy mártások hozzáadásával.

Râpé. Reszelve. *Fromage râpé* = reszelt sajt.

Ravioles. Apró, félhold alaku töltött tészta (levesbe).

Réchaud. Tányérmelegitő kemencze.

Réchaud-cloché. Tálfedő, harang; az étel melegen való tartására.

Réduire. Befőzni, süriteni. Midőn a mártásféléket abból a czélból, hogy sűrűbbek legyenek, folytonos keverés közben befőni hagyjuk.

Réchauffé. Felmelegitve, felmelegitett.

Recuit. Felfőve.

Refrire. Ismételten, másodszor rántva.

Régence (à la). Több étel elkészitési módjának az elnevezése. Főbb alkatrészei: Szarvasgomba, urigomba, rákhus-darabkák stb. Mind ez elnevezés Orleansi Fülöp regensherczeg tiszteletére történt, aki a szakácsmesterséget mindenkor nagy kedvvel üzte s e kedvtelésében több ételt is feltalált.

Reine (à la). Melléklet a pástétomos ételekhez, mely koczkára vágott csirkehusból, szarvasgombából, urigombából, tojás sárgájából áll, és világos mártással tálaltatik.

Rein. Vese.

Relevés. Fogásközi étel. A lakoma III. vagy IV-ik fogása.

Renaissance (à la). A renaissance kornak megfelelő diszités a tálalásban.

Renversé. Kirázott, felforditott. Ha a fagylaltot vagy más ételt formájából kirázzuk.

Repas. Lakoma, lakzi.

Riblettes. Disznóhártyában göngyölitett vagdalt disznólábak, szarvasgombával diszitve és éles lében tálalva.

Richelieu (à la). Több étel mellékelnevezése, különféle mártásokkal, melyek azonban mindenkor külön szolgáltatnak fel.

Rillettes. Metélt alaku sült husdarabok libazsirba vagy disznózsirba téve és csak kihült állapotban feltálalva.

Ris. Borju vagy ürü ikráshus. Leggyakrabban ragú ételekhez használják.

Risotto. Olasz étel párolt rizsben szárnyas husdarabokkal (többnyire máj, zuza stb.), sajttal erősen keverve.

Risolles. Huspástétomocskák, porhanyós, leveles tésztából, gömbölyü vagy szarvacska alakban.

Rissolé. Barnára rántva.

Riz. Rizs. *Riz au gras* = zsirosra főtt rizs. *Riz au laít* = tejes rizs. *Serví sur coupe en ríz* = Tálalás váza alakra formált rizsben.

Robe de chambre. A hajával sült vagy főtt burgonya.

Rocher. Szikla. *Rocher de bíscuít* = szikla-formára tálalt tészta.

Rognon. Vese.

Roastbeef. Rostélyos. A czomb és oldalborda közötti husdarab az oldalbordával egészben.

Rôt. rôti. Sült, pecsenye; sütve, sülve.

Rôti à la cendre. Parázson, parázsban sütni.

» **au four.** A kemenczében sütni.

» **à la grille.** Roston sütni.

» **à la broche.** Nyárson sütni.

» **à la poêle.** Serpenyőben sütni.

» **à la salamandre.** Ételt izzó vasdarabbal megbarnitani.

Roulade. Hus- vagy tészta-tekercs.

Roux. Rántás.

Royale (à la). Királyosan. Több ételnemű elkészitési módjának az elnevezése. *Garniture à la royale.* = ételmelléklet, urigombával, kakastaréjjal, vesével és csirkehus gombóczczal, madeira-mártásban elkészitve.

Rumpsteak. Angol elnevezése az oldalborda közötti husdarabnak.

Sabaillon. Borhabmártás.

Saignant. Kevéssé sült, még véres hus. *Un boeufsteak saignant* = véres böfstek.

Saindoux. Disznózsir.

Salaison *(Saumure).* A hus bepáczolása, sózása.

Salangane Indiai fecske. *Potage aux nids d'hirondelles salanganes* = indiai fecskefészek-leves. A franczia konyha egyik legdrágább étele.

Salé. Sózva, sózott.

Salmigondis. Ökörfark-ragú zöldséggel.

Salmis. Finom ragú-étel vadból vagy vadszárnyasból, vadhus-mártással és ugyancsak e vad husából nyert husszüredékkel (pürével). *En salmis* = annyit jelent, valamit e módon elkésziteni.

Salpicon. Vegyülék apróra vagdalt csirkehusból vagy vadhusból, marhanyelvből, urigombából, szarvasgombából, barna vagy világos mártással.

Sandwiches. Négyszögre vagy kerekre vágott s vajjal bekent kenyérdarabok, melyek közé bármiféle husdarabot tesznek s e szerint még külön mellék elnevezést kapnak.

Sang. Vér.

Sauce. Lé, mártás. *Servi en sauçe* = mártásban tálalva.

Sauce à l'allemand. Borju- és csirkehusból áttört fehér mártás tejföllel, tojássárgájával és czitromlével.

Sauce béarnaise Mártás; főalkatrészei: főtt hagyma, fűszer, fehér bor, kevés eczet, vaj, tojássárgája és különféle vagdalt gyökér.

Sauce béchamel. (Lásd e név alatt.)

Sauce au beurre. Vajmártás. Liszt vajjal keverve, vizzel meghigitva és ismét vajjal és tojássárgájával felkavarva.

Sauce bigarade. Mártás. Felvagdalt narancshéj veloutée mártásban felfőve, melybe még narancslevet facsarnak.

Sauce blanche. Fehér vajmártás tojássárgájával, fűszerrel és czitromlével, tűz felett habarva.

Sauce bordelaise. Barna mártás, fehér borjuhuslevessel és burgundi borral felfőve, melyhez még különféle aromatikus gyökereket, urigombát és megfőtt marhavelőt adnak.

Sauce bretonne. Béchamel-mártás, paprikával, reszelt szarvasgombával, kevés borral és osztrigával.

Sauce bretonne. Babpüré-mártás huslével és gyenge világos rántással.

Sauce Câpres. Kaporna-mártás.

» **Cardinal.** Veloutée-mártás, hallével, főtt osztrigával, urigombával, vaj, bors és tengeri rák-ikra hozzáadásával.

Sauce Chambord. Madeira- vagy vörös borban felfőtt Mirepoix áttört halhussal, szardella-hallal és espagnol-mártással keverve.

Sauce Chateaubriand. Urigomba és aromatikus gyökerek fehér borral leöntve, szárnyas levessel felfőve, veloutée mártással áttörve, melyhez még tárkonyt, czitromlevet és muskátdiót adnak.

Sauce de Cherbourg. Hollandaise mártás rákvajjal és a rákfark husával.

Sauce Colbert. Felhigitott huslé vajjal felfőve, melyhez czitromlevet és tárkonylevelet adnak.

Sauce Diable. Eczet, fehérbor, fokhagyma, aromatikus füszerek espagnole mártásban és huslében felfőve, áttörve és paprikával füszerezve.

Sauce d'écrevisses. Rákmártás.

» **Espagnole.** Barnamártás borjuhus levéből, mirepoix-val, áttört marha és borjuhussal, madeira borban felfőve.

Sauce financière. Borral leöntött urigomba, szarvasgomba veloutée mártásban és baromfi levesben felfőve.

Sauce geniévre à la crême aigre. Mártás vadhus levéből boronkával és tejföllel.

Sauce hollandaise. (Lásd e nevet).

Sauce horly. Paradicsomszüredék, espagnole mártással és halesszencziával.

Sauce aux huitres. Veloutée mártás főtt osztriga lével, tejföllel, melyhez még fehérborba bevert osztrigát adnak.

Sauce Lyonnaise. Fehér borba apróra vagdalt és barnitott hagyma, huslében, paradicsomszüredékkel és urigombával felfelfőve, áttörve és paprikával füszerezve.

Sauce Marigny. Fehér borban, urigomba, aro-

matikus gyökerek, huslével és paradicsomos mártással felfőve, melyhez még töltött oliva-bogyókat adnak.

Sauce matelote. Vajban barnitott finom hagyma (Échalote), vörös borral és espagnole-mártással felfőve.

Sauce Morley. Béchamel és Veloutée keverve és urigomba-vagdalékkal felfőve, melyhez még vajat és paprikát adnak.

Sauce Nantua. Hal- és borlében leforrázott rák megfőve, melyhez még a rákfarkhusokon kivül Béchamel-mártást adnak.

Sauce d'Orléans. Veloutée-mártás, vagdalt urigombával, eczet, fehér bor, rákvaj és bors hozzáadásával.

Sauce piquante. Éles lé. Eczetben áztatott fűszerek és finom hagyma felfőve, áttörve és barna mártással és huslével kiegészitve.

Sauce pluche. Veloutée-mártás vajjal és vajban kirántott petrezselyem-levéllel.

Sauce poivrade. Borsmártás.

» **portugaise.** Friss paradicsomszüredék huslével és espagnole-mártással felfőve.

Sauce poulette. Veloutée-mártás tojássárgájával, czitromlével és vagdalt, leforrázott petrezselyem-levelekkel.

Sauce provençale. Fehér borban és huslében, felfőtt finom hagyma, füszer, urigomba

paradicsomszüredékkel áttörve és forrázott oliva-bogyókkal kiegészitve.

Sauce Raifort. Vajmártás reszelt kenyérrel; higitott leves reszelt tormával.

Sauce Régence. Barna mártás. Finom hagyma, fűszer, urigomba, szarvasgomba-kéreg felfőve és huslével keverve, melyhez még koczkára vágott szarvasgombát adnak.

Sauce Robert. Vajban párolt hagyma fehér borban vékony lévé főve, áttörve és fehér borju consoméval kiegészitve.

Sauce au Salmis. Espagnole-mártás vad-esszencziával és husvagdalékkal a tálalandó husneműből, vadaslével és szarvasgomba-esszencziával felöntve.

Sauce à la sauge. Boronka-bogyó fűszeres eczetben felfőve és vagdalt zsályával, czukorral és vadlével felkavarva.

Sauce Soubise. Béchamel- vagy veloute-mártás fehér hagymaszüredékkel és vajjal.

Sauce suprême. Allemand-mártás, csirkehuslével, urigomba-esszencziával és vajjal felfőve.

Sauce tomate. Paradicsomos mártás.

Sauce d'Uxelle. Mirepoix-gyökerek fehér borban felfőve, espagnole-mártással és borjuhuslével áttörve és duxel-töltelékkel, főtt szarvasgombával és marhanyelv-szeletkékkel kiegészitve.

Sauce Valois. Olyan, mint a Béarnaise-mártás, kiegészitve süritett huslevessel és vagdalt tárkonylevelekkel.

Sauce Veloutée. Fehér mártás, csirke és borjuhusléből készitve, gyenge világos rántással felfőve és áttörve.

Sauce Venaison. Eczet, aromatikus fűszerekkel, borsszemmel, vadlével felfőve, huskivonattal áttörve és ribizke nedvével kiegészitve.

Sauce vénitienne. Zöld mártás, halesszenciával és fehér borral felfőve, vajjal és veloutée-mártással kiegészitve.

Sauce á la villageoise. Veloutée mártás, borjuhuslével, Soubis szüredékkel és tojássárgájával keverve.

Sauce à la villeroi. Veloutée mártás tejföllel, tojássárgájával és urigomba szüredékkel. E mártást, minthogy többnyire rántott ételekhez adják, rendesen sürübbre is készitik.

Sauce à la zingara. Vajban piritott finom hagyma eczetben felfőve, fehér zsemlye morzsa és huslé hozzáadásával áttörve és czitromlével, valamint vagdalt petrezselyem levéllel kiegészitve.

Sauces froides. Hideg mártások.

Sauce cumberland. Ribizke portóborral felkavarva, mustárral és borral füszerezve.

Sauce mayonnaise. (Lásd e név alatt).

» **à la menthe.** Menta-mártás. Eczet és viz, czukorral felfőve, friss menta-levelek hozzáadásával.

Sauce Rémoulade. Vágott finom hagyma, baraboly, kapor, uborka, pimpinella, tárkony, petrezselyem-levél, szardella és kemény tojás-sárgája felkavarva és eczet, olajjal kiegészitve.

Sauce tartar. Tatármártás. Mayonnaise, mustár, czukor és kevés eczet, erősen felkavarva.

Sauce verte. Zöld mártás. Zöld gyökerek szüredéke, vagdalt sardellával, ugorkával, kemény tojás-sárgájával, mustárral, eczettel és olajjal felkavarva.

Sauce Vinaigrette. Finomra vagdalt ugorka, kapor, finom hagyma, zöldség, mustárral, borssal, sóval, eczettel és olajjal felkavarva.

Sauces pour les Entremets. Édes tésztákhoz való mártások.

Sauce chaudes à la française. Meleg mártás, gyümölcs-levekkel és szüredékkel vagy különböző édes likőrökkel.

Sauce anglaise. Lisztláng vajjal keverve czukrozva, befőttel, borral és likőrrel felfőve.

Sauce mousseux. Egész tojás, czukorral és tejszinnel habzásig felkavarva és különféle édes nedvvel keverve.

Sauce Berlinoise. Édes tejfölös mártás. Tejszín czukorral, finom liszttel és tojás-sárgajával, a tüzön felkavarva.

Saucière. Mártásra való edény.

Sauge. Zsálya (füszer).

Saupiquet Füszerekből nyert lé, édes lé, édes mártás.

Sauté. Erős tüzön, serpenyőben ugrasztva (rázva) sütni. *Haricots verts sautés* = ugrasztott zöld bab.

Sauvage. Vad, fanyar iz. *Goût sauvage* = kellemetlen fanyar iz.

Savarin. Élesztős tészta, siruppal vagy gyümölcscsel.

Saveur. A jó iz, zamat, melyet füszerek segitségével az ételeknek adnak.

Savouret. Velőscsont.

Sec (sèche). Száraz, aszalt. *Fruits secs* = szárított gyümölcs. Vin sec = fanyar bor.

Sécher au four. A kemenczében száritani.

Selle. A hátgerincz nagyobb állatoknál. *Selle de chevreuil* = őz-gerincz.

Serviette. Asztalkendő. *Servi en serviette.* A tálalás és kiszolgálás egy neme: asztalkendőbe takarva. *Oeufs à la coque en serviette.* Lágy tojás asztalkendőbe takarva.

Simple. Egyszerüen, egyedül. *Diner simple* = egyszerü ebéd. *Café, thé simple* = kávé

vagy téa egyedül, minden hozzáadás nélkül. *Un plat simple.* Egyszerü tálalás, diszités nélkül.

