

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

A Budapesti Kávés-Ipartársulat

a budapesti kávé-szegédek betegsegélyző-pénztárának, a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulata és a „Hungaria-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.

ELŐFIZETÉSI ÁRAK:

Egész évre frt 6.— Negyed évre frt 1,50
Félévre frt 3.— Külföldre negyedévenként frt 2.—

Erscheint am 1. und 15. jedes Monats.

Pränumerations-Preise

Évi előfizetés f. 6.— Négyéves előfizetés f. 15,00
Féléves előfizetés f. 3.— Külföldre negyedévenként f. 2.—

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:

Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám.

Bélyegtelen levelet nem fogadjanak el. — Kéziratok nem adtnak vissza.

Redaktion und Administration:

Budapest, IV., Székház, Egyetem-tér 6.

Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az ipartársulati iroda és a kávé-szegédek betegsegélyző-pénztárának irodája

IV. ker., Zöldfa-utca 14. szám alatt van.

Hirdetések és előfizetések elfogadjatnak a kiadóhivatalban

Budapest, IV., Egyetem-tér 6, II. emelet.

Vigszinház kávéház.

Tulajdonos: Brück Károly.

A székesfőváros mindinkább szaporodó és tökéletesbülő közlekedési eszközei, melyek folyton új és új útvonalakat teremtenek a terjeszkedő város területén; a napról-napra szaporodó nyilvános és középületek, amelyek valamennyien egy-egy új góczpontjává válnak a régiek helyett és sokszor helyén is keletkező új városrészeknek, hatalmas lendületet adnak a közszórakozásnak szánt nyilvános mulató- és szórakozóhelyek és ezek között leginkább és első sorban a kávéházak elszaporodására. E tekintetben első helyen áll a Belváros, melynek területén a terjeszkedő főváros rombolási kedvének tipikus, évtizedes és nem ritkán történelmi múlttal, hagyományokkal bíró kávéházak esnek áldozatul, helyet adva új, a modern kor folyton szaporodó igényeinek megfelelően nagy fényűzéssel és mindenféle kényelmi berendezéssel gazdagon ellátott kávéház-palotáknak, de részt vesznek az új kávéházak produkálásában az új városrészek és útvonalak is, jelezvén mintegy a helyet és irányt, hol keletkeznek és fognak keletkezni az új városrészek.

Egy ily új keletkező városrész góczpontján, a Lipótváros szélén, ahol a székesfőváros három nagy boulevardja, a váci-körút, Lipót-körút s a hatalmas jövőre váró újpesti, ma még gyártelepekkel sűrűn beépített újpesti út éles szögben fut össze az államasutak nyugati pályaháza tájékán, a Lipót-körút 32-dik számban nyílt meg folyó évi december hó 12-dikén a déli órákban Brück Károly »Vigszinház«-kávéháza, az első modern stílusú, nagy fényűzéssel s modern technikai berendezés minden vimányát magába foglaló kávéház ezen a helyen, ahol még csak egy évvel ezelőtt gőzmalmok égbenyúló kéményei ontották fekete szénfüst-felhőiket és csak a Buda felé irányuló teherforgalma vette a maga útját, ma azonban már egy fényes palotasor és egy elsőrangú műintézet, a vig muza hajlékál szolgáló színház szegélyezik a Lipót-körút keskenyre szabott szegélyét. Még áll néhány magára hagyott malomkolosszus, itt-ott néhány üres még üresen ásit ki a mozgalmal körütra, de nincs messze az idő, hogy beépül egészen a főváros óriás körútgyűrűjének, mely a Dunától a Dunáig óriás körben öleli át a várost, ez a legszelebb része is.

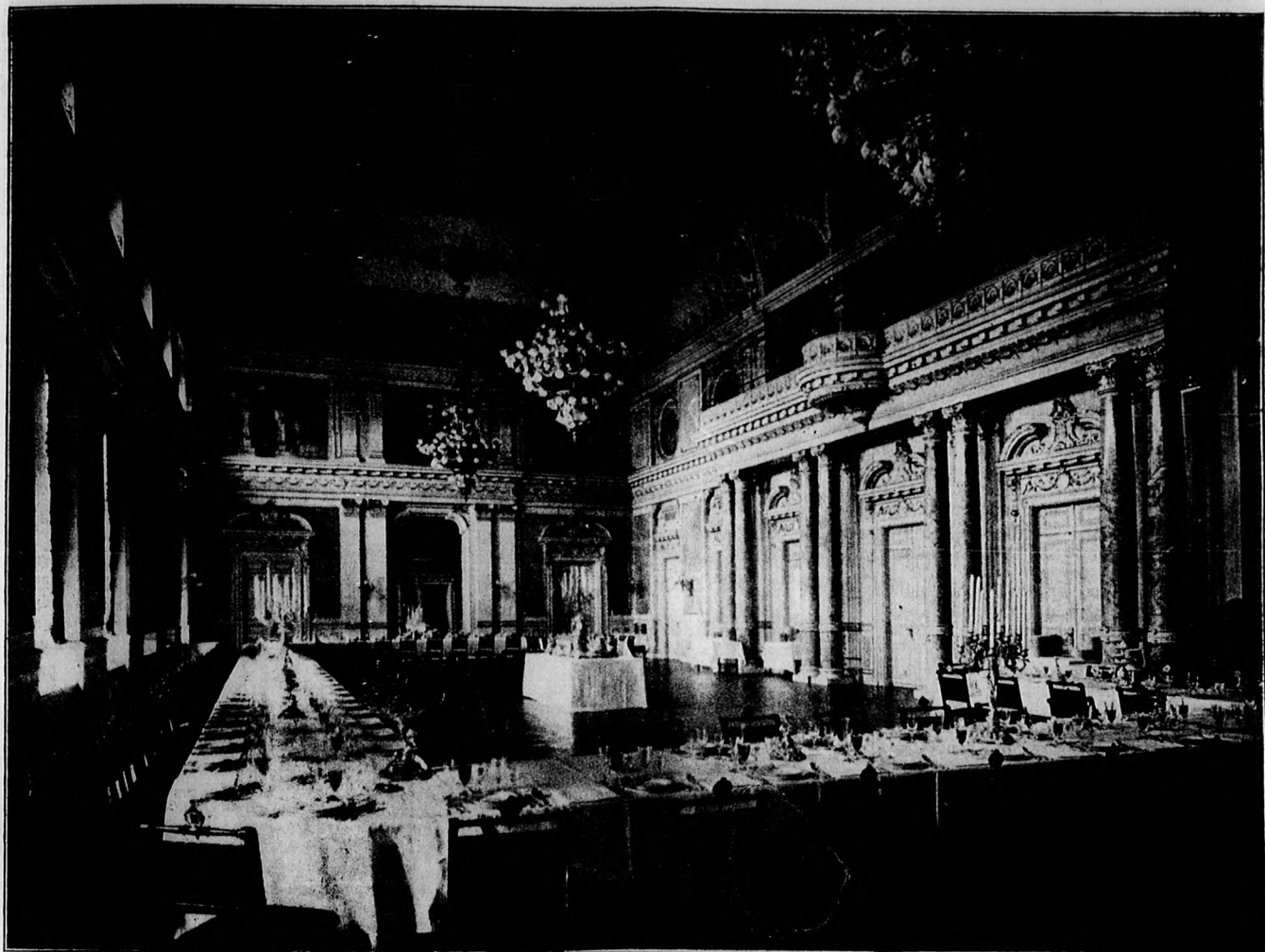
Az e helyen épült »Vigszinház«-kávéház, melynek még az az előnye is megvan, hogy a Lipót-körút egyik legszelebb palotájának olyan részét foglalja el, a honnan szép kilátás esik a háromfelől összefutó forgalmi utak találkozási terére, tökéletes berendezésével előkelő helyet lesz hivatva betölteni a főváros új kávéházai között. Erre a szerepre predestinálják a kávéházat a helyi viszonyok szerencsés megválasztásán kívül a mintaszerűen tökéletes berendezése is, amely, ha a berendezésben részt vett iparosok neveit egymás mellé állítjuk, valóságos névsorát kapjuk a legelőkelőbb és országszerte ismert iparosoknak és cégeknek. Közülök első sorban kell megemlékeznünk Thék Endre választékos és díszkrét kivitelű asztalos-munkáiról, amelyek a fali burkolatok egészen új zsánerű kivitele és a remek művi pénztári emelvényben találtak legelőkelősebb kifejezést. Szép művi fordítható és francia rendszert tekeasztalokat szállított Tóth István gyöngygyűtő-utcai biliárdgyára, amely ezuttal igen derék jeleit adta versenyképességének a díszes kivitel, sikerült munka és anyagának szoliditása tekintetében. A villamos világítás, amelyet kizárólag használnak, egyike a legsikerültebbeknek s feltétlen elismerés illeti érte a Stern és Merkel céget, mely a sikerült berendezéshez hercegi palotákba is beillő fali és függő sárgaréz-lüster-óriásokat szállítottak, amelyek izléses voltak, anyagfinomságuk által ennek az elismert jónévű kávéházberendező-cégnek hírnevét bizonyára csak nagyban növelni fogják.

