

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.

<p>Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.</p> <p>ELŐFIZETÉSI ÁRAK:</p> <p>Egész évre frt 6.— Negyed évre frt 1.50 Félévre frt 3.— Külföldre negyedévenként frt 2.—</p> <p>Erstkind am 1. und 15. jedes Monats.</p> <p>Pränumerations-Preis</p> <p>Einjährlich fl. 6.— Vierteljährlich fl. 1.50 Halbjährlich fl. 3.— Für das Ausland vierteljährlich fl. 2.—</p>		<p>SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám.</p> <p>Bélyeglesek levelek nem fogadtatnak el. — Észirakok nem szólnak vissza.</p> <p>Redaktion und Administration:</p> <p>Budapest, IV., Szjirk, Egyetem-tér 3r. 6.</p> <p>Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JOZSEF.</p>	<p>Az ipartársulati iroda és a kávésegédek betegsegélyező-pénztárának irodája</p> <p>IV. ker., Zöldfa-utca 14. szám alatt van.</p> <p>Hirdetések és előfizetések elfogadtatnak a kiadóhivatalban</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. II. emelet.</p>
--	--	--	---

HIVATALOS RÉSZ.

Meghívás.

A „Budapesti Kávés-ipartársulat” 82-ik rendes közgyűlését f. évi március hó 29-én délután 1/2 6 órakor tartja meg a Drechsler-féle helyiség első emeleti külön termében (VI. ker., Andrássy-ut 25), melyre az ipartársulat tagjait tisztelettel meghívjuk.

Az elnökség.

Jegyzőkönyv

felvétel Budapest, 1897. március hó 8-án a Budapesti Kávésipartársulat választmányi üléséről.

Jelen voltak: Némái Antal elnök, Pikler Ármán alelnök, Harkai Mór pénztárnok, Holstein Zsigmond ellenőr, Kleinlein Károly, Laukó Pál, Schovanetz János, Glaser Fülöp, Simon Pál, Stern Fülöp, Hermann Mór, Árvay Ottó Ede választmányi tagok; Wagner József szerkesztő és Szemerényi István titkár.

1. Elnök esti 1/2 6 órakor megnyitja az ülést és miután a választmányi tagokat felkérte, hogy az ülésre pontosabban megjelenni sziveskedjenek, felkéri a titkárt a mult ülés jegyzőkönyvének felolvasására.

Az 1897. évi január hó 22-én tartott választmányi ülés jegyzőkönyve felolvasatván és miután ellene semmi észrevétel nem volt, hitelesített.

2. Titkár felolvassa az ipartársulatba időközben belépett és az ipartársulathoz kilépett tagok névsorát, mely szerint:

Beléptek:

Kutschera Mihály,
Rosner Ignác,
Egyházy József,
Pazmán F. Jakab és Mayer János,
Pöhl Károly,
Schuller Károly,
Pollák Sámuel,
Fodor Lipót,
Kohn J. Soma,
Reiter Nándor és
Reichsfeld Ignác.

Kiléptek:

Goldmann Regina,
Kohn Bernát,
özv. Roggenbauer Antalné,
Sturm Gyula és
Hangl János.

A választmány az ujonnan belépetteket a társulat kötelekébe felvenni, a kilépetteket pedig a lajstromból törölni határozta.

3. Titkár előterjeszti az 1897. évi költségvetést 3575 frt bevétel és 1360 frt kiadás előirányzásával; a pénztári kimutatást, a vagyonmérleget és a tagok létszámáról szóló jelentést.

A választmány a költségelirányzatot némi módosítással elfogadja és a jelentést a vagyoni állapot és pénztári állagról helyesléssel tudomásul veszi és határozatlik, hogy kinyomatva a közgyűlést megelőzőleg 3 nappal az összes ipartársulati tagoknak megküldessék.

4. Elnök felkéri a választmányt a közgyűlés napjának, idejének és helyének meghatározására

és egyben javaslatba hozza, hogy a közgyűlés március hó 29-én esti 1/2 6 órakor tartassék meg. E célra alkalmas helyiségnek véli az István főherczeg szálloda dísztermét.

A választmány az elnök javaslatát elfogadja a nap és időre vonatkozólag, a közgyűlést azonban a Drechsler-féle helyiségben határozza megtartani és egyben felkéri a titkárt, hogy ezen helyiségnek megszerzése iránt gondoskodjék.

5. Elnök jelenti, hogy az alapszabályok értelmében 6 választmányi tag kisorsolandó és ezek helyébe újak jelölendők ki, ugyszintén 3 új számvizsgáló is jelölendő, kik a közgyűlés által lesznek választandók. E célból egy bizottság küldendő ki, kik a jelölést eszközözendők lesznek.

A kijelölő bizottság tagjaival ajánlatnak: Kleinlein Károly, Harkai Mór és Holstein Zsigmond.

A választmány az ajánlatot elfogadja és a kijelölő bizottság tagjai lettek: Kleinlein Károly, Harkai Mór és Holstein Zsigmond.

6. Az alapszabályok értelmében 6 választmányi tag kisorsoltatott, u. m.:

Kohn Bernát,
Kolb Ferencz,
Egerváry Géza,
Frühauf Ignác,
Sturm Gyula és
Rujder Adolf.

7. Az ülés végén a kijelölő bizottság a következő jelöléseket eszközölte:

Választmányi rendes tagokul:

Hanusz Béla,
Drechsler Béla,
Reisenleitner Antal,
Koch Lipót,
Tihanyi József és
Holstein Ármán urakat.

Választmányi póttagokul:

Salzer Mór,
Hesszmann Károly és
German Jenő urakat.

Felügyelő bizottsági tagokul:

Steuer Sándor,
Schanzer Samu és
Weisz Gyula urakat.

8. Titkár felolvassa Némái Ármán volt kávé és ipartársulati tag kérvényét, mely szerint néhány száz forintnyi kölcsönt kér, hogy magának új üzletet nyithasson.

E tárgyhoz hozzászóllottak: Némái Antal elnök, Pikler Ármán alelnök, Harkai Mór pénztárnok, Holstein Zsigmond ellenőr, Stern Fülöp választmányi tag stb. és valamennyien oda nyilatkoztak, hogy ilyen célra a társulatnak nincs pénze.

A választmány tehát egyhangulag elhatározta, hogy Némái Ármán kérelmével elutasítsák és egyuttal megbizzza a titkárt, öt erről levélileg is értesíteni azzal, hogy az ipartársulat kölcsönt nem, csupán segélyt ad az elszegényedett tagjainak; ha tehát ezen utóbbira igényt tart, ugy azt egy újabb beadandó kérvényben kérheti és a választmány fogja meghatározni a segélyezés mérvét.

9. Titkár felolvassa az iparos-íjjak országos egyletének levelet, melyben öt forint pártoló tagsági díjnak további fizetésére kéri fel az ipartársulatot.

A választmány Némái Antal elnök indítványára az 5 frt pártoló tagsági díj további fizetését egyhangulag megszavazza.

10. Titkár felolvassa a Bodegák ellen irányuló

újabb beadványt, melyben felkértek a f. v. Tanácsa, hogy a főkapitányság révén szüntesse meg e szabályrendellenességet, hogy 3 óra reggelig nyitva tartsák üzletüket. A választmány élénk helyesléssel fogadta a beadványt.

11. Elnök bejelenti, hogy a rezfuvó-hangszerekkel való zenélés tárgyában volt a kereskedelemügyi ministeriumban, ahol azt az értesület nyerte, hogy a kereskedelemügyi m. kir. ministeriumnak nincs kifogása ellene és ily értelmű átirattal már át is tettek a m. kir. belügyministeriumhoz, ahol remélhetőleg szintén nem fognak ellene kifogást emelni. A választmány az elnök bejelentését köszönettel tudomásul veszi.

12. Elnök bejelenti, hogy a Somossy-féle mulatóban engedélyezve volt 3 óra reggelig tartó zenélést a főkapitányság f. hó 1-je óta ismét beszüntette. Helyesléssel tudomásul vétetik.

13. Elnök bemutatja a pinczerek, szállodások, vendéglősök, kocsmárosok és kávéos országos nyugdíj-egyesületének »Alapszabály-tervezetét.«

Egyuttal feleliti, hogy a küldöttségnek, a mely nála járt, kijelentette, hogy jelenleg sincs abban a helyzetben, hogy ehhez az intézményhez hozzájáruljon támogatásával, mert neki most is az a meggyőződése, ami volt és amit a küldöttségnek a mult évben, amikor első ízben nála jártak, kijelentette, hogy ő ezt nem tartja megvalósíthatónak. Tudomásul vétetett és az elnök által a küldöttségnek adott válasz helyesléssel fogadtatott.

14. Titkár felolvassa az ülés folyamán alatt Rujder Adolf-tól beérkezett levelet, melyben az eddig viselt választmányi tagságáról lemond. Tudomásul vétetett.

15. Elnök indítványt terjeszt a választmány elé, hogy a titkárnak kiváló szorgalmáért és főleg az utóbbi időben kifejtett buzgalmaért 50 frtnyi jutalmat szavazzon meg. A választmány élénk helyeslés közepette megszavazza az 5 frtnyi jutalmat.

16. Titkár rövid néhány szóval köszönetet mond az elnök és a választmányának az elismerő jutalomért és igéri, hogy ugy mint eddig, a jövőben is oda fog törekedni, hogy ugy az ipartársulat, mint annak minden egyes tagjának tőle telhetőleg jó szolgálatot tegyen. Eljenzés!

Egynemely kisebb fontosságú tárgy megvitatása után elnök az ülést 7 1/4 órakor feloszlatja.

A »Budapesti Kávésipartársulat« f. évi március hó 10-én a következő beadványt intézte Budapest székesfőváros tanácsához:

Tekintetes Tanács!

Mult év november havában egy beadványt intéztünk a tek. Tanácshoz, melyben aziránt tettünk panaszt, hogy a nagymező-utcában létező »Bodega fin de siècle« az 1884. évben alkotott szabályrendelet ellenére reggeli 3 óráig tartja nyitva üzletét.

Azóta utána jártunk a dolognak és azt tapasztaltuk, hogy nemcsak a fentemlített Bodega részesült a főkapitányság részéről ezen szabályrendelet-ellenes kedvezményben, hanem majdnem valamennyi Bodega. Egynehányat itten mindjárt fel is sorolunk:

1. Egri borozó VIII., József-körút 5.
2. Nemzeti borozó VIII., József-körút 14.
3. Erdélyi borozó VIII., József-körút 10—12.
4. László Gábor bodegája VIII., József-körút 18.
5. Continental bodega VI., nagymező-utca.

6. Continental bodega VI., Révai-utca „Foncière-palota“.

7. Az újvilág-utcai bodega stb. stb.

Van az itt felsorolt bodegák között olyan is, a melyik még 3 órán túl is nyitva található. De nemcsak a bodegákra, hanem legújabbán már a vendéglőkre is kezd a 3 óra reggelig való nyitvatartási kedvezmény kiterjedni. Így pl. a „Löffelmann“-féle sörház VI. Andrassy-út 24. sz. alatt. Utánjárásunk azonban nemcsak azt eredményezte, hogy a fentebb felsorolt üzletek czimeit megtudtuk, hanem sikerült megtudnunk azt is, hogy mi módon kapják ezen üzletek a jogot vagy jobban mondva a szabályellenes engedélyt a nyitvatartásra. Igen egyszerűen! Gyűjtenek egy ivre néhány aláírást, mely iven az áll, hogy ők óhajtanának ezen üzletben 1 és 3 óra között étkezni és a főkapitányság minden további kutatás nélkül, vajjon valóságban alapul-e a dolog, vagy hogy az iven aláírt urak tényleg olyanok-e, a kiknek aláírása hitelt érdeml, vagy hogy van-e ezen kérelemnek jogos alapja — egyszerűen megadja az engedélyt, nem gondolva arra, hogy ez által vét a fenálló szabályok és más adófizető polgárok jogai ellen. De mindezekről eltekintve, csak szigorúan a szabályrendeletre való ragaszkodást óhajtjuk elérni és bebizonyítani a főkapitányságnak, hogy mennyire téved, midőn elegetdőknek hiszi a „Bodega fin de siècle“ mellett felhozott azt az érvel, hogy a szabályrendelet szerint ő megengedhetette a 3 óráig való nyitvatartást, mert az egy nyomda mellett van, a hol éjjel is dolgoznak és ez a szabályrendelet alóli kivételt megengedi. Első sorban nincs a nagymező-utcai „Bodega fin de siècle“ mellett nyomda; de ha volna is, akkor sem tételhetjük fel, hogy azoknak, kik a többször említett szabályrendeletet megalkották és a miniszternek, ki ezt a szabályrendeletet jóváhagyta, az lett volna az intentiója, hogy a szegény munkásnak, ki éjjel kénytelen dolgozni, hogy kényerét megkereshesse, alkalom adassék, hogy éjjel után 30—40 krért, esetleg még drágábban, egy pohárka bort ihassék, de igenis lehetett az intentiója, az hogy olcsó pénzért valami meletet ehessék. Ez pedig fentebb felsorolt üzleteknél teljesen ki van zárva, mivel ott konyhát egyáltalán nem vezetnek. Van azonban egy valami más, amit ezen üzletben találhatni, és ez a hölgyiszolgálat meg a separée. Ezek ugyan igen szép dolgok, de ismét csak nem szegény munkás embernek valók!

Tisztelettel kérjük tehát a tek. Tanácsot, miszerint oda hatni sziveskedjék, hogy ez a türehtetlen állapot mielőbb megszüntettesék és hogy a főkapitányság jövőben a szabályrendeletbe ütköző engedélyeket ne adjon, sőt a már eddig kiadott engedélyeket is vonja vissza.

Tisztelettel
Némái Antal
elnök.

Egy év története dióhéjban.

