

# KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a budapesti kávésegédek betegsegélyző-pénztárának  
 a Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjegyestülete  
 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.—  
 Az ipartársulati iroda és a kávésegédek beteg  
 segélyző-pénztárának irodája  
 IV., Kossuth Lajos-utca 3. szám alatt van.

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:  
 Budapest, IV., Keckeméti-utca 5. szám.  
 Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:  
**WAGNER JÓZSEF**  
 IV., Keckeméti-utca 5.  
 Kéziratok nem adatnak vissza.

A budapesti kávésegédek betegsegélyző-pénztárának  
 orvosai:  
**Dr. Rosenberg Jenő**  
 Andrássy-ut 35.  
**Dr. Drechsler Dezső**  
 Vámház-kört 16.

### HIVATALOS RÉSZ.

#### Helyiség változtatás.

A »Budapesti Kávés-Ipartársulat« és  
 a »Budapesti Kávéssegédek betegsegélyző-  
 pénztára« hivatalos helyiségeit

**IV., Kossuth Lajos-utca 3. szám alá**  
 helyezte át.

Hivatalos-órák: délután 2—4 óráig.

#### A „Budapesti Kávés-Ipartársulat”

folyó évi december 2-án

**Drechsler Béla vendéglőjében**  
 VI., Andrássy-ut 25. szám  
 tartja

#### III-ik társas-vacsoráját,

melyre az összes t. társulati tagokat és azok üzlet-  
 barátait tisztelettel meghívja  
 az **elnökség.**

= **A járdafoglalás tárgyában Ném ai Antal**  
 a »Budapesti Kávésipartársulat« elnöke a székes-  
 főváros törvényhatóságának november 16-án tartott  
 közgyűlésén a következő beszédet tartotta:

#### Tiszteit Közgyűlés!

Még 1896. május havában alkotott a székes-főváros  
 törvényhatóságának közgyűlése egy szabályrendeletet a  
 járdáknak üzleti célokra való elfoglalása tárgyában,  
 mely szabályrendelet minden tekintetben igyekezett meg-  
 felelni egy a nagy közönség, valamint a hatóságok és a  
 főváros igényeinek.

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> éve tehát annak, hogy ezt a szabályrendeletet  
 a közgyűlés megalkotta és 4 ízben tettem már meg egy a  
 szabályrendelet az utat Budára és vissza, anélkül, hogy a  
 jóváhagyási záradékkal a nagymélt. m. kir. belügy-  
 minisztérium részéről ellátott volna.

Ennek oka legfőképen abban rejlik, hogy maliczia  
 vagy tévedés következtében egy másik, a közgyűlés által  
 el nem fogadott szabályrendelet lett jóváhagyás végett  
 felterjesztve és a mely szabályrendelet, dacára annak,  
 hogy sem a közönség, sem a fővárosra előnyt nem nyújt  
 — a jóváhagyási záradékkal ellátott.

Azóta a közgyűlés már több ízben terjesztette fel  
 az általa egyhangulag elfogadott szabályrendeletet, kérve  
 annak jóváhagyását, de a miniszter vonakodott azt meg-  
 tenni és ragaszkodik az első ízben jóváhagyott szabály-  
 rendeletnek érvényben tartásához, mint azt a mostani  
 leirat is igazolja.

T. Közgyűlés! Ha már most a miniszternek ezen le-  
 iratát — melyet a Tanács most pártolólággal terjeszt elének  
 — elfogadjuk, akkor az egész járdafoglalási szabályren-  
 delet illuzóriássá válik, mert nem lesznek járdáink, egy-  
 két szélesebb ut kivételével, ahol a gyalogjáró egy részét  
 üzleti célra elfoglalni lehessen és mert azok az üzletek  
 is, a melyek már 1/2 század óta bírnak járdafoglalási  
 engedéllyel, a szóban forgó szabályrendelet értelmében  
 azt elvesztenék.

Nem szabad figyelmen kívül hagyni, t. Közgyűlés, azt  
 a körülményt, hogy a város területén a járdafoglalási  
 engedélynek megadása nemcsak az üzlettulajdonosok  
 érdekében van, hanem a főváros lakosságának érdeké-  
 ben is, akiknek sem módjuk, sem idejük, hogy a külön-

ben is drága lakáson kívül a nyáron át még nyári  
 lakást is béreljenek.

Mit szólna a t. Közgyűlés ahhoz, ha ezentul a »Corsó«,  
 a hol a városban lakó közönség üdülést talál, ezen  
 jellegűtől megfoszthatnák azáltal, hogy az ottani üzletek-  
 től a járdafoglalási engedély megvonatnék.

En azt hiszem, — és ez fontos tényező — hogy a  
 főváros érdekeinek is inkább az óhajtott, mint a már  
 jóváhagyott szabályrendelet felelné meg, mivel az sokkal  
 jövedelmezőbb a fővárosra, amit a jelenlegi pénzügyi  
 állapotok mellett nem hagyhatunk figyelmen kívül,  
 amikor gazdálkodásunkat intenzívebb alapokra kell  
 fektetni.

Kérem a t. Közgyűlést, hogy a miniszteri leiratot ne  
 vegye tudomásul, hanem utasítsa a tanácsot, hogy az  
 eredetileg elfogadott szabályrendeletet a kellő indokolás-  
 sal — jóváhagyás végett — újjólág terjesztesse fel a leg-  
 rövidben időn belül a nmélt. m. kir. belügyminiszterhez.

A közgyűlés Ném ai Antal indítványát nagy  
 többséggel elfogadta.

#### A karácsony-ünnepek befolyása az üzleti forgalomra.

A kereszténység legszebb ünnepeinek közeled-  
 tével az üzleti életben — mint ilyenkor minden  
 évben — úgy az idén is feltűnő életség észlel-  
 hető. Itt az ideje a kölcsönös ajándék-adásnak és  
 hasznos bevásárlásoknak és ez az az időpont, mely  
 az üzleti évben a kereskedőkre nézve a legfontos-  
 tobb, mely az évi mérleg alakulására igen nagy  
 befolyást gyakorol a nyereség tekintetében. Volt  
 idő, mikor még a kereskedővilág tetemes részének  
 egész évi beruházását tökéletesen fedezte a kara-  
 csony előtti két hét forgalma, de ez a beruházás  
 természetesen nem volt valami nagymérvű, sőt  
 mondhatnók, hogy a manapság fizetendő adók  
 mennyiségével sem ért fel. Ma már másképp ala-  
 kultak a viszonyok. Ma már a kereskedelem minden  
 szakában oly nagymértékű fényűzést kell ki-  
 fejteni, a melyről a régi világ kereskedőinek fogalmuk  
 sem volt. Manap a vevőközönség, pompás kiraka-  
 tokat, fényárban uszó üzlet-helyiséget, selyem- és  
 bársonybutorzuat berendezést és óriási aru-válasz-  
 téköt keres, a mivel természetesen a legnagyobb  
 mértékben emelkedik a beruházási tőke és a többi  
 fentartási költség. Ezért van az, hogy ha napjaink-  
 ban egy újonnan megnyitott üzlet egyáltalán nem  
 állja meg a helyét, úgy szédületes gyorsasággal  
 közeleg a csőd felé, míg a régi időkben legalább  
 lassu hanyatlással ment tőlünk. Valószínű, hogy ez  
 a legjellemzőbb különbség a régi és a mai  
 kereskedelem között.

Ugy mint a többi kereskedelmi viszonyok, a  
 régi idők karácsony előtti forgalma is szolidabb,  
 igénytelenebb alapokra volt fektetve.

Igaz, hogy ekkoriban a mai időkhöz viszonyítva  
 aránytalanul kisebb volt a bevétel és nyereség, de  
 az árunkat sokkal jobb árakat fizetett a vevő, míg  
 ma a szükséglet óriási ugyan, de az árak oly  
 alacsonyok, hogy igen nagy áru-forgalomra van  
 szükség, hogy a kereskedő valami csekély haszon-  
 hoz jusson. Különösen az iparcikkek árában ész-  
 lelhető óriási hanyatlás. sőt ezek között olyan  
 árukban is, melyek előállításához bizonyos mű-  
 vészet szükséges. A fényűzés mindig olcsóbb lesz,  
 míg a napi szükséglet cikkeit folyvást drágulnak,  
 és ez a körülmény jellemzi az idei karácsonyi  
 forgalmat is. Minden fényűzési cikkek vagy dísz-  
 tárgy, kezdve a szivárvány színeiben pompázó  
 gyémánt-nyakéktől egész a gyermekjáték-árukig,  
 nevetségesen olcsó a felső ruha, fehérnemű, butor  
 és élelmiszerek áraihoz viszonyítva. Vagyis a mi  
 az élet fenntartásához okvetlenül szükséges, drága  
 a legnagyobb mértékben, míg az élet díszítéséhez

szükséges luxus-áruk aránylag igen olcsó árakon  
 kelnek el. Innen magyarázható, hogy a karácsonyi  
 forgalomban sokkal nagyobb mértékben szerepel-  
 nek az okvetlenül szükséges áruk, mint a fényűzés  
 tárgyai, a minék az is oka, hogy az előbbiekből  
 igen nagy a kereslet, míg az utóbbiaknál óriási  
 kínálattal szemben a kereslet nagyon csekély. Az  
 életszükségleti cikkek drágulásából önként folyik  
 a luxus-tárgyak árhanatlása. Vagyis a mit az  
 üzletben megnyer a vámom, elveszti a révén. E  
 körülmény okozza az egész üzleti élet lanyhulását  
 és az iparművészet fejlődésének lassu menetét, sőt  
 sajnálatos visszahattással van az egész iparra, főleg  
 pedig a munkálatos ir, a mi a mai szocialista  
 irányu világban nagyon káros.

A karácsonyi forgalomban különösen szembe-  
 tűnő a fenti ellentét, és itt lép előtérbe ama  
 nemzetgazdaságtani igazság, mely szerint a fény-  
 űzési cikkek árhanatlása sohasem jó idők jele.  
 A luxus jellemző szíjsága, hogy mennél olcsóbbá  
 válik, annál inkább vesztli vonzerejét. Míg p. o. a  
 régi jó időkben, a mikor még egy ezüst óra  
 20—23 forintba került, egy ily óra elég becses  
 karácsonyi ajándékot képezett, míg ma, midőn  
 6—8 ftért is kapható, a megajándékozott talán  
 kiesinyilőleg mosolyogna, ha bár „ajándék-lónak nem  
 illik a csikófogat nézni!” És így van ez minden  
 többi fényűzési cikkekkel is! A fényűzési tárgyak  
 olcsóbb fajának árhanatlása igen sajnálatos jelen-  
 ség, mert ezek előállításával aránylag sokkal több  
 iparos foglalkozik, mint a drágabbaival, a melye-  
 ket, p. o. az ékszerarukat, csak a vevők bizonyos  
 kisebb köre vásárol. Az ipar sok ágának ily hanyat-  
 lása annál rosszabb jelenség, mert az iparos- és  
 kereskedővilág sok körét nagyon érzékenyen érinti.  
**H. Halász István.**

#### Fölhaborodás és önértzet.

E címet csak azért választottam, hogy egyal-  
 talán — ezime legyen e néhány sornak. Nem  
 vagyok hivatásos cikkíró és így ne is varjanak  
 tőlem valami magas irodalmi színvonalon álló  
 cikket, de azért megkísérltem azt leírni, a mi gon-  
 dolatban meg van és így nagyon szeretném maga-  
 mat megértetni Kartársaimmal.

A »Kávésipar Szakközlöny« 247. számában  
 megjelent egy cikk, melyben egy ismert kartársunk  
 félti tekintélyünket azért, mert akadtak olyan  
 kávésegédek, kik — főnökük kívánságára, vagy  
 annak parancsára — fölvettek egy bohócz-kosztümet  
 és ebben a ruhában szolgálják föl a pikkolókat.

No már kedves kartársak, én azt mondom,  
 hogy ezáltal a kávésegédek tekintélye még nem  
 szenved csorbát; lehet, hogy az én fölfogásom  
 helytelen, nem is akarom azt senkibe szuggérálni,  
 csupan egyéni nézetemnek akarok kifejezést adni  
 a következő sorokban, mert e tényen nem szabad  
 fölhaborodnunk és a mi a fő, ne itt legyünk ön-  
 érzetesek.

A mai megnehezített életviszonyok között sok  
 mást is megtehet az ember, különösen mi kávé-  
 segédek, mert névtelen vagyunk vele.

Távol állok attól, hogy védelembe venném  
 azokat a kartársakat, kiket a kenyszerűség vagy  
 főnökük excentrikus hajlamai vittek rea, hogy  
 bohócz ruhába bujtak, mert ennek csakis ok az oka.

Igenis ok! És mi mindnyájan miért tűrjük meg  
 tovább is azt, hogy az ugnőköknek legyünk ki-  
 szolgáltva? Legyünk tehát ott önérzetesek, a hol  
 önérzetesnek lenni kell!

Bántson bennünket az önértzet pedig azért,  
 hogy a székes-fővárosban kétezer kávésegéd van  
 és ezek között ezerhátszáz tünyságban szenved,  
 sztrajkról álmodozik, szidják a főnököket, átkozzák  
 a helyközvetítőket, a miért nem helyezi el őket!

# BABUSEK FERENCZ

mű-butor és tekeasztal üzlete

Budapest, VI., Szondy-utca 19, Csengery-u. sarok.  
Elvállal minden e szakmába vágó munkát, úgy-  
mint: háló-, ebédlő-, szalon-, kávéház-, portál-  
és üzlet-berendezéseket helyben és vidékre. —  
Ajánlja



## fordítható tekeasztalait,

egyik oldal golyó-, a másik oldal karam-  
boljáték számára, mindkét oldal márvány-  
lappal ellátva.

Uj és használt tekeasztalok és mindennemű  
kellékek dus választékban mindig raktáron.  
Mindenféle stílusban kávéház-berendezések  
elvéllaltatnak.

Árak megegyezés szerint.  
Képes árjegyzékek ingyen és bérmentve.

LEGKITÜNÖBB  
ASZTALI VIZ A

**KRONDORFI**  
SAVANYÚVIZ

ÉS A LEGJOBB  
FRÖCS  
(»Spritzer«)  
BORHOZ.

MAGYARORSZÁGI FŐRAKTÁR :  
BUDAPEST, V., ZOLTÁN-UTCZA 10.  
SCHNEIDER SIEGFRIED képviselő.