A kisebb berendezési tárgyak szállítói közül első sorban a Thonet testvérek világhírű gyárának butortárgyai finomságát, könnyedségét kell kiemelnünk, csupa olyan tulajdonságokat, amelyek ugyszólván utólrhetlen elsőbbségei ennek a gyárnak, amelynek berendezési tárgyait szállodák, vendéglők és kávéházak berendezésénél használni, nálunk szinte hagyományszámba megy. Az ezüst-tárgyakat, amelyek izletes és finom kivitele régi ismerésre emlékeztet bennünket, a Herrmann J. L. bécs-budapesti cég szállította, mely ezuttal valódi felünést kellett új áruinak gazdagsága és változatossága által. Csinos kivitel, izlésség jelzi a Wadlsteiner F. által szállított Christoffe-árukat is, melyek a berendezés mintaszerű voltát tökéletesre egészítik ki.

Szólnunk kell még a berendezés ilyen részletes leírása kapcsán az új helyiség gazdájáról, a »Vigszinház«-kávéház tulajdonosáról is, aki mint homo novus ily sikerült alkotással mutatkozik be új pályatársainak, a kávéosoknak. Benne, kivel egy világlátott, tapasztalatokban gazdag, az európai kontinens legnagyobb városait bejárt s igazi ismereteit Bécs, Páris és Londonban szerzett ember kerül ipartársulatunk tagjai közé, örömmel üdvözlünk egy oly embert, akinek jól megkezdett működésének folytatásához megvannak a maga jó személyes tulajdonságai is s aki iparunknak, társulatunknak s hivatástársainak bizonyára becsületére is fog válni.

Wagner József.

A „Budapesti újságírók egyesülete“ Károly-köruti helyiségeinek megnyitása alkalmával fényesen sikerült ünnepi ebédet rendezett a Royal-nagyszálló dísztermében, melyen nemcsak a hírlapírók fejedelmek, hanem a politikai és a fővárosi társaságok legkiválóbb előkelőségei vettek részt. Ez alkalomból kifolyólag örömmel mutatjuk be t. olvasóinknak e világhírű szálloda remek stílusban berendezett dísztermét és a Glück E. J., a Royal-nagyszálló igazgatója mint szerkesztő által kiadott „Menu“ című újság első egyetlen példányát:



Budapest, 1896. Egyetlen szám. Kedd, december 8.

M E N U

Kiadja: A Budapesti Újságírók Egyesülete.	A Budapesti Újságírók egyesületének Alkalmi Hírlapja.	Szerkeszti: GLÜCK E. J. a ROYAL nagyszálló igazgatója.
---	---	--

OLVASÓINKHOZ.

A budapesti újságírók egyesülete helyiségeinek megnyitása alkalmából a mai napon, déli 2 órakor, ünnepi ebédet rendez a Royal nagyszálló dísztermében, a következő étekrenddel:

ÉTEKREND.

Éltető leves Brillat Savarin módra
Fogas Normand módra
Marhaszelet körítve Montmorency módra
Áttört szalonka Lucullus módra
Jércze sülvé
Saláta
Fagyalt
Gyümölcs
Sajt.

— — —

Sör
Kőbányai fehér bor
Sashegyi vörös

Kávé
Likőrök.



APRÓ HIRDETÉSEK.

Jön a farsang! A legfényesebb és legpazarabb báltermek , kisebb mulatságok számára is, a Royal nagyszállóban találhatóak Jutányos árak.	Házi mulatságokra, jurokra, nagyobb szabású estélyekre ajánlja dúsán felszerelt buffetjét a Royal nagyszálló.	A jó akustika, amely nélkülözhetetlen tulajdonsága a hangversenytermeknek: ajánlja főképpen a Royal nagyszálló koncerttermét.
---	---	--

Legkészebb megnyílik

a

ROYAL-BODEGA

→ főelárusító helye.

→ A ROYAL nagyszálló állandó buffetje.

A Gerbeaud-féle különleges ségek

Royal nagyszálló

Budapest

Elsőrangú szálloda.

A Royal szálloda étterme
s a Royal szálloda kávéháza

egyedül állanak Budapesten. Kitző franczia konyha, a legkiválóbb természetők borai, mérsékelt árak mellett à la carte és terített szerinti étkezés. A kávéházban kitűnő italok, billiárdasztalok s páratlan tetővilágítás.

Jegypárok figyelmébe! Lakodalmi ebédekre és mulatságokra legalkalmasabb a Royal nagyszálló remekül berendezett menyegzői terme.	Chambres séparées. Kiseb társaságok számára legalkalmasabbak a Royal nagyszálló magyar, mór, angol stb. stílusban pazarul berendezett külön termek.	HÓ napos szobák, villamos világítással, fűtéssel és kiszolgálással, mérsékelt árak mellett kaphatók a Royal nagyszállóban.
--	--	---

Geld kommt nicht allein, Sorge stellt sich mit ihm ein.
 Geliehen Geld geht mit Waden fort und kommt mit Weinen zurück.
 Ohne Geld lieben, ist ohne Federn fliegen.
 Unrecht Geld erbt nicht auf's dritte Glied.
 Wer Geld borgt um Wachs zu kaufen, der baut, um aus dem Hause zu laufen.
 Wer Geld hat, kann leicht Weise machen, aber mit Weisen macht man kein Geld.
 Wer will Geld und Gut verlieren, fang' an zu prozeffiren.
 Wo Geld den Edelmann macht, da kann auch der Bauer Junter werden

Zur Weherzigung für unsere Kaffeelieder. Infolge der namentlich in letzterer Zeit häufig wiederkehrenden Klagen wegen der Fälschungen, beziehungsweise wegen der künstlichen Gewichtsvermehrung des gebrannten Kaffees mit Wasser, Zucker und allerlei widerwärtigen Fetten sah sich das Ober-Physikat der Haupt- und Residenzstadt in Folge Auf-forderung des Bürgermeistersamtes unter Bezugnahme auf den G. N. 46 vom Jahre 1895 und die Verordnung des Ministeriums Zahl 38,286 ex 1896 veranlaßt, zu verfügen, daß in den in den verschiedenen Bezirken bestehenden Kaffeebrennereien durch die respektiven Bezirksphysici und Ueberwachungsorgane amtliche umfassende Untersuchungen nach oberrührender Richtung hin angestellt werden. Ein Theil dieser Untersuchungen ist schon abgeschlossen, und wie verlautet, ist auch in Kaffeebrennereien des VII. Bezirks künstliche Gewichtsvermehrung des Kaffees nach der oben angeführten Art und Weise konstatiert worden, worüber demnächst noch Näheres in diesen Blättern bekannt gegeben werden wird. Hingegen wurde in der auch im VII. Bezirk, Almássy-tér 16 gelegenen „Kaffeebrennerei nach neuem patentirtem französischem System“ bei der Untersuchung ein den hygienischen und den obnotirten Geheftartikeln und den Verordnungen des Ministeriums vollkommen entsprechende Kaffeebrennerei konstatiert, die auch zur Sicherheit des Publikums besonders beaufsichtigt werden wird. Durch dieses neue französische Verfahren erzielt man eine wesentliche natürliche Gewichtsvermehrung und Verbesserung des gebrannten Kaffees. Es dürfte die Kaffeelieder gewiß auch interessieren, zu erfahren, daß die künstliche Gewichtsvermehrung des Kaffees nach dem Geheft mit Arrest bis zu 2 Monaten und mit 600 Kronen bestraft werden kann.

