

Magyar Vendéglős- és Kávés-Ipar

— A SZÁLLODÁS-, VENDÉGLŐS-, KORCSMÁROS- ÉS KÁVÉS-IPAR ÉRDEKEIT ELŐMOZDÍTÓ SZAKLAP. —

A »SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉSEGEDEK ORSZÁGOS NYUGDIJ-EGYESÜLETE.« —
 A »DEBRECZENI SZAB. KIR. VÁROSI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA.« — »NAGY-
 VÁRADI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA.« — AZ »UJVÍDEKI SZÁLLODÁSOK,
 VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA.« — A »KASSAI VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, KORCSMÁROSOK ÉS PINCZÉREK
 EGYLETE.« — AZ »ARADI VENDÉGLŐSÖK ÉS KÁVÉSOK IPARTÁRSULATA.« — A »SZEGEDI SZÁLLODÁSOK, KÁVÉSOK,
 VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA.« — A »GYŐRI SZAB. KIR. VÁROSI VENDÉGLŐSÖK, ITALMÉRŐK ÉS
 KÁVÉSOK IPARTÁRSULATA.« — A »SZATMÁR SZAB. KIR. VÁROSI VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS PINCZÉREK EGYESÜLETE.« —
 A »POZSONY SZAB. KIR. VÁROSI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉSOK IPARTÁRSULATA.« —
 A »BUDAPESTI KÁVÉS-IPARTÁRSULAT.« — A »BORSODMEGYEI VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS KORCSMÁROSOK EGYESÜLETE.«

HIVATALOS LAPJA.

ELŐFIZETÉSI ÁRAK:

Negyedévre . . . 3 korona | Egész évre . . . 12 korona
 Félévre . . . 6 " | Egyes szám ára 50 fillér.

Felelős szerkesztő:

F. KISS LAJOS

Megjelen

minden hó 1. és 15. napján
 Kéziratok nem adatnak vissza

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., Bérkocsis-utca 18.
 Hirdetéseik felvétele ugyanott.

Főszerkesztő:

BARTA BÉLA

Audienzián.

Január hó 22-ikén ködös, zimankós téli napon, a levegő telve volt akkor izzó politikai mozgalmak villamos szikráival, a „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata” nevében egy öttagu küldöttség járt Gundel János elnökle alatt a magyar állami pénzügyek ragyogó fényességű palotájában Lukács László m. kir. pénzügyminiszternél. A küldöttség, melynek Kommer Ferencz, Müller Antal, Prindl Nándor és dr. Solti Ödön ipartársulati ügyész voltak tagjai a székesfőváros vendéglőseire mért újabb elviselhetetlen teher, a 37%-os pótitalmérési illeték kivetése s a pénzügyi közegek részéről gyakorolt kíméletlen behajtási mód miatt ment panasza az állami pénzügyek legfőbb őréhez.

A pénzügyminiszter, mint ezt a napilapok közvetítésünk révén megírták, a küldöttséget rendkívül kegyesen fogadta, átvette az ipartársulat írásbeli felterjesztését, nagy jóindulattal fogadta az eléje terjesztett panaszokat és megígérte, hogy azok orvoslása érdekében a lehetőséghez képest mindent el fog követni.

Ha most — post festa — erre az audienziára újból visszatérünk s ott szerzett személyes impresszióinkról számot adunk, nem hangulatkeltés czéljából tesszük ezt, hogy kimutassuk, minő fáradhatlan ügybuzgalommal és odaadással, minő kiváló tárgy- és szakismeretekkel kél ipartársulatunk érdemes elnöke, Gundel János vendéglőseink érdekeinek elszánt védelmére, — hisz e tekintetben évtizedek eseményei minden elismerésnél hangosabban beszélnek, — nem is azért, hogy újabb, de alaptalan reményeknek adjunk tápot, hisz Ő Excelenciája majdnem sajnálkozva jelentette ki, hogy a 37% pótitulék kivetése törvényes intézkedésen alapulván, annak elengedéséről vagy visszatérítéséről szó sem lehet, hanem visszatérünk igenis és kizárólag azért, hogy ideszögezzük azt a tényt, hogy a pénzügyminiszter ezen audienzián kijelentette, hogy alaposan ismeri, behatóan tanulmányozta, nagyrészt jogosultaknak tartja a vendéglősöknek az 1899. évi XXV. t.-cz.-nek a vendéglősiparra nézve sérelmes rendelkezései ellen több ízben hozzá beterjesztett panaszait, melyeket novellaris uton orvosolni is fog, amint erre alkalma fog nyílani és hogy addig is, míg ezen eset beáll, rendeleteileg fojja a pénzügyi köze-

geket utasítani, hogy az italmérési illetékek, valamint az italmérési illetéki hátralékok behajtásánál lehető kíméletességgel járjanak el.

Ha e hivatott helyről elhangzott kijelentések fontosságát és kiszámíthatlan jelentőségét mérlegelve, azok eredő okát keressük, úgy nem találhatjuk azt másban, mint ama nyilt és bátor, de egyuttal elitelő bírálattal telt beszédben, melynek kíséretében Gundel János az ipartársulat emlékiratát a miniszter asztalára letette s gazdag érveléssel, elragadtatva igazságának meggyőző erejétől valósággal ostorral vágott végig azon pénzügyi politika kizsákmányoló rendszerén, mely a közterhekkel amugy is agyonsújtott vendéglősipar ellen igazi hájtóvadászokat rendez.

Bámulatraméltó tárgyismerettel, emlékezetből és precíz biztossággal idézve az 1902., 1903. és 1904. állami zárszámadásoknak az italmérési illetékre vonatkozó minden egyes tételét és számadatát, az elkeseredés hangján bizonyította be elnökünk, hogy a székesfőváros pénzügyigazgatósága a törvényes előírásnál már eredetileg is 25%-kal magasabb illetékeket teljesen jogtalanul emelte fel újabb 37%-kal s így Budapest korlátlan italmérőit a törvényhozás intenciója ellenére több mint 800,000 koronával terhelte meg. Kimutatta, hogy ez a mérhetetlenül sérelmes eljárás pusztítja tatarjáraképp a vendéglősipart és hogy ez az oka annak, hogy az italmérési illeték czimén a zárószámadásokban beillesztett összeg évenként rohamosan emelkedik. Mig ugyanis 1901-ig a hátralékban maradt italmérési illeték a zárószámadások szerint sohasem érte el a 200,000 koronát. 1902 elején az 1901. évi hátralék 336,272 kor. 8 fill.-t, 1903-ban pedig az 1902. évi hátralék már 414,306 kor. 35 fillért tett ki.

Kimutatta beszéde folyamán Gundel János azt is, hogy e baj kuforrása abban keresendő, hogy míg a hatályon kívül helyezett 1888. évi XXXV. törvényzikk 14-ik §-a szerint az italmérési illeték kivetésénél az osztályba sorozás iránytűjét az képezte, hogy például a székesfőváros területén egy-egy évi italmérési illetéknek annyit kellett kitenni, hogy e czimen minden ötszáz lélek után legalább 200 korona esett, a pénzügyi közegek a tévesen értelmezett „legalább” szó által batoritva, hivatalos tulbuzgóságukban a költségvetésileg

— Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni. —

előírányzott összeget mindig meghaladó mennyiségben hajtották be az italmérsi illetéket, úgy, hogy a *mesterséges uton elért vakító eredmény mind színaranyának látzatán, ennek hatása alatt 1890. év óta az előírányzat is milliókkal emeltetett. S az emelkedés rendszerré váltkoztatása érdekében az 1899. évi XXV. törvényezikék 18-ik §-a szerint az engedély illeték Budapest székesfő város területén ugyancsak minden ötszáz lélek után már 300 koronára, tehát teljes 50 százalékkal magasabbra emeltetett.*

Ez a súlyos érvelés hatott. És hatása közlékenyvé tette a minisztert és olyan nyilatkozatokra bírta, melyek épp oly megnyugtatók, mint biztatók, s emlékezetessé teszik ezt az audienciát, melyen a pénzügyminiszter ajkairól oly sok jóindulat hangzott el soha.

Azóta elmúlt egy pár hét. A politikai viharok elültek, *Lukács* László ma már nem pénzügyminiszter. Örökösé aki lép, ki tudja végrehajtója lesz-e szándékainak és terveinek? Sajátságos fátuma iparunknak, hogy mint annak idején *Hegedűs* Sándort, most *Lukács* Lászlót is akkor veszítjük el, mikor a miénk lett. Ki tudja kit és mit hoz a jövő?

Évi jelentés a „Budapesti kávésiipar-társulat” 1904. évi működéséről.*

I.

(A kávésiipar helyzete 1904-ben. — Szabályrendelet. — Az ipar-törvény módosítása. — Járdafoglalási díjak.)

Tisztelt közgyűlés!

Az 1904. évben kifejtett működésünkről a következő jelentést van szerencsénk előterjeszteni.

A legutóbbi évekről szóló jelentéseinkben behatóan tárgyaltuk, hogy milyen káros hatással volt iparunk helyzetére a múlt század végén beállt általános gazdasági válság; az 1903. évben kifejtett működésünkről beterjesztett jelentésünkben azonban már volt alkalmunk jelezni, hogy a közel nyolcz évig tartott válság szünőben van és mindinkább jogosultá válik az a remény, hogy hazánk ipara és kereskedelme szebb jövőnek, biztos és szilárd fejlődésnek nézhet elébe. A letúnt 1904. év — sajnos — csak részben váltotta be ezt a reményünket. Míg ugyanis évrész az ipari és kereskedelmi élet terén tagadhatatlanul észlelhető volt némi föllendülés, addig másrészt az év közepén beállott tartós szárazság következtében a mezőgazdaság került válságos helyzetbe, minek következtében az élelmiszerekben állott be tetemes áremelkedés. Ez a körülmény pedig első sorban az élelmészeti ipar — ezzel tehát a mi iparunk — terén érezte hatását. Számos élelmi czikk, melynek áralakulása iparunkra kiváló fontossággal bír, így a tej, tojás, kenyér, péksütemény, cukor stb. tetemesen megrágult, minek következtében társulatunk tagjai is kénytelenek voltak az árakat emelni. E tekintetben több irányban voltak tárgyalások folyamatban és sikerült is az egyes érdekelteknek egyöntetű megállapodásra jutniok. Az ősz elején életbe léptetett áremelés igen mérsékelt és távolról sem áll arányban azokkal a nagy terhekkkel, amelyek az élelmiszerek árának, nemkülönben a házberékeknek rohamos emelkedése és egyéb körülmények folytán tagjaink részére a megélhetést mind nehezebbé és súlyosabbá teszik. Az áremelés életbeléptetése egyébiránt minden nehézség nélkül történt és a közönség részéről is jóakaratu méltánylással il találkozt. Megjegyezhetjük e helyütt, hogy tagjaink jelenlegi árai sem érik el a bécsi árakat, holott pedig köztudomásu, hogy a budapesti kávéházak a berendezés előkelősége, a kiszolgálás és az áruk minősége tekintetében a bécsiekkel nemcsak hogy egy színvonalon állanak, hanem azokat sok tekintetben felül is mulják. Az imént vázolt súlyos helyzet dacára is nem

* Az 1905. márcz. 13-ra egybehívott 30. rendes évi közgyűlés elé terjesztendő jelentés.

szűnt meg az a törekvés, hogy egyes vállalkozók új kávéházak nyitásával vegyék föl a meglévő üzletekkel a nem mindig reális versenyt. Az 1904. év folyamán is nyitlak meg új kávéházak, sőt megvölt a törekvés olyan helyiségeknek kávéházi célra való berendezésé iránt is, amelyek a fönnálló törvény és szabályrendelet értelmében ily célra nem alkalmasak. Ily esetekben ipartársulatunk erkölcsi tekintélyének egész súlyával lépett közbe és a vázolt jogosulatlan törekvéseknek mindannyiszor gátat is vetett. Szerzőfölt élénk volt e mellett — különösen az év második felében — a meglévő üzletek átruházása. Adás-vétel után számos üzlet cserélt tulajdonost, illetve jutott új kezekbe. Általánosságban megemlítjük még, hogy iparunk helyzete — különösen az év második felében — némi javulást mutatott és habár kifogástalanul jó üzletmenetről ezáltal sem számolhatunk be, tagjaink üzleti viszonyait az előbbi évekhez képest némileg kedvezőbbnek mondhatjuk.

* * *

Az ipari élet minden egyes ágában észlelhetőek voltak az utóbbi években az ugynevezett szociális mozgalmak, amelyeknek jelenségei a mi iparunkban az 1904. év folyamán jelentkeztek először. Helyzetük javítása érdekében mozgalmat indítottak a felszolgáló, valamint a konyhaszemélyzet tagjai. A felszolgáló személyzet kebelében már négy évvel ezelőtt alakult meg a Magyar Országos Pinczéregyesület, amely egyebek között céljál tűzte ki, hogy a felszolgáló személyzet elhelyezését kiragadja az ügynökök kezei közül és egyesületi alapon, ingyenes helyközvetítést szervez. Céljál tűzte ki továbbá, hogy tagjai részére hetenkint egy — hétköznapra eső — munkaszüneti napot eszközöl ki a munkaadóknál. A magyar országos pinczéregyesület által fölvetett ezen eszmék megvalósítása elé társulatunk akadályt egyáltalán nem gördített, sőt az egyesület törekvéseit a saját hatáskörében is támogatta és így egyideig teljes egyetértés is uralkodott társulatunk és az egyesület között. Az 1904. év elején azonban a felszolgáló személyzet kebeléből Budapesti pinczerek szakegyesülete cím alatt egy új egyesület alakult, amely ugyanazokat a célokat tűzte zászlajára, de a helyközvetítés eszközését kizárólag a maga számára akarta megszervezni és e célja megvalósítása érdekében erőszakos eszközök alkalmazását vette foganatba. Az elnökség és a választmány igyekezett az ujonnan keletkezett egyesület vezetőit a békés megoldás felé terelni, de e törekvése sikerre nem vezetett: a szakegyesület vezetői folytatták erőszakoskodás-aikat, több tagunk üzletét a leg-élénkebb üzleti órákban szavával elepték, ablakokat zúztak be szóval a terrorizmus terére léptek. Az elnökség e mozgalmak napokban mindent megtett a tagok védelmére: a hatóságok figyelmét nyomban fölsvita a mozgalom elfajulására és midőn már a dolgok oda fejlődtek, hogy nemcsak a társulati tagok, de a kávéházakat látogató nagyközönség élet-és vagyonbiztonsága is veszedelemben forgott, küldöttséggel járult a m. kir. belügyminiszter ur elé, kérve a szakegyesület fölfüggesztését, amely kérelemnek a belügyminiszter ur haladéktalanul eleget is tett, minek következtében — és különösen az elfajult mozgalom vezetőinek a rendőrség részéről töltött letartóztatása folytán — a rend és nyugalom nyomban helyreállott.

* * *

Céljaiban az előbbivel meg-egyző mozgalom indult meg a budapesti kávéfőzők szakegyesülete kebelébe tartozó segédszemélyzet részéről is. Az elnökség és a választmány ezzel az egyesülettel szemben sem zárkózott el a munkások jogos törekvései elől és hosszas tárgyalások után a békés megoldásra kilátás is nyílt. Az elnökség, hogy a tagok állásfoglalását mindkét ügyben megismerhesse, 1904. évi február hó 22-ére rendkívüli közgyűlést hívott egybe, mely alkalommal a közgyűlés a fennforgó kérdéseket az alapszabályok 16. §-a alapján véglegesen rendezte. Kimondották nevezetesen, hogy a tagok az üzletekben alkalmazott személyzetnek (felszolgáló- és konyhaszemélyzetnek) egyaránt hetenkint egy hétköznapra eső teljes 24 órai munkaszünetet adnak, — hogy továbbá a felszolgáló személyzetet a magyar országos pinczéregyesületből, a konyhaszemélyzetet pedig a budapesti kávéfőzők szakegyesületéből szerzik be. Főntartotta azonban kifejezetten is a közgyűlés az ipartársulatnak azt a jogát, hogy a helyközvetítéssel más szakegyesületeket is megbízhason, esetleg bármikor társulati közvetítőt rendezhessen be. Ezzel a közgyűléssel határozattal sikerült némileg a zavaros állapotokat rendbe hoznunk a fölmerült kérdések végleges megoldását azonban el nem érthetük. A budapesti kávéfőzők szakegyesülete részéről az említett közgyűlési határozat

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.



Szepességi len-ipar! Wein Károly és Társai vászon- és asztal-nemű gyárosok. <

Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utca 8. (Haris-bazár épület.)

Ajánljuk hirneves szepességi **vászon, asztalnemű, törülköző, törülő-, osemege-kendő** és minden e szakmába vágó gyártmányainkat.

