

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a budapesti kávésegédek betegsegélyző-pénztárának, a Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyesülete a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulata, a Budapesti Pinczér-Egylet és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hó 1-en és 15-en.

ELŐFIZETÉSI ÁRAK:

Egész évre	frt 6.—	Negyed évre	frt 1.50
Félévre	frt 3.—	Külföldre negyedévenként	frt 2.—

Érkezni am 1. és 15. jédes Hónats.

Pränumerations-Preis:

Összjöhlet	frt 6.—	Wirteljöhlet	frt 1.50
Halbjöhlet	frt 3.—	Für das Ausland wirteljöhlet	frt 2.—

SZERKESZTŐSEG ES KIADÓHIVATAL:

Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám.

Kiátótulajdonos és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. Egyetem-tér 6.

Főmunkatárs: F. Kiss Lajos.

Az ipartársulati iroda és a kávésegédek betegsegélyző-pénztárának irodája

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

Hirdetések és előfizetések elfogadtnak a kiadóhivatalban

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

HIVATALOS RÉSZ.

Választmányi ülés.

A „Budapesti kávé-ipartársulat” f. évi október hó 22-én választmányi ülést tart.

Journal-Fix.

A „Budapesti kávé-ipartársulat” első társasvacsorája f. hó 22-én, este 8 órakor lesz a Dehany-utca és Sip-utca sarkán lévő Weingruber-féle vendéglő külön termében.

1897. október 12.

Legyünk nyitlak. Beszéljünk egyszerűen, minden cifrázás nélkül, okosan is, hiszen egymás közt vagyunk. Aztán tegyünk félre egy csomó álszemérmel. Talán csak nincs egymás előtt titkolni valónk? Ki van köztünk meglegedett? Álljon elő! Tegye a szívére a kezét és mondja el bátran, akadozás nélkül, szemtől-szembe, amint magyar emberhez, igaz emberhez illik: »Én meg vagyok elégedve semmi a kifogásom, gyerünk tovább, minden jól van, amint van.« Hát nincsen senki is?

Avagy tatán álszemérmel huz vissza valakit az igazság meztlen bevallása elől?

Vagy talán jó hírnevét, ingyen költöttet, félti valaki?

Valljuk be. Ugy is tudja ország-világ. Válság, krízis előtt állunk. Válság előtt, amelynek szárnyasuhogását hidegen érezzük mindannyian.

Vagy nem?

Van talán még valaki, a kit a fényes külső játszó képe még tévutra csal? Van talán még, valaki, akit üres szóban tévutra vezet s aki a fényes látszatot összetéveszti a sötét és vigasztalan valóval?

Senki?

Nos, akkor tegyünk vallomást.

* * *

Hiába minden. Tárcaák, leírások, jellemzések, amelyek Budapestet »a kávéházak városának« mondták és mondják, mind hazudnak. Budapest talán az volt, valamikor, évek előtt, ma már nem az. Elmult, kimult, mint minden ami a földön van mulandó. Tempí passati. Megváltozott az elmult idők szelleme, elédgelhetünk, vagy: ha úgy tesszük, el is kesereghetünk a multon, vissza többé mi már nem hozzuk.

S mintha az idők szelleme is megváltozott volna?

Vagy talán magunknak köszönhetjük, hogy így van, amint van?

Kutassuk csak.

Időről-időre, egyszer ilyen, másszor amolyan formában szinte észrevétlenül veszedelmes, szinte legyőzhetlennek látszó konkurrencsei támadnak kávéiparunknak. Üzleteink, hagyományuk, multjuk és természetüknek fogva, nyilvános szórakozásra szánt

helyek, ahol nemesak inkarnatus kávéivók és újságolvasók foglalnak helyet az asztaloknál, hanem ahol a fényes ragyogású csillárok alatt a lakosság azon része is, néha egész családok, nappal, épugete önelégülten élvezik azt a fényt, ragyogást, melegseget, amelyet épen anyagi viszonyaiknál fogva otthonukban nélkülözni kénytelenek. Ez a körülmény a legtöbb kávéházban — és ez dícséretül legyen mondva a józan erkölcsösségnek és diskreczióknak egy bizonyos, kedves formáját tette uralkodóvá, amely kávéházainknak jó hírnevet szerzett.

Van azonban a mulatni vágyásnak olyan formája is, amely nem szívesen jelenik meg, sőt kerül a nyilvánosságot, amelyet a kávéház nem nyújthat látogatóinak. És épen a mulatni vágyásnak ez a formája az, amely a lappangva fölének kerülő konkurrencziának utat nyit, s akár »csemegeüzlet« legyen a neve — mint néhány évvel ezelőtt — akár pedig »borozó« vagy »bodega« — mint ma — jellege szerint mindig csak: tisztátalan verseny a mi tisztességes iparunk ellen, amely ép azért válhat végzetessé iparunkra, mert az erkölcs-telenség fegyverével és segédeszközeivel folytatja harcát ellenünk. A bodega jól jövedelmező üzlet lehet ám! S ne mondja senki, hogy a hipokrita puritán irtózik az olesón megvásárolható emberhustól . . . Azért szaporodnak el e modern Hetairatanyak, a vendéglők és kávéházak szomszédságában, kárára és rovására, és pedig ugyanazon vendéglők szomszédságában, amelyekben a női kiszolgálás rendőrileg szigorúan tiltva van, valamint ugyanazon kávéházak mellett, amelyekkel ugyan-ezen rendőrség a legérzékenyebb pénzbüntetéseket fizetelti, ha a kaszírno néhány pillanatra X. vagy Y. ur mellett egy sarokasztalhoz mer telepedni.

Hol van itt az a híres rendőrségi ész, erély és tapintat, melyről ők sokat beszélnek? Miért nem tiltják el a bodegákban a női kiszolgálást? Avagy ezek csak ilyen privilegiumok árán tarthatják fenn magukat?

F. Kiss Lajos.

Ünnepi ebédek és beszédek.

Jó ideje annak, hogy legutoljára ünnepi ebéden voltam, amelyet egy tekintélyes ur tiszteletére rendeztek. Hosszu asztalnál ültünk, amelyen gyümölcs-csel megrakott tartályok ragyogtak illatos virágok szomszédságában sugárzó girandolok s ragyogó üvegek között. Valamennyi jelenlévő kiváló gond- dal öltözködve, telve egymás iránti udvariasággal és nem kisebb várakozással a történendő dolgok iránt.

Egy ilyen asztal mindegy bizonyos derült hangulatot kelt az emberben, különösen akkor, ha biztosak lehetünk abban, hogy másnap e symposion következtében nem kapunk — fejfájást. A pompás ételeket és kiváló italokat azonban mégsem élvezhettem zavartalanul. Minden ételfogásnál, minden kortynál ugyanis az a biztos tudat fojtogatott, hogy innen sem fogok elmenekülhetni egy jó csomó felköszöntő nélkül.

Ez a veszedelem Damokles-kardként mindig ott lebeg azoknak feje felett, kik valamely ünnepi ebéden részt vesznek. A levest még meglehetősen nyugalomban kanalazgathatjuk. Eddig még nem akadt oly embertelen szónok, ki mindjárt a leves után

szót kért volna. A hal is meglehetősen biztos akadály az időelőtti beszéddüh ellen, mert minden szónok kellő tisztelettel viseltetik ama száka iránt, mely véletlenül a torkán akadhatna. A pecsenyéjél azonban már kényelmetlenül kezdjük magunkat érezni. A beavatott ember jól tudja, hogy ez az utolsó fogás, amit nyugodtan megehet, mert ezután a »szárnyas« következik, s vele együtt a »szárnyaló« beszédek vegtelen sokasága. Ekkor azután vége is van a nyugodt evésnek. Mintha csak így szólnak a vendégek ez: »Nos, most talán csak eléggé jólaktatok? Mutassatok mit tudtok!«

A csak kissé gyakorlott megfigyelő minden nehézség nélkül azt is kitalálhatja, ki fogja először megbontani az asztalbekét. Ez az ember ugyanis az egész idő alatt kabultságban van, amely legjobban hasonlítható a szemforgató költők csendes örületéhez. Szomszédainak többször kell őt megszólítaniok, míg feleletet kapnak tőle. Szemei üres tekintettel kovályognak az asztal felett, vagy szilárdan szegeződnek a szobafestmény czirádáira. Keveset eszik, de annál többet iszik, természetesen csak a kellő lelkesedés és hangulat felébresztésére, jobb kezével pedig rendszerint kenyérbélgalacsinokat formál, amelyeket azután fogszékára szur, ha épen valami hatalmas körmondattal összeállításán törí a fejét, vagy a földre hajít, ha valamely gondolatot nem tart egészen találónak. Temperamentumának különbözősége szerint vagy átszellemült mosoly játszadzik ajkán, ha szomszédságában vidám társalgás folyik, s a vidám társalgásban erőszakos göröcsös és elkésett nevetéssel vesz részt, mintha csak a körülötte történetekben élenként részt venne.

Ha a toast belsejében végre alakot öltött, akkor újra leszáll a körülötte élő világhoz. Tekintetét áthatóan szegzi a felköszöntendő egyénre (aki természetesen a diszhelyen ül), fészkelődni kezd s pohárán csemetni kezd.

Most pedig az ünnepelt egyén kötelességévé válik megauatni, hogy mit tud. Ha a szónok első szavai után csodálkozó arcot vág a miatt, hogy az ő szeméje képezi az ünnepés tárgyát, ezzel csak álnok és hiu természetét árulja el. Az okos ember ilyenkor szemeit szerényen a fehér abroszra szegezi, mintha csak a szónok reflexiói következtében lelki szemével egész addigi pályafutását, kiváló érdemeit tekintené végig, hogy maga is meggyőződjék róla, érdemes-e valójában arra, hogy róla ily díeshymuszokat zengjenek. Az erős, karvastag hízelgeséknél az előkelő tiltakozó gesztusok is igen jó hatást szoktak kelteni, még jobb, ha az ünnepelt a dícséréthalmaz sulya alatt szinte önmagában összeroskad. Igen jó eszköz, ha az ember meghatottságot akar előidézni, ha az ünnepelt, az életéből vett megindító jelenetkénél, amelyeket a szónok dolga kiszínezi, meghatottan szemeit törli, az orrát nyomogatja, amit a hallgatóság rendszerint visszatartott, orra szoruló könnyeknek tulajdonít. Néha az agyonbeszél gyors pillantással végig is surranhat a hallgatóságon, de tekintete ilyenkor merev legyen, mintha szellemével tudj lsten hol időznék, tekintete egy emberen meg ne akadjon, mert ez olybá tűnnek, mintha annak helyeslést akarná magának kivívni.

Ha a szónok szünetet tart, az ünnepeltnek illik mintegy szemrehányóan a szónokra nézni, mintha csak azt akarná mondani: »Ugyan kérlek, hogy tudsz engem ily zavarba hozni?« vagy: »Ugyan kérlek, ne kinozz tovább! Mert különben szétpat-tanok csupa szerénységből!« Ha azonban a szónok ezen cselzatos mimika daczára még mindig tovább beszél, akkor az ünnepelt megadással konyítsa le fejét.

A toastbefejezés nagy pillanatában, amikor a szónok utolsó szavai már az általános tetszészajban vesznek el, az ünnepelt férfinak kezdetől

fog megőrzött szerepléséből nem szabad kiesnie. Látni kell az arcán, hogy ez az általános tisztelt mily nyomasztólag hat a lelkére s mennyire képtelennek érzi magát annak méltó viszonzására. Ennélfogva néhány pillanatnyi habozás után elérzékenyülve kell a szónok keblére bomlania s azt jobbról is, balról is megcsóklnia. Könnyek közt azután mosolyognia, mert hisz ez igazi humor jele, s azután sorba mindenkivel kociztani. Kezeszoritásának, arca derűjének pedig azt kell ellátnia, hogy ezt a napot tartja élete legszebb napjának. Azelőtt ezt az állapotot körülbelül szavakkal fejezték ki, ma csak pantomime jelezik.

Ezen heves érzelmi fellobbanás után a közönséges organizmus újra a maga jogait követeli. Az emberek tovább esznek. De sajnos, alig kezdett meg az ember a szomszédjával egy felig-meddig tisztességes beszélgetést, újra poharsengés hangzik, az ünnepelt férfi mond köszönetet. Meghatottan fejti ki, hogy a rea halmozott dicséretnek csak egy részeit fogadhatja el, mivel azok oroszlanrészre az érdeműs — és szintén jelenlevő — A. urat illeti stb., A. ur persze, ki csak ezt a pillanatot lesi már régóta, e czélzásra menten feláll s ép oly hosszú díkezőt vag ki B. ur jóvoltára, mivelhogy a dicséret B. urat illeti. B. ur mar most szent kötelességének tartja, hogy a figyelmet C. urra irányítsa s poharát ő rea emeli. S ez így megy mindaddig, míg valamennyi jelenlevő teljesen ki van merülve a folytonos felállástól, asztal körülitolakodástól s az ünnepelt férfiukkal való kociztatástól.

Egy tulzsunft villamos kocsi, vagy egy lato-gatott csapszék valóságos buja nyugvóhelyek az ilyen ünnepi ebédhez, amely oly szépen kezdődik s oly borzasztó véget ér.

Jules Flaneur.

A tejről.

E kiválóan fontos szereppel bíró tápszerrel, annak összetételével, valamint különösen a fővárosban felette gyakran előforduló hamisításaival már gyakrabban foglalkoztunk. A következőkben pedig ama leírás kapasan, amely a »Budapest székesfőváros vegyészeti és tápszervizsgáló intézetének évkönyvében« Balló Matyas tanár és intézeti igazgató szakavartott tollából jelent meg, ezen tápszernek valóságos monografiáját nyújtjuk olvasóinknak. Nagy fontosságánál fogva, valamint tekintettel azon körülményre, hogy kevés tápszer van, amely oly könnyű módon eszközölhető s ennél fogva tényleg örök hamisításoknak ki van téve mint a tej, e tápszer az 1893-diki 33. törvényezikk életheleptetése óta állandó és rendszeres ellenőrzés alatt áll. 1893-ig a tej ellenőrzése felette hézagos volt. Így vegyvizsgálat alá került.

1885-ben	3	tej
1886-ban	21	»
1887-ben	248	»
1888-ban	800	»
1889-ben	20	»
1890-ben	11	»
1891-ben	42	»
1892-ben	119	»
1893-ban	709	»
1894-ben	1289	»
1895-ben	1739	»
összesen		5001 tej.

Az 1895-ik évben megvizsgált 1739 tejrőba közt 583 hamisítatlannak, 1254 pedig hamisítottnak bizonyult, vagy olyannak, mely nem az ötöt megillető név alatt hozatott forgalomba; így pl. a részben lefőlözött, illetve az egész tejnek lefőlözött tejjel való összekeverése által szar-mazott tejesarnoki tejetek a közvelítők rendszeren egész tej neve alatt s annak az arán árusították. A kifogastalannak talált tejek az összes tejeknek csak 1/3 részét képezték; e csekély arányszám részben onnan származhat, mert intézetünkbe többnyire csak gyanus tejetek küldenek vegyvizsgálat végett.

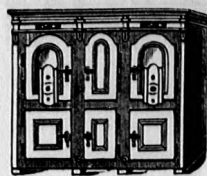
A kifogásolásnak főbb okai:
a) egész tej név alatt s ennek az arán árusítanak részben vagy teljesen lefőlözött tejet;
b) ugyanily név alatt előfordulnak a közfor-galomban kisebb-nagyobb mennyiségű vízzel kevert tejek;
c) ugyanily név alatt árusítanak részben vagy egészben lefőlözött s azonfelül vízzel kevert tejetek;
d) ritkábban colostrum is fordult elő a piacon oly állapotban, amidőn még chemiai összetétele szerint is különbözik a rendes tej összetételétől.
A mult évben a vizsgált tejeknek száma és a tejrővizsgálatnak eredményei következőképen osztód-nak szét:

Összesen 1753 megvizsgált tej közül:
a) kifogastalannak találtatott 583;
b) részben vagy teljesen lefőlözöttnek találtatott 312; c) 10—20% vizzel hamisítottnak találtatott 461; d) 20—30% vizzel hamisítottnak találtatott 136; e) 30%-nál több vízzel volt hamisítva 57; f) részben vagy egészen lefőlözöttnek s azonfelül vízzel hamisítottnak bizonyult 187; g) colostrum-nak bizonyult 15.

1887. és 1888-ik évben mindössze 1048 tej vizsgáltatott meg, de nem rendszeres tejjellenőrzés



GINDERT ISTVÁN



jégszekerény, hűtő- és fagyasztó-készülékek, puhafa butor, konyha és hajtartási eszközök gyára

Budapest, VI. Klapka-u. 5.
Raktár:
VI., Teréz-körut 8.

Dr. Ludwig Willibald

első nagymarosi pezsgő-pincészete
ajánlja elismert kitűnő minőségű védjegyzett pezsgőborait:

Metropole

és

Préda

Kapható a fővárosban és a vidéken mindenütt.

Főképviseelő: HUNKE JÁNOS

IV. ker., Lipót-utca 45.

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

A világ-híró „Graft 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
olesón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

BRAUN

DOMINO

SEC

SEO

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE

versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.

Gyár: Központi iroda:
Velence (Fehérmegye). Budapest, VIII., Őilöi-ut 60.
Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben

révén, mint jelenleg, hanem a székes-fővárosi tanács 1886. évi 36809-24384 VIII. és 1888. évi 6048. sz. alatt kelt határozatai alapján azon czélból, hogy »a tej-kérdés szabályozása s ezzel kapcsolatban a tej minőségének ellenőrzésére vonatkozó helyhatósági szabályrendelet megalkotásához szükséges vegy-elemzési adatok megszerelhetők legyenek s nevezetesen, hogy megállapítható legyen, mily minőségű tej követelhető a budapesti piacon.

