

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

A Budapesti Kávés-Ipartársulat

a budapesti kávésegédek betegsegélyező-pénztárának, a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulata és a „Hungária-nagyszálloda” betegsegélyező-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.	
ELŐFIZETÉSI ÁRAK:	
Egész évre	frt 6 — Negyed évre
Félévre	frt 3 — Külföldre negyedévenként
frt 2 —	
Erférint am 1. und 15. jedes Monats.	
Pränumerations-Preis	
Ganzjährlich	fl. 6 —
Halbjährlich	fl. 3 —
Direktjährlich fl. 1.50	
Für das Ausland postalisch fl. 2.—	

SZERKESZTŐSÉG ES KIADÓHIVATAL.	
Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám	
Bérgyűlések levélei nem fogadják el. — Díjazatok cím száma: vissza.	
Redaktion und Administration:	
Budapest, IV., Benczúr, Egyetem-tér Nr. 6.	
Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JOZSEF.	

Az ipartársulati iroda és a kávésegédek betegsegélyező-pénztárának irodája	
IV. ker., Irányi Dániel-utca 3. szám alatt van.	
Hirdetések és előfizetések elfogadtnak a kiadóhivatalban	
Budapest, IV., Egyetem-tér 6. II. emelet	

HIVATALOS RESZ.

Jegyzőkönyv

felvételett Budapesten, 1895. évi április hó 23-án a „Budapesti kávésegédek betegsegélyező-pénztára” igazgatósági üléséről.

Jelen voltak: Steuer Sándor elnök, Harkai Mór pénztárnok, Némái Antal, Fränkl Bertalan és Holstein Zsigmond igazgatósági tagok a munkadók részéről és Wagner József Gusztáv szerkesztő.

Miskey Lajos, Rigó József, Lőrincz Elek, Magyarics Gusztáv, Lederer Sándor, Olmosi József és Schweitzer Gusztáv igazgatósági tagok a biztosítottak csoportjából.

1. Elnök az ülést esti 9 órakor megnyitja és jegyzőkönyv-hitelesítőkül Holstein Zsigmond és Lederer Sándor igazgatósági tagokat jelöli ki.

2. Az 1895. január hó 25-én tartott igazgatósági ülésről felvett jegyzőkönyv felolvastatik. Tudomásul vétetett.

3. Titkár bejelenti, hogy Nossek József betegsegélyező-pénztári tag elhalálozott.

Sajnálattal tudomásul vétetik és Harkai Mór pénztárnoknak, ki a temetkezés alkalmából felmerült zászlóvivő-költséget sajátjából fedezte, köszönetet szavaztatik.

4. Titkár az évi jelentést, zárszámadást, vagyonskimutatást és a statisztikai kimutatást előterjeszti.

Egyhangulag elfogadjatik, és annak kinyomtatása és a közgyűlésen a tagok között való szétosztása elhatározatik.

5. Schönberger Márton betegsegélyező-pénztári tag kérvényt nyújtott be az iránt, hogy részére az igazgatóság némi segélyt szavazna meg, mert orvosi rendeletre saját költségén vásárolt egy sérvkötőt, mit neki az alapszabályok értelmében a segély-pénztárnak kellene kiszolgáltatni.

Az igazgatóság Schönberger Mártonnak 5 frtot utalványoz ki segély czímen.

6. Elnök jelenti, hogy a mai tárgysorozat 6-ik pontja egy kijelölő bizottság kiküldése, kik a közgyűlésen választandó új igazgatósági tagok névsorát lesznek megállapítandók.

Az igazgatóság Holstein Zsigmond, Miskey Lajos és Rigó József urakat jelöli ki a névsor összeállítására.

Az ülés után a bizottság rögtön összeült s a következő jelöléseket eszközölte:

Igazgatósági rendes tagokul:

A munkaadók részéről: Steuer Sándor, Némái Antal, Holstein Zsigmond,

a biztosítottak csoportjából: Miskey Lajos, Rigó József, Harezy Gyula, Schwarcz Ferencz, Fritz Ferencz, Lesslhummer Alajos.

Póttagokul:

A munkaadók csoportjából: Sturm Gyula, Gansterer József,

a biztosítottak csoportjából: Wagner Rajmund, Hauser Adolf, Schweitzer József, Stadt Frigyes

Felügyelő-bizottságba:

Tihanyi József, Hengl György, Scheinhardt Alajos.

Póttagokul:

Gebauer József, Langer Hermann, Horváth Gábor.

Választott bíróság:

Rendes tagokul: a munkaadók részéről: Büchler Jakab, Glaser Fülöp,

a biztosítottak csoportjából: Weninger József, Klein Sándor, Ott Nándor, Grecksák Rudolf.

Póttagokul:

Weisz Gyula, Ulltsch Géza, Blum Emil.

7. Elnök jelenti, hogy a közgyűlés napjának, helyének és idejének meghatározása képezi a napirend 7-ik pontját. Ez alkalommal felemlíti, hogy Nerey Dezső igazgatósági tag, mint a kávésegédek körének elnöke, szíves volt a „Budapesti kávésegédek köre” helyiségét a közgyűlés megtarthatására átengedni.

Az igazgatóság köszönettel fogadja Nerey Dezső igazgatósági tag szíves felajánlását és a közgyűlés megtartását a kávésegédek körének helyiségében április 30-án este 9 órakor határozza.

8. Titkár bejelenti, hogy Horváth Lajos pénzkezelő kérvényt nyújtott be az igazgatósághoz, melyben az eddigi 20 frt havi fizetését 25 frtra felemleni kéri.

Steuer Sándor elnök és Harkai Mór pénztárnok pártoló nyilatkozatai után az igazgatóság Horváth Lajos pénzkezelőnek fizetését május hó 1-től kezdődőleg 25 frtra felemleni határozza.

9. Miskey Lajos alelnök, vonatkozással a mult ülés jegyzőkönyvében foglalt azon megbízatására, hogy Keizer Miksa volt igazgatósági taggal érintkezésbe lépve, őt a betegsegélyező-pénztárba való újbóli belépésre bírja, kijelenti, hogy Keizer Miksa erre bárható nem volt. Tudomásul vétetik.

10. Olmosi József igazgatósági tag indítványozza, hogy a szakközlönytől az eddig élvezett subventiót vonják meg, mert az a kávésegédek érdekeit nem képviseli kellőképen. Az igazgatóság e tárgyban határozatot hozni nem kíván.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést 10^{1/2} órakor berekeszti.

Jegyzőkönyv

felvételett Budapesten, 1895. április hó 30-án a „Budapesti kávésegédek betegsegélyező-pénztára” által, a „Kávésegédek köre” helyiségében tartott

II-ik rendes közgyűléséről.

Jelen voltak: Az igazgatóság részéről: Steuer Sándor elnök, Harkai Mór pénztárnok, Némái Antal és Nerey Dezső igazgatósági tag; a munkaadók közül:

Miskey Lajos alelnök, Rigó József ellenőr, Magyarics Gusztáv, Lőrincz Elek, Lederer Sándor, Olmosi József igazgatósági tagok a biztosítottak csoportjából.

1. Mintán a tagok határozatképes számban megjelentek, elnök a közgyűlést esti 9^{1/2} órakor megnyitja és a jegyzőkönyv hitelesítésére Geiger József és Lederer Sándor urakat kéri fel.

Helyesléssel fogadjatik.

2. Elnök felkéri a titkár a mult évi közgyűlés jegyzőkönyvének felolvasására.

A jegyzőkönyv felolvasztván, észrevételezés nélkül hitelesítettik.

3. Titkár felolvassa:

a) az évi jelentést;

b) a pénztári kimutatást, mely szerint a pénztárnok 4541 frt 5 kr. folyó bevételre és 3884 frt 38 kr. kiadásra volt. — tehát 656 frt 67 kr. maradvány mutatkozik, mely átvitetett az 1895. évre;

c) vagyonskimutatást, mely szerint a pénztár vagyona a leltári érték beszámításával együtt 6812 frt 58 kr.;

d) a statisztikai kimutatást.

Az elnök felhívja a közgyűlést, hogy az előterjesztetekre nézve megjegyzéseit tegye meg, illetve a felmentvény megadása iránt határozzon.

A közgyűlés az igazgatóságnak és a felügyelő-bizottságnak a felmentvényt egyhangulag megszavazza.

4. Elnök bejelenti, hogy az alapszabályok értelmében a kilépett igazgatósági tagok helyébe választandó 9 rendes és 6 póttag;

a felügyelő-bizottságba választandó 3 rendes és 3 póttag;

a választott bíróságba 6 rendes és 3 póttag.

A választás vezetése céljából Geiger József, Lőrincz Elek és Magyarics Gusztáv urakat ajánlja, s a gyűlést a választás tartamára felfüggeszti.

A közgyűlés az elnök javaslatát elfogadván, a szavazatszedő-bizottság megalakul s a szavazás a titkár segédkezése mellett megkezdődvén, megszakitás nélkül folytatattik a befejezésig. Aztán a szavazatok összeszámláltatnak.

5. Az elnök a gyűlést újból megnyitván, tudatja, hogy a szavazatszedő-bizottság működését befejezte s felkéri a titkár a választmányi eredményének kihirdetésére.

Titkár kihirdeti, hogy beadott összesen 25 szavazat. Ebből az igazgatósági rendes tagságra a munkaadók közül Steuer Sándor, Némái Antal és Holstein Zsigmond, egyenként 25 szavazatot;

a biztosítottak sorából: Miskey Lajos, Rigó József, Harezy Gyula, Schwarcz Ferencz, Fritz Ferencz, Lesslhummer Alajos, egyenként 25 szavazatot;

a póttagságra a munkaadók közül Weisz Gyula 25 szavazatot;

a biztosítottak sorából Ulltsch Géza és Blum Emil egyenként 25 szavazatot kaptak.

A közgyűlés azokat, kiknek neveik felolvasztattak — mert legtöbb szavazatot nyertek — megválasztottaknak nyilváníttja s eljenzéssel üdvözlö.

6. Elnök a napirend értelmében felhívja a közgyűlést netaláni indítványok előterjesztésére.

Indítvány nem tetetvén, ezzel a napirend kimondottat. Az elnök a megjelenteknek köszönetet mond és szép szavakkal fejei ki a betegsegélyező-pénztár nemes és humánus működését és felkéri a jelenlévőket, ezen intézmény további pártolására.

Ezek után a közgyűlés az elnököt életve, feloszlott.

Némái Antal.

Budapest, 1895. május 12.

Egy fecske még nem csinált sohasem tavaszt de azért az első fecske megjelenésének mindig meg volt a maga jelentősége, az t. i. hogy a tavasz közeledését jelentette; egy ember, bármilyen jeles egyéni tulajdonságok adnak is súlyt és tekintélyt neki, még sohasem tudta érvényre jutni egy érdekkör specialis érdekeit, de legalább garanciát nyújt arra nézve, hogy amaz érdekek, melyeknek ő a személyes megtestesítője, éppen nála jó és biztos kezekbe vannak letelve

Ez az igazság — legyen az alapjául szolgáló hasonlat jó vagy rossz — adja meg a jelentőséget annak a kiváló fontosságú zárszónak, melyet f. évi április 16-án mondott el Némái Antal elnök a budapesti kávéipartársulat közgyűlésén.

Mi, és velünk mindazok, kik önzetlenül működünk egyrészt a kávéérdekek megvalósításáért, másrészt pedig állandó szemtanúi vagyunk azon lelkiismeretes buzgalomnak, melyet Némái Antal éppen ezek szolgálatában hét év óta kifejt, e zárszónak rendkívüli fontosságot tulajdonítunk

Némái Antal mint ember oly feddhetlen szereplése hét év óta mint ipartársulati elnöknek oly tiszteletet parancsoló volt s tevékenysége olyannyira dominálta ipartársulatunk működését, hogy lehetetlen nem nagy súlyt fektetnünk e kiváló férfi minden szavának, tettének. Intencziójának tisztasága, működése, céltudatossága és komolysága, állhatatossága és következetessége, a miket már régóta ismerünk, talán sohasem nyertek oly pregnans kifejezést, mint éppen e beszédben, amelyet annyival kevésbé szabad hallgatagon mellőznünk, mert egyszerű, de mindvégig előkelő szövegében nemcsak ipartársulatunk multjának elfogulatlan bírálatát, hanem egy messze jövő munkálkodásának megtisztult programját látjuk letéve.

Miként nagyevű festőművészek világhírű alkotásaik alapját csak egynéhány hatalmas esetvonással alkotják meg s csak a helyes koncepció alapján fognak hozzá a részletek kidolgozásához, úgy ő is egyszerű, de mindent magába foglaló körvonalakkal jellemezte »panaszos beszédben» ipartársulatunk hivatását és célját, a társulati tagok helytelen felfogását és tekintetben; a köz- és társas-szellem elbanyagolását, az összetartozás érzetének hiányát, a pártolásra méltó szakajtó pártfogásának hiányát, a kerületi érdekesportok megalakításának szükségét. Ha Némái Antal az ipartársulat által elért anyagi eredmények rövid hangsúlyozása mellett főleg e panaszra alkalmas körülményekre helyezte zárszavában a fősúlyt, úgy ennek bizonyára nem lehetett más oka, mint az, hogy az ipartársulat intím életében olyan jelenségekkel találkozott, amelyek ez irányban bizonyos aggodalmakat keltettek. Nyilván észrevette, hogy vannak a társulathoz olyanok, kik annak természetes érdekeit alaposan félremagyarázzák s azt magánérdekeiket biztosító intézeteként óhajtanák kezelni. Ez ellen szólalt fel tehát elsősorban, hatalmas bizonyítékok kapesán bizonyítván, hogy a társulat soha sem lehet más, mint egy oly intézmény, mely egyedül és kizárólag a kávéosok közérdekeinek, az ipar érdekeinek megvédelmezésére van hivatva. S midőn ezen apodiktikus tételt bizonyította, egy cseppet sem kímélte iparostársai beteg érzékenységét, abból a helyes felfogásból indulván ki, hogy a bajok orvoslására egyedül a nyílt és leplezetlenül történő megnyilatkozás lehet csak alkalmas.

A másik baj, a melyre hasonló nyíltsággal utalt Némái Antal, a köz- és társas-szellem teljes hiánya, a közérdekeknek a tagok részéről történő teljes elhanyagolása. Nyilván az ő szabadelvű és a közérdekeszolgálatára berendezett elveivel sehogy sem fer össze, hogy a társulati tagok közt a magánéletben az érintkezés a nullával egyenlő és hogy ennek következtében a hiányzó közszellem minden reformtörekvést már csirájában fojt agyon. Ha e baj oly elharapódzott, hogy Némait felszólalásra kényszerítette a közgyűlési plénum előtt, úgy ennek nem lehet más az oka, hogy ő mint az ipartársulati viszonyok és beléletnek legalaposabb ismerője arról győződött meg, hogy e baj, ha megszüntetéséről kellő időben nem történnek gondoskodás, az ipartársulat boldogulásának előbb-utóbb útját fogja állani.

Ugy látszik tehát, hogy Némái az új alapszabályokat éppen nem tartja elegendőknek az ipartársulati viszonyok újjáalakítására, hanem ezt majdnem kizárólag a társulat beléletének teljes atformálódásától, a tagok összességének a közérdekekkel szemben tanúsított eddigi viselkedésének teljes megváltoztatásától várja. Hogy ez helyzetünknek minden más móddal szemben legjobb és legegyszerűbb tisztázási módját jelenti, arra nézve biztosító garanciául szolgál Némainak a kerületi érdekesportok megalakítására vonatkozó indítványa, amelyet bizonyára az ipartársulat ügyei iránt viseltetett meleg érdeklődése sugalt neki, s amelyet nekünk elejteni semmi esetre sem lesz szabad. Ez intézmény életbeléptetése ugyanis nemcsak a társulati agitációt, de az összetartozás érzetét is növelné a társulati tagokban, kik ily módon egyesülve, ipari érdekeinknek egy hatalmas eszközt teremtenék meg.