## CSÁKY ÁRMIN Budapesten,

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

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

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban



szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára  
Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 250  
Kabátok pique-velezből frt 2. 250, 3.  
Kabátok csinvalt. 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  
30, 35, 40.

Ezen fehérnemű cégemnek külön spe-  
cializálása és a legtöbb uraság szállodák és  
konyhába általam szállítatik.

## Rum, finom likőrök, törköly és szilvioriumot

bárki házi használatra hideg uton  
minden készülék nélkül  
kitünő minőségben előállíthat.

Kezelési könyv és árlapok ingyen.

Watterich A. Budapest,  
dohány-utca 5.

Czikkek a borkezeléshez.  
Minden horbetegség elleni szerek.

Első és legrégebbi tizlet  
e szakmában.

Fennáll 30 év óta.

Kartársak! legyünk őszinték és mondjuk ki az igazságot! a többi négy száz kartárs közül kétszáz tehetetlenül áll, nem csinálhatnak semmit, egyrészt nagy elfoglaltságuk miatt, másrészt, mert még nincs is gyűlölködés, hol panaszukat előadhatnák. Nem mernek tenni semmit, mert félnek az ügynököktől, kik sok főnökkel nagyon bizalmas lábon állnak és bátran állíthatom, hogy akárhány főnök az ügynök lekötéltetése.

A fennmaradt kétszázról is megmondom a véleményemet. Ezeket az urakat föl kell osztanom — már most a számozástól elállók — Vannak közöttük olyanok, kik valami módon pénzhez jutottak és ez alapon olyan álláshoz jöttek, a mit e kvalifikációjuk nélkül bizonyára sohasem értek volna el és ezáltal szakképzett kartársaimat kiszorították az őket megillető helyükről.

Es itt vissza kell térnem a helykövetítőkre. A helykövetítők tudvalevőleg iparjoggal bírnak, tehát üzletemberek és mint ilyenek minden lehető elkövetnek, hogy minél nagyobb jövedelemre tegyenek szert.

Es ez az a sérelmes hely, mely nekünk fáj! Sajnos! az ügynököknek vagyunk kiszolgálva — akár a leánykereskedőnek a lépement leányok — és ők természetesen fölhasználják a jó alkalmat a kizsákmányolásra.

Tisztelet a kivétel előtt.  
Ez alkalmammal nem akarok bővebben foglal-  
kozni e dologgal, mert nagyon hosszadalmas lennék. Kartársak! újból rematutok itt és ezen föl-  
háborodhatunk, ez sértheti önértékünk!

A mi pedig tekintélyünket illeti, kedves Kar-  
társak, hát — azt először is meg kell szervezni. Kartársak! csak egy lépés még és megvan az eddig nélkülözött tekintély is.

Hogy miféle lépés?  
Minden törvényes eszköz a kezünk között van, csak föl kell tudni használni.

Fölhivom tehát önöket, Kartársak, a kiknek módjukban áll és tehetségük van hozzá, ne huzód-  
janak és ne vonakodjanak, hanem lépjenek előre és vállalva iparkodjunk felelni almalagságukból a kivéségeket. Mentsük meg egymást a koldus-  
bottól, mert előbb-utóbb csak az vár reánk, ha nem reformáljuk a helykövetitést.

A »Budapesti Kávéségedék Köré-  
nek alapsabályai magában foglalja nemes programunkat és ez alapon megszerezhetjük tekintélyünket.

Meg vagyok győződve, hogy minden tisztel-  
ségesen gondolkozó főnök látva nemes törekvésünket, segítkezett fog nyújtani, hogy szent földadatunkat mielőbb diadalra vihessük!

A mi érdekeinket azonban első sorban nekünk kell védeni, magunknak kell rendezni.

Ne szidjuk, ne átkozzuk az ügynököket, mert avval nem érünk czélra. De semmissük meg rendezésüket.

Csoportosuljunk! Szervezzük magunkat! Ne éljünk továbbra is czigánymódra.  
Többet élőszóval.

Kartársi üdvözléssel

Ótmosi József.

## A tejtermelés hazánkban.

A nyerstejtermelésre és a tejtermékek ipar-  
szerű feldolgozására czélzó rendszeres tehenészetek a legutolsó évtizednek, helyesebben az utolsó évek-  
nek gazdasági eredménye Az intenzív gazdálkodás immár nem röpke szó. Amit bizonyít az is, hogy a tehenészetekkel kapcsolatos iparszerű földolgozás s egy a melléktermékek értékesítése az állat-  
nevelésben, sokhelyt követendő példaként meg van már az országban. Ugyanis, mint e kis cikkely-  
ből látni fogjuk, több uradalom a vaj és túró melléktermékeit serlészihizalásra használja s ugyan-  
csak e kis cikkelyből fogjuk látni, hogy nem hiányzanak a tehenészetek mellett a szeparátorok, vagyis a mezőgazdasági gyártás azon módjai, melyekkel a külföldi ipar-  
szerű tehenészetek és ezen a szövetkezeti eszme is szépen érvenyesül. A múlt napok-  
ban alakult tehenészetekkel hetvenötre nőtt meg a tehenészetek száma, közöttük a legvirág-  
zóbbak Baranyában, a hol a berkesdinek 15.000, a püspök-szentesrébelinek 14.500 forint bevétele volt a múlt évben; a szövetkezetek összes bevétele pedig az 1897. évi zárkörlet szerint a három-  
százezer forintot meghaladja.

A kisgazdák szövetkezete mellett persze jelen-  
tekenyebb az a forgalom, a mi a nagybirtokosok tehenészeteinél mutatkozik.

Miután a kérdés érdekel és miután ennek a mező-  
gazdasági ágának, tudommal, irodalmi művelője nincs, vellem magamnak azt a fáradságot, hogy a hivatalos adatokból, a mennyire ez lehetséges, elkészíttem a tehenészetek forgalmi statisztikáját. Eszerint az ország háromezre tehető rendszeres tehenészetiben kerekszámokban kifejezve 35.000 tehenet fejnek részben a tejnek nyersen való érté-  
kesítésére, részben iparszerű feldolgozására. Ez természetesen igen kevés. De minden évben állandó és nagy fejlődés mutatkozik, a mit megfejt az a körülmény, hogy a tejnek Budapesten és az ország nagyvárosaiban való nagy piacza mellett még négy

magyar vármegye az osztrák császárváros tej-  
szükségletét is részben kielégíti. továbbá piacunk van Eszéken, Zággrában, sőt a brassói, fogarasi tej Bukarestben is talál piaczot.

A legrégebbi tehenészet hazánkban a Frigyes főhercege Mosonmegyéében, mely 1814-ből való; sok tehenészetet a hetvenes években alakult. Am vasuti hálózatunk mai kifejlesztése mellett, százalék-  
ban kifejezve a magyarországi tehenészetek 75%-a ez évtized elejétől rendeztetett be, Hogy a tejk-  
resletet még korántsem tudjuk kielégíteni és e tekintetben még az üzemen levő gyárak szükség-  
letét sem fedezzük, elég hivatkoznom az első magyar pogácsasajt (quark) gyár hivatalos felter-  
jesztésére, a mely jóllehet 30 mm. nyersturónak naponkénti feldolgozására lenne képesítő és készit-  
ményeit ebben az arányban a piaczon el is tudná helyezni, anyagban szűkölködven, üzemet jelenté-  
kenyen le kell szállítani. Attól tehát nem kell fél-  
nünk, hogy e téren tulprodukczió áll be. A foly-  
tonos és nagyobbfoku termelés mellett sem limi-  
tálódhatnak az árak: sőt azt kell feltennünk, ha a tejtermelés nagyobb lendületet vesz, a külföldi nagyobb sajtyárak sem fognak huzódni, hogy hazánkban gyárakat létesítsenek, a mi egyébként, ha maga a tejtermelés intenzív módon történik, nem is ajánlatos. Hiszen már hazai példák is élénken bizonyítják, hogy azokon a rónákon, a honnét a nyersen való értékesítés nem fizeti ki magát, az iparszerű feldolgozásnak kétségtelenül meg van a maga gazdasági eredménye.

A kérdés ezen szempontból és adatokkal támo-  
gatva megérdemelne a legnagyobb figyelmünket; de most nem az a czélom. A beszerzett és föld-  
dolgozott adatokkal akarom az egyes törvényható-  
ságok tehenészetének számát kimutatni, azok fejlődési irányát, mert minden szónál szebben beszél-  
nek — a statisztikai adatok. Ezen adatokból pedig kitünik, hogy eltekintve a tejtermelési szövetkezeti akczió tovább fejlesztéséről, — nagy szükség van még arra is, hogy a nagyobb uradalmak tehené-  
szeteket létesítsenek.

Abaujan 125 figyelemre méltó tehenészet van. E tehenészetekben 1450 tehen van beállítva. Leg-  
inkább a kuhlandi és pinzgau fajtát tenyésztik és nem hiányzanak az adatok, hogy egy tehen után átlagosan 3000 l. tejet nyertek. Legnagyobb tehenészet Abaujan, Dréher Antalé Tornán, termelését maga dolgozza föl vajjá, míg Keglevich István gróf rákói uradalma valóságos sajtmestereképző teleppel kombinálta tehenészetét. Baró Schell Gyula (Nagy-  
Idén), Forgách Sándor gróf (Pethő-Szinnynén) simmenthali és algau tehenészetekkel tűnnek föl. A kassai piaczot látják el.

Aradban két figyelmet érdemlő tehenészet van. Legnagyobb Aradon Hirschmann Vilmosé, Ötvene-  
sen Zselénzky Róbert grófé. E tehenészetek összesen 468 drb tehen t-jét hozzák forgalomba, Zselénzky-  
nél a hollandi fajjal ritka eredményt érnek el.

Csanád megyében felemlítendő a mezőhegyesi m. kir. ménesuradalom kuhland simmenthali tehenés-  
zete. Állománya mintegy 500 drb. A tej nyers állapotban Aradon értékesítetik.

Baranyában a többrendbeli tejszövetkezet mellett feltünik a belyei uradalom 1000 drbból álló nagy tehenészete. Az uradalom maga dolgozza föl sajátja készítményét, Otocska Géza simmenthali tehené-  
szete szintén jeles. Baranyának Pécs mellett még nagy piacza Eszék; e helyekre minden nap 1020 tehen tejet szállítják.

Beregben összesen 52 tehenészet van. Legnagyobb Schönborn Ervin gróf munkács-szt.-miklósi tehené-  
szete 390 tehenre berendezve. Pinzgau, algaui és simmenthali tehenek 1800 l. állagot adnak. Termelését vajjá dolgozza fel és a »Hungária«  
hozza áruba.

Biharban rendkívül kevés a tehenészet. A káptalan mieskei uradalma Leufeld Lipót (Paptamási) száz-száz bonyhádi tehen tejet főleg Nagyváradon hozza nyersen forgalomba.

Brassóban a kisgazdák foglalkoznak előszere-  
tettel kiesinyben tejtermeléssel. Figyelmet érdemel a földvári földmives-iskola pinzgau tehenészete.

Borsodban tízenyolcz nagyobb tehenészet van. Ezekben össze-vissza 700 tehenet fejnek. Legnagyobb Friedmann Dávidé (Berentén) simmenthali tenyészetevel. A nyers tejet Miskolczon hozza forgalomba.

Esztergomban kevés a tehenészet, mindössze tíz. Luczenbacher István (muzsli) tehenészete Ujpestet látja el tejjel. Simmenthali és algau tehenészete van; a káptalan simmenthali tehené-  
szete pedig a helyi piaczon átlag magas áron 1. 9 kronként hozza forgalomba.

Gömörben 154 tehenészet van olyan, amelyben tíz tehennél többet fejnek. Főleg a simmenthali és őrni fajt találjuk. Legnagyobb Serényi Béla putnoki tehenészete. Piacza: Miskolcz.

Győrben szintén kevés a nagyobb tehenészet. Mindössze nyolcz. Pedig a győriek már a bécsi piaczra gravitálnak. Fricke Nándor (Sövényháza) inthali tehenészete állandóan Bécsben talál piaczot. Jeles és nagy, százig való Lévy Henrik táplányi tehenészete.

Hajdubán csak Steinfeld Mihály simmenthali tehenészetéről irhatunk. Elég magas, 2700 liter átlagot mutat. Piacza: Debreczen.

Háromszék inkább bivalyokat nevel. Nemes János hidvégi tehenészete igen jeles; míg Székely

György ambícionálja, hogy a magyar marha elterjedt rossztejelő hírnevét meghazudtolja. Magyar marhával ritka átlagot mutat ki: 1500 liter.

(Vége következik.)

## Elefántcsont-tekegyókról.

Csupán az elefántcsontgolyó bir a kellő ruganyossággal a tekejátékokhoz; és ha mindig új és új utánzatokat magasztalnak és jól használhatókknak mondják azokat, csak azért, mert négy éven felüli tapasztalatom eléggé bizonyította, hogy a jó játékok hosszabb időn át nem játszanak semmi más anyaggal.

Nagyobb ruganyosságot könnyen érhetünk el gummi által, kisebbet schellackkal, celluloiddal stb., azonban ugyanolyan, mint az elefántcsont ruganyossága, nem vagyunk képesek mesterségesen előállítani. Mert mikroszkopiai vizsgálatok az eleredményt adták, hogy az elefántcsont millió és millió apró, finom állati enyvel telt sávokból áll, amely anyag ruganyossága felülmulthatatlan.

Természetes, hogy a csonttuskóból ujonnan készített golyó minden időjárás változás iránt nagyon érzékeny; körülbelül három hónapig egyenletesen fűtött helyiségben kell azt tartani, hogy kiszáradjon, mielőtt még egészen kifaragva vagy fényezve volna. De még a jól kiszáradt elefántcsontgolyó is ki van téve az időjárás rohamos változásainak, azért sohasem szabad azt a hideg levegőről hirtelen a melegre, vagy a melegről a hidegre vinni, mert a sávoknak kitágulása a golyó falában repedést okoz. Ez legtöbbször azon esetben fordul elő, ha a golyó hosszabb téli utazás alkalmával tökéletesen áthidegült, és aztán hirtelen meleg szobába viszik azokat. A golyók lassankint való átmelegítése a játék előtt épen olyan szükséges, mint a mennyire megóvándók azok a helyiség szellőztetése alkalmával betóduló száraz, hideg levegőtől. Jótállást tehát nem lehet vállalni a golyók tartóságáért.