Ezen feladat megoldása végett 1887-ben érintkezésbe léptünk legnagyobb tejtermelőinkkel, kiktől az egész év folyamán bizonyos időközökben megbizhatóan hamisítatlan, mindig nagyobb számú tehéntől eredő tejrőbákat kaptunk. A lakarmányra vonatkozó adatokkal együtt. A nyert vizsgálati eredmények nyomtatás után közreboicsáttattak, azokból e helyen csak azt emelem ki, hogy végeredmény gyanánt a megbizhatóan hamisítatlan tejek jellemzésül a következő határszámokat nyertük:

a tej fajsulya legalább	1-0300—1-0310
a » » legfelebb	1-0345
a savó » legalább	1-0265
extrakt	12 0—12 5%
zsir	3 5—3 8%
czukor + protein	7 8—8 0%

Az 1888. évben, valamint az 1893-ik év óta általunk, úgy mint más intézetekben nyert tapasztalatok alapján a fenti határszámok némi módosítása vált szükségessé. Így a hamisítatlan tej fajsulyának alsó határául 1 0290 veendő. Az extrakt alsó határául megmarad most is a 12 0%; ellenben a czukor + protein minimális mennyiségül 7 5% s miután a szervetlen sók minimális mennyisége 0 68% az ugynevezett zsirmentes extrakt (= czukor + protein + sók) alsó határszáma 8 18 vagy kerekén 8 2%-ban állapítandó meg.

Ami a zsir határszámát illeti, ennek megállapítása a legnehezebb, mert a zsir a tejnek azon alkotrésze, mely a leggyakrabban s a legnagyobb mértékben változik. Az általunk megállapított határszámokat minden oldalról megsokallták, ámbár még most is abban a meggyőződésben vagyok, hogy a budapesti ésszerűen termelt hamisítatlan tej ennek a követelménynek képes megfelelni. A czukor + protein illetve a zsirmentes extrakt számára megállapított határszám fenntartása mellett a zsirra vonatkozó határszámról, ámbár nem teljes meggyőződésem alapján, szívesen lemondok s a gyakorlatban már régen le is mondtam.

A czukor, proteinnek és a szervetlen sók a tejnek legállandóbb alkotrészei, melyeknek mennyisége aránytalanul szűkebb határok közt ingadoznak, mint a zsir. A zsirmentes extraktokra vonatkozó határszám 8 2 felette ritkán észlelhető, úgy hogy ezen ritka esetek mellőzésével tulajdonképen 8 6%-ot kellene határszámmal felvenni. Ezzel természetesen kapcsolatban áll az is, hogy a savó fajsulya ritkán száll le 1 0265-re, hanem többnyire csak 1 0270-re.

Az egész tej fajsulya, extrakttartalma, a zsirmentes extrakt mennyisége, valamint a savó fajsulya oly számadatok, melyek alapján a tej legbiztosabban megítélhető s melyek megengedik, hogy a tej zsirtartalma kisebb lehessen 3 5%-nál s nem egyszer fordult elő, hogy ezen feltételek mellett megelégedtünk 2 8% zsirral is. A zsirtartalomnak az ellenőrzés szempontjából oly fontosságot tulajdonítani nem lehet, mint a többi számadatoknak, és még azokban az esetekben is, midőn eldöntendő, vajjon a tej részben lefőlözött-e, a zsirtartalomból egyedül e kérdést megoldani nem szabad, de még a fajsuly bevonásával sem mindig. 2 8%-nyi zsirtartalom és szabályszerű fajsuly mellett, a tej már részben lefőlözve lehet, amit számtalanszor az olesóbb tejesarnoki tejeknél tapasztaltunk. melyek a teljes tejek egészen lefőlözött tejjel való összekeverése által készítettnek. Ilyen tejek pl. a következő összetételt mutatják:

fajsuly	1 0320	1 0320
extrakt	11 80%	11 31%
sók (hamu)	0 64%	0 61%
zsir	3 05%	2 80%
czukor + protein	8 11%	7 90%
tehát zsirmentes extrakt	8 75%	8 51%
extrakt fajsulya	1 3793	1 3775

A részletes lefőlözés vagy pedig ami azzal azonos, a teljes tejek összekeverése egészen lefőlözött tejjel, fenti határszámok felhasználásával biztosan fel nem ismerhető, mert ez által a fajsuly még megmarad a határszámok keretében. Csak az extrakt kisebb a fenti határszámmal (12%-nál), de ezen adat egymagában csakhamar megingathatná gyakori ismétlődése következtében magába a határszámba fektetett hitünket. Gyengébb lefőlözés felismerése körül azonban még egy más számadat teszi a legnagyobb szolgálato-kat, i. az extraktnak, a fajsulya, mely a Fleischmann-féle képlettől: a tej kísérletileg megállapított fajsulyából és extrakttartalmából számítható ki és a zsirtartalomhoz képest legtöbbször 1 28 és 1 34 közt ingadozik.

(Folyt. köv.)

Kávéházi cikkek hamisítása.

Pavlicsek érdekes vizsgálatai az élelmi szerek hamisítása tárgyában arról győzték meg, hogy a hamisított tepszerek sokkal jobban el vannak nálunk terjedve, mint azt egyáltalán gondolni lehetne. Különös előszeretettel fordul a hamisítók figyelmére azon élelmi- és élvezeti cikkekre, amelyek a kávéházakban is használatni szoktak.

Dr. Asboth Sándor szerint (Természettudományi közlöny. 1889.) Németországban igen sok m. k. v. t. gyártanak, amely nálunk is meghonosodott. Stutzer e tárgyban a következőket írja. (Zeitschrift f. angew. Chemie 1888. 630. és 690. l.): Ez év szeptember havában a Kölnische Zeitungban »Kunstkafee« felirattal többször le lehetett a következő hirdetést olvasni: 1884. óta foglalkozom mint egyedüli specialitással műkávéggyártó gépek előállításával. Mai napig e gépekre a birodalmi szabadalom csak az én tulajdonomban van. Minden felvilágosított ezen igen jóveldelemző új iparágra (természetlül kávébabformák gyártására) vonatkozólag ingyen és bérmentve készséggel adok olyanoknak is, kik nem nálam vásárolnak. Én az alulírott P. G. in Köln czéggel fordultam, hogy sziveskedjék a műkávéből egy kis próbát küldeni. A beküldött kávé mibenlétéről König a következőket írja: A tepszerek chemiájában gyakran olvashatni, hogy agyagból, tézstáblól stb. készült kávék jönnek valódi kávéval keverve kereskedésbe. En azt alig találtam valószínűnek s mégis magamnak kellett legutóbb arról meggyőződnöm, hogy ez állítás nem mese. A mult héten pörkölt kávészemeket küldtek hozzám azon kérréssel, vizsgáljam meg valódiságára. A kérdéses kávészemek felszines megtekintésre semmiben sem különböznek a valódi, világosan pörkölt kávészemektől, legfeljebb tulajgosan szabályos külsejük teszi feltűnővé. A chemiai elemzés azután a kérdéses kávé áll:

vizből	5.14%
nitrogéntartalmu anyagokból	10.75%
zsrból	2.19%
nitrogéntelen anyagokból	76.76%
celluloseból	3.96%
hamuból	1.20%

A mikroszkopiai vizsgálat csak a buza alkotórészeit tudta kimutatni, amiből világos, hogy a kávészemek rosszabb minőségű buzasziból való tézstáblól alakítottak s azután pörköltettek. Október havában a »Kölnische Zeitung« hasonló hirdetésére J. H. és W. czéggel fordultam kávépróbaért, mely czég szintén ily gépek gyártásával foglalkozik. A próbák egy levél kíséretében érkeztek meg, melyből a következőket tartom érdemesnek közölni: »Egy mázsa (valószínűleg 50 kgr.) kávé előállítás költsége 4 mázsa napi produkezió mellett 20 márka. A gép különben 10-12 mázsa napi termelésre van berendezve, csak gondoskodva legyen arról, hogy mindig elegendő tézsta álljon rendelkezésre. A babok tartóssága igen nagy és aromájuk helyes elkeverés mellett sokáig megmarad. A gép berendezése ma már czélzerűbb mint előbb volt s ára csomagolással együtt 3600 márka. Ujlag figyelmeztetjük önt, hogy a kávé gyártása helyes és erőlyes keverés mellett arany jövőt ígér. Gondolja meg, hogy legalább 100% tiszta nyeresége lesz mellette s igen sok kereskedő fog akadni, ki e kávé veszi, hogy a valódi kávébabbal keverve alkuba bocsássá. Ha az emberek gyártmányát drága pénzen megveszik, amit ön olcsón tud előállítani, elképzelheti, mily fényes jövedelemre tehet szert. Továbbá, van elég sok ország, hol sok kávé fogyasztanak, s hol a tepszerek ellenőrzése nem oly éber vagy ellenőrzésére törvény egyáltalán nincs. Pl. véleményünk szerint, ha egy ember csekély vagyonnal Varsóban fiókot állít fel s ott ily műkávével kevert árut forgalomba bocsát, néhány év alatt duszadag emberré lesz.

Azonban nemcsak a kávé, hanem a csokoládét is szokták hamisítani. Erről olvassuk egyik svájci szaklapban: A liszthamisításokkal valahogy csak végeztünk volna, sőt Isten segítségével a lisztcokoládét is kipusztítottuk. Utóbbi időben azonban a külföldről egy új élelmiszerszurrogatum vándorolt be hozzánk, s ez a műcsokoládé. Ez egy igen tetszetős külsejű s elég bölcsen minden czéggelgyészéknélküli gyártmány, amelyben 19.6% zsr, 4.5% cukor és 3.25% hamu alkatrész van. A cacaojait részben egy más zsr helyettesíti. A csokoládébarna szint ockerfestékekkel állítják elő. Ezen csokoládé alacsony ára nagy veszélyvel fenyegeti becsületes csokoládégyárosainkat, különösen a mai, a rossz termék következtében magasra emelkedett cacaoárak mellett. Aki tehát tiszta és jutányos áru csokoládét akar, mutatasson ajtót ezen új hamisított csokoládéjévevénynek.

Ezenkívül hamisítani szokták, még pedig nagyban a bort is, úgy, hogy almabort, szeszt, glicerint, vizet, saccharint vagy zinket is adnak hozzá. Hamisítják a sörta, mely gyakran vagy teljesen el van erjedve, vagy szodával van közönbösítve. Cognac, rum szinte önmaguktól kínálkoznak a hamisításra, a tejet pedig oly sokféleképen szokták hamisítani, hogy valószagos művészettségbe megy meghatározni, lefőözve vagy vizezve, avagy lefőözve és vizezve van-e az? Hamisítani szokták a vaját is, még pedig margarinnal, továbbá a disznósirt marhafaggyuval.



Hogy hosszúéletű légy e földön, igyál

Neudorf savaanyvizet,

mert csak egyedül ez hat frissítően az idegekre és vérre.

A neudorf savaanyviz 32% szabad szónsavval bír, a gieszhüli 22% és a kronforli 27% -ja ellenben. Székületes a Beaufort hercegi uradalmak kezelősége által Petschauban.

Főraktár: Bock Miksanál Budapest, Csengeri-utca 56.

Kapható minden jobb vendéglőben és fűszerkereskedésben.

Uj! Billárd-kreátartó. Uj!

Nagy kreátartókarítás! Asztalok tisztán maradásá!

Egész Európában szabadalmazva. — Egyedüli főraktár Ausztria-Magyarország részére:

NEUMANN JÓZSEF
Budapest, VI., Vörösmarty-utca 57. sz.
Prospektus ingyen és bérmentve. — Vizitációkártyák áronkívül.

Cs. és kir. szab.

teke-asztal- és dákó-gyár

Naleszni Gyuláné és Társa

Budapest, Király-utca 27. szám.

Alapítottatott 1852. évben.

Ajánlja magát a t. cz. kávéházat tulajdonos uraknak kávéházaik

ujjálakítására,
billárdok, dákók és egyéb
kávéházi berendezés
elkészítésére.

Csupán jó és szakszerű munka.

Legjobb minőségű
alpacca- és china-ezüstárukat
ajánl
HERRMANN J. L.
cs. és kir. udv. és orsz. érczárú gyári raktára
Budapest, IV. váczi-utca 24.

Evőszekők, bors- és só-tartók, leveses- csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszkek, gyertyatartók, állóvilárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapítottatott 1819. évben.

Cs. és kir. nagy arany érem



Cs. és kir. nagy arany érem

SCHULEK SÁNDOR

műkéses mester

Budapest, VII., király-utca 3. szám

ajánlja a vendéglős és szállodatulajdonos uraknak dus választékú raktárát mindennemű

konyhakések, transchirozó-, szalámi- és sonka-késekben.

Továbbá meszárosok és hentesek részére mindentajú

kést, fenőket és vágófejszékét.

Az összes nálam vásárolt tárgyakat a legjutányosabban számítom és a legjobb minőségért kezeskedem.

Bárminő javítást legjobban és legjutányosabban eszközök.

Szóval nagyon szomorú a hamisítások tekintetében fennálló állapotok képe. Ezeket a bajokon pedig a felesketett kir. kereskedelmi vegyészeti intézmény felállítására illetve ezen intézmény általánosítására által lehetne csak alaposan segíteni. Ilyen intézetek a külföldön már régóta léteznek s a kereskedelem, ipar és földművelésnek gyors, de egyszersmind pontos és hivatalos jellegű elemzéseket szolgáltatnak.

Nyilvános chemiai állomások felállítására által lehetne tehát csak e bajokon segíteni, még pedig úgy a vidék nagyobb kereskedelmi emporumaiban, mint a székes-fővárosban. Az ilyen elemzéseket a magyar kereskedelmi világ érdekeltjei számára régente csak külföldi chemiai intézetek végezték, még pedig főképp osztrák állomások, mig nem dr. Telbisz Jánosnak Baross Gábor minisztersege idején hosszú és több évre terjedő fáradozások után az első ilyenmű intézetet megalapítani sikerült 1889-ben Budapesten. Ennek köszönhetjük, hogy ma már Magyarországon is áll rendelkezésünkre kellő számú gyorsan és pontosan dolgozó kísérleti állomás, amiért is következőképen nem szenvedhet kétséget, hogy a szükséglet fokozódásával s az ipar fejlődésével ezen állomások mindegyre szaporodni fognak.

F. Kiss Lajos.

A sör betegségei, jelentkezőségi formái és okai.

Régi időkől fogva köztudomású tény, hogy az alkoholos erjedés által nyert italok, minők a bor és sör, normális tulajdonságaikban nagyon kellemetlen változásokat szenvedhetnek, noha értékük megbecsülése éppen ezen alapul. Mindenekelőtt az ízbeli változások azok, amelyek azokat teljesen élvezhetlenné tehetik; ezekhez csatlakozhatnak a legtöbbször egyidejűleg rossz szag és színzavarodás. Megváltozhat ezenkívül ezen italok tisztasága is, valamint hogy azok húzossá is válhatnak. Szóval a sör és bor olyan tulajdonságokat vesznek fel, amelyek a fogyasztó ízérzésére, szaglására és szemére visszataszítólag hatnak, értéküket jelentékenyen csökkentik, avagy még teljesen értéktelenné is tehetik.

Már régi időkől fogva foglalkoznak is ezen feletle kellemetlen, s találan betegségeknek jelzett jelenségekkel, sőt egynehány esetben azoknak előidéző okát is egészen helyesen felismerték. Ezen betegségi tüneteknek beható és körülmenyes ismeretét azonban leginkább a legutóbbi évtizednek köszönhetjük, amikor is a kutatásnak újabb módjai keletkeztek, új eljárások jöttek használatba, amelyeknek segítségével a legkülönbözőbb helyeken nagy buzgalommal kutatták a betegségek egész sorának melyen fekvő okait, különösen pedig a sör megbetegedéseinek okait, amelyekkel éppen e helyütt bőven akarunk foglalkozni.

Az ezen kutatások eredményére vonatkozó közlemények a különböző nemzetek szakirodalmában szétszórva találhatók, amiért is talán hálás vállalkozás, a sör megbetegedéseire, ezek jelentkezőségi formáira és okaira vonatkozó ismereteinket röviden összefoglalni, még pedig ezen közlemények és saját ismereteink alapján.

Változások a sörben mindenekelőtt organikus anyagok idezhetnek elő. Ezek a sörbe vagy már eredetileg, vagy az előrehaladt erjedéssel vagy külső befolyások következtében kerültek. Ilyenek lehetnek a hűfok csökkenése, stb. A mód, amelyben az ily módon keletkezett betegségek jelentkeznek a sör különböző fokú zavarodásában áll. A sörök vagy teljesen megtörttek, vagy finom fátolozottságot mutatnak, vagy pedig kisebb-nagyobb pelyhek találhatók bennük.

A palataközet által okozott zavarodások a legnagyobb ritkaságok közé tartozik. Az ilyen sörökben sötétsárgaszínű sötét, élesen határolt széllel bíró gölyöcskék vannak, amelyeket világos vonalak szakítanak meg. — Ezek a glutintestecskések — amelyekről később bővebben is szó lesz, — igen hasonlítanak, sőt ezekkel már gyakrabban össze is lettek tévesztve, mivel az alkannaszintőanyag nem használtatott, amely tudvalevőleg a palataközetet czinobervörösré festi. Az ilyformán megzavarodott sörök fátolozottak. A zavarodás mellett többnyire izvaltozás is következik be, amennyiben a sör a nyelven és a torokban keserű, meglehetősen állandó íz hatra.

Ennél gyakrabban szokott előfordulni a keményítő és enyves zavarodás. Az utóbbi tulajdonképen a keményítőhöz közel álló dextrine ízű elő, amelyek a legcsekélyebb alkohol-mennyiség fellépésénél kiválnak, tehát az erjedés folyamán a sört zavarossá teszik.

A tipikus keményítő-zavarodásnál a sör egyenletesen, finoman fátolozott vagy erősen zavaros. A tisztaság hiányát rendszerint nagyszámú, igen kicsiny szemcsék idézik elő, amelyek szőlőszem tömegé egyesülvők. Más esetekben a szemcséken kívül ezeket befogó, jódal szinten kekre festődő pelyheket találunk, amelyeken néha fehérynyszerűsödött finom hártya is található. Gyakran a keményítő-zavarodással fehérynyszerűsödés is van egybekötve.