Noha rólunk van szó, nem mellőzhetjük el »itérni azokra, amelyeket Némái Antal a Kávé-

Fontos vendéglősök részére.

Porcellán-levestányérok darabonként 17 kr.
Porcellán lapos-tányérok drbonként 15 kr.
Porcellán hideg éték-tányér drbonként 13 kr.
Kis porcellán-tányér darabonként 10 kr.
Porcellán-gulyástál darabonként 13 kr.
Kis porcellán-oválók darabonként 15 kr.
Nagy porcellán-oválók darabonként 17 kr.
100 drb 5-0 literes üveg-sörös-korsó frt 21
100 drb 3-0 literes öntött sörös-korsó frt 18
Mind bordázva, dupla erős, törvényesen hitelesítve.
Minden más üveg a legolcsóbban számíttatik.

Minden utánvétellel küldetük.

Szalveter Ágoston, Budapest,
II. ker. Fő-utca 11. sz.

Diszitési-, mázoló- és fényező-intézet.

Pirchner Károly utóda
BUDAPEST,

Szövetség-utca 9. szám.

Elvállalja kávéházak, vendéglők, táncztermek, színházak stb.

diszitési munkáit
a legizlésebb kivitelben.

Speczialista sérvkötőkben!

Keleti J. cs. és kir. osztrák-magyar sérvkötője
és belga kir. szabadalmazott

a leghíresebb orvosi autoritások által a legjobbnak van elismerve, nem csuszik, nem gyakorol kellemetlen nyomást és rendkívül czélszerű.

Ujdonság!

Keleti-féle gummi sérvkötő

szabadalm. 1894. márczius hóban. Kítüntetett Brüsszelben 1894. arany érem- és díszokmányban. A pelották teljesen a sérvhez idomíthatók, szarvasbőr védővel és biztonsági övvel. Árak: egyoldalú 6 frt, kétoldalú 12 frt. Suspensorium, haskötő, (elasztikus) gummi görcsér-harisnya, háttartó orthopédiai műleges fűző, műleges lábak és kezek.

Gummi! Egyedül képviselte Osztr.-Magyarországon a párisi F. BERGERAND & FILS leghíresebb gyárosnak. Jótállás mellett valódi párisi gummi- és habbolyg 2-3 frt. Bonts ameri-ami 2-3 frt. Erődfi Pozsum octusivum Mensinga tanár szerint 1.20-3 frt. Mintagyűjtemény uraknak 3-8 frt. Megrendeléseket díszesen és gyorsan eszközöl.



KELETI J. orvos-sebész műszerész és cs. és kir. osztrák és magyar szabadalmazott sérvkötők gyárosa

Budapest, IV. Koronaherczeg-utca 17 (Szerviták palotaja)

Képes árjegyzék ingyen és bérmentve.

CSÁKY ÁRMIN Budapestben,

VI. Andrassy-út 57 (a Millennium kávéházzal szemben).

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításon. 1889. évben a párisi világkiállításon.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 250

Kabátok piqüé-velezből frt 2, 250, 3.

Kabátok ósivat- v. satinból frt 1.25, 1.50

2, 250.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér eszikos, 2.50-3 frt

Szakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.

Szakács-sapák, különféle alakban, kr. 25

3, 35, 40.

Ezen fehérnemű özegemnek külön speciálitása és a legjobb uraság szállodák és konyhákba általam szállíttatik.

Részletes árjegyzék fehérnemű és fésztruhákban kívánatra ingyen küldetnek.



ipar szakközölynről, mint a kávéosok egyedüli szaklapjáról mondott el. Nem a benne foglalt elismerés nemes formájában akarunk gyönyörködni, új erőt merítvén abból további munkálkodásunkhoz, hanem csak azt akarjuk felemlíteni, hogy ime már ismételtelen fejeztetik ki a legelőkelőbb helyről, hogy e lapok fennállásuk óta integráns részét, nélkülözhetlen kellékét képezik az ipartársulati életnek, helyes és tapintatos tartalmukkal jó szolgálatakat teljesítvén a kávéiparnak, szolgálva és védve annak érdekeit, tájékoztató organumot alkotván az ipartársulati ügyekben, és hogy mindennek daczára sem részesülnek kellő pártfogásban éppen azok részéről, kiknek érdekében létesítették. Mi e tárgygyal — épen mert rólunk van szó, — nem foglalkozhatunk bővebben, de él bennünk a remény, hogy Némái Antal zárszáva, miként a közérdekek iránti érdeklődés felkeltése tekintetében, ugy ebben sem fog eredménytelenül elhangzani.

Mellékkérdés ugyan, de azért sohasem eléggé méltányolható ügy a társas esték (jour fixes) rendezése is. Ez az intézmény egy idő óta teljesen elaludt, most ismét újabbban többben is életbe óhajtják léptetni. Ha nem is állana előttünk a budapesti szállodások és vendéglősök ipartársulatának csabos példája, melynek kebelében a hetenként egyszer megtartott reggelik közkedveltsége és látogatottsága napról-napra növekszik, ha nem kellene irigyelnünk a kis budai kormáros-ipartársulatot, melynek tagjai szintén hetenként egyszer találkoznak össze barátságos uzsonnán, ha nem szorulóznának zilált közviszonyaink erősebb kapesok létesítésére. Némainak e tekintetben adott inicitatíváját akkor is kész örömmel és gyors cselekvéssel kellene megragadnunk, mert e reggelik vagy estélyek képeznek az első lépést a kávéosok között hiányzó közérzés, a közügyek iránti érdeklődés felébresztésére.

Ez a Némái zárszávaának commentárja. Multa et bene locutus est. Szavainkat az ő utolsó mondatával zárjuk be:

»Sikerüljön nekünk mielőbb mindaz, amit elérni óhajtunk.»

Wagner József.

Steuer-banket.

Egyszerű, de lélekemelő ünnepély színhelye volt a New-York kávéház különterme f. hó 7-én az esti órákban. A budapesti kávésegedek betegsegélyző-pénztárának igazgatósági tagjai ugyanis abból az alkalomból kifolyólag, hogy Steuer Sándor elnök immár három éve tartó buzgó működésének fordulópontját ünnepelndi, barátságos lakomára gyűltek össze, hogy Steuer Sándor iránt érzett elismerő tiszteletüknek és szeretetüknek főnökök és segédek egyaránt méltó kifejezést adjanak.

A zártkörű társasestélyre, melyre személyre szóló meghívók adtak ki, a betegsegélyző-pénztár részéről az ünneplést Steuer Sándor-on kívül a főnökök közül Harkai Mór, Pickler Ármín, Weingruber Ignác, Nérey Dezső jelentek meg; a segédek: Miskey Lajos al-elnök, Rigó József, Fritsz Ferencz, Magyarits Gusztáv, Scheinhardt Lajos, Schwarz Ferencz, Harezy Gyula, Schweitzer Gusztáv; a pénztár hivatalnokait: Szemerényi István titkar, Horváth Lajos al-pénztáros és Blau Ignác, a budapesti kávéipartársulat közvetítője képviselték. A szakajtó részéről a hivatalos »Kávéipar Szakközölyn» szerkesztője Wagner József és főmunkatársa F. Kiss Lajos jelentek meg. Némái Antal, a budapesti kávéipartársulat elnöke, távolmaradását egy Steuer Sándor-hoz intézett meleghangú levéllel mentette ki.

A vendégek, illetve ünneplők lassanként összegyűlvén, kilencz óra felé foglaltak helyet a fényesen megterített asztal mellett, melyen a főhelyet Steuer Sándor foglalta el.

A lakoma folyamán, melyen mindvégig hangos jökedv és a New-York konyhájának dícséretére legyen mondva — éppen nem megvetendő étvágy uralkodott Harkai Mór felszólalása után egész aradata indult meg ősi szokás szerint a szebbnél-szebb felköszöntőknek, amelyeket lehetetlen ugyan mind ismételnünk, adjuk közülük mégis a következőket

Mindjárt a pecsenye után Harkai Mór állott fel elsőnek s köszönetet mondott a mai est értelmi szerzőinek; poharát Steuer Sándorra emelte. Beszédében a legideálisabb barátság hangján méltatta Steuer Sándornak a betegsegélyző-pénztár felvirágzása körül szerzett kiváló érdemét, arra kérve őt, hogy hasonló ügybuzgósággal működjen még sokáig a pénztár javára. Ehhez a munkához Isten áldását kéri reája.

E meleghangú és a jelen voltak által zajos helyesléssel és éljenzéssel fogadott felköszöntő

elhangzása után Steuer Sándor emelkedett fel és körülbelül a következőket mondotta:

„Milyen tisztelt Uram! Valóban nem tudom, hogy minek és kinek köszönhetem a szép kitüntetést, a melyben Önök most engem részesíteni sziveskedtek. A betegsegélyző-pénztár körül elért eredmények nem is annyira az én érdemeimet képezik, ki mindig csak a magamra vállalt kötelességeknek akartam megfelelni, mint inkább a velem együtt buzgólkodó igazgatósági tagokat. Engedjék meg tehát, hogy poharamat ezek jóvoltára ürtsem. Eljenek!”

Rigó József emelt ezután szót, tartalmas beszédben fejtegetvén, miszerint a betegsegélyző-pénztár felvirágzása leginkább Steuer Sándor elnök és Harkai Mór pénztáros együttes és közös céltudatos működésének köszönhető. Ezekre emeli poharát.

Pikler Armin állott fel ezután, hogy lelkes szavaival az ünnepelés igazi jelentőségét emelje ki. Szerintem — ugymond — nem kell sokáig keresnünk, miért tiszteljük és szeretjük egyformán Steuert Sándort egy a kavés-ipar-területben, mint a betegsegélyző-pénztárnál. Egyformán ismerjük mindkét helyen kifejtett ügybuzgóságát, de ami közös szeretetünk igazi kuforrasát képezi, az szerintem nem más, mint ama kiváló személyiség, mely őt a magánéletben, mint hivatalos működése terén is egyformán jellemzi. Eljen Steuer Sándor! (Hangos eljenzés.)

F. Kiss Lajos emelt ezután szót, a következőket mondván:

„Mindenekelőtt bocsánatot kérek, hogy ezen alkalommal, midőn első ízben jelenek meg Önök között, poharamat én is az ünnepeltre emeltem. Mint a Kávési par-Szakközlöny-főmunkatársa azonban oly kedves kötelességet teszek — beteges, de azért itt mellettem ülő szerkesztőm képviselőtében, mely vállalkozásom merészégét indokolni alkalmas Talán nekünk, kik úgy az ünnepelő pénztár, mint az ipartársulat hivatalos lapjának szerkesztői vagyunk, van legtöbb alkalomunk Steuer Sándort úgy is mint embert, úgy is mint buzgó munkását közérdekeinknek megismerni és becsülni tanulni. Engedjék meg tehát, hogy úgy szerkesztőm mint magam nevében ismét töltessem ma már annyiszor és oly lelkesen hangoztatott kívánságukat: A jó Isten sokáig értesse Steuer Sándort családjá, gyermeke s a mi érdekeink javára!”

Miskey Lajos, a pénztár alelnöke emel ezután szót. Szándékosan várt — ugymond — mindaddig, míg a nála érdemesebbek (Általános tiltakozás!) elmondják beszédeiket. Poharát Harkai Móra emeli, arra az emberre, kinek igen nagy része van abban, hogy az egylet tagjainak száma 500-ról 1500-ra emelkedett. Reá emeli poharát (Eljenzés!)

Szemerényi István titkár mondott ezután tartalmas beszédet, lelkesen méltatván ugyancsak Harkai Mór kiváló érdemeit, ki a pénztár érdekében fáradszónal küzd, dolgozik, szalad és izzad. De e munkája fáradságos volta mellett más oldalról az az öröme van meg, hogy olyan elnökek működhetik együtt mint Steuer Sándor. E két férfi ügybuzgósága — Steuer például egy betűt sem ír alá a leggrigorozusabb kontroll nélkül — és nem kisebb szeretetreméltó modora képezik a betegsegélyző-pénztár buzgó és lelkiismeretes működésének legnagyobb garanciáit. Kettőjükre emeli poharát. — E tetszéssel fogadott beszédre Harkai Mór egy szellemes replikában fejtegette, hogy tulajdonképpen nem is ő kuporgatja a krajczárokat, nem is ő löt-fut, hanem Szemerényi István, ki buzgalmában nemcsak kötelességét teljesíti, hanem ennél sokkal többet is tesz.

Szóltak még Rigó József, ki a szaksajtó jelenlévő képviselőire, F. Kiss Lajos a budapesti segédek kiváló képviselőire, főnökeik érdekében előmozdítóira emelték poharukat. Pikler Armin, noha elő- és hátrazodott pinczéreket tanult ismerni (derűltég), a pénztár tagjainak jelenlévő derék képviselőire emeli poharát.

Ezalatt az élvezetes menü és hivatalos, nem-hivatalos tóztok egyaránt letargyaltatván, pezsgő-fogyasztás és csemegeropogatás közben a legderültebb jókedv szípkorai röpködtek az asztal egyik végétől a másikig. Az őszinte baráti érzelmektől áthatott társalgás, menten minden feszélyességtől, mindinkább magasabb hullámokba tér, csak figyelve hallgathatjuk Pikler Armin szellemes adomát. Harkai jóízű mondasait. Úzleti tapasztalatok, jókedv, derült hangulat, talán a jó vacsora is mind közreműködnek a kedélyek felvidításához. Lehetetlen mindent — eleinte csak ment — lekapni. Ime a mutatónyok:

Piklerládák.

Vachot Sándor egy ízben nagyon is kitünően mulatott vörös bor mellett. Midőn az elfogyasztott bormennyiség kitört, s eget, illetve földet kért, halvány arccal térvén vissza az asztalhoz, barátai e kérdésére: „Mit műveltél Sanyi”, ezzel felelt: „Schillert fordítottam.”

Szombaton nyitotta meg a zsidó a boltját. Szalad a szomszédja és bevádolja a rabbinál. Az öreg bölcs vakargatja a füle tövét s végre is ezzel végja ki magát: „Dummheit, er darf ja nicht verkaufen.”

Maros-Vásárhelytt egy igen jó forgalmu vendéglő

sőrürulással, betegség folytán kiadó.
Értekezhetni Simon Ferencz-
nél, Maros-Vásárhelytt.



legjobb asztali- és üdítő-ital,
kitünő hatásának bizonyult köhögésnél, gége-
bajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

Spazierstock mit Musik.

eleganter Stock mit Metallknopf, wo-
rauf jeder sofort die schönsten Melodien
spielen kann. **Neuheit!** Schön
für Zimmermusik und Landparthien
à St. nur fl. 2.— pr. Nachnahme oder
Voreinsendung. Briefmarken nehme in
Zahlung.

O. Kirberg, Düsseldorf a. Rh.

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

Zur besonderen Beachtung!

Alle leinenen und baumwollenen weissen oder bunten Waaren
von den feinsten bis zu den grössten Qualitäten,
insbesondere alle

Tisch- u. Bettzeuge, Haus- u. Leibwäsche,
dauerhafte echtfarbige Kleider- und Schürzenstoffe, kurz
Alles, was nur irgend an Wäschegegenständen in einem

Hôtel oder Gasthaus

gebraucht wird, ist zu den

billigsten Preisen in solider Qualität

unter voller Garantie von

LUDWIG MÜLLER,

Weberei und Versand-Geschäft

Landskron in Böhmen

zu beziehen.

Man lasse sich den reichhaltigen, künstlerisch
schön illustrierten Katalog (gratis u. franco) kommen.