■■■■■■■■■■ Szállodai fehérnemű-berendezésekről költségvetéssel szolgálunk. ■■■■■■■■■■

végrehajtása körül nem tapasztaltuk azt az előzékenységet és bizalmat, amelyet a nevezet egyesület társulatunknál az egész mozgalom során észlelhetett. A szóbanforgó közgyűlési határozatunk kimondja, hogy a munkaadó maga gondoskodik arról, hogy a szabadságot élvező munkás megfelelően helyettesíthessék. Ezt a határozatot a szakegyesület úgy értelmezi, hogy a munkaadók minden egyes esetben külön kisegítő munkaerőt köteles alkalmazni, míg a munkaadók nagy része az ily megoldáshoz hozzájárulni nem akar. Ebből ismételt zavarok és félreértések származtak, minek következtében az év vége felé újabb tárgyalásokba kellett a szakegyesülettel bocsátkoznunk. A választmány több ülésben folytatott erre nézve beható tárgyalásokat, melyeknek eredménye gyanánt abban állapodott meg, hogy a többször említett határozat megváltoztatására ok és szükség nincs. A budapesti kávéfőzők szakegyesülete ezt a megoldást egyelőre tudomásul vette, a maga hatáskörében azonban ma is folytatja céljai elérése érdekében a küzdelemet. Mindaddig, amíg ez a küzdelem a törvényes határokon belül marad, a szakegyesület működése ellen kifogást nem emelhetünk és annak megakadályozására nem is törekszünk. Ha azonban a mozgalom túllépi a törvényesség határát, akkor ipartársulatunk, valamint a multban, ugy a jövőben is erkölcsi tekintélyének egész súlyát latba fogja vetni, hogy a tagok jogos érdekeit minden irányban kellően megvédelmezze. A budapesti pinczerek szakegyesületének a belügyminiszter ur részéről történt felfüggesztése, majd pedig végleges feloszlása után a felszolgált személyzet körében számbavehető mozgalom nem volt észlelhető. Történtek ugyan a helykövetítés körül egyes — nagyrészen félreértésből származott — összetűzések, de ezek rendszerint békés megoldást nyertek. Az elnökség több ízben közvetlenül is tárgyalta az érdekelte felekkel és igyekezett a felmerült nézeteltéréseket békés uton kiegyenlíteni. A magyar országos pinczeregységet az év vége felé újabb beadvánnyal fordult hozzánk, az említett közgyűlési határozatunk erőnyelvével végrehajtását szorgalmazva. Ezzel a kérvénnyel a főlhalmozódott egyéb teendők miatt az év végéig nem foglalkozhattunk és így a tárgyalásokat csak az 1905. évben ejthetjük meg. Azoknak eredményéről és egyáltalán az ügy további fejleményeiről a jövő évi jelentésünkben számolunk be. Hogy a segédszemélyzet munkaviszonyának a fentiekben ismertetett rendezése iparunkra minő hatással lesz: azt a jövő fogja megmutatni. Az új rend még sokkal rövidebb ideje van érvényben, semhogy annak eredményeiről ma már ítéletet mondhatnánk. Azt hisszük azonban, hogy a tagok érdekeinek teljesen eleget teszünk akkor, amidőn az ügyek alakulását állandóan éber figyelemmel kísérjük és mindent elkövetünk, hogy tagjaink érdekei eszobát ne szenvedjenek, a munkaadó és munkás békés együttműködése kellően biztosítható.

Összinté sajnálattal jelentjük, hogy az új szabályrendelet régóta húzódó ügye az 1904. év folyamán sem nyerhetett végleges megoldást. Miként a mult évi jelentésünkben már megemlítettük, a székesfőváros hatóságát a kereskedelemügyi miniszter ur arra utasította, hogy külön szabályrendelet alkosson a fogadókról, vendéglőkről, kávéházakról és kávéházakról, — és külön a korcsmákról és pálinkamérésekről. A főváros tanácsa az első helyen említett szabályrendelet-tervezetét már a január hó 7-én tartott közgyűlés elé terjesztette, de akkor a közgyűlés az ügyet levette a napirendről, kimondván, hogy a két szabályrendelet tervezete egyidőben terjesztessék elő. Junius hónapban napirendre is került mindkét szabályrendelet, de ekkor azok tárgyalása szeptemberre halasztatott. Végre szeptember hó 28-án letárgyalta és végleg elfogadta a közgyűlés a bennünket érdeklő szabályrendeletet jórészt abban az alakban, amint azt társulatunk kérelmeinek figyelembe vétele mellett a tanács előterjesztette. Figyelmet érdemlő újítás csupán az, hogy az új szabályrendelet a női felszolgáló személyzet alkalmazását korlátlanul magengedi, ami azonban — nézetünk szerint — gyakorlati jelentőséggel a mai viszonyok között alig bír. Elfogadott még a közgyűlés egy oly értelmű indítványt is, hogy iparendélyt csak olyan egyén nyerhet, aki magyarul tud. Ez a rendelkezés, amelynek helyes intenczióját egyébként nem vonjuk kétségbe, nézetünk szerint a törvényesség szempontjából nem állhat meg, mert ellenkezik az ipartörvény 1. §-ában biztosított iparüzési szabadsággal, már pedig az 1879. évi 40. t.-cz. kimondja, hogy a törvényhatóság szabályrendelete a tételes törvénnyel ellentétes rendelkezést nem tartalmazhat. Az új szabályrendeletet a törvényszerű kihirdetési határidő letelte után fölterjesztették a kereskedelemügyi miniszter urhoz jóváhagyás végett. Szeretjük hinni, hogy a miniszter ur a beállott politikai zavarok dacára is minél előbb

jóváhagyja ezt a szabályrendeletet, amelynek életbeléptetésével ipartársulatunknak egy régi és jogos törekvése nyerne kedvező megoldást.

A kereskedelemügyi miniszteriumban állandóan folyamatban van az ipartörvény revíziójának munkálata. A miniszter ur az anyaggyűjtemény nagy részét már nyilvánosságra bocsátotta és ebből az érdekeltek meggyőződést szerezhettek arról, hogy az új ipartörvény oly nagyszabású törvényhozási alkotás lesz, amilyent az ügy kiváló fontossága megkövetel. A revisionalis munkálatnak iparunkat érdeklő részét illetőleg a kereskedelemügyi miniszter ur 1904. évi április hó 11-én 11059. sz. a. kelt leiratával értesített bennünket, hogy az 1902. évben benyújtott emlékiratunkra vonatkozó szakvélemények a kereskedelmi és iparkamarák, a főváros tanácsa és az országos iparegyesület részéről már beérkeztek és azokat a revízió munkálatánál óhajtja értékesíteni. Az ügy további fejlődését állandóan figyelemmel kísérjük és annak idején a szükséges intézkedéseket megtéve, eljárásunkról be fogunk számolni.

A székesfőváros hatósága által a járdafoglalási díjakra nézve megállapított díjszabás érvénye az 1904. év végével lejárt. A legutóbbi három év alatt érvényben volt díjszabás egyes tételei nem voltak ugyan túlságosan magasak, de hibája volt e díjszabásnak az, hogy az egyes tételek minden rendszer nélkül voltak megállapítva, minok következtében az egyes utvonalak díjai között nagy eltérések mutatkoztak. Társulatunk idejekorán megtette ebben az ügyben a kellő lépéseket. Első sorban is beszerezte a wieni kávéipartársulat utján az ottan érvényes díjszabást és ennek alapján a székesfőváros tanácsához intézett indokolt előterjesztésben kimutatta, hogy akkor, amidőn olyan utvonalon, mint a wieni Ringstrasse 8 K. 40 f. egy négyszögmetér járdafoglalási díja, amidőn továbbá a Praterstrasse és a Mariahilferstrasse díja csak 5 K. 60 f. — nem indokolt a budapesti díjszabásban túlságázott árat megállapítani. E beadványunknak meg is lett az a foganatja, hogy a tanács revideálta és rendszerbe foglalta a díjszabást, de az új javaslatnak az volt a hibája, hogy egyes tételeket (Corso, Andrassy-ut, Erzsébet-kört) túlságosan magasán állapított meg. Mielőtt ez az ügy a főváros törvényhatósági bizottságának közgyűlése elé került volna, elnökségünk több ízben értekezletet tartott az érdekelte társulati tagokkal és megvitatta a javaslat sérelmes intézkedéseit. Az értekezletek eredménye gyanánt az elnökség újabb tüzetes előterjesztést intézett a tanácsához és a díjszabás minden egyes tételére nézve megtette indokolt javaslatát, kimutatta ezen az alapon, hogy a járdafoglalási díjakat nem emelni, hanem méltányosan, a helyi és üzleti viszonyok figyelembevételével megosztani kell és ez megtörténik, a közpénztár bevétele nemcsak hogy nem csökken, de még emelkedik is. Nem mulasztotta el az elnökség, hogy az ügy részére az illetékes körök jóindulatát is megnyerje. E végből az egyes kerületek vezető férfiaihoz az érdekelte üzlettulajdonosok köldöttiségét vezette, kérve, hogy az ipartársulat előterjesztését pártfogásban részesítsék. Ily módon sikerült azután elérnünk azt, hogy a közgyűlés társulatunk javaslatát emelte érvényre. Az új díjszabás, mely jelenleg még a miniszteri jóváhagyást várja, nézetünk szerint minden irányban megfelel a követelményeknek. Hogy ennek megállapítása lehetséges volt, az egyedül és kizárólag társulatunk elnökének érdeme, aki heteken át teljes odaadással fáradozott ezen közérdeklő ügy sikeres megoldásán. Azt hisszük, hogy a t. Közgyűlés nézetének adunk kifejezést, amidőn elnökünknek önzetlen fáradozásáért ezen a helyen is őszinte elismerésünket és köszönetünket nyilváníthatjuk. (Folytatjuk.)

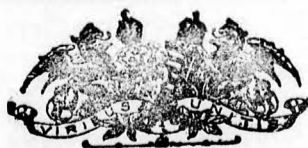
A „Budapesti Szállodások és Korcsmárosok Ipartársulata“ minden héten **pénteken**

társas reggelit

tart. A legközelebbi reggeliket a következő helyeken tartják:

1905. évi márczius hó 3-án: Wagner Vilmos vendéglőjében. VI., Andrassy ut 40—42. sz.)

1905. évi márczius hó 10-én: Özv. Pribitzer Sándorné vendéglőjében. (VI. ker., Korona-utca.)



Cs. és kir. udvari szállítók.

Elsőrendű vásznak és asztalneműk, kész fehérneműk, szőnyegek és függönyök nagy raktára.
Kelengyék és szállodai berendezések.

Kunz József és Társa

császári és királyi udvari szállítók, szerb kir. udvari szállítók, kir. kiváltságos nagykereskedők
BUDAPESTEN, V. ker., Erzsébet- és Deák Ferencz-tér szögletén.

== Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni. ==



A világhírű francia
Delbeck & Co.

reimşi pezsgőbor

és a

Müncheni Hofbräu
magyarországi főlerakata.

Brázay Kálmán

≡ Budapest, ≡

IV. ker., Muzeum-körut 23.

Telefon 612.

Válogatott fűszerárúk, mindennemű bel- és külföldi csemegék, magyar és francia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, felvágottak, kassai és prágai sódar, gyümölcsök stb. raktára.

Littke „Casinó“ pezsgő

*** külön töltés. ***

BUDAPESTI FŐRAKTÁR:

IV. ker., Szép-utca 3.

TELEFON 10-85. sz.

Füstölt hus!

Fiatál süldőkből, zamatos gyenge hus. Sonkák 3-6 kilóig 85 kr. Órja (dupla karmonádi) és lapoczká 80 kr. Kolbász 1 frt kilója.

Francó. Kapható: Tabók Vinczénél, Első téthi gőzmalom. Téth, Győrmegeye.

TÁRCZA.

Innen-Onnan.

(Sz.) **Bismarck és a francia pezsgő.** Egész irodalom van már a Bismarckról szóló emlékiratokból. Most ismét megjelent egy Eugen Wolff tollából, aki Bismarck házának bizalmasa volt. Ezekből az emlékiratokból a francia lapok sietnek egyetmást kiemelni annak a bizonyítására, hogy a vaskancellár mégsem gyűlölt mindent, ami francia. Egy alkalommal Bismarck együtt ebédelt Vilmos német császárral s a pecsenyéhez az inas pezsgőt öntött a poharakba. A kancellár az ajkához emelte a poharat, egy kortyot ivott, aztán gyanus szemmel a palack felé pislantott, hogy a gyártmány czégét lássa.

A palack azonban szalvétába volt csavarva s a vignettát így nem láthatta. Erre Bismarck letette a poharat és nem ivott többet a pezsgőből — érezte, hogy az német gyártmány.

— Miért nem iszik ön? — kérdezte a császár.

— Köszönöm, felség, nem szeretem a német gyártmányt. Nem is hasonlítható a francia pezsgőhöz.

A császár mosolyogva felelt:

— Én szívesen iszom hazai gyártmány, először azért, mert nékem nagy családot kell eltartani s takarékoskodnom kell, másodsor pedig hazafias szempontból — példát akarok nyújtani a tisztjeimnek...

— Felség, mondta Bismarck, az én hazafiságom nem terjed a gyomromig!

(Sz. H.) **A pedáns vendég.** A mult héten folyt le a következő diskurzus egyik szarvasi vendéglőben:

Vendég: Minek ott azon az asztalon a tentatartó?

Vendéglős: Az Kristák tanár helye.

Vendég: Nos és aztán?

Vendéglős: A tanár ur, mielőtt rendel, mindig kijavítja az étlap helyesírási hibáit.

(P. H.) **Negyvennyolczas étlap.** Hja, változnak az idők s a szenvedélyek a szivekben! Ki hitte volna még csak pár hónappal ezelőtt is, hogy ez az ország mint vélekedik nemzeti létezésének politikai fundamentumáról, ki sejtette azt a sok keserűséget, amely évek során meggyülemlett a szivek mélyén? Egy hazárdörnek kellett jönni, aki a végsőkig feszítvén a hirt — mint a történetírók mondanak — felrázta a nemzetet tedpedéséből. A nagy fellélekzés és megkönnyebbülés mindenfelé kivirágzik mostan. Ki hitte volna, Bécs tőzsomszedságában, Pozsonyban is! A Kraxelhuberek ősi fészkeiben, ahol a rossz nyelvek szerint még a szivárványt is fekete-sárgának látták. Pozsony egy kissé nehezen mozdult meg s a nagy országos vállalatnál a kormány támogatására esküdött. De máris megbánták ezt a derék pozsonyiak. Lépten-nyomon kimutatják, hogy sajnálják a vásárt. Egyik testületük két ujságot kitiltott, mert „bántotta a magyart“. A Pressburger Weingärtnerkellerevein pedig, amely szinte tipizálja a

LEFKOVITS J. és TÁRSA, BUDAPEST, Király-utca 36. szám

cs. és kir. szab. tekeasztal, dákö és elefántcsont-golyó gyárosok. — Teljes kávéházi berendezési vállalat.

Gyári árjegyzékünkkel avagy részletes költségvetéssel díjtalanul szolgálunk.

TELEFON 14-74.

Az országos iparegyesület ezüst díszérmével kitüntetve, valamint az ezredéves országos kiállítás nagyjérmével.

== Hirdetési rovatunkat lapunk olvasóinak becses figyelmébe ajánljuk. ==

pozsonyi polgárt, az étlapjain humorizál a kormánypárt rovására. Magyar étlapjain! Ezen az étlapon, amelyen azelőtt a jó öreg Wiener Schnitzel és más effajta étel szerepelt, most ilyesmik olvashatók:

Borjufej à la Körber.
Függetlenségi gulyás.
Bécsi-abczugszlet.
Tisza-felfujt.
Perezel-ökörszaly.

Ez a hangulat a pozsonyi német polgárok hivatalos egyesületében. Ki hitte volna?

* * *

(P. N.) **Magyarázat egy hasonlatról.** Egy törzsasztalnál felkiált az egyik bohém:

— Miért mondják a részeg emberről, hogy olyan részeg, mint a disznó? Hiszen a disznó még csak feléje sem szagol soha az alkoholnak!

Erre a nem mindennapi kérdésre a következő mesével felelt az asztal bölcse:

— Mikor Noé szőlőt ültetett, megjelent előtte a sátán és ehhez a vállalkozáshoz társul ajánlkozott. „Nem bánom, — mondta neki Noé — a bor szereti a társaságot, a társaság szereti a bort; gyere öreg, dolgozzunk együtt.” — Ezzel a sátán munkához fogott. Előbb egy bárányt fogott és ennek vérével áztatta fel a földet. Azután oroszlan vérével locsolta fel, később majomvér és végül a disznó vére is járult a föld megtermékenyítéséhez. És sikerült is a sátán munkája. Mert szegény Noé és utódai, mielőtt a borból ittak, kezések valának, akár a bárányok, ha egy kicsit ittak belőle, az oroszlan bátorsága szállta meg őket, s később, mikor egy fokkal tovább haladtak az ivásban, a jó kedvük majmokra tette őket s végre tulsokat ha ittak — részegek voltak s hemperegtek a sárban, mint amaz állat, amelyről szó van. Quod erat demonstrandum.

• TARSULATOK • • EGYESÜLETEK •

G „Szállodások, vendéglősök, kávéások, pinczerek és kávésegedek orsz. nyugdíjgyejesülete” közleményei.

Jegyzőkönyv.

Felvetett Budapest, 1905 január hó 31-én a Szállodások, Vendéglősök, Kávéások, Pinczerek és Kávésegedek Országos Nyugdíjgyejesülete igazgatóságának a központi irodában d. u. 1/25 órákor tartott rendes havi üléséről.

Jelen voltak: Sztanoj Miklós alelnök, Glück E. János, Ehm János, Petanovics József igazgatósági tagok, François Lajos felügyelő-bizottsági tag, dr. Solti Ödön jogtanácsos, Bokros Károly, Müller Antal, Seress Márton, Dökker Ferencz és Mitrovácz Adolf kimentik elmaradásukat.