Fehérynyszerűsödésök ép úgy, mint a keményítő-zavarodások némely évben feletle gyakran fordulnak elő, s a serfőzdek állandó gondját képezik.

A fehérnyezavarodás jelentkezése formái még a keményítőzavarodásainál is változatosabbak. A legkülönbözőbb típusokban teljesen tisztán is fel-lephet, többnyire azonban keverték azok. Az egyik típusnál a sör egyetlenegy vagy pelyhes, és telve van igen finom és többször összehajtott fehérnyeváladekokkal, amelyekben néha glutintestecskék is találhatók. A zavarodást előidéző alkatrészek, ha nem pelyhesek, csak nehezen ülepednek le.

A fehérnyezavarodás egy másik formájánál igen finom, vagy durvább lebegő pelyhek találhatók a sörben, amelyek szabálytalanul formált tömegek-ből állanak. Bennük rendszerint egy magvas alva-dék és glutintestecske található. Ha a sör áll, e pelyhek összeállanak és gyakran már néhány óra múlva, legtöbbször azonban csak hosszabb idő után, az edény falára leülepednek, néha a fenékre is, ahol is voluminos csapadékat képeznek.

Egy egészen sajátosság formája a fehérnyezavarodásnak található nem ritkán a világos sör-röknél. Ezek ugyanis vagy meg vannak törve, vagy igen finom pelyhek által zavarva. A görösövi vizsgálatnál a zavarodást előidéző alkatrészek ami-linnal való festés után felette finom s a folyadék-ban sajátosság módon elosztott részecskék alak-jában mutatkoznak. Ha finom pelyhek is vannak jelen, akkor az előbbieket mellett relative nagyobb fehérnyeváladek, kicsapott glutintestecskéket stb-t találunk.

Vízben melegítéskor feltisztulás nem áll be, s zavarodást előidéző alkatrészek sem oldódnak.

A fehérnyezavarodás ezen alakja a világos sör-röknél az eddigi tapasztalatok szerint nagy meny-nységű gummi jelenlétével van egybekapcsolva, s ez az oka annak, hogy a finom fehérnyeváladek csak nehezen ülepednek le. Amiótt is ezen beteg-séget gummis-zavarodásnak is nevezhetjük.

A nagypelyhű fehérnyeváladekok leülepedése után is a sörök többnyire gyengén zavarodottak maradnak s megtört fényük opalizál. Ezen esetben a gorombább váladekok mellett igen finom, csak festés által kimutatható váladekok is vannak.

Egy további formája a zavarodásnak, amely különösen akkor fordulhat elő, ha a sört tulsá-gosan lehűtik, az ugynevezett glutintestecskék által idézhető elő. Ha pelyhek is vannak jelen, ugy ezek majdnem kizárólag határozatlan alaku fehérnyevagyból állanak, amelybe igen sok kü-lönböző alaku és nagyságu magocska van zárva. A magocskák igen nagy fénytörőképességgel bírnak, színük pedig gyengén sárgás. Egyesek üregeket is mutatnak, s egy erős hártyszerű borítékkal vannak körülvéve, olyanok tehát, mint ha hólyag-ok volnának. Ezen fehérnyevagyok csak igen ritkán ülepednek le. Az ilyen sörök fellemelegítés-nél 30 és 40°C között feltisztulnak, átlátszóbbak is lesznek, fényüket azonban nem nyeri vissza.

Ha a glutintestecskék által megzavart sörhöz lassanként alkoholt adunk, akkor még a dextrinek kiválása előtt a zavarodás megszűnik, s a sör át-látszóvá válik.

Hogy ezen jelenségek eltüntessék, szükséges, hogy előbb a glutintestecskék természetével köze-lebről is megismerkedjünk. Beható vizsgálatoknál ugyanis kitudt, hogy azok nem egységes ösze-tételűek és hogy azokon hártyszerű burkolat is előfordulhat, amely lényegében fehérnyetermészetű, gyengén puffadó, s hígított reagenziák ellen nagy ellenálló képességgel bír, alkoholban könnyen old-ható.

Sörben való melegítéskor a glutintestecskék tartalma feloldódik, amiért is a sör, amelyben e testecskék felfüggesztve voltak, feltisztul. Teljesen fénys a sör nem lehet, mivel az oldhatlan hárt-tyák a sörben maradnak. Ha ezek nagyon finomak s a glutintestecskék átmérője nagyon csekély, a sörben csak alig észrevehető zavarodás állhat be.

(Folyt. köv.)

A bor zavarodása.

Egyike a legelterjedtebb és legkellometlenebb bor-betegségeknek a bor zavarodása (Das Umschlagen des Weines, franciául: vin tourné). A megzavarodott bor ugyanis teljesen elveszett, annyival is inkább, mivel belőle még jó illatu pálinkát sem, s ennél fogva jó ezet-et még kevésbé sem készíthetünk. E betegség leginkább vörös boroknál szokott fellépni, néha azonban fehér boroknál is fel szokott lépni. A fehér borok megzavarod-nak, felületekén gyengén kék fehér fényvel írzáló hártya képződik, a színzavaró alkatrészek pedig olyan finomak, hogy az ilyen borok szűrés által meg nem tisztíthatók. E mellett gyenge szénsavfejlődés is jelen-tkezik, még pedig teljesen elerjedt boroknál is, a minél-fogva e betegséget elforrásnak (Versieden) is szokták nevezni. A bor ilyenkor megfeketedik, minden illatát elveszti s egy egészen sajátosság, közelebről sehogys-m meghatározható visszataszító ízt és szagot nyer, amely a betegség előrehaladásával arányosan oly utlatossá válik, hogy a bor ennek következtében egyáltalán ihat-lanná lesz.

A bor zavarodására állítólag jellemzők hosszukás alakú 3—5 mikromilliméter hosszú és 1—2 mikro-milliméter széles gombafonalak, amelyek mellett azon-ban rendszerint rövid, élénken mozgó pálczikák is találhatók, amelyek a tejsavtermekké és közönséges rothadási baktériumokkal nagyon hasonló külleműek. Hogy valójában e képződmények közül melyek okozák

a bor megzavarodását, ugy látszik ma még teljes biz-tossággal nem állapítható meg, amiért is e tekintetben még további kísérletek és megfigyelések szükségesek.

Azon sokféle s nagybefolyású változások tekintetében is, amelyek e borokban szoktak előfordulni, még kevés bebizonyított adat áll rendelkezésünkre, amiért is e tekintetben mondandóinkat nagyon röviden foglal-hatjuk össze. A sokféle elváltozások közül egyike a leg-fontosabbaknak, a melyek az ily borokban jelentkezni szoktak, kétségkívül a borkő oldása, a mely mint ilyen kétségkívül egészen elillanhat. Epen így a szabad bor-sav is, amely a felszabaduló borkő káliumjával azonnal egyesül, s épen ugy mint a hordófalakon levő borkő feloldódik, miáltal a kálium s így a hamutartalom is folytonosan növekedik.

A megtört borokban azonban nemesak savcsökkenés, hanem savnövekedés is beállhat, még pedig ugy, hogy a szénsav mellett főleg illékony zsírsavak lépnek fel, azonban nem nagy mennyiségben, a miért is a megtört borok savtartalma a normális borotól nem igen tér el. Amint többek által teljes biztossággal meg lett állapítva az alkoholtartalom a megtört borokban is változatlan marad.

Meg kell azonban említenünk, hogy a csersav is — legalább részben elpusztul, s hogy nagyban és egészben az extractartalom is kisebbedik.

A bor megzavarodásának okául a legtöbb esetben a túleredt avagy már rothadt szőlők felhasználását tekinthetjük. A megzavarodásnak azonban e kívül igen sokszor a hibás kezelés is az oka. Különösen kedvező a megbetegedés nézve, ha a borok sokáig fekszenek a sepről a minék az a következménye, hogy az ebben levő betegség előidéző csirák egyebekben a bor meg-zavarodását is előidézik, az ezt előidéző baktériumok a kedvező körülmények között elszaporodnak s a bort egészen tönkre teszik. Nagyon előrehaladott megbete-gedésekkor a bort rendszerint sehogys-m lehet helyre-állítani, a mennyiben annak szaga és íze oly kellemet-len, hogy a consumációról már szó sem lehet. Ha azonban a bor csak részben zavarodott meg, akkor legalább még részben ihatóvá tehető, ha azt tudniillik először pasteurizáljuk, aztán pedig égetjük, aztán az elpusztult borkő pótlására 100—200 grammsavat adunk hozzá hektoliterenként, végre pedig fehérjével és gelatinnal derítjük. Az utóbbi művelet által és a kéne-gézzel a bort kétségkívül nagyon színtelenítjük; ez azonban nem ok arra, hogy a szépitést avagy a kéne-gézést abban hagyjuk; még pedig annyival kevésbbé, mert hiszen módunkban áll a borkak metszés avagy erős coupierbor alkalmazása által tetszés szerinti szint adni. Ha a megbetegedés csak kezdetleges stádiumban van, a bort a teljes elpusztulástól kéne-gézés, pasteurizálás s az ezt követő szépités által rendszerint meg-megmenthetjük.

Mint preventív rendszabályok a megbetegedés ellen itt is azok a legjobb rendszerint, a melyek tulajdonké-p nem másban, mint a helyes pincekezelésben állanak. Különösen pedig arra kell ügyelnünk, hogy a fiatal bor tavasszal, mielőtt még a pincezhőmérsék emelkednék, a sepről levessék, amint a betegség, mint oly sok más, a lezuhás elmulasztásával a leggyakrabban lép fel.

