

A VENDÉGLŐS

Előfizetési ára:

Egész évre..... 6.—
Fél évre..... 3.—
Negyed évre..... 1.50

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.

SZERKESZTŐSÉG

és

KIADÓHIVATAL

IV. kerület,

egyetem-tér 6. sz.

A Budapesti I—III. kerületi Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Himző-utca 1. szám.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor-
és sörmérők-ipartársulat létezik:
II. ker., Medve-utca, Fácza.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak.

Kéziratok vissza nem adtnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. egyetem-tér 6.

LETH LAJOS

a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának
helyszerző főigazgatója, IV. kalap-utca 5.

PAULITS JÓZSEF

közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.

A vendéglős-kongresszus végrehajtó- bizottságának ülése.

— 1896. november 24-én. —

(—r. —ez.) Az ezredévi magyar vendéglős-
kongresszus végrehajtó-bizottsága f. évi november
ho 24 én tartotta első ülését Gundel János el-
nököle alatt az „István főherceg» szálloda eme-
leti termében. Az ülés iránt való érdeklődés nyil-
vánul a tagok ama szép számában, melylyel az
ülésen megjelentek. És pedig:

Gundel János elnök, Wirth Ferencz, Her-
mann Ferencz, Nosek Ferencz, Förster Kon-
rád, Petz Károly, Bittner Alajos, Wohlfahrt
Vilmos, Dr. Flóris Endre, Pécs, Koch József,
Blaschka István, Priváry Pál, Szeged,
Kuntzi Mihály, Sopron, Boór József, Komárom,
Dr. Lux Urbald, Arad, Seress Márton, Kassa,
Dr. Ács Károly ügyész, Prindl Nándor, Meh-
ringer Rezső, Glüek Frigyes, Kommer Fe-
rencz, Sugár Ignác, Poppel Miklós titkár
és Wagner József, a »Vendéglős» szerkesztője.

Gundel János elnök melegen üdvözlövé a
bizottsági tagokat s az ülést megnyitja. Jegyzőül
felkéri Poppel Miklós titkárt.

Majd azon indítványt teszi, hogy a kongresszus
határozatait tartalmazó felterjesztések a pénz-
ügyi s kereskedelemügyi miniszternek küldött-
segíleg nyújtassanak át. A küldöttség tisztel-
gesének időpontjáról a tagok, a vidékiek is,
ertesíttetni fognak, hogy csatlakozhassanak. — El-
fogadtatik.

Majd elnök felolvastatni kívánja a kongresszus
jegyzőkönyvét és erre felkéri Poppel Miklós
titkárt, ki a jegyzőkönyvet felolvassa, mely ellen
észrevétel nem merült fel s így az hitelesítettik.

Ezután felkéri Ács Károly társulati ügyészt,
hogy a kongresszus határozatai alapján általa
már előzetesen elkészített tervezeteket megvitatás
és megbeszélés céljából előterjeszteni sziveskedjék.

Ács Károly ügyész előadja, hogy két terve-
zetet készített, egyiket a nagyméltóságú pénz-
ügyi miniszteriumhoz, melybe azon sérelmek
s kívánalmak foglalhatnák, miknek illetékes foruma
a miniszterium, másik pedig a kereskedelem-
ügyi m. kir. miniszteriumhoz az ezt illető kér-
désben.

Felolvassa előbb a pénzügyminiszteriumhoz in-
teztet felterjesztést, mely a kismértékben
való elarusítás szabályozására, az
italmérés-ijeltekrendezésére, az ital-
mérések számának megállapítására,
a sajáttermésű borok nevelattüzött
idegen bor kímérésére, az italméresi
engedélyeknek záros határidő alatt
való kiadására, az italméresi helyi-
ség előzetes bejelentésének köve-
tendő eljárás szabályozására, szak-
képzett követelésére, a műbor-gyár-
tás szigorú korlátozására vonatkozó
kongresszusi határozatok végrehajtását kívánja

A felterjesztés tárgyalása megkezdve, Sugár
Ignác, a miskolci társulat képviselője mindenké-
lőtt indítványozza, hogy a felterjesztések egész
terjedelmükben kinyomattassanak s a kongresszusi
tagoknak megküldessenek.

Elnök megjegyzi, hogy eziránt már is történt
intézkedés, mit felszólaló közönnel veszi tudom-
ásul.

Sugár köszönetet fejezi ki a felterjesztés
tómór, világos szerkesztéséért, de főleg egy pontot
őhajtaná kidomborítani, a mi a vidéki kocsmá-
rosok érdeke, t. i. a kismértékben való el-
arusítás szabályozásának nagyfontos-
ságu ügyét, melyre vonatkozólag a miskolci tár-

sulat újabb felterjesztését benyújtja. A kismérték-
beni elarusítás italméressé fajul, melynek nagy
szociális hátrányai is vannak. Azert ragaszkodni
kell a kismértékbeni elarusítás korábbi jellegéhez:
a zárt és czimkézett palackokban való árusítá-
shoz. A »függelék» kiadása a poharazsra és ki-
mérésre nem kötelesege, de joga a pénzügyi
hatóságnak, miért is az csak a legkivételéseben
engedélyeztessenek. Mindezt tehát a felterjesztésben
különbösen is hangsúlyozni kívánja.

Gundel elnök felszólalása után dr. Flóris
(Pécs) tesz stílisz észrevételeket s elnök azon ki-
jelentéséhez csatlakozva, hogy a végrehajtó-bizott-
ság szigoruan ragaszkodjék a kongresszus hatá-
rozataihoz; ellenez minden módosítást. S u g á r az
általala felhozott ügyet a kongresszus határozatainak
keretebe valónak tartja s különben is a vidéki
kocsmárosoknak egyik nagy sérelme, mely a
kongresszuson több ízben hangoztatva lön; javas-
latát tehát a kongresszus jogkörének sértése nél-
kül tartja felveendőnek. Az ülés végül elfogadja
a dr. Flóris által tett stílisz s a Sugár által
tett érdemleges indítványt.

Boór (Komárom) kihagyatni kívánja a fel-
terjesztés azon hivatkozását, melyben a »kamara-
illetékről» tételt említ, mert erre a vendé-
glősök, kocsmárosok, neze szerint, nem kötelez-
hők. Továbbá fel kívánja vétetni a kongresszuson
tett s elfogadott indítványát, hogy az italméresi
engedély egyttal engedélyt képezzen hideg s meleg
ételek felszolgálására, szálloda-üzletre.

Elnök elfogadhatonak tartja a kamarai ille-
tékre vonatkozó pontot, bár ez mellékesen van
felhozva s bár az illeték fizetésére kötelezve van
a vendéglős, italméres is. De a második pontot,
mint téves s kivihetetlen mellőzendőnek tartja.

Sugár megjegyzi, hogy a kamarai illeték
fizetésének ügye el van döntve, s mert kocsmáros
vagy vendéglős éppen olyan iparág, mint a többi
s maguk az érdekelték vallják ezt, mert valamely
osztályhoz csak kell tartozniok s épen arra fek-
tetendő suly, hogy mindenütt legyen vendéglős
kamara tag, ki az érdekeket védi s képviseli.
Hogy az italméresi engedély egyttal vendéglős
s szállodai üzletre is engedélyt adjon, ezt épen ez
iparágak jól felfogott érdekében mellőzn.

A bizottság az elnök javaslatát elfogadja
Ács Károly ügyész ezután előterjeszti a keres-
kedelemügyi miniszterhez intézendő felterjesztést a
vendéglősiparnak képesítéshez való
kötése, a vasuti vendéglők bérbeadásánál
követendő eljárás szabályozása s az italokkal való
hazalás szigorú korlátozása iránt.

Sugár e felterjesztés pontjaihoz csupán azon
észrevételt fűzi, hogy bár sem elvben, sem gyako-
rlati kivihetőség szempontjából a képesítésnek
nem híve, de ha már kívánjuk, a kocsmároságot
hagyjuk ki, mert ez pláne lehetetlen. A vasuti
vendéglősök sérelmét az örökös pályázat-kihi-
rdeztés képezi, a miért is kérendő, hogy ott, hol a
vendéglős kielégítően működik, a bérlet pályázat
nélkül hosszabbítassék meg. A hazalás ügyének
előterjesztésénél pedig felhivandó a miniszterium
figyelme a hazalás azon módjára, mely »megren-
delések gyűjtése» czimén gyakoroltatik, a mivel
leplezik a formai hazalást.

Ács Károly a képesítést a kocsmárosokra is
kérendőnek tartja.

Elnök méltányolja a felszólalást s mivel a
naprend ki van merítve, a tárgyalást berekeszti.

Sugár elismerést s köszönetet javasol meg-
szavazni az elnöknek, ügyésznek s a budapesti
tagoknak fáradságos munkájukért, melyet olyan
sikeresen végeztek s kívánja, hogy a végrehajtó-
bizottság állandó maradjon s kapcsolatot, központot
képezzen az érdekeltek között.

Boór (Komárom) szinte meleg köszönetet
mond, s ezutal különösen Poppel titkárnak,
az ülés jegyzőjének.

Lux (Arad) elismerését s köszönetet szavaz
ugy a fővárosi, mint a szaksajtónak, mely a kon-
gresszus ügyeit oly buzgón karolta fel.

Gundel elnök melegen fogadja a szíves meg-
emlékezést s köszöni a tagok buzgó közreműkö-
dését s kéri ezt jövőre is, s hangsúlyozza, hogy a
lekesültség ne lankadjon, s minél imponansabb
számmal jelenjen meg a vidék is a miniszterium
előtt, amidőn a felterjesztések átnyujtatnak. Ezzel
az ülést berekeszti, a mely az elnök éltetése
közben oszlott szét.

Ülés után Gundel elnök a végrehajtó-bizottság
tagjait ebédre hívta meg. Az István-szálloda föld-
szinti külön éttermében gyülekeztek össze tehát
a vendégek, kiket fényes asztal fogadott, amely
Gundel szállodájáról lévén szó, külön újabb dí-
csérete nem szorul. Vig s fesztelen hangulat je-
lemelte a családias jellegű ebédet, melyet szép
felköszöntők tettek élénkké. Seress (Kassa) Gun-
del elnököt, Gundel hosszabb beszédben a kon-
gresszus céljainak megvalósításáért s a tagokért
ürité poharát. Boór vendéglős osztály anyagi
érdekeiért, Priváry (Szeged) az elnökségre, dr.
Flóris Boórra, Boór Ács Károlyra stb. ürité
poharát. A kedélyes lakoma a késő délutáni órák-
ban ért véget.

Az „Első magyar részvényserfőződe” közgyűlése.

A budapest-kőbányai „Első magyar részvény-
serfőződe” f. évi november hó 22-dikén, délelőtti
11 órakor tartotta meg fennállása óta, huszon-
kilencedik rendes közgyűlését. Az alapításakor
harminez évre tervezett társaság belcélletében az ez
idei közgyűlés különös jelentőséget nyert ama
körülmény által, hogy az azon nagyszámban meg-
jelent részvényesek, az igazgatóság által a társul-
lat további fennállására vonatkozó javaslatokat
egyhangulag elfogadta; továbbá, hogy az igazga-
tóság tagjai közé vendéglős-ipartársulatunk két
kivalóan érdemes tagja, Gundel János társu-
lati elnök és Glüek Frigyes szálloda-
tulajdonos bevalasztattak.

A közgyűlés elé terjesztett évi jelentés szerint
a társaság elén Mendl István elnök, Basch
Fülöp J. alelnök, Natter Ferencz vezérigazgató,
Flesch Mór, Gomperecz Károly, Németh
Titusz és Pucher József igazgatósági tagok ál-
lanak; a városi képviselői tisztelt Rajágh Lajos
tölti be.

A közgyűlés naprendje a következő volt:

1. Az igazgatóság évi jelentése, a felügyelő-
bizottság által megvizsgált mérleg előterjesztése,
a kifizetődel oszlaték megállapítása és a felment-
vény megadása.

2. Az alapszabályok 1., 2., 5., 8., 9., 15., 17.,
19., 26., 41., 42. és 43. szakaszainak megváltozta-
tása.

3. Négy igazgatósági tag és egy felügyelő-
bizottsági tag választása.

Pucher József igazgatósági tag délelőtti 11
órákor megnyitván az ülést, sajnálattal jelenti be,
hogy Mendl István elnök és Basch Fülöp J.
alelnök betegségük miatt a közgyűlésen nem je-
lenhettek meg. A közgyűlésen megjelent igazgató-
sági tagok emnélfogva őt bizván meg a közgyűlés
vezetésével, örömmel üdvözli a megjelenteket, kö-
szönetét fejezve ki nekik számos megjelenésükért,
s a társulat ügyei iránt tanusított érdeklődésükért.