Ver schwundene corpora delicti. Unter dieser Ueberschrift brachte das „N. Pester Journal“ vor einigen Tagen die Meldung, daß gegen die Kaffeehausbesitzerin, Frau Johann Schovanez von ihrem ehemaligen Oberkellner die Kriminalanzeige wegen Betrugs erstattet wurde, weil diese angeblich ins Kaffeebuch mehr aufschrieb, der Kellner daher benachtheiligt wurde. Heute berichtet dasselbe Blatt Nachstehendes: „Wie uns der Vertheidiger der Frau Schovanez, Advokat Dr. Mariz Jüredi, mittheilt, hat die vom Richter Wittanyi geführte Untersuchung dargethan, daß die Anzeige eine grundlose war, und scheint dieselbe nur aus gewinnjüchtigen Motiven erstattet worden zu sein. Ausbefondere ist es unwahr, als seien Zeugen dafür vorhanden, daß Frau Schovanez falsche Zahlen ins Kaffeebuch einschrieb. Frau Schovanez ist der Zuversicht, daß sie die Untersuchung glänzend rehabilitiren

Török Császár

teljes kávéházi berendezése jó karban olesón eladó és 1897. május havában átvehető.

Bövebb értesítést ad :

Némai Antal

IV. ker., rózsá-tér 1. szám.

A „Nádor szálloda“
vámház-körút 2. sz. alatt
 a »Központi Vásárcsarnok«-kal szemben
vendéglő-helyiségei
 azonnal kiadandók.
 Bövebb értesítést ad a szállodás.
 Die Gasthaus-Localitäten im
„Hotel Nádor“
 vámház-körút 2. szám
 vis-à-vis der „Central Markthalle“ sind sofort zu verlassen.
 — Näheres beim Hotelier. —

Lefkovits Testvérek

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

Mindennemű
legdívatosabb
Tekeasztalok
 raktára.
 Ezredéves kiállítás Ezredéves kiállítás
 Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdíszesebb kiállításig úgy saját mint adott rajzok szerint.
Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.
 Mindennemű kávéházi kellékek u. m. dákok, golyók, kréta, schach, domínó, újságkeret stb.

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

wird, und gedenkt sie gegen ihre Beleidiger wegen Verleumdung einen Prozeß anzufertigen.“ Was uns betrifft, sind wir der vollen Ueberzeugung, daß in diesem Falle nur eine Erpressung von Seite des Kellners vorliegt. Wir kennen Herrn Cafetier Schovanez und seine hochachtbare Frau nur zu gut, und läßt es sich nicht im Geringsten annehmen, daß Letzterer einer solchen unlauteeren Handlung fähig sein könnte. Wir kennen das Haus Schovanez seit ziemlich langen Jahren, und sind von seiner Coulaue und Rechtlichkeit ganz durchdrungen, wir weisen auch auf den Umstand hin, daß seine Kellner im Stadtgeschäfte sich einer jahrelangen Dienstzeit erfreuen und sich bei seinem Herrn wohl fühlen.

Ein Kaffeehaus ist zu verkaufen, und zwar ein solches, welches eine Zukunft hat. Wir meinen das in der Döbrenteygasse 4 gelegene Café Hill. Elegant, schön und zweckmäßig eingerichtet, brauchte dieses Geschäft nur einen sachverständigen Geschäftsmann, denn für eine Witwe ist es ungemein schwer, ein solches Geschäft zu dirigiren. Das Geschäft ist ein Zukunfts-geschäft, denn schon im nächsten Jahre wird der Ofner untere Unai eine andere Gestalt erhalten und zwar von unten durch die neue Brücke, von oben durch die prachtvolle Anlage des Reinprechtischen Hotels. Der ganze Unai wird eine bedeutende Umgestaltung erfahren. Dazu prachtvolle Localitäten in bestem Zustande, zwei vorzügliche Billards. Die jetzige Eigentümerin gibt erlitten Käufern genaues Einbild ins Geschäft. Nur zu empfehlen.

Arad egyik legjobb hírnevű örvendő jó forgalmu kávéháza, a »Fiume«-kávéház, jelenlegi buzgó tulajdonosa ilyekezete folytatán, ki költségeket nem ismerve, esakis vendégeinek kényelmet tartja szem előtt, új mezbe öltözött, mert az egész berendezés a mai kor igényeinek megfelelőleg, ujonnan eszközölte, úgy hogy e különben is jó forgalmu kávéház, ma már Arad egyik legkedveltebb kávéházának egyike, hol Arad közönsége szívesen ad egymásnak találkozót. Az új tulajdonos, Farkas Wolf, eme lépéséről az aradi hírlapok is elismerőleg nyilatkoznak és vállalatához sikert kívánnak. Mi is sok szerencsét kívánunk neki!

Jegyek. Nagyon különböző jegyek vannak. Így vannak játékkártyák, de a térképek, étlapok, belépti-jegyek, minták, igazolványok, névjegyek, keresztelő szelvények, üdvözlő jegyek, részvétnyilatkozatok stb. sem egyebek, mint tulajdonképeni kártyák. A térképek, okmányok legjobban tüntetik fel, hogyan növekednek vagy kisebbednek valamely állam határai; a játékkártya pótlagez, mely mögö legjobban vonulhat félre az unalom, emellett azonban legjobban tartják együtt a társaságot; az étlap gyakran nem egyéb, mint a legvadabb münchenhausenise mese, ahol a keeskeméti homokkor leginkább osomlóca név alatt szokott szerepelni. Színházi, bálí, hangverseny-belépőjegyek a legjobb eszközök a női sziv halászati tudományában; a mintajegyekből ismerhetjük meg az ócska posztóféléseket; a névjegy áldozat, amelyet nagy urak előszobáinak mutatunk be tiszteletünk jeléül. Az eljegyzési kártya azt jelentené, hogy két ember örök szerelmet fogadott egymásnak, akik azonban nem ritkán néhány év múlva elválnak örökre; az üdvözlőjegy írott bók, lithographált hajlongás; a részvétjegy szentvelen könyhelyettes, amit legjobban szeretünk — megspórolni.

M E G H I V Ó.

Az Első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete 1897. január hó 14-én

a székesfővárosi vigadó éttermeiben

részben a munkaképtelen pinczemesterek és pinczemunkások s azok özvegyei és árvái részére.

részben árva pinczérsluk felruházására

JÓTÉKONYGZÉLU TÁNCZESTÉLYT

rendez,

melyre Uraságodat és becses családját tisztelettel meghívja

Csepregi István
 elnök.

Berta József
 alelnök.

Zaruba Máttyás
 vig. biz. elnök.

Gyubek Géza
 titkár és tánczrendező.

Stohwasser József
 pénztárnok.

Becker Máttyás
 ellenőr.

Baráth János
 ellenőr.

Kezdeté este 9 órakor.

A zenét az 1-es magyar királyi honvéd-zenekar fogja szolgáltatni.

Jegyek ára : Személy-jegy előre váltva 1.20, este a pénztárnál 1.50. Családjegy (1 ur, 2 hölgy) előre váltva 2.50, este a pénztárnál 3 frt.

Jegyek kaphatók : az egyetel helyiségében Kishid-utca 3. Stadthammer Ignác urnál »Zöld hordó« és a rendező-bizottság tagjainál.

Teljesítozések köszönettel fogadtnak és hírlapilag nyugtáztatnak.