1390. Elnök alelnök megnyitja az ülést, üdvözlí a megjelenteket, felolvastatja az előző ülés jegyzőkönyvét, melyet az igazgatóság hitelesít.

1391. Ügyész bemutatja az 1371. sz. határozattal átutalt 2300 K. elhelyezési okmányait s a januári bevételekből 3300 K. átutalását kéri, mit az igazgatóság elrendel, ill. tudomásul vesz.

1392. Jogtanácsos bemutatja január havi pénztári elszámolását; az okmányok betekintése után az igazgatóság az elszámolást jóváhagyja.

1393. Jogtanácsos bemutatja a magy. országos központi takarékpénztár 1904 II. félévi mérlegét, mely a folyó számlán 79054 K., az értékpapír számlán 142.200 K. vagyon tüntet fel a mi javunkra. A mérleg felülvizsgálatát a könyvelőség megejtette, azt helyesnek s könyveinkkel egyezőnek találta, miért is kéri annak jóváhagyását.

Az igazgatóság így határoz.

1394. Jogtanácsos jelenti, hogy az 1381. sz. határozat végrehajtásaképp Delfin Samu részére éves bérletjegyvet vett az egyesület tulajdonjogának feltartásával s azt neki a megfelelő kötelező nyilatkozat ellenében kiadta.

Tudomásul vétetett.

1395. Jogtanácsos jelenti, hogy Delfin Samu a következőket aquirálta az egyesületbe:

Pechnig Rezső 1000 Budapest, Illés János 600 Budapest, Sztaller Márton 800 Budapest, Pfeifer Ferencz 800 Budapest, Wurezinger Ferencz 2400 Budapest, Kubicsek Károly 600 Trencsén, Tóth Dezső 2000 Trencsén, Tomandl András 1000 Trencsén, Kalossa István 2000 Trencsén, Krajcsóvits Frigyes 800 Trencsén, Pandl János 1000 Trencsén, Somogyi Mihály 600 Zsolna, Ertl Ferencz 800 Zsolna, Ertl József 800 Zsolna, Pampel Ferencz 1000 Zsolna, Hájcskó Sándor 1000 B.-Bánya, Kadrovits Mihály 2000 B.-Bánya, Kovács Lajos 1000 B.-Bánya, Szuczky János 2000 Losonc, Berzsényi Miklós 1000 Losonc, Klampár Imre 800 Eger, Vezér Péter 600 Eger, Polgár László 800 Füzes-Abony, Szabó Joachim 600 Miskolcz, Schwarcz Jenő 100 Miskolcz, Janauschek Jenő 600 Miskolcz, Lukács István 1000 Miskolcz, Lefler Károly 1000 Miskolcz, Jakobi Antal 1000 Miskolcz, Lefler Béla 600 Miskolcz, Sütll István 600 Miskolcz, Petkovics Gyula 600 S.-A.-Ujhely, Siposs Jenő 200 S.-A.-Ujhely, Berger Kálmán 600 S.-A.-Ujhely, Wolfmann Mihály 600 Orosháza, Schmidt Pál 600 Budapest, Tomola Roland 1200 Budapest, Váradi József 2000 Budapest, Nyiri Árpád 800 Nagyvárad, Henrich Károly 600 Brassó, Pakuriáru Simon 600 Brassó, Bara József 600 Brassó, Schusztler Márton 1200 Brassó, Oláh József 1200 Brassó, Rothenbecher György 2000 Brassó, Bertlef András 1000 Brassó, Weber Mátyás 2000 Brassó, Bencze József 600 Brassó, Kun Szabó József 1000 Brassó, Kristofletti István 2000 Brassó, Kádár Béla 1000 Brassó, Zimmermann Mihály 800 Sz.-Szt-György, Schiller Ferencz 1000 Segesvár, Andrei Miklós 800 Segesvár, Rekker Ágoston 800 Segesvár, Klepeisz György 1000 Segesvár, Hering Simon 800 Tövis, Hoffmann József 1000 Tövis, Tóth Ferencz Antal 1200 Sz.-Fehérvár, Csermák Ferencz 800 Sz.-Fehérvár, Weber Márton 1200 Sz.-Fehérvár, Szatmári Kálmán 1000 M.-Vásárhely, Weisz Ferencz 1000 M.-Vásárhely, Wenczel János 1000 M.-Vásárhely, Hári Elek 1000 M.-Vásárhely, Novák István 2000 korona M.-Vásárhely.

Az igazgatóság az itt megnevezetteket az egyesület rendes tagjai sorába felveszi.

Eladó borok.

Külömböző mennyiségű

kitünő balatonvidéki és somlói sajáttermésű borok

(arácsai 25 éves, Balatonfüred melléki bor; 4—5 éves füredi bor, a legfinomabb fajú somlói ó-bor) **eladók** kisebb mennyiségben is.

Árakkal és részletes felvilágosítással készséggel szolgál maga a termelő:

Dr. Rosenberg Lajos
Veszprémben.

Szállodások, vendéglősök és kávéások sz. figyelmébe.

Mázoló, fenyező és díszfestészeti műintézet.

KÜLÖNLEGESSÉG:

Márvány, faerezés és majolika utánzásokban.

Mogán Ignác Budapest, VIII., Rákóczy-u.2.

Javitások elfogadtatnak.

A vendéglős urak szives figyelmébe!

Nem szükséges kimerítőbben hangsúlyoznom, hogy a vendéglősület egyik és legfőbb kölléke az, hogy az ivó és étkező vendég szükségleteit teljesen ízlése szerint kielégíttessenek. Sok esetben előforduló panaszok indítanak annak kijelentésére, hogy a népszerű és a legkényesebb igényt kielégítő **Mohai Ágnes-forrás** helyett a vendég készletlány és sok esetben más okok miatt nem kapja a kért mohai „fröcs” (Spritzer) a mohai Ágnes, hanem csak egy értékű, vagy éppen értéketlen pótlóanyagot mint ahogy a mohai Ágnes-forrás, ezen természetes borviz a bornak — még a legjobbban is — ízét simábbá és kellemesebbé, szóval itatóbbá teszi, a vendéglős saját kárát vállalja azzal, ha a vendég nem kaphat mohait; mert ha a bor, illetve „Spritzer” nem ízlik, azt nem a képzelt mohainak, mert annak jóságát ismeri, hanem a bornak tudja be.

A mohai Ágnesnek egyéb kiváló előnyei mellett fontos tudni azt is, hogy az összes természetes borvizek között a legelősebb és a bornak szinét nem változtatja, vagyis nem festi.

A mohai Ágnes-forrás kutkezelősege.

— Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni. —

1396. Jogtanácsos bemutatja a budapesti választmány jegyzőkönyvét, jelenti, hogy e választmány január havi bevételé 1151 korona 72 fillér volt, mely az okmányolt kiadások levonása után chequen beküldetett, hogy továbbá e választmány a következőket vette fel új tagokul: Tomola Roland 1200, Klein Samu 1200, Pfeifer Ferencz 800, Pálfi József 600, Wurzinger Ferencz 2400, Sztattler Márton 800, Illés János 600, Pechnig Rezső 1000 K. A jelentés tudomásul szolgál.

1397. Jogtanácsos bemutatja a kassai választmány december 31. januári ülésének jegyzőkönyveit. Jelenti, hogy a választmány decemberben a kiadások levonása után 331 korona 06 fillért, januárban pedig 435 korona 77 fillért küldött be cheque útján a központba; hogy Kohn testvérek kassai liqueur- és cognac-gyáros cég 20 kor. pártoló tagsági díj összegét befizettek; hogy Mayer József vendéglős, a kassai választmány érdemes tagja, elhalálozott és özvegye végkielégítési igényének kielégítését kéri, hogy az okmányok és tagsági igazolványok gyorsabb beküldését szorgalmazzák; hogy a temesvári „pinczergyújtó” rosszassága miatt panaszkodnak; hogy végül az évi beszámoló közgyűlés megtartását február 13-ának éjjeli 12 órájára határozták el.

Jogtanácsos felhívja az igazgatóság figyelmét Kohn Testvérek cére; nemes áldozatkészségére, s e cég pártolását különösen kéri.

(Vége köv.)

• TÖRVÉNYEK •
• RENDELETEK •

Mezőgazdasági sörgyárak. Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület ipari és kereskedelmi szakosztályának f. évi febr. 13-án tartott ülésén gróf Széchényi Imre indítványt tett mezőgazdasági sörgyárak létesítése iránt. Az indítványozó abból indult ki, hogy *Németország gazdasági politikája árpakivitelünket le fogja csökkenteni*, szükségessé válik tehát, hogy a sörárpát itthon földolgozzuk. Az árpa ipari földolgozása igen nagy érdekkör szükségleteinek felelne meg. A külföldön számos helyen létesítettek már mezőgazdasági sörgyárakat s ilyenek létesítésére a kedvező előfeltételek nálunk is megvannak. Gróf Dessewffy Aurél elnök azt az aggodalmát fejezte ki, hogy a fokozódó sörtermelés nem válik-e majd a bor fogyasztásának kárára. Sztérynyi József miniszteri tanácsos több szempontból is igen kívánatosnak tartja ily sörgyárak létesítését. Először is itthon dolgoznánk föl a magyar sörárpát, másodsor a sörgyáriásból a gazdákra igen tekintélyes jövedelem származna, harmadik pedig, talán legfontosabb a szociális szempont. A sör ma már igen fontos s általánosan elterjedt élelmezési cikk. Mezőgazdasági sörgyárak létesítése által tehát igen üdvös versenyt teremthetnénk s olcsó sörrel lehetnénk a konkurenciák. Indítványozta, hogy a gazdák kérjenek föl szakembereket a részletek kidolgozására. A szakosztály ezek után gróf Széchényi Imre indítványát Sztérynyi pótlásával egyhangulag elfogadta.

Első Alföldi Cognacgyár R.-T. Kecskeméten.

Ajánlja az általa gyártott **BARACZK-KÜLÖNLEGESSÉGEKET**

valamint

Mogador és Malakoff

kiűnő gyomorerősítő likőrjeit. Kapható mindenütt.

„Baraczk Híradó” kívánatra ingyen és bérmentve.

Vezérügynök Budapest részére

SZÉKELYA ÖDÖN

IX. ker., Soroksári-utca 16. szám,

Ujdonság 1904—1905.
Szesz-izzófénylápák

a legjobb égő, a mi létezik.
Petroleumfűtő és főzőkályhák.

Brüner Testvérek

Cs. és kir. szab.

**Petroleum-, légszesz-
és
villamos lámpagyár.**

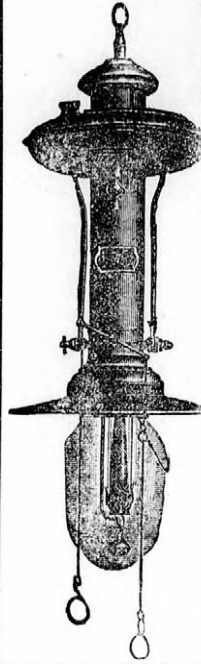
BUDAPEST,

IV. kerület,

Koronaherczeg-u. 3.

• • •
Árjegyzék ingyen és
bérmentve.

• • •
TELEFON: 980.



• HASZNOS TUDNIVALÓK. •

A bor derítése kaseinnel.

A bor derítésénél mint tudjuk nemcsak arról van szó, hogy a zavarosságot okozó anyagokat eltávolítsuk és tükörsztává tegyük a bort, hanem gondosan arra is kell ügyelni, hogy csak olyan szereket használjunk, amelyekkel nem viszünk idegen anyagokat a borba és nem változtatják meg vegyi alkotását lényegesen. Tehát olyan derítőszerkeket kell csupán használni, — amit már több ízben hangsúlyoztunk — amelyeknek természetét vagy összetételét ismerjük és amelyeknek használata nem kifogásolható. Az általánosan alkalmazott derítőszerkekről, a vízahólyagról, a gelatinról és a tojáshéjről tudjuk, hogy ezek helyes használat esetén ismét tökéletesen kiválasztanak a borból és annak összetételét némileg csak azáltal változtatják meg, hogy a cersav bizonyos részét eltávolítják a borból. Ez többnyire nem jár hátránnyal a borra nézve, sőt bizonyos körülmények között kívánatos és a minőségre előnyös. Megfelelő mennyiségű tannin vagy cersavnak derítés céljaira való alkalmazása esetén szükség szerint teljesen elkerülhető, hogy a cersavtartalom csökkentessék. A legújabb időben mint igen hatásos derítőszer tiszta kasein vezetett be a pinczegazdaságba, amelyet friss tejből állítanak elő és a tej derítő alkotórészét, a turóanyagot, a legtisztább alakban képviseli. Ez a kasein-derítőszer, amely „Lactocole” elnevezés alatt kerül forgalomba, gyakorlati szempontból azért nagyfontosságú, mert nem akad meg mint más derítőszer a borban és a vörös és barnává vált borokat igen erőlyesen elszinteleníti. Igen nagy előnye ezen derítőszernek, hogy a borhoz adagolt kasein ismét teljesen kiválasztatik; és hogy a kasein-derítés sohasem akad meg, hanem mindig simán halad át a bo-

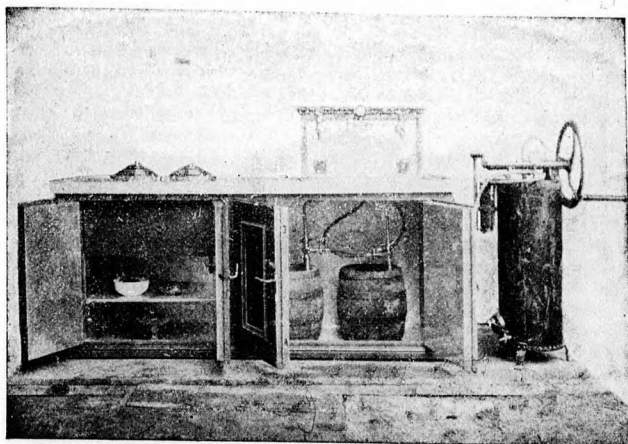
FŐHERCZEGI VIRÁGCSARNOK

BUDAPEST, IV., Eskü-ut 5. sz., Clotild-palota.

Elvállal mindennemű és kivitelezési munkát, a legnagyobb kívánalmaknak megfelelően, u. m.: **csokrok, koszorúk, asztaldíszítések** stb. minden alkalomra, valamint elvállal növénydíszítések, virágasztalok berendezését és azok gondozását. Vidéki megrendelések pontosan eszközölköttek, a gondos csomagolásért teljes felelősséget vállalnak.

— Hírdetési rovatunkat lapunk olvasóinak becses figyelmébe ajánljuk. —

ron. Mivel végül a vegyi kísérletek azt bizonyítják, hogy a tiszta kaseinnel való derítés folytán a bor vegyi összetétele csekély mértékben változik meg csak és ez a változás is a borok megvizsgálásánál csak jelentéktelen fokban jelentkezik, ezt a derítést teljesen kifogástalannak tekinthetjük.



Legújabb amerikai rendszert

sörhűtő- és kimérő-szekrények

(bor és ásványvíz hűtésére is)

melylyel egy vagy több hordó 5—10 kg. jéggel az utolsó csőpig jéghidegen és kristálytiszán mérhető ki.

Különleges berendezések: pilseni és bajor sörök kimérésére.

Sörshordók a pinczében is elhelyezhetők.

Levegőnyomással Levegőszivattyú légkazánal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszűrővel.

Kivánatra „Amerikai” víz- és folyékony szénsav nyomású berendezéseket is szállítunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

Hazlinszky gyógyszerész és Társai

szabad. szifón-szikvízgep, amerikai sör- és borhűtő és kimérő készülékek gyára

BUDAPEST, VII., Bem-utca 3. Keleti pályaudvar mellett.

- KÉRDÉSEK és •
- FELELETEK •

Ezt a rovatot állandóan vezetjük. A hozzánk intézett kérdéseket közléseszerűen s ha azokra olvasóink részéről válasz nem érkezik, a szerkesztőség gondoskodik róla, hogy megbízható szakemberek feleljenek meg rájuk.

Kérdések:

14. számú kérdés. Jogtalan italmérés miatt elítélhető-e az illető kimérő elzárására vagy fogházra?

15. számú kérdés. Mi okozza a bor habosodását?

16. számú kérdés. Ha 10—20 literes üvegekbe bort szállítok Ausztriába vagy külföldre, kell-e kis mértékben elárúsításra engedéllyel bírom?

Feleletek.

Felelet a 14. sz. kérdésre. Igen, mert az állami italmérési jövedékről szóló 1899. XXV. t.-cz. 35. §-a kimondja, hogy az italmérési jövedéki kihágás miatt kirótt pénzbüntetés, ha ez az elmarasztalttól egészben vagy részben be nem hajtható, vagy pedig ennek behajtása az elmarasztalt végelszegényedését és adózásra való képtelenségét idézné elő, a pénzbüntetés helyett az 1894. XV. t.-cz. 14. §-ában meghatározott módon az 1883. XLIV. t.-cz. 108. §-a szerint kiszabandó szabadságvesztés büntetése alkalmazandó.