A „Budapesti kávésiipartársulat“ nyolcz évtizedet meghaladó történetének csakhamar egy új évfolyamába lép. Egy ilyen régi ipartársulatnak történetében, amely akkor, midőn egyrészt a kezdetlegesség legalsóbb fokait tünteti fel a multban, másrészt azonban a jelenben a reformeszmék és újítási törekvések egész halmozatával lép meg a kutató megfigyelőt, egy év nem tűnhetik el a maga változatosságával nyomtalanul. Nem tűnhetik el nyomtalanul és behatás nélkül akkor, amikor — mint a mult elmúlt millenárius esztendőben, remény és csalatkozás, gazdag várakozás és szomorú való, viszont félreértés és megisztult helyes nézetek oly gazdag és változatos egymásutánban követték egymást. Ezt a képet, melyet általános áttekintés után az első pillanában határozott vonásokkal megalkothatunk, a millenárius esztendő mozgalmal eseményei volnának hivatva megélníteni, — sajnos, ezzel sem vizsgálódhatunk.

Gazdag reménységgel, felszigazott várakozásokkal indultunk neki a nagy nemzeti ünnepnapok nagy kiállításokkal kecségetető eseményeinek. A mozgalmal üzleti életnek annyira bizonyosságában voltunk, hogy nem kímélve sok pénzt, nagy áldozatokat, nehéz fáradságot az ezredéves országos kiállításnak, a várható nagy idegen forgalomnak ugyszólván ünnepi ruhában, új üzletekkel indultunk elébe.

S mit hozott a reménységekkel, a várakozásokkal terhes esztendő? Semmit. Abszolúte semmit. Elmult felettünk, eltűnt szinte nyomtalanul, nyomában csalódás, tört remények, keserű kiábrándulás!

Ama nagy erkölcsi siker mellett, melyet ezredéves országos kiállításunk aratott, anyagi szempontból iparunkra csak vereség, vesztéses következet. Időszaki vállalatok, a pusztá üzleti spekuláció szülőitei, illuzióriúsá és eredménytelenné tették minden fáradozásunkat, minden áldozatunkat. Ipartársulatunk vezetését a közérdekkel lelkes felkarolása sorompóba szállította e reánk végeztessé válható vállalatok ellen s hogy e vállalkozását nem követte a kívánt siker — jól tudjuk — nem rajta mult. Így mult el fejtünk felett nemcsak eredménytelenül, hanem határozott vesztésséggel a millenárius év, melytől üzleti szempontból oly sokat vártunk, s amelyre áldozatkész hazafiasságunk lelkesedéssel áldozatok árán készülődtünk.

Ennyit magáról iparunkról.

E vizagztalatlán képpel szemben egészen más viszonyokat tüntet fel ipartársulatunk története.

Ipartársulatunk szerepe önmagában zárja ki az intenzivebb mozgalmal lehetőségét, az év elején mégis szokatlan mozgalomra adott okot. Rövid egy-két hónapi interregnum állott be az év elején, amelyet azonban csakhamar újra a konszolidáció régi viszonyai váltottak fel. Ma még korai dolog volna e mozgalom, okait kutatni, magyarázni, de a társulat kebelében fennálló nagy kollegiális és összetartás jellemzésére legyen elég annyit megjegyezni, hogy akkor, a midőn a téves felfogásunk alapuló félreértések elsimultak, mindenki tekintete újól a régi bizalom letéteményesei felé fordul s a helyreállott viszonyok alapján a kollegiális oly szépen felvirult, amint erre a multban alig tudunk példát találni.

A kép tehát, melyet iparunk és ipartársulatunk történetének szembeállításán alapján nyerünk, meglehetősen ellentétes színekből van összetéve, amelyen fény és árny nagyon is ellentétes árnyalatokkal váltják fel egymást. Vizagztaló az összehasonlítás után csak egy lehet, s ez az, hogy megfigyeléseink kávésaink munkabíró avatottságát nem kisebb mértékben bizonyítják, mint ipartársulatunk hivatottságát s konszolidált voltát.

Megvalljuk, örülünk neki, hogy ilyen érzéssel tekinthetünk vissza a multa s alkothatjuk meg a jövő képét.

Wagner József.

A „Budapesti kávésiipartársulat“ társasvacsorája.

1897. márczius 5.

A „Budapesti kávésiipartársulat“ társasvacsoráját 1897. márczius 5-dikén, este 8 órakor, Weingruber Armin, a dolány- és síp-utca sarkán levő vendéglőjének külön termében tartotta meg. Valamint az előző estélyek, ugy az ezen este megtartott társasvacsora is kétségtelen bizonyítékául szolgál az ezen közhasznú intézmény megszilárdulásának és a társulati tagok kollegiális összetartozása megerősödésének, olyannyira, hogy immár teljes bizottsággal állapíthatjuk meg, hogy azok állandóvá tétele mindenkorra biztosítottnak tekinthető. Mint minden estélyen, ugy ezen társasvacsorán is többen voltak jelen az iparunkkal rokon vagy arra vonatkozóval bíró iparágak képviselői közül, amit ismét ezen iparágak képviselőinek társulati és ipari ügyeink iránt viseltetett érdeklődése jelének tekinthetünk.

A társasvacsorán ez alkalommal jelen voltak: Némái Antal elnök (Török császár kávéház). Píklér Armin alelnök (Opera-kávéház). Harkai Mór pénztárnok (Korona-kávéház). Holstein Zsigmond ellenőr és Holstein Armin a Nádor-szálloda kávéházának tulajdonosai. Kleinlein Károly vál.-tag (Rökk Szilárd-u.). Weingruber Ignác vál.-tag (Edison-káv.) Hanusz Béla (Teréz-kört). Lappert Antal újság-vállalkozó. Polatsek Tamás (Rökk Szilárd-utca). Egyházy József (Valéria-kávéház). Fanto, a „Kőbányai polgári részv.-serfőződe“ palackelárusítója, Lauko Pál vál.-tag (Árpád-kávéház).

Schowanetz János vál.-tag (Schőja-kávéház). Wassermann Jónás vál.-tag (Emke-káv.). Tihanyi József vál.-póttag (Balaton-kávéház). Herrmann Mór választmányi-tag. Fleischmann Gyula (Beliczay-kávéház). Árvay Ottó Ede vál.-tag (Millenium-kávéház). Glaser Fülöp vál.-tag (Andrassy-kávéház). Fránkl Bertalan vál.-tag (Svábhegy-szálloda). Grűneck Gusztáv (Központi-kávéház). Krausz testvérek (Corvin-kávéház). Simon Pál vál.-tag (Páris-szálloda). Drechsler Béla (Udvari-kávéház). Holzer Ede (Andrassy-ut.). Lumnitz Lajos. Tauber Samu (Gépgyár-kávéház). Darvas József, a „Sanitas“ szikvizgyár-részvénytársulat igazgatója.

Gindert István jégsekrengyáros. Brüll Mór, a Hacker-czég képviselője. Blau Ignác helyközvetítő. Salacz Nándor. Keszler S., a Wertheimer és Frankl-czég képviselője.

Reich M., az Auer-szabadalom képviselője. Szemerényi István ipartársulati titkár. Wagner József, a „Kávésiipar-Szakközöny“ szerkesztője.

A vacsora kezdettől fogva végéig emelkedett, derűs hangulatban folyt le. A vacsora jóságáról Weingruber Armin paca, ez a derék öreg koresmáros, ki szívvelyes óvációk tárgyát képezte, gondoskodott. Szolgálatkész buzgósággal támogatta őt s gondoskodott a figyelmes és pontos kiszolgálásról Dukász Mihály üzletvezető, ugy hogy a jökevény csakhamar általánossá lett s csak akkor engedett helyt a csendnek, mikor ipartársulatunk szeretett elnöke, Némái Antal emelkedett fel szö-lásra, körülbelül a következőket mondván:

„Igen tisztelt barátaim!
Kedves kollegáim!

Engedjék meg, hogy ez alkalommal az emberség történetében mintegy 4000 évvel visszafelé menve, az akkori és mai viszonyok közt némi vonatkozást kereshessek. Erre az összehasonlításra, mely a távol mult s a jelen közti óriási ellentétet oly élénken tünteti fel, az idő talán sohasem volt alkalmasabb, mint éppen a mi napjaink, a melyekben az akkori eseményeknek éppen ellenkezőjét láthatjuk. Az egyesülés, az összetartozás szükségét az emberek akkor is belátták, s ennek jelül egy tornyot, a bábélt akarták felépíteni. Csak hogy hiba történt. S e hiba a biblikus hagyományok szerint abban állott, hogy az Uristen csodát művelvén, az emberek nyelvét összezavarta, egyik a másikat nem értette meg, a nagyra tervezett alkotás befejezetlenül abbamaradt. Ez a mai korban, tisztelt Uram, már nem fordulhat s nem is fordul elő. S vajjon mi lehet az oka annak, hogy ama világtörténeti esemény, a melyről régi hagyományok szólnak, a történelemben eddig egyedül áll, ma midőn az egyesülés szükségérzete nagyobb mértékben áll fenn, mint akkor, s a közös alkotások valódi fénykorát éljük?

Csak nemrég voltam hivatalos a főváros egy nagy alkotásának ünnepélyes meghívására. E megnyitás alkalmával sok szép beszédet hallottam, a melyek közül azonban figyelmemet leginkább a polgármester beszéde ragadta meg, a melyben köszönetet mondott mindazoknak, kik ezen nagy-szerű alkotásnak — a vásárcsarnokoknak — megteremtésében tevékeny részt vettek, a kormánynak, a miniszternek, a tervezőknek s végül a székelyfőváros közönségének, melynek áldozatkészsége tette leginkább lehetővé ezen modern intézmény sikeres létrehozatalát. (Ugy van!) És én, Uram, ezt helyesnek találom, hogy ott, ahol valamely alkotás létrejön, megemlékezzenek azokról, a kiknek ezen alkotás létrejöttében részük van, s akiktől nagy részben függ az is, hogy az így létrejött alkotásoknak jövője is legyen. Helyesnek tartom ezt s feleletet előbbeni kérdésemre, mely a bábélt esemény ismétlődését kizárta, az érdem elismerése alapján az alkotások fénykorát teremti meg.

A nagy társadalmi eseményekhez ilyen hasonló jelenséget láthatunk ipartársulatunk történetében is. A mi ipartársulatunk is megérte egy ilyen alkotásának újjáébredését, megérte, hogy regenerálhatóan felfrissülve, új erőre ébredt. Megérte azt, hogy mindazok, akiknek ebben a munkában részük volt, elnök, alelnök, pénztárnok, a választmány, sőt az ipartársulat tagjainak összesege is, akik talán legnagyobb mértékben járultak hozzá ezen átalakulás sikeres keresztülviteléhez, elismerésben részesültek. Ezek után kedves kötelességemnek tartom megemlékezni egy olyan úri egyénről, akinek nagy befolyása társulatunk regenerációjára oly nagy hatással volt s akinek társulatunk mai konszolidációjában oly nagy része van. Azt hiszem nem kell sokáig példalódoznom, hogy önök minden találgatás nélkül is rá fognak jönni, hogy ez az úri ember, a mi kedves titkáruk, Szemerényi István (Éljen Szemerényi! Szünni nem akaró éljenzés), aki mint ilyen, ipartársulatunknál immár több mint három éve működik s ebbeli működésével mindenkor a legnagyobb elismerésünket érdemelte ki. Uram! Mondhatom, ipartársulatunk oly avatott, ügybuzgó és lelkes szakembert bír

benne, akinél iparunk bajait, betegségeit senki jobban nem ismeri, aki mindenkor velünk érez egész szívvel, akinek minden fája, ami bennünket bánt s aki midőn panaszainkat és követeléseinket írásba önti, ezt olyan odaadással cselekszi, hogy mindnyajunknak el kell ismerni, hogy ő a ténykedésben a közönséges, munkáját csak a fizetésért teljesítő embert, messze túlhaladva, igaz lelkesedéssel, valóságos ambícióval végezi. Ezért úgy hiszem csak helyesléssel találkozom, midőn poharamat Szemerényi István titkárnakra emelvén, mindnyajunk nevében kívánom, hogy az Uristen őt ipartársulatunk javára még hosszú-hosszu éveig tartsa meg. Eljen! »

E hangos eljenzéssel fogadott beszédre, amely után a felköszöntöttel az összes jelenvöltek siettek kezét szorítani, Szemerényi István titkár következőleg válaszolt:

»Tisztelt Uraim!

Az előttem szólott igen tisztelt és nagyra-becsült elnök ur elismerő szavai s meg nem érdemelt dícsérete a hála és köszönet érzéseivel töltöttek el. Úgy hiszem azonban, hogy akkor, a midőn bármit is tettem az ipartársulat vagy egyes tagjai érdekeinek szolgálatában, tevékenységemnek eredményét egyedül szeretett elnök urunk lelkes támogatásának s szakavatott ügybuzgóságának köszönhettem, köszönhetem az ő jóakaratu oktatásának s őszinte indulatu gyámolításának. Ennek hangsúlyozására immár többször volt alkalmam és most, hogy az elnök ur jóindulata ismét ily kitüntetésben részesít, ebből igaz meggyőződésem igazolására legyen elég annyit mondanom, hogy akkor, midőn az ipartársulat félreértések következtében kettéválni fenyegetett, meghívás és megbízás nélkül kerestem fel az ellenfél táborát s ott nyíltan s bátran kimondottam, hogy Némai Antal nélkül semmire sem mehelnek s ipartársulatunk csak úgy boldogul, ha annak élén Némai Antal áll. Ennek a nyilatkozatomnak helyességét tények igazolják, amiért is hálátelt szívvel és emelkedett lélekkel poharamat Némai Antalra, szeretett elnökünkre emelem. Az Isten éltesse! »

A hangos eljenzéssel fogadott beszéd után általános közkívánatra Harkai Mór a következőket mondotta:

»Tisztelt barátaim és kollegáim!