Derselbe wird nur zurückverlangt.

wenn innerhalb 8 Wochen gar keine Waaren-Bestellung erfolgt.

Besonders wird auch empfohlen: Strick-, Stick-, auch
Mäkelgarn sowie Stickmaterialien in grosser Auswahl.
Das Sticken von Monogrammen wird auf das Sauberste
ausgeführt. Bei grösseren Bestellungen wird das Mono-
gramm oder die Firma auch in die Wäsche eingewebt.

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi cég

Piatnik Nándor és fiai

a fővárosban, nagyszülő-utca 26. szám alatt
egy játékkártya-gyáraként nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi
cikkekkel, mint: elefantussant-
billárdgolyók, dákok, sakk,
dominók, dáko-kréta, író-tábla
stb.-ből. — Továbbá mindennemű
játékkártyák a legfinomabban,
legjobban és a lehető legol-
csóbb árak mellett, arany szél-
lel vagy anélkül tisztítottak.
Ezen gazdag raktárt **Piatnik
Yilmos** úr, a gyárosnak fia
vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vil-
kávéház tulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genre-
ben tartatik.



Weingruber piszkálja az öreg Wagnert. — aki
ma tenyleg alaposan be volt kedve — hogy
halljuk már no a mi öreg Wagnerünket. Odaszól
neki Pikler: „Lass ihn in Ruh. Er ist ja heiser
und dann war seine Rede heute wirklich un-
erhört schön.”

Másodszor vesz magának fagyilaltot valaki és
azt mondja, hogy ő különben nem szereti a fagy-
ilaltot. Odaszól Pikler: „Akkor igazán szeretném
tudni, hányszor vesz abból, amit szeret.”

Steuer Sándor meséli: Sétálni ment egy
rabbinus a mezőn egyik híthű tanítványával.
Egy terebélyes fa alatt megpihenvén, ezt a kérdést
veti fel a tanítvány a tanítónak: „Mit csinálna
a rabbi úr, ha szombati napon egy nagy elasztó
kineser akadna a fa alatt? Hosszas gondolkodás
után így felel az öreg: „Merk' dir! Erstens ist
da kein Schatz vergraben, und zweitens ist heute
Mittwoch.”

A derűltég egy-egy kitörő kacaja jutalmazta
az alkalmas helyen elmondott élczeteket. Nebéz
volna megmondani, hogy a szellemes causeurök
közül ki aratta a legtöbb dicsőséget. Az asztalfőn
Pikler, Steuer, Harkai, az alsó házbán Magyarics
és Rigó keltek egymással nemes versenyre.

Asztalbontás következett. A separée kezdetben
hűvös levegője pezsgő és illatos cigaretták füst-
jétől vált terhessé. A vendégek nagyjából
távozófelben lévén,

Steuer Sándor emelt szót, hogy ismételen
is köszönetet fejezze ki a nem várt kitüntetésért,
mely nemcsak azt bizonyítja, hogy a jelenlevők
a legőszintébb barátsággal viseltetnek iránta,
hanem őt egyuttal egy oly kellemes meggöyöz-
dészel gazdagította, melyet ő minden kincsél
többre becsül. Kéri a jelenvoltagekat, hogy a sze-
mélye iránt táplált baráti érzületet, melynek ma
oly megragadó jelét adták, tartsák meg számára
továbbra is. A maga részéről biztosíthatja erről
a jelenvoltagekat, és arról is, hogy ezután is kitartó
buzgalommal fog igyekezni kötelességeinek meg-
felelni.

Ezen hangos eljenzéssel fogadott beszéd után
Harkai Mór állott fel, s feszült figyelem közt
a következő felköszöntőt mondta:

„Nem tartanám — ugymond — a mai fényesen
sikerült estét tökéletesnek, ha — mielőtt e helyet
elhagynók — nem emlékeznék meg egy köztünk
levő, korra ugyan legöregebb, de bizonyára leg-
fiatalabb szívi férfiről, az én kedves, régi jó
barátomról, Wagner Józsefről. Ő az, aki évek
hossza sora óta nemcsak egyleti ügyekben hí-
tudósítója tagtársainknak, hanem a segédek egy-
letei körül is sokat fáradozott és áldozott. E
kitünő és jellemiszta öreg jó barátomra emelem
tehát poharamat. Aldja meg őt a jó Isten, hogy
még sokáig működhessek lapja utján kávészánk
és segédek jóvoltán. Eljen!”

E hangos és örömtelt helyesléssel fogadott
beszéd után, mely után a jelenlevők kivétel nélkül
szorítottak kezet és kociztattak a köztiszteletben
álló szerkesztővel, Miskey Lajos alelnök állott
fel, hogy egy tartalmas záróbeszédben összegezze
ama jó kívánságokat, amelyekkel barátok és tisz-
telők Steuer Sándort a szó legszorosabb értele-
mében elhalmozták. Egyuttal kérte őt, ha — ami
iránt a legkisebb kétség sem foroghat fenn — a
főnökök s segédek osztatlan bizalma a jelen po-
zicióra fogja emelni, őt elnökké ismételtlen is
megválasztván, dolgozzék továbbra is a mostanihoz
hasonló buzgalommal betegsegélyző-pénztárunk
érdekében.

Ezután még csak rövid ideig maradtak együtt
az ünneplők, míg végre közös megállapodással
Pikler Armin Andrassy-úti Opera-kavéházába
indultak még egy feketére. Az egyleti évkönyvekben
bizonyára nem lesz pontosan feljegyezve, vajjon
a már előbb elfogyasztott pezsgó vagy a Kocze
kolozsvári cigánybandájának pompás magyar
nótái voltak-e az okai, hogy a piccolo-csészék
helyét bamulatos gyorsasággal jöföle karcsú sherry-
palaczkok foglalták el s hogy az asztal alatt sok
már régóta pihenő lábpár gyanúsán kezdett tipegni.

A szétoszlás, bucsuzás részletekben történt
meg. Hiába, nem mindenki bírja egyforma sokáig.
De mindenki egyformán egy kellemes est emlé-
kével gazdagítva hagyta el a Steuer-ünnep utolsó
felvonásának színhelyét, az Opera-kavéházát.

Das Berndorfer Alpaca-Silber.

Dieses Silber bietet den vollkommensten Ersatz für
massives sogenanntes echtes Silbergeräth.

Es besteht aus Kupfer- und Thee-Serviren, Schüsseln,
Schalen u. aus Alpaca-Silber sind durch und
durch weiss und den massiv silbernen Tafelgeräthen
äußerlich ganz gleich. Es besteht aus dem von den
Berndorfer Werken erfundenen Alpaca (feinstes Nickel-
Metall) und aus garantirt reinem Silber,
letzteres wird auf elektro-chemischem (galvanischem)
Wege stark und dauerhaft damit verbunden.

Massives Silbergeräth besteht bekanntlich aus einer
Legirung von reinem Silber mit Kupfer, so daß Waaren
mit dem Stempel 800, 800 Theile Silber und 200
Theile Kupfer enthalten; $\frac{1}{4}$ Silber und $\frac{1}{8}$ Kupfer
bilden also das sogenannte echte Silber.

Ein großer Vorzug des Berndorfer Alpaca-Silbers
ist demnach, daß dieses durch den starken Ueberzug von

chemisch reinem Silber den Wirkungen aller äußeren Einflüsse viel weniger ausgesetzt ist, als gewöhnliche Silberwaare, welche nicht ohne Kupferzusatz sein kann.

Die Formen der in den Berndorfer Werken erzeugten Tafelgeräthe sind den echt silbernen angepaßt, ohne dadurch an Originalität zu verlieren. Erzeugnisse dieser Werke können, was funktionsfähige Form und Ausführung betrifft, den Vergleichen mit den besten Schöpfungen der Silber-Industrie bestehen.

Die Berndorfer Alpaca-Silberwaaren sind hervorragend durch äußerst solide Ausführung, indem die Mehrzahl der Gegenstände nur für den praktischen Gebrauch geschaffen werden, was nur bei wenigen echten Silbergeräthen der Fall ist. — Daß diese Alpaca-Silbergeräthe für den anstrengendsten täglichen Gebrauch geeignet sind, beweist am besten, daß die größten Hotels, Passagier-Dampfer, Offizier-Speiseanstalten, Kriegsschiffe, Restaurants, Kaffeehäuser etc. mit Berndorfer Alpaca-Silbergeräthen ausgerüstet werden. Für derartige Einrichtungen wird sehr selten echtes Silbergeräth angeschafft, indem es für diese Zwecke nicht genügend widerstandsfähig ist, und vor allem ein zu großes Anlagekapital erfordert.

Auch viele fürstliche Häuser sind für den täglichen Tisch mit Alpaca-Silber-Service ausgerüstet. Das Vorurtheil gegen sogenanntes unechtes Silber verschwindet überall dort, wo sich Berndorfer Alpaca-Silbergeräthe im regelmäßigen Gebrauch befinden.

Der bleibende Werth von echten Silber-Service ist oft nur ein eingebildeter. Die Erfahrungen lehren es, daß gerade unter den sogenannten echten Silberfabriken Erzeugnisse existiren, welche den Namen Silber kaum verdienen. Wie leicht brechen bei echt silbernen Leuchtern, Schalen etc. die Füße oder Verzierungen, weil sie wie ausgefittetes Papier beschaffen sind. Derartige Reparaturen sind oft unansführbar oder sehr kostspielig, wodurch die Freude an solchen Silbergeräthen sehr beeinträchtigt wird.

Das Berndorfer Alpaca-Silber mit hartem, klingenden Alpaca-Metall, als Unterlage, leistet auch gegen Druck und Stoß viel größeren Widerstand, als massives Silber. Namentlich das Verbiegen der Zinken an den Gabeln ist bei Alpaca-Silber nicht möglich, weil dieses hart und elastisch ist, was bei gewöhnlichem Silber nicht erreicht werden kann. — Sämmtliche Kannen, Schüsseln etc., soweit sie nicht aus einem Stück gepreßt werden können, sind hart gelöthet, d. h. im Feuer zusammengelöthet.

Die Berndorfer Alpaca-Silberwaaren unterscheiden sich durch ihre silberweiße Nickelmetall-Unterlage wesentlich von China-Silber, Alfenide etc. und sind nicht zu vergleichen mit sogenanntem Britannia (Zinn) versilberten Waaren. Das unedliche Gelb- oder Rothwerden, wie bei Alfenide oder dergl., ist bei dem Berndorfer Alpaca-Silber vollständig ausgeschlossen. Dieses Gelbwerden schreift größtentheils vor sogenannten unechten Silberwaaren zurück. — Es ist nicht allein der Umstand, daß solche gelb gewordenen Gegenstände, besonders Löffel und Gabeln, auf der Tafel ein häßliches Ansehen bieten, sondern sie sind vor allem gesundheitsgefährlich, weil das gelbe Messing oder Neusilber an den Stellen, wo die Silberdecke abgenutzt ist, oxydirt und den überaus schädlichen Grünspan ansetzt. Es sollte sich daher Jedermann hüten, im Kaffeehaufe, wie im Restaurant etc., solche Löffel und Gabeln an den Mund zu bringen, an welchen das gelbe Untermetall zum Vorschein kommt. Dort, wo man nicht in der Lage ist, ganz stark versilberte oder echt silberne Löffel und Gabeln anzuschaffen, sind gute Nickel- (Berndorfer-Alpaca) oder Patent-Zinn-Nickel-Löffel entschieden vorzuziehen. — Gabeln und Gabeln sind mit der stärksten Silberauflage (90 Gramm per Duzend Gabeln und Gabeln) versehen und haben gegen andere ähnliche Fabrikate noch den bedeutenden Vortheil, daß sie am Rücken der Laffe, wo sich nach starkem Gebrauch zuerst das Silber abwehrt, mit einer dreifachen Silberdicht versehen sind.

Die Behandlung des Alpaca-Silber ist genau die-

selbe wie beim echten Silber. Schließlich ergibt sich der praktische Vortheil, welcher bei Anschaffung eines Tafel-Service erzielt wird, wenn anstatt edtem Silber das Berndorfer Alpaca-Silber gekauft wird.

Neue Spezialitäten-Grasiken. Mehrere Unternehmer haben dem Finanzminister das Offert unterbreitet, daß sie geneigt sind, auf dem Octogonplatz der Andrássystraße auf der Ringstraße, in der Nähe des Volkstheaters und auf einem lebhafteren Punkte in Ofen Spezialitäten-Tabak- und Zigarrenvertriebe zu errichten. Die Offerten erklären, anstatt der üblichen 2 Prozent Provision sich mit 1½ Prozent zu begnügen und beanspruchen außerdem bloß ¾ Prozent von jenem Betrage des Umsatzes, welcher eine Million übersteigt.

A cognac ama pálinkának gyűjtőneve, melyek fehér és vörös borokból egyformán állíthatók elő. Világos-sárga vagy sötétebb színűk a hordó fájától ered. Az az idő, midőn azt követelték, hogy a cognac Charente départment, Cognac nevű városából származzék, már régen elmúlt és így a cognacot ma már nem meghatározott származási helyének neve után nevezzük el, hanem meghatározott készítés módja szerint. Minden borpárlat tehát joggal nevezhető cognacnak. Égügy mint a boroknál, a bordestillátumoknál is nagy különbségek észlelhetők és pedig annyival is inkább, mivel a cognac minőségére nemcsak a szőlőfaj minősége, az erjesztési folyamatnak többé-kevésbé gondos kivitele, elraktározása bírnak befolyással, égügy mint a bornál, hanem a cognacnak aromatizálása is. Ezáltal jönnek létre a kereskedelemben előforduló cognacféleségek. Magától értetlik, hogy a cognacgyártás főzétje mindig az, hogy a cognac (bordestillátum) lehetőleg a még mindig kedvelt szag s gyenge, telt iz által jellemzett cognacból származ-

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRUK RAKTÁRA KRISTÓF-TÉR.

Kuglizó bábok kemény gyertyánfából készítve egy készlet 2.50.



Lignum-Sanctum kuglizó golyók em. átm.

9 9½ 10 10½ 11 11½ 12 12½ 13 13½ 14 14½

1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85 3. — 3.20

Kuglizó golyó kemény gyertyánfából, nagyság szerint

70 krtól 85 krig. Orosz kuglizó egész szűk udvaron i

felállítható, 5.50, 6.50. Karika-játék az orosz kuglizó állványára alkal-

mazható, ára 1 frt. Mignon-orgona, dupla-orgona hangokkal 30 frt. kottalapok méter-

számra 35 kr. Ariston 6 zenedarabbal 20 frt. 1 zenedarab külön 50 kr. Ariosa orgona-

hangokkal 6 darabbal 18 frt. 1 kottalap külön 50 kr. Flobert-fegyver durranás nél-

kül úgy szabadban mint szabadban célt. és madárlövészethez, ugyiszerte társasjáték

lövészethez igen alkalmas, töltényhúzóval 7 ftról 16 ftrig. Czettábla öntött vasból, ki-

gürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-

thető, kiürről 2 ftrig. Magne- Ugyanaz mozsárral frt 6.50, 8. — Czettábla felüggesz-



BORHEGYI F.

ezelőtt Lápóssy F. és társa

palaczkozott 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.

Vidéki megrendelések gyorsan es pontosan teljesítenek.

HIRMAN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST, VII. Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnnyomással és szabad, sörhűtővel.

Elvállal régi készülékek átalakítását.

Magy választék

bor- és sör-csapokban,

valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,

owie aller Gattungen Pumpen.

Prämiirte Kühl- u. Konservirapparate

anerkannt bester und solidester Konstruktion für Restaurationen, Brauereien, Kaffeehäuser und Konditoreien empfiehlt die Fabrik tragbarer Eiskeller des

BERNHARD BREITNER

Hauptniederlage: VI., Königsgasse 44.