Vigalmi-bizottság :

- Altbrecht Rezső
- Berta Károly
- Dobray István
- Ébensfeld István
- Franzl József
- Galli Pál
- Gregorits Simon
- Gráf Pál
- Guzmics Károly
- Hörváth Károly
- Jungwirth János
- Kossa Géza
- Kovácsics Ferencz
- Kovácsy Agoston
- Maloschik István
- Milisch András
- Oshenhoffer Ferencz
- Patay András
- Perutha Ignác
- Rechnitz Jakab
- Reiner Mihá
- Sailer Ignác
- Stadthammer Ignác
- Sturcz Béla
- Szörady Antal
- Tarjan József
- Tóth Daniel

CHRISTOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál 16.50	1 mártas-merő 3.50
12 villa 16.50	1 ezukorpor-kanál 3.50
12 kés 17.—	1 halas-készlet 9.—
12 kávékanál 8.50	4 palackkalj 8.50
12 esemege-kés 15.—	1 mustartartó 5.50
12 esemege-villa 15.—	1 kettős sőtartó 2.25
12 esemege-kanál 15.—	1 saláta-készlet 6.—
1 leves-merő 5.30	1 felvágó-készlet 7.50
1 tej-merő 3.20	1 ezukor-fogó 1.75
1 főzelékes-kanál 4.—	1 eczet-olajállvány 15.—
1 kompotos kanál 3.50	1 kabarett-villa 1.50

LENZ TESTVÉREK

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

Ajánlják jól felszerelt

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

mindennemű déligyümölcs-raktárakat.

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

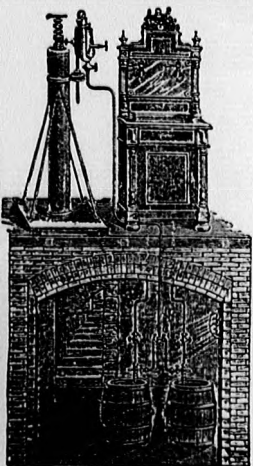
• *Kostenüberschläge gratis.* •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustrirter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

* Billigste Fabriks-Preise *

Die billigsten

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

bei
Alois Etzinger

Sückerwaaren- und Bisquits-Fabrik

Budapest, Csömöri-út 71.

Tramway-Verbindung

Telefon 50-48.

* Billigste Fabriks-Preise *

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

pa'aczkozott 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 és pontosan teljesítettek.

BERNDORFI FÉMÁRU-GYÁR.

RAKTÁR:

BUDAPEST,

Kristóf-tér

és

Váci-utca

sarkán.

*

Gyártmányok:

Alpaca-ezüst, China-ezüst és
alpaccából:

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

Kelengy-casetták.

Szabadalmazott

tiszta nickel főző-edények.



Képes árjegyzék kívánatra ingyen.

Franczia pezsgőgyár PRÜCKLER ÉS TÁRSA

osztr. csász. és magy. kir.
udvari szállítók József fő-
herceg Ő cs. és kir. fensége
udvari szállítói

BUDAPEST
pezsgőbörpincézéssel és
iroda saját gyártelepen
X. kerület KÖBÁNYA.

Telefon 53—67. sz.

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



Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1888.

Pilsner Schankbier!!

Wir beehren uns hiemit ergebenst anzuzeigen,
dass der Ausstoss unseres

Schankbieres

am 3. November begonnen hat und erlauben uns das-
selbe den Herren Abnehmern bestens anzuempfehlen.
Pilsen, im November 1896.

Bürgerliches Brauhaus in Pilsen.

Gegründet 1842.

Hirmann Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

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

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

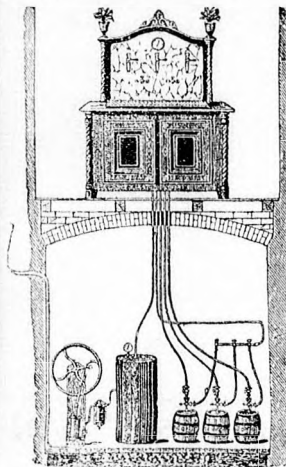
Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst **Luftdruck**

mit **patentirtem Bierkühler.**
Übernimmt die Uänderung alter Apparate.

Ruswahl

in **Wein- und Bierpipen,**
sowie aller Gattungen Pumpen.



Ganz és Társa

vasöntő- és gépgyár részvénytársulat

BUDAPESTEN

Ajánlja a vas- és aczélöntés, valamint a
gépgyártás keretébe tartozó mindenféle
cszikeit, különösen pedig a tisztelt gazda-
közönséget érdeklő következő

specziálitásait:

Hengerszékéket paraszti- és finom ör-
lése, kéregöntési sima és rovátkolt hen-
gerekkel malmászati és egyéb gépeket
s teljes malomberendezéseket, turbíná-
kat helyi viszonyoknak megfelelőleg szerke-
szetve, mik a vízikereket mind tartós-
ságuk, mind nagyobb hatásokuknál fogva
messze fölülmúlják, mindenféle szerke-
zetű szilipeket, szilipkapukat stb.,
mindenféle átmérőjű öntöttvascsöveket,
alagcsőajtókat, földéscserép és téglá-
vetőgépeket, cölöpverőgépeket,
anyagszállító-kocsikat, gáz- és pet-
roleummotorokat, gáz- és petroleum-
kalapácsokat kovácsműhelyek számára;
mindenféle szivattyukat, spirítuszál-
lító vasuti kocsikat, kőmunkáló gé-
peket, kenderkészítő gépeket, utihen-
gereket és mindenféle kőtörő-, zuzó-
és aprózó gépeket utak készítéséhez.
Mechwart-féle forgógözekeket. Elek-
tromos világítás és erőátvitel egyirá-
nyu. váltakozó- és forgóárammal,

dinamogépek, motorok.

elektromos bányaberendezések, fel-
huzók, szellőztetők, elektromos vas-
utak, hordozható elektromos fűró-
gépek, elektromos daruk, szivattyuk,
lvilámpák, mérőkészülékek stb.

DITMAR R.

Budapest, V., József-tér.

GYÁRAK:		RAKTÁRAK:
<p>Bécs Erdbergerstrasse 23. 25. 27. és Schwabengasse 2, 3., 4.</p> <p>Berlin S. Ritterstrasse 27.</p> <p>Milánó Via Enrico Tazzoli 4.</p> <p>Varsó Chlodni 43.</p>		<p>Budapest Bécs Grác Trieszt Prága Lemberg Krakó Berlin München Páris Lyon Róma Milánó Varsó Moszkva Bombay Calcutta</p>
Javitások.	Ditmar lámpák	Biztonsági petroleum.



Kávéházi, vendéglői



és

szállodai szoba teljes berendezéseket

a legegyszerűbbtől a legkiválóbb kivitelig

KOHN JAKAB és JÓZSEF

cs. és kir. szab. tömören hajlitott fabutor-gyáraiból

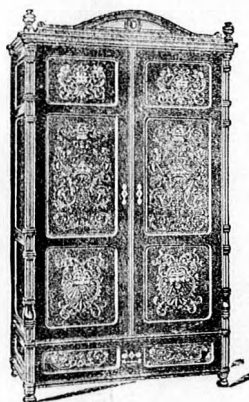
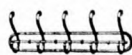


BUDAPEST

V., Ferencz József-tér 3. sz.

(Diana-fürdő épület)

I. emelet.



*Költségetéssel
teljes
berendezésekhez
készséggel szolgálunk.*



*Képes árjegyzék
kiváratra ingyen
és bérmentre.*



GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

Raktár: Budapest, VI. kerület, Teréz-körút 8. szám.