Sohasem hittem volna, hogy olyan nagy szónoknak tartanak, hogy immár akaratom ellenére is beszelnem kell. Visszapillantást vetve tavalyra, amikor viszálykodás volt közöttünk, még pedig nagy örömmel látok el lekemet ama ragaszkodás, mely jelenleg közöttünk uralkodik. Néhány tagtársunk — akik jóformán nem is ismertek bennünket akkoriban, ma se tudjuk igazán miért, akkoriban ellenünk volt. Aztán pedig kibékültünk. Ne kutassuk most az akkori viszályokat, örvendjünk őszintén annak az igaz és felemelő egyetértésnek, mely jelenleg közöttünk uralkodik, s amely létrehozta azt, hogy míg azelőtt csak ketten-hárman jöttünk össze, — ha hatan voltunk örülnünk — addig ma oly sokan karolják fel összejöveteleinket, és oly nagy a közöttünk levő egyetértés és kollegialitás, a minőre a multban éppolytalan nem találunk példát. Mily kevesen voltunk azelőtt! S mily öröm látni, hogyan szaporodunk napról-napra régi zászlónk alatt. Ezzel a multtal, ezzel a jelenbel szemben nem tudom eléggé hangsúlyozni, milyen fontos ipartársulatunkra, hogy ezt az együttérst folyton fenntartsuk s minél jobban megerősítsük, hogy folyton újabbak s újabbak csatlakozzanak hozzánk s minél többen legyenek azok, akik velünk éreznek s ipartársulatunk felvirágoztatásán velünk együtt dolgozni akarjanak. Ipartársulatunk tagjaira íritek poharamat. Eljenek! »

A hosszantartó eljenzéssel fogadott beszéd s a házirend betartása okozta zavar megszűnte után — ma mindenkinek pontosan be kellett tartania a házirendet — Fränkl Bertalan Némai Antalra emelte fel poharát.

»Engem — egymond — soha senki sem szólított fel egy beszéd tartására, amint ez kedves Harkai pénztáros urunkkal majdnem minden egyes alkalommal megtörtént. Most is, hogy talán ez alkalommal először felszólalok, alig találom beszédem tárgyát alkalmasabban a mi érdekben dús elnökünknel. (Eljen!) Csakhogy én egy újabb momentumot akarok az ő érdemeinek méltatásához fűzni. Mi mindnyájan jól tudjuk, hogy a mi iparunk, a kávésiipar, nem valami nagyhangu ipar, a melynek valami nagy befolyása volna. S ez csak megnehezíti a munkánkat akkor, ha arról van szó, hogy iparunk szolgálatában valamit tegyünk, vagy igaz jogainkat megvédelmezzük. Ha azután ilyen helyzetbe kerülünk, akkor tünik ki csak igazán, milyen ember áll szeretett elnökünk személyében, aki kiragadva magát számos teendői közül s szem előtt tartva ipartársulati érdekeit, igaz szívvel és lankadatlan buzgalommal kél azok védelmezésére. Hálánkat, iránta viseltetett tisztelünket és szeretetünket ezért nem is fejezhetjük ki iránta eléggé és elég gyakran. Hálánkat azért nem, mert mióta csak élén áll ipartársulatunknak, sohasem engedte meg, hogy az a maga rendes kerékvágásából ille-

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dáko-gyárosok
Budapest, Uj-utcza 39.

Ajánljuk különleges gyártmányainkat úgy mint két marványlappal felszerelt fordítható tekeasztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb záró-készülékkel. Ezredéves kiállítás Ezredéves kiállítás



tekeasztalokat

dákókat, francia módszer szerint, elefántcsontlabdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket a legdiszesebb stílusban kivitelben saját, mint adott rajzok szerint. Régi tekeasztalok legjobban kivitelben átalakítottak és ujakra becséreltetnek.

Legjobb minőségű

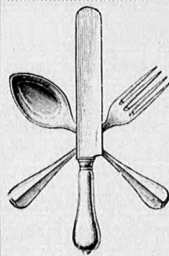
alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

HERRMANN J. L.

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

Budapest, IV. váczai-utcza 24.



Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses- csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvillások stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapítottatott 1819. évben.

Természetes sószórású svanyvára a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőtál. Kifőné szelgálatot tesz az emésztési zavarkodni.

Járvány idején préservatív gyógyszernek bizonyult.

Szét-küldés. Édeskúty L. udvari orvosi tanácsos Budapest

→ Kapható mindenütt. →

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utcza 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón

egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkozása legjobban lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

Poloskák, sváb, orosz férgek és molyok stb. alaposan kiirtatnak.

téktelenek által csak egy pillanatra is kizökkentessék s vasakarattal csak nemrég is a társulat ketté-bomlását szerencsés kézzel akasztotta meg; tisztelünket és szeretetünket pedig azért, mert minden ezen ténykedéseiben oly igazi baráti és kollegialis érzelmek vezették, hogy tisztelői egyuttal kivétel nélkül barátaivá is váltak. Ezért a tisztelt elnökben a jó igaz barátot köszöntöm. Az Isten éltesse! »

A szokatlan verral és nagy lelkesedéssel előadott beszédet követő, szünni nem akaró eljenzés elhangzása után Némai Antal emelkedett fel szólásra.

»Engedjék meg igen tisztelt barátaim, — egymond néhány bevezető szó után — hogy köszönetet mondjak ama sok jóért, amelylyel engem kedves Fränkl barátunk valósággal elhalmozott. Oly igaz lélekkel, oly őszinte lelkesedéssel beszélt hozzám, hogy mindazt, amit mondott, megjegyzés nélkül kénytelen vagyok elfogadni. De nem ezért keltem én most fel szólásra. Sokkal fontosabb, életbevágó dologról akarok most megemlékezni. (Halljuk! Halljuk!) Kérem is a jelenlevőket, hogy azokat, amiket most mondandó vagyok, vegyék nagyon komolyan, mert szavaimnak, ha eredményük lesz, nagyon fontos következményei lehetnek. (Halljuk! Halljuk!) Valahányszor csak alkalmam van, mindannyiszor hangsúlyozni szoktam Önök előtt, hogy minél erősebb valamely ipartársulat, annál tekintélyesebb az; hisz így van ez általánosságban is. A hatalom annál nagyobb, minél nagyobb a befolyás. Befolyásról pedig csak ott s akkor lehet szó, ahol s amikor azt alkalmunk van érvényesíteni is. Nos ez az alkalom csakhamar itt lesz. (Halljuk!) Az idén őszszel, községi választások lesznek. A városi képviselők fele új választások alá esik. A választói jogot igazolój lapokat a polgároknak ki kell venniök. Nos! használjuk fel ezt az alkalmat! El ne mulassza közülünk választói jogát kivenni senki, sőt választói jogukat ne csak magunk érvényesítsük, hanem igyekezzünk mindenkit, akire csak valami befolyásunk van, hogy az választói jogát a mi érdekinél szintet értéksítse. Vendégei, barátai, ismerősei, rokonai stb. körében mindegyikünk igyekezzék arra, hogy azok a novemberi közgyűlési választások alkalmával olyanra adják szavazatukat, akik ipari érdekeink megvédelmezésére alkalmasak. Mert elvégre nem-e a legnagyobb abszurdum az, hogy egy olyan ipartársulat mint a miénk, amelynek 260 tagja oly óriási összeget fizet állami és községi adó, házbér stb. czimén, a főváros közgyűlésén egyetlen egy ember által legyen képviselve? Szakítsunk végre véget ennek a tarthatatlan állapotnak! Szervekedjünk kerületenként! Állítsunk minden kerületben közlünk két-három jelöltet, hogy e főváros minden részéből a magunk emberei által legynék képviselve! Szövetkezzünk e célra rokonipartársainkkal, a vendéglősökkel. Együtt és egyesítve olyan hatalmas képviselünk, amely előtt meg kell hajolni mindenkinek. Lépjünk velük összeköttetésbe és biztos, hogy agitáczióink sikeres lesz, melynek hasznán egyformán fogunk osztozkodni! Haszon e célra mindegyikünk egyformán s a siker el nem maradhat. »

Szokatlan lelkesedés lángja csapott fel az elnök e meglepő beszéde után. Az eljenzés percekig nem csillapodott, a jelenlevők ott nyomban elhatározták, hogy a községi választásokra szervekedni fognak s e célból közös és kölcsönös jelöltek megállapítása végett a vendéglős-ipartársulat tagjaival szövetkezni fognak.

F. Kiss Lajos Hanusz Bélára emeli poharát. Hanusz Béla e beszédre adott válaszában mindenekelőtt köszönetét fejezi ki F. Kiss Lajosnak, ki őt, egymond, egészen érdemtellenül ünnepelte mint a szókimondó, igaz meggyőződésű ember mintaképet.

»Nem is vártam, hogy Kiss barátom szavai az én személyem invokálásával fognak végződni. Nincs nekem az ipartársulat életében más érdemem, mint a kötelesegeit hiven teljesítő egyszerű tagé. (Ez is elég! Eljen Hanusz!) Hacsak talán nem az, hogy benső sugallatomat követve, akkor, amikor viszoly uralkodott közöttünk, tiltakozó szavamat feleltem az ellen, hogy társulatunk vezetését egy olyan vezetőség kezéből kivegyék, amely helyét mindig megállta, s melyet ma is társulatunk élén látunk, azt a folytonos előmenetel felé vezetve. Szívem szerint való köteleseget teljesítettem akkor, a hogyan mást nem is tudok. Ma azonban, hogy a visszavonás hullámai lecsillapodtak, ipartársulatunk tagjai közt pedig a legzesebb egyetértés és harmonia uralkodik, tisztelettel emelem le kalapomat ő előttük is, mert bizonyára őket is csak igazi érzésük vezette. Az ipartársulat tagjaira emelem poharamat! Eljenek! »

Ez volt a zárszónoklat. Hanusz barátunk úgy látszik csupa szerénységűből utolsónak maradt. Beszéde értékét ez sem csökkenti, amint hogy ezt a beszédét is lelkesen megéjlenzték.

Szemerényi titkár bejelenti, hogy Gruber Károly távolmaradását gyászemléknápra való tekintettel levélben igazolta. A jelenlevők tiszteletteljesen hajolnak meg Gruber Károly elmaradásának kegyeletos óka előtt.

Némai Antal elnök a Wertheimer és Frankl cég képviselőjét, továbbá a Neumann J. E. Auer-szabadalmat értékesítő cég főnökét mutatja be,

Keszler S. a Wertheimer-czég képviselője a czég szabadalmát képező kávépörkölési módot, Neumann J. pedig az Auer-szabadalom előnyeit ismerteti.

Némái Antal elnök távozás előtt kötelességének tartja, hogy mielőtt a hajlékot, mely vendégszeretően fogadott magába, elhagynók, poharát a mai est gazdájára, a régi polgarok mintaképe, Weingruber Arminra emelje, kívánván neki, hogy a jó Isten öt kedves gyermekeivel még sok áldásban és szerencsében részesítse.

Mi író-emberek meglehetősen indiszkrétek szoktunk lenni. Azért nem is fogjuk most elárulni, hogy kinek támadt a fejében az a karakán idea, hogy menjünk el az Orosziba. A beavatottaknak annyit mégis elárulunk, hogy az illető a mai esti koremsárosunkhoz nagyon közel áll. Aki tudja, éri, a Caprice-ben persze jól mulattunk. Maga a tulajdonos fogadott szíves vendéglátással. A mulató inkább mórstylü templomra emlékeztet dúsaranyozásu arabeszkjeivel, a bayaderek persze kevésbé templomszerűek. Sőt Béla barátunk szerint — aki pedig nagy gourmand — még a Weingruber papa kaposztás-rétesénél is borsósbabb.

Onnan Wassermann Jónáshoz mentünk az Emkő-be. Az Isten tudja, hogyan kerül a piccolokhoz huszonhárom éves csu?

Ehhez a tudósításhoz a befejező részt pedig Glaser Fülöp kollegánk fogja megírni. Ha meri. En nem.

F. Kiss Lajos.

NYILATKOZAT.

Mi alulirottak, kik kávéinkat Wertheimer és Frankl czég I-ső magyar gőzkávépörköldejében (VII. Csengery-utca 13/b) pörkölöttük, collegiális kötelességet vélünk teljesíteni, midőnt. szaktársainkat azon előnyökre figyelmeztetjük, melyeket a fentnevezett pörköldé az általa gyakorolt pörkölési eljárás által nyújt.

Eltekintve attól, hogy Wertheimer és Frankl czég pörköldéjében az általa pörkölésre átvett kávék szakavatott emberek által tisztán, természetesen és lelkiismeretesen kezeltetnek és szigoru felügyelet alatt a felek kívánalmainak megfelelően pörkölöttek, nem eléggé dicsérendő azon berendezés, melynél fogva egy e czélra szerkesztett hűtőgép segítségével előállított hideg levegő által a pörkölt és még forró kávé rövid 2—3 perc alatt annyira lehűtetik, hogy ez az örlésre és főzésre nyomban használható és így a forró kávé, természeténél fogva a szokásos utánpörkölődés és fölösleges súlyvesztéstől megakadályoztatik.

A nyert tapasztalat után, azont. szaktársainknak, kik ezen pörkölési eljárás előnyeit még nem ismerik, saját érdekükben a legmelegebben ajánljuk annak igénybevételét és maradjunk

Budapest, 1897. február 14.

collegiális üdvözléttel

DRECHSLER BÉLA m. p.
NÉREY DEZSŐ m. p.
FODOR LIPÓT m. p.
pr. TICHY JÓZSEF A. Janura m. p.
HAVRANEK PÁL m. p.
NIKOLETTI EDE m. p. Oktogon-tér
HERMANN MÓR m. p.
BERGER LEÓ m. p.
KOLEGERSKY V. m. p. Elite-kávéház
ARÁNYI J. m. p. Magyar kávéház
GRÜNER JAQU. m. p. Tátra kávéház

Ein Kaffeehaus

komplet eingerichtet, mit allen dazu gehörigen Utensilien, ist bis Ende April, auch noch früher, aus freier Hand zu verkaufen. Dabei eine schöne Terrasse (Eisengitter, 15 Meter lang, mit den dazu gehörigen Marmortischen und Sesseln, eine Sonnenplache und 5 Stützen mit Auerbrennern und Kugeln).

Zu erfragen Kerepeserstrasse 60, Parterre Thür 2.