Socle. Talapzat. Nagy tálakra tálalt ételeknek diszitésére szolgál. Lehet kenyérből, tésztából, összeszoritott rizsből vagy burgonyából, zsirból, stearinból, czukorból stb. *Servi sur socle* talapzatra tálalva.

Sole Tengeri hal.

Sorbet. Szörp.

Soufflée. Legkönnyebb felfujt tészta. Főalkatrészei: Tojás fehérje, finom liszt, czukor és esetleg befőtt.

Soy. Igen kellemes, édes mártás, a soja hispida japáni füszerből és árpából készitve, melyet többnyire leveshez és pecsenyéhez használnak.

Suc. A husból, főzelékből és gyümölcsből kiszoritott lé.

Suprême. Válogatott ételdarabok. A legjobb husdarabok kiválasztva. *Suprême de volaille* = a szárnyas állat melldarabjai.

Surpris. Váratlan meglepetés. *Glaces en surpris* = fagylalt tésztában eldugva, takarva.

Tablettes. Sütemény-szeletek. *Tablettes au chocolat* = csokoládés szelet. *Servi sur tablettes en argent* = ezüst tálra való tálalás.

Taillarines. Tészta metéltek.

Tailladins. Vékony narancs és czitrom szeletek.

Talleyrand. Több étel mellékelnevezése, Talleyrand herczeg, hires franczia államférfiu tiszteletére, a ki jelen korunk leghiresebb inyesei közé tartozott s ebbeli tehetségét s minőségét különösen a bécsi kongressus alkalmával ismertette meg a nagy világgal. *Filets de boeuf à la Talleyrand* = bepáczolt és madeira borban áztatott marhaszeletek; előbb reszelt szarvasgombával és aromatikus füvekkel behintik s aztán még külön szarvasgomba darabokkal megtüzdelik. Ennek megtörténtével szalonnába és zsirozott papirosba göngyölitve, nyárson megsütik. Tálaláskor még macaronit Monglassal s borban megfőtt szarvasgombát adnak hozzá.

Talmouses. Sajtos tésztapástétomocskák.

Tambour. Magas táldiszités az ételek tálalására. *Servi sur tambour.*

Tapé. A kemenczébe száritva, piritva. Poirestapées = piritott körte-szeletek.

Tendre. Puha, porhanyós.

Terrine. Mély edény agyagból vagy porczellánból az ételek tálalására. *Servi en terrine* = tálalás, kiszolgálás ily edény-

ben. *Terrine de foie gras. Terrine de gibier* stb. stb.

Tête. Fej. Tête de veau = borjufej.

Timbale. Kerek tészta burkolat, pástétom, öblös belsővel, melybe különböző ételeket tesznek s azok szerint nevezik el azokat, pl. *Timbale de riz aux fruits. Timbale de pommes. Timbale de marrons.* stb. stb.

Toast. Piritott angol kenyér.

Tomate. Paradicsom alma. *Tomates farcies* = töltött paradicsom.

Tomatée. Paradicsom-melléklet. *Ríz tomatée* = rizs paradicsom szüredékkel.

Tortue. Teknősbéka. Potage vraie tortue = valódi teknősbéka-leves.

Toulouse (à la.). Több étel elkészitési módjának az elnevezése. Fehér financière-ragú, csirke vesével és tarajjal, urigombával, csirkehus gombóczokkal, borju ikrás husocskák veloutée mártásban, tojás-sárgájának hozzáadásával.

Tourte. Nagyobb sütemény, torta.

Tranche. Vágott husdarab; szelet.

Trancher. Felapritott felapritott, felapritva.

Tronçon. Nagyra vágott darabok, nagy hosszu halaknál. *Troncon de Saumon.*

Truffe. Szarvasgomba. *Truffes de Périgord fraîches cuites au champagne.* Friss fe-

kete szarvasgomba perzsgőborba főve, friss vajjal.

Truffé. Az ételeknek szarvasgombával való tüzdelése vagy diszitése.

Turban. Turbán alaku ételdiszités.

Turbot. Félszeg úszó hal.

Turque (à la) Törökösen, török iz szerint. *Potage à la turque* = puhára főtt rizsleves sáfránynyal és ürühussal. Café turc = kávé törökösen.

Valois (à la). Több étel elkészitési módjának az elnevezése. *Filet de saumon à la Valois* = Zsemlyemorzsával behintett és rántott lazacz-szelet valoise mártással.

Vanneau. Kibicz madár. *Oeufs de vanneau* = kibicz-tojás.

Varié. Különféle egyveleg.

Veloutée. Lásd a mártásoknál.

Verjus. Éretlen szőlőlé, levessel, sóval, borral és apróra vagdalt finom hagymával feifőve. Ezt a mártást csakis sült husokhoz tálalják.

Vermicelles. Igen finom tészta-metélt.

Vierge. Tiszta.

Vieux. Ó, régi.

Villeroi. Több étel elkészitési módjának az elnevezése. Veloutée mártást tojás-sárgájával és tejföllel felkararják, a hust

abba bemártják és zsemlyemorzsával behintve kirántják.

Vinaigre. Eczet.

Vinaigre rosat. Rózsaeczet.

» **à la framboise.** Málnaeczet.

» **à l'estragon.** Tárkonyeczet.

» **de bière.** Söreczet.

» **blanc.** Fehér eczet.

» **rouge.** Vörös eczet.

Vinas. Igen gyönge bor.

Viennois. Bécsiesen. *Viennois glacés.*

Volaille. Szárnyas, baromfi.

Volière (en). Taluval diszitve. *Volière de faisan.*

Vol-au-vent. Leveles pástétom üres belsővel, melybe különféle vagdalt vagy ragú ételt adnak. *Vol-au-vent* de tortue = teknősbéka ragúval.

Voilé. Fátyolozva. Átlátszóan betakarva.

Vrai. Igazi, valódi.

Xèrès. Spanyol fehér bor.

Zingara. = Czigány; à la zingara czigányosan.

Zumita. Arabs étel. Tésztanemü datolyával és daralisztből.

Zuppa. Olasz kenyér leves.

Függelékül:

A magyarázatokat kiegészitő és kiejtési szótár.

Abattis = a-bati.
Achards = a-sar.
Aboudance = a-bu-dánsz.
Acabit = a-ka-bi (tulajdonság, minőség.)
Adoucir = a-du-szir.
Aigrelet = é-gre-lé, — sauce aigrelette = szósz é-gre-let.
Aigret = e-gré.
Aiquillettes = é-ki-let.
Aloyau = a-loa-jó: felsárpecsenye.
Ambigu = an-bi-gü, keverék, elegy-belegy.
Ambigu sous bois = an-bi-gü szú boá.
Andouille = an-duj, hurka, Broûet andouille = bruè an-dûj = hurkaleves.
Anglais = angléz.
Assiette a-sziet.
Assiettes volantes = a-sziete vo-lánt.
Attelet (Hâtelettes = átlet. Az emlitett nyárson kivül lehetnek rostélyos szeletkék is, — vetrecze = sült szalonna szelet, pörc = apróra vagdalt, zsirban kirántott hús mártással.
Assaisonnement = a-szezone-mán.
Appareil = a-pa-rej, szerek, eszközök.
Baba = ba-ba: mazsolaszőlő, bába-kalács.
Ballotin = ba-lo-tén.
Barder = bar-dé: tüzdelni (szalonnával).
Bain-marie = bên mári.
Baron = ba-ron.

Barquettes = bar-ke-te b. de bécasse en salmi = b. dő be-kasz án szálmi. — Bécasse = bé-kasz: erdei szalonka, tüskés vagy fűves csiga. Néha: liba. — Barqettes l'Oranges = b. a lo-ránzs.

Barczcz = barszcz.

Bavarois = ba-va-roi.

Bésasse: lásd fent.

Beignet = be-nyé, fánk Des beignets de pommes = dé be-nyét dő pom = almás pite, kirántott alma.

Béchamel = Bé-sa-mel.

Bouilli = bu-ji. — Boeuf bouilli = bőf bu-ji = főtt marhahus.

Bouillon = bu-jon. — b. sec = b. szek = huslé táblácskák. — b. aveugle = b. avögl = sovány huslé (a tetején a szokott apró zsirfoltok nélkül.) — B. à canard = b. á kanár = vizileves.

Bouillie = Bu-ji.

Braisé = bréz = parázsszén. Boeuf b. = bőf bréz=párolt marhahus.

Branche = brans. — Asperges en brache = a-szperzs an brans

Broche = bros = nyárs. Roti à la broche = roti ala bros = nyársonsült. Roti au beûrre roti o bőr = vajas piritós.

Bigarrer = bi-ga-ré = tarkabarkázni.

Bigarrûre = bi-ga-rür = tarkaság.

Blanquette = blan-ket. Az emlitett huson kivül czukorkörte, fakóbor is (Franczia országban. Fehér sör. A franczia szikviz neme.)

Blanchir = blan-sir.

Boudin(g) = Bu-dén, angol nyelven = Pudding. B. blanc = b. blán = gombócz (tyúkhus és tejfel). Kiterjesztett értelemben: hurka alaku, duzzadék.

Bisque = biszk.

Bonne femme = bón fám.

Bordure = bor-dür.

Bombe = bonb.

Boûchées = bú-sé.

Bretonne = bre-ton.

Brouiller = bru-jé. Oeufs brouillés = öf. brujé.

Brunoise = brü-no-ász. Potage à la brunoise = po-tázs a la brü-no-ász.

Brulée = brü-lé = égetett.

Buisson = büi-szon. — b. décrevisses = b. dékrő-viszé = rákpiramis.

Caisse = kész.

Capilotade = ka-pi-lo-tád.

Caramel = Ka-ra-mel.

Carême = ka-rém.

Carré = karé. (Kürrybors).

Cari = ka-ri.

Cédrat = szé-drá.

Chambord = san-bór. — Egyszersmind egy franczia falu neve stb.

Chartreuse = sar-trőz = egyszersmind kartauzi kolostor Grenoble mellett.

Chasseur = sa-szőr.

Chateaubriand = Sa-to-brian. — Franczia iró 1768—1748.

Château = sa-tó. Kastély stb.

Chaudeau = so-do. — Menyasszonyleves. Meleg bormártás.

Chaude froide = sód-fro-ád.

Chaufroix = Sofroá.

Chiffonnade = Si-fo-nád.

Cimier = szimié. C. de cerf = C. dő szêr.

Civet = szi-vé.

Consommé = kon-zo-mé. C. au riz, au parmesan = C. o riz au parmezán.

Colbert = Kolber.

Côte = Kót.

Côtelette = Ko-te-let = oldalszelet. C. panée = C. pané = kirántott szelet. C. naturelle = C. natürel = magában kisütött (természetes) szelet.

Coquille = Ko-kij. C. de poisson = K. dő poászon.

Crême = Krém.

Crépinette = Kré-pi-net.

Cresson = Kre-szon.

Croquette = Kro-ket. Rizs v. karfiol-lepény. Sült vadszelet.

Croustade = Kru-sztád.

Crouton = Kru-ton.

Cromesquis = Kro-meszki.

Cru = Krű. Viande cru = Viánd krü. A moité = A moá-tyié krű.

Darioles = Dariole.

Dauphin = do-fén.
Demi deuil = dmi dőj.
Demi = dmi
Dégraisser = dé-gré-szé.
Dégorger = dé-gor-zsé.
Désosser = dé-zo-szé.
Dresser = dre-szé.
Diable = gyi-ábl.
Dreux = drő.
Émineé = é-mi-né.
Entre côte = Antr-kot.
Entrée = án-tré.
Entremets = ántr-mé.
Épigramme = é-pi-grám.
Escalopes = é-szká-lop.
Farce = fársz. Farcir = fár-szir.
Farine = fá-rin.
Filet=filé. Vesepecsenye.
Financière=fi-nán-szjér.
Fines herbes=fin-szerb.
Flambe = flánb.
Foie gros = foá gró.
Fond = fón. Servi sur fond = szervi szür fón.
Fondu = fondű.
Fouettée = fue-té.
Fourré = fu-ré. Langue = láng-f.
Frais = fré.
Fricandeau = fri-kan-do = borjuszelet.
Fricassée = fri-ká-szé. Poulet en fricassée = pu-lé án fri-ka-szé.
Poulet rôti = tyúkpecsenye. P. d'Indie = kis pulyka.
Frire = frir, friture = fritűr. Pommes frites = póm frit.
Fumée = fü-mé.
Galantine = gá-lán-tín
Garniture = gár-ni-tür.
Gâteau=gá-tó. G. feulleté = g. föjté = leveles tészta, rétes. G. de miel g. dö miel = lépes méz.
Gelée zse-lé. Servi en décor à la gelée = Szervi án dé-kor a lá zselé.
Gibier = zsi-bié.
Glaçage=glá-százs. Glacée = glá-szé.
Gratin = grá-ten. Boeuf au gratin = böf ó grá-ten = kirántott marhapecsenye. Choufleur au gratin = su'flőr ó g.
Grenadin = grö-na-dén.
Gril = gri.
Grillade = gri-jád.
Griller = gri-jé. Côtelettes de veau grillées = Kot-let dő vó gri-jé.— Veau = vó = borju.
Griblette = gri-blet.
Gros = gró.
Grosse piéce=grosz piesz

Hacher = á-sé. Hache = ás. Hachis = á-sis.
Homard = o-már.
Hors-d'oeuvre = or'dövr.
Hollandaise = o-län-dé-sz
Huilleux = üi-lő-őz.
Huitre = üitr.
Hure = ür.
Imité = i-mi-té. Jambon i. = zsán-bon i.
Incrusté = en-krü-szté.
Incuit = en-kü-it.
Irisch stew (angol) = áj ris-sztiu.
Italienne = i-tá-li-èn.
Jardinière = zsár-di-nyié-er.
Juilenne = Zsü-lièn.
Jus = zsű.
Kromeski = kro-meszki.
Lard = làr.
Larder = lár-dé.
Lasagne = lá-zány.
Légume = légüm.
Légumes confits au vinaigre = Légümè konfiszó vi-negr.
Légumes confits à la moutard L. c. à lá mutárd.
Légumes printanière = L. préèn-tà-nyié-er.
Légumes primeur = L. primőr.
Légumes secs (farineux) L. szek (farinő.)
Garniture de légumes froids = Gar-ni-tür dő lé-güm froád.
Légumineuses = lé-gümi-nő-őz.
Léopold = lé-o-pol. (Potage) = po-tázs.
Liaison = li-e-zón. Un potage lié à la créme = Ön po-tázs lijé a lá krém.
Lit = li.
Lyonnaise = li-o-nész.
Macédoine = má-szédoán.
Maigre = mègr.
Maitre d'hotel = métr-dotel. (Beurre à la) = bőr á lá.
Marinade = má-ri-nád.
Mayonnaise = má-jo-néz.
Mazarin = Ma-za-ren.
Menü = mnü.
Meringue = mé-reng.
Mets = mét.
Mets de careme = Mét dő ká-rém.
Mignon filets = mi-nyon file.
Mirabeau = Mirabó. Riz de veau à la M. = Riz dvó á lá M.
Mixed pickles (angol) = mikszd pik'lsz.
Mirepoix = Mi-re-poá.