Ajánlja számtalan szakértő által a legjobbaknak elismert és még eddig felül nem mult jégszekrényeit, fagylalkészítő gépeit óniúttel, fagylalttartó készülékeit, vízűtűt

stb., továbbá mindennemű a hűtő- és fagyasztó készülékekhez szükséges szerszámokat és eszközöket u. m.

jégtörő sulykokat és kádakat,
fagyasztó- és
fagylalt-kiosztó kanalakat,

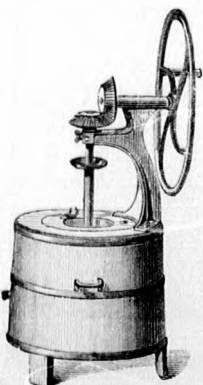
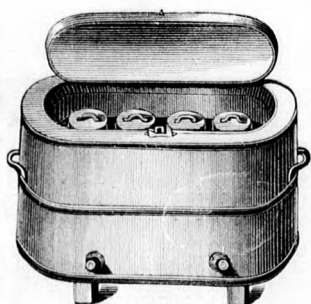
beszóó födeleket,

fagylalt-kotró szarvlemezeket,

formázott fagylalt-dobozokat

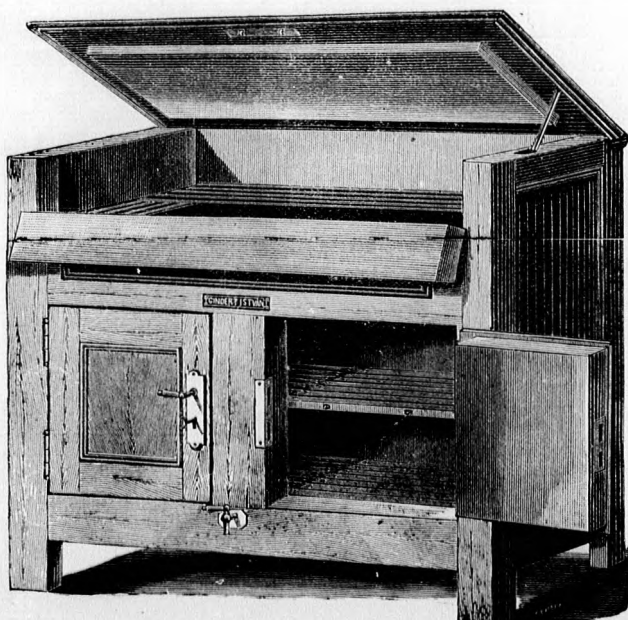
és betétesöbröket

stb.



KITÜNTETVE

Budapesten 1885. országos általános kiállítás, nagy érem
Budapesten 1886. országos iparűgyesület, díszérem
Német-Palánka 1887. általános kiállítás, ezüst érem
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezüst érem
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem



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, szívesen veszünk és közzéteszünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörüljenek.

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

Ora et labora.

Imádkozunk és dolgozunk! A hanyatló év utolsó napjaiban ezzel a mondással búcsúzunk, s ezt a feladatot, ezt a nagy életcélt tüzzük ki magunk elé a második ezredév küszöbén. De nem dolgoztunk-e eleget eddig is, hogy iparunkat erőssé, hatalmassá tegyük? Mindenesetre! És meg is tettünk-mindent, amit a haladó kor irányeszméi feladatul elének szabtak? Bizonyára

Azonban a bölcs életelvet, amelyet rég letűnt századok nagy elméi örökbecsű örökségként hagytak reánk, most már a nagy érdekközösség nehéz munkájának szolgálataiba állítsuk, hogy ahol csak egy képviselője van virágzó, tekintélyes vendéglősiparunknak, ott hatalmas vára támadjon érdekeinknek s ne legyen senki, aki hiába forduljon ahhoz a forumhoz, amely nemsokára hivatalva lesz arra, hogy mint hazánk valamennyi szállodás, vendéglős és kocsmáros-iparosának jogi képviselője éreztesse súlyát befolyását, tekintélyét és hatalmát.

Ennek a szolgálatnak, ennek a követelésnek, amelyeket hangsúlyozunk, megvan a maguk aktualitása azóta, hogy az ezredéves országos kongresszus az országos egyesülés szükségességét elvben kimondotta s a jövő kongresszust 1897-re Szombathelybe hívta össze, azonban nem tagadhatjuk, hogy a debreczeniek dicséretes kivételével, a vidéki ipartársulatok és egyes kartársak részéről olyan tevékenységet tapasztalunk, amelyek arra mutatnának, hogy körükben a buzgó megkezdett mű buzgó és lankadatlan munkásokra is találunk.

Nem jól van ez így. Ha mindazt, amit akkor jól megfontolva, feladatul magunk elé tűztünk, meg is akarjuk valósítani, úgy ipari közéletünkben az egész vonalon — ahol a reformalkotások szükségese is felmerült — egyszerre egy egyértelmű és intenzív cselekvéshez kell fognunk, s munkába kell fognunk mindenkit, aki előtt a végcél nem frázis vagy kiméra.

A nagy célok és törekvések, amelyek az ezredévi kongresszus óta Magyarország vendéglőseinek bevallott végcélját és feladatát képezik, nem találhatják megoldásukat és végeredményüket abban, hogy ha — amint ez már meg is történt — az égető szükség által felszínre hozott revolúciók a központi bizottság buzgósága folytán csakhamar a dönteni hivatott két magas forum elé fognak kerülni. Ez nem elég. Itt megállanunk nem szabad. Elvégre e kérdések csak aktuális pénzügyi jelentőséggel bírnak. Nincs közük ama magasabb fontosságú kérdésekhez, amelyek mint a vidéki ipartársulatok megalakítása az egész országban a vendéglősipar képesítéshez kötöttségének kimondása a

törvényhozás útján, a szakiskolák életbeléptetése, a tanoncok ügye stb. stb. a kongresszus magasabb, s messze kiható jelentőségét hosszú időre biztosították.

Mindez ügyek s reformtörekvések a vidéki kartársak és testvértársulatok tevékenységét oly nagy mérvben involválják s teszik a jövő eredményes törekvéseinek előfeltételévé, hogy valóban az ó-évtől nem búcsúzhatunk méltóbb formában, mintha az »Ora et labora« elvét hangoztatva, kérő szózatunkat a vidék vendéglős-ipartársulataihoz és vendéglőseikhez intézzük, kérve őket, hogy fogjanak hozzá végre a tömörülés munkájának megkezdéséhez, amelylyel a jövő tevékenység a jövő sikereinek alapját hivatottak megvetni. A feladat, amelyre vállalkoztak, oly magas, s a cél, amely felé törekednek, oly nemes, hogy méltók arra, hogy mindnyájunknak legélénkebb ambícióját képezzék. Lebegjen előttük a jövő reményekben gazdag képe s e kép bizonyára erőt, kitartást fog beléjük önteni.

Wagner József.

Az 1895-dik évi sörprodukezió.

(Vége.)

Kisebb sörgyárak leginkább Felső-Ausztriában fordulnak elő, ahol 204 sörfőzdében 1-1 millió hektoliter sört állítottak elő. A fejenkénti sörfogyasztás 199-1 literrel Salzburgban a legnagyobb, mely nagy szükségletet 55 sörfőzde 377,500 hektoliterrel fedez. Középső helyet foglalnak el Galícia 954,394, Steierország 794,381, Szilézia 455,905, Tirol 322,979 hektoliterrel, Bukovinára, Krajnára, Isztriára mindössze 54,000 hektoliter esik, míg az okkupált tartományok Bosznia és Hercegovina fogyasztása 1895-ben az előző évi 42,000 hektoliterrel szemben már 50,000 hektoliterre emelkedett, ami ezen ipar örvendetés fejlődésének legjobb jele alig tíz évi múlt után. A lakosság átlagos évi sörfogyasztása persze alig emelkedik fejenként 2-1 literen felül. Dalmáciának nincsen saját sörfőzdeje.

A kontinens legnagyobb sörfőzdeje Ausztriában a Bécs melletti Kis-Schwechatban van, ahol Dreher évenként nem kevesebb mint 721,973 hektoliter sört termel, akit ezenkívül már azért is méltán neveznek európai sörkirálynak, mivel ugyancsak ő Budapest-Kőbányán 328,874, Michelobban 50,000 és Triestben 47,520 hektoliter sört termelt 1895-ben. Nagy versenyképessége a szőke pilzenit mindinkább közel viszi a sötét schwechatához. A pilseni polgári sörfőzde évi termelése 602,560 hektoliter volt.

Relatív legnagyobb sörtermelése a bécsi és bécsmelléki sörfőzdeknek van, amelyek az osztrák-magyar monarchia összprodukeziójában $\frac{1}{3}$ részzel szerepelnek. Ezer hektoliterenként e gyárak termelése a következő volt:

Szent-Marx	501-8	Simmering	146-4
Liesing	333-0	Schellenhof	131-8
Hütteldorf	236-3	Jedlesee	123-0
Ottakring	203-8	Bécs-Neudorf	107-4
Nussdorf	193-5	Döbling	102-7
Brünn	171-5	Währing	88-0
N.-Jedlersdorf	160-5	Hernals	72-0

Ezen 15 sörfőzde (a schwechatival együtt)

1895-ben 3-3 millió hektoliter sört termelt, tehát az összprodukezióknak majdnem 17%-át.