A borok megzavarodását továbbá azáltal is meg-akadályozhatjuk, hogy őszel a szőlők szétválasztását eszközöljük és a megsérült példányokat külön kezeljük. Minden körülmények közt szem előtt tartandó szabály, hogy a rothadt szőlők felhasználásánál az azokból nyert nedvet a saját seprőjünkön nem szabad fekdüni hagynunk. Az ilyen szőlőket a zuzás után azonnal a legjobb kisajtolni, a lefolyó világos mustot egészséges seprőre önteni és ezen erjedni hagyni.

~~~~~

**Járdafoglalás.** F. hó 6-án olvasták fel a székes-főv. törvényhatóság közgyűlésén, hogy a m. kir. bel-ügyminiszter ur jóváhagyta a hozzá felterjesztett szabályrendeletet a járdafoglalásra vonatkozólag. A közgyűlés jóváhagyólag tudomásul is vette a tanács-nok ezen bejelentését, nem tudván azt, hogy tulaj-donképen nem arról a szabályrendeletéről van szó, a melyet a közgyűlés 1896. febr. hó 19. és 20-án tartott közgyűlésén elfogadott, hanem arról a szab-ályrendeletéről, melyet a közmunkák tanácsa hozott javaslatba és a mely utóbbi szabályrendelet lett téves expedíció folytán a miniszterhez jóváhagyás végett felterjesztve. Némai Antal főv. biz. tag és a Budapesti Kávésipartársulat elnöke, ki ezen az ülésen jelen volt és aki ezt tudta, mert első ízben is ő fedezte fel a tévedést, amikor a szabályren-delet fel lett terjesztve jóváhagyás végett, és ő volt az, aki a polgármester figyelmét felhívta erre a körülményre, mely figyelmeztetésnek meg is volt a foganatja, a mennyiben a polgármester utasította az összes kerületi 'előjáróságokat, hogy a járdafoglalás továbbá intézkedésig ugyanoly módon ad-ható meg, mint a megelőző években, Némai Antal tehát a kávésok érdekében felszólt, (különös, hogy a vendéglősipar részéről, daczára annak, hogy többen vannak, senki sem szólt fel, pedig őket nem kevésbé érdekli ez a dolog) kérvén a köz-gyűlést, hogy az 1896. febr. 19—20-iki közgyűlésen elfogadott szabályrendeletet terjeszse fel a belügy-miniszterhez egy indokolt kérelemmel, jóváhagyás

végett. A közgyűlés ezen indítványt egyhangulag elfogadta.

**Hírek a tanácsból.** A székesfőváros f. évi október hó 6-dikán tartott közgyűlésén hosszas vajudas után végre napirendre került az oly sok viszontagságon keresztül járdafoglalási ügy, melyet a tanácsban is trefásan »vezétes tollhibá-nak« neveztek. Mint olvasóink ugyanis emlékezni fognak, a főváros tavaly a gyalogjárók elfoglalá-sáról szabályrendeletet készített s kimondotta, hogy a két méternél keskenyebb gyalogjárót üzleti célokra elfoglalni nem lehet, az ennél szélesebb gyalogjárónak pedig csak negyven százaléka fog-lalható el. A szabályrendelet leírásakor azonban tévedésből a két méter helyett három méter irtak s így küldték föl jóváhagyás végett a minisz-terhez, a ki jóvá is hagyta. A tévedést csak azután vették észre és kérték a minisztert, hogy határozatát korigálja meg, mert az csak tollhiba volt. A miniszter azonban azt válaszolta, hogy ő csak azért hagyta jóvá a szabályrendeletet, mert abban három méter volt. A három méternél kes-kenyebb gyalogjáró elfoglalását nem engedi meg. A miniszteri leirat alapján a tanács azt javasolta a közgyűlésnek, hogy nyugodjék meg a tévedésben és módosítsa a miniszteri leiratnak megfelelőleg a szabályrendeletet. A közgyűlés azonban Némai Antal, a »Budapesti Kávésipartársulat« elnöke indítványára egyhangulag elvetette a tanács javas-latát s azt határozta, hogy újra fölír a miniszter-hez, hogy a tavalyi szabályrendeletet hagyja jóvá. — Ugyancsak ezen ülésen nyert elintézés a fő-város és a rendőrség között a nyár folyamán támadott szódavíz-konfliktus. A főkapitány ugyanis rendeletet adott ki, hogy a szódavízet csak külön szerkezetű fedett s jégszekerényszerűleg berendezett kocskiban lehet szállítani, a ki ez ellen vét, az kihágást követ el. A közrendészeti bizott-ság tárgyalta a rendeletet, s azt jelentette, hogy a főkapitány rendelete a főváros joga ellen vét, mert a főkapitány csak akkor adhat ki ideiglenes rendeletet, ha közvetlen veszedelem van. A fő-kapitány rendelkezésének megszegése pedig kihágást nem formál, mert kihágást csak a törvény, a miniszteri rendelet s szabályrendelet állapíthat meg. A tanács tehát azt indítványozta a közgyű-lésnek, hogy a főkapitány rendelete ellen írjon föl a belügyminiszterhez. A közgyűlés ez értelemben határozott.

**Stóri A. J.**, ki Budapesten mint a »Magyar király« szállodása hosszabb ideig működött, e hó elején az Arany János-utca sarkán, a Váci-kört 24. számú házban levő kávéházat megvette és azt »Boulevard-kávéház« név alatt fogja tovább vezetni.

**Deutsch Guszáv** az újonnan megnyitott »Magyar Színház« közvetlen tőzsomszédságában »Thália kávéház« név alatt csinos, a modern kor követelményeinek megfelelő kávéházat nyitott, mely előreláthatólag szép látogatottságnak fog örverdeni.

„The Gresham“ életbiztosítótársaság Londonban. E társulat 48. évi jelentése, mely az 1896. évi december 31-én befejezett üzletéről szól és a részvényesek 1897. évi április 27-én tartott rendes közgyűlése elé terjesztett, rendelkezésünkre állván, következő főpontjait közöljük. Az 1896. évben 8654 kötvény 80,677,950 korona tőke-összegezlől lett kiállítva. A díjbevételek, levonva a vissz-biztosításért fizetett összeget, korona 22,823,521.56 fillérre rugtak, mely összegben a korona 3,444,222.19 fillért tevő első évi díjak befoglatatnak. A kamatszámla mérlege a lefolyt üzleti évben korona 4,560,665.21 fillért tett ki és a társaság jövedelmét a díjbevételekkel együtt korona 27,884,186.77 fillérre emelte. A társaság az elmúlt évben korona 10,164,913.02 fillért utalványozott oly követelések alapján, melyek életbiztosítási kötvényekből eredtek. Lejárt kiházasítási és vegyes biztosításokra korona 2,522,808.96 fillért, visszavásárlásokra 1,349,912.19 fillért fizetett ki a társaság az elmúlt évben. A biztosítási és járadékalapok a lefolyt üzleti évben korona 10,249,031.56 fillérrel gyarapodtak. Az aktívák főösszege 1896. decem-ber 31-én korona 157,805,340.21 fillérre rugtak. Tőke-befektetések: korona 490,778.46 fillér angol- és oroszajgi állami papirokban, korona 389,524.90 fillér indiai és gyarmati kormányok értékeiben, korona 29,169,911.15 fillér idegen államok értékpapiraiban, korona 7,810,090.21 fillér vasuti részvények, elsőbbségek és garantáltak, korona 60,417,658.13 fillér vasuti és egyéb kölcsönkötvényekben, korona 17,411,181.36 fillér a társaság ingatlanában (ezek között vannak a társaság budapesti és bécsi háza). korona 8,378,138.12 fillér jelzálogokban és korona 33,738,107.48 fillér különböző értékekben.

**Verfasser Kofflieferant.** Herr Ludwig Kiedl, Befiger des Café de l'Europe am Stephansplatz in Wien, wurde vom Kaiser von Oesterreich in Anerkennung und Würdigung der vielen Dienstleistungen, sowie der Lieferung von außerordentlichen Specialitäten von Cognac, Liqueuren und sonstigen Getränken, die goldene Medaille, sowie der Titel eines Lieferanten des kaiserlichen Hofes verliehen.

**Milchconservirungs-Verfahren mittelst Sauerstoff.** Um Milch in reinem Zustande haltbar und verandert-fähig zu machen, wird ein neues Verfahren empfohlen, welches darin besteht, daß die frisch gemolkene Milch mit Sauerstoff nach Art der Bereitung fothenraurer Getränke unter einem Drucke von 5 bis 6 Atmosphären gefäßigt, einige Stunden stehen gelassen und hierauf die Milch unter Reduktion des Druckes auf 2 Atmosphären in die Versandtgefäße übergefüllt wird. Der Sauerstoffgehalt bewirkt, daß das Zerrinnen und die Fermentation verhin-dert, sowie die schädlichen Keime zerstört werden.



# Müncheni Löwenbräu

Alulírott tisztelettel jelenti a nagyérdemű szállodás és kávéházaknak, valamint a nagyközönségnek is, hogy ő

## a müncheni „Löwenbräu” sörfőzde

részvény-társaság főbizományát egész Magyarország részére átvette és egy raktárt palack- és hordóiban eladásra szakszerűen berendezett.

A „Löwenbräu” üvegsörből 10 palackkal való megrendelésnél díjtalanul házhoz szállítok.

Vidéki megrendelésekre 20, 30, 40 és 50 palackos ládák vannak készletben.

## Förster Konrád

vendéglős, vaczi-körút 68. szám,

a müncheni „Löwenbräu” sörfőzde részv. társ. főraktára.

Az ezredéves országos kiállításon



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 kivitel mellett

## GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan elkészíttetnek és jutányos áron számíttatnak

Ócska vörösréz napi áron megvétetik vagy becseréltetik.

# Fried Zsigmond

mű-esztergályos

kávéházi eszközök raktára

→ és javító-műhelye. ←

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákók olcsón mindig raktáron.

Csorba golyók magas áron vétetnek és becseréltetnek.

Természetes szénsavú ásványvíz a mehad

# ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőtál. Kifőné vizsgálatai tes az emésztési zavarknál.

Járvány idején préservatív gyógyszernek bizonyult.

Szét-küldés: **Édeskúty L.** Budapest.

→ Kapható mindenütt. ←

# „MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

## „MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközöli. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalom-ban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleichenbergi, tüdőbajokban**, különösen **tüdővérsek-nél** már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeteiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kótyi, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredményre alkalmazták a **légző-, emésztő- és huzgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

## Mint ivóvíz

préservatív gyógyszernek bizonyult **járványos betegségek** idején.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos  
főraktár

## Édeskúty L.

cs. és k. és szerb  
k. udv. ásvány-  
víz-szállítónál,  
Budapest.

Ugyiszintén kapható minden gyógyszerárban, fúszkereskedésben s vendéglőkben.

Alapítottott  
1858-ban



Diszokmány  
Páris.

Cs. és kir. szabadalmazott

forgatható tekeasztal-gyár

# TÓTH ISTVÁN

ezelőtt  
SCHWENDER J.

BUDAPEST, VIII., Gyöngytyúk-utca 8. szám.

Dusan felszerelt raktár  
használt és új  
tekeasztaloknak.

Dákók  
és minden hozzátartozó  
kellékek kaphatók.

Tekeasztalok  
áthuzása  
a legjobb minőségű posz-  
tóval jutányos áron.



A fővárosban körülbe-  
lül 25 kávéház teljesen  
berendeztetett.

A többek között:  
Láncz idő, Bengyel  
Continental, Holzwarth  
Parlament, Freund  
Páris, Simon  
Lloyd, Heszmann  
Corso, Váray  
Petőfi, Leyrer  
Korona, Harkay  
Vigszínház, Brück  
Klinika, Kutschera  
Ferencz József, Koch  
stb. stb.

**Uj!** Gyermekek-tekeasztalok, melyek ebédlő-asztalnak is használhatóak. **Uj!**

Javítások gyorsan, pontosan és lelkiismeretesen eszközöltetnek.

Diszokmány  
Páris.



Alapítottott  
1858-ban



# Sör-syphon-korsók.

## Syphon-Bier-Krüge.

Alulírott tisztelettel jelenti a t. cz. szállodás, vendég-  
lős és korcsmáros uraknak, miszerint módjában áll u. n.

### sör-syphon-korsókban

sörökkel szolgálni. A sört, ezen sör-syphon-korsókban —  
mely szabadalom megszerzésére fáradságot és költséget  
nem kiméltem — 5 és 10 literes korsókban fogom szol-  
gálni; ezáltal megadatik az alkalom a t. vendéglősöknek, hogy  
mindenfajta sört mint: **ászok-, korona-, márcziusi-, vi-  
lágos- és sötét kettős márcziusi-, udvari bak- és  
bajor baksört** készletben tarthassanak, mely sörök ezen  
korsóban jószág és minőség tekintetében egy hónapra át  
változatlanul maradnak, úgy hogy az utolsó pohár ép oly  
kitünő ízű mint az első.

»Az első magyar részvényserfőződe Kőbányán« ter-  
mekeiből kizárólag töltött ezen sör-syphon-korsók töltése  
Kőbányán X. ker. Hölgy-utca 18. sz. történik, megrendelések  
pedig egyedül

### Ifj. KNITTEL KÁROLY

VIII., Illés-utca (Prater-utca sarok) 17. sz., „Sör-udvar“

intézendők. hol is 20 év óta fennálló palacször-üzletem van  
és ahol minden időben friss töltésű hordósörrel szolgálók  
legujabb és legjobb szerkezetű ujonnan épített amerikai  
jégpinczéből.

Kiváló tisztelettel

Ifj. Knittel Károly.

Der Gefertigte beehrt sich den sehr geehrten Herren  
**Hotelieren, Restaurateuren und Gastwirthen**  
bekannt zu geben, dass es ihm möglich geworden, Biere zu  
verabreichen, durch den Apparat der sogenannten

### Syphon-Bier-Krüge.

Das Bier in diesen Syphon-Bier-Krügen, welches Patent ich  
mir anzueignen keine Kosten noch Mühe schonte, verabreiche  
ich in 5 Liter- und in 10 Liter-Krügen, wo hiemit Gele-  
genheit geboten, jede beliebige Gattung Biere am Lager des  
Restaurants zu treffen, als **Lager-, Kronen-, Märzen-,  
lichtes Doppelmärzen, dunkles Doppelmärzen-**, so  
auch **Hof-, Bock- und Bayerisch-Bock-Bier**, welche  
jegliche Gattung Biere ein Monat an Güte, so auch Qualität un-  
verändert, das letzte Glas ebenso als das erste ist und bleibt.

Die Füllung dieser Syphon-Bier-Krüge, wo ich aus-  
schliesslich nur Producte der »Ersten Ung. Actien-Bier-  
Brauerei, Steinbruch« verabreiche, geschieht in Steinbruch  
X. ker. Hölgy-utca 18. und sind Bestellungen einzig und allein  
zu richten an

### KARL KNITTEL jr.

VIII., Illés- und Prater-utca Ecke Nr. 17., „Sör-udvar“,

wo ich seit 20 Jahren mein Geschäft ausführe. Dasselbst ist  
auch frisches Fass-Bier zu haben, indem ich dort einen ameri-  
kanischen Eiskeller nach bester Construction gebaut habe.

Hochachtungsvoll

Karl Knittel jr.

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

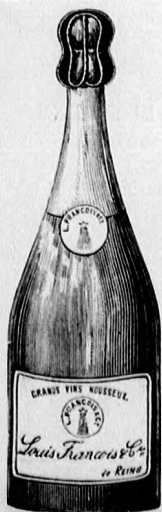
Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az

egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

va gyünk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti  
kereskedelmi- és váltótörvényozéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.



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

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



Felhalmozott raktárkészletünk folytán  
tetemesen leszállított áron

ajánlunk

légszesz- és villany-világításhoz  
**bronz-csillárok**

egyszerű és legdusabb kivitelben.

**STERN és MERKEL**

Budapest, VI., Teréz-körút 3.

Csillárgyár, electrotechnikai intézet.

**Karlsbader Porzellan-, Majolika- und Steingutwaaren**

Niederlage en gros und en detail.

Billigste Einkaufsquelle für Wiederverkäufer.

Grosses Lager

Englische und inländische Fayencerie Services, Vasen, Figuren, Blumenhalter, Wanddecorationen und diverse Luxusartikel, so auch alle Hausbedarfartikel für Restaurants und Kaffeehäuser. Für Wiederverkäufer großes Lager aus den Fabriken zu staunend billigen Preisen in jedem Quantum.



Kaffee- oder Thee-Service für 6 Personen aus 17 St. bestehend, mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 3, 4, 5 bis fl. 20.

Wäsche-Service, 6- oder 7-theilig, fein mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 4, 5, 6, 8 bis fl. 20.

Speise-Service für 6 Personen, aus 26 St. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 5, 6, 50.

Speise-Service für 6 Personen aus 32 St. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 7, größere Schüsseln fl. 8 bis fl. 9.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend Noceco, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 15 bis fl. 100.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend gesägt oder gerippt, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 12, 15 bis fl. 70.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend glatt, feine Malerei, ohne Gold, neue Muster fl. 10, mit Gold 13 bis 20 fl.

Bei Provinzbestellungen für Kaffee- oder Thee-Service 50 Kr., bei Speise-Service 70 Kr. für Kiste und Emballage berechnet.

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

**CHRISTOFLE & Cie.**

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

Magyarországi főraktár

**WADLSTEINER F.-nél**

üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárak

gyári raktárában

**BUDAPESTEN**

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

|                   |       |                     |      |
|-------------------|-------|---------------------|------|
| 12 leves kanál    | 16.50 | 1 mártás-mérő       | 3.50 |
| 12 villa          | 16.50 | 1 ezukorpor-kanál   | 3.50 |
| 12 kés            | 17.—  | 1 halas-készlet     | 9.—  |
| 12 kávékanál      | 8.50  | 4 palackalj         | 8.50 |
| 12 csemege-kés    | 15.—  | 1 mustártartó       | 5.50 |
| 12 csemege-villa  | 15.—  | 1 keltós sótartó    | 2.25 |
| 12 csemege-kanál  | 15.—  | 1 saláta-készlet    | 6.—  |
| 1 leves-mérő      | 5.30  | 1 felvágó-készlet   | 7.50 |
| 1 tej-mérő        | 3.20  | 1 ezukor-fogó       | 1.75 |
| 1 főzelékes-kanál | 4.—   | 1 eczet-olajállvány | 15.— |
| 1 kompotos-kanál  | 3.50  | 1 kabarett-villa    | 1.50 |

Vorzüglich bewährte

**Bierschank-Apparate**

mit Kohlendioxid-, Luft- oder Wasserdruck,  
neueste patentirte

**Kühlvorrichtung,**

zerlegbar, leicht zu reinigen,

wenig Eis erforderlich offerirt

**Arnold Watterich Budapest**

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und  
Brauchbarkeit.

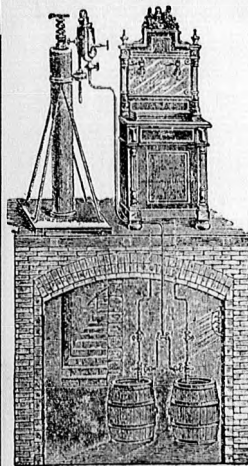
• Kostenüberschläge gratis. •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen  
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-  
Erzeugung.



Illustriertes Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.

**BORHEGYI F.**

ezelőtt Láposy 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 teljesíttetnek.

**BARHÓ FERENCZ FIAI**

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV., Városház-tér 4. és Calvin-tér 4. sz.

Ajánlják szállodás, vendéglős és kávék urak figyelmébe nagy raktárukat  
mindennemű konyha- és háztartási cikkekben, főző-edényekben, asztalszerekben,  
valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becséreltetnek.

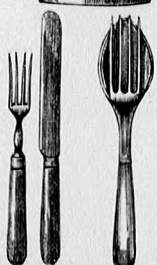
Telefon-összeköttetés

Fűtőzet 54—23 sz.

Fióküzlet 63—65 sz.



Árjegyzék  
bérmentve és ingyen.





Alapítva 1825

Alapítva 1825

# Hubert J. E. Pozsony

pezsgőbor pinczészele

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit különösen

## GENTRY CLUB

márkáját,

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Raktár és vezérképviselőség: **ÖRLEY GÉZA BUDAPEST**

☞ **Telefon 59—74.** ☜

VIII., Baross-utca 111.

### Hirrmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad léghűtővel. Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék

**bor- és sör-csapokban,**  
valamint mindennemű szivattyukban.

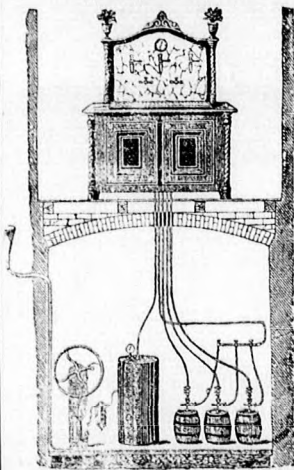
Erzeugt Bierschank-Apparate

mittel Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.  
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl!

in Wein- und Bierpipen,  
sowie aller Gattungen Pumpen.



### Chocolad Stühmer



Védjegy

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben.

**Magyarország legnagyobb gyára.**

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

Arany- és ezüstérem.

Jurtag az 1885. országos-kiallításán.



### Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,

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

Ajánlja

szálloda-, vendéglő- és kávéházi cikkekben

gazdagon felszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmébe. Legújabb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a legegyszerűbb és legdíszesebb kivitelben, valamint villany-, légszesz- és egyéb világítási cikkek állanak a legdúsabb választékban rendelkezésre.

Rajz vagy eredeti minta után e szakba vágó bármily kivitelű cikkek elkészíttetnek.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan eszközöltetnek.

☞ **Árjegyzékek ingyen és bérmentve.** ☜





**Az igen tisztelt**

## **vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat**

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

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba **vág**, szivesen **veszünk és közléteszünk**, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is **tömörüljenek**.

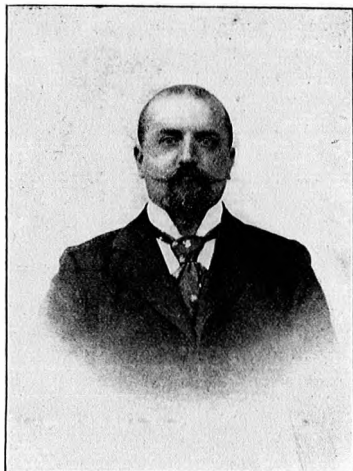
A lap előfizetési ára: **egész évre 6 frt, félévre 3 frt, negyedévre 1 frt 50 kr.**

Az előfizetéseket postautalvánnyal **kérjük hozzánk beküldeni.**

Teljes tisztelettel

**„A Vendéglős“ és „Kávésipar Szakközlönye“ kiadóhivatala**

Budapest, IV. egyetem-tér 6.



*François Lajos*



két férfi, akiknek arcképei lapunk mai számát díszítik, nem új emberek vendéglőseink és kávéházaink körében. Habár különböző téren és irányban működve, mindkettő évek hosszú sora óta egyformán valósággal köztünk él és bajos volna eldönteni, hogy François Lajos, aki immár tizenöt év óta működik a magyar pezsgőgyártás jó hírnevének megerősítésén, avagy Páris Vilmos, ki több mint tizenegy év óta fáradozik azon, hogy egyik legmagyarabb s nagy jövőjű iparvállalatunknak, a kőbányai polgári serfőzdeinek híveit szaporítsa, érdemei-e nagyobbak? Abból az alkalmából kifolyólag, hogy Páris Vilmos a promontori



*Páris Vilmos*

François-féle pezsgőgyár képviselőjét, mint a Ruda és Blochmann magyarországi vezérképviselőczég munkatársa átveszi, s mely azt is indokoltá teszi, hogy mindkettőjünkkel egyformán foglalkozunk, nem is lehet e kérdés eldöntése feladatunk, hisz mi tudjuk legjobban, mily sikeresen töltötte be helyét az egyik is, a másik is; ámde foglalkozunk kell ez eseménnyel azért, mert éreztük, hogy Páris Vilmos szerepléseinek François Lajos oldala mellett meg van a maga nagyfoku jelentősége.

Páris Vilmosnak, a François-gyár új képviselőjének életrajzát megírni nehéz. Nehéz, mert rövid, mint minden olyan emberé, akinek élete nem a szüntelen emóciók lánczolata, hanem csakis és egyedül: a munka. Önéletrajza a következő: „Születtem 1860-ban Szabolesban, Nyiregyházán. 14 éves koromban Budapest egyik legelőkelőbb ügynökének irodájában kezdtem dolgozni. Majd egy gazdasági gépgyár szolgálatába léptem. Innen 11 évvel ezelőtt ifj. Haggemacher Henrik promontori sörgyárának, majd pedig 4 évvel utóbb a kőbányai polgári serfőzdehez mentem mint képviselő“. Ennyi és nem több. Önéletrajznak bizony nem sok.

Ámde, aki tudja, hogy e tulhajtott szerénység mögött mekkora tevékenység, mily sok eredmény rejtőzködik, aki tudja mi és ki volt Páris Vilmos különösen az utóbbi évek alatt, az a szűkszavú mondatok közt egy hosszú és tervszerű fáradságteljes tevékenységnek fonalát fogja megtalálni. Tizenegy évi tevékenység után Páris Vilmos ma a vendéglősök bizalmas barátja. Valami sajátságosan bensős, meghitt, kedélyes viszony fűzi őt vendéglőseinkhez, akik őt nevének csak ritkán, rendszerint egy szálló igévé vált becézgető néven szólítják. És azért a bizalmas órákban nagy is volt az ő befolyása, még pedig sokszor vitális életkérdésekben is.

A polgári serfőzdet pedig, melynek szolgálatába mindjárt az alapításkor lépett, emellett önzetlen odaadással és fáradsággal buzgalommal képviselte, agilis, jelentős, hasznos embernek bizonyult, összetartó kapcsolatok voltak a gyár és a vendéglősök közt, akiknek — ha úgy fordult — családi ügyekben is tanácsot szolgáltatott. Nála a tanács megoldást jelentett. Népszerűsége nagy, kedvessége igénytelen, mindenhol egyformán szerették és becsülték, ahol megjelent, rögtön nem vendég volt, hanem: üzletbarát, a család bizalmas tanácsadója.

Most elválik attól a tevékenységi szintertől, ahol eddig oly sikerrel működött. Jó, hogy helyét méltó ember foglalja el, jó, hogy az új zászló, amelyhez szegődött, egy oly erő kezébe került, mint az övé.

*Wagner-József.*



# Winkler Henrik

a Royal-nagyszálloda főszakácsmestere.

**A** székes-főváros mindinkább nagyobb arányokat öltő haladásának legbiztosabb jelét joggal keressük a gyors egymásutánban épülő európai, modern berendezésű szállodákban. A leginkább az utóbbi évtizedekben alapított, egyébként ma már szintén jelentékeny átalakuláson keresztül ment szállodák mellett újabban több olyan nagyarányú szálloda keletkezett, amely úgy külső nagy arányu voltánál, mint belső berendezésének tökéletes voltánál fogva bármely európai metropolisznak becsületére valnék. Ezen újabb nagyarányú szállodák között határozottan elsősorban áll az Erzsébet-köruton épült hatalmas Royal-nagyszálloda, melynek egyik jelentékeny tényezőjét, Winkler Henriket óhajtjuk ez alkalommal olvasóinknak bemutatni.

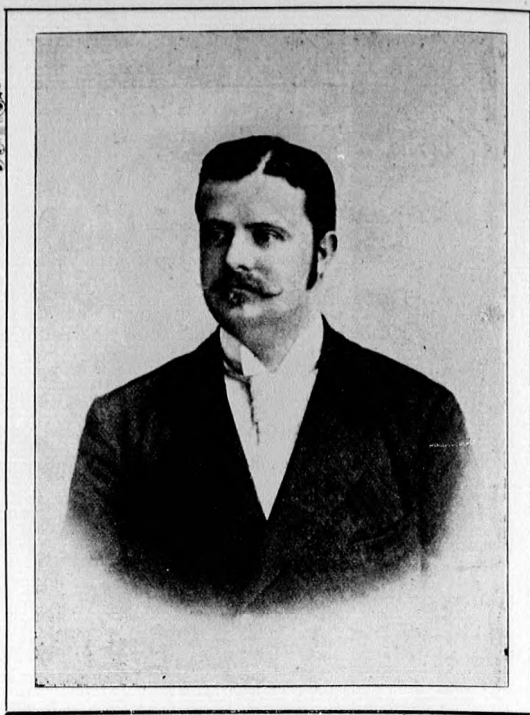
A jól vezetett konyhát már mindennek elnevezték. Szakavatott emberek a kultura hőmérőjének nevezik, vannak, akik a konyhát tartják valamely nép anyagi jóléte legbiztosabb ismertető jelének. Nos ha ez áll, pedig egy konyhának megítélésében a leghivatottabb faktor Brillat Savarin beszél ilyformán, mennyivel inkább állíthatjuk ugyanezt egy a modern igények szemmel tartásával berendezett szállodáról, amelynek a comfort, a kényelmi és fényűzési berendezés mellett a konyha képezi kétségkívül egyik legjelentékenyebb alkatrészeit.

A Royal-nagyszállodának, ennek az európai intézménynek konyhája a napokban egy olyan szakembernek került vezetése alá, aki úgy személyes tulajdonságainál, mint nagy szakavatottságánál fogva ezen állás betöltésére minden tekintetben hivatva van.

Winkler Henrik a Royal-nagyszálloda jelenlegi főkonyhamestere 1870-ben Budapesten mint egy ismert jönevű polgári vendéglős család gyermeke született. A szülői gondos vezetése alatt az alsóbb elemi iskolák sikeres elvégzése után a szakácsművészeti pályára lépett, s ebbeli első kiképzését mint szakácsfiú a „Nemzeti Kaszinó“ konyhájában nyerte el. A tanonc éveket befejezése után ugyanitt továbbra is megmaradván, néhány év múlva főszakácsmesterré lett, majd akkori főnökének Palkovics Edenek bizalmát szakavatott tudásával s buzgó szolgálatával annyira kiérdemelte, hogy főnöke az üzlet önálló vezetését is rá bízta. Ilyen minőségben három évet töltött Palkovics Ede oldala mellett mint a „Nemzeti Kaszinó“ vendéglőjének önálló vezetője, majd innen elmenvén, Marchal József „Angol királynő“ szállodájában hosszabb ideig működött főnökének legnagyobb meglegedésére.

Ilyen gazdag és eredményes tevékenység után került most Winkler Henrik, a Royal-nagyszálloda tapintatos igazgatójának Glüek J. E.-nek meghívására e nagyarányú intézmény főszakácsmesteri állásba. Örömmel üdvözljük őt e díszes állásban s kívánjuk, hogy sok siker kísérje ezutáni működésében is.

Wagner József.



## A nagy napok — a nagy jövő.

A nagy jelentőségű politikai események, amelyeknek színhelye székes-fővárosunk az utóbbi hetek alatt lefolyt eszázlátogatások fényes és örökké feledhetlen napjaiban volt, messzire kiható hatásukban a nemzetélet minden egyes tényezőjére élénken éreztetik jótékony hatásukat. Ama nagyjelentőségű, hatásukban világraszóló szavak, amelyekkel egy velünk szövetséges nagyhatalom langeszű uralkodója hazánkat s vele együtt székes-fővárosunkat az őket már régen megilletett pozícióhoz jutatták, a királyi kegy, mely e szavak kíséretében székes-fővárosunkat a fejedelmi bőkezűség oly ragyogó ajándékaiban részesítette, külön-külön, de kölcsönös egymáshatásukban is egy egészen új jövőt nyitottak meg hazánknak beléleltében is, s nem szenvedhet kétséget, hogy a nemzeti eszme és nemzeti szellem megerősödésén kívül is, amiket a politikában jártasak ezen események legnagyobb nyereségének tekintenek, e nagyjelentőségű események új jövőt nyitnak meg, nemcsak a magyarság politikai sulya s nemzeti szellemének kifejlődése tekintetében, hanem az ország, az ország ipara, kereskedelme, művészete s tudományos viszonyainak fejlődése tekintetében is.

Jól tudjuk, hogy abból a lelkesedésből, amelylyel a vendéglátogató magyar nemzet a hozzája ellátogató fejedelmi vendégeket fogadta, vendéglőseink is becsülettel kivették a maguk részét, tudjuk azt is, hogy a királyi kegy fényes megnyilatkozása az ő keblüket is hangosabban dobogtatta. Mindennek nagyon szép és számos jelét láttuk. Nem is erről akarunk írni.

Hanem írni akarunk a nagy napok után

arról a nagy jövőről, amely e nagy események nyomán mint ragyogó perspektíva nyílik meg lelki szemeink előtt, amelynek fényéből, ragyogásából bizonyára nem kis rész fog háramlani reánk és iparunkra is.

Nézzük csak a multat!

Nem kis ideje van már annak, hogy nemzetünk önállóságát visszanyerve, ernyedetlen buzgalommal küzd azon, hogy ezen pozíciójának a külföld előtt is érvényt szerezzen. S mit ért el ezzel a fáradozásával? Azt, hogy Magyarország, — hála Pissot s egyéb urak üres fecsegéseinek, amelyekhez a magyar véren nagyra nevelt agitátorok utcai memorandumlarmája is járult, — maradt továbbra is az exotikus, érdekes, de barbár ország, amelynek főérdekessége a „gollasch“, a „tzigány“ stb. Nemzeti kulturánkat, haladásunkat az ipar, kereskedelem, tudományok és művészetek terén, áldozatkész és buzgó munkálkodásunkat hazánk fellendítése körül vagy nem ismerték, vagy ha meg is ismerték, kaján irigységgel hallgatták el. S amint nem tudtak semmit az ország felvirágzásáról, akként fordították el tekintetüket az ország szíveről is, amely nekik, daczára óriási arányokban haladó fejlődésének, továbbra is csak megmaradt Pesth-nek.

Egy világosan gondolkodó főnek, nagy népek nagyhatalmu uralkodójának, koronás urának, kinek lépteit figyelemmel kíséri a világ, szavait fürkészve lesi, méri, fontolgatja az ujságéhes világközvélemény, egy ilyen embernek kellett eljönnie a magyar nép gondos királyának hívó szavára, hogy megadja a magyarnak százados veszteségeiért azt a hatalmas történelmi elégtételt, amely ugyanakkor, amidőn oly sokat feledtet, fel-emel, lelkesedésre gyújt, bátorságot, erőntudatot, bizalmat áraszt lelkünkbe, amely előtt

egy nagy és fényes jövő kecsegtető képét tárja fel.

Más lesz ezután a jövő!

Az exotikus országot a történelem lomtarába szoritja vissza az ifjúerős, hatalmas erővel előrehaladó ország, mely joggal foglal helyet Európa kulturálmái között; a nép, mely dicsőséges ezeréves multját Európára szóló fényvel és dicsőséggel ünnepli elén egy böles fejedelemmel, helyet kér, követel és szerez is magának a világ vezető népei közt, s ebben az államban, ennek a népnek ölében hatalmas arányokban folytatja fejlődését a kicsinyelt, lenézett Pesth helyére lépő: Budapest.

És ha így lesz, aminthogy egy perczre sem szenvedhet kétséget, hogy így lesz, káprázatos, szinte szédítő kép tárul szemeink elé:

Az ország nagy és hatalmas. Szorgalmas népe ereje és tehetségei öntudatában bizalommal és ernyedetlen törekvéssel lép előre. Törekvései, szorgalma, igyekezete, nemzeterejének egész megfeszítése egy végcél, egy ideál felé irányítva: „Nagygyá, becsültté tenni e hazát.“

És ebben a harcban, ebben az ideális küzdelemben te állsz első sorban, hazám szép fővárosa: te derűsarcu, örökvidám, széparcu, ifjú Budapest!

A művelt Nyugat, mely az ismeretszomjasok ezreit bocsátja magából, rajtad keresztül indul a Keletnek; a nép, az istenadta jó magyar nép feléd fordul, mint a hívő, ki imáját Mohamed városa felé fordulva rebegi el; palotasoraidd száma végtelenre szaporodik; utcáidat idegenek ezrei lepik el; házaiddban fellendül a művészet szereime, a tudomány kedvelése, az ipar pártolása, a kereskedelem támogatása.

Én édes Budapestem! Ez a te jövőd.

Wagner József.



# HIVATALOS RÉSZ.

## Jegyzőkönyv,

felvett Budapest. 1897. évi október hó 11-én a szállások, vendéglősök, kávéosk, pinczerek és kávéházak országos nyugdíj-egyesülete fentartó bizottságának rendes havi üléséről.

Jelenlevők: Nérey Dezső elnök, Bokros Károly, dr. Solti Ödön és F. Kiss Lajos bizottsági tagok.

1. Előző ülés jegyzőkönyve felolvasás után hitelesített.

2. Dr. Solti Ödön előterjeszti, hogy az 1897. évi július hó 7-én megtartott alakuló kongresszus jegyzőkönyvét 150 példányban kinyomatta, azok megrendelési árát, 80 frt. a Wendi és Bergmann cégnek kifizette, egyben kéri a bizottságot, hogy a már hitelesített és a nyugdíjegyelt okmánytára részére megrendendő eredeti írott példánnyal a nyomtatvány egy példányát összehasonlítsa s annak alapján az összes nyomtatott példányokat hiteleseknek kijelentse.

A megejtett összehasonlítás után a bizottság az összes nyomtatott példányokat hiteleseknek jelenti ki és utasítja jogtanácsost, hogy minden egyesület részére 2 példányt, a kongresszuson résztvevő minden kiküldött részére 1—1 példányt — a jelen jegyzőkönyv kapcsán — küldjön meg.

3. Jogtanácsos előterjeszti, hogy az alapszabályokat a kongresszusi határozatoknak megfelelőleg kidolgozta, a tagsági járulékokról szóló 29. §-t Bogóy Samu tanár urnak a f. évi szeptember hó 9-iki bizottsági ülésen elfogadott munkálata értelmében két táblázat formájában illesztette be az alapszabályokba és pedig a következő formában:

29. §. Tagsági díj fejében előzetes havi részletekben a következő összegek fizetendők:

I. 35 éves korig a bizottsítani kívánt nyugdíj-összeg után 7-5% és 1/4% kezelési illeték, összesen tehát 8%.

| Bizottsítani kívánt nyugdíj-összeg: frt. | Tagsági és kezelési-díj évi összege: |     | Havi részlet: |     | 35 év után havi nyugdíj: |     |
|------------------------------------------|--------------------------------------|-----|---------------|-----|--------------------------|-----|
|                                          | frt.                                 | kr. | frt.          | kr. | frt.                     | kr. |
| 300                                      | 24                                   | —   | 2             | —   | 25                       | —   |
| 400                                      | 32                                   | —   | 2             | 67  | 33                       | 33  |
| 500                                      | 40                                   | —   | 3             | 33  | 41                       | 66  |
| 600                                      | 48                                   | —   | 4             | —   | 50                       | —   |
| 700                                      | 56                                   | —   | 4             | 67  | 58                       | 33  |
| 800                                      | 64                                   | —   | 5             | 33  | 66                       | 66  |
| 900                                      | 72                                   | —   | 6             | —   | 75                       | —   |
| 1000                                     | 80                                   | —   | 6             | 67  | 83                       | 33  |
| 1100                                     | 88                                   | —   | 7             | 33  | 91                       | 66  |
| 1200                                     | 96                                   | —   | 8             | —   | 100                      | —   |
| 1300                                     | 104                                  | —   | 8             | 67  | 108                      | 33  |
| 1400                                     | 112                                  | —   | 9             | 33  | 116                      | 66  |
| 1500                                     | 120                                  | —   | 10            | —   | 125                      | —   |
| 1600                                     | 128                                  | —   | 10            | 67  | 133                      | 33  |
| 1700                                     | 136                                  | —   | 11            | 33  | 141                      | 66  |