Fabrik:

Vasváry Pálgasse 3.



Auswahl von Moussir-Pipen, Fass-Spunden, Gefronnes-Reservoirs u. Gefronnes-Maschinen.

Illustrirte Preis-Courante auf Verlangen franko.

zott destillátumhoz hasonló legyen. Az áru kedveltsége és ára arányos azzal a mértékkel, amint a cognac a törekvésnek illetve célának kisebb vagy nagyobb mértékben megfelel. A Bordelais vidékén előállított Bordeaux-cognac leginkább közelíti meg minőségi tekintetben a Charente-cognacot. Természetes, hogy a Fine-Champagne kétszer-háromszor annyiba kerül, mint a Bordelais vagy Franciaország más vidékein készített cognac. Épen azért e minőség valamennyi cognac közt a legelső helyet foglalja el, s valóságos cabinet-pálinka fajt képez. A Fine-Champagne vagy Grand-Champagne névnek a Champagne borhoz vagy vidékhez semmi köze. A név a »champagne« szóból ered, ami oly földhátat jelent, mely alacsony dombokból és fensíkok lejtőiből áll, melyeknek földje laza mész, köves és fehér. Itt terem a Charente legjobb bora, mely a Folle-blanche szőlőfajból készül. — A gyengébb fajokból készül a Petite-Champagne. A cognac egy másik faja a Boderées, mely a Colombar nevű szőlőfajból készül és Cognac vidékén ter-

metetik. A mélyedésekben, melyek ismét földhátakra és tulajdonképeni alluvialis rétegekre oszlanak, terem a Gros-blanc és Balzac szőlő, amelyből a 3-ik cognac-faj, a Bois készül. Ez ismét kétféle lehet: Fine, Bois és Bois-ordinaire, az utóbbi keverékből készül, (Scheichelbauer: »Die moderne französische Gastronomie.«)

Gegeu das Abblättern von Gelanstrich ihm zu verhüten, daß Farbanstrich an Eisen und Holz abfällt, muß man die Flächen oder Theile, welche angefridhen werden sollen, recht gut abwäsdhen und dieselben dann mit heißem Seimöl überfreiden. Wenn man dieser Anweisung folgt, wird niemals, besonders an Eisenflächen, der Farbanstrich abblättern. Zu Füllen, in denen die anaufreichenden eisernen Artikel klein sind und gut erhdht werden können, ist es besser, statt des Aufreichens dieselben erst zu erhdhen und dann in das Feinöl hineinzumwerfen, denn, wenn das heiße flüssige Öl in die Poren des Metalls dringt, nimmt es alle Feuchtigkeit darin weg und der darauf angebrachte Farbanstrich haftet so fest daran, daß ihm weder Frost, noch Regen oder die Luft etwas anhaben können.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A villághírá „Grafit mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

szálloda-sürgöny-
és telefon-berendezéseket,
szálloda-harangokat,
villámhárító- és villamos-világítási-
BERENDEZÉSEKET
oleson, solid és szakszerű kivitelben
jótállás mellett.

Unter den natürlichen Sauerwässern nimmt der

Krondorfer
alcal. SAUERBRUNN
laut Analysen unserer Autoritäten
qualitativ den ersten Rang ein.

Zum Schutze vor
Nachahmungen und Fälschungen werden die
P. T. Consumenten gebeten, stets ausdrücklich
zu verlangen und die
Etiquette
mit blauem Neptun,

sowie den
Korkbrand
 zu
beachten.

Brunnen-Unternehmung Krondorf bei Karlsbad.

Hauptniederlage für Ungarn:

LUDWIG BAUER & BRUDER

Arany János-utca 9.

Bor-eladás.

1893-ik évi termés, jó minőségű
117 hl. bor eladó. Értekezni lehet:

Kaszánitzky Dénesnél
Csongrádon.

Árverési hirdetés.

Somogy megyei Csurgó nagyközség előjárósága által közhírré tételik, hogy a község tulajdonát képező „Korona“ nagyvendéglő 1895. évi július hó 1-től 1901. évi december hó 31-ig terjedő 6 1/2 (hat és fél) évi időtartamra 1895. évi május hó 19-én délután 2 órakor Csurgón a község házánál megtartandó nyilvános szóbeli árverés útján haszonbérbe fog adatni.

Egy évi bérösszeg kikiáltási ára 3000 (háromezer) o. é. forint, melynek 10%-át, 300 forintot árverezők az árlejtés megkezdése előtt letenni tartoznak.

Egyéb feltételek a község házánál betekinthetők.

Somogy-Csurgón, 1895. április 25.

Postek Antal
bíró.

SCHWEFELFREIES

TRINKWASSER
GEGEN
CHOLERA.

BESTES GESÜNDESTES GETRÄNK
ARTESISCHER
SÄUERLING
STÄRKSTES MOUSSEUX.

TRINKWASSER
GEGEN
CHOLERA.

AUSZUG DES ZEUGNISSES DER PROFESSOREN DER K. U. UNIVERSITÄT.

Zufolge der chemischen und bakteriologischen Untersuchungen des analytischen Laboratoriums für Mineralwässer und des k. ung. chemisch-analytischen Institutes, sowie zufolge der in den unter unserer Leitung stehenden **Universitäts-Kliniken** durchgeführten Versuchen bestätigen wir, dass der durch die Firma **Hölle, Pietzsch, Fleischmann & Co.** in den Handel gebrachte, aus dem **artesischen Wasser** des Stadtwaldchens erzeugte **schwefelfreie artesische Sauerling** zufolge seines ausserordentlich reichen Gehaltes an freier und halbgebundener Kohlensäure **vorzüglicher ist, als andere Sauerlinge.**

Dieser artesische Sauerling ist **absolut frei von Bakterien.** In Folge der erwähnten Eigenschaften ist der artesische Sauerling der Firma **Hölle, Pietzsch, Fleischmann & Co. in sanitärer Beziehung unanfechtbar** und besonders bei Auftreten von epidemischen Krankheiten, z. B. **Cholera, Typhus** u. s. w. als **ein sehr gesundes Trinkwasser** umsomehr zu empfehlen, da in solchen Fällen das Wasserleitungs- und Brunnenwasser schädlich wirken kann.

Dieser Artesische Sauerling ist also frei von Bakterien, frei von Eisen u. Schwefel, ist weich, reich an Kohlensäure u. leicht verdaulich; hat einen reinen höchst angenehmen Geschmack und hat die seltene Eigenschaft, dass er mit Wein getrunken, das Bouquet und den Charakter des Weines nicht im geringsten ändert.

En-gros Preise f. Wirthe u. Spezialehändler:	Bei erster Abnahme wird die Flasche bezahlt u. zw.
1 Flaschenfüllung à 1/2 Liter 4 kr.	1 Flasche mit Patentverschluss à 1/2 Lit. mit 8 kr
1 " " " " " " 6 1/2 "	1 " " " " " " " " 9 "
1 " " " " " " 8 "	1 " " " " " " " " 10 "

Versendung in die Provinz in Kisten m. 25 Flasch. Bestellungen briefl. od. m. Telephon werden erbeten an

Hölle, Pietzsch, Fleischmann & Co.

VII., Budapest, Gizella-út 43. — Telephon.

Szepességi kárpáti borovicska

valódi, tiszta égetett, 4 literes postakanna, édeskés (aransyárga) 3 frt 80 kr., kesernyés (fehér) 4 frt 20 kr. bérmentve, utánvétel mellett.

Körülbelül 25 literes hordó vételénél, 1 liter az édeskésből 70 kr., a kesernyésből 80 kr.

" 50 " " " " " " 60 " " 70 "

" 130 " " " " " " 45 " " 55 "

hordóstól, utánvétel mellett, a poprád-felkai vasutállomásraól.

Jó és becsületes kiszolgálásért kezeskedem.

Ganovszky Gusztáv, Szepes-Szombaton

(Felső-Magyarország).

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE Heidsieck & Co. Reims

Maison fondée en 1785.

WALBAUM LULING GOULDEN & Co Successeurs
Fournisseurs brevetés
de S. M. l'Empereur d'Allemagne et de S. M. l'Empereur de Russie.

Heidsieck & Co. „**MONOPOLE**”.

Heidsieck & Co. „**MONOPOLE SEC**”.

Heidsieck & Co. „**DRY MONOPOLE**”.

Transitolager: Hauptzollamt Budapest und Wien.

Generalrepräsentanz für Oesterreich-Ungarn, Rumänien u. Serbien:

BARENSELD & WEDEKIND WIEN I. Reichsrathsstrasse 21

empfehlen gleichzeitig nachstehende allererste Häuser als deren
Generalrepräsentanten:

Barkhausen & Co.	in Bordeaux, für »Bordeauxweine«.
Paul Guillemot	» Dijon und Chablis (Burgund), für »Burgunder-Weine«.
J. C. Foltz-Eberle	» Frankfurt a/M., für »Rhein- u. Moselweine«.
Fr. Kroté	» Coblenz a. d. Mosel, für »Moselweine«.
Argellès-Rivière frères	» Lunel und Frontignan, für »Muscat Lunel«, »Muscat de Frontignan« u. »Rivesaltes«.
Gonzalez, Byass & Co.	» Xerez, für »Sherryweine«.
Gonzalez' Byass & Co.	» Madeira, für »Madeiraweine«.
Hunt, Roope, Teage & Co.	» Oporto, für »Portweine«.
Dörr & Ximenez (früher Gmo. Dörr & Co.)	» Malaga, für »Malaga und Madeira«.
Alphonse Bellot & Co.	» Cognac, für »Cognacs«.

Kősziklából fakadó kristálytisztá

VÉGHLESI

„Vera”-forrás

Hazánk igen kedvelt szénsavdús savanyúvize.

Hathatos szer az emésztési zavaroknál.

Borral vegyítve kellemes savanykás ízű üdítő és tiszta italt képez,

a bort nem festi,

a miért a nagyérdemű közönség fröcsös gyanánt nagyon kedveli, s e végből a vendéglős urak igen felkarolták.

Legujabb orvosi bizonylatok a VERA FORRAS-ról:

A véghlesi Vera-forrás vize a szénsavdús földes vasas savanyu vizek között tekintélyes helyet foglal el, és haszonnal élvezhető a gyomor, légzőszervek és hólyag hurutos bántalmainál, valamint a vese-bajok némely alakjainál.

Bizonyos járványok idején pedig, így cholera, hasihagymáz stb. s ott a hol az ivóvíz nem megbízható, kiváló szolgálatokat tehet. Kelt Budapestén, 1893. márczius hó 15-én.

Dr. Kétli Károly,
egyetemi ny. r. tanár.

A véghlesi »Vera»-forrás vizet, mely éveken át szerzett tapasztalataim szerint egyik legkitűnőbbben és legtisztábban kezelt fertőzötmentes ásványvizünk, elme- és ideggyógyintézetekben sikerdúsan alkalmazom a gyomor- és légzőszervek heveny és idült bántalmainál és vérszegény betegeknek. Pezsgóval vagy cognakkal keverve, különösen az idegen betegeknek közkedveltségű üdítő itala.

Budapestén, 1894. február 21.

Dr. babarcsi Schwartzner Ottó,
k. e. m. tanár, országos egészségügyi tanácsos.

☛ Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedés- és vendéglőben.

Főraktár: **VII., Erzsébet-körút 56.**

☛ Bátorokodom, az e hó folyamán postán szétküldött árlapomra a székesfőváros területén levő vendéglős urak figyelmét felhívni.

HOLIPPEN, WAFFELN

und

Karlsbader Oblatten

so auch

Himbeersaft

und sämtliche Sorten

Gefronnessäfte

empfehl auf das beste die seit 21 Jahren am Platze bestehende Firma

ALOIS ETZINGER

Canditen-, Zucker-Galanteriewaaren-, Oblatten- und Bisquit-Fabrik

BUDAPEST, Csömörérstrasse 71.

TELEFON Nr. 50-48.

HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindenmü temetkezések a legcsinosabb kivitelben olcsó árak mellett, francia minta után készített saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL

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

Diszes ravatal minden osztályú temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból

valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN a bel- és külföld minden irányában.

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

SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI

BUDAPEST

tekeasztal-gyárosok



VII. ker., Dob-utca 90. sz.

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.

Specialisták, stilszerű és diszes

Kávéházi berendezésekben.

Európa első és legnagyobb tekeasztal-gyára.

Igen tisztelt vevőinket tisztelettel meghívjuk gyárunknak, mint látványosságnak megtekintésére, és ajánljuk dúsan felszerelt raktárunkat, mint új és használt **tekeasztalainkat**, valamint elismert és szabadalmazott kitűnő **kettős-tekeasztalainkat** minden hozzátartozóival, éppúgy **sakk-, domino-, tivoli-készleteinket** és **ujság-tartóinkat**.

Teljes kávéházi berendezések a legdivatosabb és legizlésebb kivitelben eszközölköttek.

Lefkovits testvérek

mű-, teke- és dákó-asztalosok

Budapesten, uj-utca 39.

Mindennemű

legdivatosabb tekeasztalok

raktára.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket

egyszerűtől a legdiszesebb kiállításig

— ugy saját mint adott rajzok szerint. —

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű, ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m.:

dákók, golyók, kréta, schach, dominó, ujságkeret stb.



FÉNYKÉPÉSZ,
házon kívüli felvételekre
külön berendezés.

Első magyarországi
chemigraphiai
és
autotypiai műintézet.

IV., Károly-utca 3.

Goldene und Silberne Medaille.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Rohitsi

A
ROHITSI SAVANYUVIZ

a legkellemesebb ízű üdítő
ital és mint gyógyszer, ta-
paszlatat szerint, fellülthatatlan hatású emész-
tési zavarok, étvágyhiány, gyomor- és
bélhurut esteiben.

Főraktár
Hoffmann Józsefnél
Budapest, Akaadémia u. 8.

Valódi **STYRIA** Tartományi **FORRÁS** Savanyuviz

— *Kitünő gyógyviz.* —

BORSZÉKI BORVIZ

A szénsavas ásványvizek királya.

Kitünő élvezeti és gyógyviz, mely a bécsi és párisi világ-
tárlatokon elismerő okiratot és ezüst érmet nyert.

Leggazdagabb szabad és félig kötött szénsav tartalmánál fogva
eddig **az egyedüli, mely az egyenlítő alatt is átszál-
lítható, anélkül, hogy akár erejében vagy jó ízében
és üdeségében változást szenvedne.**

Mint gyógyviz igen jó hatással alkalmaztatik:
vérszegénység, idegbántalmaknál, emésztési zavaroknál, valamint
női bajok és a húgy-ivarszervezet több chronikus bántalmánál.

Mint üdítő-ital tiszta, kellemes ízű pezsgő-borvizi,
tisztán vagy bor és szörpökkel vegyítve **páratlanul áll!**

BUDAPESTI FŐRAKTÁROS:

Rajcs Zoltán, József körút 10,

valamint az ország jelentékenyebb városaiban szervezett le-
rakatokban jutányos, szabott áron kapható.

A borszéki ásványvizek egyedárusítási fővállalata:

LAZÁR és VERZÁR, Brassón.

— *Legjobb üdítő ital.* —

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit **Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,**

neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

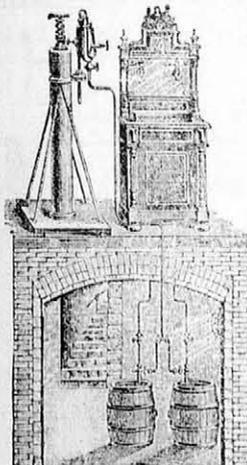
• **Kostenüberschläge gratis.** •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustrierter Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.