Az ezredéves országos kiállitáson



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% fűtési megtakarítással, ajánl mindennemű rézműves munkát, valamint saját szabadalma szerint készített kávé- és tea-főzőgépeit

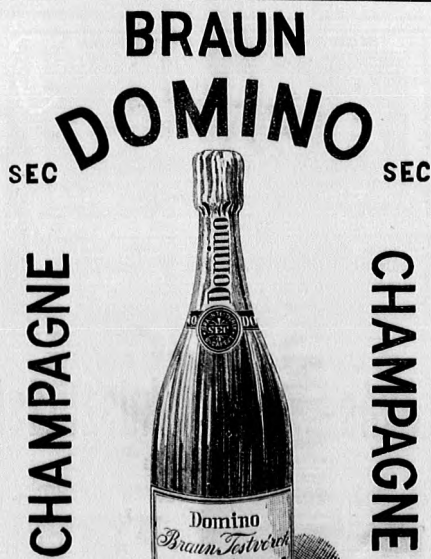
legjutányosabb áron, pontos kivitellel

GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan elkészittetnek és jutányos áron számíttatnak

Ócska vörösréz napi áron megvételük vagy becsereztetik.



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pozsgógyártmánnyal is.
Gyár: Velence (Fehérmege).
Központi iroda: Budapest, VIII., Üllői-ut 60.
Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben.

STEINER J.

Budapest, VI. ker., Teréz körút 34. szám
és
VIII., Kerepesi-ut 63., („Parisien“ mellett),
tisztellel ajánlja
a szállodás, vendéglős és kávé uraknak
közvetítő-irodáját.
Telephon 23—36.

Bátori Béla, m. kir. honvéd-főhadnagy, fia a két és fél hó előtt elhunyt és mindenki által tisztelt Bátori Mihály kávésnak, folyó hó 15-én, hosszabb szenvedés után 25 éves korában, követte szeretett édes apját a sírba. Mi, és velünk még számosan, legmélyebb sajnálatunkat fejezzük ki azon sorscsapások felett, melyeket a nagyon tisztelt özvegyet és anyát oly rövid idő alatt elérte! Nyugodjék békében az oly fiatalon elhunyt ifju!

Die **Besther der Orpheen und Chantant-Lokale** haben vorige Woche beim Oberstadthauptmann an einer Berathung über das in Ausarbeitung begriffene neue Reglement für Orpheen, Chantant-Lokale und Schaustellungen jeglichen Genres theilgenommen. Das Ergebnis der Konferenz läßt sich im Nachfolgenden präzisieren: In den Orpheen, welche eine regelrechte Bühne mit Vorhang besitzen, sollen Enakter ohne Beschränkung der Akteure aufgeführt werden; die Chantant-Lokale dürfen nur offene Estraden besitzen, auf welchen zu gleicher Zeit nur drei Akteure auftreten dürfen. Sängern unter 16 Jahren dürfen nicht auftreten; für Schaustellungen (Vallets, Tanz) und für Akrobaten ist das Alter der Darsteller und Artisten nicht maßgebend. Das Programm (den gefanglichen Theil betreffend) soll nach seiner Zeitdauer zur Hälfte ungarisch gehalten sein; die andere Hälfte des Programms soll fremdsprachigen (deutschen, französischen, englischen u. s. w.) Darbietungen reservirt bleiben. Ständig engagirt dürfen nur ungarische Staatsbürger werden; das Engagement von Ausländern darf nur auf 30 Tage abgeschlossen werden, jedoch kann der Kontrakt prolongirt werden, falls die Polizeibehörde keine Einwendung erhebt. Fremde Artisten müssen außerdem im Besitze behördlicher Dokumente sein und dieselben der Behörde vorweisen. Schließlich soll auch eine Art Zensur eingeführt werden, insofern nämlich fremdsprachige Vorträge und Lieder vorher in ungarischer Uebersetzung der Polizeibehörde vorgelegt werden müssen, welche letztere dieselben dann als zum Vortrage geeignet approbirt. Falls der Minister des Innern diesen Reglement-Entwurf genehmigt, soll das Reglement für neue Unternehmungen schon am 1. Mai d. J. in Kraft treten; für die bereits bestehenden Unternehmungen soll dagegen ein Uebergangsstadium bis Ende dieses Jahres festgesetzt werden.

Der **Verein der Milchhändler** hielt am 11. März seine erste Sitzung nach der durch den Handelsminister erfolgten Umgestaltung des Vereins in eine Gewerbe-gesellschaft. Auf Antrag des Präsidenten Adolf Klein wurde auf Grund des Referates des Rechtskonsulenten Dr. Josef Hollo beschlossen, im Interesse der Hebung der Milchwirtschaft und des Milchhandels, sowie in Betreff Verbesserung der bezüglich Sanitätsvorschriften eine Motion einzuleiten und zu diesem Zwecke sowohl an die Produzenten, als an die Händler einen Aufruf zu erlassen.

Frau **Katharina Gallia**, die Mutter des verdienstvollen Direktors der Aktien-Gesellschaft für Auer'sche Gasglühlicht, verstarb vor 3 Wochen in Wien, im 74-ten Lebensjahre. Die Verewigte war eine Frau von seltenen Eigenschaften des Geistes und des Herzens und das ehrenvollste Angebenken bleibt ihr gesichert. Sie ruht nun in der Familiengruft zu Wien.

Rezept zu einem Weinpuusch. Man nehme 6 Flaschen Weißwein, thue 3 Händevoll (nicht zu viel!) guten Zucker hinein und erhize bis zum Schäumen, jedoch nicht wallen lassen. Man seze Thee an, 4 Fingerspitzen, und lasse ihn in 1 Glas heißem (nicht kochendem!) Wasser ziehen; dann gieße man 1 Liter kochendes Wasser auf, lasse 5 Minuten ziehen und gieße den Thee in einen Topf ab. Nun vermische man den eben erwähnten Zucker-Weißwein mit dem Thee und seze 1/2 Flasche guten Arrak und 1/2 Flasche Rothwein zu. Für eine kleinere Gesellschaft verringert man das Quantum in demselben Verhältnis. Der Puusch schmeckt sehr aromatisch, ohne hervorleuchtenden Thee-geschmack.

Welche Namen wir hentutage führen. Beim Magistrat nennt man uns einen Steuerpflichtigen; — beim Gericht: Partei, — bei einer Verhaftung: Gefangener, — bei einer Verurtheilung: Strafling, — vor der Regierung: Untertthan, — im allgemeinen: ein Bürger — auf der Eisenbahn und dem Dampfschiff: ein Passagier — die Kirche nennt uns einen Gläubigen — der, dem wir Geld geliehen, nennt uns Gläubiger, und der, dem wir Geld schuldig sind, Schuldner — der Paraver sagt zu uns: Weichkind — für den Hausmeister sind wir der zweite oder der dritte Stod — bei der Volkszählung: ein Kopf — im Bureau: Subalterner, Kollege oder Vorgesetzter — beim Kaufmann: Kunde — im Theater: Sprechst. Nr. 6 — auf einem Wechsel: Aussteller, Acceptant oder Girant — bei einem Hausbesitzer: Miether — bei der Frau sind wir: Herr — im Wirthshause ein Gast — beim Kartenspiel: der Partner — auf dem Ball: ein Tänzer — auf der Redoute: die Maske — im Orchester ist man bald erste Violine, bald Ffiste, bald Baute und bald Triangel — in der Bibliothek ein Abonnent — wenn man sich auch noch so wohl befindet, ist man für den Arzt: Patient — im Spital ist man: Bett Nr. 12 — auf der Anatomie zuerst: Leichnam, und dann: Präparat.

Hirrmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

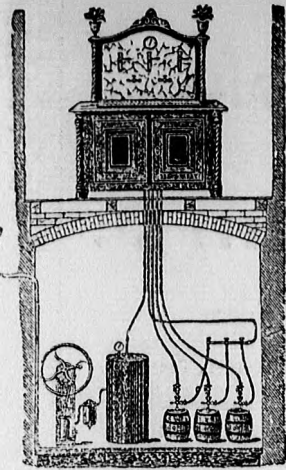
= sörkimérő-készülékeket =

légnymással és szabad. léghűtővel.
Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy 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,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Prämiirte

Kühl- u. Konservirapparate



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

BERNIARD BREITNER

Hauptniederlage: VI., Königsgasse 44.

Fabrik:

Vasváry Pálgasse 3.



Auswahl von Moussir-Pipen, Fass-Spunden, Gefrornes-Reservoirs und Gefrornes-Maschinen.

Illustrierte Preis-Courante auf Verlangen franko.



Sziveskedjék a pontos, már 15 év óta fennálló és a legjobb
hírnévnek örvendő czimünkre ügyelni, mely 140 holdnyi területre
terjed ki, miután itt több Ungváry-czeg is van, akik csak 4-5
holdnyi primitiv kertészettel bírnak.

A tisztelt szállodás, vendéglős és kávék urak szives figyelmébe.

A Duna- és kéményseprő-utca sarkán hosszú évek óta fenálló
és a legjobb hírnévnek örvendő

fűszer-, csemege-, bor- és conserv-üzletem

fentartása mellett, a t. urak nagyobb kényelmére, a vámház-tér és
a Lipót-utca sarkán, a **tővárosi központi vásárcsarnok át-**
ellenében, saját **czegem** alatt még egy **fióküzletet** nyitot-

tam, a hová mindennemű szükségleteik beszerzése végett, a t. urakat
tisztelettel meghívom. Különösen felhívom figyelmüket az oly nagyon
kedvelt **oberlandi savanyu-káposztára** és a **laibachi répákra**.

A legpontosabb és legolcsóbb kiszolgálás biztosítása mellett
maradok teljes tisztelettel

Richter Károly

fűszerkereskedő,

Budapest, IV., Lipót-utca és vámház-tér sarkán,
az új központi vásárcsarnokkal átellenében.

Unter Beibehaltung meiner seit langen Jahren in der Donau-
und Rauchfangkehrergasse bestehenden, bestrenomirten

Spezerei-, Delikatessen-, Wein- und Conservenhandlung

habe ich zur grösseren Bequemlichkeit dieser Herren an der Ecke
des vámház tér und der Lipót-utca, gegenüber der **Hauptstadt**,
Centralmarkthalle, unter meiner Firma noch eine **Filiale**
eröffnet und lade ich die geehrten Herren zum Einkauf aller Bedarfs-
artikel höflichst ein. Auch mache ich auf das so sehr beliebte **Ober-**
länder Sauerkraut und **Laibacher Rübén** aufmerksam.

Unter Zusicherung der bekannten, prompten und billigsten Be-
dienung empfiehlt sich hochachtungsvoll

Richter Károly

Spezereihändler.

Budapest, IV., Lipót-utca, Ecke Vámház-tér
vis-à-vis der neuen Central-Markthalle.



Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,

V., Ferencz József-tér 7. sz. (A főkapitányság palotájában.)

Ajánlja

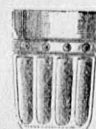
szálloda-, vendéglő- és kávéházi czikkeiben

gazdagon felszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmébe.
Legújabb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a legegyszerűbb és legdiszesebb kivitelben,
valamint villany-, légszesz- és egyéb világítási czikkeket állanak a legdúsabb választék-
ban rendelkezésre.

Rajz vagy eredeti minta
után e szakba vágó bár-
mily kivitelű czikkeket el-
készíttetnek.

Vidéki megrendelések
gyorsan és pontosan esz-
közöltetnek.

Arjegyzekek ingyen és bérmentve.



Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

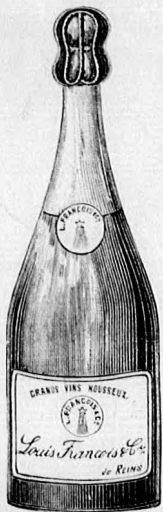
Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Femesvár, Anvers.



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

vagyunk Magyarországon és egészűn mint ilyen a budapesti
ereskedelmi- és váltóörvényoséknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

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

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

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 ónüsttel, fagylalttartó készülékeit, vízűtűt

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

jégtörő sulykokat és kádakat,

fagyasztó- és

fagylalt-kiosztó kanalakat,

beszózó födeleket,

fagylalt-kotró szarvlemezeket,

formázott fagylalt-dobozokat

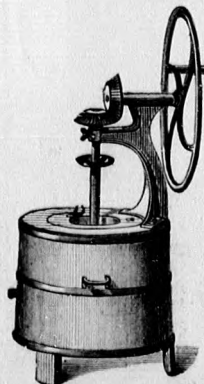
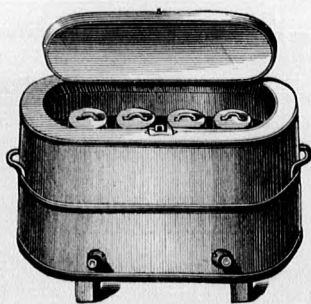
és betétcsőbröket

stb.

Arjegyzék ingyen.

KITÜNTETVE:

Budapesten 1885. országos általános kiállítás, nagy érem
Budapesten 1886. országos iparegyesület, díszérem
Német-Palánka 1887. általános kiállítás, ezüst érem
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezüst érem
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem
Budapest 1896. ezredéves kiállítási 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 közléseink, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörüljenek.

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávésipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

A „Budapesti szállodások, vendéglősök- és kormárossok-ipartársulata” folyó évi március 30-án délután 3 órakor tartja **rendes évi közgyűlését** az „István főherceg” szálloda termében. Számos megjelenés kéri.

A „Budapesti I—III. kerületi szállodások, vendéglősök-, bor- és sörmérők-ipartársulata” folyó évi március hó 23-án délután 4 órakor tartja **rendes évi közgyűlését** a „Fácán” vendéglőben, melyre az ipartársulat t. tagjait ez uton is tisztelettel meghívja *az elnökség.*

Reminiscenciák a mult évről.

A budapesti szállodások, vendéglősök és kormárossok ipartársulatának krónikája az elmúlt 1896-dik évvel ismét egy tanulságos, eredményekben és vívmányokban gazdag év emlékeivel gazdagodott.