Az elefántcsontból készült tekegolyókat, ha azok kivételre vannak szárvá, jól elzárt dobozokban kellene szállítani, a rendelési helyén pedig minden játszás után ugyanabban gondosan megóvni; így aztán hosszabb ideig fognak azok eltartani minden nagyobb repedés nélkül. Kisebb repedéseket, amelyek azonban a golyó használhatóságának épen nincsenek kárára, gyakran észlelhetünk a legjobb golyóknál is rövid idő múlva.

A legjobb elefántcsontgolyók készítéséhez csupán kicsiny agyarak használhatók, amelyek kerek, szép alakúknál fogva tűnnek ki. Ezen úgynevezett golyófogak között ritkán vannak 10 kilogrammnál nehezebbek, 15 kilogrammnál nehezebbek pedig egyáltalán nem alkalmasak; a legjobb minőségben szállítanak Közép-afrika keleti és nyugati tengervidékéről, és értékük a ritkaságuknál fogva — évről-évre nagyobbodik.

Hogy ezen drága golyófogak az európai piacon nem található fel, és hogy csak az indiaiak adnak el ilyeneket kis mennyiségben, azt megmagyarázza azon körülmény, hogy még Afrika belsejében és a partokon vásárolják össze azokat amerikai és indiai kereskedőházak.

A francziák és németek nagyrészt csekélyebb értékű elefántcsontgolyókat használnak takarékosági szempontból. Ez utóbbiak sokkal olcsóbbak, keményebbek és törékenyebbek.

Ez magyarázza meg a nagy árkülömbözetet, mert egyébként az olcsóbb kész golyók külseje alig különbözethet meg a jobb minőségűektől.

A golyók különféle nagyságánál és minőségénél fogva, valamint tekintettel a golyók hosszu ideig tartó kiszáradására, nekem is nagy raktárt kell tartani, azaz felét az évenkénti kelendőségnek, ami nálam körülbelül 2000 darab golyót és golyódarabot tesz.

A különböző minőségek a következők: golyók és golyódarabok valódi golyófogakból; különféle hibás magva elefántcsontból; lyukas golyók 8—20 mm. nagyságú beillesztett csövekkel és az oldalán repedezett golyók.

Színes golyókul leginkább kéreggolyókat vesznek, mert ezek nagyon tartósak.

Végül pedig arra akarom a kávék urakat figyelmeztetni, hogy helyesen cselekedjenek, ha elefántcsontgolyókat kéthavonként szabályoztatják, mert ezáltal a golyó mindig friss táplálékot nyer és tovább tart.

**Novágh Károly.**

## Tudományos apróságok.

A czeruza történetéhez. A XVI-dik században legáltalánosabban ólom és ón összeolvasztásából készült rudacsokkákat irtak és rajzoltak. De már 1865-ből említi G e s n e r Konrád svájci természettudós az angol graphis használatát czeruzakészítésre, persze nem ismerve még a grafit anyagát, amelyet ólomfajta ásvány-nak mond. Ezen segítettő, Merrer angol természettudós azt ajánlotta, hogy nigricia fabrilisnak nevezék. 1683-ban kezdődött a kumberlandi grafitból készült czeruzák általánosabb elterjedése. Ekkor már nemcsak Angolországban, hanem már Francia- és részben Németországban is készítettek czeruzákat. Kezdetben a nyersanyagot megfelelő nagyságu hosszukás, vékony darabokra fűrészelték s ilyképen fenyő vagy cedrus-fába foglalták. Egy font grafitból tízenyolcz tuozat czeruza került, de egy mássa grafitból csak harminczhárom font fűrészeltető gránitdarab. A hulladékot sem hagyták elveszni, hanem szénrel és kénrel keverve, masszává

égették s ebből vágták a czeruzákat. 1726-ban a Frigyes Vilmostól Berlinbe hozatott czeruzakészítő a jobb fajta czeruzákat még kénrel összeolvasztott tömegből vágta s hársfába enyvezte. A rosszabb fajtákhoz a grafitot kofoniummal, viasszal és fagyjuval keverte és azt a pépet közönséges nádba nyomta. Csak 1795-ben jutott Conté arra a gondolatra, hogy ragasztó anyagul legezöl-szerűbb lesz tiszta agyagot venni és ezt ma is alkalmaz-zák a czeruzakészítésben. Sok idő elmult azonban, míg az agyag hozzájárulásával a mai tökéletes készítési mód-hoz eljutottak. A grafit fűrészelését nemokára abba hagyták, mert csakhamar belátták, hogy a czeruza-készítés gyurt masszából egyszerűbb és gyorsabb. Kezdetben puszpánytuskókba oly széles és hosszú csator-nákat vágtek, amily nagyságu czeruzát akartak készíteni. Ezekbe a csatornába nyomták bele a grafit tömeget, azután megszáradtatták, kiüzították, fába foglalták. A rajzolásra szánt darabokat fába foglalás előtt forró viaszba vagy zsírba mártották. Az agyagon kívül még igen sok kormot is kevertek a grafithoz azon hiszben hogy javítják. Jelenleg a grafiton és agyagon kívül csupán a színes czeruzákban van festőanyag. Jelenleg a leg-nagyobb czeruzagyár Nürnbergben van.

A kínai tus készítéséről. A tus felalálása a Krisztus előtti III. századból datálódik, amikor lámpa-és fenyőkoromból készítették lakkal és ennyvel. Későbbi időkbén a tus készítésére majdnem minden világos anyag kormát felhasználták. Ahogy a petroleum nagyon elterjedt, különösen kedvelték azt a tust, amely a petroleumlámpa kormából készült; mind fényre, mind feketeségre nézve különb az a fenyőkoromból készült tustnál. Ma különben a jó tushoz nagyon ritkán használják a fenyőkormot, míg sokkal inkább a kendermagolaj és Dryandra cordata olajos anyagából előállított kormot. Nemely helyen a Gleditschia sinensis és a Cana virág, sőt a borsó korma is szolgál tuskészítésre. A legjobb tust jelenleg a Sesamum orientale kormából készítik, a ragasztóul használt ennyvel pedig rianocerosz-szarvból, szarvas agancsból, ritkábban különböző halak csontjából vagy marhaszarvból állítják elő. A valódi kínai tus szaga, onnan van, hogy a korom és enyvekeverékhez rendszeren még mósust és kámfort is adnak. Egnémely forrás szerint a tushoz rohadat marhaepét kevernek és ettől eredne sajátos szaga. A készítésben az anyagok megválasztásán kívül a legfontosabb a dörzsölés módja, amihhez különös jártasság és ügyesség kell. A dörzsölést kézzel végzik üveglapokon. A tust annál finomabbnak és értékesebbnek tartják, mennél jobban alámerül a vízben. A legdrágábbak azok, a melyek a papiroson fahéjszínben csillognak.

A konyhasó termése és fogyasztása Magyarországon. A konyhasót hazánkban jelenleg kiléncz helyen bányászzák: a kolozsvári kerületben a deés-aknai, maros-ujvári, parajdi, torlai és vizaknai bányában, a máramaroszigeti kerületben a rónaszéki, sugatagi és szlatinai bányában, ezekhez járul a sóvári sófőző. E helyeken a konyhasót, amelyet mint kősót, ipari sőt és főtt sőt különböztetnek meg, 1872-től—1888-ig terjedő kimutatások szerint maximumban (1882-ben) 1639.293, minimumban (1875) pedig 1,105.393 q-val. A fogyasztás hazánkban több, mint amennyit bányásznak, ami csak ugy lehetséges, hogy évenként tetemes sómennyiséget az ausztriai tartományokból hoznak be. E behozatal évről-évre keves-bedik. Szerbiába, Boszniába jelentékeny kivitelünk is. Ha az egész sómennyiséget egyenlően elosztjuk az ország népe közt, amely a hivatalos népszámlálás szerint 1881. január 1-én 15,642.003 egyénből állott, egy-egy egyénre 1056 kiló konyhasó esik mint évi fogyasztás.

A »Klotild-kávéház megnyitása. A székes-főváros ismét gyarapodott egy látványossággal, a »Klotild-kávéházzal, melyet tulajdonosa, Jellinek Berta urnó, a régóta létező előkelő hírnevű kerepesi-uti »Othton-kávéház tulajdonosnője, november hó 26-án, szombaton délben nyitott meg. Az új kávéház gyönyörű, tágas, jól szellőzhető helyiségei, rendkívül elegáns berendezése és különösen nagyon kedvező fekvése által a legnagyobb mértékben megfelel a legkényesebb igényeknek is. A Belvárosban, a Lipót-utca és Irányi-utca sarkán épült impozáns térfarancsnoksági új palota földszintje és első emeletének tetemes részét foglalja el a remekül berendezett új kávéház, mely remélhetőleg a Belváros előkelőségének gyűhelyévé lesz. A közel jövőben megnyitandó eskü-téri hid állapotandja meg a vállalat jövőjét, minthogy a hid maga, a Belváros ma is élénk forgalmát legalább is meg fogja kétszerezni, az új kávéház pedig az épülő eskü-téri hid balparti fejének közvetlen közelében van. A mai kor igényeinek mindenben megfelelő nagytílusú kávéház butorzatát a világhírű Thonet és Seiffert czégek, világítás berendezéseit a berlini Conrad és Niemann czég, ezüstneműit a jónévi Hacker Mór budapesti czég szállította, mennyezet- és kárpitosmunkáit S ü d f e l d S á m u e l budapesti kárpitos végezte kintűn szakörtemmel és művészies kivitellel. Ha még tekintetbe vesszük Jellinek Berta urnó fővárosszerte nagyrabecsült rokonszenves egyéniségét, valamint azt, hogy a fizetőpinczéri állást Holländer Dezsó ur tölti be, akit ügyessége és udvariasága folytán széles körben ismer a közönség, azt hisszük, hogy az új vállalat jövője a legszerencsésebb lesz. Mi részünkről ezt a legőszintebben kívánjuk az új kávéház tulajdonosnőjének, Jellinek Berta urnónak. W.

# Hacker Mór

chinaezüst és alpacca-áru-gyár

**BUDAPEST**

**Kossuth Lajos-utca 15**

Bécs Gyár: IV., Phorusplatz 7.  
Raktár: I., Operngasse 2.

Ajánlja a legjobbnak elismert gyártmányait a t. szálloda-, vendéglő- és kávéház-tulajdonos urak becses figyelmébe.

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve.

Telefon 5831.

**Elsőrendű vásznak és asztalmenüek**

kész fehérneműek, szőnyegek és függönyök nagy raktára.

Kelengyék és szálloda berendezések.

## KUNZ JÓZSEF és TÁRSA

M. KIR. SZAB. NAGYKERESKEDŐK

Budapesten, V., Erzsébet- és Deák Ferencz-tér szögletén.

TELEPHON CZIM :

# PURITÁS GŐZMOSÓ

**PURITAS**

ANGOL GŐZMOSÓ-VÁLLALAT

(IX., BOKRÉTA-UTCZA 3)

elvállal szállodai, vendéglői és kávéházi fehérneműek mosását a legutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett. A fehérneműek háztól és házhoz szállítatnak. — Kívánatra árjegyzékkel szolgálunk.

HAVRANEK ÉS TERLETTER.



## Korona-Sec

(Habzó-bor)

Próbáládák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postállomásra 3 frt utánvéttel. — Viszontelárusítóknak megfelelő árendemény.

**Mattes János.**

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körút 12, főzlet váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrásy-ut 29. — Rabsch Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut. — Török Bódog kerepesi ut. — Diósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre álló ut 73. — Czekkel Ferencz, négyezer-utca. — Steurer Antal rózsá-utca. — Gaizler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főut, valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

A „Boulevard“-kávéház, a mely a vaczi-körut 24. szám alatt régi idők óta igen jó hírnévnek örvend, november hó 15-én tulajdonost cserélt. Az új kávé Tarnai ur, Budapestben széles körökben ismeretes, és az üzlet vezetője, Kohn ur, a tulajdonos veje, ép úgy mint apósa, barátságos és rokonszenves modora által közbecsülésnek örvend. Reméljük, hogy az új gazta igyekezni fog, hogy üzletének régi jó hírnévét a jövőre nézve is minden tekintetben fenntartsa. A helyiséget sok czélszerű újítással és új berendezéssel látta el, úgy hogy a Lipótváros előkelősége tetemes részének kedvenc találkozóhelye a „Boulevard“-kávéház. W.

Hajduska Gyula, jó hírnévnek örvendő főpinczér, a napokban a Rottenbiller-utczai Madrid-kávéházat tulajdonába vette át.

A „Budapesti Kávéssegédek Köre“ valamint a „Budapesti kávésegédek szegény-és árvagyermekeket felruházó karácsonyfa-ünnepélyt rendező bizottsága“, ugy a kör, valamint a bizottság tagjait ez uton is tisztelettel figyelmezteti arra, hogy miután a Hell-féle vendéglő bezáratik, keddi és pénteki összejöveteleit ezentul az Andrássy-uti Klivényi vendéglő különtermében fogja tartani. Ezen összejövetelekre az elnökség és bizottság szívesen látja a jó ügy barátjait, kéri megjelenésüket s egyuttal figyelmezteti az érdeklődőket, hogy a karácsonyfa-ünnepély f. évi december hó 20-án délután 5—9 óráig fog ünnepélyes formában megtartatni. Halasy s. k., elnök. Bronner s. k., alelnök. Olmossi s. k., alelnök. Neumann Károly s. k., jegyző.

A csokoládé minden kávéházban, nagyban vagy kicsinyben, fontos fogyasztási czikkel képez. A nélkül, hogy fölösleges frázisokat kellene használnunk, határozottan állíthatjuk, hogy a Stühmer-féle gyártmány minden egyéb ilyenmü gyártmánynak elébe helyezendő és ezen nézetünk helyessége már sok kávé részéről is igazolattott. A csokoládé-gyár, mely Magyarországon a legnagyobb, a Szentkirályi-utczában van. A ki pedig sokalja odáig az utat, az csak forduljon be bármely fűszerkereskedésbe, mert a Stühmer-féle csokoládé minden e szakmabeli üzletben kapható. Ezen gyártmány az 1885-iki kiállításon az arany-éremmel lett kitüntetve.