Legolcsóbb bevásárlási forrás

szálloda, vendéglő és kávéházi cikkekben

legujabb sajtolt, mintázott és csiszolt üvegek, villany, légszesz és egyéb világítási cikkek
valamint
a világhírű herendi gyár porcellán- és fayence-gyártmányai

Egyesült magyarhoni üvegyárak részvény-társaság Budapest

FŐRAKTÁR: Nagymező-utca 8. szám

FIÓKRAKTÁRAK: Dohány-utca 2. szám és Váci-utca 24. szám.

Arjegyzékek ingyen és bérmentve.



Hirlap megtakarítás!

A legolcsóbb hangverseny a vendégek számára!

A TELEFON-HIRMONDÓ

(Kerepesi-ut 22. sz.)

Egész nap felolvastatnak a legérdekesebb hírek, táviratok, közéleti tudósítások. Amint megtörtént valami, még abban az órában megtudja a közönség.

Naponként 5 krajczár.

Minden este 1/2 9 órakor hangverseny.

Közreműködnek a népszínház, nemzeti színház és operaház tagjai.

Előfizetési díj: negyedévre 4 frt 50 kr.

Berendezése díjtalan.



Bei 10 intern. Weltausstellungen mit ersten Preisen prämiert.

M. SCHNABL, BRÜNN

Fabrik feinsten Liqueure

empfiehlt den Herren Cafetiers seine bestens anerkannten Erzeugnisse aller Gattungen

feinster Kaffeehausgetränke.

Als besondere Specialität: **Chartreuse grün und gelb; Vanille, Lebenswecker**, etc. etc. Echter alter **Jamaica Rum**, ung. und franz. **Cognac, Arac** wie auch hochfeine **Thees**.

Proben auf Verlangen gratis.

Vertreter in Budapest: LUSTIG LAJOS VII. Rottenbillergasse 1.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Semesvár, Anvers.

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

vagynak Magyarországon és ezéjük mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és vállalkozóvényszéknél 17.151. sz. a. bejegyezve van.



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

Vezérképviselőség: **Ruda és Blochmann, Budapest.**

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba vág, szivesen veszünk és 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 „Kávéipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

Aradi hírek.

— Rendkívüli közgyűlés. —

Az aradi országos pinczér-nyugdíj-alapot gyűjtő asztaltársaság rendkívüli

Közgyűlése

május hó 6-án tartatott meg az aradi pinczér-egylet hivatalos helyiségében, melyen nemcsak az asztaltársaság teljes számban, hanem számos érdeklődő jelentek meg.

Goldberger Bertalan elnök megnyitván a közgyűlést, röviden körvonalozta a nyugdíjügy jelen állását, kifejtván az okot, mely a rendkívüli közgyűlés összehívását szükségessé tette. Előadja, hogy a Budapesten tartott kongresszus oly határozatot hozott, mely a nyugdíjkérdés létesíthetése iránt alapos aggodalmakat gerjeszt. A neheztelt határozatban az ügyész 800 frtos tiszteletdíja és a központi iroda felállítására évi 200 frt bérösszegét vagyis 1000 forint évi kiadás akkor, midőn a legnagyobb erőfeszítés árán még csak a kezdeten vagyunk annak, hogy a megfelelő nyugdíjalapot előteremthessünk, mikor még alig valami van. — ajánlja, hogy az asztaltársaság mondja ki, hogy a pinczér-egylet áprilisi választmányi gyűlés határozatát egész terjedelmében magáévá teszi és kijelenti, hogy a neheztelt határozathoz — mely időelőtti s teljesíthetetlen — hozzá nem járul, amennyiben az ügyész tiszteletdíjának megállapítását, éppen úgy mint a központi iroda felállítását jobb időkre halasztandónak tartja. A határozat azon tartalma pedig, mely szerint a vidéki gyűjtések Budapestre szállítassanak, nézete szerint szintén nem fogadható el s kéri kimondani, hogy e részben az asztaltársaság a miskolci nyugdíjtársaság és Skerzula István nézetét és véleményét teljes mértékben osztja.

A közgyűlés az elnöki előterjesztést egész terjedelmében, egyhangulag magáévá tette és elfogadta.

Goldberger Bertalan elnök ezután indítványozta, hogy a pénzkezelés, valamint az ügyészi tiszteletdíj és központi iroda felállítása iránt hozott kongresszusi határozat ellen egy tiltakozó memorandum szerkesztessék s az összes magyarországi pinczér-egyleteknek és nyugdíjalap gyűjtő-társaságoknak pártolást végett küldessék meg.

Huzó István, Dukesz Vilmos és Lübeck Hermann pártoló hozzászólásuk után az elnök indítványa elfogadott.

Előterjesztések után a pénztári számadás, mely az eddigi gyűjtések eredményét tünteti fel; — tudomásul szolgál.

A jegyzőkönyv hitelesítésére Bach Vilmos és Lübeck Hermann kérétek fel.

Goldberger Bertalan elnök most egy újabb indítvánnyal lépett az asztaltársaság elé, mely oda irányul, hogy mivel az eddigi perzsely-gyűjtés sem bizonyult célhoz vezetőnek a nyugdíjalaphoz való hozzájárulásra, egy más mód emel-

tessék érvényre és pedig tagsági könyvecskéket hoz javaslatba, melyek után a főpinczér naponta 3 kr., szobapinczér, éthordó és velük hasonló minőségűek 2 kr., borfiuk és egyéb alkalmazottak 1 krt fizetnek.

Ez indítvány is egyhangulag elfogadott. Schwarcz Vilmos pedig az ügy érdekében önként s díjmentesen vállalkozott a tagsági díjak beszedésére.

Végül Huzó István szólalt fel a »A Közérdek« 14. számában május hó 1-én megjelent és Dr. Vig Viktor aláírásával ellátott tendenciozus cikk ellen, mely éles gúnyval igyekszik neveltségessé tenni az aradi pinczér-egyletet.

Ezen modortalán gúnyolódás visszautasítását tartja szükségesnek, s kéri, mint a pinczér-egylet elnöke is, a jelen gyűlésen felszólamlását figyelembe venni, mert ellenben a választmány egybehívása válna szükségessé — (hely adatik), — hogy az egylet szaklapok útján adja tudtára a cikkírónak, miszerint eljárását kollegiális tekintetből sértőnek találja s a gúnymegjegyzéseket, mint érdemteleneket, mely egy komolyan működő egylettel szemben, bármily esetben is, illetlen **felháborodással visszautasítja**.

Az indítvány egyhangulag elfogadott, határozván, hogy szóban álló czikkre az aradi pinczér-egylet a választ megadja.

Ezzel a közgyűlés még néhány folyóügy elintézése után az elnök elterjesztését véget ért.

Arad, 1895. május hó 10-én.

Dukesz Vilmos,
id jegyző.

Memorandum

az összes pinczér-egyletekhez és nyugdíj-alapot gyűjtő társaságokhoz.

A budapesti országos pinczér-nagygyűlés két legutóbbi összejövetele három oly határozatot hozott, melyek egyike a vidéki pinczértestületek munkakedvét képes lefokozni, másik kettője pedig komoly aggodalmat kelt aziránt, hogy általuk a nyugdíjintézet felállítása veszélyeztetik.

Az első a pénzkezelés módja iránt hozott határozatot: A nagygyűlés kimondta, hogy a vidéki nyugdíjalapot gyűjtő társaságok a körükben gyűjtött összeget Budapestre tartoznak szállítani és egy ottani takarékpénztárban elhelyezni.

Ez a határozat, eltekintve czélszerűtlen és minden indokot nélkülöző voltától, csupán arra lehet alkalmas, hogy a vidéki társaságok munkakedvét, tevékenységét lanyhítsa, a szervező bizottság más oldalról amugy is eléggé igénybe vett erejét megossza, figyelmét és tevékenységét a fontosabb teendőktől elvonja, munkájában akadályozza és végül arra, hogy a gyűjtött tőke az eddiginél jóval kisebb kamatozás mellett gyümölcsözőtlen:

1-ször, mert a vidék amugy sem tulságos lelkesedése csak megcsappan, ha a kezei közt növekedő csekély tőkét is kezelése alól elvonják, s tulajdonképeni törekvéseinek magvát ezáltal elvesztik;

2-ször, mert a szervező-bizottságnak a pénz-

kezelés nehézségein kívül is oly széles munkaköre van; mely minden idejét igénybe veszi s az újabb teher által csak a vezetés szentvedne hátrányt;

3-szor, mert a főváros egyik pénzintézete sem képes a tőke után oly magas perozenteket fizetni, mint a vidéki pénzintézetek.

A másik két határozat az ügyész tiszteletdíja és a központi iroda felállítása. A kettő összevéve 1000 frtos évi kiadást jelent. S honnan győzzük ezt, mikor még alig van valamink. S hogyan teheszük ki a nyugdíjintézet fontos ügyet józan észszel a megsemmisülés veszélyének, mert tőkénk nincs, a gyűjtés pedig sokkal kevesebbet eredményez, semhogy fölösleges kiadásokat teheszünk. Azon eszközökkel is, mikkel most rendelkezünk, még a láthatatlan messzeségben van az az idő, mikor a nyugdíjintézet létesíthetésére szükséges összeget elő tudjuk teremteni, s mi lesz akkor, ha az az 1000 frtos kiadások a keserves gyűjtések eredményét fölemesztik. Legjobb akkor előre eltemetni a nyugdíjkérdést, mert ilyen körülmények közt abból semmi sem lehet.

Ellenezük az ügyészi tiszteletdíjat, mert annak rendezése a helyzethez még korai, erónkhöz képest óriási, el nem viselhető teher. Ellenezük a központi iroda ez idő szerinti felállítását, mert erre nincs tőkénk, s ez nem képez oly égető szükséglet, hogy érte a nyugdíjintézet létesíthetése kockára tegyük és mert a fővárosi pinczér-egyletek bármelyike bizonyára szivesen ad állandó helyet a központi iroda részére addig, míg annak önálló felállítását erónk, vagyoni helyzetünk megengedi.

Midőn eme nézeteinket mélyen tisztelt pinczértestvéregeleket és nyugdíjalapot gyűjtő társaságok szives tudomására, adjuk kérjük, hogy fönnbani indokainkat illetve kifogásainkat figyelembe véve, a serelem határozatok ellen velünk együtt tiltakozó szavukat felemleni és eme határozatok megváltoztatásával új, a körülményeknek és a jó ügynek inkább megfelelő határozatot sürgetni meiltóztassanak.

Hazafias üdvözléttel

az aradi orsz. pinczér-nyugdíj-alapot gyűjtő asztaltársaság.

Goldberger Bertalan Mayer Károly
elnök. alnök.

Szabó István Huzó István Dukesz Vilmos
ellenor. pénztárnok és gondnok. ideigl. jegyző.

Kovács István Fock József
Kozma József Spitzer Mihály

Lübeck Hermann Königsdorfer Gusztáv
Bauer Henrik.

F ü r d ö - l e v é l .

Karlsbad, 1895. május hó.

Május elseje mindenütt kedves vendég, de talán sehol sem oly nehezen várt ünnep, mint itt Karlsbadban, mert itt nemcsak a tavasz megjöttét, hanem a szaizon tényleges kezdetét is jelenti. Május elseje itt a megnyitás napja. Ősi szokás szerint fényes isteni tisztelet tartatik, melyen teljes díszben megjelennek a város polgárai és állami tisztviselői, a tűzoltók, a lövészek, mindenféle egyletek, a tanulók, tanítók és tanáraikkal az élükön és a nagy közönség zöme. Mise után processzióban, zenével vonulnak a forrásokhoz. Minden forrásnál drága délvidéki virá-

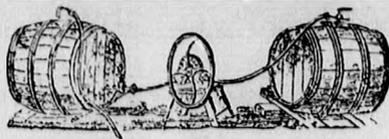
gokkal díszített oltar van felállítva, melynel a lelkes imádkozva kéri az Ur áldását a forrasra és beszenteli azt. Majd a fűrdőépületekhez vonulnak és ott is ugyanaz történik. Délután ünneplés megyítés az összes kiránduló helyeken és nyári üzletekben, ami hangzatos és öles falragaszokon tetetik közhírré. A városi üzletek nagy része már husvét napján megnyílt, de csak részben, az ünneplés megnyitást május elsejére tartották fön. Karlsbad rendes látogatói már tudják ezt a szokást, valóban tömegesen csak május elsején kezdenek jönni, pld. 1-en és 2-an összesen 717 személy érkezett meg. A névsor 4—5-ször jelenik meg napjában; az eddig érkezettek száma 4600, mult sazonban 38.900 idegen időzött itt.

Sokat hallottam már Karlsbadról, de hogy ilyen nagyszabású legyen, azt nem képzeltem. Hazánkban általában az a panasz, hogy a magyar közönség külföldre viszi ki a pénzt és nem a mi fűrdőinket látogatja. Ha feltevére minden chauvinizmust s részrehajlatlanul vizsgáljuk a viszonyokat, úgy be kell ismernünk, hogy sok tekintetben saját elhetetlenségünkben rejlik az ok. Mig minálunk még a jobb fűrdőben is semmi vagy alig valami történik a fűrdő emelkedése érdekében, addig itt, mint Karlsbad városa, mind a forrasok tulajdonosa, mind a magánvállalkozók részéről évente milliók lesznek befektetve, s minden lehető elkövetnek az ide özőnlő idegenek kényelmére; a legszerényebb igények épen úgy kiélegítettnek, mint a legnagyobbak. Kora reggel az ivócsarnokban kezdődik az élet, mar most a sazonon elején 1500—1800 ember szűsöli az előírt vizet a kitűnő zene mellett. Erdekés látványt nyujtanak az óriási colonadok alatt búzó fürásokhoz iparkodó betegek. A világ összes nyelvein beszélgetve, kelet, nyugat divatát képviselve. apró csoportokban hemzsegek az arnyas parkban és a forras környékén. 8 órákor megszűnik a zene és kezdődik a reggeli, mely többnyire a szabadban költetik el. Mily különbség van érintkezési szempontból itt és nálunk! Itt a fűrdővendég megtalálja mindenütt a legnagyobb kényelmet, a pontos kiszolgálót és a legkülönbébb árakat. Mig minálunk a legnagyobb fűrdőben csak 5—6 üzlet van, addig itt 147 all a közönség rendelkezésére. Reggeli után fürdés és seta következik; 3 mérföldnyire minden irányban jól gondozott, arnyas sétányok, gyönyörű kiránduló helyek, pompás kilátást nyujtó emelvények nyujtanak változatosságot.

Regényes fenyves erdők és meredek sziklak között, a Tepie folyó mindkét partján, arnyas völgy-katlanban fekszik Karlsbad, a mint egy 1000 különféle stylusban épült 2, 3 és 4 emeletes haza szalagként kigyózik a folyó mentén. Valamennyi épületnek megvan a saját neve. Európa híres emberei, a mitologia ismertebb alakjai, a földrajz nevezetesebb pontjai, mind megvannak örökítve: Bismark, Mozart, Apollo, Herkules, Monte-Carlo, Bristol stb. nevek csillognak arnyos betűkkel a remek épületek homlokzatain. Ha az ember egy kimagaslőbb pontra megy és onnan madártávlatból nézi a várost, önkénytelenül csodálnia kell az emberi erőt és művészetet. Bámulva kéri, miként lehetett egy ily gyönyörű várost e meredek sziklak közé varázsolni. Hogy mennyi pénzbe és munkába kerülhetett ez, azt legjobban jellemzi a következő eset:

Egy szállodatulajdonos a telen nagybottotta helyiséget, csak kifelé terjeszkedhetvén, kénytelen volt 20 meter hosszúságban és 3 meter szélességben a sziklat lehorodatni, ez a kis munka kerek 5000 frtjába került, 900 kocsi törmelékkel kellett elhorodatni, hogy 60 □ meter telket nyerjen. Különben mesés összegeket fizetnek minden talpalatnyi telekért, például egy kis egyemeletes ócska házomért a város közepén 190 ezer forintot kaptott tulajdonosa.