Miroton = mi-ro-ton.
Mock (angol) = mokk.
Mock-turtle = mokktör'tle
Monté = mon-té. Sur socle monté = szür szokl m.
Montglas = mòn-glá.
Mijoter = mi-zso-té.
Napolitaine = nà-po-li-tèn.
Nature = ná-tür.
Noix = noá.
Normande = Nor-mand.
Niochi (olasz) = nióki.
Oeuf = őf.
Olio = Oljo.
Omelette = O-mlet = Tojásos lepény vagy rántotta. O. aux confitures. D'omelette = rántotta szinü. Omelette aux fines herbes = sníttlinges rántotta. O. soufflé = O. szuflé = tojás felvert.
Pailleté, -ée = pá-jté. P. aux fromage = p. ó fro-mázs.
Pain — pèn.
Pain frais = pèn fré.
« **rassis** = p. rá-szi.
» **bis** = p. bísz.
« **de ménage** = p. dö mé-ná-zsé.
Pain mollet = p. mo-lé.
« **d'èpices** = p. dé-pi-szé.
Pain blanc = p. blan.
« **coupé** = p. ku-pé.
« **anglais** = p. an-glé.
« **grillé** = p. gri-jé.
« **chapelé** = p. sa-pe-lé.
« **à l'eau** = p. á ló.
« **au lait** = p. ó lé.
La mie de pain = La mi dö p.
La croute de pain = La krut dö p.
La miche de pain = La mis dö p. = czipó.
Pain de blé = p. dö blé.
Pain de seigle = p. dö szegl.
Panache = pá-nás. P. de porcs = p. dö pork = kirántott disznófül.
Panade = pá-nád = kenyérleves.
Paner = pá-né.
Panier = pá-nyié.
Pannequet = pá-ne-ké.
Pannure = pánür.
Papilotte = pá-pi-jot. Côtelettes en papillotes = papirosban sült husszelet.
Passer = pá-szé.
Parfaite = pár-fé.
Pàte = pá-té.
Pâtisserie = pá-ti-szri.
Paupiettes = po-pi-et.
Paysanne = pe-i-zán.

Perigord = pe-ri-gor.
Perlé = per-lé. Sucre perle = szü-kré perl.
Petit = pti.
Pièce = piesz.
Pied = pié.
Piémontaise = pié-montéz.
Piquant,-e = pikán,-ánt. Piquer = pi-ké.
Plat = plá. Plat du jour = Plá dü zsur. Servi sur plat rond = Szervi szür plá ron.
Plombières = plón-bie-er.
Poché = po-sé.
Pointe = poént. Pointes d'asperges = poént daszperzse.
Poitrine = Poá-trin.
Poivre = poávr = bors, paprika.
Poivrer = poá-vré.
Pomme = pom. Pomme de terre = Pom dő ter. Pomme de terre frites = P. dő ter frit = sült burgonya. P. (de terre) sautée = P. d. t. szoté = vajban piritott burgonya.
Purée de pommes (de terre) Taillé en pomme = tá-jé án pom.
Pot-au-feu = po-to-fő.
Potage = Po-tázs.
Pouding = Pu-deng.
Primeurs = primör.
Printanier,-ére = printanyiè,-er.
Purée = pü-ré. — (Lásd pommes).
Pyramide = pi-rá-mid.
Quenelle = knel.
Queue = kő. Queue de boeuf = kő dö böf.
Rasines = rá-szin.
Ragoût = rá-gú.
Râpé = rá-pé egyszersmind lőre, cziger, friss szőlő (rosz bor javitására).
Ravioles = rá-vi-ol.
Réchaud = ré-so
Réchaud cloche = ré-so klos.
Réduire = ré-düir.
Réchauffé = ré-so-fé.
Recuit = rő-küi.
Régence (à la) = rézsánsz.
Reine (à la) ren.
Rein = rèn.
Relevés = rö-lvé.
Renaissance (à la) = röne-szánsz.
Renversé = rán-ver-szé.
Repas = rö-pa.
Riblette = ri-blet. Azonkivül: tojásos lepény.

Richelieu (à la) = Richlió.
Rillette = ri-let.
Ris = ri.
Risotto (olasz) = ri-zotto.
Rissolé = ri-szo-lé.
Riz = ri. Riz au gros = Ri zó gro. Riz au lait = r. zo lé. Servi sur coupe en riz = szer-vi szűr kú p an ri.
Robe de chambre = rob dö sàmbr.
Rocher = ro-sé. Rocher de biscuit = ro-sé dö bi-szküi.
Rognon = ro-nyón.
Roastbeef (angol) = roszt-bif.
Rôt = ro, pecsenye.
Rôti = ro-ti, pecsenye. piritott kenyér, kenyérszelet.
Rôti au four = r. ó fur.
Rôti à la grille = r. á la grij.
Rôti à la broche = r. á bros.
R. à la poêle = r. á la po-ál.
R. à la salamandre = r. á la szá-lá-mándr.
Roulade = ru-lád.
Roux = ru.
Royale (à la) = roá-jál.
Rumpsteak (angol) = römp-szték.
Sabaillon = szá-bá-jon.
Saignant = sze-nyán. Un boeufsteak saignant = Ön bif-szték sze-nyán.
Saindoux = szén-du.
Salaison (Saumure) = szá-le-zón (szo-mür).
Salangane = Szá-lán-zsán. Potage aux nids d'hirondelle salanganes = po-tázs zo ni di-ron-del szá-lán-zsán.
Salé = szá-lé. Petit salé = pti szá-lé. Frissen sózott disznóhus.
Salmigondis = szál-migon-di = paprikás iz mindenféle husmaradékból. — Figurative : mindenféle.
Salmi = szál-mi.
Salpicon = szál-pi-kon,
Sandwiches (angol) = szend-vics.
Sang = szán.
Sauce = szósz. S. à l' allemand = sz. á lalmán. — S. béarnaise = sz. bé-ár-néz. — S. au beurre = sz. ó bőr. — S. bigarade = sz. bi-ga-rád. — S. blanche = sz. blan. — S. bor-

delaise = sz. þor-deléz. — S. bretonne = sz. bre-ton. — S. capres = sz. kàpr. — S. cardinal = sz. kár-dinál. — S. Chambord = sz. sám-bor. — S. Chateaubriand = sz. sa-to-bri-án. — S. de Cherbourg = sz. dő serbur. — S. Colbert = sz. Kol-ber. — S. diable = sz. gyi-ábl. — S. d'écrevisses = sz. dé-krő-visz. — S. Espagnole = sz. esz-pányol. — S. Mirepoix = sz. Mi-re-poá. — S. financière = sz. fi-nánszier. — S. genièvre à la crême aigre = sz. zs-ni-évr á lá krém. — S. horly = sz. orly.

Sauce aux huitres = Sz. zo-zütr. — S. Lyonnaise = Sz. li-o-néz. — S. Marigny = Sz. Mari-nyi. — S. matelote = sz. ma-tló. — S. Morley = sz. Mor-lej. — S. Nantus = sz. nán-tü. — S. d'Orleáns = sz. dor-le-án. — S. piquante = sz. pi-kánt. — S. pluche = sz. plüs. — S. poivrade = se. poávrád. — S. portugaise = por-tü-gez. — S. poulette = sz. pu-lé. — S. provençale = sz. pro-ván-szál. — S. Raifort = sz. Rá-for. — S. Régence = sz. rézsánsz. — S. Robert = Sz. rober. — S. au Salmis = sz. o szál-mi. Sauce à la sauge = sz. á lá szozs. — S. Soubise = sz. Szubis. — S. suprême = sz. szü-prem. — S. tomate = sz. tomat. — S. d' Uxelle = sz. dü-kszel. S. valois = sz. va-loá. S. veloutée = sz. vluté. — S. venaison = sz. vő-ne-zón. — S. vénitienne = sz. vé-niszjen. — S. á la villageoise = sz. vi-lá-zsoá. — S. à la villeroi = sz. á lá vil-roá. — Sz. à la zingara = sz. á lá zen-gara.

Sauce froides = Sz. fro-ád.

Sace Cumberland = Sz. köm-bőr-land. — S. mayonnaise = sz. ma-jonez. — S. Rémoulade

= sz. ré-mu-lád. — S. tartar = sz. tár-tár. — S. verte = sz. ver. — S. vinaigrette = sz. vine-gret.

Sauces pour les Entremets: édes tésztákhoz való mártások = szosz pur lé zántr-me.

Sauce chaudes à la française = Sz. sód á lá fran-szez. — S. anglaise = sz. an-gléz. — S. mousseux = sz. muszö. — Sz. Berlinoise = sz. ber-le-no-áz.

Saucière = szo-szi-er.

Sauge = szozs.

Saupiquet = szo-pi-ké.

Sauté = szo-té. — Haricots verts sautés = árí-kó ver szo-té.

Sauvage szo-vázs.

Savarin = Szá-vá-rén.

Saveur = szá-vőr.

Savouret = szá-vu-ré. — Sec = Seche. — Szek = Szes. — Fruits secs = früi szek. — vin sec = vén szek.

Sécher au four = szé-sé o fur.

Selle = szel.

Serviette = sper-vi-et.

Simple = szémpl. — Diner simple = di-né s. Café, thé simple = kafé, té s.

Socle = szokl.

Sole = szol.

Sorbet = szor-bet.

Soufflée = szu-flé.

Soy = szo-á.

Suc = szük.

Suprême = szü-prém.

Sûpris = szü-priz.

Tablettes = tá-blet. — Tablettes au chocolat tá-blet zó so-ko-lá. — Servi sur tablettes en argent = Szervi szűr tablet za-n ar-zsán.

Tailladin = tá-já-dén.

Talleyrand (angol) = Teleyrend.

Talmouse = tál-muz.

Tambour = tán-bur. — Servi sur tambour. = Szervi szűr tán-bur.

Tapé = tá-pé.

Tendre = tándr.

Terrine = te-rin. — Terrine de foie-gros = T. dö foá gró. — T. de gibier = T. dő zsi-bié.

Timbale = tén-bál. A makaroni egy neme. — T. de riz aux fruits = T. dő ri-zó früi. — Timbale de pommes = T.

dő póm. — T. de marrons = T. dő má-ron.
Toast (angol) = toszt.
Tomate = to-mát.
Tomatée = to-ma-té.
Tortue = tor-tü.
Toulouse (à la) = tu-luz.
Tourte = turt.
Tranche = tráns.
Trancher = trán-sé.
Tronçon = tron-szon.
Truffe = trüf.
Tuffes de Périgord fraîches cuites au champagne = Trüf dő Périgor fres küit to sámpány.
Truffé = Trü-fé.
Turban = tür-bán.
Turbot=türbo.
Turque (à la) = türk.
Valois (à la) = va-loá.
Vanneau = vá-nó. — Oeufs de v. = Öf dö vá-no.
Varié = vá-rié.
Veloutée = vlu-té.
Verjus = ver-zsű.
Azonkivül éretlen szőlő, savanyu bor, karczos.
Vermicelles = ver-miszel. Metélt leves.
Vierge = vierzs.
Vieux = Viő.
Villeroi = vil-roá.
Vinaigre = vi-negr. — V. de bière = V. dő bi-jer, söreczet. — Vinaigre de bois = v. dő boá, faeczet. — V. rouge = V. rúzs, piros boreczet. Néha rum is. — V. à la framboise = V. á lá fram-boáz. — V. à l'estragon = V. à le-sztrá-gon.
Vinas = vi-nász.
Viennois = vie-noá.
Volaille = vo-lelj.
Volière (en) = vo-li-er (an). — V. de faisan = V. dő fe-zan. — Vol au vent de tortue = Vo-lo-van dö tortü.
Voilè = voá-lé.
Vrai = vré.
Xérès = kszé-res.
Zingara = zen-gara.
Zumita = Zumita.
Zuppa = Zuppa.



Táblázat a leggyakoribb ételek elkészitési idejéről.

Ez idő meghatározás egyuttal ama körülmények figyelembe vételével történt, hogy az ételek elkészitéséhez szükségessé vált mellékletek, eszközök és szerek — a mint hogy ez egy elsőrangu üzletben mindenkor joggal elvárható — a szakácsnak mindenkor és azonnal rendelkezésére álljanak.

Villásreggelire alkalmas ételek: *)

Tojásrántotta	4
Ökörszem (tojás)	2
Ökörszem piritott szalonnával. . . .	8—10
Lágy tojás	3
Kemény tojás	6—7
Tojásos lepény (omelette) töltelékkel v. anélkül	10—15

*) Az ételjegyzék soraiban látható számok a perczekben kifejezett időt jelentik, a mely alatt az egyes ételek körülbelől elkészithetők.

Piritott szalonna vagy *sonka* 10
Boeufsteak saját levében 10
Boeufsteak madeira v. gombamártással 15
Chateaubriand . . . . . 15—20
Entrecôte (Bordaköz) . . . . . 15—20
Filet (Szelet, borjuszelet) 10
Côtelette (Bordás) 10
Vese velővel 15

Leves.

Itt kizárólag csak olyan leves van felsorolva, melyet jobbára csakis külön rendelésre szoktak készíteni. Nagyobb üzletekben ugyis mindenkor 3—5-féle leves áll készen, a vendégek rendelkezésére.

Csikleves 20
Korhelyleves 20
Köménymagos leves 10
Árpasikere-leves . . . . . 40—45
Rákleves 40
Borleves . . . . . 8—10
Sörleves . . . . . 8—10

Hal, rák, osztriga.

Pisztráng forrázva v. roston sülve . . 10
Hal kagylóban (en Coquilles) ha már előbb meg volt főve . . . . . 20—25

Csuka, forrázva, főve 30
Ponty, rántva 30
Lazacz, főve . . . . . 20—25
Fogas, főve 20
Fogas, roston sülve 30
Kecsege, forrázva 20
Viza, rántva 10
Hering friss, rántva 10
Félszeguszó, nagyság szerint . . . . 25—40
Rák, főve 15
Osztriga, sütve 10
Angol halpástétom (Fish pié) . . . . 40—45

Husnemüek nagyobb darabban.

(6—8 személyre.)