A billárdjáték feltalálását eddig az angolok és a francziák tulajdonították maguknak. Az angolok azért, mert a billárdkifejezés — az ő állításuk szerint — az angol »balyard« (bot, a melylyel azelőtt játszottak) szóból származik, míg a francziák a billard kifejezést a »bille« (golyó) szóból származtatják. Ujabbban a britt muzeum egy, a billárdjáték keletkezésére vonatkozó, 1750. évből származó levelet szerzett meg, a mely hivatva lesz a két nemzet közötti vitának véget vetni. A levél szerint a ma már világhírűvé vált billárdjátékot a 16-ik század közepén egy Kew William nevű londoni zálogüzlettulajdonos találta fel, aki minden este, üzletzárás után, a boltjátó fölött lógó, s üzletjelvényül szolgáló három golyót levette és azokkal íróasztalán játszott, s segítségül a »yard«-nak nevezett mérőbotot használta. Az angolok tehát jogosan a billárnt szót abból származtatják, hogy Bill Kew a golyókat mérőbotjával lökte s »bill yard«-ot ütött, sőt a ma használt dákok »Oueue« is az angol üzlettulajdonos nevéből, Kew-től származik.

Egy régi jó barátunkat, a kályhát, akit egész nyáron át figyelemre sem méltattuk, most, hogy a hideg időszak beállt, ismét nagy örömmel üdvözöljük hajlékunkban s meg is adjuk neki a kellő tiszteletet. De azért most sem szabad ám öt minél több enivalóval tulhalmozni, mert különben — a mi egészségünkre válna ártalmassá. Reclam tanár szerint ugyanis a szoba hőfokának sohsem szabadna a 15° fokot tulhaladni, s aki ezt mégis teszi, az csakhamar tapasztalni fogja, hogy melegigénye mindig emelkedik s nemsokára 17°, sőt 20° fok is kevés lesz neki az átmelegedéssel. Az oka ennek a következő: Állandó erős fűtésnél a falak, valamint a szobában lévő tárgyak kiszáradnak, s minő, jobban vesztik ezek nedvességüket, annál jobban szívja fel a száraz levegő a nedvességet ott, a hol az még megvan: az emberben. A bőr és tüdőnek alig észrevehető kipárlása ezáltal emelkedik, s miután ezen hőkipárlások által a testtől sok meleg vonatik el, ugy a kályha által adott meleg is mind nagyobb szükségé válik a testre. De a tulhevített szoba levegője ártalmára is van az emberi testre, mert a melegségben csak kevés savanyanyagot lélekezünk be, ami pedig egyik főlényező az egészség fenntartására; ezáltal étvágytalanság áll be, az ember boszus lesz, az álom is rendetlen és egyáltalában semmi sem hat jótékony hatással a testre. Azért figyelemmel legyünk a hőmérőre, s óvakodjunk a kályha tulhevítésétől, nehogy kárunkra, hanem hasznunkra álljon bent a szobánkban.



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb  
von Leopold Neumann  
BUDAPEST. VIII. Muzeum-körut 10.  
fabrizirt seit Jahren als Spezialität  
Kaffeehaus-Mappen, Spelsekarten-  
Decken und Rohrleitungshalter aus  
dem besten Material.  
Gelegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prosopote zu Diensten

Egy előkelő s a legjobb  
forgalomban levő  
téli- és nyári-vendéglő,

a legujabb izlés szerint építve és elegánsan berendezve, nagy ünnepelek, bálók, lakodalmak, mindenmü hangversenyek és színelőadások megtartására igen alkalmas, továbbá nagy árnyékos kerttel, fedett terrasse-val és egyéb számos mellékhelyiségekkel, betegség miatt, kedvező feltételek mellett

eladó.

Bővebbet lapunk kiadóhivatalában.

### Besonders

schmackhaftes Gebäck, Weizen-, speciell aber Kornbrod, sowie Original Pressburger Mohn- und Nuss-Beugel empfiehlt den Herren Kaffeesiedern und Restaurateuren

R. Schreiner

Weiss-, Brod- und Beugelbäckerei  
VII., Károly-körut 17.

## TORMA

kiváló gonddal termelt nemes, édeses ízű, mely a budapesti, szentpétervári, hamburgi stb. kiállításokon kitüntetésekkel lett díjazva, nagy mennyiségben kapható:

Extra minőségűnek kilója	35 kr., szála	70—100 deka
I-ső osztályunak	30 „	45—50 „
II-ik „	25 „	30—33 „
III-ik „	20 „	20—25 „
IV-ik „	16 „	14 15 „
V-ik „	12 „	10—12 „

A megrendelés legkevesebb 5 kilónyi lehet, mázsaszámra történő megrendelésnél a küldemény csomagolása és szállítása díjmentesen eszközöltetik, szállítható télen át, nagyobb hidegben is.

Megrendelési cím: **Biró Pál** kertgazdasága, Debreczen.

# NOVÁGH KÁROLY

IV. ker., kigyó-utca 7. sz. **BUDAPESTEN** (a párisi házzal szemben).

1899. február 1-től Egyetem-utca 11. sz.

Mű- és diszmű-esztergályos.

Nagy raktár

elefántcsont tekegolyókból

és kávéházi felszerelésekéből,

Sakk- és domino-játékok,

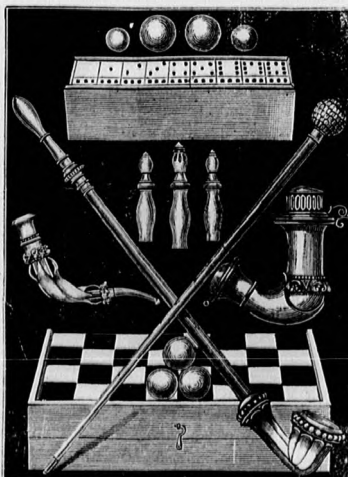
mindennemü tekedákók,

tajték és borostyánkő dohányzó-szerek,

Lignum Sanctum-golyók és hábukból,

sétabotok stb.-ből.

Tekegolyókat esztergálni és javítani, valamint dákJavitások is a legolcsóbb árban készíttetnek.



Kunst- und Galanterie-Drechsler.

Grosses Lager von

Elfenbein Billardballen

und Kaffeehaus-Utensilien,

Schach- und Dominospiele,

alle Sorten Billardqueues,

Merscham u. Bernstein Rauchrequisiten,

Lignum Sanctum-Kugeln u. Kegeln,

Spazierstöcke etc. etc.

Billardballen zum Drehen und Färben, sowie Queuesreparaturen werden zu den billigsten Preisen angenommen.

# HOFFMANN KÁROLY

BUDAPESTI TEMETÉS-RENDEZŐ-INTÉZETE  
BUDAPESTEN, IV. KERÜLET, LIPÓT-UTCZA 7. SZÁM.

Elvállal olesó és szép

## temetés-rendezéseket

nyolcz különböző osztály köztudomásu jutányos díjazás szerint: 18, 25, 40, 60 frttól kezdve egész 400 frton tulmenő árakig; készletben tart holtak számára való felszerelvényeket,

érez, fa, lakozott s fényezetű koporsókat, természetes és művirágokból készült

**Koszorukat.**

## Hullaszállításokat

eszközöl a haza és a külföld minden irányában stb. stb.

TELEFON.

Ueberrimmt schöne und billige

## Leichenbestattungen

nach acht verschiedenen Classen zu anerkannt billigen Tarif: von fl. 18, 25, 40, 60 bis über fl. 400; unterhält ein grosses Lager von

## Leichenrequisiten,

Metall, Holz, lackirten und polirtirten Särgen,

**Grabkränzen**

aller Art; auch werden

## Leichen-Transportierungen

besorgt nach allen Richtungen des In- und Auslandes etc. etc.

TELEFON.

# „Artesia“

budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgó-italok gyára részvény-társaság Budapestén,

VII., Egressy.út 20/c.

Az Artési savanyúviz a legjobb és legerészségesebb üdítő ital úgy borral, mint bor nélkül.

Elismert orvos-tanári tekintélyek által **gyomor** és **emésztési** bántalmak megszüntetésére ajánlatott.

Ezen savanyúviz, mely Budapestén a legolcsóbb azonkívül 1/2-1 és 1 1/2 literes porcellán dugóval, légmentesen elzárt palackokban pontosan házhoz szállítunk. lehetővé teszi, hogy a legszegényebb ember is, kevés pénzen, megszabadulhat, olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénz és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az Artési savanyúvizet 2 literes parafa-dugóval elzárt palackokban is szállítjuk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek

Telefon 25-57.

# Chocolad Stühmer



Védjegy.

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerker. kedésekben

**Magyarország legnagyobb gyára.**

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

Arany- és ezüstérem.

Júnytag az 1885. országos-kiallításán.

Veszek uradalmi hajtóvadászaton elejtett mindennemű

# VADAKAT

(hízott baromfit és friss tojást)

## Géczy Ferencz

Budapest, IV., Városház-tér 2.

Ajánlok friss lövetű

## Fácánokat, Foglyokat,

őz-czombokat és gerinczet, pörkölt vadsertést kimérve, idei hízott pulykák, kappanok és egyéb ünnepélyekre szükséges czikkeket.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek.

## Homoki szőlőtelepítőknek igen fontos.



A czég 17 év óta áll fenn s most már az országon kívül is elterjedt a híre. Amennyiben Szlavonország, Bosznia-, Cseh-, Morvaország, Galiczia, Bukovina, Stájerország, Alsó- és Felső-Ausztria, valamint Szerbia, Bulgária, Románia és Németország részére. Nemesfa-állományra ezáltal 500,000 darab; vadoncz állományra 8 millió. A czég évenként 4500-5000 rendelésnek küld szállítványokat. A gyümölcsfa-iskola teljesen honoktatáson a **homoki szőlőtelepítőknek kincses háza** mint tudva van a honoktatásból kikérült fa a honokföldben éppen úgy, mint az agyagos, köveces talajban, nemkülönben a lapos és magas (hegyes) fekvésnél mindig biztosabban ered meg és fejlődik, mint az, mely agyagos iszaplerakódású vagy túlságosan kővértett talajban állítatik elő. A gyümölcsfajok holott **Boreczki Márk** mezőgazdasági hírneves telepítési válog. **Ugy magaderek, valamint törpe csemeték megrendelhetőek körte, alma, szilva, őszibarack, kajszin-barack, cseresznye, meggy, lasponya, birs, dió és eperből.** Az 1-2-3-4 éves gazdag gyökérű, fejtelles, igen szép csemeték darabja azok erőssége szerint 15 krtól 40 krtig. A 4-5 éves igen erős koronás sorfák darabja 45-50 kr. Nagyban vételnél az árak külön megállapítás tárgyát képezik. Fentit gyümölcsfajokból táblahírítés folytán 1-2-3-4 éves selejtezett minőségű csemeték is kaphatók, erősség szerint 2-5-7-10-15 krtól, melyek gazdag gyökérzetükkel fogva főként nagyban telepítésekhez olcsóságuk folytán igen ajánlatosak. Fenti minőségű csemeték vadonczal is bármely számban és erősséggel megrendelhetők a fentit czégnél. A gazdag gyökérzetű vadonczok 1000-2000 azok erőssége szerint 5 frt 85 krtól 19 frt-ig terjed. Nagyobb vételnél 5-10-15% engedmény. — Levél-czim:

**UNGHVÁRY LASZLÓ** gyümölcsfa-iskolája, Czegeleden.

!! Tessék árjegyzéket kérni !!

# BERNDORFI FÉMÁRU-GYÁR



Raktár:

BUDAPEST

Kristóf-tér

és

Váci-utca

sarkán.

\*

## Syártmányok:

Alpaca-ezüst, China-ezüst és alpaccából  
ugymint:

étszerek, asztalterítékek minden kivitelben;  
gyertya- és gyufa-tartók,  
**tea-kannák, tea-szűrők**  
magánházak,  
szállodák, vendéglők és kávéházak részére.

## Kelengye-casetták.

Szabadalm. tiszta nickel-főzőedények.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen.

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

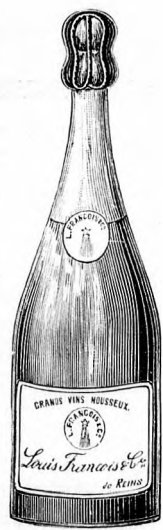
Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Olizza, Temesvár, Anvers.



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

vagynak Magyarországon és ezégünk mint ilyen a budapesti  
kereskedelmi- és váltótörvényozéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

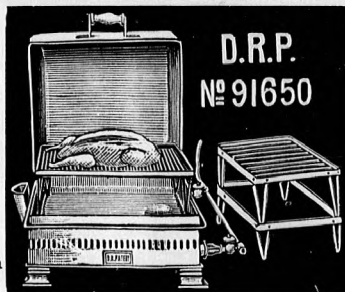
Főraktár: *Borhegyi Ferencz* ezelőtt *Lápossy*  
Budapest, *Maas-palota*.

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann*, Budapest.

## „Lucullus”

sütőkészülék gőzfűtéssel  
korszakot alkotó találmány  
a főzéstesterség terén.

A nemzetközi könyhaművészeti kiállításon Bécsben  
(1898 januárban) aranyéremmel kitüntetve.



## „Lucullus”

Brat- und Backapparat mit Gasheizung  
ist eine epochemachende Erfindung, auf  
dem Gebiete des Küchenwesens.

Goldene Medaille Internationale Kochkunst-  
Anstellung, Wien, Jänner 1898.