Karlsbad város allandó lakossága 14.000 (az évad alatt még körülbelül 6000 személy van alkalmazva különféle minőségben). Az ipar minden ága kicsinyben és nagyban üzetik, de főkeresetforrasok a szállásadás. Ezt üzi minden családos ember tenetségéhez mért arnyban. A földszintet általában üzleti helyiségeknek és az emeletet kiadó lakásoknak használják. Innen van az, hogy Karlsbadban heti 70 król heti 200 forint bérért minden arban kapható lakás; a szegeyebb családok, kiknek 2 szobas lakasuk van, az egyiket az évadon át bizonyosan bérbeadják. Az előjáróság részéről el is lesz követve minden, hogy az idegen forgalom évről-évre emelkedjen. Minden évben történnek czélszerű újítások, így az idén nyílt meg egy új fűrdő: a »Kaiserbad«, egy monumentális épület, az újkor minden kényelmével berendezve, mely egy millió 300 ezer forintba került. Továbbá az idén eszközölték ki, hogy Karlsbadban löversenyter tartassanak. Az erre szükséges löversenyter minden beruházás nélkül 160.000 frtba került s 1896-tól fogva minden év április elsején és szeptember végén löversenyek fognak tartatni. Ezáltal elérik azt, hogy a sazonon 14 nappal előbb indul meg és 14 nappal tovább tart. A vendégek szórakozására van egy allandó színház, hol Ausztria legjobb erői működnek, továbbá a »Theater Variété« (Orpheum), mely szerződésileg kötelezve van tagjait minden



FROMMER TESTVÉREK

Budapest, Andrassy-ut 9.

Pincze-gazdászati cikkekbl
legnagyobb raktár u. m. bor-
szivattyuk, tömlők, dugaszoló-
gépek, kupakoló-gépek, fa- és
sárgarézcsapok, vizahólyag, para-
fadugaszok, és minden a pincze-
gazdászathoz tartozó cikkek.

Charles Jullien
francia borderítő-pornak
egyedüli eladási helye
Ausztria-Magyarország részére.

Természetes szénásvány savanyvíz a mohai

ÁGNES

forras. Legjobb asztali és üdítőtital. Kitűnő szelgálatot tesz az emésztési zavaraknál.

JÁRVÁNY IDEJÉN PRÁSEKATIV GYÓGYSSZERNÉK BIZONYÚLT.

Szét-küldés: Édeskúty L. udvárt anél. 110 allal. Budapest.

← Kapható mindenütt. →

Első bécsi tükörüveg biztosító-társaság

Alakult 1867. évben.

Tartalékalap 350,000 frt.

Magyarországi igazgatóság:

Budapest, V. ker., Harminezad-utca 4. szám.

A társaság elvállal mindennemű

tükör- és üvegbiztosításokat

lakásokban és kirakatokban, kávéházak és vendéglőkben a legolcsóbb díjfeltételek mellett.

Házak egész üvegzetének biztosítása és több évre szóló biztosítások után tetemes mérséklés engedélyeztetik.

Budapest főváros nyilvános épületeinek és palotáinak legnagyobb része e társulatnál van biztosítva.

Felvilágosítások készséggel és pontosan szolgáltatnak.

Gefrornes
und
Eiskaffee

in anerkannt bester Qualität liefere ich den Herren Kaffeehaus-Inhabern

über die Sommersaison
zu besonders billigen Preisen.

Friedrich Hermann
Gefrornesgeschäft und Conditor
Schlangengasse 4.

14 napban változtatni, hogy a műsor ne legyen egyhangú. Van még lovarda, lawn-tenisz, terzenek, mindenféle automata, lövöld, akiránduló helyeken camara-obscurák, szóval csekély kiadással mindenféle kellemes időtöltést szerezhet magának az ember.

Karlsbad egyik legszebb látványossága: egy géta este a városon keresztül. Villány és légszesz dupla, tündéres világítása mellett tündéres fényben ragyognak a kirakatok remekei s a sétalók ezrei halkán társalgva járkálnak s a fogatok egész láncozata követi egymást.

Természetesen a mi iparágunk is a lehető legkifejlettebb magaslapon áll; összesen 147 nyilvános szálloda és vendégló van, melyből 50 batran elsőrendűnek mondható. Ezek között első helyen a Grand-Hotel Pupp áll, azt hiszem, hogy ez monarchiánk legnagyobb szállodája, mely ez idő szerint egy részvénylatsaságú; 5 millió forint áru részvény lett erre kibocsájta. Körülbelül 1 1/2 millió forint forgalmat csinál egy idején át; 500 szoba és lakosztály van benne a legnagyobb kényelemmel berendezve. Fedett éttermi helyiségeiben 800 személyre teritenek. Nyáron a szálloda előtti fákkal beültetett teren 4000 ember étkezhetik egyszerre. Ebben az egy házban 400 alkalmazott van; csak éttermi-pincéz van 80. A reggeli és oszonnat — mint itt Karlsbadban mindenütt — pinczérnek szolgálják fel. A fehér, olajjal festett és dusan aranyozott éttermek falait híres festők festményei díszítik; a fényes parquetet nehéz perza szőnyegek fedik, minden bejáratnál egy egyenruhás terem-portás (Saal-Portier) áll és a vendég felöltőjét és kalapját átveszi.

Az étlapok német, francia és angol nyelven vannak írva, az éttermekben a dohányzás nincs megengedve, hanem van külön dohányzóterem, billiardterem, olvasóterem, hölgyterem és több kisebb díszterem fejedelmi vendégek számára, kik kísérőikkel elkülönítve akarnak étkezni. Természetesen az étlap is mind a választék, mind az ár tekintetében arnyban áll a berendezéssel. Igen szép üzletek még a »Goldene Schild« (200 szoba), a »Restaurant Curhaus« a »Restaurant Stadtpark«, a »Theater-Hotels«, a »Continental«, a »Hotel Post« és még számos. A fűtletet délben délben csinálják, a városi üzletek délben mind tele vannak, és néhányszor újra kell teríteni. Az est már általában gyöngye; főképp ha szép az idő, akkor a ki csak teheti, a zöldbe iparkodik. Általános szokás itt, hogy a városi üzletekben este csak a felszemélyzet dolgozik, a másik fele kimenőt tart. Sőt igen sokan vannak, kik délre és estére más-más üzletben vannak allandóan alkalmazva.

Szakunk beléletére vonatkozólag néhány igen szép vonást tapasztaltam. A vendéglősöknek van egy testületük a bécsi mintára, Ennek tagja mindenik, s egyeseknek az érdekeit testületileg pártolják. Mint Ausztriában mindenütt, úgy itt is felszabadulási rendszer szerint lesz az újabb nemzedék nevelve. Minden pinczérnek, ki itt erre a névre számot akar tartani, ki kell mutatnia, hogy 3 évi tanuló-időt töltött ki. A fiuk szerződésileg lesznek felvéve; ha 3 év múlva fizikai erő vagy ügyesség hiányában még nem alkalmasak az éthordói teendőkre, úgy borhordók lesznek, de azért élvezik a segédek jogait. Október 1-től április elsejéig ingyenes szakiskolajok van, melyet a tanulók törvény által kötelezettek látogatni.

Az egyleti titkár szivességből volt szerencsém az április 10-én megtartott szakvizsgán jelen lenni, mely az egyesületi elnököknek kívül még számos szállodás jelenlétében történt meg.

A szakiskolákban következő öt tantárgy tanítatik: német nyelvtan, francia és angol nyelvek, számtan és könyvezetés. Az eredmény valóban igen szép, főképp a nyelvekben, ami könnyen megmagyarázható, mert a helyi viszonyok folytán a nyelvismeret a lakoságnak életszüksége; mar mint gyermek odahaza többé-kevésbé megtanulja szüleitől a francia és angol nyelv elemét és gyakorlatban nincs hiánya, me az itt időző vendégek 40%-a angol és francia. Az elhelyezés az egylet kezében van, házilag lesz kezelve; általános szokás az, hogy a főnök ügyéig vár a személyzet felvételével, s azok helyébe, kik újéig be nem küldötték ajánlataikat, megbízást ad a szükséges személyzetre az alelnöknek, aki (maga is vendéglős) csupán 50 kr. beiratasi díjért eszközi az összeköttetést. Még sok lenne mondani valóm az itteni viszonyokról, de majd csak máskor.

Fludorovits István.

Berlini levél.

1895. május 10.

Amig önknel otthon a szállodás- és kocsmárosipar nehéz idöket él; amig önk otthon minden reformtörekvésükben teljesen a maguk erejére vannak utalva, addig itt a német birodalom fővárosában ugyancsak kemény harc folyik a vendéglősipar érdekeinek biztosításáért. Csak nem rég is nevezetes események történtek itt. Közlöm azokat önkkel, mert igen sok tekintetben hasznos tanulságokat nyujtanak hazai viszonyainkhoz való feltűnő hasonlatosságuknál fogva.

A múlt hét folyamán a birodalmi kancellár utasítása folytán Müller Tivadar, a »Nemet vendéglősök szövetségének« elnöke, a Concordia-termekbe egy ankétet hívott egybe a vendéglőkben és korszakban alkalmazott pinczerek, pinczérnők és borfiuk szolgálati viszonyainak rendezése céljából eszközölköző tanácskozárra. A kancellár a »Birodalmi munkás-statisztikai hivatal« által beadott jelentés alapján különösen arra vonatkozólag kívánt felvilágosítást a berlini szálloda- és vendéglő-tulajdonosoktól, hogy a jelenleg szokásos munkaidő mennyiben tekinthető a pinczerek, pinczérnők és borfiuk egészségére nézve túlságosan illetve károsnak, és hogy az illető tulajdonosok jogos igényei és a közönség érdekeinek megsértése nélkül miként lehetne e munkaidő megrovidítható és miként volna megjelölendő a pihenő órák meghatározhatók. Az ankét tanácskozásainak alappal a »Nemet vendéglősök szövete« (»Deutscher Gastwirtheverband«) és a »Szálloda-tulajdonosok egyeslete« (Verein der Gasthofbesitzer) megállapodásai szolgáltak. E megállapodások szerint a berlini szállodai, vendéglői és korszmai alkalmazottak száma körülbelül 21,000-re tehető. A fokrészre nézve az ankét határozottan oda nyilatkozott, hogy a jelenlegi munkaidő az alkalmazottak egészségi állapotára nézve károsnak nem mondható. A pihenő idő — p. o. a déli pihenő órák — határozott megállapítása nem keresztülvihető, sőt e tekintetben mindig külön megállapodásra lesz szükség és pedig esetről-esetre, annyival is inkább, mivel az ily pihenő pauszokból maguk a pinczerek húznak a legtöbb kart. Ami a 16-dik életemen alól levő pinczérnők munkaidőjének szabályozását illeti, erre nézve rendőri intézkedések volna szükségesek, hogy a 16 illetve a 18 éven aluli nők ily szolgálatra egyáltalán ne legyenek alkalmazhatók. Az ankét a napközi pihenő órák behozatalát egyedül a tanácsok (borfiuk)ra vonatkozólag hozza javaslatba, hogy ezeknek a szakiskola látogatására kellő idejük legyen szabad (naponként 3 óra).

Határozottan lehetetlennek tartja az ankét a vasárnapi munkaszünet behozatalát, ugyancsak a hétköznapokon való kimenők szabályozás megállapítását is. Ama kérdésre, hogy az alkalmazottak rendes fizetésükből maguk, illetve családjukkal együtt megélhetnek-e, avagy hogy a borralalókra utalva vannak-e? az ankét oda nyilatkozott, hogy a pinczerek stb-nek a borralalóra igenis szükségük van, s hogy csakis e jövedelmükkel együtt tarthatják fel magukat illetve családjukat. Különben is, megkérdezettvén, a pinczerek 80%-a a borralalók megtartása mellett nyilatkoznak. A tanácskozmány büntetéspénzek behozatalát csakis oly módon javasolja, ha azok utólag az alkalmazottak javára fordítatnának. Az ankét továbbá arra az álláspontra helyezkedik további tanácskozmányaiban, hogy a helyszereinek ügynökök által történt iparszerű üzése a pinczéri karra nézve határozottan ártalmas és hogy az ügynökökre nézve korlátolt s megállapított illetékek volna megállapítandók. Legszélszerűbb volna, ha a helyszerezt mersékelt díjazás fejében maguk az ipartársulatok eszközölnék.

Az ankét a pinczerek családi életére vonatkozó kérdéspontok tárgyalásába nem bocsátkozott, ellenben kimondta, hogy a pinczereknek, ha eziránt kéréseikkel főnökeikhez fordulának, a vasárnapi istentiszteletek látogatására szabad engedélyezendő és hogy minden pinczér hetenként egy egész vagy két fél napi kimenőben részesítendő közös megegyezés alapján. Különösen élénk vita fejlődött ki a borralaló-kérdés tárgyalásánál. Vegül a kancellária megbizottja és az ankét bizonyos — az említettekre vonatkozó — kérdéspontokat állapított meg, amelyek az iverk kitöltése után május 1-ig az »Országos-biztosítási intézetbe« lesznek beküldendők.

Szilágyi József.

Erfahrungen in der Brauerei.

Eine einfache und praktische Druckregulierungs- und Abfüllvorrichtung.

Von G. Bichler.

Schon vor Jahren benutzte der Verfasser einen Apparat mit bestem Erfolge zum Schlauchen des Bieres auf eine Entfernung von 300 m vermittelst der Pumpe. Der mit dieser Arbeit beauftragte Mann konnte den Hahn am »Hundsopf« nach Belieben öffnen und schließen, ohne daß der Druck in der Leitung sich änderte. Der Verfasser hat sich überzeugt, daß der gleiche Apparat auch für gepundetes Bier anwendbar ist und jedem anderen System gleichgestellt werden kann. Er zeichnet sich durch seine große Einfachheit und äußerst sicheren Gang, der absolut keine Verunreinigung erfordert, aus. Reparaturen sind unter normalen Verhältnissen ausgleichlos, die Anschaffungskosten sind niedriger.

Der Apparat besteht aus einem gewöhnlichen Bierwerk, welches in die Leitung vom Faße zum Abfüllbock eingeschaltet wird. Es entleert so eine Saug- und

A t. szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe ajánl

teljes vendéglő és kávéházi berendezést.

vörösréz - edényt,

kávéházi tűzhelyek

50°

fűtési megtakarítással,

valamint

saját szabadalma szerint készített

kávé- és tea-főzőgépeit

legújatosabb áron, pontos kivittel mellet.



GÁLLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány utca 6.

Javitások és czinezések gyorsan elcsináltatnak és jutányos áron számíttatnak.

Ócska vörösréz napi áron megvételük vagy becsereztetik.

Zur Beachtung den Herren Gastwirthen und Kaffeesiedern.



Billigste Einkaufsquelle!

Musik-Automaten

auch auf Ratenzahlung zu den billigsten Preisen

(von 50 fl. bis 500 fl.)

Sigmund Szczepanowski,

Uhrmacher und Mechaniker

Budapest, Soroksari-utca 16.