Felelet a 15. sz. kérdésre. Ha a bor fejtés, palaczkozás stb. alkalmazásával habzik, ez bő szénadtartalomra és a bor egészségesség voltára, illetve egyuttal kisebbfokú testességre is mutat. Mintabor küldésénél elegendhetetlenül szükséges, hogy az a nagyban készlettel minden tekintetben teljesen ugyanazonos legyen. Éppen azért család számba menne, ha a bormintát megtörés ellen kénezás, szűrés vagy derítéssel külön kezelésben részesítenénk.

Felelet a 16. sz. kérdésre. Nem. Mert az italmérési törvény hatálya csak a magyar korona országaira terjed ki, tehát csak ahhoz a kismértékbeni elárúsításhoz szükséges pénzigazgatósági engedély, melyet ezen területen belül gyakorolunk.

DIADAL SEC

(francia módszer szerint.)

Eberhardt Antal

pezsgőborgyárából

BUDAFOK.

Telefon: Budafok 30. ☞ Telefon: Budafok 30.

PARAFADUGASZT

legjobb és legolcsóbban szállít

ROBIČEK ADOLF

magyar parafadugasz gyára

BUDAPEST, Nefelejts-utca 15. szám.

Vidékre árjegyzék és minta ingyen.

Alapítva 1894.

Telefon 63—70.

A t. cz. szálloda- vendéglő és kávéház- tulajdonos urak figyelmébe.

Kávéházi, vendéglői berendezések, karamból és fordító billiárdasztalok, alpaca és chinai ezüstárak, márványasztalok, székek tömören hajlított fából, tükrök és kávéházi kasszák, jég szekrények, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb árakon

Glück Márton-nál

Budapest, Hajós-utca 17. szám.

Telefon 80—61.

• VEGYES HIREK •

Meghívó a „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata” és a „Budapesti pinczér-egylet” 1905. évi március hó 6-án a Royal nagyszállóba összes termeiben rendezendő jótékonycélu bálra. Az ipartársulat részéről: Stadler Károly, Glück Frigyes, Peizmann Ferencz, Palkovits Ede tiszteletbeli elnökök, Gundel János bálelnök, Koch József alelnök, Petanovits József rendezőbizottsági elnök, Fürst Tivadar pénztárnok, a pinczér-egylet részéről: Mitrovácz Adolf bálbizottsági elnök, Gelbmann András bálbizottsági alelnök, Skaliczky Károly bálbizottsági titkár, Kolb Gusztáv bálbizottsági pénztárnok. Bálanya: *Pelzmann Ferenczné.* A tiszta jövedelemnek a vendéglősök ipar-

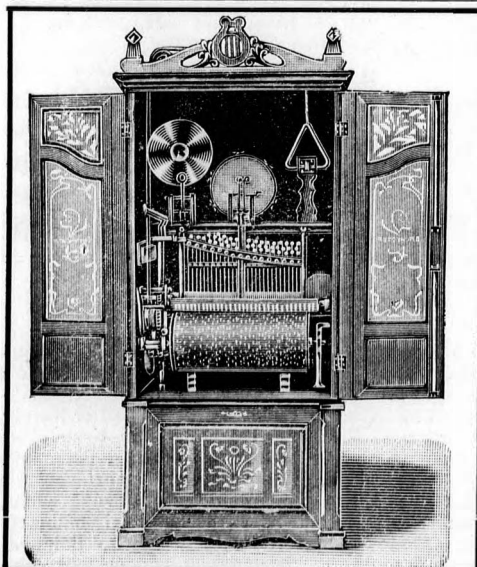
== Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni. ==

társulatát illető fele a szakiskola fenntartására fog fordíttatni. A tiszta jövedelemnek a pinczér-egyletet illető feléből 15% a szakiskola fenntartására, 15% a szállodások, vendéglősök, pinczerek stb. orsz. nyugdíjgyestete javára, 15% a menedékhely-alap javára, 55% pedig a budapesti pinczér-egylet segély-alapja javára fog fordíttatni. Jegyek a meghívó előmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (Ferencz József-rakpart 16. sz.); a budapesti pinczér-egyletnél (VIII. ker., Kerepesi-ut 9/b sz.); Fürst Tivadar pénztárnok urnál (IV. ker., Vármezeje-utca 1. sz.); továbbá minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál. Kezdeté 9 órakor. Személyjegy 6 korona. Családjegy (1 ur, 3 hölgy) 10 korona. Felülfizetések, a jótékony czél iránti tekintetből, köszönettel fogadtnak és hírlapilag nyugtáztatnak. Rendező-bizottság az ipartársulat részéről: Aich János, Appl János, Baár József, Bittner Alajos, Bittner József, Blaschka István, dr. Benedek János, ifj. Borhegyi Ferencz, Bokros Károly, Brückner József, Burger Károly, Buzik András, Bessenyei Géza, Belatini Arthur, Braun Jakab, Braun Nándor, Barta Béla, Czettel Gyula, Deutsch J. Károly, Deutsch Pál, Doktor László, Döcker Ferencz, Drechsler Béla, Ebner Ferencz, Ehm János, Fenkli Gyula, Auerbach Fischer Gyula, Tóvárosi Fischer Emil, Förster Konrád, François Lajos, François Cézár, Fejér Gyula, Gürsch Ferencz, Gürsch Gyula, Gregorits Ferencz, Gundel Károly, Hell József, Herz Rezső, Herman J. L., Horváth János, Holstein Zsigmond, Holstein Ármin, Höllriegli György, Herzer Konrád, Horváth Nándor, Herz Gyula, Hruska János, Illits József, Illits Gyula, Karikás Mihály, Kapcs József, Kapy Miklós, Klivényi Ferencz, Kloss Hermann, Kovács E. M., Krist Ferencz, id., Krist Ferencz ifj., Keréz Ferencz, Kramer Miksa, Koczor Rezső, Kuncz Ferencz, Kuncz Károly, Kommer Antal, Kommer Ferencz, Kommer János, F. Kiss Lajos, Lippert Lajos, Lohmayer M. K., Leheti József, Leheti István, Máday Alajos, Maloschik Antal, Maloschik János, Maloschik Ferencz, Marschal József, Marschal József ifj., Mayer Ferencz, Mayer József, Mehringer Rezső, Müller, Antal, Molnár István, Neményi Béla, Neusiedler Géza, Nosek Ignác, Petz Károly, Poppel Miklós, Prindl Nándor, Rajágh Lajos, Rácskai János, Riegel Gusztáv, Salacz Nándor, Seich Károly, Seltenmayer Gusztáv, Simon Pál Skoupl József, Solti Ödön dr., Sprung János, Steger Károly, Stöckl Tamás, Sturm József, dr. Szuly Aladár, Schaffhauser Endre, Schnell József, Schmidt Rezső, Schmitt Károly, Sveteckzy Gáspár, Teasdale Ottó, Törley R. József, Wagner Vilmos, Wampetits Ferencz, Wampetits Ferencz ifj., Weisz Antal, Willburger Antal, Willburger Károly, Wurglits Vilmos. A pinczér-egylet részéről: Almássy Károly, Balyó Árpád, Bernhardt Ferencz, Beer László, Bakos Gyula, Csermák József, Csorics Ernő, Csizmazia Antal, Dekány Sándor, Doffing Frigyes, Dobranszky István, Dobler István, Ecker János, Fsenhoffer Károly, Ebenheő Károly, Fligenschne József, Frenzeis Antal, Frenzeis István Ede, Grosz Samu, Grosz József, Gelbmann András, Gaál Andor, Herkner Ferencz, Holub Rezső, Hering József, Hering Brunó, Haubel József, Haselgruber Alajos, Horváth István, Hautzinger János, Harasta Miklós, Imenecsek János, Kutassy Lajos, Klinkhaummer Sándor, Kövesi István, Kintzl István, Killár Ferencz, Kálmán István, ifj. Kriszt Károly, Krömmel Emil, Kiegel István, Kovalesik Sándor, König Jakab, Keresztes György, Krassy Bódog, Kommer Béla, Kintzl Antal, Kolb Gusztáv, Kiss Henrik, Langhans Ágoston, Lipták János, Majer József, Michnay Károly, Modra József, Mirt József, Müller Tivadar, Mittrovázt Adolf, Neiser Ferencz, Nagy Gyula, Novák Sándor, Németh Károly, Ott Mihály, Pumm János, Pantol Márton, Paukovics Ferencz, Pauly Antal, Scholcz István, Szép Lajos, Schöck Lajos, Simon Kálmán,

Schmidt Pál, Scheiner Antal, Spesnyi Imre, Szabó Sándor, Schenk Nándor, Steger Tamás, Stölzel Nándor, Skaltzky Károly, Seiff Alajos, Tobl Sándor, Papier József, Tary Pál, Totsche Vilmos, Tilcsér János, Vleikov Dezső, Varga István, Valentini Ödön, Varga Ferencz, Varga Nándor, Wirth Ferencz, Walics József, Wuth Ágoston, Wiesner Antal, Zaborszky Árpád, Zimmerl Ferencz.

A pálinkamérések vasárnapi munkaszüneté. *Wodianer* Arthur fővárosi bizottsági tag még 1903. végén indítványt terjesztett a székesfőváros törvényhatósága elé az iránt, hogy Budapest székesfővárosi törvényhatósága intézzen fölterjesztést a kereskedelmi miniszterhez oly irányban, hogy a miniszter rendelkezze el, hogy a pálinkaméréseket vasárnap egész napon át zárva kell tartani. Ezen indítvány a f. évi febr. 15-én tartott ülésen került tárgyalásra, hol a tanácsi előterjesztést Seregi Zoltán tanácsjegyző ismertette. Az indítványhoz *Wodianer*, dr. *Wilheim*, dr. *Kraemer* stb. bizottsági tagok szözlottak. Dr. *Wilheim* azt indítványozta, hogy délelőtt 10 órán túl sem korcsmákban, sem kávéházakban ne lehessen pálinkát eladni. *Kasics* Péter felszólalása után ipartársulatunk elnöke *Gundel* János szólalt fel, ki a tanácsi javaslat azon részéhez, hogy az élelmiszerek vasárnap csak délelőtt 10 óráig legyenek árusíthatók, hozzájárult. Hasonlóképp elfogadta azt az indítványt, hogy a pálinkamérések csak délelőtt 10 óráig tartassanak nyitva valamint hogy 10 óra után bezárandók azok a korcsmák és vendéglők is, amelyekről *be van bizonyítva, hogy inkább pálinkamérések, mint korcsmák.* De hogy egy vendéglőben vagy egy szállodában elittassék vasárnaponként a szeszes italok árusítása, azt helytelennek tartja A közgyűlés végül 31 szóval 28 ellen akként határozott, hogy a pálinkamérések vasárnap egész nap zárva tartandók, valamint elfogadott *Kasics* azon indítványa, hogy vasárnaponként *semmiféle üzletben* (tehát vendéglőkben, kávéházakban, fűszerüzletekben, csemegekereskedésben, cukrászdákban stb.) *se lehessen pálinkát kimeréni*, kivéve a gyógyszerárakat.

A „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“ f. évi február hó 22-én *Gundel* János elnöke alatt rendes havi választmányi ülést tartott, melyen a választmány tagjai közül *Glück* Frigyes, *Koch* József alelnök, *Kommer* Ferencz, *Kramer* Miksa, *Lippert* Lajos, *Mehring* Rezső pénztáros, *Nosek* Ignác, *Palkovics* Ede, *Petánovits* József, *Prindl* Nándor, *Willburger* Károly, *Foppel* Miklós titkár, dr. *Solti* Ödön ügyész voltak jelen. *Burger* Károly és *Kriszt* Ferencz kimentették elmaradásukat. *Gundel* János elnök az ülést megnyitván, hivatalos szavakkal üdvözölte a jelenlevőket, s megállapítván az ülés határozatképességét, a jegyzőkönyv hitelesítésére *Nosek* Ignác és *Kramer* Miksa választmányi tagokat kérte fel, majd elrendelte a legutóbbi, 1904 decz. 22-én tartott választmányi ülés jegyzőkönyvének felolvasását; ennek megtörténte és hitelesítése után elnök bejelent, hogy még az év elején küldöttséget vezetett a nagyméltóságú m. kir. pénzügyminiszter ur elé a 37% póttartaléki illeték visszafizetése és illetve eltörlése tárgyában. A pénzügyminiszter a küldöttséget, melynek rajta kívül *Kommer* Ferencz, *Müller* Antal, *Prindl* Nándor és dr. *Solti* Ödön voltak a tagjai, szívesen fogadta, megígérte, hogy a hozzá betérjesztett emlékiratot, beható tanulmányozás tárgyává fogja tenni, s gondoskodni fog arról, hogy az italmérsi illetékek legközelebbi kivetésénél a 200 koronás alpra fog visszaállíttatni. A választmány e bejelentést hálás köszönettel vette tudomásul. A szegedi ipartársulat szakiskolája felügyelő bizottságának az ipartársulathoz intézett kérelmének a választmány helyt adott, majd elhatározta, hogy felkéri *Städler* Károlyt a kereskedelmi és iparkamara által a szakiskola részére megajánlott mult évi



A tek. vendéglő- és kávéháztulajdonosoknak különösen becses figyelmébe ajánlva.

Van szerencsém ezennel tek. Címet felkérni, szíveskedjék az én hangszer-mintaraktáramat, mely:

NAGY ORCHESTER ZENEKARI ZENEMŰVEKET különféle nemű villamos zongorákat, műjátszó zongorákat, önjátszó:

„ZONGORA-ORCHESTRION-CONTINENTAL“

súly felhuzással és pénzbedobással,

végre utóbbi fajtát **legújabb újdonságot**

Önjátszó Mandolin-zongora zenekarmű „Continental“

tartalmaz, megtekinteni.

E hangszerek egész zenekart képeznek és különféle nagyságban és

árban léteznek.

E hangszerek Európának legrégebbi, legnagyobb és leghíresebb gyárából

„HUPFELD LAJOS“-tól LEIPZIG-ből származnak és **csak nálam**

és általam 17, egész 30-36 havi kamat nélküli havirészletekben, gyári jótállás mellett lesznek árusítva és kaphatók.

A vásárláshoz nincs senki kötelezve, szívesen minden hangszert **ingyen**

játszatom.

Becsés látogatásáért eszedezve kiváló tisztelettel

WETSCHL GYULA magyarországi képviselőség és mintaraktár

BUDAPEST.

A városi villamos vasút végállomása. VII., Baross-u. 129.

segély folyósítása érdekében szükségelt lépések megtételére és hogy *Meitner* Mihálynak — *Bokros* Károly indítványára — Royal szálloda leégése alkalmából egy a társulat, mint a szövetség nevében igaz részvétét fejezi ki. A segély iránti kérvények elintézése, a szegedi és budai ipartársulatok béli meghívónak tudomásul vétele után a választmányi elnök indítványára elhatározta, hogy a rendes évi közgyűlést márczius hó 21-én délután tartja meg a „Hungária“ szálloda nagytermében. Az ülés egy kandidáló bizottság kiküldésével ért véget, melynek tagjaivá *Koch* József elnöklele alatt *Kommer* Ferencz, *Willburger* Károly, *Prindl* Nándor, *Fürst* Tivadar, *Kriszt* Ferencz, *Schnell* József és *Kramer* Miksa lettek megválasztva.

A „Budapesti kávéipartársulat“ ügyviteli szabályzata. A Budapesti kávéipartársulat f. évi márcz. 13-án tartandó rendes évi közgyűlésének egyik legérdekesebb pontja az ügyviteli szabályzat tárgyalása lesz. A szabályzat tervezete egy erre vonatkozó korábbi határozatnak köszönhető és egy e célra kiküldött bizottságnak, *Kemény* Géza ipartársulati titkár bevonásával készült munkálata. Az ügyrend negyven szakasza kiterjed a társulat egész szervezetére, megállapítja a közgyűlés, választmány, felügyelő bizottság ügyrendjét, az iroda ügyvitelét stb., s a maga teljességével, valamint a minden eshetőség számbavételével készült részletességével egészben derék mű, mely teljessé teszi e mintaszerű ipartársulat szervezetét és vezetését. Mint ilyen, bizonyára mindenfelől méltó figyelemben és elismerésben fog részesülni.

Meghívó. A Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmarosok ipartársulata 1905 évi márczius hó 21-én (kedd) délután 3 órakor tartja XXXI. évi rendes közgyűlést, melyre az ipartársulat t. tagjait az alapszabályok 8. §-a értelmében ezennel meghívjuk. A közgyűlés a „Hungária“ szálloda földszinti nagytermében fog megtartani, melyhez a *Mária Valéria* utca 6. szám alatt levő II. számú kapu vezet. A közgyűlés napirendje:

1. Az évi jelentés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1904. évi zárószámadás. 4. Az 1905. évi költségvetés. 5. A felmentésre vonatkozó határozat. 6. Indítványok. 7. Tisztújító választás. A napirendre fel nem vett indítványok az alapszabály 8. §-ának 4-ik pontja értelmében csak azon esetben tárgyalhatók a közgyűlésen, ha azok legalább öt nappal a közgyűlés előtt a választmányának írásban bejelentettek. Az ipartársulat közgyűlésével kapcsolatban az alapszabályok 12. §-a értelmében a temetkezési egyesület XXII. évi rendes közgyűlése is meg fog tartani, melyre az egyesület t. tagjait tisztelettel meghívjuk. A temetkezési egyesület közgyűlésének napirendje: 1. Az évi jelentés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1904. évi zárószámadás. 4. A felmentésre vonatkozó határozat. 5. Indítványok. Budapest, 1905. évi február hó 22-én tartott ipartársulati és temetkezési egyesületi ülésből.