Ha visszatekintést vetünk ipartársulatunk multjára, szemünkbe fog tűnni, hogy keletkezésétől kezdve a mai napig minden szereplése, ténykedése a haladás jellegét viseli magán s aki ezen szereplést és ténykedést figyelemmel kísérte, nem fog elzárkózhatni ama tények elismerése elől sem, hogy ezen eredmények a legtöbb ipari ügyeinkre nézve sikert jelentenek. És joggal állíthatjuk végre azt is, hogy ezen tevékenységből a Vendéglős is mindenkor kivette a maga jó részét.

Három év óta hagyományos szokásnak óhajtunk eleget tenni, midőn ipartársulatunk mult évi tevékenységére visszatekintést vetünk. De tesszük meg ezt nemcsak szokásból, hanem kötelességtudásból is, hogy t. olvasóinknak ipartársulatunk mult évi működéséről vázlatos képet nyújtsunk és újlag visszhangra találhasson az ünnepi hangulat, mely hazánk ezeréves fennállása alkalmával közéletünk minden tényezőjének ténykedésére ünnepi, a rendes színvonalat meghaladó bélyeget s ismertető jeleket nyomott. Ipartársulatunk, mely a hazafias érzelmek ápolása tekintetében az elsők között állott mindenha, örömmel ragadta meg ez alkalmat, hogy hazafiasságának kifejezését adjon, hogy közreműködésével nagy nemzeti ünnepünk sikerét emelje és hogy ünnepi szava az ország népe ezreinek örömrivalgásával együtt hangozzék el, hazafias érzelmek pedig mindenkor ostentatív tolmácsolásra találjanak. Ezért vett részt ipartársulatunk az ezredéves országos kiállítás borászati csarnokában külön osztályával; ez volt az oka annak, hogy az osztrák vendéglős-szövetség tagjainak száza, napokon át vendégeink voltak; ez adott alkalmat az ezredéves országos vendéglős-kongresszus egybehívására.

E nagy és hazafias momentumokon kívül azonban ipartársulatunk nem tévesztette szem elől azon feladatokat sem, melyek reá rendes hivatásánál, a társadalmi és ipari közérdekek szempontjából haramlanak. Így például — hiven eddigi programjához — gondoskodott a vendéglősipar érdekeinek megvédéséről s akkor midőn egyes nyereségre épített vállalatok burjánzása vendéglőseink anyagi érdekeit támadolag fenyegette, a megfelelő fórumok előtt tiltakozó szavát ismételt is felemelte.

Törhetlen kitérővel és odaadással dolgozott ipartársulatunk a köz- és társas-szellem fejlesztésén is, ideális gondolkodás módjának s áldozatkészségének legszebb jelét azonban akkor adta midőn az általa létesített s nagy áldozatok árán fenntartott szakirányú tanoncziskolát biztos és erős alapokra fektette.

Azonban kétségtelen dolog, hogy mindezekről eltekintve, ipartársulatunk mult évi történetének egyik legfontosabb s örök időkre emlékezetes eseménye az ezredéves országos vendéglős-kongresszus. Nem kívánunk ez alkalommal az azt létrehozó okokkal, az ottan hozott rendkívüli fontosságú határozatokkal, — amelyek különben is még mindnyájunk élénk emlékezetében vannak — bővebben foglalkozni, csak annyit akarunk megjegyezni, hogy úgy ipartársulatunk tevékenységének és életéréjének, mint országzsete fennálló tekintélyének konstatálására e kongresszusnál soha és semmi sem lehetett volna alkalmasabb.

Ilyen körülmények között szabad remélnünk, hogy a haladás, melyet ipartársulatunk a maga hatáskörében minden téren és tekintetben érvényre emelni törekszik, a székes-főváros vendéglőseiben továbbra is lelkes pártolókra és munkásokra fog találni; szabad hinnünk, hogy e haladással kargöltve a szellemi és anyagi fejlődés is meg fogja hozni ipartársulatunknak a maga gyümöleit.

E felemelő reflexziók kapcsán önkénytelenül a bizonytalan jövő felé fordul tekintetünk. S amikor kutató szemmel-lelékkel a jövő képét akarjuk, megrendíthetetlen bizalom tölti el lelkünket a jól kezdett mű sikeres folytatása, eredményei befejezése iránt. Nem kételkedünk, hogy a közel jövő, mely oly sok és nehéz feladatot tűz ipartársulatunk elé, meg fogja érlelni mindazon praktikus törekvések és ideális eszmék megvalósulását, a melyek nagy nemzeti ünnepnapjaink langlegkedésében magunk elé kitűztünk.

Ugy is legyen!

F. Kiss Lajos.

A drága jég.

„Ein Unglück kommt selten allein”, azt tartja egy régi német közmondás; és ha nem is épen szerencsétlenségnek mondható ezen úgy, amelyről most szólni akarunk, de kellemetlenségnek elég kellemetlen és költséges, pláne ez idő szerint, a melyben ép a mi iparunkra nézve amugy is nagyon rosszul kiűtött millenniumi ünnepélynek utókövetkezményét, a rendkívüli nagy üzletpangást fájdalmasan érezzük. Tehát a különféle mizeriainkhoz még csatlakozott az enyhe téli idő által oko-

zott jéghiány, minek következtében a jég ára kétszeresére, sőt háromszorosára is felszokott. Hogy mit jelent az reánk nézve, hogy mennyivel szaporítja minden egyes szaktársunk évi kiadását különösen a főváros belterületén, hol utalva vagyunk majdnem kizárólagosan a nagymérvű jégszükségletünket a jégművektől, illetve jégkereskedőktől fedezni, az nem szorul külön magyarázatra. S ha keveset veve, átlagos évi ezer métermázsza fogyasztást veszünk minden egyes üzletre, könnyen kiszámítható, hogy ez minden kartársra nézve évi 7—800 firtal nagyobb kiadást jelent, a mi pedig a mai üzleti viszonyoknál elviselhetetlen teher.

Emlékeztetünk vissza az 1872—73-iki tére, amikor alig volt egyetlen nap, melyen a thermometer a fagypontra mutatott, kiürültek a jégvermek, friss jég alig képződött, s a szükségletet méregdrága aron messze vidékekről kellett fedeznünk. Akkor készültek az első jégkészítőgépek, melyeket ugyanezek az 1873. év nyarán a bécsi világkiállítás gépcsarnokában nemcsak mint érdekes objektumokat állítottak ki, hanem egyszersmind praktikalag is használták. Azóta a gépeket fokéletesítették, sokkal olesőbbak lettek, produktióképességük jóval nagyobb, a mesterséges jég előállítás költsége annyival kisebb, úgy hogy például Bécsben már nagyobbára csakis ezt a jeget használják, s a fogyasztók teljesen függetlenek a jég dologában az időjárás szélesjeitől. Minálunk ez persze másképp van; ázsiai nyugalomunk nem engedi, hogy mi is ezen a téren egy kis haladást tanúsítsunk, csak akkor, „bis uns das Wasser in den Mund rinnt”.

Edig elég gyakran fordul elő, hogy kevés jég van, a vermeket vagy nem tölthetik meg, vagy oly silány, porhanyós, havas jeget tesznek, vagy tehetnek be, hogy akkorára, mikor legjobban kellene, már elolvadt. Szakköreimben már egy ízben történt mozgalom, melynek egyik lelkes indítója Förster Konrad tisztelt kartársunk volt, azon ezelőből, hogy állítsunk fel mesterséges jeget készítő gépeket; érintkezésbe léptek gépgyárossal, ki a kellő garanciát is nyújtotta volna arra nézve, hogy az előállítás költségtörlesztőt mindenestül nem haladja meg métermázsánkat az 50 krt. De ezen terv is, mint sok más, kellő részvét hiányában dugába dőlt.

Most, hogy a szükség kényszerít, nemcsak benünket, hanem egyáltalában mindenkit, remélhetik, hogy ezen a téren is előbbre megyünk. Az ipartársulat, mint olyan, nem foglalkozhatik ezen ügyvel, mivel a finanszírozása, még ha jogilag tehetné is, túlhaladná vagyoni erejét; de hiszen vannak még különféle módozatok; vagy akadnak privátvállalkozók, ugymint más városokban, kik aztán olesó jeget szállíthatnak, vagy szaktársaink újból felkaják ezen ügy fonalát, s tekintettel az ismétlődött bajra, most tán egy kis összetartással tovább viszik az ügyet, vagy pedig a számos serfőzők, kik némileg már amugy is foglalkoznak jégelőállítással, s így könnyebben keresztülvihetik, üzletszerűleg foglalkoznak a gyártással.

Mindenestre kérjük tisztelt szaktársainkat e lapok hasábjain hozzászólni ezen tárgyhöz.

Sincerus.

Az országos szőlőtelepítő-szövetkezet célja és szervezete.

Hazánk szőlőhegyeit elpusztította a phylloxera! Szőlőink megsemmisülésével elvesztett egy mérhetetlen nagy nemzeti vagyon. Szőlőtermelő népünk elszegényedett s egy igen nagy részök a koldusbottól menekülő, Amerikába és Szlavóniába vándorol.

Társadalmunk a szőlők pusztulása után ago-

niába esett, sem bátorsága, sem pénze nem volt, de még út és mód sem volt arra, hogy új szőlőket miként ültessen, a kipusztultakat miként rekonstruálja, a kezdeményezést az államtól várta, sőt még ma is ott állunk, hogy szőlőtermelőink nagy része mindent az államhatalomtól vár, pénzt, talajt, szakértelmet!

Az állam az elpusztult szőlők rekonstruálása s új szőlők telepítése tekintetében meglesz ugyan minden tőle telhető, azonban e tekintetben a legnagyobb feladat nem az államra, hanem a társadalomra hárul. Az állam adhat segítyt, adhat olcsó kölcsönt a szőlőtelepítőnek, de nem adhat kész, kellő szakértelemmel betelepített szőlőt, ezt megtenni a társadalom feladata. Ezen társadalmi feladat keresztülvételét vállalta magára az országos szőlőtelepítő szövetkezet.

Mert ugyan mit ér a segélyvel, mit ér az olcsó kölcsönrel a közép- és kis szőlőtermelő, ha nincs megfelelő szőlőtálatja s ha nem bír szakértelemmel az új szőlőkültúrában. Megfelelő talajba szakértelem nélkül ültetett és kezelt szőlők csak a nemzeti vagyon további pusztulását mozdítják elő.

„Kész szőlőt a termelő kezébe!” Ez jelszava az országos szőlőtelepítő szövetkezetnek!

Az országos szőlőtelepítő szövetkezet az egész országra kiterjeszti tevékenységét és az elpusztult szőlők rekonstruálása, új szőlők telepítése, a kor színvonalán álló egészséges munkairány követése, a hazai csemegezőlő és borkészleteknek külföldön biztos és állandó piacok szerzése stb. által vissza akarja hódítani veszendőbe ment nemzeti nagy kincsünket, a »szőlőt« és ezzel biztosítani akarja szőlőművelő népünk vagyonszerzését s ezeknek nyújtandó biztos alapot a tisztességes megélhetésre. A szövetkezet működését egyenlő arányban terjeszti ki úgy a kötött, mint a homoktalajon levő szőlőkültúrára.

Az országos szőlőtelepítő szövetkezet feladatainak megvalósítása céljából azon tagjai számára, a kiknek sem szőlőtálatjuk, sem pénzük, sem szakértelmük nincs, szőlőterületeket vásárol, azokat beülteti, parcellázza s nekik a vételárnak 10—15 év alatt kisebb részletekben leendő törlesztése mellett tulajdonukba bocsátja.

Azon tagjainak, kiknek talajuk van, de pénzük és szakértelmük nincs, talaját behitelti, őket szaképzelt kezelők által az új kultúrába bevezeti s a behitetésért járó munkadíjat hosszabb lejáratu kölcsön formájában szedi be tőlük, hogy ki-ki szőlőtermése egy töredékéből könnyedén törleszt-hesse tartozását; végül azon tagjai részére, a kiknél csak a szakértelem és jártasság hiányzik, a szövetkezeti telepeken munkásokat és szőlőkezelőket képez.

Nagy, sőt kiváló súlyt fektet a szövetkezet a homoki szőlőkültúrára s minden erejével azon lesz, hogy a homoki szőlők telepítését még azáltal is előmozdítsa, hogy igyekezzék fog megnyerni a saját jóállása mellett, pénzintézeteket arra, hogy az állam által garantizált (25 millió) kölcsönhöz hasonló feltételek mellett homoki szőlőkre is engedélyezzenek törlesztéses kölcsönöket. Ilyen kedvezményre a homoki szőlők jövedelmezőségük-nél fogva méltán igényt tarthatnak!

A szövetkezet ezen nagy feladatai mellett tagjai egyéb szőlőszeti szükségleteit is ellátandja, nevezetesen európai és amerikai szőlővesztesők és oltványokat tömegesen termel s azokat tagjainak jutányosan bocsátja rendelkezésére, valamint a tagok vesszőkészletei eladását közvetíti, államilag segélyezett anya- és minta-szőlőtelepeket létesít, karónyerés céljára akácösöket ültet és kosárfűzt termel.

Tagjai körében a szakértelmet igen olcsó szaklap kiadása által is terjeszti, a szőlőszeti mellékterményeket feldolgozza s a jobban nem értékesíthető borokból cognacot gyárt.

Szőlőszetünk felvirágoztatására azonban mindez nem elég, mert mit ér a legjobb szőlő, mit ér a legjobb bor, ha nincs rá vevő. A szövetkezet működésének egyik fő csoportja leendő szőlőtermények jó áron való s biztos értékesíthetőségének keresztülvétele.

Ezen cél elérésére a szövetkezet tagjai bor és csemege szőlőkészleteinek eladását közvetíti, külföldi piacokat keres fel és nyer meg, külföldi kereskedőket hív be, hogy tagjai szőlőjét és borait lehetőleg jó áron eladhassa. Sőt ennél sem áll meg, hanem ha nagyobb bor mennyiségek állanak majd rendelkezésére a monarchia, esetleg a külföld nagyobb városaiban, mintapincéket és kimeréseket állít fel, továbbá szőlő- és borkiállításokat és aukciókat rendez.