Augenblicklich fungiren meine Automaten bereits in mehreren Gastwirthschaften, und zwar: bei Bittner Alajos in der alkotás-utca, Hanzély Ferenc király-utca 85., Rácsky János molnár-utca, Altner Teréz in Steinbruch, Bányai-tér 1., Ebner Ferenc (zum »Nauschfangelbret«), Schneeweisz János Remgasse 19, und in dem Freizeitschiff Kollarovits József, Dreißigtagasse, Medicz János, Eisgrubenasse 2, Schüller Jakob, Hildgüt-utca 81., Pázmán Jakob, Vönergasse 48, Schneider János, Maria-Theresiaplatz 16., Harner Alajos, Medve-utca 28, Hertlein Jakob, Szigony-utca, Tóth János, Szigony-utca, Haselbeck, Könyögasse, Novotny, eszmöri-út, Temele, Rákóczy-tér, Leikam, Ország-út 57.

eine Druckleitung, welche durch einen engeren Gummischlauch mit einander verbunden sind. In dieses Verbindungsstück wird ein Sicherheitsventil eingefügt, welches auf jeden beliebigen Druck einstellbar ist und den Zweck hat, bei zu großer Spannung in der Druckleitung — durch ganzes oder theilweises Schließen des Abfüllhahnes bewirkt — das Bier in die Saugleitung zurückzuführen, so daß es einen Kreislauf beschreibt. Der Verfasser füllt etwa 7 m über der Sohle des Lagerfasses ab und stellt das Ventil auf $\frac{6}{10}$ oder $\frac{7}{10}$ Atm. Druck ein. Bei geöffnetem Abfüllhahn hat er einen Druck von $\frac{4}{10}$ Atm., der beim Schließen rasch auf $\frac{7}{10}$ steigt. In diesem Moment öffnet sich das Ventil und das Bier läuft durch das Verbindungsstück in die Saugleitung zurück, wird vom Werfelpumpchen wieder aufgenommen und beschreibt so lange einen Kreislauf, bis das Abfüllen wieder beginnt. Der Verfasser hat diese Abfüllvorrichtung schon seit mehr als einem Jahre im Betriebe; dieselbe functionirt anstandslos, das Bier gelangt schaumfrei in's Transportfaß und füllt in der Stunde 25 hl ab. Das Ventil läßt sich entweder gleich am Auslauf der Pumpe anbringen, und dann ist die Menge des den Rundgang beschreibenden Bieres eine sehr geringe. Dieses Verfahren ist zu empfehlen, wo ohne Filter gearbeitet wird. Oder, bei vorhandenem Filter mit Vortheil anwendbar, legt man es am Filterauslauf ein, damit beim Schließen des Abfüllhahnes das Bier nicht stehen bleibt, was durch das Stehen immer Trübenwerden zur Folge hat. Dies ist übrigens ein Vorzug, den andere Apparate nicht besitzen. Wohl in jeder Brauerei befindet sich ein Bierwerk, das Ventil kann nach eigener Angabe von jedem Gelbgeher angefertigt werden und ebenso die zwei Gabelstücke, von welchen das eine nach dem Werfel, bzw. nach dem Filter, das andere direct vor dem Werfel eingesetzt wird. Auf diese Weise kostet der ganze Apparat, wenn eine Pumpe vorhanden, höchstens 50 Mark, während die meisten Druckregler 1200—2000 Mark Anschaffungskosten erfordern.

Az étkezés idejéről.

A táplálkozási és élvezeti cikkek, valamint azok ellogasztási ideje nemcsak országok, vidékek és nemzeti sajátosságok szerint különbözik, hanem az egyes ember szokásainak és életfeltételei lefolyásának is alá vannak vetve. Igen nagy befolyással van e tekintetben maga az éghajlat is, amely alatt élünk, amennyiben például a melegbél tartományokban már a táplálkozás szükségérte is sokkal ritkábban lép fel, mint a hidegebb északi tartományokban. — Keleten napjában egyszer esznek csak, míg az északi népek napjában többször, néha öt-hatször is étkeznek. Hogy a mi középhőmérsékű éghajlatunk alatt rendes életviszonyok közt a tápanyagbevitel szükség-érte többször, jelentkezik, ennek főoka az anyagesere által előidézett követelményeken kívül főleg előnyös hőmérséki viszonyainkban keresendő.

A táplálkozás főfeladata, mint tudjuk, a test által a szervek életben tartása céljából elhasznált vérmennyiség pótlása. A tápanyagok minőségétől és súlymennyiségétől, azok arányos és helyes elkészítés útján fokozható felhasználhatóságától eltekintve, az étkezés gyakoriságát illetőleg teljesen elegendő, ha napjában háromszor eszünk. Az egyének kora és egészségbeli állapota azonban e tekintetben is nagy különbségeket enged meg. A gyermekkorban, midőn a gyomor emésztőképesége fokozatos fejlesztést kíván meg, nagyon célszerű napjában többször, habár kis adagokban étkezni. Ugyanez áll idősökre nézve is, kiknél a hosszas beégés következtében kimerült emésztőszervezet óvatos és jól megfontolt étrendet követel meg. Egyeni és vérmérsékleti viszonyoknak természetesen itt is elhatározó befolyásuk van.

Az éghajlati viszonyokon kívül az étkezések számára a társadalmi viszonyok, az egyes ember életviszonyai is igen nagy befolyással bírnak.

Árreggelzés, a felkelés utáni étkezés, ehgyomorra majdnem minden népnél feltalálható. Tapasztalati tény, hogy ha a gyomor közvetlenül a felkelés után nagyobb mennyiségű étel befogadására nem alkalmas, az üres gyomor káros behatások iránt rendkívül fogékony és a később beveendő nehezebb táplálékok befogadása céljából némi előkészítést igényel.

Midőn az egészséges ember gyomor a bevett tápanyagot 5 óra múlva teljesen megemészt, leggybb ha az egyes étkezések 6—8 órai időközökben történnek, az ebéd tehát ily módon déli 12—2 órai közé esik. Az ily életmódot folytató, többnyire zárt helyiségben élők ember s a szabadban nehéz munkát végző munkas-emberre persze e tekintetben is különböző követelmények illenek, mivel e kettő életmódja, a bennük lefolyó anyagesere olyan különböző, hogy ugyanazon étrendi szabályok egyformán rajuk nem alkalmazhatók. A harmadik étkezést, a vacsorát legezészerűbb a lefekvés előtt két-három órával végezteti, részint mert így részben már megemésztett étellel telt gyomorral megyünk aludni, részint mert ezáltal alvasunkat is kellemesebbé, könnyebbé tesszük.

Lényeges befolyással van az étkezések idejének beosztásánál a napi beosztások is. Londonban, hol a sajtósági időjárás következtében — londoni kód — az éj egy részét gyakran változtatják nappallá, és megfordítva, az emberek későn reggeliznek, tehát későn ebédnek is. E tekintetben nemcsak az egyes népeknél, hanem ugyanazon népnél is, a különböző korszakok szerint a legnagyobb eltérések uralkodtak. Nálunk p. o. még ma is a legtöbb néposztálynál déli pont 12 órákor ülnek az asztalhoz és csak a legmagasabb uri osztálybeliek ebédnek 3 vagy 5 órákor, míg Angol- és Franciaországban már a középosztály is a későbbi órákban ebédel. A régi rómaiak későn, naplemente előtt tartották főétkezésüket, délre rendszeren csak kenyéret és gyümölcsöt ettek. A legnagyobb fenyezdés korában öt étkezésük volt szokásban: reggeli, könnyű ebéd, uzsonna, főétkezés, esteli.

Hogy bizonyos időszakokban mely ételek fogyasztandók kiválóan, arra nevez nem bírnak még közelebbi tudományos tapasztalatokkal, és az orvosi diáttika is csak az egészséges és az üdülő betegek étrendjét állapította meg.

A reggeli általában könnyű eledelből, tehát gyümölcs, kávé, tea és kenyérből szokott állani, s egyedül az angolok és hollandok fogyasztanak el már reggel is nehezebb ételeket, minők tojás, hús, sajt stb.

A déli étkezés tárgyai és azok sorrendje is nagyon különböző az egyes népeknél. Európa legtöbb államában levessel kezdik az ebédet, Hollandiában a húsfelekkel, vastag főzelekkel, míg Keleten különféle edességek kerülnek legelőször az asztalra.

Vacsorára legegyszerűbb könnyen emészthető ételeket fogyasztani, minthogy így a túlnagy ételvétel nem ingerli túlságosan emésztő szervezetünket és könnyen szerezhetjük meg magunknak a teljes anyag kihasználással és erőtűjlesztéssel járó alvást. Alvás közben testünk pihen, a napközben melegkifejtésre használt erőt, s így az eltyoasztott vermennyiségét pótolja. E czelt pedig úgy érhetjük el a legkönnyebben, ha kisfoku ételfelvétel által magunknak nyugodt alvást biztosítunk.

Az étel és italok hőfokával már gyakrabban foglalkozunk, itt csak annyit jegyzünk meg, hogy e tekintetben egészségi szempontból legjobb a végtelktől tartózkodni; némely étel csak melegen élvezhető, mások ismét csak hidegen; meleg és hideg étel gyors egymásutánban való fogyasztása a gyomor emésztő-képességét s a fogak épességét nagyon megtamajadja.

Az evés közbeni mérsékelt ivás nem mondható épen károsnak, mivel a gyomor emésztő-nedve a gyomorsav nagy mértékben oldva sem veszíti el emésztőképességét. A leveknek, különösen ha jól fűszerezettek, taplakozási szempontból épen az ad fontosságot, hogy a gyomorsavat higitják és szaporítják a maguk savtartalmával. Az italok nagymértékű fogyasztása nemcsak evés közben, de általában is káros, mivel gyomortágulást okoz.

— r — a.

Az olasz konyha.

Talán egy ország nemzeti eledeléről is konyhájáról sem uralkodik oly téves felfogás, mint az olasz konyháról. Es mondjon akarki is bármilyen rosszat, az ott majdnem minden ételnek elkészítéséhez használt olajról én az e tekintetben uralkodó téves felfogást a legtöbb olaszországi utazásom alatt tett személyes tapasztalataim következtében, semmiképp sem oszthatom. E tekintetben az ország egyes vidékein nem nagy különbségek észlelhetők, noha a magam részéről hajlandó volnék a délvidék konyhájának az elsőbbséget nyújtani. Hisz mi sem természetesebb, minthogy Milano, Turin vagy Velenczében sokkal jobban etkezhetünk, mint p. o. Nápolyban. E városok rendkívüli idegen forgalma nyomot hagyott az ottani szállodák konyhájában is és a római Gambrius szállodában épen olyan jól etkezhetünk és ugyanazon ételeket rendelhetjük magunknak, mint Berlin legelőkelőbb szállodájában vagy az István-főherczeg kedvelt restaurántjában. Aki azonban az igazi olasz nemzeti konyhával akar megismerkedni, annak az ország délvidékeire kell elzarándokolnia.

A délvidék heves és szerelmes temperamentumu olaszai talán legjobb tanítványai Brillat Savarinnak és konyhájukra igen nagy gondot fordítanak.

Közép- és Dél-Olaszország lakóinak főtaplakéka a maccaroni (vermicelli, tagliatelli). Ez étel rájuk nézve oly nagy fontosságot játszik, hogy a Portici-i vagy Torre del Greco-i gyárak üzemének beszüntetése kiszámíthatlan következményeket vonna maga után. A burgonyát pótólván, a pör és gazdag főur asztalán egyforma szerepet játszik, olcsóságánál fogva a mindennapi kenyér. Erte könyörögnek a »Miatyánkban«. A nálunk is használatos vastagabb fajtaját nem igen fogyasztják, hanem a nagyon vékonyra sodortat, leginkább a pomo doro alma piros színű levében elkészítve és

SZT.-MARGITSZIGETI ÜDÍTŐVIZ

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

Kitűnő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

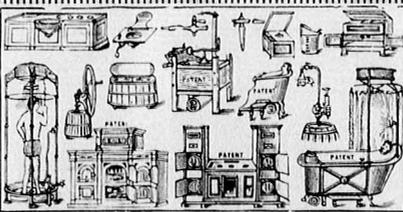
Telefon 90-97.

Főherczegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Josef Seidl

Koronaherzeg-utca 18,

empfeilt feinste Prager und Westphäler Schinken, Astrachan Kaviar, Ostsee und norwegische Häringe, Forellen und Sardinen, Hummern, Crevets etc. in bester Qualität. Ausserdem befindet sich ein grosses Lager von feinstem Kaffee und Zucker, vorzüglichem Rum Liqueuren etc



BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab. fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít cs. és kir. szab.

szétrakható jég szekrényeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör önzepesztető-csapot, konyha felszerelési tárgyakat.

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

Arjegyék és költségvetés kívánatra ingyen.

ALBINA

fehérenemű-gőzmosó-vállalat

HEINRICH és FISCHL

X. mázsa-utca 1. sz.

Elvállalja a szállodák, vendéglők és kávéházak fehéreneműt tisztításra. Jutányos árak, gyors kiszolgálás és a fehéreneműek állandóságáig biztosítja!

ALBINA

Weisswaren Dampfwascherei

HEINRICH & FISCHL

X. Bez., mázsa-utca No. 1

übernimmt das Waschen von Hotel-, Restauration- und Kaffeehaus-Wäsche zu den billigsten Preisen. Die schonende Behandlung, rasche Lieferung ist das Grundprincip des Etablissements.

Telefon 59-57.

olajjal vegyítve. Nápoly vidéken a Golfban (tenger-árfolyamban) található kicsiny kövér csigák keverve és al succo azaz pecsenyével elkészítve is eszik.

Bamulatos, hogy különösen a délvidéken mily nagy mennyiségben és milyen gráciával fogyasztják el az olaszok e józan eledelt és minden valószínűség szerint csak u. magyarázható meg, hogy az olaszok evés közben semminemű italt sem fogyasztanak, és evés közben az idegenek által csak nehezen utánozható ügyes kezfogásokat illetve villaforatásokat használnak.

Igen nagy szerepe van az olasz konyhában a rizsnek is, melynek egyik elkészítési módja: risotto a la milanese nálunk is használatos, s amely könnyű emészthetőségénél fogva az olaszországi turisták kedvenc eledele lett. A rizst különféle-képen: vagdalt libamájjal, parmezánjával, sáfránnal, almálé stb.-vel keverve készítik.

Nápoly, Palermo s más tengerparti városok konyháját halak, csigák, osztrigák stb. teszik változatosabbá, noha különösen az osztrigák nem igen izletesek. Az utókönk járva gyakran öltik szemünkbe e felirás: »Pizzeria«. E szük és homályos, avas szagot terjesztő helyiségekben az alacsonyabb néposztály: kocsisok, hazalók, újságel-árusítók, koldusok stb. fogyasztják az ő speciális delikateszüket: a pizze-t, a mi nem egyéb, mint kenyértésztából készült, zsírban kisütött és ezer-féle dologgal telehintett kalácsforma eledel. Többnyire brevi manu eszik, már t. i. az ujjakkal. Az alsóbb néposztály mértékletességéről elterjedt nézet a polenta esvesben találya eredetét. Ezen ételt a külföldre vándorló olasz munkások tették európaszerte ismeretessé.

A nagyobb szállodákban a gyümölcsök és sajt előt a finochoitól taláják fel. Ezen étel eredetét minden valószínűleg a déli olaszok ama sajátosságában kell keresnünk, kik részint klimatikai, részint személyes okoknál fogva vegetariánusok. A finochoio is, mely a főzelek és saláta közt kerül az asztalra, egy ilyen vegetariánus növény-delikatesz, mely a kömény-gyökérből készülve, a torokra állítólag igen jó hatást gyakorol.

Az utóasztal már nem olasz, habár különösen a sajtok eltagadhatlan olasz jellegűek és eredetűek. Legjobb közöttük a gorgonzola. A gyümölcsök közül narancs, dió, szőlő s néhány almafaj fejezik be a jóízű és kellemes olasz menüt.

Kerényi Gyula.

Der hygienische Universalherd.

Patent „Brüder Hofschel“ in Prag.