Felső-Ausztriában csak két sörfőzde mutat fel 100,000 hektoliteren felüli termelést, még pedig Lustenau Linz mellett (100,000 hektoliter) és Redl-Zipf (125,910 hektoliter), míg a linzi sörfőzde-részvénytársaság produkeziója csak 84,960 hektoliterre emelkedett. Salzburg legnagyobb sörfőzdeje a kaltenhausneri, mely 120,000 hektoliter sört termelt. Galiciában Götz okotimi sörgyáros 123,100 hektoliter sört bocsátott a kereskedelembe. Morvaországban a brünni sörfőzde-részvénytársaság 143,167 hektoliter sört termelt, míg a középrangu sörfőzdek produkeziója nem nagy emelkedést mutat, így Morgenstern Brünben 63,360, Mährisch-Ostirau 60,206 hektoliter sört állítottak elő. Mennyiség tekintetében Csehország foglalja el az első helyet. gyárai azonban külön-külön alig mutatnak fel némi emelkedést. A pilseni polgári sörfőzden kívül, mely 602,560 hektoliter termelt, megemlíthetjük még a pilseni részvénytársaság sörfőzdejét 260,000, a smíchovi részvénytársaság sörfőzdejét 237,050, Nuslet 120,100, a budweiszi polgári sörfőzdejét 114,628, a maffersdorfit 116,400, Schwarzenberg hercegi protovini sörgyárát 115,248, a wittingaui sörgyárt 102,133, a launit 88,100 hektoliter produkezióval. A fishemni, gablonzei, leitmeritzi, ó-pilseneti sörgyárak produkeziója általában 70,000 hektoliter. Steierország nagyobb sörgyárai a grätz-steinfeldi (237,250), a göss-farachi (119,925) hektoliter termeléssel. Sziléziában a karvini sörfőzde 74,550, a tescheni 69,075 hektoliter sört állítottak elő.

Aránylag nagyon csekély a nagyobb krajnai sörfőzdek termelése. A laibachi gyár 52,100, a klagenfurti Winkler-féle főzde 36,638, a czernovitz 49,413, a trieszti Dreher 47,520, a bohrenburgi 52,100 hektoliterrel állítottak elő. Nálunk a sörtermelés Budapest körül koncentráliódik. Dreher 328,874, az első magyar részvénytársaság 291,780 a kőbányai polgári sörfőzde 122,480 hektoliter sört állítottak elő.

E mennyiségek a magyar szent korona országainak területén elfogyasztott sörmennyiségnek 50%-át képezik. Az okkupált területen Szerajevó sörtermelése 40,200 hektoliter a mérvadó, amennyiben az összfogyasztás $\frac{1}{5}$ -ét fedezi, a mi a múlt évi fogyasztással szemben 20%-os emelkedést jelent.

Ausztria sörlexportáló állam, a mi annyival is inkább feltűnő, mivel majdnem minden nagyobb bécsi vendéglőben nagymennyiségű bajor sörféléseket is fogyasztanak. A ki- és bevitelre vonatkozó száraz statisztikai adatok a legjobb felvilágosítással szolgálnak e tekintetben. Míg Pilsen az északi s nyugati határtartományokat hódította meg a maga söre számára, addig a steieri és trieszti sör a keleten tett szert nagy fogyasztó közönségre.

Az ausztriai sörbevitel 1895-ben, az 1894-dik évi 47,175 hektoliterrel szemben, 47,609 hektoliterre emelkedett csak, míg ellenben a kivitelt az 1894. évi 453,519 hektoliterrel 529,171 hektoliterre emelkedett. Közben lépett életbe a soradó-restitúció-törvény, melynek folytán 1894-ben 1-67 millió, 1895-ben pedig 2-02 millió korona lértitett vissza az exportra került sörnél.

Németország be- és kiviteli adatait a következők:

	1895-ben	1894-ben
Kivitel	474,733 hl.	462,287 hl.
Behozatal	463,794	412,343
Kiviteli többlet	10,939	49,944

A míg tehát Ausztria kivitelle emelkedik, addig a német birodalomé folyton csökken.

F. Kiss Lajos.

A feltöltés és a töltésre használt bor.

A bor feltöltéséről a hordóban gyakran még a leggyakorlottabb pinceszemek is különböző módon ítélnék. Azonban a viszonyok megfigyelése alkalmával ki fog tűnni, hogy bár e felfogások bármennyire is ellentmondanak egymásnak és eltérnek egymástól, lényegileg egy és ugyanazon elveken alapulnak, valami igaz és helyes mindegyik felfogásban megvan, a különböző nézetek mindegyike azonban csak egy meghatározott esetre vonatkozhatik.

Hogy mily nagy hátrány származik valamely borra nézve abból, ha nincs mindenfelől gondosan elzárva, a dolog természetéből könnyen megmagyarázható. A bor, melyet nálunk többnyire fadényekben tartanak, e rendszer mellett épen nem légmentesen van elzárva. A fa porusain keresztül a levegő csak kis mértékben és jól átszűrve kerül a borhoz, mivel a fa finom szövete úgy a porzemeseket, mint a levegőben lebegő csirákat és különböző alkatrészeket, amelyek a bor artalmára lehetnének, egyformán visszatartja. Hasonló módon azonban az elpárolgó víz és elszálló alkohol is eltávolíthatnak a fa porusain keresztül, miáltal ismét a hordó tartalma kisebbedik. A mely kisebbedés annál nagyobb, minél fiatalabb a bor, minél lazább a fa szövete, minél szárazabb a levegő, minél magasabb a hőfok és pedig úgy a bore, mint a pinchezehelyisége. A levegő érintkezése a borral a hordó falain át nagyon észszerű, a míg a hordóban fiatal, még nem teljesen kifejlesztett bor fekszik, minthogy ezen érintkezés a továbbfejlődésre és a bor érésére nélkülözhetlenül szükséges.

Azáltal persze, hogy a bor elpárolgás által kevesbedik a hordó hasszerű gömbölyödésének legmagasabb részén, a töltésre szolgáló nyílás alatt egy üres tér keletkezik, amely bármilyen jól zárjanak is a hordó nyílásai s bármilyen jó minőségű legyen is a fa szövete, levegővel fog megtelni s ugyanitt képződik azután az a hely is, ahol a bornak különböző megbetegedéseinek (tűzhelye fog létrejönni). A bortűkőr mindinkább nagyobbodó felületlen pompásan tenyésznek a különböző betegséges csirák, a töltésre szolgáló nyílás (Spundloch) szárad, minthogy a bor már tartja nedvesen, a levegő és a benne levő csirák tehát még könnyebben jutnak a borhoz.

Ha a borban sok az alkohol, a csirák tenyészése megnehezül és ha a bor utóerjedésben van, a felszálló szénsav azok kifejlődését egészen meg is akadályozhatja. Rendszeren azonban növesüket mi sem akadályozhatja úgy, hogy létfeltételeik megszüntetéséről magunknak kell gondoskodni, úgy pedig, hogy az üres helyet, amint nagyobbodik, megtöltjük.

A fiatal borok eleinte nagyon gyorsan párolognak el, még pedig részben a lehűlésük által beálló összehuzódás folytán, részben a meleg bor elpárolgása következtében is. Az ilyen bort eleinte majdnem minden második nap utána kell tölteni, minthogy a hordó még fehényt és sepróalkatrészeket tartalmazó bor különösen alkalmas talaj a különböző borbetegségek kifejlődésére. Ha a bort lehűztük, a feltöltést már ritkábban eszközölhetjük s rendszer körülmények közt idei bort minden 8 napban, egy évet pedig minden 14 napban, régi borokat havonként egyszer szoktunk utántölteni. Szigorú és pontos szabályok e tekintetben nem állapíthatók meg, mert mint említettük, különböző külső befolyások szabályozzák a bor elpárolgásának mérvét s így az utántöltés gyakoriságát is. Az ideai bor elpárolgása 3-4%-ot, az egy évesé 2-3, az 6-boroké 1-2%-ot tesz ki.