Mind ezek oly nagyhorderejű feladatok, melyeknek célravezető megvalósítása nélkül szőlőink helyreállítása, szőlőtermelő népünk a koldusbottól megmentése s szőlő- és borkereskedelmünk felvirágoztatva nem lesz s nem lehet soha.

Az országos szőlőtelepítő-szövetkezet székhelye Budapest.

A működéséhez szükséges tőke 100 korona nevértékű üzletreszek kibocsátása által képezetik. Az üzletreszek havi 10 koronás részletekben is fizelhetők. A szervezési költségek fedezésére minden üzletresz után a jegyzés alkalmával 2 korona beíratási díj fizetendő.

A szövetkezet ügyeit Budapesten az igazgatóság

Hiemitt beehren wir uns die ergebene Anzeige zu machen, dass wir das

Flaschenbier-Depot

der
Bürgerl. Bierbrauerei-Act.-Gesellsch.
in Steinbruch

für Budapest und Umgebung übernommen haben und es uns zur Aufgabe machen, unsere geehrten Abnehmer jederzeit mit frischer Füllung nach neuestem System bestens zufrieden zu stellen.

Indem wir uns dem Wohlwollen der p. t. Herren Cafetiers und Gastwirthe bestens empfehlen, zeichnen wir hochachtungsvoll

Fanto & Weisz
VII. István-ut Nr. 23.

Az igen tisztelt vendéglős uraknak

legmelegebben ajánlunk:

Almákat Amerikából, Franciaországból, Tirolból és Erdélyből, venerei körtét és nápolyi csarfolt.

Conservjeink:

1 liter gyümölcs keverve	1 frt
2 1/2 „ „	2 „
2 liter borsó (természetes)	80 kr.
1 „ „	40 „
1/2 „ „	30 „
2 liter bab	80 „
1 „ „	40 „
1/2 „ „	30 „

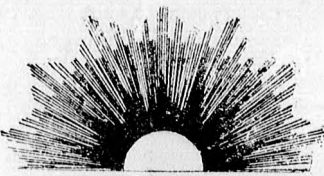
Ajánljuk továbbá különböző sardinia, gomba mandarin-narancs, jaffa- és messina-narancs citrom és déligyümölcs-különlegességeinket.

LENZ TESTVÉREK,

Budapest, Petőfi-tér.

Legolcsóbb árak.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat, utcákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéházakat, gyártelepeket, vasuti és hajóállomásokat.

A berendezés költsége igen olcsó.

A jelenkor legszebb világítása és olcsóbb mint a petroleum-világítás.

Harisch-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap. Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és berendezések azonnal eszközölhetők.

CSÁKY ÁRMİN Budapesten

VI. Andrassy-ut 57 (a Millenium kávéházzal szemben).
Kitüntetve: 1895. évben a budapesti országos kiállításán.
1899. évben a párisi világkiállításán.
Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára	
Kabátok zsinórvélezből	frt 150, 2. 250
Kabátok pique-velezből	frt 2. 250, 3.
Kabátok ovinat- v. satinból	frt 1.25, 1.50
	2. 250.
Szakács-nadrágok (pantalón), pamut-kamm-garnból, kék, fehér csíkos,	2,50—3 frtig.
Szakács-kötények, fehér, erős szálú orotonból,	kr. 40, 50, 80.
Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból,	kr. 60, 80, 100.
Szakács-sapkák, különféle alakban,	kr. 25
	3., 35, 40.



Ezen fehérnemű özegetnek külön speciálitása és a legtöbb uraság, szállodák és konyhák bátaiatam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és férfaruhákban kívánatra ingyen küldetne.

vezeti a felügyelő-bizottság ellenőrzése mellett. A vidéki ügyvitel és a tagokkal való érintkezés sikeres keresztülvétele céljából, az igazgatóság minden közösgében, hol szőlőtermeléssel foglalkoznak, bizalmi férfiakat »ügyvivőket« nevez ki, a kiknek feladata leendő:

1. Eladásra és betelepítésre ajánlott szőlőterületeket nyilvántartani, s a szövetkezettel közölni.

2. A szövetkezet által behiteltet s eladásra kerülő szőlők vételére ajánkozó vevőkkel tárgyalni.

3. A működése helyén levő bor, szőlő, oltvány, vessző stb. készletet, illetve szükségletet tudakolni, a szövetkezetnek bejelenteni, bormintákat beszerezni s küldeni.

4. A szövetkezet által venni vagy eladni kívánt terményeket és anyagokat tudakolni s a vételt vagy eladást közvetíteni. Végül

5. Mindezekről könyvet vezetni. Az ügyvivőket működésükért az igazgatóság által meghatározandó jutalék illeti.

A szövetkezet tagja lehet bárki, nemkülönben alapok és egyletek, mint jogi személyek és kiskorúak is az általuk aláírott belépési nyilatkozat alapján. A szőlőtelepítés és a szőlőszeti termények értékesítését emnyire felölölő intézmény biztos emeltyűje leendő szőlőtermelésünk és borászatunk felvirágzásának, s ha ezen célját a szövetkezet betölti, a mi, hogy megtörténend, kétségtelen, ezzel együtt nem megvetendő pénzügyi eredményt is ér el azáltal, hogy az üzletreszek utan tisztességes, sőt jelentékeny osztalékot fog tagjainak juttatni.

Az üzletreszek törlesztésére szolgáló összegek egyelőre a Pesti magyar kereskedelmi bank terézvárosi fiókjához: Budapest, VI. Andrassy-ut 21. sz. alatt küldendők.

Bővebb értesítést az országos szőlőtelepítő szövetkezet szervező irodája (Budapest, VI., nagy-mező-utca 12. sz. a.) ad.

Vendéglősreggeli Kövesi Nándor éttermében.

— 1897. márczius 5-én. —

A szokásos péntek reggeli vendéglősreggelik közül, ha a különös ünnepeles színezet valami különös ok nem forog fenn, rendszerint csak a margitszigeti jünialis reggelik szoktak kiválni. Bárhol legyenek is a reggelik, egyforma kedélyesség, jókedv és derült hangulat uralkodik e társas reggeliken, s az ipartársulat tagjai egyforma jókedvvel ülnek asztalhoz az avének európai nívauan álló szállodáinak és a ferenczvárosi vendéglős kis korszmájának asztalához. Ez a kollegiálitás és összetartás adja meg a vendéglős-ipartársulat virágzásának egyik nem jelentéktelen magyarázatát, amelynek állandóvá tételéhez mindenki egyformán járul hozzá a társulati tagok közül.

Kövesi Nándor, ipartársulatunk egyik kiváló tagja, aki minden egyes újonnan érkezett vendég helyére csinos ibolyacsokorról gondoskodott, most egy újitással gazdagította a pénteki reggelik programját. Tágas, rendkívüli nagy éttermébe, amely e tekintetben majdnem első helyen áll, a f. évi márczius hó 5-dikén bevonultatta az 1. számú honvédekert, s a rendes reggeli tudósításhoz nagy gondnal odairalta velünk „A Vendéglős-be: »Nők is szívesen láttatnak«. De a great attraction mégis Kövesi Ferencz „Az ember tragédiája« maradt.

Amikor azután a vendégek összegyűltek s a hosszú asztalnál urak s hölgyek jó kedvvel áldoztak a honvédekert pompás zenéje mellett a Kövesi remek konyhaproduktumainak s jóízű italainak, amelyek közül nem kis része fogyasztotta a Páris Vilmos barátunk által szállított pompás kőbányai polgári sör, amely ezuttal is — mint mindig — jól megérdemelt fogyasztásban részesült kitűnő jószágánál fogva. Megismerkedtünk avval a remek tragédiával — amelyet megrázó tollalval nem ugyan hallhatóan költőnk Madách irt, hanem amelyet bizar komikus módon egy másik Kövesi komponált össze. A tojással illusztrált „Aber aussi mocht' gehn«-től kezdve végig az 56-ik „Was' du Muatterl was mir tra'mt hab' képig falrengető kacaj kísérté a zenei clowntáncz-tovabohat, melyért Bachó, a honvédek karmestere is sok megérdemelt tapsot aratott.

A jól sikerült reggelinek csak a délutáni órákban szakadt vége. A sikerült újításához őszintén gratulálunk Kövesi collegánknak! — W. J.

A pécsi nagy tejpar-telep leírása.

Folyó hó elején tartotta a pécsi vendéglős-ipartársulat rendes évi közgyűlést, mely alkalommal a „Pécsi tejszarnok« nagyerdemű igazgatója, Szigrist Lajos ur, meghívta az ottani ipartársulatot a telep megtekintésére, a hol a tagok testületileg meg is jelentek.

A telep helyiségeit, gyári berendezését, egyes termékek miként készítésének módját az igazgató ur maga mutatta be szakszerű magyarázat kíséretében. A telep megtekintése után, ősi magyar szokás szerint, »nagy áldomás« volt, mely alka-

lommal a házigazda a gyári termékeket kézzel-foghatólag demonstrálta, míg a kedves háziasszony a legválogatottabb ételek és italok özőnével s lekötőlező szíves modorával tette emlékezetessé a látogatást.

A mi a gyárt illeti, az valóban meglepett benünket, s ezt ugyszólván felfedeztük, mert bár helybeliek vagyunk, még sem tudtuk, hogy egy ily nagyszerű és modern vállalat virágozik városunkban.

Az épület a czelnak megfelelő berendezéssel és felszereléssel van építve, tágas, tisztá, világos termei szellőztető hűtő-készülékkel, vízvezeték, gőzfűtés, villanyvilágítással van ellátva és csatornázza, míg a berendezés, a mindenféle gépek, motorok, a technika legújabb vívmányait dicsérik.

Csinosság, rend és tisztaság uralkodik itt mindenütt.

A gyár produkál tejet, vaját és sajt-termékeket, tehát három szakosztályra oszlik, mindegyik elén kiváló szakintézet-vezető áll. A telep mintegy 10 ezer liter tejnek naponkénti feldolgozására van gőzerőre berendezve. A tej orvosi ellenőrzés alatt álló uradalmi istállókból kerül ide. Az eladásra szánt tej többszörös szűrés után egy szellőztető-és hűtő-készülékre lesz bocsátva, s 3-4 Celsius-fokra lehűtve s egy palacktöltő-gép segítségével mindjárt palackokba lefejtve, melyek lezárt állapotban jönnek forgalomba.

A felmunkálásra szánt tej egy felhúzó-gép segítségével a sajt-konyhába lesz szállítva. Itt két nagy — gőzzel fűthető — bogrács áll, úgy hogy egyszerre 8-9 száz liter tej sajtolható el. Van itt még egy sajtlőrő-gép s több különböző nagyságú sajtprés. Innét a sajtkészítő helyiségekbe, oldalt az érelőbe, átellenben pedig a mélyen fekvő, hűvös raktárhelyiségbe jutunk.

Ezen helyiségektől távolabb külön áll a pogácsa-sajt-gyár (kvargli), mely naponként 10 ezer kiló túró felmunkálására képes, itt készül az ugynevezett olmtúzi kvargli. A gyár e része nyolcz helyiségből áll, és pedig a túró-öntő, a sajtfarmáló, mosó, két előszáritó és három végleges szárító kamarával.

A gyár kiváló jó minőségű esemege-sajtokat készít, u. m.: trappista-sajtot, kétféle imperialt, francia (fromage de brie) pikáns sajtocskákat és pogácsa-sajtot.

Mindeme gyártmányok egy minőség, mint ár tekintetében is versenyeznek a külföldi gyártmányokkal és amellett még olcsóbbak is.

A főcsarnok emeletén lévő helyiségben egy felhúzó-gép segítségével lesz felvonva a vajkészítő szánt tej, s ott két központifutó tejfőző-gép segítségével nyomban kiválasztatik a tejszín, mely vagy mint sűrű habtejszín, vagy mint kávétejszín lesz elhasználva, vagy pedig még édes állapotban lesz vajja köpülve s ebből készül a kitünő thea-vaj. A tejszín az említett helyiségből egyenesen a földszint elhelyezett hűtő-készülékbe folyik, s onnan a vajgyártási helyiségbe kerül, a kiválasztott sovány tej pedig pogácsa-sajt-gyártásra lesz felhasználva.

Ezen gyárat nemrég a földművelésügyi miniszterium kiküldöttei, az országos állattenyésztési főfelügyelő, s az országos tejjgazdasági felügyelő is meglátogatták, s a legnagyobb elismeréssel nyilatkoztak róla. De életképességét és hasznos voltát elismerte a magas miniszterium is, és állami segítségével részesíti, s hogy ezen gyár a külföldi hasonló gyárakkal versenyképes, igazolja ama tény, hogy az ezredéves kiállításon a milleniumi nagy-éremmel és az állami ezüstéremmel lett kitüntetve.

Dr. Flóris Endre,

a „Pécsi vendéglős-ipartársulat” ügyésze.

Miért nem eszünk a késsel?

A modern inyesmesterségnek rég megállapított szabálya, s az ugynevezett jobb társaságban nincs is megengedve, hogy valaki evés közben az asztalnál az ételfalatokat kés segítségével dugja a szájába, olyannyira, hogy aki ezen étkezési szabály ellen vét, azt mindenki műveletlennek s legalább a külsőségekben tökéletlen képzettségűnek fogja tartani. Az ugynevezett nagyvezű emberek persze erre azt fogják mondani, hogy az embert főleg szellemekölési jelleme, szíve s a szerint kell megítélni, amit tud, s nem a modora szerint. Lehet, hogy ebben többé-kevésbé igazuk is van, de mivel éppen az asztali illemszabályok már megvannak, annyira amennyire mindnyájunknak meg kell hódolnunk azok előtt, ha csak éppen az ellenzék szerepében nem tetszelgünk magunknak. Különböz ez is olyan, mint a divat. Bolond, aki mindenben a divat után jár; bolond, aki mindenben a divat ellen cselekszik.