Bejelentem egyúttal, hogy a közgyűlés határnapja a társulat alapszabályainak rendelkezéseire képest, a hivatalos lap f. évi 265. számában szabályozott időben közöltetett, és hogy a közgyűlés megelőzőleg 41 részvényes 942 részvényt (177 szavazattal) tett le a társulati pénztárnál. A közgyűlésen jelenlévő részvényesek száma 25, kik 146 szavazatot képviselven a közgyűlés határozatképességét az alapszabályok 16. §-a értelmében megállapítja a jegyzőkönyv vezetésére Dr. Vécsey István jogtanácsost, hitelesítésre Gschwindt Mihályt és Kraeisch Antalt kéri fel. A napirend harmadik pontjában foglalt választáshoz pedig Kilián Frigyes elnökle a szavazatszedő bizottság tagjainak dr. Wodiáner Pált és Pucher Istvánt kéri fel.

Dr. Vécsey István jogtanácsos a napirend első pontja értelmében a következőkben olvassa fel az igazgatóság évi jelentését:

Tisztelt közgyűlés!

Tartozó köteleességünket teljesítjük, midőn az 1895. évi október hó 1-től 1896. évi szeptember hó 30-ig terjedő üzleti évről eredményéről jelentést teszünk.

Ez alatt az üzleti időszak alatt 313,020 hektoliter sört állítottunk elő, és jelezhetjük, hogy söreink elismert jó minőségének köszönhetően, hogy vevőink körét megtartottuk és a fogyasztó közönség melegeledését teljes mértékben kivívtuk.

Megelégedésünkre szolgál s örömmel jelentjük, hogy nagyrabecsült igazgatóinkat, Natter Ferenc urat az a kitüntetés érte, hogy az ezred éves kiállítás jury-jébe meghívatott, minké következtében kénytelenek voltunk versenyen kívül maradni s minden versenydíjról lemondani. A magas körmánya azonban méltányolva vállalatunk állását és működését, indíttatva érezte magát arra, hogy az arany állami érmet adja nekünk, s oly váratlan kitüntetésben részesített minket, mely bizonyára meglepéssel fogja Önöket eltölteni.

Attérve az elért üzleti eredményre, a felügyelőbizottság által megvizsgált és helyesen talált mérleg szerint 265,094.75 ft tiszta nyereséget értünk el, mely a múlt évi 29,900.34 »

nyereségi áthozattal együtt, összesen 294,995.09 ft rendelkezésünkre áll.

Indítványozzuk, hogy ez összegből:

1. Osztalék gyanánt 3000 db. részvény után 70 frtjával osztassék ki 210,000.— frt
 2. Az alapszabályok 39. §-a értelmében fordítottassék az igazgatóság fardozására és a hivatalnokok jutalmazására 47,717.05 frt
 3. A hivatalnokok és alkalmazottak segélyezésére létesített külön tartalék-alaphoz esatoltassék 25,000.— frt 282,717.05 frt
- a fennmaradó 12,278.04 frt pedig vitessek új számlára.

Indítványozzuk egyúttal, hogy az 1897. január 1-én esedékes 29. sz. szelvény 70 frtjával már f. évi november 23-tól kezdve váltassék át. A beváltást a Magyar országos központi takarékpénztár eszközözi.

Megjegyezzük, hogy igazgatósági tagjaink közül Basch J. Fülöp és Németh Titusz uraknak működési ideje, alapszabályaink értelmében, az idén lejár s hogy a nevezett urak az alapszabályok szerint újra választhatók.

Blumena u. Richard ur, felügyelő bizottságunk tagja, külföldre helyezvén át lakóhelyét, sajnálatunkra lemondott állásáról, mely alkalomból vállalatunk sok éven át hűsöges munkásának lankadatlan ügybuzgóságáért őszinte köszönetünket fejezzük ki.

Indítványozzuk, hogy szavazó lapjaink beadásával négy igazgatósági és egy felügyelő bizottsági tagot méltóztatassanak választani.

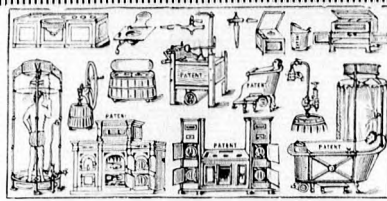
Végül jelentjük, hogy alapszabályaink 1. §-a társulatunk fenállását 1867. évtől kezdve 30 évben állapította meg. Szükségessé vált tehát az alapszabályok ez intézkedéseinek módosítása, hogy vállalatunkat tovább folytathassuk s kérjük, hogy a módosítással kapcsolatban a többi, részben azzal összefüggésben levő módosításokat is elfogadni s arra az esetre, ha a tek. bpesti kir. kereskedelmi és váltótervezészek az alapszabály módosításokra nézve lényegtelen változtatásokat kívánna, minket felhatalmazni méltóztatassék, hogy a szükségessé váló változtatásokat saját hatáskörünkben eszközölhessük.

A helyesléssel fogadott évi jelentés után a társulati ügyész a felügyelő bizottság jelentését olvasta fel, amelyben konstatálván, hogy az ügykezelés minden ága az alapszabályok követelményeinek s a részvényesek érdekeinek megfelelően, a zárszámadást és évi mérleget helyben hagyja és az igazgatóságnak az évi nyereségy felosztására vonatkozó javaslatához is hozzájárul.

Következett volna az 1895. október 1-jétől 1896. szeptember 30-ig terjedő huszonkilenczedik

STEINER J.

Budapest, VI., Terézkerület 34. szám alatt
tisztellel ajánlja
a szállodás, vendéglős és kávék uraknak
közvetítő-irodáját.
Telephon 23-36.



BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab fémáru-gyár
BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít es. és kir. szab.
szétrakható jégsekreányeket,
fagyalt-tartályt és gépet, sör öntözgető-csapot, konyha felszerelési tárgyakat.

Főraktár Alpacca-ezüst és Alpacca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb., a Brunner és társa bécsi gyárból, teljes légszesz és vízvezeteki berendezési vállalat.

Arjegyek és költségvetés kívánatra ingyen.

Die Buchbinderel mit Maschinenbetrieb von Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Múzeum körút 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material. Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet
A világhírű „Graft mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST
GYÁR: VI., Izabella-u. 88. RAKTÁR: V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

szálloda-sürgöny- és telefon-berendezéseket,

szálloda-harangokat,

villámhárító- és villamos-világítási-BERENDEZÉSEKET

olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

Átázások és hamisítások elkerülése végett kérjük a t. cz. fogyasztó közönséget mindig



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.
KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyuvíz a bor vegyítésére legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőzt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

üzletéről szóló zárszámadásnak (mérleg, veszteség- és nyereségszámla) felolvasása, a melyet azonban a tagok felolvasottnak tekintvén.

Pucher József elnök, igazgatósági tag a tagok helyeslésétől kísérve kijelenté, hogy az igazgatóság évi jelentése tudomásul vétetik, indítványai egyhangulag elfogadtnak, s a felmentvény egyhangulag megadtak.

Dr. Kovácsy Sándor e határozat kapcsán indítványozza, hogy a társulat szavazzon az igazgatóságnak s a társulat hivatalnokai karának kifogástalan gondoskodásukért s a társulat érdekeinek szolgálatában kifejtett ritka ügybuzgóságukért köszönetet.

Ezen indítvány egyhangul lelkesedéssel fogadtatván, Pucher József elnök köszönetet mond a közgyűlésnek az igazgatóság s a hivatalnokai kar nevében s bejelenti, hogy a társulat köszönete jegyzőkönyvébe fog vétetni.

A napirend második pontja értelmében az alapszabályok megváltoztatására vonatkozó indítványok tárgyalásra következett. A közgyűlés az alapszabály-módosításokat en bloc fogadta el.

A napirend utolsó pontjánál: „négy igazgatósági és egy felügyelő bizottsági tag választása“ a szavazásra kitűzött 10 percnyi szünet után a társulati jogtanácsos felolvassa a szavazatszedő bizottságnak elnöki jelentését, mely szerint igazgatósági tagoknak:

Basch Fülöp J.,
Glück Frigyes,
Gundel János és
Németh Titusz,

felügyelő bizottsági tagul Dr. Kovácsy Sándor választattak meg. Több tárgy nem lévén, elnök az ülést bezárja.

Nekünk vendéglősöknek, kik a hazai sörgyártási iparral olyan közeli viszonyban s összeköttetésben állunk, amely nekünk ezen iparág fellendülésére és felvirágzására oly nagy befolyást biztosít s tesz hazafias kötelességünkre, igazi örömmel szolgál, hogy akkor, a midőn a kobányai »Első magyar részvény-serfőzde« eredményes működését olvasóinkkal megismertjük, a társulatnak egyúttal egy oly tényét is regisztráljuk, mely hivatalva van arra, hogy a részvény-serfőzde s kereszmárosaink közt még bensőbb kapcsolatot létesítsen. Társulatunk két kimagasló és közbeesésben álló tagjának, Gundel Janosnak és Glück Frigyesnek a részvény-serfőzde igazgatósági tagjaik történt megválasztása a nevezettek személyes érdemeinek elismerésén kívül, elismerés és megtiszteltetés a budapesti szállodások, vendéglősök és kereszmárosok ipartársulataira is, a melynek két legjobbjára kerül így e nagyjövőjű, de egyúttal eredményes múlttal is dicsekvő iparvállalat vezetésébe.

Az 1895-dik évi sörprodukezió.

A sörtermelés jelenleg egyike a leghatalmasabb és legvirágzóbb iparoknak. Ama nagymennyiségű sörrel azonban, amelyet évente elfogyasztunk, semmiféle statisztika sem nyújt felvilágosítást, mert a sörgyártás ma még igen sok helyen a háziipar korlátai közt mozog. Afrika összes óslakói meghódoltak a sörivásnak, az oroszok kényelmesen izzogálják a kwaszt, a japánok akarhánször rizzs-sörmamoriban keresnek vigaszt. Mindezek az itálenhiányk persze jótalanul viselik a sör nevet, mert hiányzik belőlük a komlóvirág illatos aromája. A kulturálmokban az államhatalom csakhamar a maga jogkörébe vonta állami és más adó újjan a sörtermelést, amiért is ezekre vonatkozólag a produkezió tekintetében már pontos adatokkal is rendelkezünk, amelyek nemcsak a termelésre, hanem a fogyasztás gyorsaságára fényt vetnek, miután a sör csak rövid ideig marad meg eredeti jóságában. A régi sör megsavanyodik, tartja egyik közmondásunk, amely azonban csak részben igaz, mert a pasteurizálás és sterilizálás feltalálása előtt keletkezett, amely műveleteknek azonban még ma is csak egy kis részét a termelt sörnek vetik alá. A mai sörgyártás világosan bizonyítja, hogy a nagy sörgyárak a kisebb serfőzdeket immár felülmúlván, az utóbbiak, amelyek azelőtt Németország, Ausztria, Belgium, Hollandia és Angolország egész területét betarkították, teljesen feleslegesek. A nagyiparral szemben, amely a modern vívmányokkal két versenyre, a régi kis serfőzdek kénytelenek működésükkel felhagyni. Mezőgazdasági szempontból ezen kis serfőzdek megszüntet sajnálhatjuk ugyan, a fogyasztó szempontjából azonban a nagy sörgyárak keletkezésük csak örömmel üdvözölhetjük, mert ezáltal a sör minősége általában folyton javul.

A kis vidéki serfőzdek azelőtt a környékbeli mezőgazdákat nagymennyiségű és kitűnő takarmánnyal látták el, amely előnyt a nagyipar csak egy jelentéktelen kis körnek juttat. Sikerült ugyan e takarmányt felhasználható, de gyorsan romló anyagokat, mint például a szárított sörörkölyt általában eltartható és szilárd állapotba átvinni, amelyben azok a takarmánypiacon szerepet is játszanak, azonban előállításukkal nem minden serfőzde fog-

lalkozik, mert -- habár ok nélkül -- a mezőgazdák a szárított takarmányanyagot nem is szívesen használják.

Nemrég a „Gambrinus” hivatalos feljegyzések alapján statisztikai adatokat közölt, amelyek a kultúrállamok sörprodukczióját illetően nagyon érdekes tényeket tartalmaztak.

A sörfőzdék száma 1895-ben 42,998 volt, tehát az előző évhez képest 533 csökkenés konstatalható. E sörfőzdéknek fele 21,395 német birodalomra esik (438-al kevesebb, mint 1894-ben). Az osztrák-magyar monarchiára 1747 sörfőzde esik, holott az előző évtizedekben 4000-nél is több volt Amig Németországban, különösen Bajorországban, még a kisebb sörgyárak is működésben vannak, addig az osztrák-magyar monarchiában a kis gyárak majdnem teljesen megszűntek. Mások a viszonyok Nagy-Britanniában, amelynek nagy szomjóról 8937 sörfőzde gondoskodik. Határozottan a nagyipar uralma alatt állanak az északamerikai államok, Canada, Dél-Amerika és Ausztrália is, ahol 2238 sörfőzde ugyanannyi sört produkál, mint Németország tízszer annyi sörfőzdeje. Nagyon természetes, hogy itt van a világ legnagyobb sörfőzdeje, a Busch-gyár, St.-Louisban és még több nagyobb főzde, amelyeknek mindegyike évenként több millió hektoliter sört termel. Az európai gyárak közül a gyár-kolosszusokkal csak az angliai Guines és Allsopp gyárakat hasonlíthatjuk össze.