| 1800                                     | 144                                  | —   | 12            | —   | 150                      | —   |
| 1900                                     | 152                                  | —   | 12            | 67  | 158                      | 33  |
| 2000                                     | 160                                  | —   | 13            | 33  | 166                      | 66  |

II. 35—50 éves korig a bizottsítani kívánt nyugdíj-összegnek 8-5%-a és 1/4% kezelési illeték, összesen tehát 8-7%.

| Bizottsítani kívánt nyugdíj-összeg: frt. | Tagsági és kezelési-díj évi összege: |     | Havi részlet: |     | 35 év után havi nyugdíj: |     |
|------------------------------------------|--------------------------------------|-----|---------------|-----|--------------------------|-----|
|                                          | frt.                                 | kr. | frt.          | kr. | frt.                     | kr. |
| 26                                       | 25                                   | —   | 2             | 18  | —                        | —   |
| 35                                       | —                                    | —   | 2             | 91  | —                        | —   |
| 43                                       | 75                                   | —   | 3             | 64  | —                        | —   |
| 52                                       | 50                                   | —   | 4             | 37  | —                        | —   |
| 61                                       | 25                                   | —   | 5             | 10  | —                        | —   |
| 70                                       | —                                    | —   | 5             | 83  | —                        | —   |
| 78                                       | 75                                   | —   | 6             | 56  | —                        | —   |
| 87                                       | 50                                   | —   | 7             | 29  | —                        | —   |
| 96                                       | 25                                   | —   | 8             | 02  | —                        | —   |
| 105                                      | —                                    | —   | 8             | 75  | —                        | —   |
| 113                                      | 75                                   | —   | 9             | 48  | —                        | —   |
| 122                                      | 50                                   | —   | 10            | 21  | —                        | —   |
| 131                                      | 25                                   | —   | 10            | 94  | —                        | —   |
| 140                                      | —                                    | —   | 11            | 67  | —                        | —   |
| 148                                      | 75                                   | —   | 12            | 40  | —                        | —   |
| 157                                      | 50                                   | —   | 13            | 13  | —                        | —   |
| 166                                      | 25                                   | —   | 13            | 86  | —                        | —   |
| 175                                      | —                                    | —   | 14            | 59  | —                        | —   |

A bizottság jogtanácsosnak ezen jelentését tudomásul veszi, s a bemutatott táblázatot átvizsgálás után helyesnek találja és a beillesztést jóváhagyja.

4. Jogtanácsos előterjeszti, hogy az alapszabályokat az előbb ismertetett formában 4 példányban leíratta, az elnök ur és két bizottsági tag által hitelesített és Budapest székes-főváros tekintetes tanácsánál f. évi október hó 7-én azon kérelemmel mutatta be, hogy azokat a nagyméltóságú m. kir. belügyminiszter urhoz a jóváhagyási záradék rávezetése céljából mielőbb terjesszék fel. A kérvényhez csatolta a belügyminiszter ur ó nagyméltóságához címzett kérvényt, valamint ennek mellékleteit és pedig:

A) a július 7-iki kongresszus tárgysorozatát;

B) ezen kongresszus jegyzőkönyvéből az alapszabályok tárgyalására vonatkozó rövidített jegyzőkönyvi kivonatot;

C) 4 drb hitelesített alapszabályt és

D) Bogóy Samu tanár urnak a 29. §-ra vonatkozó munkálatait, melylyel megindokolja, hogy a 7-75 illetve 8-5% tagdíjjárulékok mellett egyrészt a nyugdíjgyeület tagjaival szemben elvállalt kötelemeinek megfelelhessen, másrészt pedig azok annak prosperációjához nélkülözhetetlenek;

E) a fentartó bizottságnak f. évi szeptember 9-iki ülésének jegyzőkönyvét, melylyel a fenti munkálatait jóváhagyja és elfogadja;

F) az elnök és két tag által aláírt ügyvédi meghatalmazást.

A bizottság ezen jelentést örömmel veszi tudomásul.

5. Jogtanácsos előterjeszti, hogy miután az egyesületekről szóló 1508/75. számú belügyminiszteri rendelet értelmében az egyesület a felterjesztéstől számított 40 nap eltelte után megalakulhat, elérkezettnek látja az időt, hogy a bizottság dr. Benedek János ügyvéd, debreczeni kiküldött urnak a július 7-iki alakuló kongresszus IX. p. a. határozatával elfogadott indítvány értelmében előkészületeket tegyen a nyugdíjgyeület végleg szervező, ügyrendjét megállapító kongresszus egybehívására.

Ezen kongresszusnak feladatát képezik mindazon teendők, melyeket az alapszabályok 61. §-a a közgyűlés ügykörébe utal; itt lesz tehát az elnök, két alelnök, igazgatóság, felügyelő-bizottság megválasztása; az addig beszerzendő közgyeületi nyilatkozatok értelmében megajánlott egyesületi tőkéknek központositása, igazgatósági és választmányi ügyrend bemutatása és tárgyalása.

Indítványozza, hogy ezen szervező kongresszus első közgyűlése az évi december hó elején Debreczenben tartassék meg és pedig azért, hogy az év végéig még a választmányok is szervezhetők legyenek és az egyesület működését 1898. évi január hó 1-ével megkezdhesse.

A bizottság ezen jelentést tudomásul veszi és felkéri jogtanácsost, hogy lépjen érintkezésbe a debreczeni vendéglősök ipartársulatának és a debreczeni pinczér-egyletnek elnökségével és alapsítsa meg velük a kongresszus megtartásának idejét és programját.

6. Elnök indítványozza, hogy miután a jogtanácsos ur által előbb említett kongresszusi határozat értelmében a bizottság köteles az összes egyesületektől közgyeületi nyilatkozatokat beszerezni arról, alaptőkéjükből mennyivel járulnak hozzá a nyugdíj egyesület tőkéjéhez, kéressenek föl jelen jegyzőkönyv által az egyesületek, hogy az eddig megajánlott összegekről közgyeületi nyilatkozatokat állítsanak ki és azokat a fentartó bizottsághoz terjesszék be.

Jogtanácsos előterjeszti, hogy bár kongresszusi határozattal állunk szemben, az egyesületek minden lehető módon megóvando vagyonai érdeke kívánatosá teszi, hogy a vagyoni hozzájárulás nyilatkozatát egyszerűbb — jegyzőkönyvi formában kérjük be.

Tekintve ugyanis hogy pl. a budapesti szállások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata által megajánlott 5000 frt., a budapesti pinczér-egylet által felajánlott 5000 frt. és a többi egyletek által megajánlandó összegekről a közgyeület kötelező nyilatkozatok kiállítása százakra kerülne, mely összeg kárhaveszettelnek tekinthető, tekintve másrészt, hogy ha a kötelező nyilatkozat kiállítása egyszerű jegyzőkönyvi kivonat formájában történik, ez az egyesületekre szintén kötelező, ezért indítványozza, hogy jelen jegyzőkönyv utján hívassanak fel az egyesületek, hogy a mennyiben még a vagyoni hozzájárulás kérdésében nem határozta, tartssanak november hó 15-ike előtt rendkívüli közgyűlést, s azon határozzanak, mennyit ajánlanak fel alaptőkéjükből az országos nyugdíjgyeület alaptőkéjéhez.

A bizottság jogtanácsos indítványát fogadja el, és jelen jegyzőkönyv által felkéri az összes szak-egyesületeket, hogy az alaptőkéhez hozzájárulás kérdésében már meghozott, mint még meghozandó határozataikat legkésőbb november 20-ig a fentartó bizottsághoz dr. Solti Ödön ügyvéd (IV. Kossuth Lajos-utca 3. sz. a.) címére egyszerű jegyzőkönyvi kivonat formájában küldjék be.

7. Elnök előterjeszti, hogy a miskolci nyugdíjalapot gyűjtő társaság jogellenes feloszlásáról magánaton értesült nyert; tudomására jutott az is, hogy a nyugdíjalap részére begyűlt tőkét az e. i. elnök, Lusztig József kávé Miskolc város szegényei javára a város polgármesterénél depozálta; jelenti, hogy ez eljárás ellen egy a felosztott egylet elnökénél, mint a polgármesternél óvást emelt és kérte, hogy az egylet alapszabályai értelmében közgyűlést tartson, s a nyugdíjalapot illető tőkéket az Országos Központi Takarekpénztárba beküldjék.

Ezen jelentés tudomásul vétetik.

F. Kiss Lajos indítványozza, hogy miután a decemberben tartandó kongresszus folytán a bizottság teendői nagyon felszaporodtak, a bizottság kéthetenként rendes üléseket tartson és azokon a kongresszus előkészítésével, igazgatósági és választmányi ügyrend kidolgozásával foglalkozzék. A bizottság ez indítványt egyhangulag elfogadja. Több tárgy nem lévén, elnök az ülést berekeszti.

K. m. f.

A jegyzőkönyv hitelűl:

Dr. Solti Ödön Nérey Dezső  
jogtanácsos, bizottsági tag. elnök.

## Jegyzőkönyv,

felvett a budapesti I—III. ker. szállások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulatának választmányával az 1897. évi október hó 8-án tartott üléséről.

Jelen voltak: Petz Károly elnök ur, Buzik Andor elnökhelyettes ur, Gürsch Ferencz és Lerner Mihály számvizsgáló urak, Bojesics Simon, Bauer János, Berger Vincze, Buchinger Alajos, Payerl József, Schlaucher Ferencz, Stoszmann Lőrincz, Strobi Mihály, Szehr Rezső, Wenzl Ferencz és Zalder Venczel választmányi tag urak és a társulati jegyző.

1. Petz Károly elnök ur üdvözi a megjelenteket, felkéri Tilly Károly és Schlaucher Ferencz urakat a jegyzőkönyv hitelesítésére s ezzel az ülést megnyitja.

2. A napirend előterjesztése előtt pedig mely sajnálattal felemlíti, hogy Gundel János ur, a budapesti társulat érdemudis elnöke ellen a »Vendéglősök Lapja« f. évi 17. és 18. számaiban oly közlemények jelentek meg, melyek nevezett elnök urat mélyen sértik s melyekre negyedszázados működése alatt okot nemcsak hogy nem szolgáltatott, de mindenkor kártársai legnagyobb elismerését kiérdemelte; miért is indítványozza, hogy mondja ki a választmány, miszerint nevezett lap közleményeit visszautasítja s Gundel János urhoz, mint a vendéglősök érdekeinek mindenkor lelkes és buzgó előharcosához ragaszkodik, őt nagyra becsüli és önzetlen, hazafias működését mindenkor elismeri.

Ezen indítványt egyhangulag elfogadjatik és határozatik, hogy a budapesti társulat ezen határozatról jegyzőkönyvi kivonattal értesítendő.

3. Felolvastatik a f. évi július hó 5-én tartott választmányi ülésről felvett jegyzőkönyv.

Változatlanul elfogadjatik és hitelesítésére az időközben elköltözött Graf Sándor ur helyett Berger Vincze ur kéréstet fel.

4. Jegyző jelenti, hogy a III. negyede vonatkozó pénztári kimutatások a pénztárnok ur távolléte miatt be nem terjeszthetők.

Tudomásul vétetik és utasítatik az elnökség, hogy azokat a legközelebbi ülésen mutassa be.

5. Felolvastatik az »Eötvös-alap« országos tanítóegyesület átirata, mely szerint megköszöni a szegény sorsu tanuló részére eddig kiadott ingyen ebédeket s kéri az 1897—98. évre a társulat támogatását. Jegyző jelenti, hogy erre a célra sikerült nyolcz tagot az ingyen ebéd kiadására megnyerni s azok névjegyzékét nevezett elnökséggel közölni.

Buzik Andor ur felemlíti, hogy Péterffy Sándor ur, mint ezen egyesület elnöke személyesen kérte még 1—2 tanulónak az elhelyezését.

Tudomásul vétetik s a további eljárás is az elnökségre bízatik.

6. Jegyző jelenti, hogy a társulat a német császár ő felsége fogadtatásán testületileg zászlóval részt vett s kéri a szolgáló illetményeinek megállapítását és kiutalványozását.

A szolgáló illetményei 8 forintban állapítottak meg s a társulati pénztárból kiutalványoztatnak.

7. Az 1900. évben tartandó párisi kiállításra való utazás programja és aláírási ive terjesztetik azzal, hogy az aláírt ivatek a társulat továbbítja.

Tudomásul vétetik.

8. Felolvastatik a budapesti kereskedelmi és iparkamarának a zugkiállítások tárgyában küldött átirata.

Tudomásul vétetik.

9. Előterjesztetik, hogy Arany László 45 éves és neje 40 éves, továbbá Heberger Károly 39 éves és neje 39 éves a temetkezési egyletbe való felvételt kéri.

Azok felvétele, miután egészségi állapotuk ellen kifogás nem forog fenn, elrendeltetik azzal, hogy Arany László, ki a 40. életévét túlhaladta, tartozik az alapszabály szerinti beíratási díjat megfizetni.

10. Előterjesztetik a szerdai oszonnak ismételt megtartásának szükséges volta.

Azok rendes megtartása határozatik s a névjegyzék összeállításával a jegyző bízatik meg.

11. Miután a napirend letárgyaltott, indítvány pedig nem tétetett, elnök az ülést berekeszti. Kmft.

## Rendezzünk kiállítást!

(F. K. L.) A budapesti szállások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata kiváló figyelemben részesíti az 1898-ban Bécsben rendezendő nemzetközi inyesmesterségi kiállítást, és teszi ezt, mert jól tudja, hogy minden ilyen kiállításnak nemcsak a szűkebb értelemben vett helyi jelentősége van meg, hanem megvan annak messzire menő hatása magára az iparra nézve is. Ezért képviselteti magát ipartársulatunk ezen iparunk terén felmerülő és nagyobbzasabúnak ígérkező alkotásnál, mely felette alkalmas arra, hogy ama ünnepek alkalomával, amelyek a szomszédos Ausztriában Felsőleges Urunk ötven éves császári uralkodásának jubí-



leuma alkalmával fognak rendeztetni, a magyar szállodás és vendéglősiipar, s iparosaink termékei, esetleg a magyar kulináris irodalom termékei is bemutatásra kerüljenek.

Az ilyen időleges jellegű kiállítások, milyen a bécsi is lesz, fölkeltek az általános társadalmi érdeklődést iparunk iránt, biztosítják a társadalom érdeklődését és méltánylását ipari törekvéseink s mozgalmaink részére s így jó hatásuk nemcsak azoknál nem marad el, akik abban aktív részt vesznek, hanem társadalmi téren is a legnagyobb mértékben érvényre jut. Láthattuk ezt az ezred-éves országos, valamint korábban az 1885-diki kiállításon is, amelyeken nemcsak az ország valamennyi vidékének, de a külföldnek képviselői is megjelentek. Ha pedig az ilyen kiállítás, mint amilyen a bécsi is lesz, nemzetközi jelleggel is bír, a kiállítás iparosainkra nézve nemcsak oktatató hatása is van, hanem, mivel kiállított termékeik a kiállítást látogatók figyelmét is remélhetőleg magukra fogják vonni, gyakorlati illetve anyagi haszonnal is fog járni.

Ezekben látjuk és ismerjük mi fel a bécsi nemzetközi konyhaművészeti kiállításnak jelentőségét általános ipari szempontjából, s ezért tartjuk helyesnek, hogy ipartársulatunk tagjai meg fognak jelenni azon a versenyterén, hol a világ minden részéből egybegyűlt vendégösszereg fogja bemutatni tudását és szakavatottságát.

Ugyanezen gondolatmenet kapcsán azonban szinte logikusan kel fel bennünk a gondolat, hogy ilyen kiállításokat időről-időre, ha talán egyelőre szűkebb körben, kisebb méretekkel is, nálunk is rendezni kellene. Ama általános szempontokon kívül, amelyek ilyen kiállítások rendezését miként Bécsben s ugy másutt is igazolták tették, nálunk a vendéglősiipari kiállítást még igen sok más mellékkörülmény nemcsak hogy indokolja, hanem egyúttal kívánatosá teszi. Így, hogy tovább ne menjünk, nálunk a nagy közönség s a szállodás és vendéglősiipar lényegéről és természetéről fogalommal sem bír, olyan mesterségnek tartja azt, amire akárki époly jól érthet, mint az, aki abban növekedett fel, amelyhez se tanulás, se képesség nem kell.

De eltekintve ettől a téves felfogástól, amelyet — sajnos! — miniszteri dekretum is helyben hagy, még sok más egyéb körülmény is indokoltá és ajánlatossá tenné nálunk a vendéglősiipari időleges kiállításokat.

Ilyen például, hogy tovább ne menjünk, iparos tanoncaink élet- és tanoncügyi viszonyainak feltüntetése.

Az ily kiállítások volnának hivatva arra, hogy feltüntessék, minő eszközök szolgálnak nálunk tanoncaink szakszerű elméleti és gyakorlati kiképzésére. Az ilyen kiállítások jelentőségét ugy a belsőföldön mint a külföldön is már régen felismerték és teljes mértékben méltányolták is, mert meggyőződtek arról, hogy ez a legjobb mód és alkalom arra, hogy az ipari alkalmazottak nemcsak azt bizonyítsák be, hogy idejük — a szállodában, vendéglőben avagy ezek konyháiban, komoly és szakszerű elméleti és gyakorlati tanúlással töltötték el, hanem egyúttal azt is, hogy ezt az ipart de facto, még pedig nagyon is alaposan tanulni, megtanulni kell.

Más példák:

Az ilyen kiállításokon tanuljuk megismerni a szépezészet szabályait, formáit és tökéletességeit, anyagaink helyes megválasztását és csoportosítását, s ugyanitt tesszük ki ambiciozus produktumainkat a pártatlan ítélet bírálatának.

Hát miért ne rendeznénk mi is szakszerű kiállításokat?

Zorn János †.

Zorn János meghalt. Vele együtt ipari életünk egy közkedveltségű alakja távozik az élők sorából. A régiek, a jók közül a legjobb, dől ki ismét erős sorainkból, a kit megszoktunk ugy tekinteni, mint a régi, híres-neves jó iskolának inkarnációját, a kiben a pinczerek száza a javuk, nevelő-atyjukat siratják, elköltözött az élők sorából, Zorn János nincs többé, és helye hosszú-hosszu időkig betöltetlenül is fog maradni.