Marhahus, főve . . . . . óra alatt $2^1/_2$—3
Marhahus, párolva (Boeuf braisé) ó. a. $2^1/_2$—3
Tüzdelt czomb . . . . . 30—45
Rostboeuf . . . . . 45—60
Ürüczomb főve . . . . . ó. a. $2^1/_2$—3
Ürüczomb sütve . . . . . ó. a. $1^1/_2$—2
Ngulgerincz . . . . . 45—60
Őzczomb . . . . . ó. a. $1^1/_2$—2
Vaddisznó . . . . . ó. a. $1^1/_2$
Malacz 60

Főzelék.

Artichóka . . . . . 30—45
Kárfiol főve 30

Kárfiol au gratin . . . . . 35—45
Friss zöld bab . . . . . 15—20
Konzervált bab 10
Friss urigomba ugrasztva . . . . . 20—25
Friss zöld borsó . . . . . 15—20
Konzervált . . . . . 6—7
Burgonya szeletekben piritva (sautée) 5
» » rántva (frites) 10
» » puffasztva (souflés) 20
» áttörve, átszürve (purée) . 30
Kalarábi . . . . . 35—45
Friss répa . . . . . ó. a. 2
Rizs főve 30
Sóska . . . . . 35—45
Káposzta (savanyu) . . . . . ó. a. 2
Spárga » 30
Paraj (spinát) . . . . . 30—45
Paradicsom gőzben fojtva . . . . . 15—20
Paradicsom töltve . . . . . 20—30
Szarvasgomba borba főve . . . . . 20—30
Maccaroni főve 30
» au gratin 45

Különféle ételek.

Fogoly vagdalék (Salmi) 60
Ürü borda mártással 15
Ürü ragú . . . . . ó. a. $1^1/_2$—2
Nyul ragú (Civet de liévre) . . ó. a. $1^1/_2$—2

Borjufej eczettel . . . . . 20—25
Ha azonban a *borjufej* előbb még főzésre kerül, akkor 60
Borju máj 10
Libamáj rántva 10
Libamáj hagymával ugrasztva (sauté) 10
Borju borda (côtelette) 15
Vese piritva 10
Őz szelet (filet) 10
Becsinált csirke . . . . . 30—40
Becsinált borju . . . . . 45—50
Irish Stew . . . . . ó. a. $2^1/_2$
Rizsben párolt csirke 60

Szárnyas sültek.

E sültek elkészitésének idejére az állatok kora és nagysága épp oly befolyással van, mint a hogy azok sütését ropogósra vagy porhanyósra kivánjuk. Rendes körülmények között azonban:

A süket fajd 60
Fáczán fiatal . . . . . 35—45
» idősebb . . . . . ó. a. $1^1/_4$—$1^1/_2$
Fogoly fiatal . . . . . 15—20
Császármadár . . . . . 15—25
Kibicz . . . . . 15—20
Fenyőmadár . . . . . 15—20
Fürj . . . . . 10—15

Szalonka	20—25
Vadkacsa	35—45
Liba fiatal	45—60
Liba idősebb	ó. a. $2^1/_2$—3
Kacsa fiatal	30—60
Kacsa idősebb	60—90
Kappan	ó. a. 1—$1^1/_2$
Pulyka fiatal	ó. a. 1—$1^1/_2$
Pulyka idősebb	ó. a. 2
Galamb	10—15
Galamb töltve	45
Tyúk (Poularde)	45
Csirke főve	30
Csirke sülve	30
Csirke rántva	20—25

Tésztás ételek.

Turós haluska	30—35
Brinzás haluska	30—35
Tojásos haluska	15—20
Lángos	30—40
Palacsinta	15—20
Császármorzsa	20
Tejben főtt rizs	20—25
Tejbefőtt dara	10—15
Káposztás haluska	45
Káposztás rétes	60—80
Almás rétes	60

Rántott almaszeletek 20
Czitrom, felfujt . . . . . 40—50
Rizs, felfujt . . . . . 40—50
Dara, felfujt . . . . . 40—50
Omelette befőttel 10
Omelette soufflée 10
Pudding . . . . . 45 - 50
Maccaroni sajttal . . . . . 30—40

* * *

Suffa (chaudeau) 10
Fagyasztott tejhab (crême) 90
Fagylalt . . . . . 45—60

Vegyes.

Hering, hal vagy *olasz saláta* . . . 20
Majonéz vagy *tatár-mártás* . . . . . 15—20
Eczetes torma-mártás 5
Metélő hagyma-mártás . . . . . 6—10
Frissen befőtt gyümölcs (szilva, körte, alma) . . . . . 20—25

A borok felszolgálásáról.

A borok felszolgálása jobbára csak a nagyobb lakomáknál válik a pinczérre fontossá; mert amig ez a rendes ebédeknél (diners à la carte) mindenkor az egyes vendég vagy szükebb társaság egyéniségétől vagy izlésétől függ, addig a lakomáknál erre nézve már határozott szabály van megállapitva, melyet mindenkor a lehető legnagyobb szigorral meg kell tartani. Mert a lakoma-rendezésnél nem az egyes gyomor és inyérzék kivánalmaira kell figyelnünk, hanem főkép számolnunk kell arra, hogy a vendégek összességének igényei minden tekintetben teljes kielégitést nyerjenek.

Ép azért a jó lakománál — a jó ételen kivül — a jól megválasztott bornak sem szabad hiányoznia. Annak helyesen alkalmazott felszolgálása pedig oly szükséges, nélkülözhetetlen valami, mint a szép dalnál a jó zene s a társalgásnál az »esprit«. Sőt bármily kitünők legyenek a konyha készitményei, ha

azokhoz rossz vagy helytelenül alkalmazott borokat szolgálunk föl, nemcsak hogy jó izüket veszitik el, hanem tönkre silányithatjuk vele még az egész lakomát is.

Azért a borok felszolgálására különös gondot kell forditani és sosem szabad mellőzni a feladott étkek minőségét és izét. Például zsiros, füszeres, savanyu étel után mindég erős savanyu borokat kell adni; csemegéhez vagy édes ételhez pedig édes bort. A bor főkelléke, hogy tiszta izű, erős, zamatos legyen. Nagyobb lakomáknál, ahol különböző borokat szolgálnak fel, azokra nézve különös sorrendet kell megtartani. Vannak ugyan e részben is némi csekély nézeteltérések, de általánosságban s a külföld nagyobb, ismertebb szállóiban a következő sorrendet alkalmazzák:

Leves után: Sherry, Madeira vagy Malaga bor.

A halhoz: erős, kesernyés vagy pezsegős fehér bor u. m. rajnai mousseux, St. Peray, Chablis és Bakator.

A nagy husételekhez vagy derék étkekhez (Grosse-pièce): fanyar vörös borokat.

A fogásközi ételekhez (Entrée): erős fehér és vörös borokat.

A sülthöz: pezsgőt.

A csemegéhez: édes vagy asszú borokat.

E felsorolt külön borokon kivül — melyeket minden egyes fogásnál egy arra külön kijelölt pinczér (a mint ez már a nagyobb külföldi szállókban divik) a poharakba tölt, — minden két-két teriték közé, finom metszett üvegekben (Caraffes) még közönséges fehér és asztali bort adnak. A fagyos puncs (Ponche à la romain) — mely minden nagyobb lakománál előfordul — a meleg és hideg fogásközi ételek közben (mint külön fogás) szolgáltatik fel; ha azonban a lakománál csak egy fogásközi étel van, akkor annak felszolgálása a fogásközi étel után és a sült előtt történik. A sör — külön kívánságra — leves után poharakban hordatik körül.

A teritékhez minden borfaj számára külön s ahhoz megfelelő poharak adandók, melyeket a kávé felszolgálása alkalmával — tehát a lakoma végén — ismét el kell távolitani.

E borbeosztáson kivül, figyelemre méltó még ama borkezelési mód is, mely ilyenkor — a felszolgálás alkalmával — szükségessé válik. A madeira, sherry és malaga borok tálalás előtt néhány órával kidugaszolandók, hogy idejök legyen ismét meghiggadni. A felszolgálandó fehér borokat kissé hideg vizbe kell állitani, mig ellenben a vörös bo-

rokat, hogy egy kissé átmelegedjenek — két órával a lakoma előtt meleg szobába kell vinni, miáltal izük is kellemesebbé fog válni. A tokaji bort rendesen ugy teszik az asztalra, a hogy a pinczéből hozzák. A pezsgő mindenkor, legalább is négy órával a lakoma előtt jégbehűtendő; mindazonáltal arra is kell ügyelni, hogy meg ne fagyjon, mert ez nem csak a gyomornak ártalmas, hanem izéből is sokat veszit. Ép ugy ügyelni kell arra is, hogy a pezsgő csak a közvetlen felszolgálási idő előtt kidugaszoltassék, mert ellenkező esetben szénsaverejéből sokat veszitene. A pezsgő mindég asztalkendőbe (szervéta) takarva eredeti palaczkjában szoigálandó fel és ama helytelen szokást, pezsgőt vizes üvegbe áttölteni, lehetőleg kerülni kell.

Ezek tehát a főszabályok, melyeket lakomák alkalmával, a borok felszolgálásánál mindenkor figyelembe kell venni.

Általános tájékozásul pedig szolgáljon a következő táblázat:

A borok felszolgálásának táblázata.
(Distribution des differents vins.)

Leves után:

Madeira	Marsalla
Sherry	Malaga

A halakhoz és ásszietlekhez:

Haut Sauterne — Steinwein (rajnai)
Chateau Yquem — Bakatori. Vin sex de Tokaj.

A fogásközi ételekhez:

Fehér borok:	*Vörös borok:*
Steinbergi	Chateau Margeaux
Johannisbergi	Chateau Lafitte
Liebfrauenmilch	Chateau Larose
Rüdesheimi	Villányi
Hochheimi	St. Julien
Somlói.	Chateau Palugyay.

Sültekhez:

Pezsgő

Csemegéhez:

Tokaji asszú — Muscat Lunel
Ménesi asszú — Ruszti asszú
Frontiquent, sőt néha Chateau Yquem-et is.

Példák.

I.

Leveshez: Madeira
Hal és asszietléhez: Haut Sauterne
Fogásközi ételhez: Chateau Lafitte, Liebfrauenmilch

Sülthöz: Moët-Chandon
Csemegéhez: Tokaji asszu
Kávéhoz: Likőr.

II.

Leveshez: Sherry
Hal és asszziettéhez: Chateau Yquem
Fogásközi ételhez: Chateau Margeaux
Johannisbergi
Sülthöz: Veuve Cliquot
Csemegéhez: Frontiquent
Kávéhoz: Likőr.

III.

Leveshez: Marsala
Hal és asszziettéhez: Bakatori
Fogásközi ételhez: Chateau Larose,
Rüdesheimi
Sülthöz: Pezsgő
Csemegéhez: Ménesi asszu
Kávéhoz: Annisette.

IV.

Leveshez: Malaga
Hal és asszziettéhez: Somlói
Fogásközi ételhez: Margeaux
Szamorodni (fanyar)
Sülthöz: Pezsgő
Csemegéhez: Muscat Lunel
Kávéhoz: Chartreuse.

V.

Leveshez: Sherry
Hal és asszietthéz: Szerednyei
Marhahúshoz: Villányi vörös
Fogáközi ételhez: Hochheimi, St. Julien
Sülthöz: Pezsgő
Csemegéhez: Ruszti asszú
Kávéhoz: Cognac.

VI.

Leveshez: Erős fanyar tokaji.
Hal- és asszietthéz: Diószegi
Marhahushoz: Sashegyi vörös
Fogásközi ételhez: Rüdesheimi Chateau, Palugyai vörös
Sülthöz: Pezsgő
Csemegéhez: Ménesi asszú
Kávéhoz: Curaceau.

Az egészséges pinczér.

Az egészséges pinczér.

Az egészség mindnyájunk közös kincse s azért egyik legfontosabb kötelességünk a felett őrködni. Ez minden földi javak föltétele; anélkül az élet azon kellemeit — melyek nekünk bizony nem nagyon bőven vannak adva — csak félig, vagy éppen nem élvezhetjük. A megtámadott egészség korlátozza társadalmi tevékenységünket s akadályt képez kötelességeink teljesitésében. A jól megőrzött egészség ellenben a jólét kiapadhatatlan forrása: ez könnyit az élet terhén, ebből fakad hamisithatlan jó kedélyünk, ettől nyerünk tetterőt s munkakedvet; ez sugárzik ábrázatunkon, ez lövel ki szemeinkből s ez végre ama ajánló levél az élet iskolájában, melyet nekünk a föld semminemü művészete sem megadni, sem pótolni nem képes! Szóval: az egészség földi boldogságunknak az, a mi testünknek a lélek!

Ép azért az egészségnek, iparágunkra is nemcsak hogy rendkivüli nagy befolyása van,

hanem lényeges tényezőként is szerepel, mert a hivatásának megfelelni akaró pinczérnek mindenek felett egészségesnek kell lennie.

Az eszközökre: egészségünket megőrizni a józan ész tanit meg minket; legelső helyen felemlitendő a mértékletesség, a természeti követelmények tekintetében, továbbá a heves szenvedélyek megzabolása s a szabadban levő gyakori mozgás. Ki mindezekkel nem törődve, csak a világba él — mint mai napság a magára s tanács nélkül hagyott fiatalság legnagyobb része — az gyakorta jöhet ama veszélyes helyzetbe, hogy elkerülik figyelmét azok az esélyek, melyek nemcsak egy néhány pillanatra, hanem az egész élet jövőjére lényeges behatással — sulyos következményekkel járnak.

Ezen kevésbbé figyelembe vett körülmények közé tartozik: *testünknek gondos ápolása.* Mily gyakran van alkalmunk 16—18 éves ifjukat látni, kiknek arczán, fogukon, kezükön s testük bármely részén undorgerjesztő sebek, kiütések stb. mutatkoznak, — oly bajok, melyek sokszor egy kis utánnézéssel s könnyü szerrel, elháríthatók, vagy megszüntethetők volnának. Ha aztán az ily állapotban levő fiatal ember másokról felteszi, hogy kiszolgálása rájok nézve kellemes, akkor fogalma sincs életpályájáról; mert az a ven

dég bizonnyal soha sem teszi többé lábát az oly helyiségbe, a hol ilyen *pinczérek* szolgálják ki, kiknek már külső megjelenésükről is következtetni lehet, a hanyagul leplezgetett testi bajokat. Az ilyen pinczér ily esetekben — eltekintve attól, hogy ezzel nem csupán üzletének illetve munkaadójának okoz anyagi kárt, — tönkre silányitja jövőjét is.