A választmány.

A korcsmákról, sörházakról és pálinkamérésekről. 1108/904. kgy. szám alatt alkotott törvényhatósági szabályrendeletet a belügyminiszter több megjegyzés kíséretében küldötte vissza a tanácshoz, a 3. 17. és 18. §. megváltoztatását követelve. A miniszter érdembeli észrevétele a szabályrendelet 3. §-ra vonatkozik, mely szerinte összeütközésbe jön az állami italmérési jövedékről szóló, 1899. évi XXV. t.-cz. 4. §-ának utolsó bekezdé-

sével, téves, mert igaz ugyan, hogy az 1899. évi XXV. t.-cz. 4. §-ának utolsó bekezdése szerint, ha valamely italmérési tüzletnek más helyiségbe való áthelyezése közérdekből szükségesnek mutatkozik, az erre vonatkozó felhívás kibocsátására a pénzügyigazgatóság illetékes, ezen törvényes rendelkezés azonban nem foszthatja meg a ker. előjáróságot azon jogától, hogy ha egy italmérési tüzlet oly pinczehelyiségben üzetik, mely nem felel meg az építészügyi szabályzat 241. §-ában előírt s jobbára egészségügyi vonatkozású rendelkezéseknek, az illető tüzlet ellen akár az építészügyi szabályzat alapján járjon el, akár az 1876. évi XIV. t.-cz. 11. §-a alapján mint közegészségi hatóság rendelje el az üzlet bezárását. Ezt az előjáróságot bármely pinczehelyiségre nézve megteheti s így az italmérési tüzlet sem lehet ez alól kivétel, ha az illető helyiség közegészségi szempontból komoly kifogás alá esik.

Uj nyugdíjgyesületi tagok. Ugy látszik, hogy ezennel — legnagyobb örömmünkre — ily czímen állandósulni fog egy rovat, melybe ama kartársak neve kerül, kik *Delfin* Samu taggyűjtő révén lépnek a *Sz. V. K. P. K. Orsz. Nyugdíjgyesület*e tagjai sorába. Mindenkor szívesen üdvözlöljük őket, kik e humanisztikus intézményünk fejlődésén munkálkodnak, mert hisz a pinczéség közéleti munkásságának terén meddő és nem eléggé elítélhető törekvésekkel szemben, egyedül az ő munkásságuk és példaadásuk bizonyítja, hogy van egy komolyabb, megbízhatóbb elem is, mely nem a szereplésben, hanem a munkában keresi dicsőségét és jövője biztositottságát. A február első felében belépett új tagok névsora a következő: *Jokov* János 600 kor. (Budapest), *Czafuta* Alajos 2000 kor. (Budapest), *Stix* Antal 1000 kor. (Budapest), *Mayer* András 1000 kor. (Budapest), ifj. *Gyenes* János 800 kor. (Szeged), *Bindermann* Mátyás 1200 kor. (Szeged), *Mailst* Mihály 800 kor. (Temesvár), *Koós* Izidor 800 kor. (Temesvár), *Utringancz* Ferencz 1000 kor. (Lugos), *Löffler* Mihály 600 kor. (Lugos), *Csontos* Gyula 1000 kor. (Lugos), *Loibl* Péter 1200 kor. (Lugos), *Andresz* Lambert 800 kor. (Lugos), *Nyilas* Antal 600 kor. (Lugos), *Szilier* Vendel 600 kor. (Arad), *Kass* Béla 2000 kor. (Arad), *Rabati* Ferencz 800 kor. (Pécs), *Exner* Mihály 600 kor. (Pécs), *Krautvig* Ferencz 600 kor. (Siklós), ifj. *Görög* Károly 600 kor. (Siklós), *Hedics* József 600 kor. (Eszék), *Lauer* János 600 kor. (India), *Seper* Lajos 1600 kor. (India), *Halász* József 2000 kor. (Vinkovce), *Bernhardt* Vilmos 1000 kor. (Zimony), *Weisz* Siegfried 700 kor. (Zimony), *Kirchner* János 1600 kor. (Zimony), *Czank* Zsigmond 800 kor. (Ujvidék), *Engl* Károly 1000 kor. (Szabadka), *Kaszler* Ferencz 1200 kor. (Medgyes), *Lipovits* Ferencz 600 kor. (Torda), *Löwy* Nándor 1000 kor. (Deés), *Marosán* János 600 kor. (Deés), *Tartó* Lajos 800 kor. (D és), *Ment* Béla 2200 kor. (Deés), *Szilágyi* Gyula 1000 kor. (Deés), *Galya* László 800 kor. (Deés), *Keller* Sándor 2000 kor. (Deés), *Feszli* József 1000 kor. (Kolozsvár), *Kronwinkler* Antal 3000 kor. (Kolozsvár), *Kassai* Adolf 1400 kor. (Szeged).

Lapunk t. előfizetőinek jogügyi kérdésekben jogügyi munkatársunk tanácsal díjtalanul szolgál. <<<<

Erzsébet-kilátó. A „Szállodások nemzetközi egyesületének“ Budapestben 1902-ben tartott nemzetközi kongresszusán mint tudjuk *Glück* Frigyes vetette fel azt az eszmét, hogy néhai *Erzsébet* királynasszony emlékére a Jánoshegyen díszesebb kilátótornyot kellene építeni. A budapesti vendéglősök ötven ezer koronát gyűjtöttek is a kilátóra s átadták a fővárosnak. A középítési bizottság Rózsavölgyi Gyula alpolgármester elnöklésével f. évi február hó 24-én tartott ülésén azt a javaslatot tette a közgyűlésnek, hogy a kilátó tervére hirdessen pályázatot s a rendelkezésre álló összeget százezer koronára egészítse ki. A legjobb pályatervet 1000 K.-val, a másodikat 500 koronával jutalmazták.

A legolcsóbb és legtisztább, minden vegyi alkatrésztől mentes, gyorshatású

BORDERITŐ SZER

a tiszta tejből nyert (Casein) tejpör.

Felvilágosítással valamint használati utasítással szívesen szolgál a

Magyar Mezőgazdák Szövetkezete
BUDAPEST, V., Alkotmány-utca 31. szám.

Borgazdasági nagy árjegyzéket kívánatra bérmentve megküldi.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

Az eredmény és a mérleg. Mivel a budapesti korcsmárosok, (ők maguk „kisvendéglősöknek“ szeretik magukat nevezni) és a M. O. P. E. közös bálját a *szaksajtóban egyedül mi kifogásoltuk*, kötelességünkhöz képest nem akarjuk elhallgatni azt sem, hogy e bál — a *napilapok előttünk fekvő tudósításai szerint* — fényesen sikerült. A tervezők és rendezők meg lehetnek elégedve az objektív napisajtó által is konstatált eredménnyel, melyet rontani, kisebbíteni mi sem kívánunk. **Eredmény tehát van.** Amde éppen ezért, s mert egyes tudósításokban feltűnően hangzatosra látjuk, hogy a bál fényes anyagi sikerrel zajlott le, melynek a két egyesület jótékony intézményei bőséges hasznát fogják látni, kíváncsian várjuk a mérleg megjelenését, melyben a rendezőség — mely oly jól informálta a sajtót az erkölcsi eredmény felől — ugyanigy fogja bemutatni az anyagi mérleget is. Egy percig sem kételkedünk azon, hogy e mérlegben találkozni fogunk:

1. „A szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávésségédek orsz. nyugdíjgyesülete“,
2. a „Budapesti vendéglősök szakirányu tanoncziskolája“,

3. a „Budapesti vendéglősök és pinczerek menhelye“,
4. a „Budapesti pinczeregylet segélyalapja“ és mivel a bálon főleg a kávési part, főnököket és alkalmazottakat láttuk képviselve

5. a „Budapesti kávési partársulat segélyalapja“,
6. a „Budapesti kávésségédek karácsonyfa-alapja“

stb. javára juttatott tekintélyes adományokkal, mivel tudunkkal ezek iparunk ama közhasznú és humanisztikus intézményei, melyek rá vannak szorulva a humanus lelkek jótékony adományaira, és meg is érdemlik azokat. A M. O. P. E. vagy a korcsmáros ipartársulat külön jótékony intézményeiről, ezek működéséről eddig mit sem hallottunk és ennek oka bizonyára nem mi vagyunk. Végezetül remélni merjük, hogy várakozásainkban már azért sem fogunk csalatkozni, mivel a rendezőség tudni fogja mivel tartozik *Mártonffy Márton* nevének, továbbá a rendezőség ama közbecsülésben és tiszteletben álló tagjainak, kik mint *Harsányi Adolf*, *Grossmann Ármin* stb. a február 21-iki bálnak, — mely először kísérlete meg, habár eredménytelenül, megbontani iparunk összességének békéjét a fehér asztalnál, — nevükkel erkölcsi tartalmat adtak.

SZIVESKEDJÉK LAPUNK PONTOS SZIMÉRE ÜGYELNI!

Meghívás. A Budapesti kávési partársulat 1905. évi márczius hó 13-án délután 6 órakor a Royal-szálloda termében tartja meg 90-ik rendes közgyűlését. A közgyűlés napirendjének tárgyai: 1. Elnöki megnyitó. 2. A múlt évi rendes közgyűlés jegyzőkönyvének hitelesítése. 3. Az 1904. évi zárószámadás és évi jelentés előterjesztése és határozás a fülmentvény megadása iránt. 4. A folyó évi költségvetés tárgyalása. 5. A választmány előterjesztése az ügyrend megállapítása ügyében. 6. A szavazatszedő-bizottság kiküldése. 7. A választmányba 6 rendes és 3 pótlag, a felügyelő-bizottságba 3 rendes és 2 pótlag választása. 8. A kávésségédek betegsegélyző-pénztárának közgyűlésére kiküldött választása. 9. Netáni indítványok. 10. Elnöki zárás. Az elnökség. Közgyűlés után ugyanott társasvacsera. Teríték ára 5 korona.

A „Brassói vendéglősök és pinczerek egylete“ f. évi február hó 23-án, éjjel 11 órakor tartotta meg rendes évi közgyűlését a „Gambrinus“ vendéglő különtermében. A napirend tárgyalása folyamán a közgyűlés a vármegyei állandó választmány közigazgatási és jogi osztályának a korcsmák és vendéglők zárójelére vonatkozó határozataival is behatóan foglalkozott.

Üzleti hírek. *Arvay Ottó* Ede budapesti kávési partársulatnak közkeveltségnek örvendő tagja a VII. ker., Arena-ut és István-ut sarkán „Arena Udvari Kávéház“ néven diszes és modern berendezésű új kávéházat nyitott, mely előreláthatóan kedvező tartózkodási helye lesz a Városliget elegáns közönségének. A fényes berendezésű kávéház helyiségeit egy gyönyörű női terem, billárterem és egy elegáns terrasz egészíti ki. —

Marosfy Dezső kávé Győrött megvette a Stach-féle kávéházat. — *Frank Menyhért* Rimaszombatban bérrelte a város tulajdonát képező „Három rózsza“ szállodát és a Széchenyi-kerti vendéglőt.

Pinczértüntetés. Február hó 20-ikán a budapesti kávépinczerek és állítólag tüzelőgyekek ama része, mely újból egy szakegyesület létesítését határozta el, parázs kis tüntetést rendezett *Stancsu József* Teréz-köruti kávéházában az ismert recept szerint ugyan, de minden nagyobb emóció nélkül. Az ebédutáni fekete idején egy órától kettőig, egyenkint vagy hármas-négyes csoportokban körülbelül 150 pinczér (?) és kávéfőző gyűlt össze a kávéházban. Lefoglaltak az összes asztalokat, ugy, hogy a kávéház vendégei már nem kaptak helyet. Mikor teljes számmal együtt voltak, a szaktársak iránti köteles hűsögre hivatkozva, felszólították a kávéház pinczéreit, hogy annál is inkább hagyják abba azonnal a munkát, mert ellenkező esetben könyörtelenül rájuk al almazzák a „bojkottparagrafuszt“. A megfenyegetett alkalmazottak a kávéshöz fordultak tanácsért. *Stancsu* telefonon bejelentette az esetet a rendőrségnek, ahonnan az éppen központi ügyeleti szolgálatot teljesítő dr. *Koosa Géza* rendőrfogalmazó 30 rendőrrel azonnal kiment a kávéházba. Felszólítására a pinczérvendégek rendben elszéledtek, ugy, hogy összetöközésre nem került a sor. Másnap a *MOPE.* hírlapilag nyilatkozott, hogy semmi köze a tüntetőkhez, kik — hogy maguk iránt rokonszenvet keltsenek — ezen egyetlen nevében léptek fel. *Mi csak regisztráljuk e tüntetést, melyben sajnálatos eltérélyedést látunk.* A budapesti kávési partársulat vezetőségében megbizva pedig reméljük és tudjuk, hogy meg fogja védeni kávésiainkat az ilyen esetek megismétlődésétől.

BORÁSZATI ÜGYEKBE ELŐFIZETŐINKNEK LAPUNK SZAK-ÜGYI MUNKATÁRSÁ TANÁCSCSAL DIJTALANUL SZOLGÁL.

Változás az Eberhardt-gyárban. E derék budafoki pezsgőbörgyár tulajdonosainak egymáshoz való viszonyában változás állott be, amennyiben *Szende Ignác* a cégétől barátságos uton megvált, s az összes aktívák átvétele mellett a gyár egyedüli tulajdonosa ezentul annak megalapítója, *Eberhardt Antal* marad.

A h.-m.-vásárhelyi vendéglősök és italmérők egyesülete II. évi rendes közgyűlésén az egyesület tisztviselőiül megválasztottak: Elnök: *Elek Imre*, alelnök: *Széchényi Mór*, titkár: *Rákóczy Viktor*, pénztárnok: *Halász József*, számvizsgáló bizottsági tagok lettek: *Mayer Hermann*, *Ugray Albert*, *Körössy Sándor* ügyész: dr. *Halász Manó*, választmányi tagok: *Császtray István*, *Nyuzó Lajos*, *Horovitz Mór*, *Beer Lipót*, *Kovács Mihály*, *Égető Imre*, *Grósz Sándor*, *Fleisig József*, *Bán Máté*, *Domján Mihály*, *Kincses János*, *Bencsik Pál*. Valamennyi választás egyhangulag történt. Az egylet helyisége *Elek Imre* vendéglőjében van.

Béretlek és eladások. *Kláriban* (Torontálm.) a köz-birtokossági nagykorcsma márcz. 6-án 3 évre bérbeadatik. Feltételek a központi előjárásnál tudhatók meg. — *Eperjesen* a város „Fekete sas“ szállodája 1905. május 1-től 12 évre bérbeadandó. Ajánlatok márczius 8-ikáig a polgármesteri hivatalhoz adandók be. — A Máv. bpest-józsefvárosi pályavendéglője 5 évre bérbeadandó. Ajánlatok márcz. 18-ig a Máv. bpest-jobbparti üzletvezetőséghez adandók be. Bánatpéncz 200 kor. — *Tenkén* (Biharm.) a vasfürdő újonnan épült vendég f. évi május 1-től számítandó hat évre bérbeadandó, feltételek a fürdőigazgatásnál tudhatók meg. — *Herkulesfürdőn* (Krassóm.) a kincstár tulajdonát képező szállóépület teljes berendezéssel, a vendéglők, kávéházak és iparüzleti helyiségek 3, esetleg 6 évre bérbeadandók. Ajánlatok az ajánlat évi bérösszeg 10% ával, mint bánatpéncz, márczius 20. d. u. 3 óráig a kir. fürdőfelügyelőséghez adandók be. — *Homoródalmáson* (Údvarhelym.) a központi tulajdonát képező italkiméresi engedélylyel bíró helyiség 2 lakrésze, 1 konyha s más melléképületekkel együtt 1905. ápr. 24-től kezdődő, 3 évre, haszonbérbe adandó. Kiküldési ár 240 korona. Árverési határidő márcz. 5. d. u. 2 óra. Feltételek a körjegyzői irodában tudhatók meg. — *Szepesolaszin* a városi nagyvendéglő és a hidontuli és kőalatti korcsmára az árverés márcz. 7-én fog megtartatni. Feltételek a városi tanácsnál tudhatók megtartatni. — *Algyógyfürdő* gyógytelep (esetleg az egész fürdő) étterme bérbeadandó. Értekezhetni a fürdőtulajdonossal.

A győri pinczérbál. A győri pinczerek márczius 2-án tartandó bálja iránt — mint ottani levelezőnk értesít — városzerte már is oly nagy érdeklődés mutatkozik, mely arra enged következtetni, hogy a Lloyd nagyerme is kicsinek fog mutatkozni. Ami nem csoda, ha tekintetbe vesszük, hogy a győri pinczérbál mindenkor a farsangi esték egyik legszámottevőbb estéje szokott lenni. A rendezőség a siker érdekében mindent elkövetett és így csak természetes, ha derék pinczereink fáradozását jól megérdemelt siker fogja koronázni.

LAPUNK CZIMÉT NE TESSÉK ELTÉVEZTESZNI!