Egy tapasztalatokban és érdemekben gazdag mult után, melynek alapvonásai: kötelességérzet, mely értelmű skatúdás, pártatlan ambíció, de pártatlan tudás is, és melynek fénykorát a Nemzeti

Die Buchbinderlei mit Maschinenbetrieb  
 von Leopold Neumann **BUDAPEST, VIII. Múzeum-körül 10.**  
 fabrizirt seit Jahren als Spezialität  
 Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-  
 Decken und Rohrzeltungshalter aus  
 dem besten Material.  
 Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prosapcte zu Diensten

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

Kitünő eredménnyel használtatik:  
 Kőszvény-, gyomor- és bélbajoknak, garat-,  
 gége-, tüdő- és hólyagurutnál.

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

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

**Bürgerliches Brauhaus Pilsen.**  
 Depot und Versandt  
 in Budapest und in die Provinz  
 dieses vorzüglichen feinen Bieres in Gebinden und in  
 Flaschen durch unseren Vertreter  
**W. LÖFFELMANN in Budapest,**  
 Ranoldergasse 4.  
 Telefon: 58—60.

**CSÁKY ÁRMEN Budapest**  
 VI. Andrassy-út 67 (a Millennium kávéházzal szemben).  
 Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításon.  
 1889. évben a párisi világkiállításon.  
 Ajánl **konyharuhákat minden nagyságban**  
 szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 250  
 Kabátok piqúee-velezből frt 2. 250, 3.  
 Kabátok olsvnat. v. satinból frt 1.25, 1.50  
 2, 250.  
 Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-  
 garnból, kék, fehér csíkos, 2.50—3 frtig.  
 Szakács-kötények, fehér, erős szálú creton-  
 ból, kr. 40, 50, 60.  
 Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászon-  
 ból, kr. 60, 80, 100.  
 Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25  
 3, 35, 40.

Ezen fehéremű özegemnek külön spe-  
 cialitása és a legtöbb uraság szállodák és  
 konyhák bálatalam szállítatik.

**Bőrszékéipar és butorbőrsajtolás**  
**KENDI A.**  
 Budapest, IV., Károly-utca 2, evang. iskola-épület.  
 Állandó nagy készletek valódi bőrszékék és karosszé-  
 kekben az eddiginél sokkal olcsóbb árban.  
 Vidékre is pontos kiszolgálás.

**BOROSS TESTVÉREK**



**Acetylen világítási vállalata**  
 Budapest, IV. Harisch-bazár 19.  
 Készít magyar királyi szabadalmazott  
**Acetylen-fejlesztőket,**  
 berendez magánlakásokat, egyes házakat,  
 utcákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéháza-  
 kat, gyártelepeket, vasuti és hajóállomásokat  
**A berendezés költsége igen olcsó.**  
 A jelenkor legszebb világítása és olcsóbb  
 mint a petroleum-világítás.  
 Haris-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap.  
**Acetylen-fejlesztők raktárban vannak és beren-  
 dezések azonnal eszközölhetők.**

Casinóban 28 éven át viselt főpinczéri állás képezi, Zorn János mint magánzó élte le utolsó éveit, megmaradva mindvégig ama örökvidám, jovialis embernek, a kit öreg, fiatal egyaránt csak „Jean papá”-nak nevezett, míg végre az Ur élte 63-ik évében hosszas szenvedés után magához szőlította. Halála, melyről Mitrovác az Adolfné, szül. Nicolai Carolin adott ki gyászjelentést, mely gyászba borította nagyszámú ismerőseit, köztük Budapest legelőkelőbb szállodásait, vendéglőseit és pinczé-  
 reit, kik igen nagy számban, a mint azt csak ritkán van alkalmunk látni, jelentek meg a megboldogultnak folyó évi október hó 13-án történt végtisztességén.  
 És a mikor Horváth Sándor az elköltözött hamvainak bucsuját elrebegette, a mikor az anyaföld rögt könnyező szemmel hintették koporsójára szerető kezek, nem maradt szem szárazon, szív éretlenül s száz ajkról szállt fel a bucsu:  
 Isten veled drága halott!  
 Legyen a hant könnyű sírod felett!

**Vendéglősreggeli az országos kaszinóban.**

A szokásos pénteki vendéglősreggeli során f. évi október hó 8-án délelőtt a budapesti szállodás és vendéglősiipartársulat tagjai rendkívül nagy számban gyűltek össze Müller és Lipnik vendéglőjében, az országos kaszinó újvilág-utcában levő remekstílyú palotájában, ahol a vendégeket a kaszinó elnökének, dr. Wekerle Sándor v. b. t. tancsós szíves engedelmé folytán — az első emeleti díszteremben kiváló ízléssel terített asztalok várták. A kaszinóbeli reggelik jóhírre azonban nemcsak a vendéglősöket magukat, hanem a vendéglősiiparral összeköttetésben levő iparágak képviselőit is nagy számban vonzották a reggelihez, amelynek érdekességét ama körülmény is emelte, hogy ez alkalommal bucsuzott el Páris Vilmos, a polgári serfőzde közszerzetetnek örvendő képviselője, ki François Lajos pezsgőgyárának képviseletét vette át, továbbá itt mutatkoztak be először Bokros Károly, a kőbányai polgári serfőzde új képviselője és ifj. Sacelláry György is, ki Salacz Nándor helyét foglalja el Törley József promontori pezsgőgyárban.

Ezen majdnem egy s ugyanazon időben beállott változások érthető érdeklődést keltettek a megjelentek körében, melynek híven adott kifejezést Kern Ferencz ipartársulati választmányi tag, midőn poharát emelve meleg szavakkal üdvözölte Páris Vilmost, ennek utódát Bokros Károlyt, és ifj. Sacelláry Györgyöt. E beszéd következtében, amelyet a jelenlévők hangosan megjeleneztek, a reggeli egy csapással e három valóságos ünneplésévé vált, amely közben élénk tetszéssel fogadták azt a sürgönyt is, amelyben Gundel János és Förster Konrád, kik ép e napon a szállodások és vendéglősök nemzetközi kongresszusán Hamburgban időztek, a reggeli egybegyűlteket szívélyesen üdvözölték. A figyelmességért a társaság hálásan felelt vissza az országokat összekötő dróthuzalokon.

Az ünnepelet férfiak Páris, Bokros, Sacelláry természetesen nem hagyhatták viszonzás nélkül azt a szívélyes üdvözlést, amelyben az ipartársulat nevében Kern Ferencz részesítette őket s annak rendje módja szerint meg is felelt arra.

Közülök legelsőnek Páris Vilmos állott fel, a következők beszédet mondván:

Igen tisztelt Uraim!

Mély hálával mondok köszönetet azon szívélyes szavakért, amelyekkel Kern Ferencz tisztelt barátom eddigi szerény működését méltatta, megemlékezvén azon tevékenységről, amelyet immár tizenegy év óta fejt ki a székes-főváros vendéglőseinek körében. Ezen alkalommal, midőn eddigi tevékenységem terét elhagynom, vendéglőseink köréből azonban nem távozzom, az ő elismerő szavai ösztönözten beállva jól estek szívemnek, mivel önzerttel mondhatom, hogy egész működésem alatt nemcsak az általam képviselt gyár, hanem a vendéglősök és pinczerek érdekeit is szíven hozdoztam, s amig az elsőnek sokszor még családi ügyekben is tanácsadó-jává szegődtem, addig alkalmazottaik közérdekü mozgalmait is mindig figyelemmel kísértem. Jól esett látnom és tapasztalnom, hogy ily irányu tevékenységemet a vendéglősök személyes barátságuk és jóindulatuk adományával mindig bőven jutalmazták és működésemet mindenkor jóindulattal segítették elő. És azért most, midőn régi tevékenységem terétől megválva, irántami jóindulatukért köszönetet mondanék, engedjék meg ige-  
 tisztelt uraim, hogy én, aki François Lajos barátom érdekeinek szolgálatában egy egészen új pályára lépek, amelyen a multhoz hasonló módon s irányban akarok működni, irányomban tanusított rendkívüli jóindulatu támogatásukat a jövőre nézve is kérhessem magamnak. Szilárd akarattal, nagy munkakedvvel ragadtam kezembe François barátom zászlaját. Ezentul e zászló alatt és annak érdekeiért akarok küzdeni és reménylem is, hogyha önk továbbra is oly hatalmas támogatásban fognak részesíteni, amelynek a multban örvendhettem, e zászlót is fényes diadalra juttathatom. Ebben a reményben ösztöne lelkesedéssel emelem fel poharamat, azzal a kívánsággal: vendéglősiiparunk erősödjék, gyarapodjék, jöjjenek rája a mainál is szebb és jobb napok, s hogy virágozzék az minél szebben, mert hiszen ha ez az ipar virágzik, nagygyá és erőssé lesz, gyarapodik és nagygyá



lesz vele együtt a mi iparunk is. Éljenek Budapest vendéglősei is!

E nagy tetszéssel fogadott beszéd után Koch József bejelenti a társaságnak, hogy Gundel János és Förster Konrad egy Kommer Ferenczhez intézett sürgönyben üdvözlétük küldték Hamburgból. Indítványára a társaság általános helyeslése közben a következő sürgönyt menezsi Gundel Jánoshoz: »A mai reggeli társaság a megemlékezésért köszönetet nyilvánít és legjobb üdvözlétét küldi.«

Kis szünet után Bokros Károly állott fel a következőket mondván:

#### Mélyen tisztelt Uraim!

Kern Ferencz tisztelt barátom azon megleghan szavak kíséretében, amelylyel hivatalbéli elődömet elbuszította, szíves volt rólam is megemlékezni, engem is üdvözölni s azért kérem engedjék meg, hogy szavaira néhány szóval én is reflektálhassak:

#### Tisztelt Uraim!

Ha azoknak a »bizonyos« pillanatoknak, amelyekre majdnem minden szónok egyformán hivatkozni szokott, meg van a maguk jogosultsága, úgy higgyék el, megvan az a mai napon nálam is, amidőn egy több mint harmincz éves múlttól veszek búcsút, hogy a jövőben egy egészen új téren fejtsm ki tevékenységemet. A meghatottság egy bizonyos nemével teszem ezt uraim, mert nem csekélyen egy egész multtal szakítani, s új jövőnek indulni eléje, amelynek bizonytalanságához, mint súlyosbító körülmény is járul, hogy a vendéglőspár terén nemcsak a fővárosban, hanem az egész országban súlyos válságokkal kell megküzdenünk, amelyeknek a következményei is bizonyára csakhamar érezhetővé is fognak válni. Én ebben a tudatban, a réam várakozó küzdelmek és nehézségek felismerésével fogok új hivatásomhoz és tevékenységemhez, de azért mégis bizalommal eltelve a jövő iránt, amelytől mi mindannyiunk viszonyaink javulását várjuk. A harmincz éves tevékenységem, amelyet az önk körében s önnkel együtt fejtettem ki, e bizalomérzés nagyban emeli keblemben s azért, abban a reményben, hogy ezen hosszú idő alatt irántam tanusított jóindulatukat a jövőben sem fogják tőlem megvonni, poharat emelek szíves jövőt kívánva a vendéglőspárnak. Isten áldja tisztas vendéglőspárunkat!

Az e beszédet követő tetszészaj elmúltával ifj. Sacellary György, Törley József promotori pezsgőgyárának képviselője hatóság szavakban mutatkozott be ezen minőségében. »Legfőbb törekvésem — ugymond — mindenkor oda fog irányulni, hogy az általam képviselt ház és a vendéglősök közti jó viszonyt minél jobban megerősíthessem. Amikor e czéltől egyelőre csak jóindulatul kérem, meg vagyok róla győződve, hogy a legbensőbb barátság fog fejlődni. Eltelve ezen igyekezettel és törekvéssel, poharamat az urak jóvoltára emelem. Éljenek!

Kern Ferencz kedves kötelességének tartja poharát dr. Wekerle Sándor valóságos belső titkos tanácsosra emelni, ki, valahányszor csak a kaszinó fényes palotájába gyűlnek össze reggelire, mint a kaszinó igazgatója, készséggel engedti át azt a vendéglősöknek. (Lelkes, szünni nem akaró éljenzés.) Hein Lipót magas koncepcziójú beszédében az ipar és kereskedelem jelentőségét fejtegetvén, poharát a magyar ipar két jelenlevő kiváló képviselőjére Törley József és François Lajosra emeli. (Éljenzés.)

Törley József az előtte szóló szavaira reflektálva, kedvezőnek találja az alkalmat arra, hogy egészen ösztintben bevallja, miszerint eddig azért nem tartozott a reggelik rendszer látogatói közé, mert rosszak voltak az információi s így nem is tudhatta, hogy azokon a vendéglősöknek ily előkelő köre találkozik, hogy egymás közt ügyesbajos dolgokat megbeszélve elmondják mindazt ami szívükön fekszik.

A mai naptól fogva főtörekvése leendő szoros viszonyba és közeli barátságba lépni s minden tekintetben a vendéglősökhöz csatlakozni. Poharát a vendéglőspártársulat jóvoltára emeli. (Éljenzés.)

Ezzel a beszéddel meg is szüntenek a felköszöntők. Delután volt már, mikor a vendégek, meg-gazdagodva egy kellemesen töltött nap emlékeivel, a szomszédos Nérey kávéháza feketére mentek.

Nem zárhatjuk azonban tudósításunkat anélkül, hogy külön is meg ne emlékezzünk a Müller és Lipnik urak pompás konyhájáról, kitűnő italairól, amelyek izletességük és kiváló minőségükkel általános elismerést keltettek, valamint a pontos és mintaszertű kiszolgálásról, mely még vendéglőseink körében is osztatlan feltűnést keltett.

### Levelezés.

Tekintetes Wagner József urnak  
a »Vendéglős« szerkesztőjének

Budapestben.

Tekintetes Szerkesztő Ur!

Becses lapjának közelebbi számában, kérem, méltóztatassék az alábbi soraimnak helyt adni:

Abból az alkalmából, hogy a Szegedi Vendéglősök ipartársulatának választmányja a méltatlanul megtámadott Gundel János ur iránt osztatlan bizalmát jövőre is megtartja, és ebbeli elhatározását átiratban fejtezte ki, melyet én mint az ipartestületnek alelnöke voltam szeren-

csés alájegyezhetni, a »Vendéglősök Lapja« f. é. 19-ik száma K ü l ö n f é l é k rovatában személyemre vonatkozó megjegyzések tétettek közé, melyekre én a magam részéről nem válaszolok, mert nem akarom az elvetett egyetlenség magvát terjeszteni, de megkülönböztetnem is — a lehetőség határai között — az áldásos béke és összetartásnak kívánok híve lenni és maradni.

Hanem a mi Szegedi Vendéglősök ipartársulatának jó hírneve ellen való támadást, rá g a l m a z á s t illeti, ez ellen már sikra kell szállani. Mi is állítatik tulajdonképen a nevezett közleményben? Az: »hogy mi elengedjük az ipartársulat hátralékos előfizetését, a mely november végén kerek egyeszetendő összegre rug.« Mi hát nem fizettünk volna meg?

No, hát ez röviden: egy szimpla hazugság! Ennek bebizonyítására ide mellékelve van szerencsém 2 drb postafeladási vevényt beküldeni, melynek egyike f. é. január—június, (félévre 3 frt) Hász György nevére 1023. számú postatalványról szól, a másik, mely a »Vendéglősök Lapja« címére július—szeptember (1/4 évre 1 frt 50 kr.) értékben 2140. sz. posta-feladványról szól, lettek beküldve. Ezen utóbbinak szelvényén lett megírva: a l a p n a k j ö v ő r e l e e n d ő b e s z ü n t e t é s e.

Hogy tehát a »Vendéglősök Lapja« a Szegedi Vendéglősök ipartársulatát szándékosan pelengérezte, azt most már e lapok t. olvasói előtt nem kell bővebben dokumentálnunk. Hanem, hogy az ily megvetni való rít elhatározáshoz nagy elfogultság, érzéketlenség és irigységgel párosult boszullás szükséges, annyi bizonyos.

És most a tek, szerkesztő urat kérem, sziveskedjék a beküldött posta-vevényeket tisztelt kartársainknak eredetiben felmutatni, hogy őket állításaink valódiságáról — a hazugokkal szemben — meggyőzzük.

S z e g e d, 1897. október 8-én.

Szerkesztő urnak tisztelője:

Priváry Pál.

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

Oktober 22-én: Blaschka István király-utca 110. szám.

Oktober 29-én: Hoffmann Henrik király-utca 100. szám.

Jegyzőkönyv a pinézerek szállodások, vendéglősök, korcsmárosok és kávasok országos nyugdíjgyesületének 1897. július 7-én Budapesten tartott alakuló kongresszusáról. A nyugdíjgyesület fenntartó bizottságának munkálatai folyamán a július kongresszus jegyzőkönyve is immár elkészült és nyomtatásban is megjelent, és nemcsak az érdeklődőknek szét fog küldetni. A jegyzőkönyv a kongresszuson tartott előadásokon és beszédekén kívül az alapszabálytervezet részletes leírását tartalmazza gyorsírói feljegyzések alapján.

Az »Eötvös-alap« diákasztala, a mely a vidéki szegénysorsu tanitók budapesti felsőbb iskolákat látogató gyermekeit látja el az egész tanévben ingyenes ebéddel, ingyenes vacsorával, az idén sokkal népesebb, mint tavaly volt. Ezt azoknak a nagylelkű szállodásoknak, vendéglősöknek és korcsmárosoknak köszönhetni, a kik önszántukból vállalkoztak egy-két, söt három szegény tanuló ingyenes ételmezésére. Tavaly 60 volt ezen jótékony vendéglősöknek a száma s ez az idén héttel szaporodott. Péterffy Sándor, az intézet megalapítója s az erre felügyelő bizottság elnöke a napokban a hírlapok útján is köszönetet mondott az adakozók áldozatkészségéért.

A vendéglős-reggeli, a »Régi zenélő-órán« október 1-én folyt le rendkívüli látogatottság mellett, olyan kedves befejezést nyert, hogy méltónak tartjuk arról külön is megemlékezni. A reggelinek szeretetreméltó házigazdája Fürst Tódor vendéglős ur ugyanis azokat az urakat, kik még némi szabad idővel rendelkeztek, meghívta az ugyanazon ház első emeletén levő magánlakásába, a ház szeretetreméltó leánya Matild kisasszonyka sikerült hangversenyt rögzítőnt, pompás és határozott játékaival mindvégig leköltvén a vendégek figyelmét, kik közül tiszteltreméltó diszelnökünket — aki ezen alkalommal legalább 10 évvel megifjodott, a legmagyarabb pezsgőgyárost François Lajost, a szikár de imponáló Seltenmayer bárót, az ifju Granichstättent, a hölgyeknek hódoló Rajágh Lajost, Boross városi képviselőt, a par excellencie vendéglős barátot, a komolytekinetű Salacz Nándort, Fischert, a tojáskereskedelem jónévv képviselőjét, Bittner Alajost és Bittner Józsefet, akiknek nemcsak egyforma nevük, de egyformán szép feleségük is van odahaza, végre Schartner t. Kern Ferenczet és Wagner t. emlithetjük fel, akik hárman mindig ott vannak a vendéglősöknek nemcsak bajnájál, de örömeinél is. A fő attrakció persze mindvégig a fiatal csinos házikisasszony s az ő pompás játéka maradtak.

Egymás után kerültek sorra a »Képülj fecském« s a legszebb magyar népdalok, amelyek után hangosan csendültek össze a pezsgős-poharak a debütírozó házikisasszony jóvoltára. — »Hol van Rajágh?« hangzik egyszerre mindenfelől, mert ellavázásokat az örömteli, derült mulatozás közben csak most vették észre. S alig hangzott el az ijedthangu kérdés, midőn már is rohanva jön a keresett vendég, kezében hatalmas élővirágcsokorral, melyet jól megérdemelt jutalmul a házikisasszonynak nyújtottak. Újra lelkes éljenzés. Kijutott persze ebből R a j á g h Lajosnak is. Kis szünet után a házikisasszony tanítványa, nyolcz éves kis huga, A r a n k ü l t a zongorához, akit persze szintén megtapsoltak, miközben nem jelentéktelen pezsgőfogyasztás történiik vala, a társaság kedélyes és emelkedett hangulata kíséretében. Közben Fürst ur s kedves neje végeztek el szeretetreméltóan a honneurs-öket, a társaság tagjai pedig, kik ez alkalommal e ritka szép családi életben ösztinte örömmel gyönyörködtek, távoztukkor alig tudtak köszönetüknek kifejezést adni az elvezetés órákért.