# „LUCULLUS”

- A „Lucullus” mindennemű húst süt, zsír vagy vaj hozzáadása nélkül.
- A „Lucullus” szolgáltatja a legízletesebb sültet.
- A „Lucullus” 20%-kal több sültet ad, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” kevesebb tüzelőanyagot fogyaszt, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” nem igényel semminemű felügyeletet.
- A „Lucullus” egy harmaddal hamarabb süt, mint rostélyon vagy sütőben.
- A „Lucullus” meggátolja a sültnek megkozmódását.
- A „Lucullus” minden sültet szépen süt, u. m. borjú-, disznó-, ürüpecsenyét, roastbeefet, beefsteaket, szárnyast, vadat, halat stb. továbbá mindennemű tésztát és süteményt. minden konyhában, hol légszész van, nehézség nélkül alkalmazható.
- A „Lucullus” könnyen tisztítható, nincs kopásnak kitéve és nem igényel javítást.
- A „Lucullus” beszerzési költsége a felsorolt előnyök által rövid idő alatt visszatérül.
- A „Lucullus” minden államban szabadalmazva van.
- A „Lucullus” vezérképviseletősége és raktára Magyarország, Románia és a Balkánállamok részére:

- „Lucullus” bratet jedes Fleisch ohne Fett oder Butter.
- „Lucullus” liefert den schmackhaftesten Braten.
- „Lucullus” giebt 20% mehr fertigen Braten als jeder andere Bratapparat.
- „Lucullus” verbraucht weniger Brennmaterial als jeder andere Bratapparat.
- „Lucullus” bratet ohne Aufsicht.
- „Lucullus” bratet ein Drittel schneller als Rost und Bratröhre.
- „Lucullus” verhindert jedes Anbrennen des Bratens.
- „Lucullus” bratet ebenso schön alle Braten als: Kalbs-, Schweins-, Hammelbraten, Roastbeef, Beefsteak, Geflügel, Wild Fische etc. ebenso auch Mehlspeisen, Bäckerein jeder Art
- „Lucullus” ist in jeder Küche, wo Gas ist, ohne Schwierigkeit anzubringen
- „Lucullus” ist leicht zu reinigen und unterliegt keiner Abnutzung oder Reparatur.
- „Lucullus” macht sich durch obige Vortheile schon in kürzester Zeit bezahlt.
- „Lucullus” ist in allen Staaten patentirt.
- „Lucullus” ist am Lager und verkäuflich bei den Generalvertretern für Ungarn, Rumänien und die Balkanländer:

## KIENAST ÉS BÄUERLEIN BUDAPEST,

IX., Szvetenay-utca 19. szám,

továbbá kapható: a budapesti légszészgyárak szerelési irodájában, IV., Aranykéz-utca 6. szám és Löwenstein M.-nél, cs. és kir. udvari szállító, IV., Vámház-körut 4. sz.

Árjegyzék és prospektus kívánatra megküldetik. — Preise und Prospekte auf Verlangen.

Cs. és kir. udvari szállító

DITMAR



BUDAPEST

V., FÜRDŐ- ÉS NÁDOR-UTCZA SARKÁN.

A VILÁG LEGNAGYOBB LÁMPAGYÁRA.

PETROLEUM LÁMPÁK lakások, szállodák, vendéglők, kávéházak,  
kerti helyiségek és utcák világítására.

VILLAMOS VILÁGÍTÓ-TESTEK.

Villamos függvények, mennyezetvilágítók, étterem-esillárok.

Teljes berendezések magánlakások, szállodák stb. részére.

*Elismert legjobb minőség.*

*Előnyös gyári árak.*

☞ Installációk a legjobban eszközöltetnek. ☜

KÖLTSÉGVETÉS DIJMENTES.



Az ezredéves kiállításon  
a kiállítási nagy éremmel kitüntetve.



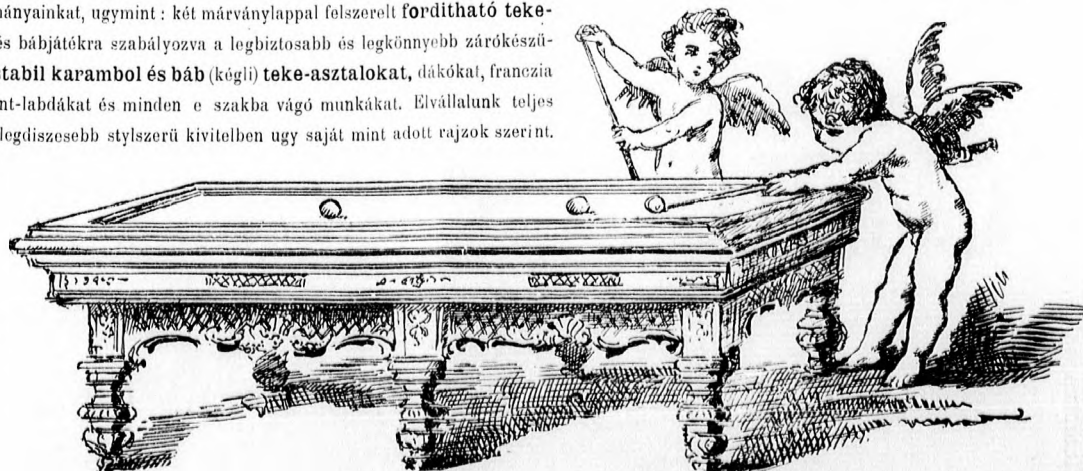
LEFKOVITS TESTVÉREK

teke- és dákó-gyárosok

Budapest, VI., Király-utca 36. szám.

Ajánljuk különleges gyártmányainkat, egymint: két márványlappal felszerelt fordítható teke-asztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb zárókészülékkel. Gyártunk továbbá: stabil karambol és báb (kégli) teke-asztalokat, dákókat, francia módszer szerint, elefántcsont-labdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéház-berendezéseket a legdíszesebb stílusú kivitelben úgy saját mint adott rajzok szerint.

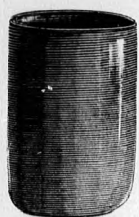
Telefon.



Régi teke-asztalok legjobb kivitelben, valamint dákók és elefántcsont-labdák készíttetnek vagy ujakra kicseréltetnek

Tekeasztalok áthuzása valódi Tuffle-posztóval a legjutányosabban teljesíttetnek.

# Hüttl Jivadar



porcellán-nagykereskedő, cs. és kir. udvari szállító



**Budapest, Dorottya-utca 14.**

➔ Minden kiállításon kitüntetve. ➔

Ajánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai cikkekben, melyekben ugy forma mint mintára nézve mindég a legujabbat nyújt.

Festészeti műterem : VI. kerület, Aradi-utca, saját házban.

➔ Kivánatra szivesen szolgál árjegyzékkel és mintákkal. ➔



➔ Alapított Bécshen 1872-ben. ➔

## STEINER JÓZSEF

czukrász és pékmester

— VII., Király-utca 67. szám. —

Ajánlja legkiválóbb minőségű, izletes készítményeit.

— Legmagasabb kitüntetések. —

Referenciákkal a legkiválóbb szállodák, vendéglők és kávéházak szolgálnak.



Alapitva 1825.

Alapitva 1825.

## Hubert J. E. Pozsony

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitűnő 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.



Telefon-összeköttetés.

# GROSZ ÖDÖN BUDAPEST

szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetet elhelyező és szaküzleteket közvetítő főigazgató.

Tisztelettel van szerencsém a t. szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak, valamint az e szakmába tartozó alkalmazottaknak

## VII. ker., Károly-körút 9 (gróf Hadik-palota)

első udvarban levő, elsőrendű elhelyező ügynökségemet szíves figyelmébe ajánlani. Miért is aziránt kérem föl a t. főnök urakat, hogy bármi személyzetre vonatkozó szíves szükségletét irodámból beszerezni méltóztassanak.

Hozzám érkező rendeleteknek rögtön elintézését előre ígérhetem, kiindulva abból, hogy irodámmal egyetemben levő s tulajdonomat képező kávéházban mindennemű szakképzett személyzet bármikor rendelkezésemre áll. Egyben azt is hozom szíves tudomásul, hogy irodámban kizárólag szakmánkat gyökeresen értő egyéneket alkalmazok, s ezért ki van zárva a főnök uraknál ügynökségem folytán küldendő személyzettel való megalégedettség.

Egyebekben fölkerem mindazon urakat, kik üzletet eladni vagy venni szándékoznak, bizalommal forduljanak hozzám, mivel egy helyben, mint a vidéken, személyesen minden üzletet ismerek, valamint azoknak meneteléről is tudomással bírok. Végül pedig készséggel állok egy helybeli, mint a vidéki igen t. szállodás, vendéglős és kávé uraknak szíves rendelkezéseikre akkor is, amidőn bármily ügynek elintézését vagy bevásárlások eszközölését megbíznák.

Magamat szíves jóindulatába ajánlva, vagyok

kiváló tisztelettel **Grosz Ödön.**

Táviratok címe: **Grosz Ödön Budapest.**



## HIVATALOS RÉSZ.

**SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK,  
KÁVÉSOK, PINCZÉREK és KÁVÉSSÉGÉDEK  
ORSZÁGOS NYUGDIJEGYESÜLETE.**

Központi igazgatóság Budapesten.

Jogtanácsos:

**Dr. Solti Ödön ügyvéd**

VI. ker., Váci-körút 61. sz. I. em. 2.

Hivatalos órák: Naponként d. u. 3–6 óráig.

**Budapesti választmány.**

Titkár:

**F. Kiss Lajos**

VI. ker., Teréz-körút 19. sz.

Hivatalos órák: Csütörtök 3–5 óráig.

**Kassai választmány.**

Jegyző és levelező

**Sárossy Árpád**

Vendéglős- és pinczéregyleti jegyző.

**S.-A.-Ujhelyi választmány.**

Ellenőr:

**Simon Ignác**

Pinczer-nyugdíjalap gyűjtő társasági jegyző.

**Szombathelyi választmány.**

Ellenőr: Betőllélen.

Pénztárnok: **Dautlich Gyula.**

**Szegedi választmány.**

Ellenőr — jegyző:

**Tóth Endre.**

## Jegyzőkönyv

felvétel Budapest, 1898. évi november hó 24-én, a Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyűlését igazgatóságának delután 4 órakor tartott rendes havi ülésén.

Jelenlévők: Nérey Dezső, Bokros Károly alelnökök, Sztanój Miklós, Petanovits József, Förster Konrad, Prindl Nándor, Kommer Ferencz, Mitrovácz Adolf, Lőrincz Elek igazgatósági tagok, Páris Vilmos felügyelő-bizottsági tag, dr. Solti Ödön jogtanácsos, Wagner József szerkesztő, F. Kiss Lajos, A Vendéglős munkatársa, Stadler Károly elnök, Olmosi József igazgatósági és Mehlinger Rezső felügyelő-bizottsági tag kimenték távolmaradásukat.

97. szám.

Elnöklő Nérey Dezső alelnök üdvözlő a szép számban megjelent igazgatósági tagokat s elrendeli a múlt ülés jegyzőkönyvének felolvasását, mit az igazgatóság hitelesít.

98. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy a sátorlaj-ujhelyi választmánytól a tagdíjak beszedése általában az eddigi működés tárgyában sürgős intézkedést kért. Felhívásának az lett az eredménye, hogy a választmány — tagjai számának lepadása folytán — felszolgált; az eddig begyűlt 85 frt 23 krt a választmány pénztárnoka beküldötte, minthogy azonban

sem az elszámolás, sem a felosztási jegyzőkönyv elnöki aláírással s hivatalos pecséttel ellátva nem volt, az ügyet megvizsgálandónak tartja.

Elnök indítványára elhatározza az igazgatóság, hogy e jelentés folytán az ügy behatásos tanulmányozás s jelentéstétel végett Nérey Dezső alelnök urnak az összes iratok kapcsán kiadatik.

99. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy a gráci sörfőzde-részvénytársaságnak, Sztanój Miklósnak a köszönő átíratot, a budapesti választmányok a 84. számú határozattal kiutalt 100 frtot, a választmányoknak a helyközvetítés tárgyában felhívó leveleket elküldötte, utóbbi tekintetben a budapesti, szombathelyi és kassai választmány nem óhajtlak ügykörükbe felvenni a helyközvetítést, az indítványozó szegedi választmány pedig nem nyilatkozott.

Tudomásul vétetik.

100. szám.

Förster Konrad jelenti, hogy az alapító-okleveleket a Légrady-testvérek műintézetében elkészítette, bemutatja az alapító-oklevelet s a számlát 200 drb oklevél s ugyanannyi tokért 70 frtban kiadott összegben.

Az igazgatóság a díszes és izléses kivitellő alapító-oklevelekért a kiadott árt jóváhagyja, a szükséges összeget kiutalja s utasítja jogtanácsost, hogy a számlát fizesse ki.

101. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy Ő Felsőjéhez intézett részvétfelirat művészi leírásért Goitem Zsigmond könyvelő urnak 5 frtot fizetett ki s ugyanezen kalligrafus ural szerződést kötött a kiküldött bizottság az alapító oklevelek czimírátának megírására s minden czim megírásáért 15 krt kötöttek ki.

Az igazgatóság a jelentést tudomásul veszi s a szükséges összeget kiutalja s jogtanácsost a ki-fizetésre utasítja.

102. szám.

Jogtanácsos bemutatja a kassai választmányok november hó 10-én tartott ülése jegyzőkönyvét; jelenti, hogy a kérdések legnagyobb része már levelezés útján elintéztetett s így csupán az irattári szekrényért kiadott 7 frt kiadás jóváhagyását s az igazgatóság határozatát kéri az esetre, mily eljárás követelések azon tagokkal szemben, kik ismeretlen helyre költöznek.

Az igazgatóság az okmányolt 7 frt kiadást jóváhagyja azzal, utasítsa a választmány, hogy jövőben hasonló utalványozásokat csak az előző igazgatósági jóváhagyás után fogantasson; az ismeretlen helyre költözött tagok holléte a hivatalos lapokban felhívás útján puhatólandó s fel-találás esetén a 31. § szerinti eljárás alkalmazandó.

103. szám.

Jogtanácsos bemutatja a szombathelyi választmányok november hó 8-án felvett ülése jegyzőkönyvét, mely szerint a választmány a helyközvetítés ügyét nem óhajtlak működése körébe bevenni és a pénzbeszedő részére 5 frt havidíj kiutalását kéri.

Az igazgatóság e jelentést tudomásul veszi s a pénzbeszedő díjára havi 5 frtban kiutalja a kezelési alap terhére.

104. szám.

Jogtanácsos bejelenti, hogy a m. kir. posta akarcénpénztárból, Stadler és Nérey urak utalványára, 940 frtot vett fel, ez összegből 240 frtot az orsz. központi takarékpénztárban helyeztet el, 700 frtot pedig a kezelési alap terhére irt át s erről az összegről okmányolt elszámolását bemutatja.

Tudomásul vétetik.

105. szám.

Elnöklő Nérey Dezső bemutatja Stadler Károly elnök urnak kozzá intézett levelét s kéri jogtanácsost annak felolvasására.

Jogtanácsos a következő levelet olvassa fel:

Budapest, 1898. november.

*A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyűlését központi Igazgatóságának*

*Budapestben.*

Tisztelt Igazgatóság!