Az első szabály, melyet az üzletünkkel foglalkozó fiatalembereinknek szivére kötök: *a testbőr általános tisztán tartása.**) A kinek — mint a pinczérnek — füsttel, porral s különféle kipárolgásokkal telitett levegőben kell dolgozni s különböző könnyen piszkitó anyagokkal foglalkoznia, annak azon kell lenni, hogy teste mindenkor teljesen tisztán tartva legyen. A rendszerető és tisztaságot kedvelő pinczér, nemcsak felkeléskor, hanem lefekvés előtt is alaposan meg fog mosdani; ha pedig alkalma nyilik rá, akkor legalább hetenként egyszer meleg fürdőt venni, fogait naponta rendesen megtisztitani, körmeit megvágni, s haját nem csupán megfésülni s megkefélni, hanem fejét a képződő fejkorpától megszabaditani is kötelességének fogja ismerni.

*) Az itt felsorolt és feldolgozott adatok *Mantegazza Pál* tanár és *William Stab* munkájából valók.

A szemről. Különös figyelmet és ápolást igényel a *szem*. Üzleteink helyiségeinek levegőjében uszkáló porparányok, a füst és a ki nem kerülhető léghuzam — ezek mind izgatólag hatnak a szemre, mit ha elég korán nem veszünk figyelembe, a legkülömbözöbb szembetegségek előidézői lehetnek.

A kézről. Ezek után a *kéz* érdemel különös figyelmet, mert nem nélkülöz minden alapot ama mondás: hogy az embert meglehet itélni a kezéről is. Nem mindenkinek áll tehetségében, hogy magának szép kezet formáljon, ám azt már egy kis utánnézéssel mindenki elérheti, hogy keze másokra nézve visszataszitólag, vagy magyarán mondva: „étvágyrontólag“ ne hasson. — A pinczér kinek kezén télen-nyáron egyaránt a legellentétesebb légváltozások mellett, annyi mindenféle tárgy, étel s ital megyen keresztül; tehát kinek keze hol száraz, hol nedves — mely körülménynél fogva, kivált a tél folyamán, a megfagyás esélyének is ki van téve — annak ebbeli tanácsomat különös megszivlelésül ajánlom.

Tapasztalás bizonyitja, hogy legkivált ama emberek kezére hat rontólag a hideg leginkább, kik azt piszkosan tartják, mert a porréteg a test parányi likacsait elzárja, sőt azok mélyébe is hatol, miáltal a börön pattanások s repedések képződvén, azoknak

durva kinézést kölcsönöznek. — Mindezen bajoknak legjobb akként elejét venni, ha kezünket tisztán s főképen télen át szárazon tartjuk. Azok, kiknek kézbörük már természetnél fogva durva és reczés, legjobban teszik, ha fenemlitett tanácsomon felül, éjjente kesztyűt használnak. Ez által a kézbőr finommabb s gyöngédebb leszen, mely egyszerü eljárás — bár egyesek előtt »asszonyosnak« fog tetszeni, mindazonáltal bámulatos eredményt idéz elő. A fagybántott vörös kéznek naponként, többizben 1 rész benzin és 50 rész vizből álló folyadéban való mosását ajánlom, ellenben a dagadt és pattanásos kéz gyógyitására a fehér higany (praecität) kenőcs használandó.

Körömdaganásnál és gyülésnél legjobb, ha arra frissen reszelt nyers burgonyát teszünk és ez eljárást mennél gyakrabban ismételjük.

A lábról.

Hasonló figyelmet és ápolást igényel a *láb*. Már magában véve a tisztaság megköveteli, hogy lábunkat hetenkint legalább egyszer langyos, szappanozott vizben megmossuk, hát mennyivel inkább kivánatos ez — különösen a pinczéreknél, kiknél hivatásuk gyakorlásában a láb bizony fontos szerepet játszik. A ki ezt figyelemen kivül hagyja, ne csodálkozzék aztán, ha lába feltör, husba nőtt kör-

mökkel és tyukszemekkel bir, sőt ezzel lábujjainak ferdenövését elősegitvén, a szükséges gyors és könnyed járását a legnagyobb mértékben megneheziti. — A tyukszem legtöbbnyire az elhanyagolt lábbőr durvassága folytán keletkezik, mit lábfürdők szorgalmas használatával könnyen elkerülhetünk, miáltal a bőr mindig tiszta, puha és nyulékony marad. A tyukszem keletkezésének második oka: a szük és szoros czipők viselése, melyek a lábnak nagy ártalmára vannak, de a lábfürdők jótékony hatása itt is észrevehetővé válik. Ha pediglen már lábunk ujjain tyúkszemek képződtek, azok kiirtását legjobb időről-időre egy éles késsel való kivágással megkisérlenünk; tanácsosabb azonban ezen módnál az, ha a tyukszemre többször diakilonflastromot teszünk és pedig olyképen, hogy az emlitett flastrommal bekent vászondarabkába a tyukszem nagyságának megfelelő lyukat vágunk s azt ugy alkalmazzuk, hogy a tyukszem ebbe a nyilásba körüljön; nagyon ajánlatos ezzel a tapaszszal ellátott ujjat, még egy réteg gyapottal is körülvenni, miáltal a czipők kellemetlen nyomása megszünik s ha ehhez aztán — mint már felemlitettem volt — szorgalmasan lábfürdőt veszünk — a tyukszemektől könnyü szerrel megszabadultunk.

A láb elhanyagolásának második következménye — az *izzadás*. Ez több fokban szokott mutatkozni, néha azonban oly mértékben, hogy az annak folytán létre jött átható s szerfelett kellemetlen szagot, a czipő bőrén át, már messziről is megérezhetni. Az ily bajban szenvedő pinczérekkel érintkező vendégeknek — még ha oly jó étvágygyal rendelkeznének is — az undorig menő csömört kell kapniok. A mellett az izzadó lábnak az a hátránya is megvan, hogy a járás-kelést megnehezitvén, fájdalmat is okoz.

Itt már nem elég a langyos fürdők használata; a hideg fürdőtől meg épen óvakodnunk kell, mivel hogy ez nagyon gyakran az egész szervezetre kiható bajokat okozhat. Habár a puha gyapot s gyakrabban változtatott harisnyák használata által csökkenthetjük a baj kártékony hatását, mindazonáltal annak gyökeres gyógyulását, még el nem értük. Vegyészeti kisérletek folytán kiderült, hogy az izzadság maró anyaga vaj-savból áll, mely a lábaknak és a harisnyáknak szénsavas-magnezium porral való behintése által neutralizálható. Egy más — talán még előnyösebb szer: a lábat salicylsavas oldattal mosni, mely oldat akként készitendő, hogy 300 gramm langyos vizhez, 1 gramm salicylsavat veszünk. Ezen mosásokat naponta két-

szer kell végeznünk. Az itt megadott két módszer a lábnak hasznára válik, anélkül, hogy a szervezetre nézve, a legcsekélyebb ártalommal volna. A láb feltört helyei: horganykenőcscsel vagy szarvaszsirral való megkenéssel gyógyithatók; az ilyeténképen megkent lábat a szük czipők nyomásától óvnunk kell, mit azáltal érünk el, ha azt kényelmesebb lábbeliek használata mellett, puha vászonban göngyölgetjük.

A fogakról.

Fontos tényező továbbá a *fogak* ápolása. A ki meg van szokva évről-évre a fogaira lerakódott tisztátalanságot szájában hagyni, az aztán ne csodálkozzék, ha lehelete oly annyira bűzös, hogy közelléte mindenkire nézve kellemetlenné válik. Ilyenkor szokás ugyan azt mondani, hogy a bűzös leheletet legtöbbnyire a gyomor idézi elő. Ez az állitás azonban csak kifogás a tisztátalanság elpalástolására, mert a gyomorban képződő gázok csak időről-időre nyernek (mint böffögés)kifelé utat, mig ellenben a tisztátalan fogak okozta leheletteltel birók, minden lélekzet vételnél éreztetik a velök érintkezőkkel — bajuk undoritó voltát.

Pedig misem könnyebb, mint e bajnak elejét venni. Ki ép fogakkal bir, annak nem kell mást tennie, mint fogsorait — naponta több izben is — kivül-belől közönséges szappannal bedörzsölve, azokat gondosan megöb-

liteni; ellenben kinek rossz odvas fogai vannak, azoknak — habár azok gyógyitására száz meg száz szer létezik — a fenti baj ellen a *magnezium* porral való tisztitást, vagy a *kettedmangánsavas-káliból* készült oldattal való s naponta többször történendő, öblögetést ajánlom.

Nem kevésbbé ajánlatos a következő szájviz-receptus is:

Tenilsav	1 gr.
Borsav	25 gr.
Timol	0 gr. 50 cgr.
Menta esszencia . . .	20 csöpp.
Anislé	10 gr.
Viz	1 liter.

Ha ezt házilag készitjük, mindössze 30–40 krba kerül; tehát olcsó pénzen kitünő szájvizhez jutunk.

Vérkiütés.

Ezek után még egy bajt tartok felemlitendőnek, mely a fiatalembereknél gyakran előfordulni szokott s ez a bőrbetegségek egyik neme: a *vérkiütés*, vagy a mint másként mondani szokták — a *pörsenés*. E bajban legtöbbnyire a vérdús emberek szenvednek s miután az arczon gyakran maradandó nyomot hagynak hátra, azok rendszeres orvoslása szükségessé válik. Legegyszerübb szer ezek ellen, a napontai többszöri mosdás — hideg vizzel; e mellett még nagyon ajánlatos

a pörsenéseket *provánszi* olajjal *heteken* át kenegetni. Természetes hogy e bajnál a *dietára* különösen kell ügyelnünk s az, ki ugynevezett »éles vér«-rel bir, az erősen fűszerezett ételek s szeszes italokban mindenkor helyes mértéket tartson.

Rheuma

Most pedig egy bajjal akarok foglalkozni, mely a jelen korban általánosan, de kivált a mi iparágunknál oly nagyon el van terjedve s ez a *rheuma* (csúz). A rheumatizmus görög eredetü szó és jelzi e bajnak ama sajátságát, hogy nem marad állandóan testünknek egy helyén, hanem időközönként más-más testrészekre költözködik át. Ugy vagyunk azzal, mint a könyvvel, mely számos — de inkább bővitett, mintsem javitott kiadásban jelenik meg; s ha valaki e bajt már egyszer megkapta, az annak ismételt sőt gyakoribb támadására el lehet készülve.

A rheumatikus bántalmak keletkezésének egyik lényeges fő oka: a hugysavnak tulságos mértékben való keletkezése a vérben; ehhez nagyban hozzá járul még a levegő hőmérsékének gyors változása, a léghuzam és a mértéktelen, rendetlen életmód. E bántalmak ellen a szokás szerint használt házi szerek, még nem bizonyultak be eléggé hathatósnak s azért igen tanácsos: mindjárt e baj keletkezésénél ügyes *orvoshoz* fordulni,

annál is inkább, mert ha ezt könnyen vesszük vagy épen elhanyagoljuk, gyakran végzetessé válhatik — különösen ha általa a *szív* lesz megtámadva. Azok, kik már e bajban szenvednek, különös gondot forditsanak a *dietára*, mert ez a betegségre nagy befolyással van. Élelmük nagyobbára a növényétkekre szoritkozzék, ám de azok is könnyen emészthetők legyenek; bor csak annyi élvezendő, a mennyi a rendes életmódhoz szükségeltetik, ellben a sok és gyakori vizivás szerfelett hasznos. Tavaszszal és őszszel égvényes ásványvizkurát is lehet használni, ép ugy ajánlatos olykor-olykor közönséges ivóvizünkbe egy adag kettedszénsavas nátriumot keverni. E felsorolt szabályok betartása mellett szükséges, hogy a beteg az egész éven át flanell alsóruhát hordjon.

Mantegazza Pál e bajra nézve »*tizparancsolatot*« állitott össze, melyet a fentiek kiegészitéseül ide iktatni czélszerünek találtam.

I. Több vizet igyál, mint bort.
II. Több főzeléket egyél, mint húst.
III. Alsó ruháid inkább flanellből, mint vászonból legyenek.
IV. Többet mozogj, mint pihenj.
V. Inkább izzadj semhogy fázzál.
VI. Mindenkor több égvényes mint ásványvizet igyál.

VII. A túlságos nemi élvezetektől őrizkedjél.

VIII. Több hygeniai szert használj, mint orvosságot.

IX. Mindennél a mértékletességet tartsd szem előtt.

X. A fürdésre nézve az iszapfürdő a legajánlatosabb.

Bujakór

A *bujakór*, nem csak általában, hanem kivált pinczéreinknél ijesztő mérvben terjed. E borzasztó bajnál csupán az az észrevételem volna, hogy mihelyest azt valaki megkapja — bármi csekélynek lássék is a baj — *azonnal* orvoshoz forduljon, mert ez a leghelyesebb és legczélszerübb eljárás, ha a bajt még csirájában elfojtani akarjuk. Ne hallgassunk mások kuruzsló tanácsaira, mely többnyire a megkivánt sikerre nem vezet, hanem elvetve magunktól a gyerekes álszemérmet, forduljunk segélyért ahhoz, a ki azt nekünk megadni leginkább hivatva van. Tekintve e bajnak ugyszólván »hetedizigleni ivadékokra« kiterjedő szörnyü hatását, tanácsomat mégegyszer különös megszivlelésre ajánlom.

Ezenkivül még felemlitendőnek tartom ama óvintézkedésesek elősorolását, melyek a pinczéreknél égés, vagy vágás okozta sebesüléseknél szükségessé válnak.

Az *égés* okozta fájdalmas, vörös, gyulladásos helyeket — kisebb foku égési sebeket — zsiros anyagokkal, olaj, créme-celeste, zsirral, vajjal bekenünk, s föléje vatta, vagy guttapercha-kötést illesztünk. A hólyagokat nem szabad felmetszeni, legfőlebb tűvel fölbökni, hogy a vizenyős anyag kifolyjon. Az égett helyeket a lég befolyása ellen óvni kell. Vizzel való borogatás a fájdalmat rendesen növeli; azért ezt kerülni kell; hanem gummi-oldattal, folyékony enyvvel kenjük be, vagy lisztet, keményitőt hintsünk rá, s burkoljuk be vattával; vagy lenolaj és meszes vizzel készitett keveréket tegyünk az égett helyekre. Nagyobb foku égéseknél az orvos segélyéhez kell folyamodnunk.

Az éleseszközök, üvegdarabok által metszett sebek hideg vizben jól s gondosan kimosandók. Ha a seb csekély, elég arra egy ragtapasz, ellenben a nagyobb mérvü és hosszanvérző sebet *tiszta* vászonnemüvel kell leszoritanunk mindaddig mig orvosi segély nyujtatik; ezzel szemben a mindenféle kuruzsló-szerek saját jóvoltunk érdekében határozottan s minden körülmények között visszautasitandók legyenek.