W—r.

Glück J. Erős, a Royal-nagyszállóda volt igazgatója, a kereskedelemügyi m. kir. miniszter által a párisi nemzetközi kiállítás X. csoportbizottság tagjává nevezetett ki.

Budapesti pinézér-egylet. A K a m m e r Ernő-féle alapítvány idei kamatai 22 frt 50 krnyi összegben nov. 3-án, az egyleti-jubileumi alapítvány 50 frtnyi összegben (egyenként 25 frttal) november 5-én, a Dréher által-féle alapítvány 20 frtnyi összegben és az Aich János-féle alapítvány 20 frtnyi összegben december 20-án, szegénysorsu és szorult viszonyok között levő egyleti tagok részére fog megszavaztatni. Azon tagok, kik ezen alapítványok egyikét elnyerni óhajlják, folyamodványaik legkésőbb november hó 1-ig az egyleti irodában adják át.

Czepka-estély. A belvárosi társaskör helyiségeiben f. évi október hó 13-dikán az üzleti órák után sikerült táncestélyt rendezett C z e p k a L., a »Budapesti pinézér-egylet« pénztárnoka, amely mulatság immár a 18-dik, amióta a derek öreg ur az egylet szolgálatában áll. Az estély látogatottság dolgában kielégítően sikerült ugyan, noha mi magunk sokkal több részvevőre számítottunk, már t. i. az öreg ur érdemeire való tekintettel. A megjelentek, különösen a kiválóan válogatott szép hölgykorszoru tagjai Balogh Károly zenekarának remek zenéje mellett a korai reggeli órákig élvezetes estét töltött el, amelynek emlékét bizonyára nem egysmaran fogják elfelejteni.

II. Internationale Hochkunst-Ausstellung. Man schreibt uns aus Wien: Nachdem der Termin für die Eröffnung von Ausstellungen für dieselbe abgelaufen ist, können wir auf das Bestimmteste die Mittheilung machen, daß die Beteiligungen eine derart große ist, daß selbst die erweiterten Seitenräume zur Aufnahme aller Ausstellungs-Objecte nicht mehr ausreichen, und sieht sich das Comité zu weiteren pecuniären Opfern veranlaßt, um durch forgerichtigte Raum-Adaptierungen den Anforderungen Genüge leisten zu können. Zahlreich vertreten sind die Herrschafts- und Restaurations-Küchen. Die betreffenden Chefs und Köche wollen daher die Gelegenheit und den patriotischen Anlaß benutzen, um ihr ganzes künstlerisches Können zu zeigen, und werden in der That — dies kann heute schon verathen werden, — auf diesem Gebiete Leitungen zu bewundern sein, die bislang das große Publicum zu sehen nie Gelegenheit hatte und die ganz bejondere das Interesse unserer fachverständigen Hausfrauen erregen werden, da nicht nur die kulinarische »Hochschule«, sondern auch die einfach bürgerliche Küche vertreten sein wird.

Auch eine Vorkehrungsmaßregel. Unter dieser Ueberschrift findet uns ein treuer Abonnent unseres Blattes, der erst vor Kurzem in Rio de Janeiro weite, aus Chicago nachfahende, sehr erbauliche Notiz ein: »Wie Sie, hochverehrter Herr Redacteur, wahrscheinlich schon selbst erfahren haben, sind in den Hotels von Süd-America fast gar keine weiblichen Dienstmädchen angestellt. Selbst das Bettenmachen und das Aufräumen der Fremdenzimmer wird nur von Männern besorgt, die außerdem noch die Angewohnheit haben, zu jeder Zeit, so oft es die Gelegenheit erfordert, in die Zimmer einzutreten, ohne ihre Absicht den anwesenden Gäste durch Anklopfen vorher anzumelden. Als nun kürzlich eine etwas präde New-Jorkerin in einem der ersten Hotels in Rio de Janeiro abstieg, fühlte sie sich von der Wahrnehmung unangenehm berührt, daß ein hübscher junger Mann mit stottem Schaurbart die Stelle des bisher gewohnten Zimmermädchens einnahm. Noch größer aber war ihr Erstaunen und Entsetzen, als der bärtige junge Mann ganz unzeremoniell am nächsten Morgen kam, um ihr das gewünschte warme Wasser zu bringen. Zuerst machte sie ihm gelinde Vorwürfe; als das nicht half, erfuhr sie ihn in strengem, befehlendem Tone, in Zukunft nicht eher die Thüre ihres Zimmers zu öffnen, bis sie ihn durch ihr »Herein« auf sein Klopfen dazu die Erlaubniß gebe. »Ich könnte ja gerade dabei sein, mich zu waschen, wenn Sie so urplötzlich hereinströmen!«, sagte sie empört dazu. »Das haben Sie nicht zu befürchten, Senhora«, entgegnete Juan mit trahelndem Lächeln; »ich gebrauche stets die Vorhöfe, erst durch das Schließfeld zu gehen, ehe ich hereinkomme!«

F—n.

Paprika-Tauben. Püze vier junge Tauben, denen die Köpfe abgeloßt sind und schneide sie in Stücke. Nun werden 30 Gramm in Würfel geschnittene Zwiebeln in 30 Gramm Schmalz gebräunt, ein Theelöffel voll Paprika,



genügend Salz und hierzu die Taubenstüde hinein geben, alles gut verrührt und mit  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne weichgesehen.

**Krebsle à la Provençale.** Kocht 30 Krebsle mit etwas Wasser, einem Glase weißen Wein und etwas Salz, brich die Schweifchen verständig aus, damit sie ganz bleiben und marinire sie einige Zeit in Del und Essig. Das übrige Krebsle wiege nebst etwas Petersilie und einigen Schaeletten (beides muß vorher abgebrüht werden) fein; rühre 6 bis 8 harte Eigelb durch, gib einen Pöfel voll Weismehl, fünf Pöfel Citronöl, die Krebsbrühe, feinen Pfeffer, Salz und eine Prisse Zucker daran und menge damit das gewiegte Krebsle. Widte die Speile in einer Glaschale an und garnire die Oberfläche mit kleinen Salatbeizten und den ganzen Krebsleweifechen.

**A szőlő eltartása.** Az állanivaló szőlőt mindig szép, napos és száraz időben szedjük meg. Olyan fürtöket válogassunk, amelyek nem nagyon tömöttek, inkább legyenek ritka szeműek és jól kifejlett fürtök. A szedést jó eles ollóval eszközöljük és egymás fölé ne rakjunk többet mint két sort vagy csak egy sorjába rakjuk a kosárba. A leszedett fürtöket mártogassuk langyos vízbe, hogy róla a homokot, port lemoszuk s azután rakjuk ki ponyvára vagy zsupp-szalmára, hogy megszáradjon. Azután erős fonálra vagy spargára felkötözzük olyformán, hogy a spárta mindkét végére kötünk egy-egy fürtöt. A helyiségnek, ahová az állani való szőlőt akarjuk rakni, száraznak és világosnak kell lenni, hogy szellőztetni lehessen, a hőmérsék 5—6 fok közt változhat, amely meleg állandóan meglegyen. Czélszerű erre egy üres szobát berendezni, ugy hogy a padlaserendába erősítsünk sorba drótkat, amire aggatjuk egyenként az egyes füzereket olyformán, hogy az egyik fürt lejjebb lójon mint a másik, hogy egymást ne érintsék. Szép, száraz napos időben szellőztetünk s minden 2 hétben vagy egy hónapban égessünk el a helyiség nagyságához képest 2—3 kénzáradék, miáltal megöljük a penész esirmagvait.

**175 éves bor elemzése.** Az ufezhezmi leégett templom újrapépítések az 1726-ban elhelyezett alapköben a különböző okmányokon és pénzmemeken kívül két borral megtöltött palackot is találtak, amelyek tartalma a rajtuk levő feliratok szerint 1719-ből származott. Az egyik, alig félig telt palackban fehér, penészes volt a bor, a másikban ellenben jó minőségű vörös bor, amely dr. Ronner E. vizsgálata szerint kitűnő minőségű 81% alkohol tartalmu borknak bizonyult, megfelelő glicerin és phosphorsavtartalommal.

**Szivárgó hordók gyors helyreállítása.** Boros hordóknál gyakran megessik, hogy azok megtöltésüket megelőzőleg történt erős kiszáritása vagy a fának hibás kiszáritása miatt megtöltésükkor szivárogni. sőt csurogni is kezdenek. Telt hordóknál az ilyen szivárgó részek leginkább a dongák érintkezési helyén és a hordó szájánál észlelhetők. Az ilyen részek a leggyorsabban és legyszerűbben oly módon javíthatók, hogy azokba egy fatagó késsel mindaddig gyapotot tömünk, míg a csurgás vagy szivárgás megszűnik, mire azután annak külső része meleg gyertyafagygyuval jól bekennetik. E czélra különben cementet is lehet használni, mivel ez hamar megkeményedik. Ez az eljárás azonban leginkább csak ászokhordóknál jön alkalmazásba. Gyakran történik meg az is, hogy a dongáknak szüete volta miatt az új hordók is csurognak. Az ilyenek a leggyorsabban oly módon tömíthetők, hogy a mutatkozó lyukba egy kis tölgyszegetet verünk bele. A hordó szájánál is történik csurgás, ez pedig akkor áll be, ha a hordó szája nem teljesen kerek. Az ilyen esetben a hordóba vert akona kiveendő, a megfelelő rész kádársással kiegyengetendő és annak szélei fagygyuval kismintandók, minek megtörténte után az akona rongyokkal megfelelően körülcsavarva ismét jól beverendő.

**Ceztekészítés a fáról lehullott gyümölcsből.** Az ceztekészítéshez a boron kívül mindenféle magvas valamint esontár és bogrós gyümölcs is alkalmas. A gyümölcs mineműsége nem zárja ki annak hasznavehetőségét, ugy hogy olyan gyümölcs is, amely a nyár folyamán felérett állapotban viharok által lett a fáról leverve, sőt rohadásnak indult, vagy pöndrós gyümölcs, vagy őszszel az aszalásnál, a szüretkor előforduló hulladék gyümölcs is, igen czélszerűen használható fel ceztekészítésre. Az alantabbi sorokkal az ceztekészítés legyszerűbb módját ismertetjük, amely minden különös előkészület nélkül elvégezhető. E czélra a rendelkezésre álló gyümölcs egyszerűen összezsuzatik és egy hordóba tétetik, mire azután annyi víz lesz öntve, hogy a gyümölcsöt ellepje, mire azután a hordófenék rátétetik és a hordó egy lehetőleg meleg helyen elhelyeztetik. Később gyűjtött gyümölcs is rakható a hordóba mindaddig, amíg az teljesen megtelik. E czefre elégséges erjedése után annak leve kisajtolatik és egy kénezetlen hordóba fejtetik. E hordó lehetőleg meleg, de mindenesetre fagymentes helyen tartandó és mindaddig jó, erős cezettel szinig megtöltve, míg az cezeterjedés be nem fejeződött, ami akkor következik be, ha a hordóban minden zaj megszűnt. Hogy esetleges tisztatlanságok távol tartásának, a hordószájra egy kis deszkadarab teendő és ott két szeggel kissé odaerősítendő.

**Tokaji bor hamisítása Németországban.** A magyar borok gyöngye: a tokaji, külföldön a legismertebb és legkeresettebb czikkek közé tartozik, különösen azért, mert az orvosok a betegeknek ajánlani szokták.

A »tokaji és« tokaji-gyógybor» név alatt oly tömémentelen mennyiség kerül Németországban forgalomba, amennyi tokaji Magyarországon tíz év alatt sem terem. Ezt a nagy keresletet az élelmes borkereskedők alaposan kihasználják anélkül, hogy ebben a hatóságok kötelességszerűen megakadályoznák. Mint a »Borászati Lapokban« olvassuk, Goldschmidt frankfurti borkereskedőt feljelentették borhamisításért az ottani törvényszéknek. A tárgyalás folyamán konstatálták, hogy G. nem követett el tulajdonképen borhamisítást, hanem csak követte az általános uzust, hogy a magában véve jó magyar aszubbort, melynek cukor-adagolásáról fogalma sem volt, »Tokaji« név alatt árusította. A törvényszék az élelmszertörvény 11. § ának könnyelmű áthágása cziménnel 30 márka pénzbírságra ítélte. Ami a borkereskedőnek nem igen fog fájni, aki hamis tokajiján évenként több ezer forint nyereséget vág zsebre, rontva a magyar bor jó hírnevét.

**Die strengen Temperenzgefehe** haben einen Amersikaner bewegen, wasserbüchtes Papier für den Transport geistiger Getränke zu verwenden. Eine Düte Whisky oder Bier empfielt sich durch ihr unskuldiges Neußere den vielen Temperenzlern, die den Trunk im Gebeimen betreiben. Die Kneipen machen jetzt mit dem Verkauf von Getränken in Düten und Schachteln glänzende Geschäfte.

**Im Fleisch im Sommer frisch zu erhalten** legen es die Japaner in eine Porzellanterrine und gießen sehr heißes Wasser darauf, daß das Fleisch vollkommen bedeckt ist, alsdann schütten sie Del auf das Wasser. Die Luft wird auf diese Weise gänzlich abgehalten und das Fleisch bleibt gut. Das Gerinnen des Eiweißes durch das heiße Wasser auf der Oberfläche des Fleisches scheint dabei ebenfalls mitzuwirken.

**Konserverung von Weintrauben.** Nach der „Ing. Weiz.“ wurden im Oktober Gutedeltrauben in einen Behälter aus Ziegeln gebracht, der innen zementiert und mit einer Holzbitz geflochten wurde. In denselben stellte man zu gleicher Zeit ein Gefäß mit 100 g 46-grädigen Spiritus hinein. In zwei Behältern der nämlichen Art, die dicht neben dem ersten standen, von denen der eine offen blieb und der andere geschlossen wurde, legte man an denselben Tage die gleichen Früchte auf Holzabfall wie die ersteren. Die Käfen befanden sich in einem Keller, dessen Temperatur während der ganzen Zeit des Verindes etwa 10° C. anhielt. Mitte November waren die Trauben in dem offenen Behältniß und noch mehr diejenigen in dem verschlossenen ganz verderben und mit Schimmel bedekt. In dem Behältniß aber, welches Alkohol enthielt, waren die Früchte von tadelloser Qualität. Anfangs Dezember waren die Trauben immer noch von schönem Aussehen. Die meisten wiesen jedoch eine oder zwei braune, fast ganz gute Beeren auf, die von ihrem Umfange nichts eingebüßt hatten und feinerliche bitteren Geschmack zeigten. Ende Dezember war das Gleiche der Fall, so daß also innerhalb zweier Monate jede Traube nur zwei bis vier Beeren eingebüßt hatte. Diefes in Frontreich erprobte Konserverungsverfahren hat den großen Vorzug der Einfachheit für sich. Jeder Keller eignet sich hierzu, nur muß man die Trauben in ein geschlossenes Behältniß bringen und in diesem für Verdunstung sorgen. Wird Spiritus in weite offene Gefäße gebracht, so verdunstet derselbe ganz langsam von selbst.

**Eine neue Massirvorrichtung.** Eine neue Massirvorrichtung, welche es ermöglicht, daß man sich selbst ohne fremde Hilfe massirt, besteht einfach aus einer Anzahl von Stöcken, welche an ihrem oberen Ende kleine Rissen tragen und um eine Welle am unteren Ende drehbar sind. Letztere nun kann durch eine gefrüßte Welle, welche mittelst Rollen und Schmiten in entgegengesetzter Richtung umdrehbar ist, in Action gesetzt werden, und so den an den Stöcken angebrachten Rissen eine hämmernde Bewegung erteilt werden. Da diese Massirvorrichtung in jeder beliebigen Weise verstellbar ist, gestattet sie, jeden Körpertheil zu bearbeiten, und es ist dabei noch von besonderem Vortheil, daß der Kranke, indem er den Apparat selbst in Bewegung setzt, sich noch einer regelmäßigen und daher gefunden förperlichen Bewegung unterziehen muß.

**Die Erbauung eines Hotels auf Spitzbergen** hat sich „als empfindliches Bedürfniß“ herausgestellt, dem eine Dampfischiffsgesellschaft abhelfen will. Bis vor Kurzem wurde Spitzbergen kaum von Walfischfängern angesegelt und das Land ist so ärmlich, so werthlos, daß bisher keine der nordischen Mächte Hoheitsrechte über dasselbe auszuüben sich bemühte. Das Geland ist also herrenlos und bietet somit dem ersten dortigen Galtbofbesiger Ausficht auf einen Königsthor.

**Auch ein Speisefettel** Ein Officier des niederländ. Kriegschiffs „Wilhelma“, der mit seinen Kameraden an einem echt chinefischen Diner in Batavia theilgenommen hatte, sandte einem Freunde den folgenden Speisefettel: „Leber mit Bambus und Champignons. Haifischhosen mit chinefischer Sauce. Hachee von Garnelen, Erbsen, Bambus, Schinken und Mäuseohren. Taubenier mit Haifischhosen und Schinken. Fischlaich mit stinkender Sauce. In Mehl abedane Garnelen. Schwämme mit Bambus und Schinken. Enten mit ausgedampften Pfannekuchen. Kalbsmaggen mit Bambus und Schwämmen. Schintenfuppe mit Zucker und Bambus. Gedadener Reis mit Pfeffersauce. Früchte: Melonen und sonstige Kerne.“ Da fehlt nur noch ein Stiefelnecht zum Nachsch.

**Stanzások és hamisítások** elkerülése véget kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig

**KRONDORF** KÉRNI



**Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett**  
**KRONDORF**  
szénsavtartalmu savanyuviz  
a bor vegyítésére  
legjobban alkalmas.

**A bort nem festi feketére!**  
A borkak kellemes pezsgőzt kölcsönöz.  
Budapesti raktár:  
V. kerület, Zoltán-utca 10. szám.  
Főképviseelő a magyar korona területén:  
**Schneider Szigfried.**

**GYUFA**  
**Kávés és Vendéglős uraknak**  
ajánlom  
Svéd gyufáimat legjobb minőségű gyártmányút 100 skatulya I. sz. 45 kr., II. sz. 50 kr., III. sz. 55 kr.  
Vörös fejű legjobb minőségű szelben is égő 100 skatulya 45 kr., I. sz. 50 kr., továbbá a legkedveltebb rezézett kén és kén nélküli gyufákat, valamint saját gyármányu fogványok lapos, gömbölyű, kemény és puha fából, a legtozsóbb árban, csakis  
**Deutsch Markuskál VII. Dob-utca 1. sz.**  
Alapítottott 1880. évben.

**Korona-pezső.**  
Próbáládák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postállomására 3 frt utánvétellel.  
— Viszontelárusítóknak megfelelő árengedmény.

**Mattes János.**  
Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főüzlet váci körút 12. főüzlet váci körút 60 és Terecz-körút 85. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Rabcs Sándor kerespi ut 11. — Sallay István kerespi ut. — Török Bódog kerespi ut. — Diósy Kálmán kerespi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-ter. — Tóth Imre főúti ut 73. — Czekkel Ferencz nevel-its utca. — Steuer Antal rózsá-utca. — Gáizler Béla Buda, Vár. — Selnner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főut. valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

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



Tisztít alaposan, pontosan és olesón  
egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget,  
ugyszinten padlók beeresztése és lakkirózása legjobban lesz eszközöltetve.  
Ablaktisztítás bérletben nagyon olesón és pontosan csakis megbízható munkások által.  
Poloskák, sváb, orosz férgék és molyok sáb. alaposan kiirtatnak.