A majdnem 43,000 sörgyárban 1895-ben több mint 214 millió hektoliter sört gyártottak, amit aztán az árpálé hívei buzgóan el is fogyasztottak. Mai napság meg mindenki München tartja a sörfogyasztás Eldoradojának, ahol állítólag minden fejre évenként 600 liter sör esik (!), tényleg azonban ma már akárhány város lefözi e tekintetben a bajorok fővárosát.

A sörprodukczió élén a német birodalom áll évi 55-24 millió hektoliter termeléssel, amely szám a múlt évvel szemben 1/4 millió hektoliternyi csökkenést árul el. E számból a német birodalomra 34 millió, Bajorországra 15 millió hektoliter jut. Utánuk következnek Nagy-Britannia évi 53 millió hektoliter termeléssel, amiből nagy rész jut a kivitelre, mert a hazától elszakadt angol a távolban is megkívánja a maga porter-jét vagy ale-ját s szívesen hoztatja azt maga után, ha mindjárt palackban is. Az angol sörgyártással egyenlő fokan állanak Észak-Amerika, Canada, Dél-Amerika, Ausztrália sörgyártása, amelyek összesen 55.4 millió hektoliter sört termelnek. A sörgyártó államok közt Ausztria-Magyarország a harmadik helyet foglalja el 19.44 millió hektoliterrel, amelyből hazánkra 1.49 millió hektoliter jut.

A sör birodalmában ezek után Belgium (9.5 millió hektoliterrel), Franciaország (8.8 millió hektoliterrel), Oroszország (4.5 millió hektoliterrel), Dánia (2 millió hektoliterrel), Sveicz (1.5 millió hektoliterrel), Németalföld (1.48 millió hektoliterrel), Svédország 1.44, Norvégország 0.5, Románia 0.3, India 0.3 hektoliterrel következnek. Olaszország mindössze 96.750, Spanyolország 128.375, Görögország 64.260 hektoliter sört termelnek.

E sörmenyiséghez 66 1/4 millió q árpa és 1.77 millió q komló volt szükséges. Ezen számok bizonyítják legjobban, milyen végtelenül nagy jelentősége van a sörgyártásnak a mezőgazdaságra.

Mint adó alá eső tárgy a sörgyártás rendkívüli fontossággal bír, 214 millió hektoliter sörre nem kevesebb mint 637.4 millió korona adó esik. Az angol sörgyárak adó fejében 219, az Észak-Amerikai Egyesült-Államok és Dél-Amerika sörgyárai 187, a Német birodalom gyárai 80.6, az osztrák-magyar monarchia sörgyárai 74.1 millió koronát fizettek Franciaországban ezen adó 18.8, Oroszországban 16, Belgiumban 14.7, Dániában 10.3, Romániában 7.1, Hollandiában 2.4, Norvégiában 2.2 millió koronára rugott.

Az állami adón kívül tekintetbe jönnek még a városi, fogasztási jövedékdadók, octroiok, propinatio-megváltások, vámok, amelyeknek összege évenként körülbelül 490 millió korona, úgy hogy a sörre eső állami teher évenként több mint 1127.4 millió korona.

A mi különösen a hazai viszonyokat illeti, azok a lefolyt évben kedvező alakulást tüntetnek fel, amennyiben a monarchia 1747 sörfőzdejében több sört termeltek, mint az előző években, noha a gyárak száma 28-al kisebb lett.

A sörgyártás súlypontja az északi és alpesi tartományokra esik, míg a déli örökös tartományokban, de Magyarországon is, a borfogyasztás még mindig utjában áll a sörfogyasztás emelkedésének. Első helyen áll Csehország, melynek 721 sörfőzdeje 8.1 millió hektoliter sört termel; utána következnek Alsó-Ausztria, mely 71 sörgyárban 3.6 millió hektoliter sört termel; Morvaország 136 gyár 1.6 hektoliternyi termeléssel, s végre Magyarország, mely Horvátországgal és Szlavóniával együtt 103 sörfőzdeben évente 1.49 millió hektoliter sört termel.

(Folyt. köv.)

Korona-pezsgó.

Próbáládák 2 palackkal bérmentve Magyarországra és Ausztria bármely postállomására 3 Ft utányvel.

— Viszontelárúsítónak megfelelő árendegmény.

Mattes János.
Budapest, Haris-bazár.

Saját gyártmánya.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körút. 12. főközlet váci körút 50 és Terecz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Rabseh Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut. — Török Bódog kerepesi ut. — Diósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-ter. — Toth Imre üllői ut 73. — Czékkel Ferencz neveléts utca. — Steurer Antal rózsza-utca. — Galzler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. főut. valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

Ifj. Singhoffer Ág.
Budapest, Hal-tér 5. szám, földszint.

Ajánlja dusan felszerelt

halkészletét,
ugymint mindenféle folyóvízi halat, balatoni fogast, rajnai lazacot és minden faj tengeri halat.

Helybeli megrendelések házhöz szállítatnak.

☎ Telefon 59—98. ☎

Természetes szénasavú sárványvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőital. Kifőné szelgálatot tesz az emésztési savaróknál.

JÁRVÁNY IDEJÉN PRÁSERVATÍV GYÓGYSZERNEK bizonyult.

Szót-küldése **Édeskúty L.** névvel csak 150 Ft alatt Budapest.

☛ Kapható mindenütt. ☛

DITRICHSTEIN M.
Lakás- és ablaktisztítási vállalat
VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkirózása legjobban lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

Poloskák, sváb, orosz férgék és molyok seb. alaposan kiirtatnak.

A szénsav pinczei alkalmazása.

A bor ízének megjavításától eltekintve, a szénsavat még számos alkalmas módon felhasználhatjuk a pinczeben. A következőkben néhány különösen fontos esetről akarok megemlékezni.

A borok szénsavtartalmára vonatkozó régebb közleményeimben ismételtlen is utaltam arra, hogy a szénsavtartalom a bor tartósságát is nagyban emeli. Ezen állítás különösen egy értelemben áll, hogy a szénsav a bort bizonyos fokig mindama káros befolyások ellen megőrzi, amelyek levegő hozzájárulása által keletkezhetnek, oly körülmény, mely különösen tört hordókban vagy üvegekben megőrzött bornál jöhet tekintetbe. Magamnak is többször volt alkalmam megfigyelni, minő jelentékeny és fontos a szénsav e védő szerepe. Az ugyanazon bortól az impregnálás előtt s után vett próbák a körülbelül felig megtöltött palackokat egy melegtített helyiségben asztalon állani hagytam, ahol a szobamelegen kívül a nap melege is szabadon behatolhatott a borra. E kísérlet alkalmával valamennyi szénsav impregnált borpróba egy hétnél tovább is tiszta maradt, míg a szénsavval nem impregnált palackokban majdnem kivétel nélkül erjedési vagy ezetesedési gombákat találtam. Meg kell mindenesetre jegyeznem, hogy oly borokról van természetesen szó, amelyek nagy mértékben voltak a szénsav hatásának kitéve. Azon uraknak egyike, akiknek pinczeiben, kísérleteztem arról értesít, hogy egy közönséges asztali borral megtöltött palack, dacára annak, hogy a palack repedt volt, melegtített szobában három hét múlva is oly tiszta maradt, hogy lehűlés után újra megpróbálható volt, míg az ellenőrző palack már réges-régen tökéletesen elromlott. A szénsav e tulajdonsága különösen nagy fontossággal bír a borok palackokba fejtésénél a vendéglősökre nevez, annyal is inkább, mivel azoknál a boroknál, amelyeknek ily módon való impregnálásáról szó lehet, a kissé nagyobb szénsavtartalom éppenséggel nem árthat, sőt egyenesen hasznos és kívánatos.

A szénsav e tulajdonságának főhaszna azonban abban van, hogy általa a hordóban megtört bort kevés alkalmazása nélkül is meg fogjuk tarthatni. Ha a borkereskedő vagy vendéglős egy kelendő borfőleségből egy nagyobb hordót csapolt meg, nem lesz kénytelen a maradékot több kisebb hordóba átönteni, hanem a megcsapolás után a hordót oly módon fogja szénsavval megtölteni, hogy a redukáló szellőztető esővét a bor fölé tartván, a hordóban levő víz nagyságához képest 1/2—2 perczig szénsavat bocsát a hordóba. A hordó szénsavval telítettségét az mutatja, ha a hordónyílásba tartott égő gyufa elalszik. Erre a hordót elzárjuk. Mint-hogy a bor a szénsavat, habár csak felette lassan, meg, mint a cukor elerjedése. A nagyobb bortermelőknél, kiknek boraik számára jelentékeny úrtartalmu hordók állanak rendelkezésre, e veszély nem oly imminens, mivel nagyobb vízmennyiségek csak lassan hűlnek ki. Egészen máshogyan alakulnak azonban a viszonyok a kis termelőknél, akiknek csak kis hordóik vannak. Ezekben a bor csakhamar oly nagy mérvben lehűl, hogy erjedése megszűnik s a legtöbb pinczeben az ugynevezett pinczei erjedés áll be, amelyről sok vinczeller azt hiszi, hogy ez oly tünetény, amelyek a bor fejlődésénél rendszeresen be kell következnie.

Hogy mindezen visszás és kellemetlen körülményeket, amelyek a nem tökéletesen erjedt bort pinczei kezelésével együtt szoktak járnai, teljes bizottsággal kikérülhessük s ezáltal a bort, minden veszély kikérülésével, érette tehessük, nagyon fontos, hogy a bort, mielőtt lefejtjük, alaposan megvizsgáljuk. Amig ugyanis a bor erősen pezseg, a mit a hordó töltésére szánt nyílason figyelhetünk meg, nem szabad lefejtünk, még pedig akkor sem, ha már tisztulni kezd. A bor ugyanis még ekkor teljes pezsgésben van s az erjedési hely jelenléte a borra ez időtáiban semmi veszélytel nincs egybekötve. Nagyon celszerű a bor főfókat napról-napra pontosan meghatarozni. Amig ez egyforma marad vagy csak nagyon lassan száll le, az erjedés egyenletesen tart s nem volna célszerű azt bármí beavatkozással megakasztani. Csak ha észrevesszük, hogy a főfók 24 órán belül jelentékenyen esik s a bor pezsgése nagyon gyenge, fejtjük le az újborn, még pedig úgy, hogy eközben jól keveredhessék a levegővel, ami által a még a borban levő al erőteljes szaporodásra indítatik s a bor erőteljesen lefolyó utóerjedését idezi elő, amely helyes vezetés mellett addig tart, míg a cukor — csekély nyomok kivételével — teljesen elerjedt. A bor, mely tulerős lehűlés által az utóerjedésben nem gátoltatott, pinczei erjedésbe sohasem mehet át, mivel nincs benne cukor és az utóerjedés befejezése után azonnal abba a stádiumba lép, amelyben elnyeri ama nemes anyagokat, amelyektől mint az ért bor boquet-ját oly nagyra becsülünk. Az erjedés ezen fejlődés első foka s csak oly bor, amely ezen ifju korát normális viszonyok közt élte át, fog gyorsan finomná és nemes boquetban gazdaggá válni.

Prém Gyula.

BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET

A Budapesti pinczeregylet. I. évi november havában a következő felhívást bocsátotta közre:

Felhívás

a fő- és székváros összes szállodai, vendéglői és korcsmai pinczérékhez!

Szeretett hazánk ezredéves fennállásának magasztos ünnepén, midőn a legárva és legszegényebb szívet is a boldog öntudatnak nemesítő erze áthatja, akkor lehetetlen, hogy a magyar pinczér-tesztülte fogékonyabb és jóra törekvő eleménél ez csak muló felbuzdulás legyen, és semmi nemesebb, maradandóbb nyomot ne hagyjon maga után. Ennek folytán a Budapesti pinczér-egylet választmányja legutóbbi ülésén elhatározta, hogy az eddigi áldatlan állapotokat megszüntetve, hivatásának teljes tudatában nemcsak az egyleti ügyek elintézésére fog szorítkozni, hanem törekedni fog a megrögzött közönyt felrészásával a kartársak érdeklődését felbuzdítva, őket azon zászló körüli tömörülésre bírni, melynek diadalra jutásától tesztületi megerősödésünk, társadalmi állásunk és anyagi jólétünk függ, amelyet egyes vezetők már oly rég fennen lobogtattak, de részvétlenség és a reformtervek tökéletlen volta miatt győzelemre vinni nem bírtak.