*

Végül czélszerü lesz mindezt még egy *dietikai szabálylyal*, — az általánosan elter-

jedt bajokra nézve, — megtoldani, mivel a *dieta* betegeknél nemcsak *félorvosság*, hanem a gyógyulásra nézvést *föltényezőként* szerepel.

Kik nehezen emésztenek és szorulásban szenvednek, rendszerint könnyü ételeket vegyenek magukhoz, sok gyümölcsöt, húst és zöldséget — hüvelyes veteményt és tésztát nem. Ha olvasztó-szerekre van szükség, ezt legkevesebb ártalommal az ásványos vizek eszközölhetik.

Kik vértorlódásban szenvednek, keveset, vigyázva és soványan étkezzenek. Kevés húst, tésztát, inkább zöldséget halat, gyümölcsöt; sok mozgást tegyenek, hideg vizben mosakodjanak. Szeszes italok kerülendők, — sőt kávé, téa, erős borok is.

Hideglelősöknek szomjuk csillapitására a tiszta friss viz legjobb, valamint a lemonádé. A koplalás itt igen ajánlatos s csakis leves veendő. A láz kimaradásával kevés becsinált és befőtt gyümölcs.

Gyuladásnál kerülendő minden izgató, sós, eczetes, füszeres étel és ital.

Himlősöknél szigorú diätát kell tartani csakis leves és tej, kevés állott viz megengedhető. Ha a betek veszélyen túl van, kevés becsinált és befőtt gyümölcsöt ehet.

Tüdőbetegeknek szeltersi vizet tejjel reggelre inni igen hasznos. Reggelire tej két-

szersülttel, később nyers szalonnát kenyérhéjjal. — Burgonya mennyire csak lehet kerülendő, azonban sonka, szardella igen ajánlandó.

Gyomorhurutos egyéneknek a tejjel való táplálkozás nagyon ajánlható.

Idős egyének részére a tápláló, könnyü étkek ajánlandók erős leves, könnyü sült husok, jó borok. — E korban az étkezésben nagy rendet kell tartani, estére csak keveset enni és legalább két órával lefekvés előtt vacsorálni.

Flegmatikus nyugodt vérmérsékü egyének rendszerint a hizásra hajlandók. -- Ezek leginkább hussal és zöldséggel táplálkozzanak, sok gyümölcsöt, kevés tésztát, bort élvezzenek, zsiros ételeket és a kövér tejet kerüljék, sok mozgást tegyenek s keveset aludjanak. Olyan egyének, kik gyuladásra hajlandók és vérmes, szenvedélyes, izgékony természettel birnak, kevés hust, füszeres, hevitő étkeket és italokat élvezzenek, sok vizet igyanak s ha gyakrabban is, mindenkor keveset egyenek.

Nyárban általában mindenkinek a könnyebb étkeket és hüsitőket lehet ajánlani, — mert ez évszak az epés lázakat előmozditva, hajlandóbbá tesz hetegségekre. Télen aztán, midőn a gyomor müködése elevenebb és

tevékenyebb s a levegő jobban emészt, nehezebb, táplálóbb étkeket vehetünk s többet étkezhetünk Általában az egészséges gyomornak szükséges, hogy nem csak könnyü eledeleket kapjon, hanem nehezebbek élvezete által az emésztésre, munkára ösztönöztessék, mert különben elgyengül és tevékenysége meglanyhul.

A pinczér mint mentő.

A pinczér mint mentő.

Az első pillanatra egy kissé különösnek, sőt talán idegenszerünek fog tetszeni e fejezet czime, de ha a dolgot behatóbban megvizsgáljuk, mindinkább arra a következtetésre jutunk, hogy az e téren való kiképzés és jártasság minden pinczérnek csak hasznára és előnyére fog válhatni.

A szállodák a társadalmi élet érintkező pontjai; egy-egy kis világ minden szálloda, a maga örömeivel, de bajaival is. Nem tudjuk soha, mily meglepetésben részesülhet a szálloda személyzete. A napirenden lévő *öngyilkosságok* egyenesen ráutalják hogy az *első segélyt* a kéznél lévő eszközökkel a személyzet nyujtsa. — De hisz egyéb balesetek is eshetnek, *a minek sulyosbodását az orvosi segély megérkeztéig az első okszerü segélynyujtással elejét vehetjük.*

Hogy ez mily üdvös és szükséges, azt a külföld igazolja leginkább, a hol nincs egy

hajóskapitány, nincs egy vasuti közeg, a ki az első segélynyujtás eszközeit és módjait ne ismerje; sőt ott, a baleseteknél szükségessé vált első segélynyujtást, *már a népiskolákban is tanitják.* De hiszen már nálunk is, az elsőrangu városok rendőrsége, még a közrendőrt sem véve ki, részesül ez oktatásban. Tehát a fent mondottakat tekintetbe véve, mennyirre inkább van arra szüksége pinczéreinknek is! De a pinczérnek e nemü kiképzése nem csupán csak a pinczérekre, hanem általában a nagy közönségre is — mely velünk folytonos érintkezésben áll — üdvös és áldásos volna!

Hogy tehát pinczéreinknek általánosságban máris *némi fogalmuk* legyen az első segélynyujtásnak mikénti alkalmazásáról, általános tájékozásul röviden s lehetőleg könnyen érthető irályban jelezni fogom azoknak — a különböző balesetekhez mérten — szükségessé vált alkalmazását.

Bárminéven nevezendő baleseteknél mindenek előtt a főszabály: *ne veszitsük el lélekjelenlétünket, bátorságunkat;* a baleset szinhelyéről a bámészkodó, akadályt és feltünést keltő személyzetet távolitsuk el; a sérült részére keressünk csendes alkalmas fekhelyet *s gondoskodjunk azonnal orvosról. Egyébiránt ez utóbbi intéskedés mindenkor és*

minden esetnél az első főszabály legyen. Mindez azonban, a legnagyobb csendben, minden feltünés mellőzésével, történjék. — Az első segély nyujtásban *az orvos megérkezéseig*, a különböző baleseteknél, következőkép járjunk el.

I. Sérülések, sebek.*)

A sebek veszélyessége, nagyságuk, mélységük s mindenekelőtt a megsértett belső részek fontossága szerint különböző.

Szúrás vagy lövések által előidézett sebek ennélfogva sokkal veszélyesebbek, mint a seb kicsinségéből gyanitani lehetne, mert gyakran mélyen fekvő részek sérülnek meg a szúró eszköz vagy golyó által s mivel többnyire idegen testek is maradtak a sebben. (Letört hegy, golyók, csontforgácsok, ruhadarabok.)

A sérüléseknél követendő segélynyujtásban a *tisztaságra* mindég különös gondot forditsunk. Tépést, ragtapaszt vagy bármily

*) Az e közleményemben felsorolt utasitások dr. Kresz Géza, dr. Esmarch Frigyes, dr. Kaposi, Rajner Dániel. dr. Faragó Gyula és Mosetig német tanár hasonnemü szakmunkáiból és hirlapi közleményeiből valók.

vércsillapitó szert (árnikát, pókhálót) *ne tegyünk* a sebre; használt vagy piszkos vászonnal ne nyuljunk hozzá s ujjainkkal is csak akkor, ha elkerülhetetlenül szükséges, de előbb *gondosan* mossuk meg kezeinket szapannal és kefével, mert különben igen gyakran fertőző anyagot vihetünk a sebbe. *Általában tekintsük a sebet »ne nyulj hozám«-nak s csupán a legnagyobb szükség esetén érintsük kezünkkel.* Ez utóbbi esetben vagy ha a seb porral, földdel, sárral van bemocskolva, környékét lemossuk, de csak *tiszta*, ha lehet felforralt és lehült, vagy legjobban 3%-os karbolos vizzel és *tiszta* vászonnal (zsebkendő, törülköző, szervéta vagy asztalkendő) s aztán, ha ezt már megtettük, karbolos vizbe áztatott tiszta vásznat vagy sebpamutot kötünk rá; ha pedig fertőtlenitő szerek vannak kéznél, egy vagy több réteg karbolgazét, (Gazé alatt gyapotból készült moll- vagy organtin-féle kötszert értünk) vagy jodoform-gazét teszünk rá s e fölé karbolsalycil-vattát, jutát pólyával vagy kendővel rögtönzünk, vagy jodoformport hintünk a sebre és bekötjük. A seb kimosására alkalmas karbolviz: egy liter megszürt vizből és 25 gramm karbolsavból álljon.

Hasonlókép főgondunk legyen a *vérzést lehetőleg leggyorsabban csillapitani.* A vérnek

léte, az élet feltétlen kelléke; a sok vért veszitett ember erőt veszit és elgyengül. Minél rövidebb idő alatt sikerül a vérzést csillapitanunk, annál erőseb marad a sebesült és könnyebben állja ki a netán szükséges műtétet; valamint annál biztosabban várható a seb gyógyulása is. *Azért az, a ki vérző embertársának vérzését megállitja, a sebesültnek első jóltevője!* Ha egy sebesülten *több sérülés van, mindenekelőtt az üteres vérzést kell megállitani;* továbbá szem előtt kell tartanunk, hogy *a nyak, fő és törzs vérzései sokkal veszélyesebbek,* mint p. o. az alvégtagoké.

Csekélyebb vérzések megszünnek: a sérült rész magasabb s nyugalmas elhelyezése által; aztán, ha a sebre nyomást gyakorolunk, még pedig *tiszta* összerakott kendőt ráillesztve, háromszegletes kendővel vagy pólyával bekötjük s igy a sebszéleket egymáshoz szoritjuk, végül jéggel vagy hideg vizzel borogatjuk.

Az oly vérzés, mely *pirosan fecskendezve ömlik,* már veszedelmes. Az ilyen vérzés abból származik, hogy valamely *eleven ér,* vagyis *verő ér* van megsértve. Az ilyen vérzést gyorsan el kell állitani, mert különben elvérzik a szerencsétlen sebesült. A vérzés csillapitásának az a módja, hogy először

magára a sebre vagy a vérző hely felett levő vérző ütér törzsére hüvelyujjunkkal erős nyomást gyakorolunk (pl. ha valakinek a lábafejéből fecskend a vér, a térde hajlásában, a *hüvelykujjunkat* szoritjuk be a hajlásba s igy fogjuk szorosan a tagját, mig orvos érkezik). Ha ujjnyomásra a vérzés meg nem szünik, akkor közönséges kendővel körülcsavarjuk a vérző tagot s a kendőt pálczával, bottal, kanálnyéllel, galylyal erővel rászoritjuk. (Mindezekhez azonban már némi pontos ismeret és bizonyos gyakorlati ügyesség is megkivántatik.)

Ha a vérzés sötétebb szinü és nem lüktet, nem föcskend, akkor magától el szokott állani, csak nem kell hozzá nyulni. Ép ugy az *aludt vért, véralvadékot* nem szabad a sebről letörölni vagy lemosni, mert a vér ujra megeredhet.

Ha igen nagy vérzés folytán a sérült *elájult* vagy épen *haldoklik*, akkor ugy kell elhelyezni, hogy a feje lefelé csüngjön, a test többi része pedig minél magasabban legyen, hogy a vér az agy és sziv felé toluljon. Itassunk vele meleg bort vagy fekete kávét.

Idegen testet: üveget, késdarabot, golyót a sebben kell hagyni, mivel ezeknek eltávolitása már az orvos dolga.

Hasseb nél, bélsérülésnél (késszúrás, lö-

vés) *azonban semmiféle italt, még vizet sem szabad a sérültnek adni.*

Mérgezett sebek. A *veszett eb* marása által okozott sebet mossuk ki meleg vizzel, oly gyorsan, a mint csak lehetséges. Ha a seb kézen vagy lábon esett, áztassuk s mozgassuk azt vizben, ha pedig fejen, mellen, hason vagy háton, vagy olyan helyen, melyet vizben áztatni nem lehet, locsoljuk ki azt ugy, a hogy birjuk, vizbe áztatott tiszta rongygyal; miközben nyomogassuk a seb környékét és hagyjuk a vért egy ideig szabadon folyni. *Ha eczet, bor, pálinka vagy lúg van kéznél, locsoljuk és áztassuk ki a sebet ezekkel is. A sebnek a szájjal való kiszopása nem helyes,* mert igen gyakran ajkainkon repedések vannak s ezeken át könnyen magunkba szivhatjuk a mérget; azonban erősebb idegzetü embernél a sebben lévő méregnek eltávolitását, *kiégetés* (láng, parázs, tüzes kés) vagy *kietetés* által (5—10%-os karbolsav, salétromsav, pokolkődarab, marólug) lehet megkisérleni. Ugyan ez eljárás a mérges kigyó marásnál is alkalmazandó, sőt ha a marás a *végtagokon* van, hogy a méreg a testbe fel ne szivódjék, a seb felett a tagot rögtön erősen össze kell szoritani, kötél, kendő, szij vagy zsineggel.

Rovarcsipés ellen salamiaszeszt és hideg

borogatást használjunk, s ha a szúrás helyén beletört fulánkot veszünk észre, azt azonnal távolitsuk el.

Mészgödörbe esettet, letörülvén előbb róla a meszet ruhával, kendővel, öblitsük le jól vizzel, aztán olajba mártott vászonnal takargassuk be, vigyük meleg szobába s adjunk neki meleg italt. Ha pedig valakinek csupán csak a szemébe fröcscsent a mész, annak a szemét *bekötni nem szabad*, hanem vizzel jól ki kell a szeméből a meszet öblögetni.

Kénsav, marólug vagy más *ételő anyagok* okozta égési helyekre hideg vizet vagy jeges borogatást teszünk.

Égetések. Égés okozta sebeknél leggyökeresebb gyógyszer mészviz és lenolaj vagy akár a közönséges salátaolaj; de ha ez se volna kéznél, akkor akármilyen zsiradékot is lehet használni, (mert minden zsiradék enyhiti a fájdalmat), mely fölé aztán vatta vagy guttapercha kötést illesztünk. Továbbá 29—30 fokig meleg vizben több órai fürdőt is használhat a beteg. Ilyenkor a viz rendkivül jótékonyan hat. Ha hólyagok vannak, azokat nem szabad felmetszeni, legfeljebb csak tűvel felbökni, hogy a vizenyős anyag kifolyjon.

Tüzből való kimentésnél az elálló és lecsüngő ruhadarabot le kell rakni magunk-

ról; a ruhát aztán tetőtől talpig jól megnedvesiteni s az arczot a szemek felett és alatt nedves kendővel bekötni. Ha azonban ez óvintézkedések daczára, ruhánk tüzet fogna *ne fussunk,* hanem vessük magunkat a földre és gyorsan hengeregjünk jobbra-balra. Ha az égő futásnak ered, le kell nyomni a földre s pokróczot, nagyobb kendőt vagy felső ruhát kell ráboritani, hogy a tűz elfojtassék, aztán *vizzel* leönteni, hogy a test lehüljön.