A társadalmi életet bizonyos külsőségekre vonatkozó formalitások nélkül el sem képzelhetjük. Az emberekkel a társadalommal való érintkezésnek lassu egymásutánban kifejlődött eme formalitásai nem egyébre, mint ama tekintetekre vezethetők vissza, amelyekkel egymás iránt viselkedni tartozunk. Ha valamely társaság tagjaivá akarunk válni, mindenekelőtt arra kell törekednünk, hogy annak külső formalitásait is elsajátítsuk, mert különben könnyen megjegyzésekre,

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.
Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Kőbányai Király-sérfőző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márctziusört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.



Korona-pezsgő.

Próbáladák 2 palackkal bérmentve
Magyarország és Ausztria bármely
postádórára 3 ft utánvétellel.
— Vízontelárusítóknak megfelelő
árengedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körút 12.
főközlet váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel
Gyula Andrassy-út 29. — Rabseh Sándor Kerepesi
út 11. — Sallay István Kerepesi út. — Török
Bódog Kerepesi út. — Diósy Kálmán Kerepesi út 22.
Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre illóúti
73. — Czeffel Ferencz nefelejt-utca. — Steurer
Antal róza-utca. — Galzler Béla Buda, Vár. —
Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda,
főut. valamint a legtöbb fűszer- és esemege-üzletben.

Alpenkräuter- Magen-Liqueur

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

ANTON HAACK,
K. u. k. privilegierte Liqueur-Fabrik und Brantwein-Brennerei
in Graz, Annenstrasse 8.

Vertreter in Budapest:

JOSEPH POKORNY,
Bástya-utca 12. szám.

megbotránkozásra adunk alkalmat, sőt egészen önkénytelen sértőkké is válunk. A késsel való evést Franciaországban, Németországban, sőt ma már nálunk is illetlennek tartják, sőt az angolok egyenesen megbotránkozásnak rajta. Vajjon mi lehet az oka annak, hogy a késnek evés közben nincsenek meg ugyanazon jogai, mint a négyágu villának? Vajjon csak különzködés, szeszély, minden logika nélkül világba röpiett dogma-e, vagy pedig eléggé indokolt tilalom-e, hogy a késsel nem szabad ennünk? Mind e kérdésekre egész röviden azzal felelhetünk, hogy a késsel való evés tilalmának megvan a maga jogos alapja, még pedig nem is egy, hanem két okból. Az egyik jogalap a vegytan, a másik az esztétikában találja magyarázatát. Az első pillanatban ugyan nagyon csodálatosnak fog tetszeni, hogy a chemia az asztali illemszabályok megállapításánál is érzeti a maga befolyását, de a közelebbi — habár nem is mélyreható vizsgálat — könnyen meg fog győzni benünket arról, hogy e befolyás nemcsak hogy megvan, hanem eléggé jelentékeny is. A kés vagy aczélból, vagy kovacsolt vasból áll, a villa ellenben ezüstből, ezüstözött fémből, vagy öntvényből, amelyben semmiféle vas sem foglaltatik. Láthatjuk tehát, hogy a gyártásra használt fémek különböző voltában fekszik a kettő közül a késre esett tilalom. Szagoljunk csak meg a használt kést és villát, a különbséget azonnal észrevehetjük. A használt kés szaga kellemetlen, a villán semmiféle szagot nem vehetünk észre, vagy csak nagyon jelentéktelen. A két evészköz és különböző viselkedésének oka abban rejlik, hogy a kés vasanyaga az ételek zsirtartalmát elszápanosítja, segítve az ételekben levő savak és sók által. Az így keletkezett vasas szappanok adják meg a késnek kellemetlen szagát. A legkellemetlenebb szaga azon vasas szappanoknak van, amelyek a vasnak a halak zsirjával való érintkezése által keletkeznek, amiről meggyőződhetünk azáltal, ha kaviárt, sardellát, vagy egy darab főtt halat — leginkább tengeri halat — hozunk érintkezésbe a kés vasával.

Az ezüst, vagy az alfenid néven ismeretes fém-összetételek (vegyületek) nem képeznek undorító szagú fém-szappanokat s a halak húsvál való érintkezésnél teljesen szagtalanok maradnak. Ezért nem vágjuk szét a halakat késsel és e ezéla a villát, vagy még inkább egy falatka kenyeret használunk, vagy az ezüstös hal-kést, mely egy előkelő asztalról sohasem fog hiányozni. A vas és zsiravak vegyi egyesülése tehát az, ami a kés kellemetlen szagát okozza, amely az inyes ember figyelmét minden chemiai ismeret nélkül is mindenkor fel fogja ébreszteni, s arra utalni, hogy a kést bármily szilárd összeállású ételnemű feldarabolására használja, csak a halhúshoz nem. Így fejlődött ki természetesen alapon a késsel nem evés szokása az érzékeny izlelő és szagszervvel bíró embereknek minden külső kényszer nélkül. De esztétikai szempontból is joggal kifogásolhatjuk a késnek szájhözvitelét evés közben. A kés többnyire széles és éles, s ezért ha valaki az asztalnál a kést szájához emeli, a szemlélő nem tud megszábadulni attól a gondolattal, hogy szomszédja bármely pillanatban elmentsheti száját az éles késsel Azonkívül, ha valaki ilyképen a kést merítőkánál gyanánt használja, azt kell hinnünk, hogy a falatokat kiesinyli s mennél gyorsabban, — mennél többet akar enni. Nos, ez nem valami szép látvány — mert azt hiszem, alig képzelhetünk el valami természetelenebb dolgot, mintha egy szép és elegánsan öltözött hölgy késével kanaliz és habzsolva eszik. Az asztali etiketnek tehát mint látjuk megvan a maga okai arra, hogy a késsel evést tiltsa, s hogy ebben az egyben legalább feltételül igazat kell neki adnunk.

Jules Flaneur.

BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET.

A Budapesti Pinczér-egylet hétfőn, márczius 29-én, este az üzleti órák után, tartja rendes közgyűlést a belvárosi társas-kör helyiségében IV., kalap-utca 17 (Lukács-féle vendéglő), melyre a t. tagokat ezennel tisztelettel meghívja

az elnökség.

A Budapesti Pinczér-egylet 1896. évi számadó jelentéséből a következő adatokat közöljük:

Az egylet tagállománya az 1896. évben a következő volt.

	Szaporodás	Apadás
a) tiszteleti tag	41	—
b) pártoló tag	8	1
c) rendes tag		
I. osztályu 34)	414	4
II. osztályu 380)	22	4
d) tagok nejei	összesen 485	9

A tagállomány tehát 9-czel kisebb mint 1895 évben.

Ehelt tagok:

a) I. oszt. rendes tag: Juliani Károly.
b) II. oszt. rendes tag: Czettin Ferencz, Unger Emil, Stenko Ármán, Brauner Károly, Lorenz Henrik és Galiwoda Lipót.

A pénztárl forgalom a következő volt:
Rendes bevétel: Tagdíjakért: 2805 fnt 17 kr. folyt be az 1895. évi 2861 fnttal szemben.
A tőke kamataiért pedig 878 fnt 30 kr. folyt be az 1895. évi 886 fnt 19 krral szemben.

Ajándékok czimén befolyt:
Kommer Ferencz urnak a segélyezési alap javára tett adománya 50 fnt
az 1895. évi 200 fnttal szemben.

Segélyek czimén befolyt:
A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok tek. ipartársulatának ez évi jubileumi alapítványa 2 szegény pinczér javára 50 fnt
Aich Janos ur ez idei alapítványa egy szegény egyleti tag javára 20 fnt
összesen 70 fnt
az 1895. évi 570 fnttal szemben.

Kiadások:		1895.	1896.
Kórházi ápolási költségek	69.90	353.24
Magan	1253.10	1117.80
Segélyek	92.50	112.50
Előfizetések és hirdetések	86.40	34.20
Gyógyszerek	277.13	329.08
Nyomatványok	92.—	103.05
Temetési költségek	540.20	404.76
Leltár	225.85	—
Ajándékok	30.50	100.—
gazgatási költségek	599.21	469.24
Fizetések	1160.—	1146.—

Tisztelt közgyűlés!

Amint az előtűnk lévő zárszámadásból kitűnik az elmúlt év elég kedvezőnek mondható, amennyiben az egylet erkölcsileg és gazdaságilag anyagi helyzete a szűk viszonyok mellett, elég szép eredményt mutat fel.

A budapesti pinczér egylet alapszabályaihoz híven először is az egylet betegéről gondoskodott, elszegényedett tagjait és kartársait amennyiben lehetséges volt penzadományokkal segélyezte, az alapítváni összegeket kellő körültekintéssel lekiismeretesen szétosztotta, továbbá az alapszabály 3-ik §. b) pontja értelmében, a pinczerek szellemi fejlődéséről gondoskodik, a már létező pinczertanóniszkola ápolását szem előtt tartva azt támogatja és ellenőrzi, nemkülönben hátrózkodunk a t. közgyűlést a nyugdíjintézmény eddigi működésére külön figyelmézetni.

A budapesti pinczér egylet választmánya örömmel értesíti tagjait, hogy az elmúlt év anyagi sikere is igen kedvező, amennyiben az egylet vagyona 499 fnt 40 krral gyarapodott.

Azon tudatban, hogy kötelességünket híven teljesítettük, törekvésünk ezután is oda fog irányulni, hogy a megkezdett uton tovább haladva a pinczérseg szellemi és erkölcsi emelkedésére kellő gondot fordítunk, nemkülönben a vagyon-egyenleget mindig fentartjuk és az egyleti tőkét is gyarapítva, igazán kedvező eredményt mutathassunk fel.

Gajárszky Károly, *I. titkár.* Mittrovitz Adolf, *elnök.*

Chemische Versuchskation für Weinbau und Weinhandel.

Die sich täglich mehrenden Fälle von in allergrößtem Maßstabe betriebenen Weinfälschungen von Seite gewissentlicher Weingroßhändler, wie auch die Anforderungen des soeben in Revision stehenden ungarischen Weinfälschungsgesetzes, mahnen die Gastwirthe und Hoteliers bei Weinkaufen zur größten Vorsicht. Vielfach huldigen die Gastwirthe älterer Schule der Ansicht, daß die Mostprobe bei dem Einkaufe der Weine genügende Orientirung über Qualität und Provenienz derselben bietet und daß es dem

nach unnöthig ist den Wein beim Einkaufe einer chemischen Untersuchung unterziehen zu lassen. Diese Ansicht war vielleicht gerechtfertigt, insofern wir es mit reinen unverfälschten ungarischen Naturweinen gewisser Gebirgsgegenden zu thun hatten. Die durch die Phylloxera verursachte massenhafte Vernichtung unserer berühmtesten Weinbaugenden veranlaßte die größte Zahl unserer einheimischen Weingroßhändler, mit Hilfe der Veranstaltung ausländischer Weine oder gar Chemikalien den Originalproducten in Bouquet und Crescenc möglichen ähnliche Producte auf künstlichem Wege zu erzeugen, respective zusammenzusetzen. Selbstredend wird durch diese Manipulation der geübteste Geschmack chemiker, also auch unsere stets sich nur auf die Mostprobe verlassenden Wirthe, derart beeinflusst, daß die Feststellung der Echtheit eines Weines allein auf dieser Methode basirt, absolut unzuverlässig wurde. Nunmehr kann die Echtheit, respective Naturreinheit eines Weines, wie es ja auch die gesetzlichen Normen bestimmen, einzig und allein nur auf dem Wege einer gewissenhaften und fachgemäßen chemischen Untersuchung, absolut sicher festgestellt werden. Jeder Hotelier und Gastwirth muß daher in seinem vitalsten Interesse beim Abschluß eines Weinkaufes vor allem dafür Sorge tragen, daß die Uebernahme des betreffenden Weines für ihn nur dann bindend ist, wenn durch die chemische Analyse des betreffenden Weines festgestellt wird, daß dessen Zusammensetzung denjenigen Anforderungen entspricht, welche das ungarische Weinfälschungsgesetz an reine Naturweine stellt.

Wir, die wir stets das Interesse der Gastwirthe und Hoteliers interessenlos zu fördern bestrebt waren, sind nach reiflichem Studium und Erfundigen zu der Ueberzeugung gelangt, daß Weinanalysen gewissenhaft von Chemikern, leider nur selten ausgeführt werden, können aber auf Grund unserer Erfahrungen doch ein Institut in Budapest namhaft machen, über dessen absolute Zuverlässigkeit wir uns wiederholt persönlich — und mit uns so mancher Hotelier und Gastwirth — überzeugt haben. Es ist dies die „Chemische Versuchskation für Weinbau und Weinhandel“ von Dr. Johann Tschibitz (VI. Dessoewffy-utca 45), welche der erste Rang nicht genug warm empfehlen können.

Dr. -ner.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata minden hét pénteki napján reggelit tart, és pedig:

Márczius 19-én: Pelzmann Ferencz „Pannonia“-szálloda.

Márczius 26-án: Tóth Antal „Metropole“-szálloda.

Ápril 2-án: Förster Konrád väczi-körút 68.

Wein-Enquête. Die Klagen über die mangelhafte Durchführung des Kaufweingesetzes und der bezüglichlichen Ministerial-Berordnung haben die Abhaltung einer großen Enquête veranlaßt, die am Montag und Dienstag voriger Woche im ungarischen Ackerbauministerium unter Vorsteh des Ministers stattgefunden hat. Nun wird im Schoße des Ministeriums eine engere Enquête stattfinden, welche die Bemerkungen und Anregungen, die in der großen Enquête gefallen sind, zu sichten und zu verwerthen haben wird. Die Enquête im Ackerbauministerium wird gut thun, im Interesse des heimischen Konjums und des heimischen Produzenten auch dem heimischen Handel mit jenem Wohlwollen entgegenzukommen, dessen derselbe würdig ist und das ein so ausgiebiges Steuerobjekt seitens des Staates und dessen Organe mit Recht erwarten kann.

A „Hungária-szálloda“ alkalmazottjaiból alakult rendező-bizottság, mely Adám Jenő, Balde

Nándor, Givizer Károly, Hörcher Márton, König Jakab stb. urakból áll, f. évi márczius hó 24-dikén a Széchenyi-sétány összes termeiben tánczszal és társasvacsorával egybekötött kedélyes összejövetelt rendez. A zenét a cs. és kir. 6. számú gyalogezred zenekara szolgáltatja. A vendégek utcai öltözetben jelennek meg. Belépti-jegyül szolgáló társasvacsorai részvényjegyek személyenként 2 ftrért a meghívó előmutatása mellett a rendező-bizottság tagjainál kaphatók.