A Szállodai és Vendéglői alkalmazottak Genfi Nemzetközi Szövetkezetének budapesti osztlálya f. hó február 20-án este szép táncmulatságot rendezett a Terézvárosi Kaszinóban. A tiszta jövedelmet részint az osztály segítő alapja, részint pedig a budapesti pinczérszakiskola alapja javára fordítja. A mulatság igen jól sikerült, az első négyest hatvan pár táncolta. A rendezőség csinos táncrenddel kedveskedett a hölgyeknek.

Hymenhierek. *Buchwald* Gyula f. évi márcz. 1-én vezeti oltár elé a nagyváradi izr. templomban *Szerén* kisasszonyt, *Stern* Hermann ottani kávésnak, orsz. szövetségünk igazgatósági tagjának kedves és szép műveltségű leányát. — *Kohut* Ferencz Aradon eljegyezte *Schriffert Rózsika* kisasszonyt, *Schriffert* József aradi vendéglős leányát.

Szegedi vendéglősbál. A „Szegedi szállodások, kávéosok, vendéglősök és kormárások ipartársulata“ márcz. hó 2-ikán a Kass-vigadó termében zártkörű táncvigalmat rendez az ipartársulat szakiskolájának fentartási alapja javára. A táncvigalom díszelnöke Juranovics Ferencz, a rendező bizottság elnöke Kass János, alelnökei Juranovics Gyula és Priváry Pál, titkára Cserzy Mihály, pénztárosa Ördög Vincze. A rendező bizottság száz tagból áll.

Élelmiszerhamisítás. A székesfehérvárosi közigazgatási bizottsága legutóbbi ülésén számos embert bírságot meg élelmiszerhamisításért, illetőleg hamisított élelmiszer forgalomba hozásáért. Kifogás tételén az ellen, hogy a kerületi előjárók nagyon enyhén büntetik a hamisítókat s ezért nem is lehet csökkenteni a hamisítók számát. *Halmos* János polgármester bejelentette, hogy föl fogja hívni a kerületi előjárókat, hogy a törvényt, amely 600 korona pénzbüntetéssel és három hónapra elzárással sújta a hamisítót, a legszigorubbán hajtsák végre.

tükröt helyezett el, amelynek egyik oldalán a következő felírás volt olvasható: „Emléklül, — szeretettel!“ A humoros tolvajt a rendőrség nyomozza.

Az élelmiszer-törvény. A budapesti kereskedelmi és iparkamara körirattal fordult az élelmiszer-gyárosokhoz s fűszerkereskedőkhez, hogy az élelmiszer-törvény hibájából eredő bajokat megállapítsa. A kamara köriratában utal arra a jogbizonytalanságra, amely az egységes élelmiszer-törvény hiánya következtében lábra kapott. Mivel a panaszok nagyrésze oly természetű, hogy csak törvényhozás útján orvosolható, ennek következtében a kamara elhatározta, hogy felterjesztéssel fordul a kormányhoz, melyben az érdekelt körök kívánságait és óhajait is be akarja mutatni. A kamara reméli, hogy a konkrét panaszok felsorolásával el fogja érni a kívánt eredményt.

Magyarország legnagyobb szőlőiskolája a „Millenium-Telep“ Nagyöszön. Legelőcsöb, legmegbízhatóbb beszerzési forrás! Pontos és lelkismeretes kiszolgálásról meggyőződhetik az, ki ott próbarendelést eszközöl.

A burgonya eltartása A vendéglősöknek eminens érdeke, hogy a burgonyát télen át úgy tudják eltartani, hogy az meg ne fagyjon, ki ne csirázjon, el ne száradjon, egyszóval, hogy annak belső stru turjánba káros elváltozások be ne állhassanak. A burgonyát mint elő növényrészét legalkalmasabb száraz földben 20–25 cm. mélységben eltenni. Ezen csekély mélységben abból a célból alkalmas, mert itt a burgonya nincsen éleny (oxigén) hiányban. Nagyobb mélységben már a burgonya könnyen intramolekuláris lélegzésre szorul, ami rothadást idézi elő. Veszélyes azonban a burgonyát sekély gödrökben eltenni, mert itt — könnyen érthető módon — a csirázási folyamat állhat be.

Bármily italmérési vagy adóügyben lapunk előfizetőinek díjtalanul adunk felvilágosítást. <<<<

Budai vendéglősbál. A „Budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata“ 1905. évi márczius hó 2-án a budai „Vigadó“ összes termeiben táncmulatságot rendez. Jegyek (családjegy 6 kor., személyjegy 3 kor.) a rendező bizottsági tagoknál s este a pénztárnál kaphatók. A száztágu rendező bizottság élén *Petz* Károly társulati elnök, *Buzik* András rendező bizottsági elnök, *Kuncze* Ödön alelnök, *Müller* József r. b. alelnök, *Schüller* Jakob gazda, *Bauer* János pénztáros, *Gürsch* Ferencz, *Friesz* Mihály és *Raab* Károly ellenőrök állanak.

A „Keoskemét, és vidéki vendéglősök és kormárások ipartársulata“ f. évi február hó 28-án d. u. 3 órákor tartotta meg VIII. rendes évi közgyűlést *Klatik* Károly vendéglőjében *Berótás* Pál elnöklele alatt. A *Braun* Pál jegyző által előterjesztett évi jelentés szerint, melyet a közgyűlés helyesléssel vett tudomásul, az egyesület vagyona 1461 kor. 65 fillér s vagyonszaporulata folytán teher nines. Az egyesület évi kiadása 148 korona volt. A *Mányoky* József pénztáros által előterjesztett pénztárforgalmi és vagyonkimutatások, valamint a *Milleker* Lajos és *Klátik* Károly számvivők által előterjesztett számvizsgáló bizottsági jelentés tudomásulvétele után a közgyűlés a kellő felmentvényeket megadta. Az ipartársulat tagja a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé“nek.

Országos borvásár Pozsonyban. A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete által rendezett országos borvásár Pozsonyban, f. évi febr. 26-án nyílt meg. A vásárt *Zselensky* Róbert gróf, elnök nyitotta meg. Beszédében kifejtette a szőlőrekonstrukció után a szőlősgazdákra váró feladatokat és az értékesítés belföldön való szervezésének szükségességét, valamint a kereskedő, a fogyasztó és a termelők közelebbi érintkezésének hasznát. *Doboky* Lajos a földművelési miniszter nevében az értékesítés mezején fennálló nagy feladatokról szólott. A termelők és fogyasztók közt összhangot kell teremteni. Azt hiszi, hogy e részben a társadalmi munkáé a jövő. Kétszáz termelőt küldött a vásárra mintát. Négy százhetvenhárom fajta bort. 59,000 hektoliter eladni való készletet jelentettek be. A vásár már kezdetben igen élénken indult meg. Sok alsóausztriai, morva és stájerországi vendéglős is érkezett a vásárra.

Halálozás. *Metz* Mátyás volt temesvár-józsefvárosi vendéglős élete 78. évében meghalt.

Szakipari ügyekben előfizetőinknek díjtalanul szolgálunk felvilágosítással.

Betörések a nagyváradi Fekete Sasban. A nagyváradi Fekete sas szállodában az utóbbi időben valami házi szarka példátlan vakmerőséggel töri fel az ott lakók szobáit s megdézsmálja mindenemű jószágait. Legutóbb az ismeretlen betörő elvitte egyik szállodai lakos pénzét, egy ezüst szelencét, több darab ruháját s bucsuzásul a kufferjébe egy zseb-

SZERKESZTŐI ÜZENETEK.

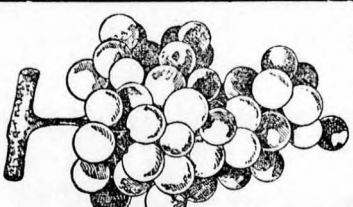
K. M. urnak *Varamó*. Persze hogy van. Csak az a különös, hogy a hatóság ilyen célra átengedi az iskola helyiségeit.

Egy bejegyzett egyesület május vagy augusztus hó 1-re

egyleti helyiségeket keres.

Feltétel: a helyiségnek vendéglővel kell egybekötve lennie. Ajánlatok: „Főposta, poste restante, V. D. R. 460.“ jelige alatt küldendők.

Millenium-telep
NAGYÖSZ.



Szép és tartós szőlője csak annak lesz, a ki ingyen kéri Magyarországon legnyugatibb szőlőiskolájának árjegy két, a mely szőlőiskola állami segítségével és állami felügyelet mellett létesült.

Legelőcsöb árak. <

MATTONI-FÉL

GIËSSHÜBLER

legjobb ízű és legfinomabb

SAVANYU-KŰT

legjobb asztali- és üdítő ital,
kifünő hatásának bizonyult köhögésnél,
gégebajoknál, gyomor- és hólyaghu-
rutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

Mattoni Henrik Budapest, Teréz-körút 37.

== Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni. ==

KRISTÁLY

Természetes hydrocarbonátos **ásványvízforrás**, mely szénsavval telítetik. Az emésztést elősegítő, pompás **asztali ital**. Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállítás. — Kérjen árjegyzést a Szent Lukács-fürdő Kutvállalattól, Budán.

HAZAI IPAR

. VÉDJEGY.

PIATNIK NÁNDOR ÉS FIAI
Budapest

Figyeljünk

Piatnik Nándor és fiai budapesti magyar játékkártyagyár gyártmányainak valóságára. Óvakodjunk a rossz utáncásoktól.

Magyar játék-kártya-gyár
Piatnik Nándor és fiai
BUDAPEST, VII., Rottenbiller-u. 17.
Telefon: 63-56. Alapított 1824.

HAZAI IPAR

. VÉDJEGY.

PIATNIK NÁNDOR ÉS FIAI
Budapest

MUSTÁR

— (eredeti francia mód) —
valamint külön minőségű

Paradicsom

1 és 5 lt.-es üvegekben
vendéglős urak részére kapható

MOCZNIK L.

conservgyárában
BUDAPEST, VIII. ker.,
Alföldi-utca 10/a szám.

! A budapesti elsőrendű!
vendéglősök szállítója. !

Vendéglő

Dunántul, **vasuti vendéglővel**, házzal, telekkel, szabad kézből örök áron, betegség miatt **eladó**.

Szükséges készpénz 30,000 korona. Venni szándékozók sziveskedjenek címüket e lap kiadóhivatalával közölni.

Alapítási év 1862.

GEBURTH RUDOLF

fém- és vasáru-gyár

csász. és kir.



udvari gépész.

GYÁR ÉS RAKTÁR:

WIEN, VII. Kaiserstrasse 71. sz.

a villamos és városi vasut állóhelye a Burggasseban ajánlja a legnagyobb és legdusabb választéku raktárát

TARTÓSAN ÉGŐ KÁLYHÁKBAN, SZABÁLYOZHATÓ ALSÓ TÖLTESŰ TÖLTŐ-KÁLYHÁKBAN szép tűzálló emailban, FOZÓ TŰZHELYEKBEK a legkieb és legnagyobb töfogatbn.

VAS-CSERÉPKÁLYHÁKBAN négy- és öt zögltek.

FÜRDŐKÁLYHÁKBAN és FÜRDŐ-KÁDÁKBAN öntött-vasból, fehérre emailrozva, nagyon elegánsak,

PATENS-BETÉTEKBEK cserépkályhákhoz,

PÖRKÖLŐ-KÉSZŰLÉKEKBEK fűvekáv gyárak részére,

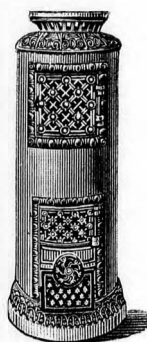
SÜTŐKEMENCZEKBEK pékek és cukrászok részére,

GÁZKANDALLOKBAN legujabb szerkezetűek,

NAGY KALORIFERIÁK

SAJÁT ÖNTÖDE ÉS EMAILIROZÓ-INTÉZET.

Elvállalja öntött- és kovácsolt-vas emailrozását.



Acetylen-világítás.

Veszélytelen! Explózió-mentes! Olcsóbb mint petroleum! a legszebb, legolcsóbb és ma már a legmegbízhatóbb. magánházak, kastélyok, majorok, szállodák stb. részére. Árjegyzék ingyen és bérmentve. Korányi Viktor Acetylen-Világítási Vállalata Budapest, VII., Dob-utca 73.

BUDAKESZIN

igen szép fekvésű egyemeletes épület nagy kerttel 24 szoba és konyhával kávéházi és vendéglői termekkel szállodai vagy penzió szolgálatra igen alkalmas, bérbe adandó. Bővebbet **Klein Berthold**, V. ker., Arany-János-utca 29. sz.

A legfinomabb buffet-különlegességek

az **AUGUSZT**-féle villamüzemű cukrászdában Budapesten, I., Attila-körut 10. készülnek, u. m. Auguszt- és datolyaszetelek, japánbomba, világtorta, dióspatkók, mindennemű parfait, jeges- és teasütemények.

Telefon: 76-71.

Telefon: 76-71.

Budapesti központi tejesarnok szövetkezet

Budapest, VII., Rottenbiller-u. 31.

== Szállít: ==

tejet, tejszint, vaját, pasteurizált
tejet, dr. Székely-féle gyermek-
tejet, doboztejet, doboztejszint.

Hirrmann Ferencz

érezárugyára

**Budapest, VII.,
Csányi-utca 9.**

Gyárt ==

sörkimérő készülékeket

légnomással és szabad. léghűtő-
vel. Elvállal régi készülékek átalaki-
tását. — Nagy választék **bor- és**

söresapokban, valamint mindennemű szivattyukban.

ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt SCHREIBER J. és UNOKAÖCSCSEI



— BUDAPEST,
IV., Régi posta-u. 10. (főlem.)

— NAGY RAKTÁR —

ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



ÜTAZÓ,

ki szállodások, vendéglő-
sök és kávéskörében jól
be van vezetve, oly czégek
képviselését óhajtja átvenni,
kiknek vevői ugyancsak
szállodások, vendéglősök és
kávéskör. Ajánlatok:

DELFIN SAMU Budapest,
VII., Murányi-utca 26. sz.



HUBERT J. E.

CS. ÉS KIR. UDYARI SZÁLLITÓ

== ALAPITTATOTT 1825. ==

BUDAPESTI KÉPVISELŐ:



KUTASSY VINCZE

V. KER., ÁRPÁD-UTCA 9. SZÁM.

Alapított 1839.

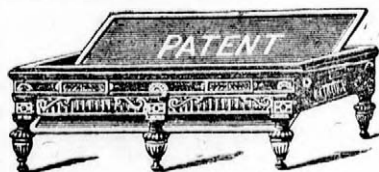
Pesti Hengermalom-Társaság

BUDAPESTEN, V., Klotild-utca 6.

Magyarország legelső és
legnagyobb hengermalma.

Kitünő berendezése és az örölt buza kitünő minősége folytán a Pesti hengermalom darája és lisztje a legszebb színű, legjobb ízű, legszaporább, **legmegbízhatóbban mindig egyforma minőségű**, legkitünőbb magyar liszt és dara. — Aki oly helyen lakik, ahol a Pesti hengermalom gyártmányai lisztelárusítóknál egyáltalában nem, vagy megbízhatóan nem kaphatók, dara, liszt és korpának házi szükségletre beszerzése végett is, a

Pesti Hengermalom lisztelárusítása kicsinyben Budapest, V., Klotild-utca 6. szám címére intézze a rendeléseket, melyek egyenesen a malomból, akár helyben, akár vidékre, mindig előnyös árakon, a **legmegbízhatóbban** azonnal fogantositatnak. A vidékre megrendelt örlemények naponként bármely budapesti hajó- vagy vasútállomásra ingyenesen szállíthatnak.



HORVÁTH és CSILLAG

== BUDAPEST. ==

VI., Király-utca 19. sz.

Mű-tekeasztal és dákö ipartelep.

M. kir. törv. bejegyzett czég.

Kávéházi berendezések s egyéb díszmű-asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. Minden eddigénél olcsóbb árak, a legpontosabb kiszolgálás és jótállás.

Árjegyzék és bővebb értesítések bérmentesen.

Champagne

Charles Heidsieck, Reims.

Magyarországi vezérképviselő:
Páris Vilmos,
Budapest, VI., Király-utca 54.

Alapított 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai

Aradon

ajánlják nagyobbbrészt saját termései, nagy gonddal ápolt boraikat.

A vámospércsi, vadkerti és gyoroki családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő, avagy must és mint ujbór a termelés helyén napi árban értékesítettik.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolesőbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

Borminták, árjegyzék szerint.

Előnyarájlatok postafordultával küldetnek.

Kedvező alkalom

nyílik az alulírt szövetkezet saját borainak megvásárlá-ára, melyekből körülbelül

90 hektoliter	1902. évi termés,
140 »	1903. » »
900 »	1904. » »

van raktáron, és az évjárat és mennyiség szerint 28—40 kor. áron vásárolható meg.

A nagyobb mennyiséget vásárlók hordókat franco hozzánk lesznek kötelesek beküldeni; kisebb megrendelésekhez mi adjuk az önköltségen felszámítandó hordókat.

1 korona beküldése ellenében mindenkinek szállítunk kívánatra bormintákat.

Kellemes és jóízű asztali borok kedvelőinek, e természetes borok megrendelése melegen ajánlható.

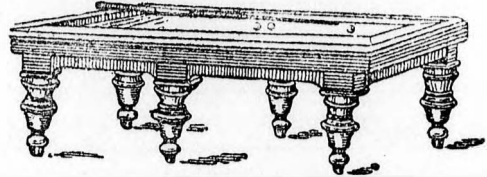
Bortermelők Szövetkezete
Virovitica, Slavonia
vasut-, posta- és távirda-állomás.