Zúzódásoknál hideg borogatásokat rakjunk és az illető testrésznek, szükség esetén, kötés által adjunk nyugalmat. *Egészséges* állattól eredt kisebb *sebnélküli harapásoknál* hasonlóan járjunk el. Ha sérülésnél a tüdő is megsérült, mit vérköpés, hányás által ismerünk fel, akkor a beteget oldalára fektetjük s tartsuk vissza, hogy a mennyire lehet *ne beszéljen, ne köhögjön.*

Idegen testek torokban (garatban). Fogjuk be balkézzel az illető orrát, hogy száját kinyitni kényszeritsük s aztán nyuljunk bátran jobb kezünk *mutató ujjával* a torokba s iparkodjunk az idegen testet onnan kihuzni. Ha nem sikerül, akkor *hányást* kell előidézni, tollal izgatva a torkot vagy meleg viz itatásával; aztán *tenyerünkkel* gyorsan ütögessük a lapoczkák között a hátat. Ha idegen testek a *szemben, orrban* vagy *fülben*

vannak s ezekből kézzel *igen könnyen* el nem távolithatók, nem szabad sokat bolygatni, hanem nyugodtan be kell várni az orvos jövetelét.

II. Csonttörések és ficzamok.

Ha a kar vagy lábszár rendes formájából kijött, pl. erősen megdagadt, szögletet képez, rövidebb lett vagy kifordult, vagy rendellenesen mozog, mozgás alkalmával recseg, beteg a sérült tagot csak nehezen s fájdalommal mozgathatja: *csonttörést* konstatálhatunk. Ez esetben ügyelni kell, hogy az orvos megérkezéseig a *sérült tag teljes nyugalomban* maradjon, tehát ezt *természetes állásba* helyezzük el s lehetőleg olyanba, melyet az eszméleténél lévő beteg legkevésbbé talál fájdalmasnak.

Ha a sérültet kórházba vagy haza kell szállitani, *ideiglenes kötést alkalmazzunk*; pl. rögtönözzünk vékony deszkából, szivardoboz, sétabot, kemény könyvtáblák, főzőkanalak, serpenyőforgatók, tűzlapátok, reszelők vagy csipővasakból stb. *sineket*, ezeket béleljük ki kendőkkel vagy pamut, vatta, kócz, szalma, széna, mohával s erősitsük sérült tagokra pólyával vagy zseb-, nyakkendővel,

törülközővel, zsineggel stb. — Ha seb is van, ezt a fentebb leirt utasitás szerint bekötjük, de ügyeljünk, hogy a végtagok természetes helyzetben maradjanak s óvjuk nagyobb rázástól s figyeljünk, hogy a kötés félre ne csuszszék.

Ha a husból *csonthegyek* állanak ki, azokat nem szabad benyomni. Ha a végtag egészen elszakadt, az üteret össze kell szoritani, érnyomóval lekötni s aztán a *csonkot* szükséghez képest felkötni.

Ficzamok. Ha az izület csontvégeinek alakja a másikkal összehasonlitva változott, ha az izület kevésbbé vagy alig mozgatható; mozgatásra nagyon fájdalmas: *ficzammal* van dolgunk. A kificzamodott végtagnak *helyreigazitását még csak megkisérleni sem szabad. A helyreigazitás az orvos dolga.* Addig is nyugalom; legfeljebb hideg borogatásokat vagy hideg begönygyöléseket adhatunk nedves pólyákkal vagy kendőkkel.

Általában mind ily esetekben főszabály legyen, hogy a szükségessé *válandó levetköztetésnél* a ruhát *előbb mindig az ép végtagokról* huzzuk le; a *felöltöztetést* pedig a *sérült végtagon* kezdjük.

III. Tetszhalál, eszméletlenség.

Legnagyobb baleseteknél *sem szabad senkit holtnak* tartani, ha csak hullafoltok vagy a rothadás nem mutatkozik rajta; hanem meg kell kisérleni a *mesterséges légzést,* minek czélja levegőt hozni a tüdőbe.

Ezt következőleg hajtjuk végre: a beteg testéről a ruhadarabokat eltávolitván, *őt hanyat* fektetjük s a *mellkasra* az utolsó borda tájékán *alulról felfelé* perczenkint, egyenlő tempóban, mintegy tizenöt nyomást gyakorolunk.

Ennél azonban ajánlatosabb és nagyobb sikert eredményező a *Sylvester-féle mód,* mely szerint következőkép járunk el: a tetszhalott felsőtestéről eltávolitott ruhadarabokból vánkost rögtönözve, azt *vállai s feje* alá helyezzük; aztán fejéhez állva vagy térdelve, *két karját a könyökök* felett megfogjuk s óvatosan, de erősen a *fej felé* emeljük s igy *kifeszitve* tartjuk mintegy *két másodperczig,* azután ugyanazon módon *visszahajtjuk* s gyengéden bár, de erősen ismét két másodperczig a *mellkas oldalaihoz szoritjuk.* Ha két segitő van kéznél, ugyanazon mozdulatokat, egyenlő tempókban, ketten is végezhetik. *Ezen műtétet ismételjük mintegy 15-ször egy*

percz alatt, mig a természetes önálló légzés be nem áll. Az első lehelet rendesen az arczszin rögtöni változása által jelentkezik. (A halvány arcz elpirul s megforditva.)

Ha ezen eljárási módok alkalmazása mellett, néhány percz alatt nem tér vissza a természetes légzés, akkor a hanyat fektetett betegnek *feje és nyaka alá* tévén ruháit, *nyelvét a szájából kihuzzuk* s vagy késsel künn tartjuk, vagy az alsó állkapcson és nyelven körülcsavart kendővel, kötelékkel lekötjük s mindezek után a fentebbi mód szerint *ujból* megkisértjük a mesterséges légzés előidézését.

E műtétet *mindaddig* kell folytatni, ha szükséges *órákig is,* mig a szivdobogás teljes hiánya és mig a test mind nagyobb *elhidegülése és elsárgulása* a halált nem jelenti.

Tetszhalál vizbefulás által. A testet *derékig le kell vetköztetni,* azután a tetszhalottat *hasra* fektetni olykép, hogy a fej *alantabb* legyen,tehát vagy *asztalra* vagy *lóczára,* karjait vagy ruháit pedig összecsavarva, melle alá tenni. Az *arczot szabadon* kell hagyni. Aztán *száját, torkát* megtisztitjuk az iszaptól, sártól, homoktól s a torkot ludtollal csiklandozva, *hányásra* ingereljük. Hogy pedig önkéntes lélegzést idézzünk elé, az orrlyukakat burnóttal vagy erős szaglaltató szerekkel izgathat-

juk. A mellet, az arczot erősen dörzsöljük és locsoljuk felváltva majd hideg, majd meleg vizzel s végre veregessük nedves kendővel a mellet. *Fejre állitani vagy lábainál felkötni a vizbefultat nem szabad.* Ha a fent emlitett kisérletek daczára a *légzés be nem áll,* akkor folyamodjunk a mesterséges légzés előidézéséhez a már *fentebb leirt módok* szerint. Ha pedig a természetes légzés beáll, akkor *a test melegét és a vérkeringést* állitsuk helyre, oly módon, hogy a *végtagokat* alulról felfelé *pokróczczal, lepedővel* erősen dörzsöljük s igy *melegitőt* vagy *melegitett téglát,* vagy meleg vizzel megtöltött nagyobb *flaskót* ruhába csavarva a *gyomorra,* valamint az egész testet is meleg takaróba burkoljuk vagy melegitett ágyba fektetjük. Ha a beteg *nyelni tud,* akkor kávés kanállal *meleg vizet* egy kevés borral vegyitve, téát vagy kávét adogatunk be neki. *Meleg fürdőt csakis orvosi rendeletre szabad használni.*

Felakasztottnál le kell vágni a kötelet, de *óvatosan,* nehogy a test a *földre essék.* Azután a beteget a *szabadban vagy nyitott ablaknál* ülő helyzetben kell elhelyezni; a ruhákat feloldani, *arczát, mellét* hideg vizzel befecskedezni s *fejére* hideg borogatást rakni. *Talpát* kefével s *végtagjait* pokróczczal dör-

zsölni. Ha élet *nem* mutatkozik, a *mesterséges légzést* kell megkisérleni mindaddig, mig a test egészen ki nem hült. Igy bánunk el a *megfojtott* emberrel is.

A beomlott föld által betemetettnél hasonló módon járunk el, miután száját s torkát a földtől megtisztitottuk.

Villámsujtott, megégetett vagy leforrázottnál nem szabad a ruhákat lehuzni, hanem fel kell metszeni. Villámsujtottat *földbe ásni* határozottan káros; *felmelegiteni sem szabad a testet,* hanem friss levegőre vinni; a magasan elhelyezett *főt* hideg vizzel leönteni, az *arczot* befecskendezni és a testet dörzsölni stb. Ha légzés nem jelentkezik, a mesterséges légzést kell megkisérleni.

A megfagyottaktól távol kell tartani minden meleget, mert a rögtöni felmelegedés végzetes lehet. Mindenekelőtt hóval kell dörzsölni a megfagyottat; de nagy vigyázatra van szükség, mert az átfagyott testrész könnyen törik vagy repedezik. Ha az egész testrész merevvé fagyott, akkor hosszabb ideig kell a szabadban vagy fütetlen szobában hagyni s e közben folytonosan hóval dörzsölni, azután hideg fürdőbe tenni és vizzel tovább dörgölni; csak ezután lehet a szerencsétlenül jártat hideg ágyba tenni és valami vékony lepedővel betakarni. — A testnek teljesen

belülről kell felmelegednie és nem külső melegités által. Hogy belülről melegedjék, hideg szeszes italokat, azután langyos teát vagy fekete kávét adhatunk be neki. Ha külső melegités folytán a megfagyott nagy vérömlést kap — ilyenkor arcza megvörösödik, fejfájást érez — akkor haladéktalanul ismét hidegbe kell vinni és hóval dörzsölni. Ha a megfagyott testrészek sokáig nem engednek, ha hidegek, kékesbarnák maradnak és égési hólyagok mutatkoznak, akkor a föléledeshez kevés reményt fűzhetünk, de mégis meg kell próbálni, hogy langyos aromatikus borogatásokkal vagy mesterséges légzés előidézésével megmentsük a haláltól.

Eszméletlenség, ájulásnál távolitsuk el a nyakat összeszoritó ruhadarabokat, nőknél pedig a fűzőt; ha az arcza *sápadt*, a beteget ugy kell hátára lefektetni, hogy *feje alantabb legyen* vagy legalább egészen *egyirányban* a testtel; igy a vér könnyebben fog a szivből fölfelé tódulni, az arcz természetes szint nyer és az ájulás elmulik. Ha ellenben az arcz *veres, szederjes*, akkor a *felső testet és a fejet magasabbra* kell helyezni s a *homlok s halántékra* hideg borogatást rakni, az *arczra* vagy *mellre* hideg vizet fecskendezni, az arczot eczettel mosni; eczetet, pézsmát, kámfort, illatos borszeszt

vagy kölni vizet kell szagoltatni vele; belsőleg: Hoffmanncseppek, fekete kávé, bor, rum, pálinka *kis mennyiségben.* Ha hányás áll be, forditsuk azonnal oldalra, nehogy a tüdő beszivja a kihányt anyagokat.

Ha az eszméletlennek *nehézkóros roham* (nyavalyatörése) van, ugy a tagok és az egész test görcsös rángásban van. Az arcza veres és eltorzitott, a száj habzik s a nyelv a fogak közé van szoritva. Ily esetben tehát *nem szabad* a görcsös mozdulatok megakadályozását megkisérleni vagy a *görcsös öklöket* felnyitni, mert azáltal a *görcsök csak rosszabbulnak.* A nyavalya kiáll belőle magától s nem igaz, hogy addig tart, a mig a hüvelykujja a markába van szoritva. Itt csak arra törekedjünk, hogy a beteg meg ne sérüljön, s e czélból tegyünk valami lágyat a *feje* alá, *dugjunk puha tárgyat fogai közé* (parafa-dugaszt, zsebkendőt), hogy a nyelv szétharapását megakadályozzuk s várjuk be nyugodtan, mig a roham elmulik.

Ha a beteg az eszméletlenségnek fentebb jelzett mindkét eseténél *már nem lélegzik,* azonnal a *mesterséges lélegzést* kell folyamatba hozni.

Gutaütésnél jeges borogatást tegyünk a magasan fektetett *fejre*; a *lábikrákra* mustárt, hideg kezekre s lábakra melegitett ken-

dőket; egyébként teljes nyugalmat. Érvágás *csakis* az orvos dolga. Hasonló eljárást követünk az *agyrázkodást* szenvedettnél.

Görcsöknél (ideggörcsök) semmiféle csöppöket nem szabad beadni, hanem a beteget kényelmesen lefektetni, feje alá valami puha tárgyat adni, a szoros ruhákat feloldozni, az *ablakokat* kinyitni s legfölebb *kezét s lábát* tartani, hogy hányatozás közben meg ne sérüljön.

Tetszhalál ártalmas légnemek belégzése által. Megfuladás pl. *széngőz, légszesz, világító gáz* által. Legelőször *friss levegőre* kell hozni az eszméletlent vagy tetszhalottat. De a mellett nagyon óvatosnak kell lennünk, nehogy magunk is áldozatul essünk. Azért, ha széngőzzel vagy légszeszszel telt szobába kell hatolnunk, mindenekelőtt *léghuzamot* kell támasztani *ajtónyilás, ablakok betörése* által, ha *lehet kivülről.* Ha ez utóbbi *nem lehetséges,* kössünk *vizbe* vagy *félig eczetes vizbe mártott* kendőt *orrunk* és *szájunk* elé s sietve nyissunk vagy törjünk ablakokat és ajtót. Ha légszesz ömlött ki a szobába, *gyertyával* vagy *égő gyufával* nem szabad bemennünk.