Nicht allein von rein hygienischen und culinischen Standpunkte aus bietet dieser hygienische Universalherd außerordentliche Vortheile, sondern auch in öconomischer Richtung erlangt derselbe namentlich dort hohe Bedeutung, wo für eine größere Anzahl von Personen, wie z. B. in Hotels, Restaurants, Humanitätsanstalten etc., täglich Nahrungsmittel zubereitet werden, denn es wird bei diesem in allen Staaten der civilisirten Welt patentirten Herde nicht nur eine geradzue verblüffende Erparnis erzielt, sondern die zubereiteten Fleische verlieren auch nicht an Nährstoffen und verändern auch fast gar nicht ihr Volumen, so daß der Verlust durch das Einschrumphen des Fleisches, wie dies beim bisherigen Koch- und Bratverfahren der Fall ist, unmerklich erscheint.

Beim Kochen des Fleisches gerinnt das Eiweiß und es wird eine Flüssigkeit ausgepreßt, die Brühe, welche 20% des ursprünglichen Volumens ausmacht.

Die Brühe enthält nur 2 1/2 bis 3 1/2 % fester Substanzen, wovon die Hälfte aus anorganischen Salzen besteht, während die den Nährwerth bedingenden Bestandtheile, nämlich das Eiweiß, Myosin und der Blutstoff ganz im Fleische verbleiben. In der Brühe ist demnach nur eine außerordentlich kleine Menge von Nährstoffen vorhanden, so daß sie lediglich als Genussmittel angesehen werden kann, während ihr Nährwerth ein geringer ist.

Beim Braten beträgt der Verlust 5—15 Volumperzent, je nachdem gar oder halbgar gebraten wird.

Während nun beim jetzigen Kochen im Wasser ca. 20% vom Fleischvolumen in Verlust gerathen, und es überdies fast gar nicht möglich ist, große Fleischstücke gehörig durchzufodern, wenn die äußeren Fleischflächen nicht zerchoft werden sollen, werden durch die Zubereitung in diesem hygienischen Universalherd ganze Fleischstücke in 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden vollständig gargechoft event. nach halber Kochdauer in einer weiteren 1/4 bis 1/2 Stunde schön hell- oder tiefbraun gebraten und ist dabei der Verlust an aromatischen und sonstigen Nährstoffen, sowie der Verlust an Volumen ein äußerst unmerklicher. Mitin ist es klar, daß von einem solchen Stücke Fleisch an Portionen ca. 14% (20—6) mehr erzielt werden, als das gegenwärtige Kochverfahren liefert, ganz abgesehen von den bereits hervorgehobenen sonstigen Vortheilen und der Garantie über die erfolgte Tödtung aller in den Fleischen vorhandenen Parasiten, welche bei dem bisherigen Kochverfahren in kleineren Fleischstücken nur mangelhaft, in großen Stücken aber niemals erfolgte, ohne daß das Fleisch von Außen bis zur Unge-nießbarkeit zerchoft würde.

Hotelliers oder Gastwirthe z. B. würden demzufolge bei einem einzigen in hygienischen Universalherd Patent „Brüder Hofschel“ zubereiteten 5—6 Kilo, wiegenden Fleischstücke um 5—6 Portionen mehr gewinnen als bisher. Rechnet man eine Portion im Durchschnitt pr. 40 Kreuzer, so ergibt dies bei diesem einen 5—6 Kilo, wie-

genden Fleischstücke schon einen erhöhten Gewinn von fl. 2 bis 2 40 und darüber, demnach in einem Jahre bei einem täglichen Fleischquantum von nur 5—6 Kg. einen Mehrerwerb von 7—800 fl. und mehr.

Daraus folgt, daß in einem Hotel oder Restaurant, in welchem im Laufe eines Monats durchschnittlich für nur 1000 Gulden Fleisch zubereitet werden, durch die Volumeneinbuße bei dem bisherigen Kochverfahren ca. 20% Fleischwert verloren gehen, während bei der Zubereitung im hygienischen Universalherd Patent „Brüder Hofel“ die Einbuße nur 6% beträgt; die Differenz von 14%, was einem Fleischwerthe von 140 fl. gleichkommt, erscheint als reiner Gewinn, welcher im Mehrerwerbenden an Portionen — gute Fleischqualität vorausgesetzt — zu Tage tritt.

Zu allen diesen vorangeführten Vorteilen des hygienischen Universalherdes gesellt sich dann auch noch dessen exacte Funktionierung bei der denkbar einfachsten Handhabung des Herdes, dessen ruhiges und geräuschloses Kochen und Braten, wobei ein Anbrennen vollständig unmöglich ist, abgesehen von dem überaus schönen Aussehen, welches der hygienische Universalherd in seiner glänzenden Ausstattung bietet, das denselben zu einer wahren Zierde einer jeden Küche macht.

- Uj tagok.** Ipartársulatunk tagjai sorába ujabban a következő szaktársaink léptek be:
- Herzer Konrad szállodás, IV. Bécsi-utca.
 - Hell András korcsmáros, VII. Wesselényi-u. 19.
 - Gregorits Ferenc korcsmáros, VI. Hermína-ut 51.
 - Grünwald Mór korcsmáros, VII. Károlykört 29.
 - Rauhofer Sándor vendéglős, V. Sétatér u. 7.
 - Czettin Ferenc korcsmáros, VII. Csömöri-ut 19.
 - Braunauer Sebestyén korcsmáros, VIII. ker. Baross-utca 100.
 - Sperl Nándor korcsmáros, VIII. Baross-u. 129.
 - Holzwarth Lajos szállodás, V. Nádor u. 22.
 - Mennich István korcsmáros, VIII. Nagyfuváros-utca 4.
 - Hertlein Jakab korcsmáros, VIII. Práter-utca 57.
 - Szikla y Sándor szállodás, VIII. Kerepesi-ut 79.
 - Wolf József szállodás, VII. Kerepesi-ut 4.

- = A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata minden hét pénteki napján társas reggelit tart, és pedig:
- május 17-én Hermann Ferencz urnál Podmaniczky-utca 21.
 - május 24-én Hanzély Ferencz urnál, király-utca 85.
 - május 31-én Novotny Károly urnál, csömöri-ut 36.

- = Az I.—III. kerületi vendéglősök társas-összejöveteleiket hetenkint szerdán délután 4 óraker tartják, és pedig:
- 22. Mai Hötzel József, I. lepke-u. 3.
 - 29. Mai Balának Antal, II. iskola-u. 16.

Avis für Budapesti Gastwirthe. Diejenigen Mitglieder der Gewerbevereinschaft der Budapesti Hoteliers und Gastwirthe, welche wegen veräufmter Anmeldung ihrer Spiritus- und Branntweinvorräthe mit Geldbüßen belegt wurden, mit der Drohung, daß die Geldstrafe im Falle einer Appellation erhöht werde, werden von der Genossenschaft aufmerksam gemacht, daß sie, sofern nichts Anderes vorliege, als bloße Verspätung, gegen die Geldstrafe getrofft rekurriren mögen, da Rekurse durch den hauptstädtischen Magistrat in zweifellos billiger Weise erledigt werden.

Herr Julius Jenkl, der hochangesehene Vertreter der Ersten Ungarischen Aktien-Bierbrauerei, hält am 30. Mai in der Herz Jesu-Kirche in der Josefsgasse seine Trauung mit Frau Wittve Gottfried Breslmayer. Gottes Segen möge das hochgeehrte Paar auf allen seinen Wegen begleiten!

Trauung. Am 26. Mai Abends 6 Uhr findet in der Innerstädter Pfarrkirche die Trauung der Tochter unseres in allen hauptstädtischen Kreisen verehrten Redakteurs, des anmuthigen Fräuleins Ida Wagner mit dem Maschinen-Ingenieur Herrn Mosler Ernő statt. Die Mitglieder der Redaktion erachten es als ihre angenehme Pflichtschuldigkeit, zu diesem feierlichen Akte die Herren Hoteliers, Gastwirthe und Kaffeehäuser ergebenst einzuladen, weil es auch unser Aller sehnlichster Wunsch ist, daß die Freuden unseres zwar 66 Jahre alten, doch ewig jungen Wagners um so mehr erhöht werden, wenn denselben oben-

drein noch die hohe Werthschätzung von Seite seiner hochverehrten Abonnenten zutheil wird.

Herr Gustav Schwab, der gewesene und allbekannte Geschäftsführer der ehemals Reutter'schen Restauration auf der Andrássystrasse, wird am 20. d. die prachtvoll renovirte und zweckmäßig adaptirte Restauration im „Hotel König von Ungarn“ eröffnen und das Pilsener Bier zum Ausschank bringen.

Das Reinerträgniß des heurigen Gastwirthes- und Kellnerballes beträgt 2421 fl. 70 kr., dessen Hälfte, d. i. 1210 fl. 85 kr. auf die Genossenschaft, resp. auf die Fachschule entfällt. Letzterer kommen auch noch von dem Reinerträgniß-Anteil des Budapesti Kellnervereines 242 fl. 17 kr. zu, so daß das zu Gunsten der Fachschule verwaltete Kapital sich aus dem Ball-Reinerträgniß insgesamt mit 1453 fl. 2 kr. vermehrt hat.

Eine mullergiftig schöne Einrichtung nicht nur bezüglich der Ausführung, sondern auch in Bezug der Reichhaltigkeit und zweckmäßigsten Zusammenstellung faun man es nennen, was wir dieser Tage durch das ausnehmend liebenswürdige Entgegenkommen seitens des Herrn Baron Aczél im Park-Club auf der Stefaniestrasse zu sehen bekamen: die Küche dieses Clubs. Die hier vorhandenen Prachtstücke der Kupferschmiedekunst erreichen dem Fabrikanten Herrn Johann Kern in der Kapuzinergasse in Ofen zur höchsten Ehre und werden wir, nachdem wir überzeugt sind, daß es viele unserer Herren Hoteliers und Restaurateurs hochinteressiren wird, nächstens ausführlich darüber berichten.

Der baulichen Entwicklung der Hauptstadt fällt wieder ein Gebäude zum Opfer, an welches sich die mannigfaltigsten Erinnerungen an das alte Pest knüpfen. Es ist dies der gegenüber dem Komitats-Haus gelegene „Hopfgarten“. In den letzten Jahren befanden sich in dem früher geräumigen Hause die Lokalitäten des friedlichen Budapesti Kellner-Vereines, und jetzt wird das ganze Haus niedergehauen, um einem großen Zinsepais Platz zu machen.

Ein neues Bade-Etablissement in Karlsbad. Von dort wird uns geschrieben: Am 5. Mai fand hier die Eröffnungsfeier des neuerbauten Kaiserbades statt. Dasselbe erhebt sich als imposanter Monumentalbau in fast unmittelbarer Nähe der allbekannten „alten Biefe“ und zu Beginn der die prächtigsten Spaziergänge eröffnenden „Kiesweg-Promenade“. Die Pläne dieses Monumentalbaues, der in französischer Renaissance gehalten ist, stammen von den Architekten Jellner und Helmer in Wien. Die Einrichtung dieses neuen Bade-Etablissements trägt selbst dem verwehtesten Geschmacke Rechnung.

A folyékony szénsv használat a sörkimérésnél. Mint tudjuk, söreink feltűnően sok szénsvat tartalmaznak. Minthogy azonban a szénsvnak az a tulajdonsága, hogy igen gyorsan elszáll, gyakran meg-esik, hogy a hosszabb ideig tartó kimérés alatt a sör izét veszti. E kellemetlen körülmény elhárítására egyedül a folyékony szénsv alkalmas, mely egyedül képes, hogy a sör szénsvát akár tizennégy napon át is megkövte tartsa, miáltal a sör ize a frissen csapott sör izével teljesen egyező marad. A szénsv használat ezenkívül azon előnyvel is jár, hogy a sör a pincéből direkte a csapszékbe (söntésbe) dirigálható. A szénsvval történő sörkimérés föelonye azonban kétségtelenül abban áll, hogy a sör heosztását, keverését feleslegessé teszi. A folyékony szénsv hektoliterje 20 krba kerül, de ezt a költségöbbletet az állandóan friss sör stb. bőven pótolja. Feltehető ennél fogva, hogy azon korcsmárosok, kik a Hansli-bajtól szabadulni óhajtanak, a folyékony szénsvat kimérésükben csak-hamar használni fogják. A folyékony szénsvval a kimérés princípiuma abban fekszik, hogy a sör konzerválása a folytonos szénsvpótlás által eszközölhető legyen. A sör impregnálásáról akkor sem lehet szó, ha a szénsv a sörnek melyebb helyiségekről felhajlására használtatik, mert a folyékony szénsv csak minimális nyomást gyakorol a sör felületére.

Főképviselek: Simon és tár a, Triest.

CHAMPAGNE.



AGENCES & DÉPÔTS

PARIS
E. JACCARD
17, Boulevard de Valenciennes

NICE
C. NICOTTE-LIN
20, rue de France

AGENCES & DÉPÔTS

LONDRES
HOW WHEATLEY & CO
47, Mark Lane

NEW-YORK
JOHN OSBORN SON & CO
45, Beaver Street

PIPER-HEIDSIECK

Ancienne Maison HEIDSIECK fondée en 1785

KUNKELMANN & C^o Successeurs

Reims. FRANCE

Budapesti képviselők: Janits és Voljanszky VII. munkás-utca 13.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemzeve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsvtartalma kiváló hatásnak bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsv csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsv gazdagsága a gyógyhatásu alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközözi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyt is, hogy a hol szabad szénsvtartalomban erősebb ásványvizet, mint a **seitersi, gleicherbergi, túbőbajokban**, különösen **tüdővérzések**nél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézetekben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navratil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bőcsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és huzgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóviz

præservatív gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos **Édeskuty L.** főraktár

Ugyiszintén kapható minden gyógyszer-tárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

cs. és k. és szerb k. udv. Ásványviz-szállítónál, Budapest.

Hirdetmény.

Nyiregyháza r. t. város Szabolcsvármegye székhelye a város kellő közepén, a legértékesebb helyen fekvő „Korona” telkén egy, a mai kor igényeinek teljesen megfelelő

38 szobás szálloda,

bálszoba, vendéglő, vendéglős lakás, sörcsarnok, korcsma és kávéházból és 12 modern bolthelyiségből álló épületet emelt, mely f. évi november 1-től kezdve

bérbe adandó

lészen és pedig:

A) tiz évi időtartamra:

- I. A szálloda s egyéb helyiségek a kávéház és bolthelyiségek nélkül.
- II. A szálloda és egyéb helyiségek a kávéházzal együtt, de a boltok nélkül.
- III. A kávéház külön.

B) hat évi időtartamra bérbe vehető:

- IV. A 12 bolthelyiség külön-külön.
- Az I., II., és III. alatti helyiségekre a versenytárgyalás f. évi május 15-én, a IV. alatti bolthelyiségekre f. évi július hó 1-ső napján, délelőtt 10 órakor a városháza dísztermében fog megtartatni.
- Az I., II., III., IV. helyiségeket bérbe venni szándékozók a feltételeket megtekinthetik a polgármesteri főjegyzői hivatalban naponta a hivatalos órák alatt s átvehetik azok 1—1 példányát. Vidéki érdeklődőknek a feltételek jelentkezés esetén posta útján azonnal megküldetni fognak.
- Kelt Nyiregyházán, 1895. évi április hó 2-án

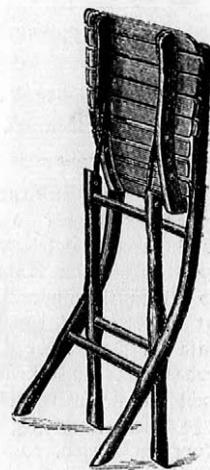
Benes László,
polgármester.

Májerszky Béla,
főjegyző.

Ajánlják használatban legcélszerűbbnek bizonyult

kerti butorokat

nagy választékban.



THONET TESTVÉREK

Budapest. IV., váczi-utca 20. sz.

Képes árjegyzék

kivánatra

ingyen és bérmentve.



Képes árjegyzék

kivánatra

ingyen és bérmentve.