BORIZEK ISTVÁN

BUCHER ANDRÁS utóda
billiárd-behuzó

Budapest, VII., Dob-utca 97. sz.

Raktáron tartok legfinomabb minőségű bel- és külföldi billiárd-posztókat, valamint valódi francia bőroket és kék olasz krétákat. Billiárd-behuzások jutányos árak mellett vidéken is eszközöztetnek.



Legfinomabb

Sajt
Vaj
Turó
Csemesesajt
Szalámi
Conservék
Likőrök
Rum és tea

Szardiniák és szardellák

Legjobb és legolcsóbb bevásárlási forrása:

KIRSCH JÁNOS sajt-, vaj- és szalámi
nagykereskedésében
BUDAPEST, Király-utca 53. szám.

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

Alapított: 1890.

Alapított: 1890.

HAUER REZSŐ

BUDAPEST

villanyüzemre berendezett cukrászda

Fűzlet:

Fióküzlet:

VII., Kerepesi-ut 49. sz.

IX., Üllői-ut 34. sz

Telefon 58—59.

Telefon 62—27.

Ajánlja: Vendéglősök, kávések és szállodák részére dessert süteményeit, tortákat, fagyaltait. Pezsgő fagyaltot.

Borszivattyukat, rögtön lejáró fedéllel, elsőrendű kaucsuk-tömlőket, pasteurizáló- és különféle szűrőgépeket, dugaszoló- és palackkupakoló-gépeket, továbbá a legkülönfélébb színezett palackkupakokat, parafadugaszokat, boros és sörös palackokat, hordó-dugaszokat, facsapokat, folyadékmérőket alpacca és zománczozott minőségben stb. a pinczefelszereléshez szükséges cikkekkel ajánl:

NAGY IGNÁCZ

pinczefelszerelési cikkek üzlete

Budapest, VII., Károly-körut 9. szám.

Saját palackkupak-gyár

NAGY és WATZKE

PINGGAU.

Árúlap kívánatra bérmentve.



MODERN ▽ SZAKÁCSMŰVÉSZETI ▽ SZAKLAP

A „Magyar Vendéglős- és Kávés-Ipar“ állandó melléklete

Levelek mindenkor a „Magyar Vendéglős- és Kávés-Ipar“ szerkesztőségéhez czinzendők.

Beköszöntő.

Aki a magyar vendéglősiipar fejlődését vizsgálja, nem haladhat el mellette anélkül, hogy megelégedéssel ne állapítsa meg azon elvitathatlan tényét, hogy a magyar konyha mesterei oly magas fokon állanak, mint bármely más művelt állam szakácsművészei.

Ezen örvendetes haladás legjobb bizonyítékait szállodáink és vendéglőink éttermei szolgáltatják.

Ámde hiányzik iparunkban egy oly szaklap, mely hozzáférhetővé teszi, hogy a szakácsművészet minden egyes ágában bárki is alapos tájékozódást szerezzen magának és így azon szakiparosaink, kiknek nem állott módjukban drága szakácsot tartani, kénytelenek voltak mind- eddig a többé kevésbé jó, avagy rossz szakácskönyvekhez folyamodni, ha új ételeket kellett elkészíteniök.

Mi tehát azt tűztük ki feladatunkul, hogy gyakorlattal rendelkező szakácsaink közreműködésével bocássuk szakiparosaink rendelkezésére „A KONYHA“ hasábjait, melyeken — ha nem is tárgyalhatjuk egyszerre és azonnal a szakácsművészet összes ágazatait — mégis meg fogják olvasóink találni mindama hasznos tudnivalókat, melyekre a moderna vendéglősnek, avagy konyhavezetőjének szüksége van.

„A KONYHA“ szerkesztőségének tagjai minden egyes előfizetőnknek rendelkezésére fognak állani szakkérdésekben és a hozzánk érkező kérdésekre részint e lapban, részint levél útján fogjuk válaszunkat megadni.

Részletes programot nem adunk. Hiszen a szakácsmesterség tudománya oly gazdag változatokban, hogy ezeknek megismertetésére évek kellenének. Ellenben ígérjük, hogy feldolgozzuk a rendelkezésünkre álló

anyagból a legjobbat, a legcélszerűbbet, a leghasznosabbat. És pedig nemcsak egyszerű ételsorok (menük) közlésével óhajtjuk ellátni olvasóinkat, hanem az ételsorban szereplő fogások elkészítési módjaival is.

Sulyt fogunk helyezni arra, hogy egy-egy ételsor összeállításánál kiszámítsuk a vendéglős önköltségét (ezt persze mindig csak levélben tesszük meg), hogy bankettek elfogadásánál a kevésbbé jártasok részére is pontos számítási adatokkal szolgálhassunk.

Figyelemmel fogjuk kísérni a külföldi szakácsművészet minden egyes nevezetesebb mozzanatát s így alkalmunk lesz olvasóinkat mindenkor a konyhára vonatkozó újdonságokról is tájékoztatni.

Tudjuk jól, hogy nehéz munkára vállalkoztunk; de tapasztaltuk évek óta előfizetőink hűségét és e kitartó hűség segélyével bizalommal indítjuk meg „A KONYHA“ első számát és reméljük, hogy munkatársaink szakavatoltságával és előfizetőink támogatásával szerkesztőségünknek sikerül a kezdet nehézségeit legyőzni. Isten nevében tehát előre!

Menu.

Canapés assortis
Válogatott kanapék

Consommé double à la Monte Carlo
Erős tápleves à la Monte-Carlo

Ballotine de Sole à l'Ambassadeur,
Pommes nouvelles
Bárd-hal szeletek követ módra,
uj burgonyával

Filet de Boeuf à la Française
Marhapeesenye francia módra

Suprême de Dinde à la Moderne
Pulyka legújabb módra

Noisette de Chevreuil à la Souwaroff
Ózdiöcskák à la Souwaroff

Sorbet à la St-Marceaux
Szörp à la St-Marceaux

Faisan de Bohème rôti en Volière,
Bread Sauce

Fácán cigány-sült kalitkában, kenyér-mártás

Salade à l'Americaine
Amerikai saláta

Petits Pois au beurre
Kis borsó vajban

Plum Pouding, Sauce Clos de Médéa
Plum Pouding mártással

Bombe à la Jacques I.
Jakab-bomba

Gâteau Excelsior
Excelsior lepény

Pièces Montées
Disz-darab

Grand Dessert

THE ALEXANDRA HÔTEL,

MUSTAPHA SUPERIOR (Algier)

NOEL 1904.

Főnök: **Wohler A.**

Utasítások a fenti étlaphoz.

Consommé double à la Monte Carlo. — Erős tápleves à la Monte Carlo. Erős táplevesbe következő mellékletet adunk: előre elkészített finom szárnyastöltelék nagyon vékonyra szelt angol kenyérkarajokra kentünk, majd huszkoronás nagyságban kivágjuk és tojásba mártva, forró olajban aranyárgára kisütjük.

Ballotine de Sole à l'Ambassadeur. — Bárdhal-szeletek követ módra. A bárdhalat kivágjuk, a szeleteket hengerítjük és megverjük. A tüskékből a jó anyagot lehántjuk és abból finom mártást készítünk és azt kevés vajjal telítjük. A szeleteket Duchesse-burgonyatalapzatra helyeztük és minden szeletre egy szép osztrigát teszünk mártással körítve. Diszletnek kis rákhéjakat rakunk köréje, felelészben fehéreket, felelészben vöröseket. Nyársdisznek citromnyársat.

Filet de Boeuf à la Française. — **Marhapesenye francia módra.** Diszletnek lengyel módon készített rózsakelt, virágkelt, párolt fejes salátával töltött articsókat és Loretteburgonyát használunk. Nyársdíznek: Répából vágott, virággal diszitett kürt.

Suprême de Dinde à la Moderne. — **Pulyka a legújabb módra.** A pulyka mellét kihántjuk és szép fehérre pároljuk és egy rizstalapszatra helyezük, melyet champignonfejekkel és csokorszerűen összeállított borjukodeszszel körítünk, végül finom mártással behuzunk és szarvasgomba-szeletekkel és virágokkal diszitünk. Nyársdíz: Champignon és szarvasgomba.

Noisette de Chevreuil à la Souwaroff. — **Özdiócskák a la Souwaroff.** Az özcsonb legjobb részéből (a diójából) kis szeleteket vágunk és azokat vajban hirtelen megsütjük. Ha egészen kihültek, finom libamáj-töltelékkel bekenjük és hideg mártással bevonjuk, mely a csonb csontjából és hulladékaiból készül. Disznek nyelvet és vert tojásfehérjét adunk reá és az özdiót egy tálczára helyezük.

Bombe à la Jacque I. — **I. Jakab-bomba.** A formát jeges tejjel és pistáciával kirakjuk és vert tejszinnel töltjük, melybe kevés maraschinot és cukrozott ibolyát teszünk. A fagyalt kosárcákban lesz feladva, melyet egy tragantból készített teve tart.

Gâteau Excelsior. — **Excelsior-lepény.** Egy megkent és behintett pléhre a következő anyagot helyezük esigavonalban: 10 tojásfehérjét kemény habra vertünk, 300 gr. finom, 300 gr. piritott, reszelt mogyoróval keverve és az egész anyagot kihűlt sütőben lassan kéregre sütjük. 3—3 rész moccavaj-creme-mel összetételek és a bekenet szélekre süttött mogyorókat hintünk disznek.

Pièce montée. — **Disz-darab.** Ez egy eredeti kizimunkát ábrázolt, mely Tragantból készített utaztató volt az algiri székes-egyháznak villamvilágítással.

Februári ételsorok számadatokkal.

a) Déjeuner.

Consommé Princesse
Oeufs Alexandra
Tournedos à la Rossini
Chaud-froid de Volaille
Salade Mignon
Glace Carmen
Friandises — Paillettes.

a) Reggeli.

Herczegnö-tápleves
Alexandra tojások
Vesepesenye-szeletek à la Rossini
Hideg szárnyas
Mignon-saláta
Carmen-fagyalt
Apró sütemény. — Sajtpálczikák.

b) Diner.

Consommé aux Cheveux d'Ange
Cassolettes Aiglon
Turbotin à la Parisienne

Selle de Chevreuil à la Cumberland
Poularde Lady Curzon
Houard à la Carnot
Coupes Jacques
Bécasses à la Broche
Salade à la Russe
Céleris à la Moelle
Mousse aux Mandarines
Friandises — Fruits.

b) Ebéd.

Tápleves angyalhajjal
Sas-serpenyős
Kövi hal párisi módra
Özgerincz à la Cumberland
Kappan à la Lady Curzon
Tengeri rák à la Carnot
Fagyalt-szeletek à la Jacques
Szalonka nyárson sültve
Orosz saláta
Zeller velőmártással
Mandarin hab-fagyalt
Apró sütemény. — Gyümölcs.

c) Souper.

Consommé aux Quenelles à la Moelle
Trites de Rivière à la Mode de Vaucluse
Selle de Mouton Prince Orloff
Pommes Château
Mousse de Foie gras
Jeune Dindonneaux à la Broche
Salade à l'Américaine
Bombe Mogador
Friandises — Fruits.

c) Vacsora.

Tápleves velőgaluskával
Pisztráng vauclusi módra
Ürgerincz à la Prince Orloff
Kastély-burgonya
Kocsonya libamájból
Fiatall pulyka nyárson sütvé
Amerikai saláta
Mogador-bomba
Apró sütemény. — Gyümölcs.

A személyzet, tüzelés és egyéb konyhalköltségeknek megfelelő százalék hozzájárulásával a fenti étrendek önköltségei teritékenként a reggelineél 9 K. 60 f., az ebédnél 15 K. és a vacsoránál 8 K. 20 fillérbe számíthatók. Az erre alapul vett teritékek számát lásd a következő számításban.

A fenti ételek kellekeinek költségei:

a) Reggeli 8 személyre.

	kor.
3/4 kiló sovány marhahus à kor. 1'92	1'44
1 levesnek való kappan	3'00
Borsó és árpakása	1'44
12 friss tojás	1'44
75 gr. Caviar	2'88
75 kg. friss szarvasgomba	3'20
Mártás és gelée	1'20
12 tartólette	—72
1 kiló marhacomb à 4'32	4'32
3/8 kiló libamáj à 7'20	2'70
75 gr. friss szarvasgomba	3'20
Mártás	1'50
23/10 kiló kappan à 4'36	9'50
75 gr. szarvasgomba diszitésnek	3'20
Mártás	2'40
Mignon-mártás teritékenként	1'20

Fagyalt és sütemény teritékenk.	—60	4'80
Apró sütemény	—36	3'28
Sajtpálczikák	—18	1'44
1/2 kilo vaj		1'44

b) Ebéd 32 teritékre.

3 kiló sovány marhahus à 1'92	5'76
2 levesnek való tyuk à 3'00	6'00
400 gr. finom czérnemetélt	—96
2 kiló libamáj à 7'20	14'40
1/4 kiló szarvasgomba à 43'20	10'80
1/4 kiló leveles tészta	1'20
Mártás	2'40
3 1/2 kiló kövi hal à 3'12	26'52
3/4 kiló champignon à 2'88	2'16
1/4 kiló friss szarvasgomba à 43'20	10'80
32 rák	3'84
Mártás	3'00
4 özgerincz à 10'20	40'80
32 articsókafej (konserv) à —24	7'88
1/2 kiló lencse	—24
1 kiló maroni à —72	—72
8 kiló kappan à 2'88	23'04
0'8 kiló rizs	—72
400 gr. libamáj	2'88
400 gr. friss szarvasgomba	10'80
6 ugorka à —84	5'04
Mártás	3'60
6 kiló tengeri à 6.—	36'00
1/4 kiló friss szarvasgomba	17'28
1 liter tejfel	1'44
1 kiló vaj	2'88
Mártás és 125 gr. Caviar	4'80
1 liter majonnaise	3'00
Fagyalt-szeletek à la Jacques teritékenként	—60
	19'20
16 szalonka à 4'50	72'00
Saláta	4'80
12 zeller à —90	10'80
1 1/2 kiló vaj à 2'88	4'32
1 kiló velő à 2'40	4'80
Mártás	2'40
Fagyalt és sütemény teritékenként	—60
	19'20
Apró sütemény teritékenként à —36	11'52
Gyümölcs teritékenként à —24	7'68

c) Vacsora 45 teritékre.

4 1/2 kiló sovány marhahus à 1'92	8'64
1 levesnek való kappan	3'60
1/2 kiló velő	2'40
15 tojás sárgája	1'44
1/2 kiló Tapióka	1'80
5 3/4 kilo pisztráng à 10'80	62'10
1 liter olaj	1'92
10 1/2 kiló ürgerincz à 2'16	22'68
Vegyés főzelék	2'40
1/2 kiló friss szarvasgomba	10'80
3 1/2 kiló libamáj à 7'20	25'20
2 liter tejfel à 1'44	2'88
1/4 kiló friss szarvasgomba diszités- hes à 43'20	21'60
100 gr. pistácia	1'20
5 pulyka-kakas à 7'80	39'00
Saláta teritékenként à —24	10'80
Bomba és sütemények teritékenként	
à —60	27'00
Apró sütemény és gyümölcs terité- kenként à —60	27'00
1 kiló vaj	2'88

Gourmand, gourmet, gastrosophus.

A mindennapi életben oly gyakran találkozzunk a czimben foglalt három kifejezéssel, hogy szak szempontból talán nem lesz érdektelen, ha határt vonunk a gourmand, gourmet és gastrosophus között.

A *gourmand* minden után vágyódik, ami izlik; tekintet nélkül a mennyiségre, gyakran még az egészség rovására is mértéken tul engedí magát át az élvezeteknek.

A *gourmet* csupán sóvárog, de mindenkor csak az után és azért, ami szemét és nyelvét ingerli.

A *gastrosophus* a javából a legjobbat választja, a legszebb formában mindenkor az egészség- és illemre való tekintettel.

Az angolok például többnyire gourmandok, a nők általában gourmetek, a francziák gastrosophusok. A *gourmand* egyuttal erős ivó szokott lenni, míg a *gourmet* ritkán vét a mértékletesség ellen. Sem az egyik, sem a másik nem örvend öreg napjaiban valami kitünő egészségnek. Ellenben a *gastrosophus*, aki az elméletet a gyakorlattal ésszerűen kapcsolja össze, idősebb korában is oly egészséges, mint a makk. Amit nem is lehet csodálni, mert különböző életvezetési módok mellett egyik sajátos feladatát tűzi ki, hogy a legfinomabb ízű ételeket és italokat naponta kellemes élvezettel és a legillendőbb formában fogyassza. Szóval a *gastrosophus* mértékletes, anélkül, hogy a legnagyobb élvezetekről lemondana, mert ezeknek értelmes válogatással hódol. A *gourmand* gyakran elrontja a gyomrát; a *gourmet* csak fokozatos lassúsággal jut el a gyomorrontáshoz, de annál alaposabb azután a baj, míg a *gastrosophus* még gyengült egészségét is képes helyreállítani az ételek okos megválogatásával. Mindebből pedig az következik, hogy akinek módjában áll, kövesse a *gastrosophia* szigorú szabályait, és ételrendjeit a finom ízlet alapján állítsa össze napról-napra.

A pistácia.