Fiatal borokat ki jó hordókban tartani, minthogy ezekben gyorsan érnek és a nagy elpárolgás hátrányai kisebbednek. Régi borokat azonban észszerűbb nagy hordókba raktározni, mivel az elpárolgás általi veszteség ezekben kisebb s a levegő sem gyakorolhatja oly nagy mértékben a maga befolyását.

A megtöltésre használandó bor kiválóan gondos kezelést igényel, továbbá az is kívánatos, hogy ugyanolyan minőségű legyen mint az a bor, amelyhez öntjük, mert a rossz minőségű töltőbor az egész hordót elronthatja.

Mindenekelőtt arra kell ügyelnünk, hogy a töltésre használt bor egészséges, érett, tökéletesen erjedt legyen, hogy ártalmas csirák behurcolása által az utántöltésre szoruló bort meg ne rongja. A töltésre használt bor, ha nem okvetlenül szükséges nagyobb hordókban tartani. Vollmár-féle készülékkel ellátott kisebb hordókban tartható.

A feltöltésre vizet használni annyi, mint a borba vizet önteni, sőt a sprit használata is kerülendő, bár ha aljmentes, jobb mint a rossz bor.

Hogy a feltöltést korlátozhatassuk, az elpárolgást a lehetőséghez képest korlátoznunk kell, amit persze csak teljesen kész boroknál tehetünk, amit akként eszközölhetünk, hogy nagy raktárhordókat használunk, a pinzét hűvösen tartjuk, tulságos kiszáradástól óvjuk, a hordókat fénymázzal látjuk el stb. Falazott vagy cementhordók használata üvegből készült belső bevonattal stb. szintén kisebbítik az elpárolgást.

S. R.

Elsőrendű vásznak és asztalneműek
kéz fehéreneműek, szőnyegek és függönyök
NAGY RAKTÁRA.
Kétegyikk és szálloda berendezések.

KUNZ JÓZSEF és TÁRSA

M. KIR. SZAB. NAGYKERESKEDŐK
BUDAPESTEN
V., Erzsébet- és Deák Ferencz-tér szögletén.

SZT.-MARGITSZIGETI
ÜDÍTŐVIZ
a legkiválóbb és legolcsóbb
ásványos savanyúvíz
és
egészség-ápoló ital.

Kitünő eredménnyel használtatik:
Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-,
gege-, tüdő- és hólyaghurutnál.

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

FŐRAKTÁR:
WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTÓDA)
Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.
Telefon 90-97.
Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

! Utczára, czimre vigyázn!

KÉSEK, OLLÓK, BERETNÁK
legjobb gyári áru
SCHUBERTH JÁNOS PÁL
Készítő és Kiválóbb
BUDAPESTI Kéz- és Vasipari Rt. (Kéz- és Vasipari Rt.)
Levegő- és vídéküi maradványok
Készítés és ártalmatlanítás

Legrégibb késműves üzlet.

Thee

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

Theesorten

in russischer Original-Packung zu Originalpreisen bei Joh. Perli's Sohn in Moscov, Thuröczer-Comitat.
Preisourante auf Verlangen gratis.

Thee

Kőbányai Király-sertfőző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört
Királysört
Márczsiusört
Koronasört
és
Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

A szénsav eltávolítása.

Nagyon fontos, hogy borpinczéinket akként rendezzük be, hogy a bennük fejlődő szénsav könnyen és teljesen eltávozhassék.

A borpinczék a heves erjedés idején az emberre is veszélyesekké válhatnak, A cukortartalmu must alkoholtartalmu folyadékká bomlik. A szén-sav, tisztán behelelve, fulladásos halált okoz s nem csak azoknak száma, kik a pinzében felhalmozódott szén-sav áldozatává váltak. A szén-sav specifikus sulya 1 1/2, a specifikus levegő sulyegységével szemben. A szén-sav nehézségénél fogva tehát első sorban a pinzefenekén fog meggyűlni, ezen réteg pedig, mennél több szén-sav válik ki a mustból, annál vastagabb s magasabb fog lenni. Azon idő alatt, a melyben a pinzében levő bor erjed, a tapasztalat szerint a következőkre kell ügyelni:

A pinzében sohasem menjünk egyedül, hanem mindig egy második személy kíséretében. Az egyik egyen maradjon a pinzeajtónál, a második pedig egy hosszú palczára erősített égő gyertyával lépjen a pinzében. Minthogy azonban a szén-sav eleinte csak a pinzefenekén gyűlik meg, annak, ki az égő gyertyát tartja, először a pinze fenekét kell megvizsgálni. Ha a gyertyaláng megkisebbedik, megzavarodik vagy egészen kialszik, ez már oly sok szén-sav jelenlétére mutat, amely az ember egészségére veszélyessé válhatik. Ez esetben a gyertyát tartó személynek a pinzéből rögtön vissza kell vonulnia. Ki kell továbbá nyitni az összes ajtókat, ablakokat, szellőztető nyílásokat, egy óra után pedig a pinze újra megvizsgálendő, hogy a szellőztetés által az összes szén-sav eltávozott-e a pinzéből.

Ha előfordulna, hogy a pinzében valaki öntudatát vesztené, ez esetben az illetőt azonnal a levegőre kell vinnünk s hideg vízzel leöntünk, a mi által öntudatát, jöletét, esetleg életét leggyorsabban nyerheti vissza. A mentőnek természetesen magáról is nagy elővigyázattal kell gondoskodnia. Legjobb ha száját és orrát vízbe vagy ezetbe mártott ruhával fűdi be, mivel úgy a víz, mint az ezet a szén-sav egy részét elnyeljik, amely ily módon az ember légzőszerveitől visszatartatik. A mentőnek ilyenkor magasra tartott gyertyával kell a pinzében lépnie, míg egy másik embernek egy vízzel megtöltött edényt kell a pinzében tolnia, a melybe folyton nagy darab oltatlan mézdarabokat kell dobni.

Az ilyenkor kiömlő meleg gáz a szén-savat mozgásba hozza s a pinzelevegőt annyira megjavítja, hogy azt, aki rosszul lett, nehézség nélkül eltávolíthatjuk a pinzéből. Ha nincs kezünknel oltatlan méz, gyűjtünk meg a belső pinzeajtónál egy csomó száraz szalmát vagy rőzsét, melyek melege a szén-savat mozgásba hozza és a levegővel vegyíti. Hogy a szén-savat teljesen eltávolíthassuk, az ajtókat és szellőző nyílásokat ki kell nyitnunk s mennél több oltatlan mézet feloldanunk. Kitünő eljárás a szén-sav gyors eljárására a következő is: 10 kilogramm oltatlan mézet, 1/2 kilogramm finomra tört szálmakot egy edényben jól összekeverünk s egy megtűzött követ dobunk bele. Ilyenkor nagy mennyiségű ammoniakgáz keletkezik, mely a szén-savval chemiai vegyületet alkot, mely sokkal kisebb térfogatot foglal el, mint a szén-sav maga; a távozó levegőáramlat, mely a megüresedett tért elfoglalja, teljesen megtisztítja a levegőt a kártékony szén-savtól.

A szellőző-lyukakkal és ablakokkal ellátott pinzékben e nyílásokat az egész erjedési idő alatt nyitva tartjuk s így a szén-sav felhalmozódása nem is következhetik be s a pinzében bármikor veszély nélkül léphetünk. A ventilációnak előnye tehát kétszeres és így nem eléggé ajánlható.

Aphorismen.

Es glaubt kein Mensch, was der Mensch Alles braucht, bis er halbwegs einem Menschen gleichsieht. Der Mensch, heißt's, ist das Meisterstück in der Schöpfung, und man muß sich völlig am jafeln an Schneidern, daß man das Meisterstück gehörig verstanden kann.

Das ist des edeln Weines Kraft,
Daß er nur Reines, Reines schafft;
Früh strömt das Blut,
Hoch steigt der Muth,
Stark wird der Arm,
Das Herz wird warm:
Komm' gut Gefell,
Freund Nebengold,
Du blinckst so hell,
Du winkst so hold,
Du sollst mir trefflich munden.
Du schmückte Maid im Sammetkleid
Thut mir Weidheid mit Freundsgeit,
Wer krank ist, muß gefunden.