Tisztelt kartársak!

Jól megfontolva a reformczélok üdvös voltát és azok kiviteli módját, kérünk benneteket, támogatásokat bennünket egyesült erővel azok létrehozásában és áldozatkészégtek jutalmát magatok fogjátok élvezni.

Programunk, mely az alábbiakban foglaltatik, oly részletes és érthető, hogy joggal remélhetjük: miszerint egy kartársunk sem fog vonakodni annak keresztvitélhez nekünk segédkezet nyújtani.

Programunk 1-ső pontja: elérni azt, hogy minden fővárosi pinczér az egyletnek tagja legyen és viszont, hogy az egyleti tagság minden pinczére nézve kötelező is legyen, ezáltal elérve azt, hogy rendezettség és a tagok törvényileg megkivántató számának elérése által fölmentessünk a kerületi betegsegélyző-pénztárakba való eddigi köteles beiratkozástól.

2-szor: Megszaporodva, anyagilag is gyarapodva, az egylet egy önképésre és nemes szórakozásra hivatott kört alapít, hol az egylet minden tagja bármely időben barátságos otthonot talál.

3. Szolidaritás alapon a főnökök és főpinczérék támogatásával megszüntetjük az elhelyezési mizériákat és az elhelyezést a pinczér-egylet saját kezében a leglelküsemertesebben fogja teljesíteni.

4. Az egylet alapszabályait revízió alá vesztük és egyes meg nem felelő tételeit beható mérlegelés és közös megállapodás szerint meg fogjuk változtatni.

5. Tevékeny részt óhajtunk venni a pinczértanócz-szakiskola nemcsak főtartásában, de tökéletesítésében is, hogy azt kellő magaslatra emelve, hasznos tényezője legyen tesztületünknek, hogy annak értéket és tekintélyét növelje.

6. A mai rég kezdeményezett nyugdíjintézmény helyes merbe terelését, amely iránti tervezetet későbbben ismertetni fogjuk.

7. A budapesti pinczér-egylet, mint par excellence jótékony- és betegsegélyző-egyesület, betegeket gyámolít, segít és ápolat. E téren kifejtett tevékenységének egyik újítását az fogja képezni, hogy megbetegedett tagjainak az egyesület külön kórházi termet tartson fenn, ahol tagjai mint saját otthonukban tartózkodhassanak s ne legyenek kénytelenek a kórházak gyakran nagyon különböző osztályokból kerülő betegeivel egy helyen tartózkodni és a kényszer nyomása alatt érintkezni.

8. Így megerősödve, az összes magyarországi társalgatok szövetezését, illetve egyesülést törekünk majd létrehozni és reméljük, hogy vidéki kartársaink átlátják az ily céltudatosan működő hatalmas nagy egyesület üdvös voltát és az összes nyújtott előnyeit, csatlakozni fognak eszméinkhez.

9. Iparúgyunk rendezését vállaljuk magunkra, hogy végre törvényesen elismert és megvédett iparosztály legyünk és megszabaduljunk azon, erkölcsi értékünket mindig esorbított elemektől, melyek kétes mulok után a szabad ipar öve alatt éppen csak a mi iparágunknál keresnek menedéket, hogy rendszer foglalkozásnak az ürügye alatt könnyebben oltathassák előbbi üzelmét.

KIRSCH JÁNOS

sajt-, vaj-, szalámi- és csemegeáru-
nagykereskedése

Budapest, király-utcza 53. sz.

ajánlja dusan felszerelt raktárát mindenemű

bel és külföldi sajtokban,

halakban és conservárukban

a legolesóbb áron.

Vidéki megrendelések
a legpontosabban eszközöltetnek.



Chablits
hongrois

Toifel legjobb Zobori
saját terményű bora

NYITRA.

ÁRJEGYZÉK INGYEN ÉS BÉRMENTVE.

Alpenkräuter- Magen-Liqueur

meine Specialität seit dem Jahre 1808. aus 40 allerfeinsten Kräutern erzeugt. vorzüglich zur Verdauung, so auch sonstige feinste Original-Liqueur-Destillate emphi ehit

ANTON HAACK,

k. u. k. privilegirte Liqueur-Fabrik und Branntwein-Brennerei
in Graz, Annenstrasse 8.

Vertreter in Budapest:
JOSEPH POKORNY,
Bástya-utca 12. szám.

CSÁKY ÁRMİN Budapesten

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

Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórveleztől frt 150, 2. 250
Kabátok pínaveleztől frt 2. 250, 3.
Kabátok esnivat- v. satinból frt 1.25, 1.50
2. 250.
Szakács-nadrágok (pantalón), pamut-kamm
garnból, kék, fehér esik, 2,50-3 frtig.
Szakács-kötények, fehér, erős szálú creton-
ból, kr. 40, 50, 60.
Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászon-
ból, kr. 60, 80, 100.
Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25
3. 35, 40.

Ezen fehérnemű özégemnek külön speci-
alizálása és a legtöbb uraság szállodák és
konyhába általam szállítottak.
Részletes árjegyzékek fehérnemű és frttruhákól
kivánatra ingyen küldtetnek.

Tisztelt kartársak!

Előttek fekszik egész munkaprogramunk, melynek kiviteli módozataival teljesen tisztában vagyunk, most tehát rajtatók a sor az első lépést a czél elérésére megenni, irakoztatok az egyletbe, kik még nem vagytok az egylet tagjai, mert a főszükség az, hogy mennél többen egyesült erővel és vállvetett buzgalommal fogjunk a munkához, melyhez a mostani állapotban széforgácsolt erővel gyengék vagyunk, az egylet összes jelenlegi tagjait pedig felkérjük, hogy saját hatáskörükben iparkodjanak mindazon ismerős kartársaikat, kik még nem tagjai az egyletnek, az egyleti tagság szükségessége és hasznos voltáról meggyőzni és a beiratkozásra megnyerni.

A fővárosban működő tisztelt főpinczér urakat pedig tesztülettel felkérjük, hozzák meg az egylet valamint az egész tesztület és nemes törekvései érdekében azt az áldozatot, hogy kezeljék maguk az ő alkalmazottaik egyleti könyvecskeit, miáltal az egylet nehéz feladata nagy megkönnyebbitést nyer és tegyék kötelezővé minden egyes alkalmazottjukra nézve az egyleti tagságot szükség esetén gyöngye kényszer révén is, mert csak így érhető el, hogy úgyünk erősb consolidált alagra jusson, és önök iránt hálára lesz kötelezve az egész tesztület, hogy hathatos támogatásuk által arra az eszményi magaslatra juthatott az egylet, melyre minden egyes tagja büszkeséggel és megnyugvással tekint.

A tisztelt főnök urakat az eziranti támogatásra külön átirattal fogjuk felkérni és személyesen közbenjárni.

Ime látjátok, tisztelt kartársak, az öntudatos szervezkedést, vésetek le minden közönyt, tartózkodást, esetleg holmi régi surlódások okozta nehezteléseket és haragot és legyünk újból egyek, ezéljaink és érdekeink megvédésére egyetértőek, vivjuk ki magunknak azt a méltán megérdemelt helyet a társadalomban is, melyet közönyünk és téllenségünk folytán eddig nélkülözni kénytelenek valánk és meglassátok, hogy nemcsak a boldog öntudat fogja igyekvésetek jutalmazni, hanem áldozatkészégtek gyümölcsét élvezni is fogjátok.

Fennen lobogtatva a munka zászlaját, állunk előttek, ismételve kérve benneteket, hogy lelkesedve a mult dicsőséges emlékein, a jövő nagy feladatain és szép reményein, álljatok közénk, legyetek velünk, segítetek megvalósítani mindazt, amit érdektekben magunk el feladatul kitűztünk.

Kartársi üdvözzellet

a „Budapesti pinczér-egylet”
választmányá.

Jegyzőkönyv.

felvételt a Budapesti pinczér-egylet. I. évi november hó 3-án, délután 4 órakor az egyleti helyiségben tartott választmányi ülésről.

Jelen voltak, Mitrovácz Adolf elnöklele alatt: Haulzinger János alelnök, Gajárszky Károly titkár, Kiss Henrik, Hutflesz Pál, Ritter Frigyes, Haas Miklos, Kovacsik Ignác, Marezinka József és Neisser Ferenc választmányi tagok.

Napirend: I. Jegyzőkönyv. — II. Frohmerfele ügy. — III. Alapítványi ügyek. — IV. Indítványok. — V. Beadványok.

Mitrovácz Adolf elnök üdvözli a megjelent választmányi tagokat, kimondja a határozatképességét és felszólítja a titkárt az előző ülés jegyzőkönyvének felolvasására.

Gajárszky Károly felolvassa a jegyzőkönyvet, amely helyesnek találattott és Hutflesz Pál és Kiss Henrik által hitelesítettik.

A napirend második pontjánál elnök bejelenti, hogy a Frohmer-fele örökösödési ügyben fordulat állott be, mert Dr. Hauer Sándor jogtanácsos tudtul adta az egyesületnek az ipartársulat határozatát, amennyiben az ipartársulat egy okmányt állított ki, s a melyvel az örököltöt összegzet a »Budapesti pinczér-egylet«-tel együtt veszi fel.

Elnök azon kérdést intézi továbbá a választmányhoz, hogy az örököltöt összegzet hol legyen kezelve? Nézete szerint a legjobb lenne, ha a »Budapesti pinczér-egylet« maga kezelné azt, mert ha máshol helyzetnének el, úgy az többféle kellemetlenségnek lenne kiteve.

Többek hozzászólása után elhatározottat, hogy a »Budapesti pinczér-egylet« maga fogja az összegzet kezelni, még pedig a megfelelő összegzett értékpapirokat fog vásárolni, amelyek az egyleti pénztárban helyeztetnek el, és mindenkor az alapító évfordulón az esedékes szelvényeket beváltja, és azok kiosztása egy ipartársulati megbízott jelenlétében történik. Egyszermind az ipartársulat a kérdés rendezettségé felől kellő ellenőrzésre feljogosítottatik.

Következett a napirend harmadik pontja.
Títkár felolvassa a befolyt kérvényeket, amelyek
kellő megbirálás és többlet hozzászólása után kö-
vetkezőképp lettek a kérvényezőknél kiosztva:
A tekintetes Vendéglős-*ipartársulat* jubileumi alapítványát 25—25 forint értékben:
Kraut Béni és Valdingér Gyula, a Dreher-féle
alapítványt 25 frt értékben Kiegl Dávid; a Kam-
mer Ernő-féle alapítványt 22 frt 50 kr. értékben
Marinovic László elszegényedett egyleti tagnak
szavazta meg a válaszmány.
Az idő előrehaladottsága miatt a napirend
többi pontjait elnök a legközelebbi ülésre halasztja.

**A budapesti szállodások, vendég-
lősök és korcsmárosok ipartársu-
lata minden hét pénteki napján
reggelit tart, és pedig:**

December 4-én: Hoffmann Henrik,
Király-utca 100.

December 11-én: Barabás József,
József-körút 85.

December 18-án: Koch József,
Csengeri-utca 45.

A „Mensa academica“ nemsokára megnyílik.
Az egyetemi hallgatókból álló szervező-bizottság
a szervezési munkálatokat már teljesen befejezte s
az erre vonatkozó pályázatot ki is hirdette.
A pályázat feltételei a következők: Az étkező helyisé-
nek a központi egyetem, műgyetem és az egyetemi
klinikák közti területen kell feküdnie és legkevesebb
300—400 személy befogadására alkalmasnak lennie.
A berendezésről a vállalkozó tartozik gondoskodni
és a helyiséget naponta déli 12 órától délutáni
3 óráig és este 7—10 óráig a vendégek rendel-
kezésére bocsátani. Az ebédnek 3, a vacsorának
2 fogásból kell állnia. A megnyitás határnapja
1897. január 1-je. Ajánlatok folyó évi december
hó 12-dikéig a „Mensa academica“ vezetőségének
(IV. ker. szerb-utca, központi egyetem) nyujtan-
dók be.

Das renommierte „Hotel Elisabeth“ in der
egyetem-utca, welches seit 5 Jahren im Besitze des
Herrn Bereczky sich befand, übergeht am 1. Feber 1897
in die Hände des besten bekannnten Gastwirthes, Herrn
Miklós Mihály. Herr Bereczky geht bekanntlich nach
Szegedin, woselbst er das „Hotel Tisza“ gepachtet hat.
Wir wünschen Herrn Miklós, daß er aus dem guten
Befehle noch ein besseres macht.