Kiváló előnyben részesül a konyhában a pistácia. Daczára annak, hogy ezen gyümölcsnek magas az ára, mégis kedves színe és rendkívüli kellemes íze miatt előkelő helyeken nagyon szeretik használni. Sok esetben fokozzák, javítják az ízet egy pár édes mandolával, hogy ennek mandolászzerű aromája még erősebben jusson kifejezésre. Narancsvirágoldattal (Eau de fleurs d'oranges) — mely pompás illata folytán különösen alkalmas a pistáciával való elegyítésre — nagyszerűen lehet keverni. A narancsvirágviz hozzáadására folytán a pistácia oly illatot nyer, aminőt az illatozó gomba kap madeirabor hozzájárulása által. A pistácia gyümölcsök alkalmazása nagyon sokoldalú. Kiválóan alkalmas pl. süti levelek aromaszerezésére. Baromfiaprólikok elkészítésénél, hideg betételeknek díszítésénél és édes tésztáknál nagyon jól lehet alkalmazni. Főleg azonban oly édességek elkészítésére alkalmas, melyek külsőleg és íze nézve is ideálisak. A pistáciával készült ételeknél a konyhafőnök főleg arra ügyeljen, hogy csak valóban friss pistáciát használjon és nem olyant, mely, miután egy pár év előtt aratták, már összezsugorodott és teljesen aromanélküli. A kereskedelemben leginkább a görög és szicíliai pistáciát kapni, azonban a legrágább és külsőleg legszebbek, amelyek Tunisból származnak hozzánk; a sziriai és palesztinai ellenben a többiek nagyságban föltülmulják. Egyelőre egy pár ételt sorolunk fel,

melyek pistáciával készülnek és ezek a következők:

1. *Tourte de pistaches à la romain* = Pistácia-torta római módra.

2. *Macarons aux pistaches* = Pistácia-makaroni.

3. *Soufflé aux pistaches à la Pompadour* = Pistácia-felfújt Pompadour módra.

4. *Bombe à la János vitéz* = Bomba János vitéz módra.

Ezen 4 étel elkészítési módját egyenként lapunk legközelebbi számában közölni fogjuk.

Kérdések:

Ezen rovatban közöljük mindama közérdekű kérdéseket, melyeket írtolt előfizetőink intéznek hozzánk. Tisztelettel kérjük az igen tiszelt szakírókat, hogy ezen kérdésekre adják meg a választ, de mindenkor 8 napon belül.

1. kérdés: Hogyan kell a gombát kezelni, ha hus mellé akarom feltálalni?

2. kérdés: Sziveskedjék a „Ponty Radziwill herceg módra” elkészítését a hozzá tartozó egyéb kellékek elkészítési módjával együtt közölni.

3. kérdés: Lenne szives velem közölni, hogy a következő ételsorért mily összeget kérjek. Körülbelül 30 terítéket fognak megrendelni és megközelítőleg 35 palaczk bort kívánának hozzá, palaczkját 3 koronájával. Az ételsor a következő:

Teknősbéka leves
Fricandeau gombával körítve
Burgonya zsirban kistíve
Zöld borsó, kelvirág, libamell
Stiriai kappan
Befőtt gyümölcs, saláta
Vaj, sajtok és gyümölcs.

Ezen kérdésekre legközelebbi számunkban adjuk meg a választ.

Vegyes hírek.

A konyha munkatársai. Alighogy elterjedt a híre annak, hogy egy szakácsművészeti szaklapot állandósitunk, levélbeli felszólításunkra a legelőkelőbb szakemberek ajánlották fel közreműködésüket, tudásukat és tapasztalatukat. Azonban ügylátszik, hogy egyelőre — reméljük, hogy csak egyelőre — névtelen munkatársak gyanánt akarják támogatni új vállalkozásunkat és azért most még azon t. urak neveit sem közöljük, akik nevük közlésére felhatalmazást adtak, mert várni akarunk addig, amíg az előkelő gárda, mely hozzánk szegődött, minden egyes tagjának nevét szabad kinyomatunk. Annyit azonban örömmel közlünk t. olvasóinkkal, hogy a szakácsművészet minden egyes ágára több kiváló munkatársat sikerült megnyernünk és ha az első szám nem is fogja talán olvasóinkat teljesen kielégíteni, ennek okát abban találják meg, hogy eddig lehetetlenség volt jelentkező összes munkatársainkkal a személyes érintkezés alapján minden egyes rendszeresítendő rovatra vonatkozó ügyrendet és besorolást megbeszélni és elintézni. Midőn tehát a fokozatos fejlődés képe

máris kezd előttünk kibontakozni, egyrésztől t. olvasóink szives türelmét kérjük az esetleges hézagosságért, másrésztől hálás köszönetünket előre küldjük addig is mindazon t. szakíróknak, akik szivek voltak támogatásukat levélben bejelenteni, amíg alkalmunk lesz személyesen is tisztelni mindenkinél, aki választott levelünkre.

Egy új amerikai divatétel. Kaliforniai vendéglőkben nagyon elterjedt egy újfajta étel, melyet a benszülöttek „Chowder” névre kereszteltek el, mely a mi leveiseinkhez hasonló, azonban a levesen kívül „steak”-okat is készítenek azon anyagból, melyből a „Chowder”-t főzik. Készítik pedig ezt az inyesiklandozó eledelt az abalon kagylókban található állatok puha testéből. A kagylók mindenféle színben találhatók és a gyöngyházéhoz hasonló változatos színjátékot adják. Az abalon kagylóipar nagyon fontos üzleti vállalkozássá fejlődött rövid idő alatt a kaliforniai partok mentén, ahol hazájuk is van. Pár évvel ezelőtt csakis a kagyló kedvéért halászták, mert a gyárosok különböző emlékek és díszműtárgyakat készítettek belőle és csak az Egyesült-Államokban lakó kínaiak hívták fel a bennlakók figyelmét a kagylóban található hus pompás ízére; annyira, hogy az abalonnal való kereskedelem kizárólag a czofpos emberek kezében van. Azt mondják, hogy ha jól készítik el, akkor finomabb csemegé alig létezik az abalonsteaknél és a belőle készült levesekét és „Chowder”-t a legkényesebb ízlésű emberek is előnyben részesítik bármely egyéb húslevesnél. Hogy mily hamar terjed az új világban ez a divatétel, legjobban bizonyítja az, hogy például 1903. évben 400,000 kilogrammnál több húst fogyasztottak el belőle, mely mennyiséget körülbelül 4 millió abalonkagylóból nyerték.

Festett kávé. A kávé festése igen gyakori eszköz azoknál, akik ezzel az áru minőségét külsőleg javítani akarják. Nemcsak a nyers, hanem a pörkölt kávéval is elkövetik a hamisítás ezen módját. Ha a hamisítók elég lelkiismeretlenek, akkor mérges festanyagokat is használnak, melynek azután egészségrontó, komoly következménye szokott lenni. A nyers kávénál a zöld fajtát sárgára, viszont a sárgát zöldre és kékesre szokták festeni. A leggyakoribb festékek: a berlini kék, indigo, ultramarin, rézvirtriól és chromsárga. Szerencsés körülménynek nevezhető, hogy a festanyagok legnagyobb része vízben oldhatatlan és így többnyire a kávé aljában visszamarad. A kávé részben a termelőhelyeken, de néhol a szállítási helyeken is festik. Miután a kávéfestés manipulációja nagy kiterjedést ért, ennél fogva egyes államok már is védekeznek ez ellen. Így Romániában és Bulgáriában a vámhatóságok rendszerileg utasítva lettek, hogy az összes kávéfajtákat vizsgálják meg, vajjon nincsenek-e az egészségre ártalmas anyaggal festve. Ezekben az államokban festett kávé egyáltalán tilos importálni. Nálunk is hasznos, sőt szükséges volna hasonló hatósági intézkedést életbe léptetni.

A burgonya egyszerű megvizsgálása. Vágjunk ketté egy burgonyát és dörszöljük a felvágott részen egymáshoz a két felburgonyát: Ha jó és lisztesszerű a burgonya, akkor a két vágási felület összeragad és ezek szélein és felületén könnyű hab mutatkozik. Víznek még nyomásra sem szabad kifolyni a burgonyából, ha csak egy csepp vizet is ereszt az így összedörzsölt burgonya, biztos, hogy főzésnél vízenyőssé válik és ízt kap. A burgonya belének színe vagy fehérek legyen, vagy egy kissé sárgába

ját zó. Az egészen sárgabélű burgonyáról azt állítják, hogy nem jók a főzéshez; ezen állítás azonban nem mindenkor indokolt, mert vannak sárgabélű fajok, melyek jószág tekintetében nem hagynak semmi kívánni valót a aguk után.

A szakácsművészeti kifejezések etymológiája (származása). Egyik előkelő munkatársunk ígértét b r i u k, hogy legközelebb cikksorozatát kezd a szakácsművészetben használt idegen szavak származásáról, mely cikksorozatát ezéjja lesz, hogy az idegen kifejezések leszármaztatásával könnyebben megérthessük az egyes szavak értelmét, jelentőségét. Ugyanis a nemzetközi, így tehát a francia konyhában is oly szak kifejezések fordulnak elő, melyeket a receptekben olvasva, bármely szótárban is keressük az igazi értelmét, lehetetlen ezt megtalálni és a mi nyelvünkre egyenesen lefordítani, miután azokat a gyakorlatban többnyire átvitt értelemben használják a konyha mesterei. Például ez a szó: *lepasszszirozni*, francia nyelven: passer, olasz nyelven: passare, a latin passus szóból (= a lépés) ered. Értelme pedig ez: lisztet, vagy apróra vágalt főzeleket vagy egyebet zsirban, esetleg vajban lassacsán — vagy amint a szó származása mondja — lépésről-lépésre piritani. Azt hisszük, hogy a magyar szakácsművészetnek szolgálatot teljesítünk, ha a nemzetközi konyha nyelvezetének ismertetésével is foglalkozunk és ennek segélyével módot fogunk nyújtani a magyar szakácsoknak, kik anyanyelvükön kívül idegen nyelveket nem sajátítottak el, arra, hogy elsajátíthassák a modern konyhaművészet összes titkait. Annál is inkább szükségünk lesz erre, mert magyar szakácsaink többnyire külföldről ideszármazó szaktársak révén jutnak a gyakorlati tapasztalatokhoz és ezt mindenestre gyorsabban szerezhetik meg, ha azonnal tudják, hogy a mester mit akar kifejezni az egyes szak kifejezésekkel. Főtörekvésünk azonban mindenestre oda fog irányulni, hogy lehetővé tegyük idővel a magyar konyhaművészet irodalmából az idegen szavaknak lehetőleg széleskörű kiküszöbölését.

Egynéhány recept.*)

Töltött ponty.
(*Carpe farcie.*)

Vegyünk egy körülbelül két kilós pontyot, szedjük ki gondosan a belét, nehogy az epét tartalmazó hólyag elpattanjon, s miután pikkelyeitől is megtisztítottuk, töltjük meg a hasüregét a következő töltelékkel:

Csibe- vagy jérczehus	15 deka
Tejben áztatott fehér kenyérbél	10 "
Szarvasgomba	3 "
Uri gomba	20 "
Hagyma középszerű	2 drb
Nyers tojássárga	6 "
Friss vaj	6 deka

Só és bors ízés szerint.

Ezt a töltelékét vágjuk össze a legfinomabbra, töltjük meg vele a megszózott pontyot; dörzsöljük be a halat friss vajjal, burkoljuk be vajpapírral s a hátára fektetve, tegyük egy tepsiben a sütőbe és 1 1/2 órai sütés után tálaljuk fel a következő mártással: 125 gramm olvasztott vajba tegyünk 3 deka lisztet, eresszük fel 5 deczi jó húslevesvel, vágjuk finomra egy szarvasgombát, 4 uri gombát, 1 cezetes uborkát, 1 kis gerezd fokhagymát, zöld petrezselymet

* Mutatvány Kovácsics Máttyás „*Modern konyha*” című könyvéből. Kapható Singer és Wolfnernél Budapest, Andrássy-ut 10.

és francia hagymát, csavarjuk bele két citromnak a levét, főzzük egy kevés ideig s azután külön tálaljuk fel a hal mellé.

Tengeri bárdhal indiai módra.
(*Filets de soles à l'indienne.*)

Csontozzuk ki a tengeri nyelv szeleteket és főzzük meg jó húslevesben egy darab vajjal, karikára vágott hagymával, lizenkét perczig. Azután szedjük ki a halszeleteket, a levéhez pedig adjunk curry-port, egy darab hámozott és felszeletelt almát, egy kis kanál paradicsom-mártást és egy kis kanál spanyol-mártást (a mártás leírását l. lejjebb Spanyol-mártás recept alatt*), szűrjük át muszeliñon és keverjük bele még annyi vajat, hogy a mártás szép sűrű legyen. Ezzel a mártással vonjuk be a halat.

Fogas pekingi módra.
(*Suprême de fogas Pekin.*)

Készítsünk egy kevés halkivonatot, vagyis a hal csontjait főzzük meg bőven tejsziben és vajban, tegyük bele egy vagy két kávéskanál teát, citromot, hagyjuk a hal levét egy kissé megsűrűsödni, szűrjük át, adjunk bele egy-két kanál hollandi mártást (lásd lejjebb a mártások között**), keverjük jól el, tegyük bele néhány tojás-sárgát, s keverjük folyton, nehogy a tojás sárgája darabos legyen és verjük föl elegendő vajjal krém-szerű mártásnak, melyvel aztán a megfőtt halszeleteket tálalás előtt bevonjuk. A mártásoknak ízés szerint való megszózásáról sohasem szabad megfeledkeznünk; rendszeren, mikor már készen van egészen, akkor sózzuk meg.

Tengeri bárdhal piritva.
(*Filets de soles au gratin.*)

A halszeleteket főzzük meg, a levét szűrjük át, adjunk bele vágott paradicsomot (Néhány közép nagyságu kemény paradicsomot dobjunk 30 másodperczig forró vízbe, azután hámozzuk meg, vágjuk két részre és csavarjuk ki belőle a magvakat és a levét, a húsát pedig vágjuk finoman össze), egy kanál spanyol-mártást (a mártás leírását lásd Spanyol-mártás *) alatt), főzzük 10 perczig, szűrjük meg, adjunk hozzá finomra vágott uri gombát, zöld petrezselymet, vajjuk jól meg a mártást, vonjuk be vele a halszeleteket, tegyük rá két egész uri gombát, hintsük meg egy kevés zsemlyemorzssával és pirituk meg a sütőben nagy hőfok mellett.

Spanyol-mártás.*)
(*Sauce espagnole.*)

5 kiló ökörcsontot, 3 kiló borjucsontot, 1 kiló csirkecsontot, 25 deka sódárt, 3 sárgarépát, 3 hagymát, 2 babérlevelet, kevés kakukkfvet, egy egész fej foghagymát és 5 deka sót főzzük 10 órán keresztül, szűrjük át és tegyük hidegre. Másnap szedjük le a zsirját és tegyük a tűzre. Zsirban piritunk meg 10 deka kockára vágott sárgarépát, 10 deka hagymát, adjunk hozzá 20 deka lisztet és kavargat addig, míg megpirul a rántás, eresszük fel a csont levével, főzzük 4 órán keresztül, mielőtt időnként gyakran lehabozzuk, szűrjük és áttegyük hidegre.

Hollandi mártás.)**
(*Sauce hollandaise.*)

Kevés vajat olvaszunk fel, adjunk bele igen kevés lisztet, eresszük fel hideg vízzel, ne legyen sűrű és forni sem szabad sokat. Adjunk hozzá 6—8 tojássárgát, keverjük szaporán a habverővel, hogy a tojássárga darabos ne legyen; a midőn a tojás sárgájától a mártás megsűrűsödött, vegyünk egy ökölnagyságu friss vajat és apró darabonként beledobva, mérsékelt melegen verjük föl, adjunk hozzá sót és cayenne-borst és szűrjük át (mouszeline-on), forni nem szabad többé.

Pályázati hirdetés.

Nagyrabecsült munkatársainknak módot és alkalmat akarunk nyújtani arra, hogy tudásuk révén szerzett tapasztalataikat hasznosíthassuk a közjó javára. Ennélfogva elhatároztuk, hogy időről-időre

pályadíjakat

tűzünk ki bizonyos szakkérdések kidolgozására.

Első pályadíjunk:
harminc korona.

A második legjobb
dolgozat pályadíja:
husz korona.

A pályadíjat azon két dolgozat fogja elnyerni, mely az alanti feltételeknek megfelelő

EBÉD-ÉTELSOROK-ra

vonatkozó legjobb két leírás lesz.

A pályázati feltételek a következők: Összeállítandó április elseje és szeptember 30-ika közötti időre, minden egyes hónapra **husz idényszerű ebédétel**, mely levesből, két húselévből, főzelékekből és egy édes tésztából álljon.

Csakis magyar nyelven írott dolgozatokkal lehet pályázni.

Pályázati határidő

f. évi április hó 1-ig

bezárólag.

Kérjük a tisztelt szakács urakat, hogy ezen pályázathoz minél számosabban vegyenek részt.

A KONYHA
szerkesztősege.

Figyelmeztetés!

Levelek mindenkor a

Magyar Vendéglős- és Kávés-Ipar

címére küldendők:

BUDAPEST,
VIII., Bérkocsis-u. 18.