Im Winter trint' ich und singe Lieder
Ans Frende, daß der Frühling nah' ist --
Und kommt der Frühling, trint' ich wieder
Ans Frende, daß er endlich da ist

Gewerbes zur Wahrung der Standesehre die erforderlichen Schritte einzuleiten, richten wir an alle P. T. Collegen die dringende Bitte, aus Anlaß dieser unqualifizirbaren Berleumdungen den „New-York Herald“ in ihren Erklärungen und Befehlsurteilen fernerein nicht mehr zu dulden. Diese neuhedringende Nothwehr wird uns durch das Standesgericht gebietet und vorgeschrieben. — Mit collegialen Grüßen: Oesterreichischer Gastwirths-Verband.“

A borok lefejtésének módja Bordeauxban. A borok kezelése Bordeauxban nagyon egyszerű s csak lefejtés és derítésből áll. A pinczék többnyire föld fölött levők. A szűrt must a rohamos erjedés befejezte után, 225 liter űrtartalmu hordókban jut a pinczékbe. Ezen hordókat emeletekben rendszerint 5 emeletes sorokban rakják egymásra. A közők a hordósrók között csak oly szélesek, hogy egy hordót el lehessen rajta gurítani. Hogy a töltögetés mellőzhető legyen, az ó-borokkal telt hordókat kissé ferdén állítják, hogy a dugó ne legyen a hordó legmagasabb pontján s hogy a párolgást ekként meggátolják. A bort évenként négyszer szokták rendszerint lefejtetni. Csekélyebb szesztartalmu borokat csak 3-szor vagy csak kétszer. Hogy a lefejtés jól mehessen, két fenék dugója van a hordónak. Mindig zárt felső

dugóval lejtene. Az egymás mellett álló hordókat a felső csapnyílásokon át kaucuk-esővel kötik össze és a bor átfut a másik hordóba a közlekedés törvényeinél fogva; a mint az átfolyás megszűnt, akkor fujtatóval szorítják át a többit. Ha a fujtató már nem működik, akkor óvatosan előrehajlítják a kiürítendő hordót és addig fujtatják, a míg tiszta bor esurog ki. A derítést nyomban a fejtés után foganatosítják.

A vendéglői tüzhely hamuját többnyire gondtalanul elhajtják. Tekintettel a közelgő télre, bizonyára igen sok takarékos háziasszonyunk jó néven fogja venni, hogy egy oly eljárással ismertjük meg őket, a melynek segítségével a hamut is mint fűtőanyagot használhatják fel. Ez eljárás a következő: A reggelenként kiürített hamut öreg vasedényekbe öntjük s hideg vízzel leöntve addig keverjük, míg péppé válik. Minthogy a hamu sok vizet vesz fel, ez eljárást ismételtük, emellett azonban arra ügyelünk, hogy a felhasznált víz tökéletesen beivódjék. Ha ekközben a kályhánkban levő tüzelőanyag parázslóvá vált, ráöntjük e pépet, felülről szabad részt hagyva a légvonat számára. A hamu meggyulad s ha már parázslóvá vált, a kályhát bezárjuk. Ilyenkor sokkal tartósabb s egyenletesebb meleget nyerünk, mint a

hamu használata előtt s emellett sok tüzelőanyagot takarítunk meg. Ezen eljárást éppoly használhatjuk vas- mint cserépkályhánknál s minden nagy légvonattal bíró főzőkészüléknél. Meg vagyunk róla győződve, hogyha olvasónk ezen eljárást csak egyszer is meg fogják próbálni, azt attól fogva állandóan alkalmazni és használni fogják.

STEINER J.

Budapest, VI., Terézkörut 34. szám alatt

tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávék uraknak
közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.

Karlsbader Porzellan-, Majolika- u. Steingutwaaren

Niederlage en gros und en detail.

Kaffe- oder Thee-Service für 6 Personen aus 17 St. bestehend, mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 3, 4, 5 bis fl. 20.
Wasch-Service, 6- oder 7-theilig, fein, mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 3,80, 5, 6, 8 bis fl. 20.
Speise-Service für 6 Personen, aus 26 St. bestehend, fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 5,50.
Speise-Service für 6 Personen aus 32 St. bestehend, fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 6,50, größere Schmuck fl. 7 bis fl. 8.
Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend, Mococo, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 15 bis fl. 50.
Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend, gesägt oder gerippt, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 12, 15 bis fl. 30.
Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend, glatt, feine Malerei, ohne Gold, neue Muster fl. 9,50.

Engros und en Detail.

Engros und en Detail.



Bartosch V. és Fia, Budapest, VI. Teréz-körut 32. Uj-utca sarkán.

A vendéglősök és kávék érdeke.



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



„Budapesti Tüzelőanyag Elárusító Szövetkezet”

a következő árak mellett:

első minőségű Porosz-szenet mm.-ként frt 1.50
első minőségű Bükkfát hasogatva mm.-ként frt 1.15

Központi megrendelő iroda:

VIII., József-körut 8. sz.

58—58. Telefon 58—58.

Fiók megrendelő helyek:

IV. kerületben: Keresztes Antal, Városház-tér 1. Patonay Endre Lipót-utca 27. Patonay Endre fiókja, Molnár-u. 37.	VII. kerületben: Légányi Lajos, Kerepesi-ut 82.
V. kerületben: Simon Istv. fiókja, Váci-körut 60 Kintzly Gyula, Fürdő-utca 4.	VIII. kerületben: Sallay István, Kerepesi-ut 17. Vajner Andor, Sándor-utca 4. Szitta István, József-körut 55. Székely Gyula, Baross-utca 77. Follmann Lajos, Üllői-ut 24.
VI. kerületben: Szalády Ant. és fiai, Andrassy-ut 86. Kertész R., Andrassy-ut 17. Simon Istv. fiókja, Teréz-körut 35.	IX. kerületben: Kozalik Ferencz, Ferencz-körut 25. Tóth Imre, Üllői-ut 73.

Kitünő minőségért és teljes súlyért felelősséget vállal
az igazgatóság.

HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

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

Különösen kiemelendő I., II., III. és IV. oszt. temetkezések üveg-temetkezési kocsikkal. Diszes ravatal minden osztályú temetkezésnél.

Nagy raktár fa- és érczkoporsókból valamint sir-koszorúkból.

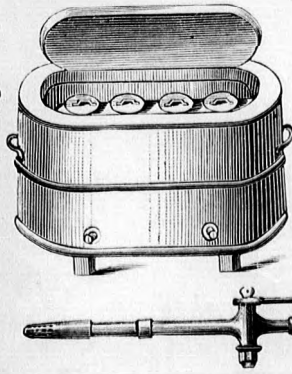
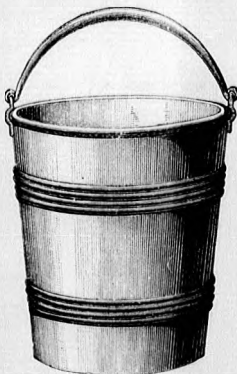
Halottak elszállítása légmentesen elzárt KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN a bel- és külföld minden irányában.

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

BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab. fémáru-gyár

Budapest, IV. kerület, Harisch-Bazár 29. szám alatt.



TELEFON



Specialista JÉGSZEKRENY,

fürdő, konyha és háztartási tárgyak készítésében.

Alpacca-ezüst, alpaka-pakfong-áruk gyári főraktár.

Gyár: IV., Molnár-utca 33.

Képes album ingyen.

A tisztelt vendéglős urak figyelmébe !

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

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

Különösen ajánlom a

magyarádi, ménes-gyoroiki

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

Mintákkal kívánatra készséggel szolgálok.

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

Aradon, 1896. december hóban.

Kiváló tisztelettel

Domány József

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

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Semeovár, Anvers.

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

vagyunk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és váltótörvényozárnél 17,151. sz. a. bejegyezve van.



*Főraktár : Borhegyi Ferencz eselött Lápossy
Budapest, Maas-palota.*

Vezérképviseletőség : Ruda és Blochmann, Budapest.