Ha *verembe, kútba* vagy *mustforráskor pinczébe* kell leszállnunk, ezt a legnagyobb óvatossággal tegyük. A sokat ajánlott »gyertyapróba« nem biztos, mert kénkőnegben a gyertya

tovább is ég. Kössünk tehát *szájunk, orrunk* elé meszes vagy eczetes vizbe mártott ruhát, szivacsot vagy *légző csövet,* melynek egyik vége kimarad a levegőn. Azután *derekunk közé csavarjunk kötelet* és karunkra zsineget, hogy ez utóbbival esetleg jelt adhatva, veszély esetén felhuzhassanak minket. Időközben, mig a mentőeszközök (kötelek, hágcsók) előteremthetők, iparkodjunk a levegőt a veremben, pinczében, kútban javitani, vagy *fegyverrel való belövés, égő szalma, széna* óvatos *bedobálása, viz* vagy *meszes viz leöntése,* vagy *nyitott esernyővel a levegőnek mozgásba hozása által.*

Ha az eszméletlent a friss levegőre felhoztuk, *hanyat* kell fektetni, fejét *magasabbra* helyezni s *hideg vizzel* leönteni, *száját, torkát kimosni* s azután ugy bánjunk vele, mint a vizbefulttal.

IV. Mérgezések.

A legközönségesebb s gyakoribb szer, melylyel az öngyilkos-jelölt életének véget akar vetni, *foszfor,* mert ez a legolcsóbb és könnyen hozzá lehet jutni. Egy-két pakli közönséges (nem svéd) gyufának a feje, vizben feloldva, elégséges a mérgezési tünetek

előidézésére. Az eredmény rendesen nem elégiti ki az öngyilkos-jelölt várakozását; nagy kinok között tölt el néhány napot, mely időközben az orvos neutralizálhatja a mérget.

Nagyon gyakran fordul elő, hogy ilyenkor első ellenszerül *tejet* szoktak adni. Talán más szerrel nem is árthatnánk jobban, mint éppen ezzel. A foszfor a tejben ugyanis jól olvad, s igy gyorsabban felszivódik. Az orvos jöveteléig *hánytassuk* meg a beteget vagy külső inger utján (ujjunkkal vagy talluval a beteg torkát csiklandozni) vagy kellőleg bármely szerrel, az *olaj kivételével.* Adhatunk még lisztet, tojásfehérnyét.

Rosszabb kimenetelü az u. n. *patkányméreggel* való mérgezés. Ehhez csaknem oly könnyen lehet férni, mint az előbbihez. E szer fő alkotó része az *arzén,* mely, ha *egyszeri nagyobb adagban* a szervezetbe jut, halálát okozza embernek, állatnak egyaránt.

Mentési kisérletek gyakran itt is eredményre vezetnek. E czélra jó a *tej* meg a *mészviz,* valamint hashajtóról is kell gondoskodni.

Lúgmérgezésről is sokszor lehet hallani. Különösen a mosónők használják a mosásnál alkalmazott lúgot, de vigyázatlanságból gyermekek, kik viznek nézik a tiszta folyadékot, szintén ihatnak belőle, persze csak néhány

kortyot, mert szájukat összeégetik. Gyógyulás esetén is folytonos emésztési zavarok maradnak vissza a gyomorban s nyelőcsőben keletkezett sebek miatt. *Hánytatni nem szabad semmi szin alatt,* mert a megtámadott gyomor átszakadhat. Ellenszer: *czitrom, eczet olajok,* melyek a gyomor falát bevonják.

Savak közül legtöbbször kén-, só- és légenysavval történik mérgezés. A nagy közönség kezébe nem igen jutnak, mert csak gyárakból vagy laboratoriumokból szerezhetők be, igy tehát áldozataikat leginkább a gyári munkások és kémiával foglalkozó egyének soraiból szedik. Hatásuk azonnal bekövetkezik; a tápcsatornát szétroncsolják, mire az életműködés megszünik. Emberi kötelességünk a tölünk telhetőt megtenni, tehát a betegnek adunk: *krétaport, tejet, szappan vagy jeges vizet.* A fájdalmak enyhitésére *jeget* nyeletünk. Kis adagú mérgezésnél e szerek használata s az orvosi kezelés fentarthatja a beteg életét, de tökéletes egészségét soha vissza nem kapja.

A cziankali a legerősebb méreg. A halál rögtön áll be, mintegy gutaütésre. Kis adagba véve azonban itt is eredménynyel alkalmazhatunk külső ingereket: *hideg vizzel való locsolást, borogatást,* általában valami *bőringert.*

Karbolsavmérgezésnél ha belsőleg jutott a szervezetbe, *ne hánytassunk*, hanem *tojás fehérnyét, tejet* adjunk; a legjobb szer, ha kéznél van, a *méz*.

Heveny növényi mérgezésnél, mint pl. a mérges gombák evésénél, sikerrel alkalmazhatunk: *hánytatókat, hashajtókat, a sós vagy savanyu* ellenszereket azonban kerüljük, mivel ezek a gabonamérgek hatását csak fokozzák; nikotin-mérgezésnél: *fekete kávét, bort;* digitalis mérgezésnél: *szeszes fürdőket és hideg borogatást a fejre.*

Egyáltalán *bódító növényektől* (opium, morfium, maszlagos nadragulya) származott mérgezéseknél, törekedjünk a beteget ébren tartani, t. i. adjunk neki fekete kávét, *fejére tegyünk jéghideg borogatásokat és gyomrára s lábikráira pedig mustárpépet;* valamint hideg öntözéseket is alkalmazhatunk. Szükség esetén még *krisztirt* is adjunk *fekete kávéból.*

Vitriollal vagy váltóvizzel való mérgezésnél itassunk meg hamarosan a beteggel nagy bőségben *szappanos vizet vagy falról kapart meszet sok vizbe keverve.* A közönséges *mosószódának* is, vizzel jól *felhigitva,* hasznát vehetjük. Azután még tejet, vizbe habart tojásfehérjét és olajat adunk neki. Ha pedig valakit *vitriollal* leöntenek, ne töröljük le vizes ruhával, mert még jobban

megégeti, hanem csak szárazzal vagy pedig hintsük be krétaporral.

Ólomeczettel való mérgezésnél azonnal *hányást* kel előidézni. Itassunk a beteggel jó sok *langyos vizet*, adjunk neki egy evőkanállal közönséges sót vagy timsót félliter langyos vizben, vagy pedig *félkávéskanál mustárlisztet* egy pohár langyos vizben, vagy akár faolajat 1—2 evőkanállal. Adjunk továbbá *hashajtót* is, pl. *sós krisztirt.* Végezetül tápláljuk *tejjel és tojásfehérjével.*

Kékkővel (grünspan) vagy rézedényben főzött savanyu étellel történt mérgezésnél adjunk *sok tejet, czukrot, keményitőt és tojást a betegnek s hasára pedig lenmagliszt-tes* borogatást rakjunk. Az *eczettől azonban óvakodjunk.* Hánytatás itt többnyire nem szükséges, mert a beteg rendesen magától kihányja a mérget.

A czélszerüség és könnyebb áttekintés szempontjából a *következő táblázatban* összeállitva találjuk nagyobbrészt mindazon *mérgezéseket* s azoknál használatba veendő különböző *ellenszereket* is, melyek már fentebb egyenkint felsorolva és bővebb magyarázatokkal ellátva lettek. E táblázatot jó lesz mindig kéznél tartani; ámde ha e szereket használjuk is, ne mulaszszunk el soha *azonnal* orvosért küldeni.

Méreg	Ellenszer	Mit nem szabad használni?
Foszfor	Liszt, tojásfehérnye	Tejet, olajféléket
Patkányméreg, arzén	Tej, mészviz, hánytatás	
Lúgok	Czitrom, eczet, olajfélék	Hánytatás, gyomormosás
Savak	Krétapor, tej, szappan-, jegesviz, jég	
Kéksav, cziankalium	Hideg fürdő, borogatás, bőringer	
Karbolsav	Tej, tojásfehérnye, méz	Hánytatást
Réz	Tej, tojásfehérnye	
Növényi mérgek	Hánytatók, bőringer, fekete kávé, bor, szeszes fürdő	
Gomba	Hánytatók, hashajtók	
Hullaméreg sebeknél	Vér kifolyását elősegiteni, meleg vizzel mosni, dezinficziálni, angol tapaszszal befödni	
Gázok	Friss levegő, mesterséges légzés, hideg vizzel locsolás, bőringerek, eczettel dörzsölés.	

V. Egyéb balesetek.

Vérköpés és *vérhányás.* Ha köhögés közben *kevés vér* jön a köpettel, akkor a felső test és fej magasabb elhelyezésén kivül szükséges teljes nyugalom, beszédtől tartózkodás; *nagyobb* mennyiségü vérköpés esetén: hideg borogatás a mellre; belsőleg jéglabdacsok. *Vérhányásnál* mint fentebb, a gyomortájékára pedig borogatást.

Orrvérzésnél nem kell az orrt kifujni, sem pedig vizet felszini abba, hanem egyszerüen hajoljunk egy dézsa viz felé s két kezünkkel meritsünk vizet az arczunkba. Ha a vérömlés tulbőséges, orvost kell hivatni.

Kolera, kolerin, kólika. Erős hasmenésnél *opium tinkturát* kell bevenni, félóránként 5—6 cseppel; ha ez nincs kéznél, orosz-téát, vagy chamilla-, fodormentha-téát rummal, s fekete kávét; a testet melegitett ruhával vagy szeszszel kell dörzsölni; hányás ellen jéglabdacsok, szénsavas viz, pezsgőbor. *Kolerajárvány* idején minden még oly csekély mérvü hasmenésre, gyomorhurutra is különös figyelmet kell forditani. A járvány terjedése ellen tisztaság és gondos fertőtlenités.

Napszúrás. A napszurás tünetei: *kivörösödött arcz, erős fejfájás, fülzugás, nehezebb*

hallás, szédülés, tántorgó járás, akadozó beszéd. Ez ellen használandó: *nyugalom, hideg borogatás a fejre; lábdörzsölés és mustárliszt a talpakra.* — Mindennemü izgató ital u. m. bor, pálinka stb. ilyenkor káros.

Rögtöni szülésnél a nőt oldalra vagy hanyatt fektetve, lehehetőleg kényelmesen elhelyezzük és az ujszülött világra jövén, *szájából* a nyálat kis ujjunkkal eltávolitjuk, aztán a *köldök-zsinórt,* ha már az nem *lüktet* (pulsal) a köldöktől 4 ujjnyi távolságra szorosan lekötjük s ettől ismét egy ujjnyira még egyszer erősen lekötvén, a *két kötés közt* késsel vagy ollóval elvágjuk. Erre a gyermeket kendőbe burkoljuk és az anya ápolásához látunk; lehetőleg szárazba teszszük, friss vizzel kináljuk. Erős vérzés esetében a hastájékra hideg borogatást tegyünk. Mindezek előtt azonban küldjünk *rögtön bábaasszonyért vagy ha kell, orvosért.*

VI. Szállitás.

Ha a szerencsétlenül járt elszállitása elkerülhetlen volna, ugy *sulyosan sebesülteket, tetszhalottakat* vagy *ájultakat kocsin* szállitani *nem szabad.*

Legalkalmasabb szállitó eszközök: *hordágyak, saraglyák, hordkosarak;* de mindig figyeljünk arra, hogy a *sérült testrész* lehetőleg *természetes, biztos* és *fájdalmat nem okozó* helyzetben legyen. Ha a fentebbi szállitó-eszközök közül egy sincs kéznél, két deszkából is rögtönözhetünk hordágyat. Arra is figyeljünk, hogy a vivők lehetőleg egyenlő nagyságuak legyenek.

A vivők *tört és rövid lépésben* (hegyi lépésben) *menjenek,* t. i. *ne lépjenek egyszerre ugyanazon oldalon levő lábaikra. Tehát nem szabad lépést tartaniok!* Mert csak is igy lesz egyenletessé a hordágy mozgása.

Fölfelé menet (hegynek, *lépcsőnek*) a beteg feje legyen elől; *lefelé menetnél* pedig *lábai;* kivéve, ha a lábszár volna eltörve, ekkor *megforditva,* mert másként a test ránehezülne a sérült végtagokra.

A sebesültnek hordágyra *emelése* vagy *levétele* bizonyos ügyességet feltételez ugyan, melyet azonban kevés gyakorlat után bárki is megszerezhet.

Itt még megjegyzendő, hogy *lábszársérülésnél* a kinyujtott sérült lábat az egészséges lábhoz kötjük; *mellsérülésnél* pl. *bordatörésnél* stb. *félig ülő* helyzetben kell történni a szállitásnak. Általában a sérült *levetközésénél* a ruhát előbb mindig az ép végtagok-

ról húzzuk le; a *felöltöztetést* pedig a sérült végtagon kezdjük.

VII. Kötések.

A kötéseket következő célokra használjuk.

1. *Védésre,* a külső ártalmas befolyások ellen, melyeknek különöseu szállitás alkalmával vagyunk kitéve, mint pl. mocsok, por, napheve és rovarok által.

2. *Hogy bizonyos nyomást gyakoroljunk,* (sebszélek összenyomása, vérzés megakadályozása vagy csillapitására.)

3. *Nyugalomtartásra,* hogy a sérült részeket támogassuk (pl. kar-kendő), azokat sinekhez vagy a testhez erősitsük és az izmokat nyugalomba hozzuk.

Mindezen célok elérhetők a *három szegletü kendő* (egyenszárú háromszögalak) segélyével, miután ebből különféle kötéseket készithetünk, s minthogy ilyenforma kendő majd mindenütt kéznél van. — Nagyságuk azonban mindenkor az alkalmazási helytől függ.

Ezzel kapcsolatban még felemlitendő, miszerint *elkerülhetetlenül szükséges,* hogy minden szálloda (legjobb hely: a szobapin-

czéreknél) *mentőszekrényt* tartson, melyben mindazok a *szerek, eszközök, edények stb. készen tartva legyenek,* melyek az első segélynyujtásnál *okvetlenül szükségesek,* s melyekről fentebb több izben szólottunk. Hogy ezeken kivül mi mindenfélét — a legcsekélyebb részletekig — tartalmazzon e szekrény, azt megmondani már a szakférfiu -- az orvos dolga.

Ezek volnának tehát a *főbb és legszükségesebb* teendők, melyeket a *pinczér* a vendégfogadókban előforduló szerencsétlenségek alkalmával *rögtöni segélyül* nyujtani hivatva volna. Ha a *pinczér* kétszer-háromszor gondosan és figyelemmel elolvassa az előbb közölteket, ugy arra nézve már is sok esetben bizonyos tájékozást nyerhet és nem lesz a tehetetlen bámészkodásra kárhoztatva, hanem vendégeinek — embertársainak hasznára és segélyére fog lenni. Mindazonáltal nem tagadom, hogy a fent emlitett eseteknél sok helyen már nem elegendő az első segélynyujtás módozatainak egyszerü elolvasása, hanem még ahhoz *némi pontos ismeret és bizonyos gyakorlati ügyesség is megkivántatik,* mit azonban már csakis *gyakorlatilag* lehet leggyorsabban és legkönnyebben elérni.

FELSŐMAGYARORSZÁGI MÚZEUM