Barabás József, közbecsülésnek örvendő ven-
déglős folyó évi december hó 1-én a VIII. ker.
József-körút 85. szám alatt levő házban egy a
modern igényeknek megfelelő vendéglőt vett át
tulajdonába. Új vállalata kezdetén a magunk részé-
ről is szerencsét kívánunk lapunk e régi kipróbált
hívének.

Kitüntetett serfőzdek. Az ezredéves országos
kiállítás alkalmával a hazai serfőzdek közül, a
Dreher-féle serfőzden kívül, mely hors concours
vett részt a kiállításban, serfőzdeink a következő
kitüntetések nyertek: A diszoklevelet, a legnagyobb
küntetést a kőbányai polgári serfőzde
nyerte el. Az első magyar részvényser-
főzde és a promontori Haggenmacher-féle
serfőzde a nagy állami aranyérmét kapták ki-
tüntetésül.

A „Wekerle-asztaltársaság“ Koch Kornél
sétátér-utcai vendéglőjében folyó évi november
hó 22-diken 40 szegénysorsu gyermeket ruházott
fel téli ruhával. Az emelkedett hangulatban lefolyt
ünnepély után este 8 órakor a társaság tagjai a
vendéglő nagytermében társas-vacsorára gyűltek
össze, melynek több felkészítő hangzott el, a
melyeknek legnagyobb része a társaság védnöké-
nek, Wekerle Sándornak szólott. E humánus tett
érdemében Weisz elnök, Dr. Herzfeld alelnök
és Arno Gusztáv urak osztozkodnak.

Die Genossenschaft der Wiener Gastwirths über-
siedelte am 10. November mit ihren Bureau-Vorständen in
die Currentgasse.

Die Ernährung der Völker. Nicht die Nationen
sind die reichsten, die am sparsamsten wirtschaften, sondern
die am besten leben, am kräftigsten sich nähren.
Denn die Arbeitskraft eines einzelnen Menschen, wie eines
ganzen Volkes wächst in directem Verhältniß mit der Menge
der verbrauchten Fleischmengen. Nach den Statistiken von
Muthall ist der jährliche Fleischverbrauch pro Einwohner
bei den verschiedenen Nationen, wie folgt: Vereinigte Staa-
ten von Nordamerika 120 Pfund, Großbritannien 105,
Frankreich 74, Deutschland, Belgien und Holland je 69,
Skandinavien 67, Oesterreich-Ungarn 64, Spanien 49
England 48, Italien 23 Pfund.

Ein amüsanter Testament. In Sussex in England
starb der Gasthofs-Besitzer Löwe, der seiner Frau ein Ver-
mögen von Mt. 60,000 hinterließ. Diese Summe hatte
der Verstorbene bei einem seiner Geschäfts-Freunde deponirt,
zugleich aber auch ein Testament mit der Anweisung, die
Zinsen jenes Kapitals nur unter der Bedingung seiner
Gattin auszugeben, daß sie einige bestimmt formulierte

Elsőrendű vásznak és asztalneműek

köz fehérneműek, szőnyegek és függönyök

NAGY BAKTARA.

Kelengyek és szálloda berendezések.

KUNZ JÓZSEF és TÁRSA

M. KIR. SZAB. NAGYKERESKEDŐK

BUDAPESTEN

V., Erzsébet és Deák Ferenc-tér szögletén.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDITÖVIZ

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

Kitűnő eredménnyel használtatik:

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

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásvány-
víz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90—97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

! Utczára, címre vigyázni!



Legrégibb késműves üzlet.

Thee

Wassili Perloff & Söhne, Moskau
Hoflieferanten in Russland und Ausland.
Alleinverkauf ihrer vorzüglichen

Theesorten

in russischer Original-Packung zu Original-
preisen bei Joh. Perl's Sohn in Mosóc,
Thüroczer-Comitat.
Preiscurante auf Verlangen gratis.

Thee

Kőbányai Király-serfőző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márctiusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

Vorschriften erfüllte. Am Todes-Tage, so heißt es in dem
Testament, sollte die Frau barfüßig, eine Kerze in jeder
Hand tragend, rings um den Marktplatz von Suffer geben
und hierbei mit lauter Stimme einen Satz von einem
Schristfluch ablesen, in welchem Alles das verzeichnet sei,
was sie ihrem Manne im Leben Böses angethan hatte.
Dann sollte sie laut erklären, daß, wenn ihre Zunge länger
gewesen, ihres Mannes Leben länger gewesen wäre. Ferner
sollte sie alle anstehenden Frauen ermahnen, ihre Eheverren-
gen zu ehren, ihnen zu gehorchen und niemals zu veruchen,
sie zu Tode zu bringen. Wenn die Witwe diese Bedin-
gung nicht erfüllte, so sollte sie nur Mt. 200 alljährlich
an Zinsen erhalten, während die übrige Summe an einen
Verwandten falle. — Da die Frau sich barfüßig weigert,
den harten Bedingungen Folge zu leisten, so wird sie nur
jene Mt. 200 Rente erhalten.

Junger Ehemann: „Nofa, brate doch einmal eine
Gans, aber eine solche, wie wir sie an unserm Hochzeit-
tage gegessen haben.“ — Frau: „Ja, mein Lieber, so
eine Gans wie an Deinem Hochzeitstage, bekommst Du
schwerlich mehr!“

Gefertigter beehrt sich hiemit das P. T.
Publikum, besonders aber die Hausfrauen,
Hoteliere, Restaurateure, Delicatessen- und
Specereihändler auf seine täglich frisch
erzeugten

Original

Pressburger Mohn- und Nussbengel

überhaupt zu den bevorstehenden **Weih-
nachtsfeiertagen**, auch in jeder
beliebigen Grösse oder Preis speciell
aufmerksam zu machen.

R. Schreiner,

VII. Károly-körút 17, Br. Orczy'sches Haus.

- Telefon. -

Karácsonyfadísz és ajándéktár-
gyak képes árjegyzékét bérmentve
megküldi **KERTÉSZ TÓDOR.**

Das Preisbuch mit Bildern, über
Christbaum-Aufputz und Geschenke
sendet gratis **TH. KERTÉSZ.**

A „Noeh bárkájához“

czimzett vendéglő

II. kerület, Iskola-utca 16. sz.

betegség miatt

eladó és azonnal átvehető.

Bővebbet ott a vendéglősnél vagy
Rajkai urnál, II. Toldy Ferenc-utca 66.

Legjobb minőségű

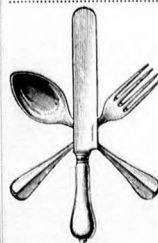
alpacca- és chini-ezüstarukai

ajánl

HERRMANN J. L.

cs. és kir. udv. és orsz. érczáru gyári raktára

Budapest, IV. váczi-utca 24.



Évöszközök, bors- és só-
tartók, leveses- és szék-
eczet- és olaj-állványok,
kenyérkosarak, tálcák,
serpenyők, kancsók,
asztaldíszek, gyertyatar-
tók, állóvillások stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők
és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

A tisztelt vendéglős urak figyelmébe !

Általánosan tudvalévő dolog, hogy az idei kedvezőtlen szőlőtermés folytán a borárak tetemesen emelkedtek.

Mint hogy azonban én még előbbeni évekről jelentékeny borkészletekkel rendelkezem, azon kellemes helyzetben vagyok, hogy kitűnő minőségű borokkal **nagyon jutányos árban** szolgálhatok.

Különösen ajánlom a

magyarádi, ménes-gyoroiki

és egyéb nemes fajú **boraimat**, amelyek tiszta, hamisítatlan minőségeért szavatolok.

Mintákkal kívánatra készséggel szolgálok.

A budapesti piacon képviselöm **KEPES NÁNDOR** ur (VIII. ker., Üllői-ut 60. szám), a ki minden felvilágosítással szolgál.

Aradon, 1896. december hóban.

Kiváló tisztelettel

Domány József

cs. és kir. udvari szállító, bortermelő és bornagykereskedő.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontoř.

Arany érem

Páris, Nizza, Femesvár, Anvers.

Van szerencsén becses tudomására hozni, hogy mi az

egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

vagyun Magyarországon és cségünk mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és váltótörvényoséknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.



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

Vezérképviseleség : Ruda és Blochmann, Budapest.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba vág, szívesen veszünk és közzéteszünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörüljenek.

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávésipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

A »Budapesti Kávé-sipartársulat«
rendes havi társas-vacsorája f. é.
december hó 4-én estl 1/2 8 órakor
fog megtartatni

Drechsler Béla

Andrássy-úti vendéglőjének 1. emeleti
különtermében,

melyre a társulat tagjait ez uton
is tisztelettel meghívja

az elnökség.

HIVATALOS RÉSZ.

A »Budapesti Kávé-sipartársulat« képviselőjében Némái Antal ipartársulati elnök f. évi november hó folyamán a következő beadványt intézte a székessövárosi Tanácshoz, amelyben a Somossy-mulatóban reggeli 3 óráig tartó zenélés megszüntetését, esetleg ezen kedvezménynek az összes zenés kávéházakra kiterjesztését kéri:

Tekintetes Tanács!

A »Budapesti Kávé-sipartársulat«-nak tudomására jutott, hogy a »Somossy«-féle mulatóban reggeli 3 óráig zenélnek főkapilányi engedéllyel, holott ezen engedély megadása — miután ez a fővárosi szabályrendelettel ellenkezik — tudomásunk szerint, egyes alkalmak kivételével, nem a főkapitány hatáskörébe tartozik.

Maga ezen kávéház tulajdonosa hirdeti is a napilapokban, hogy a helyiségében 3 óra reggelig zenélnek, amit a »Budapesti Hírlap« hirdetési lapja is igazol.

Tisztelettel kérjük tehát a tekintetes Tanácsot, méltóztatnék ezen ügyet vizsgálat tárgyává tenni és sürgősen intézkedni, mivel ez a többi kávéháztulajdonosoknak nagymérvű kárt okoz, amiért is ők méltán felvannak háborodva. de nem is méltányos, hogy egyik üzlettulajdonos nagyobb előnyben részesüljön, mint a másik. Ha tehát a »Somossy«-mulatóban szabad reggeli 3 óráig zenélni, úgy okvetlenül meg kell ezen jogot a többi zenés kávéházaknak is adni; ha pedig ezeknek nem adható meg, úgy ne méltóztatnék megengedni, hogy a jog és méltányosság, de legfőképp a székessövárosi szabályrendelet határait túllépő intézkedések létesítsenek egyes kiváltságosok előnyére és oly polgárok kárára, kik szintoly mérvben hozzájárulnak a közterhek viseléséhez, mint a fentebb említett üzlettulajdonos.

Kérésünk megújítása mellett és azon reményben, hogy ezen ügyben mielőbb intézkedni méltóztatik, maradunk a

tekintetes Tanács

alázatos szolgálja

Némái Antal.

— A »Budapesti Kávé-sipartársulat« nevében Némái Antal elnök folyó évi november hó folyamán a következő beadványt intézte a székessövárosi Tanácshoz, amelyben a »Bodega fin de siècle« című üzletet a szabályrendeletben meghatározott záróra betartására utasítani kéri.

Tekintetes Tanács!

A napilapok hirdetései után tudomásunkra jutott, hogy a VI. ker. nagymező-utca 16. sz. a létező »Bodega fin de siècle« című borkimérés reggeli 3 óráig tartatik nyitva, dacára annak, hogy az 1884. évi 743. kgy. sz. székessövárosi szabályrendelet 11. §-a ezt határozottan tiltja.

A hivatkozott szabályrendelet az ilyen és hasonló üzleteknek, ugymint: vendéglő, korcsma és sörház záró-óráját éjjel utáni 1 órára rendeli el és csupán a kávéházak képeznek ez alól kivételt.

Miután a fentemlített üzletben bort mérnek ki és így mindennek inkább tekinthető mint kávéháznak, önként értendő, hogy az előbb említett szabályrendelet 11. §-a alkalmazandó erre az üzletre is.

Tisztelettel kérjük tehát a tek. Tanácsot, méltóztatnék ezen ügyben a vizsgálatot megindítani és nevezett üzlettulajdonost a szabályrendeletben megállapított záró-órának betartására szigoruan utasítani.

Tisztelettel

a »Budapesti Kávé-sipartársulat« nevében:

Némái Antal s. k.,
elnök.

Kiállítás. Kiállítók. Méntelep.

Három szó czikkem czíme, e három szó magyarázatát kívánom adni. Mi az a kiállítás? Én 15 kiállítást tapasztalata alapján — közte Bécs, Triest, Brüsszel, Páris, Philippopol stb., — a kiállítás fogalma alatt azt értem, hogy alkalom nyújtatik rendesen a kormány vagy más mérvadó körök részéről az iparosnak ipara tökéletesítésének, előmenetelének, versenyképességének a bemutatására; itt mutatja be minden résztvevő azt, mire képes, úgy szilárd, jó ízű, mint pedig versenyképesség tekintetében.