Már hosszabb idő óta betegeskedvén olyan természetű bajban, a mely csupán műtét által gyógyítható, elhatároztam, hogy alávetem magamat ez operációra, a mely ugy előkészítése, mint főleg utókezelése és a reconvalescenciára engedendő idő folytán ugy lehet, hogy hónapokig, ha nem is az ágyhoz, de szobámhoz köt és föltétlenül teljes nyugalmat kíván. Ugy de am saját üzletem teendőim kívül — a melyeket szintén kénytelen leszek így egy időre abbahagyni — a nyugdíjgyűlést elnökségem nem csak felelősséggel járó teendő is rendezést kívánok. Mivel pedig ugy vélem, hogy csak a képviseltük és minden buzgalmmal apóltuk ügynek a rovársá lenne a hosszú időn át való téltlenségem — legjobb hitem és lelkiismeretes megfontolás folytán arra a meggyőződésre jutottam, hogy az elnöki állással járó teendők egy pillanatig sem maradhatnak ellátatlanul — s az ott koncentráltak ár ellenőrző, akár mozgató és intéző tevékenység ugyancsak egy pillanatig sem szünetelhet. A miért is teljes tisztelettel van szerencsém az elnöki állásról való lemondásomat a tisztelt Igazgatóságnak betervezni, azon kéresem, hogy kegyeskedjék e lemondásomnak a közgyűlésen leendő akadálytalan és mielőbbi elfogadását elősegíteni.

Hazafias üdvözléssel hívük

*Stadler Károly* s. k.

Jogtanácsos indítványozza, hogy miután az igazgatóság az elnöki lemondást el nem fogadhatja, különben maga az elnök ur is levelének végső sorában teljes felmentését a közgyűléstől várja, kérsék fel az elnök ur, hogy addig is, míg teljes felgyógyulása remélhető, az elnöki tisztnak felelősség nélkül, inkább reprezentatív funkcióit teljesítse, az egyéb funkciók pedig az alelnök urak által végzetessenek.

Nérey Dezső indítványozza, hogy a pénztalványozás jövőben harmas ellenjegyzésre fogantasson, és pedig a két alelnök és Kommer Ferencz vagy Glück Frigyes urak valamelyike által törtéjék minden utalványozás.

Az igazgatóság mely fájdalommal veszi tudomásul az egyesület elnökének súlyos megbetegedését, őszinte sajnálatai nélkülözi az egyesület szellemi megteremtőjének közvetlen munkásságát a kezdet küzdelmes napjaiban; azon hön óhajtott reményben, hogy ügybuzgó elnökét csakhamar felépítlen ismét az ügyek élén látja, megnyugszik fogtanácsos javaslátában s midőn az elnököt a felelősséggel járó s közvetlen ingereneziát igénylő funkciók alól felmenti, kéri, hogy egyes reprezentatív funkciókat, pl. alapító oklevelek aláírását teljesítse.

Ezen határozatnak az elnök urhoz eljuttatására Bokros Károly, Petanovits József és dr. Solti Ödön urakból álló küldöttséget választ azzal, hogy e határozatot az elnök ural 15 napon belül közöljék.

Egyben elhatározza az igazgatóság, hogy jövőben az utalványozás harmas aláírásra törtéjék, és pedig a két alelnök, Nérey Dezső és Bokros Károly uraknak, valamint vagy Kommer Ferencz,



óvadék letételére is hajlandók nyilatkozott, melyet a tagszám emelkedés arányában 500 forint hajlandó felemelni. Miután a választmány a pénzbeszedéssel ugyis hónapokra visszamaradt, ajánlja, hogy a választmány lépjen nyomban érintkezésbe Ludwig Károlylyal, kiért a felelősséget, illetve jótállást magára is vállalja.

Ludwig Károly az ülés színe előtt megjelenvén és az elnök által a Sztanoj indítványban foglalt feltételek elfogadására hajlandók mutatkozván, a választmány Ludwig Károlyt a pénzbeszedői és taggyűjtői teendőikkel — az igazgatóság utólagos jóváhagyásának reményében — hivatalból megbíz, jól megjegyezvén, hogy ebbeli minőségében vele a formális szerződést a központi igazgatóság jogtanácsától, Dr. Solti Ödön ügyvéd úrtól fogja kézhez kapni.

### 32. szám.

Titkár jelenti, hogy Vincze Lajos vendéglős, Neumann Henrik és Forintos Dénes kávésegédek 1898. évi október hó 1-én, Lintebner Ödön november hó 1-én kezdődő nyugdíjjogosultsággal tagokul felvételtek.

Tudomásul vétetik.

### 33. szám.

Titkár jelenti hogy a 20-ik számú határozathoz képest Tutz Józsefet és társait »A Vendéglős-201-ik számában lakáscímük közlésére felkérte, de tőlük eddig választ nem kapott, és hogy Schenk Nándor kilépett tag iratai a központi igazgatóságnak hivatalból beküldendők.

Tudomásul vétetik.

### 31. szám.

A központi igazgatóság 1898. évi október hó 13-iki rendes havi ülésének jegyzőkönyve s az ezt kísérő jogtanácsosi átirat felolvasatván s együttesen tárgyalván, a választmány a következőket határozza az igazgatóság 76. számú határozatára:

a választmány az ügyrend megváltoztatását tudomásul veszi s a bemutatott ügyrendből konstataálja, hogy a titkár e határozatnak az ügyrend átirása által már is eleget tett;

az igazgatóság 80 sz. határozatára: a választmány, tekintettel a székesfővárosban uralkodó helyi viszonyokra; tekintettel továbbá arra, hogy a helyközvetítés reformálása érdekében a Budapesti Pincéz-Égylet és a Budapesti Kávésegédek Köre által különböző időkben indított mozgalmak éppen a talaj előkészítetlen volta miatt eredménytelenek maradtak, nem tartja időszerűnek, hogy a helyközvetítés a választmányok ügykörébe utaltassék;

az átiratban foglaltakra: a választmány tudomásul veszi, hogy a jogtanácsos az iroda költségei fedezésére 100 forintot küldött be; ezen összeg hova fordítását illetőleg pedig az ezen jegyzőkönyvhöz mellékelt s a pénztári állagot feltüntető kimutatásra utal;

a titkár ezentul hétfőn, szerdán és pénteken 4-5-ig tart órát a hivatalos helyiségben;

azon körülményt, hogy minden budapesti tag néhány krajczárral kevesebbet küldött be az előírt alapszabályszerű tagdíjnál, a választmány abban találja, hogy a posta a beszédesi díjakat még azon tagoktól is beszedte, akik tényleg nem fizették be tagsági díjaikat, még pedig úgy, hogy ama díjakat, a befizetést eszközölt tagokra róta ki aránylagosan.

Végül a választmány elhatározza, hogy az egyenesített kimutatást, mely szerint 1898. július hónapban 44 tag összesen 628 korona 51 fillért fizetett le, irattárba helyezvén, az eddig történt befizetésekről annak másodpéldánya még e hó folyamán a központi igazgatósághoz küldendők.

Ezeknek elhatározása után a választmány a

mult a reggeli az igaz, egyszerű is volt, ám azért sajnálhatják, akik ott nem voltak, ritka érdekes-gű beszéd tárgy volt.

\* \* \*

Haj, haj! Vagyis: »Hátrább az agarakkal.« Tavaly diszterem, fényes társaság, hetvenöt-nyolcvan sampusz s fényes vitézi tornajáték. Egy csomó notabilitás, meg egy csomó salóbbi.

Az idén a notabilitások távol voltak, így hát a pezsgő is — távol maradt, mert mi csak úgy vagyunk hajlandók pezsgőzni — ha akad — — izé. Hiszen tessék tudni mi?

De minek is? A pinczében csak nem pezsgőzünk? Mert bizony a diszteremből oda potlyantunk, de azért nem történt semmi baj.

De azért mégis! Hubernak egy pontyszálka akad a torkán, a mit csak két eszébe valódi moc-cával és tíz pohár cognac-kal birtunk letolatni.

Az asztal közepén, mint rendelkez, a mi külön vendéglős-notabilitásaink foglaltak helyet, névszerint Gundel, Kommer Ferencz és Antal (a mindig Schneidig Tóni). A mi kedves atyamesterünk, a jó Kammer bácsi, ennek közelében a nagy borkereskedők és ezek mellett mindjárt — a viz-szállítók, A sörösök — szerényen — a pezsgőzőkkel az asztal végére szoktak kerülni — aminthogy illik a jó nevelésű vígcekekhez. Szegény Gyurka beteg. Sajnálkozunk rajta valamennyien, de tudjuk, — és ez vigasztal — hogy csak muló »Katzent-jammerről« van szó.

központi igazgatóság jegyzőkönyvét tudomásul veszi s a kísérő irattal egyetemben irattárba tenni határozza.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést bezárja, K. m. f.

A másolat hitelül:

F. Kiss Lajos s. k.  
titkár.

Förster Konrad s. k.  
elnök.

## A borhamisító.

Nos! A földi igazságszolgáltatás útját ez egyszerű nem lehetett rövid uton bevágni s ha Splényi urnak tetszett a megremült Engelt a sárból kirántani, két főlebbvaló, Rudnay és az excellenciás Darányi ugyan-csak visszanyomták az ípsét. »Na! Ez már mégis sok!« — gondoltatták az urak és a báró urnak fegyelmít, a protézsenek pedig új eljárást akasztottak a nyakukba. Hogy hova fog fejlődni ez a hirhedtté vált ügy laikus észszel ki nem gondolhatjuk, hanem hogy valaminek történnie kell, több mint bizonyos. Valamikor — régen — Engel ur elődei hasonló bűnök miatt minden ceremónia nélkül vízbe fojtatta a feldühödt nép, melynek gyomrát irtózáttal töltötte el a hamis bornak még a gyanuja. Ma a büntető törvénykönyv nem szab ily kemény büntetést még az apagyilkosra sem. De azért elég szigorú, minek álljak el az útját?

Ezenközben szaporodnak az esetek. És az a nagyszerű, hogy most már nemcsak arról uttag a fáma, hogy e hirhedt czég előltötte ugyszólván az egész országot hamis kotyvalékával, hanem hogy mint kereskedők is minden realitás nélkül dolgoztak és lelki-ismeretlen üzelmekkel egész sereg kocsmáros tettek tönkre. Rámutatnak B. J. esetére, a ki egykor mint a budai vendéglős-iptársulat elnöke és jómodu keresáros, egyedül e czégnek köszönheti vesztét. Összevásároltatta vele egy millió métermázsra bort — teszem fel — s mikor szorult a hur, a kliens nyakára tekerték s strohmannokkal potom áron vásároltatták vissza, amit méregdrágán adtak el. Rámutatnak K. J. esetére, ki egyszerre csak arra ébredt fel, hogy Engelek jóvoltából két virágzó üzletét egy napon vesztette el. Utalunk St. J-re, aki szintén sebbel borítva menekült a czég karmai közül. Mindezen eseteket élénken kommentálják az emberek, de a kivezető utat senki sem tudja, csak annyit sejt és érez mindenki, hogy ha a milliomos hamisító, ki eddig sem volt ment a gyanutól s hol Oblath, hol Weidlinger-köpbönyegbe takaródzott, ez alkalommal is mosolyogva siklik ki a büntető igazságszolgáltatás karmai közül, nos akkor nagyon potán lesz ütve Themis istenasszony, akinek igazságos voltában pedig még a pogányok is hittek!

Hogy Engel urék évek hosszú sora óta üzték a busásan jövedelmező borhamisítást,

az előzmények után mi kétséget sem szenvedhet. A tisztességes borkereskedők nem szoktak oly gyorsan megvagyonosodni és milliókat szerezni, s ha Engel nem bűnös, bátran ott hagyhatta volna borait Krecsányinál. Nem itta volna meg. Csakhogy ép ettől félt a kis hamis, mert Krecsányi ur a borokkal nem a báró urat ajándékozta volna meg, hanem felkldötte volna Dr. Liebermannhoz, a földmívelésügyi miniszternek vagy Dr. Telbisz János, kir. keresk. törv. hites vegyészhez, akik aztán ugyancsak rásütötték volna a közönséges hamisító lealázó helyegét.

De hát nem így történt. A báró ur egyszerűen visszaadta a rettegett palaczkokat Engelenek — ő bizik a becületességében s a többi: schmarn — szaladjon vele haza Promontorra, Pécsre; ereszse borait a Dunába, a patakba s fertig; az Engel név újra fényes dicsőségben fog ragyogni.

Fog is ragyogni! Mert hiszen én Istenem, az emberek oly jók, együgyűek? — hogy amit teszem fel nem vesznek meg az Engeltől, szívesen megveszik Szabó Pál vagy Pál János uramtól.

„No ez a legújabb!“ — mondja erre Novotny bácsi — hát ez hogy kerül ide, mit akar ezzel mondani?

Nem egyebet, minthogy az Engelek akár ma levehelik czimtabláikat pécsi és promontori házaikról és büntetlenül üzhetik tovább hamisításaikat az emberi kornak legvégső határáig. Biztos tudomásunk van róla ugyanis, hogy az Engel-czég összevásárolta egész borvidékek pinczéit és a hitelnyújtás által neki lekötélezett szőlősgazdákat arra kényszeríti, hogy az általa pinczéikbe elhelyezett bort, mint az ő termésüket, mint tiszta természetes italt árusíthassa. Az üzleti raffinéria e remekbe való fogásával szemben — sajnos — az igazságszolgáltatás teljes létlenségre van kárhóztatva s alig tehetünk ellene valamit mi magunk is.

Rettenetes csapással sújthatnánk le a hamisítóra, ha a bíróság előtt minden pince ajtaját megnyitnók, ahová hamisított borait lerakta s nincs az az Isten, aki e csapás után Engel jó hírnevét újra labra állítaná!

Mindennek pedig az az oka, hogy bortörvényünk s az arra vonatkozó végrehajtási rendelet még mindig nem elég szigorúak s a vegyi vizsgálatban — ha például ott történik a hamisítás, hol a hamisító párolt vizet használhat — egészen megbízni nem lehet, mert a hamisítást kimutatni sem lehet. Aztán boraink vegyi összetétele sincs a hazai viszonyoknak megfelelően megállapítva, ezt sem lehet tehát utmutatóul használni. Nem használ itt más, mint a borok összetételének minden egyes borvidékek szerinti szigorú megállapítása, a borkészletnek pontos megállapítása, a fogyasztásnak s a keres-

elhagyja a szerkesztőségét. »Még csak nem is sirt!« — mondja az öreg. — »Nem ám« — válaszolám — mert egy napilaphoz megy.