A „Schalkház nagyszálló részv.-társ.“ évi jelentése szerint az 1896. évről a szálloda s a bérbeadott helyiségek 32,514 fnt 55 kr. nyers bevételével mellett 20,683 fnt 80 kr., a kávéházban 23,084 fnt 66 kr., mellett 8079 fnt. 76 kr., a nagytérben 2445 fnt 79 kr. nyereséget ért el. A tiszta jövedelem a részvénytőke 6%-os évi kamatjának felel meg. A mérleg szerint kitüntetett tiszta nyereség 12,194 fnt 10 kr. 200 drb részvényre á 4 fnt, kifizetettelt 8000 fnt.

A Bécsben 1898-ban tartandó II. nemzetközi konyhaművészeti kiállítás rendezősége nevében az „Osztrák vendéglősök köteleke“, „A bécsi vendéglősök iparszövetkezete“, „A bécsi szállodások gremiuma“, „A bécsi vendéglősök és szállodások segélyező-egylete“ most bocsátotta szét meghívóit a jelentkezésre. A kiállítás, melynek védnökségét felséges nagyszonyunk, Erzsébet királyné fogadta el, O Felsőének mint osztrák császárnak 50 éves uralkodási jubileuma alkalmával fog rendeztetni. A kiállítás 1898. január 5-iktől 9-ikéig a Zsófia-teremben (Bécs, III. Marxergasse) fog megtartni és a hozzánk magyar nyelven beküldött program szerint a haladást fogja bemutatni gastronomiai és kulináris térer. Jelentkezések 1897. október hó 1-ig fogadtnak el. A kiállítás hét csoportja közül az első: gastronomiai és kulináris tárgyakat, a második az italműveket, a harmadik az ipari tárgyakat, a negyedik a szakiskolákra és szakirodalomra, az ötödik a találmányokra vonatkozó tárgyakat fogja magában foglalni. A VI-ik csoportban kóstolóhelyiségek lesznek, a VII-ik csoportban a versenyre kerülő tárgyakat fogja magában foglalni. A kiállítás-rendező-bizottság irodája Bécs, II. Asperngasse 4-5. sz., a „Hotel Kronprinz“-ben van, a honnan az érdeklődők bármikor felvilágosítást nyerhetnek.

Budapest gymra. A magyar főváros évről-évre többet eszik: évről-évre több sör, de kevesebb bort iszik. De ez csak az összességé áll, mert az egyes ember nemcsak hogy kevesebb bort iszik, hanem kevesebbet is eszik. A huszfogyasztás 1875-ben volt 187,098 mm., 1895-ben pedig 338,913 mm., de míg 1875-ben egy emberre átlag évente 634 kilogramm, egy napra 174 dekagramm hus esett, addig 1895-ben egy emberre évente csak 597 kilogramm, naponta pedig 164 dekagramm esik. Szesz italból 1875-ben 43,514 hektolitert ittak meg a budapestiek, 1895-ben 573,813 hektolitert, de míg 1875-ben egy emberre évente átlag 135 liter, naponta 37 deciliter esett, 1895-ben egy emberre évente csak 1014 liter, naponta 27 deciliter. A szesz italok fogyasztásában a sör játszsza már a főszerepet, ellentétben a multtal, még a közelmulttal is. Így például, míg 1891-ben 110,924 hektoliter sör és 351,469 hektoliter bort ittak a budapestiek, 1895-ben 282,998 hektoliter sör és 256,969 hektoliter bort ittak. A bor uralmának utolsó esztendeje 1892, a mikor még háromezer hektoliterrel több bort ittak Budapesten, mint sört, míg 1893-ban legyőzte a sör a bort, mert akkor 245,565 hektoliter sörrel szemben csak 235,690 hektoliter borig vittük, és így emelkedett a sör 1894-ben 273,822, 1895-ben 282,998 hektoliterre. Daczára azonban, hogy legyőzték a bort, a borfogyasztás lassankint ismét emelkedik. 1894-ben 241,093 hektoliter, 1895-ben 256,969 hektoliter bort ittak. Míg tehát 1894-ben 32,000 hektoliter ittak több sört, mint bort, 1895-ben már csak 26,000-rel. Nem lehetetlen tehát, hogy Budapest nem sokára újra borivóvá váljék.

Helyiség-változtatás.

Folyó évi február hó 15-én az eskütéren fenállott főüzletemet

Vámház-körut 4. szám alá

a központi vásárcsarnokkal szemben a „Nádor“-szálloda mellé áthelyeztem.

Fióközletem továbbra is **Kishid-utca 7. sz. a.** a „Vadászkürthöz“ létezik.

Löwenstein M.

cs. és kir. udvari szállító.

Alapítottatott 1864

Alapítottatott 1864

Borok derítése csersav és gelatinnal. A csersav és gelatinnal való derítés akkép történik, hogy először is facsappal megcsapoltatik a hordó. A tiszta derítő csersavból veszünk a derítendő bor minőségéhez képest 3—6 grammot. Ezt beletesszük egy fertálysajtárba és a csap alá tartva, lassanként bort eresztünk hozzá, közben pedig egy tiszta nyírfaseprővel folyton keverjük. Midőn a sajtár félig van, elveszszük a csap alól és, egy kis nyírfaseprővel habzásig felverjük, majd a borhoz töltjük és még 1—2 fertály sajtárral leeresztve, újra a borhoz töltjük, hogy mentől tökéletesebben elvegyüljön a csersav a borral. Ezután állani hagyatuk a bor 12—24 óráig, közben pedig veszünk 15—20 gr. tiszta szagnélküli gelatint, azt egy cserépmázás lábasban 5—6 dlít. vízzel tűz fölé helyezük és felolvasszjuk, közben folyton keverjük, hogy az edény fenekéhez ne égjen. Tökéletes felolvadás után kihűlni hagyatuk és azután úgy bánunk el ezzel is, mint fentebb a csersavnál említém, azzal a csekély eltéréssel, hogy a gelatint felosztjuk 2—3 adagra és mindegyiket külön nemcsak habzásig felverjük, hanem egyik edényből addig töltjük a másikba, a míg sűrű habos tömeggé nem vált a gelatinoldat, mire a borhoz töltjük. Ugyanígy járunk el a második, esetleg a harmadik adaggal is. Ezután a fertály-sajtárok kiöblítésére egyrésztől, másrésztől, hogy a derítő anyag mentől jobban elvegyüljön a borban, leeresztünk még néhány sajtár bort és ismét feltöltjük, majd előveszünk egy tiszta tölgyfakanalat, vagy ha van, derítő-ostort és azzal a lehetőségig felkeverjük a bort. Ezután 15—20 napig nyugodni hagyatuk, mire, feltéve, hogy megtisztult, vigyázva lefojtjuk egy másik tiszta hordóba.

Graufamkeiten beim Zubereiten der Fische sind zur Schande der Menschheit noch immer die Regel in unseren Küchen. Die Thiere werden meist in einer so barbarischen Weise zu Tode gequält, daß sich Gottentotten einer so gräßlichen Mißhandlung hülflos, stummer Gesichöffe schämen müßten, wie viel mehr „civilisirte und christliche“ Menschen! Die Fische werden lebendig geschuppt und aufgeschnitten, den Aalen wird lebendig die Haut abgezogen, häufig nachdem man sie in einer Schüffel Salz sich hat „matt laufen“ lassen. Und solches geschieht nicht nur bei rohen, ungebildeten Leuten, sondern in den Küchen der „besten Kreise“ und besonders in den Gasthöfen. Nicht selten wohnen diesem empörenden Vorgange auch die Kinder des Hauses bei — ein treffliches Erziehungsmitel! Und doch ist nichts leichter, als einen Aal, Karpsen oder anderen Fisch völlig zu betäuben, wenn man ihn mit einem oder mehreren Hammereschlägen die Hirnschale zertrümmert. Er ist dann ohne Mühe abzuhäuten, beziehungsweise zu schuppen, zu öffnen und zu entbluten. Auch ist das Fleisch eines so getöbeten Fisches schmackhafter und gesünder, als das eines langsam unter Qualen verendeten. Wähten doch alle Gastwirthe ihren Köchen und Köchinnen auf's Ernsteste verbieten, so zu Tode gemarterte Fische auf den Tisch zu bringen. Wer das nicht thut, macht sich mitzuschuldig der in seinem Hause verübten strafwürdigen Grausamkeit.

Kitüntetve a következő kiállításokon:
Budapest, Bécs, Páris, Brüsszel, Antwerpen és Szent-Pétervár
Szállodák, kávéházak és vendéglők részére
bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával
kitűnő és a legkényesebb ízlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávészalai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabásu és mintaberendezési cukrász-osztályunk legelső szakférfiak vezetése alatt áll.

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

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben

20 személytől 500 személyig szállíthat.

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

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak,

kifogástalan minőség,

pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

„Sanitas”

sterilizált szikviz és fagylaltgyár és szikvizgyárakat berendező

TELEFON! részvénytársaság TELEFON!

BUDAPEST,

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

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírd „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
olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

Utánzások és hamisítások elkerülése végett kérjük a. t. ez. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORFI

dugaszba beleégetve



ozimkéje kék Neptun-védjeggyel van ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyuviz

a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

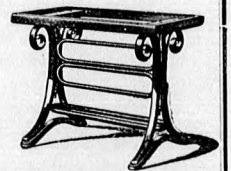
A bornak kellemes pezsgőízt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.



Kávéházi, vendéglői

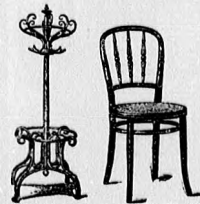


szállodai szoba teljes berendezéseket

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)

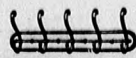
I. emelet.



Költségvetéssel teljes

berendezésekhez készséggel szolgálunk.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.



CHRISTOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál	16.50	1 mártás-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 cukorpor-kanal	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávéskanal	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sötartó	2.25
12 csemege-kanal	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 cukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanal	4.—	1 ezet-olajallvány	15.—
1 kompotos-kanal	3.50	1 kabarett-villa	1.50

BORHEGYI F.

ezelőtt Laposy F. és társa

palackozott 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 teljesítetnek.

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 Kellereiarartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung

Illustrirter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

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.

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Szállodás, vendéglős és kávé uraknak!

KERN JÁNOS

réműáru
üzlete

Budapest,

II. kapucinus-utca 16. sz.

Alapított 1821.



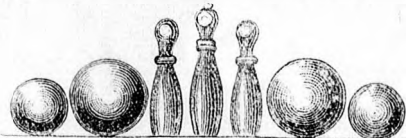
Mindennemű réz-árak és edények jól, szípen és tartósan elkészítve.

**Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.**

Ónozasok és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.

KERTÉSZ TÓDOR

MŰPARÁRUK RAKTÁRA
BUDAPEST
IV. KRISTÓF-TÉR.



Lignum-Sanctum kugli golyók

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

1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85 3.— 3.20
Kugli golyók kemény gyertyánfából, nagyság szerint 70, 75, 80 kr. Kugli golyók száraz gyertyánfából, szokásos vastagságban, egy készlet 2.25 kr. Kugli golyók kivilágításához nagy petroleum-lámpa 4 frt. Orsz kugli golyó egy készlet 5.50—6.50. Karikadobó játék az orsz kugli golyóra alkalmazható, egy készlet 75 kr. Mignon-orgona erős orgona hangokkal 30 frt. kotta lapok méter száma 30 kr. Ariston zenélő-szekrény 17 frt. egy kotta lap 50 kr. Fiobert-fegyver társaságnak díj lövészet 7 frt 10—12 frt. Laupion nyári ünnepélyek kertek kivilágításához 15, 20, 25, 30 kr. Magnesium-fáklya, 30 percig nagy világosságot ad fehér vagy vörös színben 1.20 kr. Kerti gyertyatartó szél ellen üveg horított 1 frt. Kerti petroleum-lámpa 2.20 kr. Hidraulikus hordószád szeszes italok megmozdítása ellen 1 frt. Palack dugaszoló kalapácses 90 kr. Erős dugaszlúzó fanyéllal 20—30 kr. Evőeszközök fekete fanyéllal 12 pár 2.30, 3.50, 4 frt. Evőeszközök fehér csontnyelű 12 pár 3.60 4.60 kr. Legjobbnak bizonyult francia egérfogó 50 kr. Ellenőrző-bárczák



100 darab 1-es sárgarézből frt —90 | 100 darab 20-as sárgarézből frt 2.20
100 » 5-ös vörösrézből » 1.20 | 100 » 50-es vörösrézből » 4.—
100 » 10-es nickelből » 1.40 | 100 » 100-as sárgarézből » 5.—

Billard golyók elefántosnt utánzat igen tartós, egy készlet 3 darabban
62 64 66 ^{m/m} átm.
10.— 11.— 12.— frt.

Billard-dákó 2.—, 2.50, 3.— frt Dákóbőr egy doboz 100 darabban kiesi 1.30, közép 1.40, nagy 1.60 kr. Dákóbőr-ragasztó gelatin egy doboz 20 kr. Kávéházi és kaszinó dominó átszegett a kő hossza 5.— 6.50 7.50 frt
veres 21 26 32 37 42 ^{m/m}

Sakk-tábla politirozott 1.— 1.40 1.80 2.50 3.20 frt

cserevényfa 1.40 1.80 2.20 3.— 4.— frt.

Sakk-lakok angol forma, egy darab fából faragva, egy készlet

1 2 3 4 5 6 7 szám

2.— 2.40 2.80 3.20 5.20 6.40 7.20 frt

Újszártató esztérgályozott forgantyval 75 kr. — Abrosz megerősítő szabadban a szél ellen 100 darab 7 frt. — Szalvéta-prés, kemény-fából, 47 cm. hosszu 26 cm. széles 4 frt 80 kr.

Megrendeléshez számoló czédulát mellékelek.