Mire való ez? Arra, hogy a fogyasztó közönségünk lássa, mire vagyunk képesek, mit nem kell külföldön venni, és így a belforgalom előmozdításáért.

Ez a kiállításnak mindig és mindenütt az alapja, sőt nálunk 1885-ben is ez képezte az alapját. Talán most is úgy lett volna, ha Németh Imre min. tanácsos nem hal meg. Németh Imre nagy buzgalommal fogott a munkához, és meg vagyok győződve, ha ő befejezhette volna, nem kudarc a vége.

Nem elég az egy kiállítás igazgatóságához, hogy egy jó, derék, minden ízében tisztességes műszaki tanácsos legyen ott, mint tényleg volt is. Ezt bizonyítja a kiállítás külső sikere.

Hogy az ipar érdeke is kielégítést nyerjen, ipari érdekekkel bíró igazgató is szükséges. Ez pedig, sajnos, nem volt.

És hogy nem volt, ezt bizonyítja eléggé az, hogy ezen kiállításon az történt, ami még soha sehol a világon, hogy ép a kiállítók érdekeit szoritották háttérbe.

Volt egy ezredéves kiállítás, sőt Ós-Buda is fakirral és jambóval, hoztak is külföldi vendégeket (de nem jöttek), itatták, etették, megmutatták Ós-Budát, sőt futólag a kiállítást is, de csak futólag.

Kiállítók? Mi ez? A kiállítást intézők előtt oly fogalom, amely csak arra való, hogy legyen kivel gorombáskodni és basáskodni. Azzal, hogy kiállítók nélkül kiállítás nem is lehetne, nem törődtek, arra, hogy a kiállítás az ipar emelése végett rendeztetett, nem is volt idő gondolni. Hisz alig győzték a sok bankettet kiheverni. Arról, hogy mi mindent ígértek akkor, mielőtt jelentkeztek a kiállítók, megfeledkeztek; azzal, hogy a sok ezer kiállító hazafiságot vélt teljesíteni, midőn a kiállításon tudását, képességét, anyagi tehetségét a haza ezereves oltárának szentelte, nem törődtek. Arra, hogy több ezer iparos abban a reményben volt, hogy erkölcsi haszna lesz a kiállításon nyert jutalom által, nem gondolt senki.

Miért állítottunk ki egyáltalában? Csak nem gondolja senki, hogy azért, hogy a direktor és a titkár urnak egy időre szép és mondjuk fényes funkciója legyen? Kiállítottunk bizony szegény jámborok azért, mert vártuk érte a kiérdemelt jutalmat, azt, melyet még a kiállítás tartama alatt oda lehet biggyeszteni a véres verejtekkel előállított kiállítási munkára.

De mi történt? Már június hóban olvastuk Tiller és társai kitüntetését, szeptemberben és októberben olvastuk az igazgató s a titkár urakat ért kitüntetését. De hát miért kaptak ezek az urak a megérdemelt kitüntetését? Szép volt a kiállítás, ugy-e bár? De ha szép volt, sikerült is volt, hát ezt mind ott a zöld asztalnál csinálták? Kiállítókna, a szegény iparosnak ebben semmi része? Vagy talán első sorban nem azoknak az érdeme volt-e? Vagy ha még ennél is fontosabb volt az a zöld asztal, hát a zöld asztalokat ki csinálta?

Én részemről belenyugszom a történetekbe, ha nekem a kitüntetett igazgatóság csak egy belvagy külföldi kiállítást meg tud nevezni, hol a díjak kihirdetését a kiállítás bezárásáig a fiókba zárták és csak akkor hirdették ki az eredményt, midőn már a kiállítást berekesztették.

Mondja meg nekem a kitüntetett igazgatóság, minek most már annak az erkölcsileg tönkre tett iparosnak az érdem? Hisz az már rea neveze értékét veszítette, mivel az a kiállítás együttlétekor nem volt meg! Talán azért, hogy az iparos is a fiókba zárja? Ezért bizony kár volt a szegény iparosokat oda esdíteni.

Kereshettek volna és talán találhattak volna más módot is a tisztelt kitüntetettek, de ha mégis, vállalkoztak erre, kar volt mindjárt 26,000 magyar, nagybörzést szegény iparost belelovagoltatni? Erre talán kevesebb is elég lett volna, mert legalább marad más alkalomra is a tapasztalatlanokból. Lehet még az iparosokra is valaha szükség.

Kellene szólnom még a méntelepéről. Hivatásomnál fogva ehhez nem értek, tehát erről nem szólhatok semmit, de valószínű, hogy más dolog méntelep-főnököknek lenni és más dolog egy kiállítás élen állani.

Boross Soma.

Nekünk e cikkhez csak annyi megjegyzésünk van, hogy ezzel a sérelmek sorozata még befeljezve nincs. A többiek közül legyen itt még egy megemlíve.

Vendégloiseink és a kávécsok szerződést kötöttek a kiállító Igazgatósággal akkor, midőn még Ós-Budavárról szó sem volt, ekkor fogadták el a reakjuk nézve terhes feltételeket, és feltételek elfogadása után a kiállítási Igazgatóság Ós-Budával oly

szerződést kötött, mely értelmében oda nappal, 6 óra estig, csak a kiállításon át lehetett bejutni.

Ez így értelemben meg nem mond semmit, de azon kérésre, hogy 6 óráig a belépés Ós-Budába a kiállítás területéről 20 kr., ezen túl pedig 30 kr., okozta a megkötést, sőt többeknél a tönkretűtést, és pedig miért ez? mert a kiállítást látogató nagy közönség egész napot a pavilonok megtekintésére fordította, este faradtan, kiéhezve, szomjasan, kényelmesen leült volna egyik-másik vendéglő vagy kávéházban pihenni, enni és inni, de midőn 6 óráig 20 kr., 6 után pedig már 30 kr. juthatott Ós-Budavárába, hogy személyenként 10 kr. megtakarítás legyen, oda futott át látogatók zöme, az mindenki megfigyelheté, ki 6 óra előtt a faluban járt, hogy egyszerre 6 előtt mily nép-vándorlás keletkezett, mely mind e megtakarítással számolt, így esett meg az, hogy a kiállításban levő üzletek üresen maradtak, a Grinzingereknél pedig tömve és szüfölvá volt naponta.

De mi az a tisztelt Igazgatóságának, ha számos üzletember tönkre megy, ha csak neki a végeredmény kedvező.

A vaj és annak hamisítása.

Minél nagyobb egy város, annál nagyobb súlyt kell fektetni a közhatóságának arra, hogy a köz-elélemzésre bevitt élelem folytonosan kellő ellenőrzés alatt álljon. Hazánk fővárosában e feladat megoldására szolgál a budapesti székesfővárosi vegyszeri és tápszervizsgáló intézet, melynek vezetője, Balló Mátyás, a legkifináltabb szolgálatokat teszi hazánk és legnagyobb gyomranak egészsége érdekében. Az intézet működéséről irt műveből íme közöljük a következőket, mint amely kérdés minket is igen közelről érdekel.

Vaj. A vaj 1890 óta áll allandó felügyelet alatt s a vajvizsgálatok száma ez év óta folyton szaporodik. A nevezett évben 48, az 1891-ik évben 42, 1892-ben 63, 1893-ban 104, 1894-ben 128 és a lefolyt 1895-ik évben 261 vajpróba vizsgáltatott meg intézetünkben a következő eredménnyel:

Korlat	Valódi tehénvaj			Má-romlott, élvezet-alkalmatlan	Má-romlott, élvezet-alkalmatlan	Összesen
	jó kifogás-talan	romlott, élvezet-alkalmatlan	vizzel hamisított			
I.	4	6	2	12	24	
II.	5	11	3	5	24	
III.	—	1	—	2	3	
IV.	4	14	8	27	53	
V.	2	8	—	18	28	
VI.	5	4	5	27	41	
VII.	—	16	1	20	37	
VIII.	3	8	1	7	19	
IX.	5	7	1	6	19	
X.	7	5	1	—	13	
	35	80	22	124	261	

A vaj aránylag véve a legtöbb esetben esik kifogás alá és pedig főképen a következő okoknál fogva:

1. A valódi vajat vizzel szókták hamisítani.
 2. A valódi vajat romlott, emberi élvezet-alkalmatlan állapotban hozzák a forgalomba.
 3. Valódi vajat idegen zsiradékokkal szókták hamisítani.
 4. Valódi vaj név alatt művaját árusítanak.
- Mesterségesen festett vaj is fordult elő piacunkon; a festésre használt festőanyagok eddig kivétel nélkül ártalmatlanoknak bizonyultak s a merges viktóriasárgát (safransárgát), martius-sárgát, pikrisárgát, melanitsárgát stb. egyetlen egyszer sem sikerült a vajban kimutatni. Fertőtlenítő szerekkel (salcilsavval stb.) kevert vaj sem fordult elő.

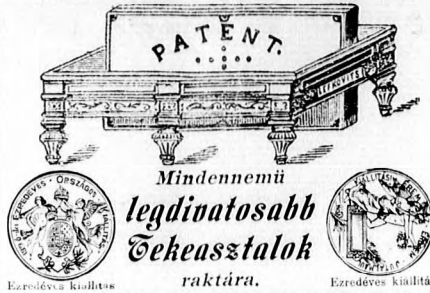
Vizzel hamisított vaj. A víz a vajnak rendes alkotó része; az részint a vajban maradt tejből, illetve íróból, részint pedig a vajnak mosó-vizéből származik. A normális vaj víztartalma többnyire 16%-nál csekélyebb s csak egyes esetekben száll fel 18%-ra. Ha emélfogva 18%-nál több víz van a vajban, akkor a többlet szándékos eljárásnak tudandó be, amennyiben a terméknek súlyát emelendő, azt nem fosztotta meg a fölös víztől, sőt vannak esetek, hogy a vaj víztartalma külön eljárás folytán bámulatos mértékben felszaporodott, ilyen esetek például a következők:

	361. n. sz.	605. n. sz.	403. n. sz.	1891. n. sz.
zsir.	62.46%	56.90%	56.84%	42.85%
víz.	32.58%	38.37%	41.74%	53.34%
nemzsir.	3.96%	4.73%	1.39%	3.81%
Reichertszám	23.9	25.4	21.3	20.0
savfok.	10.2	17.0	20.2	29.1
refrakció				
40° C-nál.	41.5	40.5	43.0	43.0
külsőleg.	avas	avas	avas	avas

A magasabb határszám alapján a 361. számú vaj súlya legalább 15%, a 605. számú legalább

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok
Budapest, Uj-utca 39.



Mindennemű legdívatósabb Tekeasztalok raktára.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdiszesebb kiállításig úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellekek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, domínó, újságerket stb.

Kitüntetve a következő kiállításokon:

Budapest, Bécs, Páris, Brüsszel, Antwerpen és Szent-Pétervár

Szállodák, kávéházak és vendéglők részére bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával kitűnő és a legkényesebb ízlesnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávészai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezési czukrázszoftályunk legelső szakferfiak vezetésével áll.

Óriási gyümölcskészleteink, fagylaltgépeink és formáink folytán vállalatunk azon kellemes helyzetben van, hogy

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben 20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt szelet-forma fagylaltokat szerviroztatunk.

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak, kifogástalan minőség, pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

„Sanitas”

sterilizált szikviz és fagylaltgyár és szikvizgyárakat berendező

TELEFON! RÉSZVÉNYTÁRSASÁG TELEFON! BUDAPEST,

VII., Gizella-ut 51. (saját gyártelep) Csömöri-ut sarok

I. magyar játékkártya-gyár

Piatnik Nándor és fiai

ajánlja legjobb minőségű

játékkártyáit, csupán magyar gyártmányt.

Gyár és iroda: VII., Csengery-utca 11. szám

Raktár: IV., Szervita-tér 8. szám

„ VI., Andrassy-ut 19, a nagytözszédben. Telefon 6341.

20%, a 403. számú legalább 23% és az 1891. számú legalább 35% vízzel lett felszaporítva. Gyúras közben ilyen vajból viz csurog ki s az átlagos víztartalom megállapításánál külön figyelmet kell fordítani arra, hogy a nyert szám az átlagos víztartalomnak megfelelően.

A magas víztartalom természetesen a zsír mennyiségét arányosan leszállítja. A jó minőségű vajak legalább 80%-nyi zsirtartalma leapadhat ilyen esetekben, mint látjuk, 42%-ra. Amellett még az a baj is áll elő, hogy az abnormális vízmennyiség a vaj gyors megromlását okozza; az összes idetartozó vajknál magas a savfok s mindannyi avas tekát romlott s mint ilyen az emberi élvezet-alkalmatlan.