Sverteckynek ma mintha keményebb volna a — bajusza, mig Farkas Pistáé — lefelé konyul. Petanovics engem bizott meg ma »mutyi«-nak, amit úgy kell érteni, hogy kelten eszünk — de egy fizet. Ez az egy — — nem én voltam.

Pedig akkora ezüst táskában hordták az ételleket, mint egy szénaboglya.

Hja, ma »urasan« élünk, és nagy áhitattal hallgatjuk Löwenstein Nándi bécsi élményeinek elbeszélését. Mindent elmondott — — nekünk, »otthon, bizonyára nem mondott el így mindent« — jegyzi meg Nándi papa.

Tartozom annak konstatalásával, hogy Drechsler Béla megint szép jelét adta nemes gondolkodásának és jó szívének, 84 szegény gyermeket fogtak a számos évig asztaltársaság tagjai helyiségeiben felöltöztetni, mely alkalommal Drechsler gazdag uszonnát fog a gyermekeknek felszolgálatni.

Fáradhatatlan — és mindig helyzetünkre foglalkozó elnökünk — mint értesültem — az elmúlt napokban Kommer Ferencz, Prindl Nándor stb. urakkal ismét a kereskedelmi miniszternél járt a képesítést megsürgtetendő.

A miniszter úr is talán kezdi már belátni, hogy sokkal előnyösebb, ha intelligens, művelt vendéglősöket neveitünk, mint hogyha faragatlan tuskók tolakodnak oda, a hová nem valók!

Járványok idején és minden időben semmi sem biztosítja jobban az egészséget, mint a **jó és emészthetőképes gyomor, meg a tiszta ivóvíz.** Kiváló eszköz erre

## a mohai Ágnes-forrás

természetes szénsavdús ásványvíz,  
mint föltétlenül **tiszta, kellemes és olcsó**  
**asztali és étrendi** savanyuvíz; dús szénsav-  
tartalmánál fogva nemcsak **biztos óvszer**  
**fertőző elemek** ellen, de egyszersmind ser-  
kentőleg hat a **gyomor szervezetére**; emésztő-  
képességét **helyreállítja és fokozza**, valamint  
minden **kóros behatástól megóvjá.**

**Kedvelt borvíz.**

Az Ágnes forrás kezelősége.

**Főraktár: Édeskuty L. cs. és k. udvari szállító,**  
Budapest, V., Erzsébet tér 8. sz.  
Kapható minden gyógyszertárban, fűszerkereskedésben  
és vendéglőben.

## Legolcsóbb bevásárlási forrás.



## BARTOSCH V. ÉS FIA

porcellán-, majolika- és kőedény-nagykereskedés

**Budapest, VI., Teréz-körút 32. szám**

Új utca sarkán.

Kávészlet (6 szem.)	.....	3.—	frttól	20	frtlig
Teakészlet (6 szem.)	.....	3.—		25	
Mocakészlet	.....	3.50		25	
Mosdókészlet	.....	4.—		25	
1 evőkeszlet (28 darabból áll)	.....	6.—		10	
1 evőkeszlet (32	.....)	7.—		11	
1 evőkeszlet (52	.....)	12. 15		50	

mind gazdagon festve és aranyozva.

## Vendéglő asztal-készlet

(angol duplaerős)

Mély tányér	.....	darabja	15	kr
Lapos tányér	.....		14	
Csemege tányér	.....	darabja	10—12—13	
Adagtalacskák	.....	darabja	25	
.....	.....	kicsiny	20	
Levescsésze	.....	darabja	8—10	
Mártáscsésze	.....	darabja	8—10—15	
.....	.....	hosszúkás (fél adag)	darabja	13
.....	.....	nagy	15	
Só- és paprika-tartó	.....		16	
Gyufatartó	.....	darabja	15—16	

**Az összes háztartási cikkek bámulatol olcsón.**

**Nagy raktár.**

Legjobb minőségű

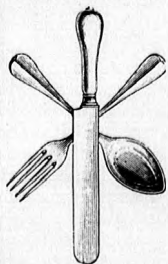
alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

**HERRMANN J. L.**

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

**Budapest, IV. váci-utca 24.**



**Evőeszközök, bors- és só-**  
**tartók, leveses- csészék,**  
**ecet- és olaj-állványok,**  
**kenyérkosarak, tálcák,**  
**serpenyők, kancsók,**  
**asztaldíszek, gyertyatar-**  
**tók, állóvillák stb. stb.**

Teljes berendezések szállodák, vendéglők  
és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

kedők könyveinek szigorú ellenőrzése. Így fog csak kiváltni, ki milyen bort vett vagy ad el, s hogy aki több bort ad el, mint a mennyit vett, okvetlenül hamisított bort ad el.

Végezetül még egyet akarunk megjegyezni. Biztos adataink vannak, hogy Engel ur kikel és mennyi borral tett boldoggá, illetve boldogtalanná. Nem fogunk megszűnni ezt az ügyet mindaddig napirenden tartani, míg a hamisító megérdemelt büntetésben nem részesül. Szerény erőinkhez képest azon leszünk, hogy ez a dolog valahogy a feledékenység homályába el ne merüljön, sőt attól sem fogunk visszarettenni, ha az igazságszolgáltatás szemét nekünk kell majd adott esetben megnyitni.

Nem denunziálás lesz ez. hanem hasznos szolgálat a fenyegetett közérdeknek.

F. Kiss Lajos.

## A legújabb borhamisítások.

Engel J. fia pécisi borkereskedő-cég borhamisítása ügyében a vizsgálat eddig nem vezetett eredményre, s valószínű, hogy eredménytelen is marad, mert a cég azóta már gondoskodhatott arról, hogy pinczéiben a borvizsgáló-bizottságok gyártott bort ne találjanak, a minták pedig, melyek alapján az első vizsgálat megindult, tudvalehetőleg visszaadattak a cégnek.

Most két újabb pécsi cég üzemei kerültek napvilágra, melyeknek makinációjáról az alábbi tudósítások szólnak:

Három kolozsvári borkereskedő Szeifriedt Antal pécsi borkereskedőtől csak a minap rendelt nagyobb mennyiségű bort, melyet a pécsi cég utnak is indított és a bor-szállítvány megérkezett a kolozsvári vasúti állomásra. Időközben a Szeifriedt-cég neszét vette a pécsi borok ellen Kolozsvárt megindult hajszának, miért is táviratilag visszarendelte a küldött borokat. De a távirati rendelkezés már elkéselt, mert akkorára a rendőrség ráteve a kezét a gyanus borra és, mintát véve belőle, lepecsételte s további rendelkezésig a vasúti raktárban őrizet alá vette.

Darány Ignác földmivelésügyi miniszter Kolozsvár polgármesteréhez az ügyből kifolyólag táviratot intézett, melyben elrendelte, hogy a vizsgálat eredményéről hozzá részletes jelentést terjeszzenek fel. Kolozsvár város polgármestere a főkapitánytól vett adatok alapján még szombaton megtette jelentését a miniszternek. E jelentés szerint a legutóbbi három hónapban 13 kolozsvári megrendelő címére érkezett bor, július és szeptember hónapban, több mint 80,000 liter. A rendőrség kiderítette azt is, hogy nemcsak egyenesen Pécsről, hanem Sepsiszent-Györgyről és Balázsfalváról is érkeztek Kolozsvárra gyanus pécsi borok, melyeket éppen az eredet helyének elpalástolása végett küldtek így, közvetett uton, a pécsi borgyárosok.

Erdekes tapasztalatot szerzett a kolozsvári rendőrség. Több pécsi cég ugyanis értékes, finom bort nagy utánvételt több alkalommal küldött olyan kolozsvári címekre, amelyek a vasúttól a küldeményt nem váltották ki. Ezt a bort az államvasut rendszeren elárvereztette. Kolozsvári korcsmárosok abban a hitben, hogy finom bort vesznek, jó árért megvették az árverésen ezeket a pancsokat. A pécsi borpansolók így is jó üzletet csináltak. Eddigél a kolozsvári rendőrség 10 helyről vett mintát és még 8 olyan bormérőhelyet jelentettek be, amelyekben pécsi pancsolást árusítanak.

Kann Ármán és fia pécisi borhamisító-cég képviselője egyik kolozsvári belmagyar-utcai borkereskedőnek 10 hordó bort adott el. Pompás ó-bor volt, literje 12—14—16 kr., minőség szerint, e pénzüsszégért a vevő kolozsvári pinczéjébe szállítva adta a pinczében termelt nemes italt. Mikor beraktározták, pár hét előtt, hire ment a pécsi borhamisításnak. A kolozsvári vevő gyanakodott. A hatóságot megkérte, hogy vizsgáltsa meg a folyadékot, s a hordókat lepecsételtette. Hétfőn ismét foglalt le a rendőrség 8 hordó Pécsről érkezett hamis bort. Kedden egy kolozsvári vendéglős pinczéjében foglalták le a borokat. E pinczébe 18 ezer liter pécsi bort raktároztak be a múlt hóban. Ungancsak kedden egyik kolozsvári elsőrangú szálloda pinczéjét vizsgálták meg.

Nagyváradról azt tudatják, hogy a rendőrség 8000 hl. bort, melyet Pécsről szállítottak, lefoglalt. Az illető árusoktól a pénzügyigazgatóság meg fogja vonni az engedélyt. A kereskedők a pénzügyminiszterrel kérik fogják testületileg, hogy ne foszsa meg őket ez intézkedéssel kenyerüktől.

\* \* \*

A borhamisítások ügyében egy borkereskedő írja a következőket:

Nincs kétség benne, hogy a borkereskedők sokat vették a bortörvény ellen, azonban az országgnak hamisított borokkal való elárasztása mégsem e visszaélésekben, hanem abban gyökerezik, hogy a

bortörvény nem irányul egyszersmind a termelők ellen is. Mert ezek, különösen a paraszt-termelők, követik el a legtöbb hamisítást azáltal, hogy 25, 30, 40, sőt 50% vízzel elegyítik eladásra szánt boraikat. Bizonyítéka ennek az idei szűret eredménye. A szeptember és október havi kedvező, meleg idő jól megérelelték a szőlőt, annyira, hogy a must 12, 13, 14, 15, 16 és magasabb édességi fokot mutatott a klosterneuburgi mustmérő szerint. E gazdag cukortartalom folytán a kiforrított boroknak 6-7, 8-3, 9, 9-7, 10-3% szeszfokunk kellett volna lenni, tehát oly jó borok, mely minden olasz bort felülmul. A borkereskedők azonban legtöbb esetben csak 5 1/2, 6, 6 1/2, 6-7 szeszfoku bort vásárolhattak, azon egyszerű okból, mert a termelők vízzel jól felhígították erős boraikat. Ha már most a kereskedők pinczéiben ezen felhígított borok megvizsgálatnak, őket büntetik meg a termelő vélkéért. További okául a bortörvény sikertelenségének felhozható az, hogy a parasztyok törkölybort is szinbor gyanánt adnak el, holott ezt csak megfelelő feliratu hordókban volna szabad tartani és eladni, de erre senki sem gondol. Végül fel-említi, hogy Ausztriának nem lévén hasonló törvénye, Tiroiban vigan gyártják az ugynevezett pellet-borokat és hl-kint 10—12 frjtával eladva, elárasztják vele Ausztriát, sőt Magyarország egy részét is. (V. L.)

## Az újbor lefejtése.

Az újbor még a legkedvezőtlenebb körülmények közt is, tehát ugy nagyon alacsony, mint nagyon magas hőfok mellett oly kedvező talajt alkot, hogy a főrjedés rendszerint nagyon egyenletesen folyik le s a must tisztulni kezd. Azonban mindig arra kell ügyelnünk, hogy a hőfok a pinczéiben egyenletesen legyen és hogy az erjedő bor hőfoka 30° C.-nál magasabb ne legyen. Így oly mustok, melyekben nem igen sok sav van, már a főrjedés alatt annyira erjednek, hogy bennük kevés cukor marad.

Ennek erjesztésére már csak kevés alj szükségesítetik, tehát megvárhatjuk, míg az újbor feltisztul. Ha azután lefejtjük, még mindig elég cukor van benne, hogy egyenletes hőfoknál erjedhessen. Ha azután a cukor teljesen eltűnt, az alj kiválik és pedig a borkövel egyidejűleg, mely ez időben már nem igen oldékony.

Ha a bor főrjedése befejeződött és észrevesszük, hogy még sok nem erjedt cukor van benne, akkor a borral minősége szerint nagyon különböző módon kell elbánnunk. A jó évekből származó mustok sok cukort tartalmaznak, mikor ez részben elerjedt már, annyi alkohol képződött, amennyi az újbor az elromlástól megóvni képes s egyuttal a bornak kiválóan finom ízt kölcsönöz, miért is ily borok jó áron kelnek el s ezért arra kell törekednünk, hogy ezt a cukormennyiséget megtartsuk. E célból ajánlatos a főrjedés befejezése után a lefejtéssel addig várni, míg a bor feltisztul. Ez által meglassítjuk az erjedést s a még meglevő cukortartalom kisebbedését. Ezzel azonban a borkő kiválasztását is siettetjük s a kis kristályok a sepről magukkal ragadják a hordó fenekére. Erre a bort kéneztett hordókba fejtjük le. Ennek folytán a borban levő erjedési gombák el fognak pusztulni, erre, miközben a fehérsnye is jelentékenyen megfogytak, a bort jólag lefejtjük.

Ha rosszabb minőségű musttal van dolgunk, melyekben sok cukor és kevés sav van, arra kell ügyelnünk, hogy már a főrjedés alatt minél több cukor erjesztessék el, hogy az alkoholtartalom minél nagyobb legyen. Az alacsony hőfoknál erjedő mustok erjedése lassabb, de tapasztalatok bizonyítják, hogy ezeknél az alkohol maximuma válik ki. Célzerű tehát az újbort, mihelyt a főrjedés tetőpontján áthaladt s a bor tisztulni kezd az újbor lefejtési s oly pinczéikben elraktározni, melyeknek hőfoka télen nem magasabb mint 10—11 fok Reaumur.

Minden újbor, mely a főrjedés után kezd feltisztulni, még igen sok élő erjedési sejtet tartalmaz, melyek a hordókban bár lassan, de állandóan szaporodnak és szaporodásuk addig tart, mignem erjedt cukor van bennük. Az adott körülmények közt azután az alacsony hőfok mellett nagyon sokáig tart, míg az utóerjedés teljesen befejeződik. A bort csak ezután szabad lefejtetni. A seprőtől, mely ezalatt a hordó fenekén rakodik le, nem kell tartanunk, mert oly kevés, hogy a borban kárt nem okozhat. Bekövetkezne ez azonban, ha a bort magas hőfoknál erjesztjük s sokáig hagyjuk a seprőn feküdni. Ekkor ugyanis a seprőből oly anyagokat venne fel, melyek minőségét jelentékenyen és károsan befolyásolják. Már ezen okból is ajánlatos, hogy az új bort sohase hagyjuk nagyon sokáig a főrjedésnél képződő seprőn feküdni, mint az a viszonyok épen megkövetelik.

Dr. B. V.

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

December 2-án: Simon Pál, Páris szálloda.

December 9-én: Kern Ferencz, Garai- és Bethlen-utca sarkán.

December 16-án: Psihal János, váci-körút 19.

**Wlassios Gyula dr.**, m. kir. vallás- és közoktatásügyi miniszter, folyó évi november hó 24-én fogadta ama küldöttséget, mely a debreczeni congressus határozata folytán a pinczészakoktatás ügyében Glück Frigyes előadó által szerkesztett emlékiratot adta át neki. A küldöttséget, melynek vezetője Gündel János ipartársulati elnök volt, tagjai pedig Kommer Ferencz, Gluck Frigyes és Prindl Nándor voltak, a kultuszminiszter kiváló előzékenységgel fogadta s átvevén az emlékiratot, melyet Gluck Frigyes lendületes beszéd kíséretében adott át neki, megígérte, hogy az ügyet tanulmányozni s lehetőleg pártolni fogja.

**François Lajost**, a promontori Louis François & Comp. francia pezsgőbörgyáros-cég derek főnökét, Ő Felsége a király folyó évi november havában kell patensével cs. és kir. udvari szállítóvá nevezte ki. Elévülhetlenek az érdemek, melyeket François Lajos a hazai pezsgőbörgyártás fellendítése és jó hírnevének biztosítása s a külföldön is elterjesztésével magának megszerzett, s azért igaz örömmel vesszünk tudomást e kitüntetéséről, mely ezuttal egy igazán érdemes iparost ért. Csak nemrég ismerlettük azt a programot, melyet François a szegedi kereskedelmi congressuson a magyar pezsgőbörgyártás érdekében kifejtett (Előadta Gelléri Mór kir. tanácsos). Aki ugy munkálja hazája érdekét miat ő, becsületes munkával, tiszta lelkesedéssel és odaadással, valóban rászolgált a királyi kegy ily fényes megnyilatkozására. Éljen François Lajos! Éljen!

**Gregorits Ferencz új vendéglője.** A Lipót-utca és Irányi-utca sarkán épült gyönyörű téraparanesnoksági palota földszintjén nyitotta meg november hó 24-kén Gregorits Ferencz ur impozánsan berendezett századvegi stílusú éttermét, mely rövid idő alatt nemcsak a Belváros, hanem a többi kerületek előkelőségei köréből is bizonyára nagyszámú állandó közönséget fog vonzani. Már maga Gregorits ur széles körökben ismert barátságos egyénisége és kiváló szakértelme biztosítja ezt, de különösen Gregorits Ferencz urmó, a régi magyar „nagyasszony” ma már oly ritka mintaképe, aki személyesen ügyel a konyhára, s a kinek e téren bizony kevés versenytársnője akad. Jó magyaros konyha, valódi borok, pontos és udvarias kiszolgálás fogják az eskü-téri épülfélben levő új hid közelsége által nagyon kedvező fekvésű új vállalat sikeres fennállását elősegíteni, és hogy minden szükséges kellék meglegyen az erkölcsi és anyagi sikerhez, erről maga Gregorits ur mint jó gazda, személyesen gondoskodik. — Az elegáns étterem butorzatát a Thonet-cég, csillárait a hírneves Conrad és Niemann külföldi cég, ezüstneműt Hacker Mór, porcellán-árut Hüttl Tivadar, üveg-árut Schreiber unokaöccsei budapesti kiváló cégek szállították, a leg-elegánsabb kivitelben. Az új étteremben minden kedden, csütörtökön, szombaton és vasárnap katonazenekarok fogják a vendégeket szórakoztatni, ami szintén emelni fogja a vendéglő hírnevét. — Gregorits urnak és derek hitvesének új vállalatukhoz sok, igen sok szerencsét kívánunk! W.

**Zimmermann József ur**, akinek itt helyben mint vendéglős, már régi jó hírneve van, körülbelül 10 nappal ezelőtt a József-körút 46. szám alatt egy vendéglőt nyitott, a melyre nagyon jó fogást tett, mert eltekintve attól, hogy egyrészt igen praktikus szép helyiséget biztosított magának, de másrészt egyidejűleg egy már nem a mai kornak megfelelő kávéháznak is véget vetett, amiért a többi szomszédbeli kávéháztulajdonosok csak köszönettel tarthatnak neki. — Zimmermann ur az ő finom borainkivül jó sört is mér ki. Koczor ur, a Hagenmacher-féle sörfőzde kedvelt képviselője, szállítja oda a kítőnő gyártmányt. A napokban személyesen ellátogattunk Zimmermann urhoz és azt tapasztaltuk, hogy vendéglője igen látogatott, ami különben nem is csodálandó, ha tekintetbe vesszük még azt is, hogy a vendéglő konyhájában Zimmermann ur derek hitvese működik, aki mint jó szakácsné már régóta ismeretes. Részünkről e derek, szorgalmas házaspárnak a legjobb üzleteket kívánjuk. W.

**Hymen, Huber Károly Ferencz-köruti vendéglős** kedves és szépműveltségű leányát, Mariskát, folyó hó 24-én vezette oltárhoz Kurner Károly államvasuti hivatalnok. A menyasszony részéről a násznagyti tisztet Bokros Károly, a vőlegény részéről Schamorzil Antal töltötték be.

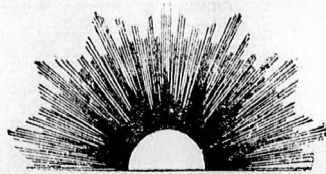
**Szarka Jenő ur**, szállodatulajdonos, Komárom város képviselőjévé egyhangulag megválasztott.

**Közpótládák vendéglők és kávéházak részére.** A m. kir. belügyminiszterium — mint tudjuk — fontos közegészségügyi okokból 44123/898 számú rendeletével meghagyta, hogy nyilvános helyiségekben — így vendéglőkben és kávéházakban is — vízzel töltött s naponként tisztítandó közpótládák alkalmazandók. Figyelmeztetjük olvasóinkat, hogy e rendelet folytán Hüttl Tivadar előkelő székesfővárosi gyáros porcellán és majolikából gyártott közpótládákat hozott forgalomba, melyekből már eddig is több ezer van forgalomban, s melyek tetszés szerint darabonként 75 kr-ért kaphatók.

**A jelenleg óriási feltűnést keltő gyanús borok** a vendéglősök és bornyakereskedők figyelmét sem kerülhették ki. Az összes vendéglősök és bornyakereskedők érdekei ugyszólván kívánják, hogy maguknak készletben levő árúik minőségéről meggyőződést szerezzenek és hogy a törvénnyel összeütközésbe ne kerüljenek, azok vegyi összetételéről tudomással bírjanak. Hogy e válságos időben váratlan eseményeket kikerülhessenek, ajánlatos, hogy vendéglős és borkereskedő ezental esakis alapos elemzés után vegyen bort. Dr. Felbisz János, kir. keresk. törvényszéki hites vegyész, Budapest, VI., Dessoffy-utca 45. sz. alatt a már évek hosszu során át a borvizsgálat terén elismert nyilvános vegykísérleti állomását ugy rendezte be, hogy minden bormintát 48 óra alatt személyesen alkatrészeire vizsgálja és annak összetételéről, a mint azt az 1893. XXIII. t.-cz. megköveteli, még pedig alkohol, extract, hamu, sav, glicerin, ezukor, kénvas-káli és salicylsav tartalmáról hivatalos bizonyítványt állít ki. Mindezért csak 8 forintot számít s lelkiismeretes pontos munkáért kezeskedik. Egy-egy bor egyszerű, de teljesen kielégítő vizsgálataért, még pedig annak ezukor, hamu, extract, alkohol, borkósav, salétromsav stb. tartalmának meghatározásáért 4 frt díjat kér. Egy-egy borvizsgálathoz 0.7 liter beküldése elegendő.

**Pinczemester**  
mindenben megbízható és jó bizonyítványokkal rendelkező  
**állást keres**  
helyben, újévre vagy későbbre is.  
Czime megtudható a kiadóhivatalban.

**BOROSS TESTVÉREK**



**Acetylen világítási vállalata**

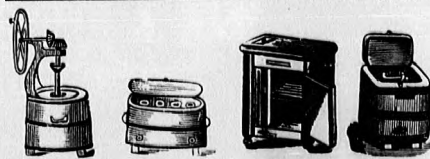
Budapest, IV. Harisch-bazár 19.  
Készít magyar királyi szabadalmazott  
Acetylen-fejlesztőket,

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

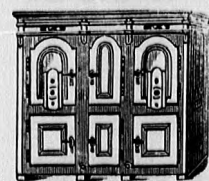
**A berendezés költsége igen olcsó.**

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

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



**GINDERT ISTVÁN**



jégszekrény, hűtő- és fagyasztó-készülékek, puhafa butor, konyha és háztartási eszközök gyára

Budapest, VI., Klapka-u. 5

Raktár: VI., Teréz-körút 8.

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 teafőzőgépeit**

legjutányosabb áron pontos kivitel mellett

**GALLIK LAJOS rézműves,**

Budapest, VII., Nyár-utca 15.

Javítások és czínezések gyorsan elkészítenek és jutányos áron számíttatnak.

☛ Ócska vörösréz napi áron megvételük vagy becseréltetik.

Seifert Henrik és fia

ezégnél volt hat éven át

tekeasztal behuzó és felszerelő.

**Badal Rezső**

tekeasztal behuzó és felszerelő mester

BUDAPEST,

IX., Liliom-utca 38. szám.

Elvállal mindennemű

javításokat és átalakításokat

legjobb kivitelben

helyben és vidéken

☛ legolcsóbb áron. ☛

Telefon-rendelések

„LILIOM”-kávéház.

**NIEMETZ GYULA**

törvényszékiileg bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

közvetít szálloda, kávéház és vendéglői üzleteket a főváros és vidéken.

Iroda: Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 18.

4 Telefon 58-35.

Megbízások lelkiismeretesen, pontosan és a legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesíttetnek.

**Deckert és Homolka**

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírű „Grafit mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

szálloda-sürgöny-

és telefon-berendezéseket,

szálloda-harangokat,

villámhárító- és villamos-világítási-

**BERENDEZÉSEKET**

olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

SEC

*Talisman*

TÖRLEY JÓZS. ÉS T<sup>SA</sup>

*Promontor*

(Budapest.)

DEPOSÉ.



**THÉOPHILE ROEDERER & C<sup>O</sup>**

**VINS DE CHAMPAGNE**

**REIMS**

**MAISON FONDÉE EN 1864**

MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ:

**SALACZ NANDOR BUDAPEST, V., JÓZSEF-TÉR 11. SZ.**

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

**Hirmann Ferencz érczárú-gyára**

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. légűtővel.  
Elvállal régi készülékek átalakítását.  
Nagy választék  
**bor- és sör-csapokban,**  
valamint mindennemű szivattyúkban.

Erzeugt Bierschank-Apparate  
mittelst Luftdruck  
mit patentirtem Bierkühler.  
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.  
Auswahl  
in Wein- und Bierpipen,  
sowie aller Gattungen Pumpen.



**Seifert Henrik és Fiai**

csász. és kir. udvari tekeasztalgyár.

A szerb király és persa sah udv. szállítói.






BUDAPEST Gyárak: BÉCS

VII., Dob-utca 90. V., Mittersteig 28.

**Mappin & Webb**

London és Sheffield

gyárosok ezüst, ezüstözött áru és legfinomabb  
késes árukban.

**Különleges Princes Plate.**

A Princes Plate **nickel-ezüst** és erősen **ezüstölve**, jobb, szebb  
és tartósabb mint az eddig gyártottak.

Különlegesség **szálloda, vendéglő, kávéház és körök** részére.

Asztali evőeszközökben, tálakban, thea- és kávéskannákban  
ugymint minden e szakba vágó ezükkben a legjobb és legtartósabb.

<table border="0"> <tr><td>asztali kések . . . . .</td><td>14 70</td></tr> <tr><td>csemege kések . . . . .</td><td>12 60</td></tr> <tr><td>asztali villák . . . . .</td><td>17 40</td></tr> <tr><td>csemege » . . . . .</td><td>13 20</td></tr> <tr><td>asztali kanalak . . . . .</td><td>17 40</td></tr> </table>	asztali kések . . . . .	14 70	csemege kések . . . . .	12 60	asztali villák . . . . .	17 40	csemege » . . . . .	13 20	asztali kanalak . . . . .	17 40	<table border="0"> <tr><td>csemege kanál . . . . .</td><td>13 20</td></tr> <tr><td>kávéskanál . . . . .</td><td>7 80</td></tr> <tr><td>Mocca-kanál . . . . .</td><td>6 —</td></tr> <tr><td>fagyalt kanál . . . . .</td><td>6 60</td></tr> <tr><td>1 drb mustáredény . . . . .</td><td>7 20</td></tr> </table>	csemege kanál . . . . .	13 20	kávéskanál . . . . .	7 80	Mocca-kanál . . . . .	6 —	fagyalt kanál . . . . .	6 60	1 drb mustáredény . . . . .	7 20
asztali kések . . . . .	14 70																				
csemege kések . . . . .	12 60																				
asztali villák . . . . .	17 40																				
csemege » . . . . .	13 20																				
asztali kanalak . . . . .	17 40																				
csemege kanál . . . . .	13 20																				
kávéskanál . . . . .	7 80																				
Mocca-kanál . . . . .	6 —																				
fagyalt kanál . . . . .	6 60																				
1 drb mustáredény . . . . .	7 20																				

Mindeme felsorolt tárgyak prima-minőségűek, de sekunda-minőségben  
is jutányosan beszerezhetők.

Mintaraktár Magyarország részére a képviselőnél:

**M. Kürschner, Budapest, IV., Maria Valeria-utca 7,**  
II. lépcső, II. em.

(a „Hungária“-szálloda átellenében).

**BORHEGYI F.**

ezelőtt Lápóssy 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.