Romlott vaj. A vaj épügy, mint minden más zsír, idővel megromlik, s azután undorító avas szagot és ízt kap, miközben organikus savak képződnek s a vaj savfoka fokozatosan emelkedik. Az avas vajban foglalt savak Bokai vizsgálata szerint megkárosítani képesek egészségünkre s a megromlott vaj mindenütt mint egészségtelennek s ennél fogva az élvezet-alkalmatlannak, forgalomba hozatala pedig kihágásnak tekintetik.

A vaj megromlását nagyban elősegíti a proteinanyag, idővel különösen akkor kerül a vajba, ha készítéséhez savanyú tejfölt használnak, kisebb mértékben pedig akkor is, ha a kizöpülőztöt vajat az írótl gondosan meg nem fosztották illetőleg vízzel kellőképen meg nem mosták. Proteintartalma vaj nemcsak magának a zsirnak avasodása, hanem egyszersmind a proteinnek rothadása következtében romlik meg; ez utóbbinak megromlása hamarabb következik be, mert a protein nedves állapotban a legnagyobb mértékben rothadésképes anyag. A vaj ebben az esetben rothadt sajszagot kap, mely párosulva a megavasodott zsír szagával és ízével, oly egészet ad, mely az egészségre feleltéartalmas s mely külsőleg is megkülönböztethető az igazi vajtól, amennyiben inkább zsíros sajtához, mint vajhoz hasonló. Mindamellett még ilyen állapotban is vevőre akad nálunk a vaj, talán azért, mert a szegényebb néposztály, mely olcsóbb tápszerekre szorul, más vajat egyáltalán nem kap és az igazi, romlatlan vajnak szagát s ízét talán már nem is ismeri.

Az elemzésekből kitűnik, hogy a „nemzsír” — mely szó alatt a vajban foglalt só, tejcukor s perteinanyag összege értendő s ez összegben a só gyakran hiányzik s ha jelen is van, mennyisége az egy-két százalékot meg nem haladja, a tejcukor mennyisége pedig legrosszabb esetben egyenlő a protein mennyiségével — az ez év folyamán vizsgált vajokban néha 10—12%-ra emelkedik, s hogy a magasabb nemzsirtartalommal piacra hozott vajak rendszeren romlottaknak bizonyultak. A kifogástalanoknak talált tehénvajak ellenben nemzsírban majdnem éppoly szegények mint a művajak s ezért aránytalanul tartósabbak is.

A vaj megromlásának fokát az úgynevezett savfokkal mérték s külföldön olyan vajakat, melyeknek savfoka 12-nél magasabbnak találtatott, élvezet-alkalmatlannak nyilvánítottak. Újabb tanulmányokból Raumer: Forschungsberichte s Sendtner műveiből kitűnik, hogy a vaj romlott illetve avas volta a savfokkal nem emelkedik arányosan, hogy e két dolog egymással nem függ össze, minek következtében a bajor kemikusok utolsó gyűlésükben abban állapodtak meg: „hogy a faggyus és avaszagú és ízű vaj, savfokának tekintetbe vétele nélkül nyilvánítandó élvezetellenek”. Ha a vaj bekövetkezett megromlását eláruló avas szaghoz magas savfok is csatlakozik, akkor természetesen a vaj megromlása annál pontosabban ki van mutatva.

Egy pillantás vajelemzéseinkre s rögtön meggyőződünk arról, hogy épen a valódi tehénvajnak leggyakrabban romlottaknak, illetve avaszagúnak s ízüknek találtattak s hogy egyszersmind a legmagasabb savfokok a valódi vajknál észleltettek. Míg a művajknál az avas szag csak ritkán lép fel s a savfok csak ritkán haladja meg a 10-el, addig a valódi vajak savfoka rendszeren nagyobb 10-nél, többnyire 10—20 s a legnagyobb 30—40, sőt 50-re emelkedő savfokok épen a valódi vajknál fordultak elő. A legnagyobb savfokot 55.0-ot a IV. kerülethől származó s naplónkban 2365. szám alatt bevezetett valódi tehénvajnál észleltük, mely egyszersmind 25—30% vízzel volt hamisítva (víztartalma 43.35%).

Ezt az elidegenítő jelenséget a fent közölt adatok megmagyarázzák; segítség azonban csak szigorú büntetésekől várható. Ellenőrzés hiánya következtében a vajkészítés teljesen elfajult, azt helyes utra visszaterelni másként nem lehet, mint a kihágások szigorú megtorlása által, mely eljárás igazolása nemcsak abban lehetséges, hogy a romlott súlyú áru ára nem felel meg valódi értékének, hanem abban is, hogy ártalmas az egészségre.

(Folyt. köv.)

Kávépörkölés Le Turcq des Rosiers szabadalmazott módszere szerint.

Magyarországi vezérképviselő : Adametz József, VII. Almássy-tér 16. szám.

Mivel nagyobb egy város, annál nagyobb súlyt kell fektetni a közhatóságnak arra, hogy a közéletmezésre bevitt élelmiszerek és élvezeti cikkek folytonosan kellő ellenőrzés alatt állítsanak. Hazánk székesfővárosában e feladatot a Balló Máttyás tanár vezetése alatt álló »Székesfővárosi vegyészeti és lápszervizsgáló intézet« van hivatva teljesíteni, azonban dacára annak, hogy ezen intézet fennállása óta már igen sok és jeles szolgálatot teljesített a főváros közegészségügyi viszonyainak, bátran elmondhatjuk, hogy az élelmiszer és élvezeti cikkek hamisítványok seholsem kerülnek oly nagy mértékben hamisítva és helytelenül, a vevőt károsító módon kezelve a piacra, mint éppen minálunk.

Az élelmiszer-hamisítók figyelme különös előszeretettel foglalkozik a kávéval, mely úgy vegyi összetételénél, mint magas árána fogva a hamisításra szinte önmagától kínálkozik. A nagy közönségen kívül, mely e hamisítások által nemcsak egészségügyi szempontból szenved jelentékeny kárt, hanem anyagilag is károsodik, e sajnos körülmények nyomását leginkább mi kávéosok viseljük, kiknek a kávé egyik pár excellence jelentőségű üzletanyagát, kereskedelmi cikkét képezi. Eltekintve azonban attól, hogy csak a legrikább esetben kapunk természetes, hamisítatlan kávé, mely amellel hogy egészségtelen, egyáltalán értéktelen is, a legnagyobb hátrányok reánk kávéosokra abból származnak, hogy közülünk azok, kik a házi pörkölés körülményes és időrabló munkájának nem akarják magukat alávetni, pörkölt vagy darált, rendszeren rossz minőségű zsírral, cukorszörppel, olajjal fénysített, sulyában nehezebbé tett kávékat kénytelenek vásárolni. Az újabb időben a fővárosi kávépörkölőkben tapasztalható nagyobb mérvű hamisításokra való tekintettel a tisztí főorvos előterjesztést tett a polgármesterhez, miszerint hívasának fel a kerületi előjáróságok, hogy a kerületek területén levő pörköldékek, különösen a vízzel való sulyosítás, midáltal a vevő anyagi kárt szenved, és a fénysítés tekintetbe vételével tartásnak vizsgálatot s a gyanusnak talált esetben küldjenek mintát a főváros vegyészéhez, hamisítás esetén pedig a fennálló törvények és rendeletek értelmében járjanak el.

Ilyen körülmények között különös örömeinkre szolgál, hogy az előttünk felmutatott eredeti és hiteles bizonylatok alapján, mint saját tapasztalatainkból kifolyólag egy olyan kávépörkölési móddal ismerkedhetünk meg, mely amellel, hogy közegészségügyi szempontból a teljes ártalmatlanság tekintetében garanciát nyújt, alkalmazása által anyagi előnyöket is biztosít, és felhasználása óta minden tekintetben megfelelt a hozzáfűzött várakozásoknak.

E kávépörkölési módszer, melyet **Le Turcq des Rosiers** talált fel Párisban, a gőz lepárolgásán alapszik, vagyis más szóval abból áll, hogy a gőzt automatikusan elválasztjuk egy hűtőedény segítségével, amelybe friss levegő hatol s amely 100 fokra lesz felmelegítve. A pörkölés alkalmával ugyanis a kávénak 20%-nyi súlyát kitevő gőzök keletkeznek, vagyis 100 kiló nyers kávé pörkölésénél 20 kiló elpárolog. E veszteségből 12 kgr. a vizre, 3 kgr. az ammoniakra, coffein és kivonatanyagra 5 kgr. esik. A víz, mint különben is felesleges és az ammoniak, mint az egészségre ártalmas anyag mint veszteség nem jöven tekintetbe, maradna 5 kgr. caffee, mint a kávé alkaloidjait képező veszteség, azonban éppen abban áll a **Le Turcq des Rosiers** rendszer előnye, hogy az ezen alkaloidokat tartalmazó gőzök nem távolíthatnak el, sőt inkább sürített alakban vitetnek vissza a kávéba, tehát nemcsak a sulyvesztés lesz 5%-kal kisebb, hanem a kávé maga legfontosabb alkotórészeinek visszaadása által becsesebbé és nagyobb értékűvé válik, és tápértéke is jelentékeny mérvben emelkedik, s miután az átnedvesedés ki van zárva, könnyebben eltarthatóvá, tartósabbá válik.

Az itt felsorolt tények legjobb bizonyítékául szolgálnak a francia hadügyminisztérium (Ministere de la Guerre-Service des substantances) 16056—896. számú, és a francia tengerészeti minisztérium hivatalos bizonyítványai, amelyek szerint az ottani tudományos és orvosi körök nyilatkozatai alapján e módszer a hadsereg számára történő kávézállományokra elfogadtatott. Előttünk fekszik továbbá az »Untersuchungs-Anstalt für Nahrungs- und Genussmittel des allg. öst. Apotheker-Vereins« igazgatójának, **Dr. Mansfeld**-nek bizonyítványa, ki szakvéleményét a következőleg fejezi be: »Eine angestellte Kostprobe unparteiischer zur Beurteilung der beiden Sorten ergab stets als Resultat ein kräftiges Aroma und meist auch einen besseren Geschmack beim inuicirten Kaffee als bei dem nicht inuicirten. Als Endresultat unserer Versuche über das Verfahren nach Le Turcq des Rosiers muss erklärt werden, dass durch dasselbe eine Gewichtszunahme und auch eine geringe Verbesserung des gebrannten Caffees erzielt wird.« (A kétféle eljárás mód szerint előállított feleségek megízlelésénél az inuicált kávéval mindig erősebb illat és többnyire jobb ízt találtunk, mint a nem inuicáltnál. A Le Turcq des Rosiers módszerrel illető vizsgálataink végeredményeképp kijelenthetjük, hogy általa nemcsak sulynyereséget, hanem a pörkölt kávéval javulását is elérhetjük.) **Chastaing P.**

tudor. tanár, a párisi Ecole superieure de Pharmacie igazgatója, a la Pitie-kórház főnöke, tagja annak a bizottságnak, mely Bécs város tanácsa által a következőképp nyilatkozik: »A pörkölés ideje alatt egy könnyű és kellemesnek mondható kávé szag érezhető a helyiségben; a gőzképződés alig vehető észre. A kávé átírítása a gömbből a szitába szintén úgy történik, hogy nem okoz sem gőzt, sem szagot a helyiségben. A pörkölés ideje alatt a szomszédságban sem érezhető kávészag.«

A kávé biophysiológiájára vonatkozó vizsgálatainak eredményét pedig a következőkben foglalja össze: 1. *Le café obtenu par ce procédé se conserve mieux, que le café torréfié les conditions ordinaires.* (Az ezen eljárással kezelt kávé tartósabb, mint a közönséges módszerek szerint kezelt.) 2. *Le mouillage est évité.* (A megnedvesedés ki van kerülve.)

Gerbeaud E. 1896. nov. 20-án így ír: »Az Ön megkeresésére válaszképpen el kell ismernem, hogy kávémnak Adametz József által eszközölt pörkölésével nagyon meg vagyok elégedve. Fogadja uram őszinte üdvözlétem kifejezését. Gerbeaud E. s. k.«

Hogy különben a **Le Turcq des Rosiers** francia rendszerű kávépörkölés, mely ez idő szerint már nemcsak Franciaországban van általánosságban elterjedve, hanem Angolországban és Németországban is mindinkább tért hódít, csakugyan nagy anyagi és higieniai előnyökkel jár, legjobban kitünik azon körülményből, hogy a különféle kávépörkölő vállalatok már is hozzáfogtak e szabadalmazott eljárásnak utánzásához, illetve hamisításához. Ezt bizonyítja a »Pester Lloyd« 1896. évi július 13-iki számában Wertheimer és Frankl budapesti cégtől megjelent következő nyilatkozata: »Herrn Dr. Isidor Deutsch als Vertreter des Herrn Nicolas Lucien le Turcq des Rosiers in Paris. Auf Zureden eines unserer Angestellten, haben wir in unserer Budapester Kaffeebrennerei Vorrichtungen zum Rösten von Kaffee eingeführt und das auf denselben basierende Verfahren nahezu ein Jahr in Betrieb gehabt, welches Ihren obgenannten Herrn Clienten patentirt ist. Als dies geschah, waren wir uns dessen nicht bewusst, hiedurch in die Patentrechte Ihres Herrn Mandanten einzugreifen. Nachdem wir uns die Überzeugung verschafft haben, dass letzteres der Fall ist und nachdem die in Rede stehenden Vorrichtungen und das auf denselben basierende Verfahren zum Rösten von Kaffee, durch welches im Brennereibetrieb sehr wesentliche quantitative und sonstige Vortheile erreicht werden das ausschliessliche Recht des Herrn Nicolas Lucien le Turcq des Rosiers bildet, geben wir hiemit die Erklärung ab, dass wir in Zukunft uns der Anwendung dieses Verfahrens enthalten, beziehungsweise dasselbe nur dann anwenden werden, wenn uns die obgenannten Herren Patent-eigenthümer hierzu die Erlaubniss ertheilen sollten.«

A mondottakból láthatjuk, hogy a **Le Turcq des Rosiers** rendszerű kávépörkölésnek a következő előnyei vannak: Az eljárás közegészségügyi szempontból teljesen ártalmatlan, a kávépörkölő az eredeti sulyak 5—6%-át takarítja meg, a kávé tartósabbá válik, átnedvesedés ki van zárva, a kávé illata és tápértéke megnagyobbodik, s így megbecsülhetlen anyagi előnyökön kívül a kávéval kitünő minőséget is biztosít.

A **Le Turcq des Rosiers** rendszerű kávépörkölési rendszernek, melynek gyakorlatára egyedül Adametz József van felhatalmazva, hatósági bemutatása Dr. Magyarevics M. kerületi tisztviselő orvos, Balló Mihály vegyész, a székesfővárosi élelmiszer és lápszervizsgáló-intézet főnöke, Dr. Bókai Árpád tanár, a kir. magyar tudományegyetem gyógyszer-tani intézetének igazgatója jelenlétében f. évi november 25-én történt vizsgálatok eredményét annak idején részletesen fogjuk ismertetni. Folyó hó 26-án a »Budapesti kavaspártarsulat« képviselőjében Német Antal ipartársulati elnök, Pékler Armin alelnök, Weingruber Ignác, Glaser Fülöp választmányi tagok latogatták meg az érdekes iparteletet. Mint szakemberek mindnyájan elismerőleg nyilatkoztak a rendszer gyakorlati előnyei felől, s azon meggyőződésüknek adtak egyhangulag kifejezést, hogy ha e pörkölési rendszer, amint az előttük is felmutatott bizonylatok igazolják, az üzleti gyakorlatban is bevál, úgy az egy-oly újított képez, mely megérdemli azt, hogy ipartársaink részéről osztatlan támogatásban részesüljön.

Mindezeknél fogva ezen eljárást a legmelegebben ajánlhatjuk olvasóinknak. Ha meggondoljuk, hogy a lakosság legnagyobb része a kávé nemcsak mint élvezeti cikket, hanem mint mindennapi tápszer fogyasztja, amely körülmény a kávéfogyasztásnak nagyjelentőségű higieniai szereplést biztosít és ha meggondoljuk, hogy azon 5%-nyi sulynyereség, amely ezen eljárásnál minden körülmények közt biztosítva van, mily nagy jelentőséggel bír kávéház-tulajdonosainkra nézve, kik egy éven át több száz kilogrammi kávéval használnak, úgy nyilvánvalóvá válik előttünk, hogy ezen eljárás a mondottakon kívül, tekintettel a nemzetfogyasztás óriási arányaira s ezen élelmi cikkek magas árára, nemzetgazdasági szempontból is nagy jövőre hivatott.

A vállalkozók érdeklődőket szívesen látnak az Almássy-tér 16. szám alatt levő telepükön, s mi a magunk részéről a praktikus, tiszta és egészséges telep megtekintését nem ajánlhatjuk elég melegen.

Wagner József
a »Kávéipar Szakbizottság« szerkesztője.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnymással és szabad. légűtövel.

Élvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-esapokban,

valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,

sowie aller Gattungen Pumpen.



HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legfinosabb kivitelben olcsó árak mellett, francia minta után készített saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.

Különösen kiemelő

I., II., III. és IV. oszt. temetkezések üveg-temetkezési kocsikkal.

Diszes ravatal minden osztályú temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczoporsókból

valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN

a bel- és külföld minden irányában.

= Fiókjárat: VI. ker., Nagymező-utca 10. =

Francia pezsgőgyár

PRÜCKLER ÉS TÁRSA

oszl. csász. és magy. kir. udvari szállítók József főherceg Ő cs. és kir. fensége udvari szállítói

BUDAPEST

pezsgőbörpinczészet és iroda saját gyártelepen

X. kerület KÖBÁNYA.

Telefon 53—67. sz.

Ajánlja az ország-szerte a legelőkelőbb körökben kitűnő minőségűeknek elismert pezsgőborait.



A vendéglősök és kávéosok érdeke.



A legjobb minőségű porosz szalonszenet (darab, kokca és dió), valamint első minőségű bükkfát (fűrészelve és hasogatva) bármely mennyiségben szállít a

„Budapesti Tüzelőanyag Elárúsító Szövetkezet”

a következő árak mellett:

első minőségű Porosz-szenet mm.-ként frt 1.50

első minőségű Bükkfát hasogatva mm.-ként frt 1.15

Központi megrendelő iroda:

VIII., József-körút 8. sz.

58—58. Telefon 58—58.

Fiók megrendelő helyek:

IV. kerületben:
Keresztes Antal, Városház-tér 1.
Patonay Endre Lipót-utca 27.
Patonay Endre fiókja, Molnár-u. 37.

V. kerületben:
Szimon Istv. fiókja, Váczi-körút 60
Kintzly Gyula, Fürdő-utca 4.

VI. kerületben:
Szalády Ant. és fia, Andrássy-ut 86.
Kertész R., Andrássy-ut 17.
Szimon Istv. fiókja, Teréz-körút 25.

VII. kerületben:
Légányi Lajos, Kerepesi-ut 82.

VIII. kerületben:
Sallay István, Kerepesi-ut 17.
Vajner Andor, Sándor-utca 4.
Szitta István, József-körút 55.
Székely Gyula, Baross-utca 77.
Follmann Lajos, Üllői-ut 24.

IX. kerületben:
Kozalki Ferencz, Ferencz-körút 25.
Tóth Imre, Üllői-ut 73

Kitűnő minőségért és teljes súlyért felelősséget vállal

az igazgatóság.

Unghváry László

GYÜMÖLCSFA-ISKOLÁJA

CZEGLÉDEN.

Cseresnye- és meggyfa-csemeték nagymérvbeni eladása.

Eladásvá szánt készlet: cseresnyéből 80.000 db, meggyből 50.000 db.

Cseresnye-csemeték árai: a 100—200—240 centiméter magas hajtással bíró gazdag gyökérű, 1—2 éves csemeték darabja (azok erőssége szerint) 20 krtól 40 krtig.

Meggyfa-csemeték árai: az 1—2—3—4 éves, gazdag gyökérű, igen szép fejlődésű, elterjedt csemeték darabja (azok erőssége szerint) 20 krtól 50 krtig.

Nagybani	100 drb	40 kros csemete	1 vagy több fajban	38 frt.	} 100-an-ként.
árak.	250	> 40	> 1	> 36	
	500	> 40	> 1	> 34	
	1000	> 40	> 1	> 32	
	5000	> 40	> 1	> 30	

A 4—5 éves, igen erős meggyfa-csemeték 100-a 45 frt, 250 db vételénél 45 frt, 500 db vét. 44 frt. Igen nagy készlet van a következő cseresnye-fajokból: Germersdorfi nagy, Nagy fekete ropogós, Korai majusi cseresnye, Budasanyi őriás, Ferencz császár ropogósa, Dömösön sárga ropogósa, Hódmezővári őriás, Dr. Eutz feketeje, Schneider kékai ropogósa, Coburg korai fekete, Glocker őriás, Büntner kékai ropogósa, Mezel ropogósa, Renekerhen ropogósa, Heintze korai cseresnyeje, Korponai fekete ropogósa, Műcsoburgi nagy, Disznói fűszoros, Jaboulay ropogósa, Hollandi hercegnő, Kanizsai fekete, Espéron ropogósa stb. stb.

Igen nagy készlet van a következő meggy-fajokból: Körösi meggy (Spanyol-meggy), Spanyol meggy piros, Pándi meggy, Korai Hortensia, Hortensia királyi, Eugenia, Vn. (V. ér), Ögüest ajándék, stb. stb.

A fenti cseresnye és meggyfajokon kívül adtnak ki körte, alma, szilva, őzsi és kajszi-barack, laszonya, birs és aprfa-ajtványok ugy gazdasági mint törpére nevelt 1—2—3—4 éves példányoktan meg pedig gazdag fajválaszték mellett. A csemeték tisztán honok talajon neveltek s ezért gazdag gyökérrel s biztos fogazással. Kép-szerrel bírnak, ezen felül hiteles fajokat edzett természetűek, egészségesek, hosszú életűek és igen olcsók is. Adtnak ki fentiekben kívül 1—2—3—4 éves vadonoz is, körtéből, almából, dunciból, paradicsom-alma, birs, beszteczeli szilva, lujvázezi szilva, Prunus Myroholana, Saint Julien, lokony, mandula, sárga barack, cseresnye, fekete meggy, sármeggy és egyéb, melyeknek árai erősség, (vastagság szerint) 1000-któl 505 frttól 10-80 retra emelkednek.

AZ-UNGHVÁRY LÁSZLÓ-féle czeplédi gyümölcsfa-iskola ma már 140 hold területű. Van benne 1,000,000 nemese és 15,000,000 vadonoz csemete s így az ma már, mint tisztán gyümölcsfa-iskola a föld kerékében legelőkelőbb telepek közt az első helyen áll. Egyébektől is nagyot haladt az Unghváry László féle czeplédi iskola, hogy a telepet (százra időre való számitással) azéni kitaláltatta: megkülönböztet a sok első, hiteles csapadékos időre való számitással vízvezető árkokat készíti. Ezen munkálatok tavaszig mind befejeztettek. Külföldre az év őszén és a következő év tavaszan 4000 db anyafát. Többek megkezdte a díszkörtök és díszfák, valamint a rózsatervezést is. Boldogul Bereczki Mátéknak ugy a mező-kövesházi, valamint kunigatói kiserőlté telepe a czeplédi telephelyen ma már ötféleképes vállalat, Kocsakonban is létezik egy nagyüzemi vállalat, 40 holdas gyümölcsfa-iskolát stb. stb.

Tessék árajgyzékelt kérnél!

CHRISTOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

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

LENZ TESTVÉREK

déli gyümölcs, gyümölcs-főzelék, be- és kivitel-üzlet
Budapest, Petőfi-tér 4.

Ajánlják jól felszerelt

Maroni, gesztenye, narancs, citrom, körte,
alma, carfiol, nürnbergi torma, foghagyma,
hagyma, főzelékconserv és

mindennemű déligyümölcs-raktárukat.

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

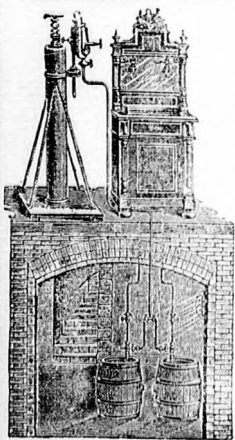
• Kostenüberschläge gratis. •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

* Billigste Fabriks-Preise *

Die billigsten

Weihnachtsgegenstände,
Christbaum-Decorationen, Chantiné,
Bonbons, Fondans, Bisquits, Thee-
u. Mandelgebäck so auch Mohn- u.
Nuss-Beugeln kauft man am besten

bei
Alois Etzinger

Zuckerverfahren- und Bisquits-Fabrik
Budapest, Csömöri-út 71.

* Billigste Fabriks-Preise *

Tramway-Verbindung

Telefon 50-48.

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.

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

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

BERNDORFI FÉMÁRU-GYÁR.

RAKTÁR:

BUDAPEST,

Kristóf-tér

és

Váci-utca

sarkán.

*



Gyártmányok:

Alpaca-ezüst, China-ezüst és
alpaccából:

ugymint: étszerek, asztalterítékek minden
kivitelben; gyertya- és gyufatartók, tea-
kannák, tea-szűgők, magánházak, szállodák,
vendéglők és kávéházak részére.

Kelengy-casetták.

Szabadalmazott

tiszta nickel főző-edények.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen.