

FOLYÓIRAT
SZÁLLODÁSOK,
VENDEGLŐSÖK
és
KORCSMÁROSOK
SZÁMARA.

A VENDEGLŐS.

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

(Gasthaus-Zeitung.)

A Budapesti pinczer-egylet hivatalos közlönye. — Officielles Organ des Budapester Kellner-Vereins.

<p>A szállodások-, vendéglősök- és kocsárosok- ipartársulata létezik: IV. kerület, Himzö-utca 1. szám. LETH LAJOS a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsárosok ipartársulatának helyszerző főgynöke, IV. kalap-utca 5.</p>	<p>A budapesti pinczer-egylet helyisége IV. kerület, Granátos-utca 8. szám. Pénztárnok OZEPKA L. Caffer. Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten: IV. Bezirk, Grenadiergasse Nr. 8. Felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.</p>	<p>Az elhelyezést a budapesti pinczer-egylet részéről eszközi Cserevny F. IV. kerület, Kalap-utca 14. szám. Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt F. Cserevny IV. Bezirk, Hutgasse Nr. 14.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A magyar borok és a külföld.

A magyar borok hítele a külföldön esőkent. Sokan tán azt fogják gondolni, hogy ez lehetetlen, csupa ráfogás, pedig mégis úgy van.

Miután minden óknak megvan a maga okozata, úgy itt is megvannak a sarkalatos hibák, melyeket jóvá tenni vajmi időszér lenne.

Ha e tárgyról gondolkozunk, nem tudjuk, valóban előlről kezdjük-e vagy visszafel?

Mivel sarkalatos hibát emlegettünk, úgy ki is kell mutatnunk, vajjon léteznek-e ilyenek vagy sem?

Egyszerű eljárással elmondjuk azt, amit halottunk és esetleg tán észleltünk is.

A magyar bortitelt nem felel meg ama igényeknek, amelyeket a bortemelő közönség joggal követelhetne. Mert dacára a fillokszera pusztításainak, Magyarország még mindig rendelkezik bortemelői képességgel. E tekintetben nem lehet a vállalkozás netáni lanyhaságát okozni, sem a kellő töké és bormennyiség hiányát felhozni, sem pedig a piacokról panaszkodni, mert azok mind megvannak, itt a főhiba magában a kereskedelmi gyakorlatban rejlik. Minden ipartüzem a kereskedelmi gyakorlaton alapszik: legyen az bármiféle mesteriség, csak egy tengely körül foroghat és ha jól forog, megvan az emelkedés és a haladás.

„Adjál jó árut és jó pénzt kapsz érte”, ez legyen a jelige!

Csak hogy a tények nálunk sokszor nagyon vizsgálás bizonyulnak. Mert a jó pénzt ugyan elfogadják, de az áruk igert minőségéhez bizony igen sokszor még a lelkiismeretnek is volna szava. Éppen az utóbbi állítás okozta azt, hogy a magyar borok hítele a külföldön roppant mérvben esőkent, elannyira, hogy arról már csak immel-ámmal beszélnek. Ezáltal tönkre teszik egy gazdag és rohamosan fejlődő állam egyik világkereskedelmi czikkét. A nyereségvágy szabályellenes dolgokra vezeti a kereskedőket, akik saját előnyükre kiaknazzák a jó hírnevet, megtörik az általános közhitelt és pillanatnyi haszon miatt, feláldozzák az egész jövőt, nem tekintve azt, hogy utóvégre csakis önmaguknak fognak ártani, mert az ily eljárás — ha sokára is — de nem marad meg-boszulatlanul. Elárasztják a külföldi piacokat

ami azonkívül igen jót tesz a májnak. Ez az ital, mint most a punch, afféle ibolya-bowle volt. A Marechal-Niel rózsákból készült rózsá-bowle most is elterjedt ital. De nemcsak a régi gyógykönyvekben, hanem a régi konyhaművészetben is előfordul az ibolya.

Egy régi szakácskönyvben, melynek címe: „Buch der Speisen” és 1844-ben Stuttgartban jelent meg, igen gyakran található az ibolya-virág mint ételhez való fűszer.

Egy „blamensin” alkalmasint blanamanger leírásában is, mely tyukhusból, mandulatejéből, rizskása-lisztből és zsírból készült, ott szerepel az ibolya-virág, mint a melylyel a finom tésztát „megillatosítani” és inceskladózóvá tenni kell.

Mint szemvizet is használtak egy úgynevezett ibolya-vízet.

Manapság már nem gyógyszer az ibolya és a szakácskönyvekből is eltűnt.

Mindazonáltal Nyugat-Porosországban még csinálnak ibolya-czetet és a mesés keleten ibolyák-ból és rózsákból szűrik a háremek egy bódító, egy kedvencz illatát, mely a szultán asztalára is kerül.

Ausztriát, mint társállamot nem hozzuk be a sorozatba, mert úgy is tudjuk, hogy e részben mint állunk vele.

Legközelebb áll hozzánk Szerbia; az ide való bor-

nyesség olyannyira ki van fejlődve, hogy sokan nagyobb súlyt fektetnek erre, mint a testnek helyes táplálására.

Aki teheti, ám tegye meg s csiklandozza tovább is innyét s idegeit, a legtöbb ember azonban részint financiaiális, részint intellektuális viszonyainál fogva úgy sem fog az inyesség szolgálatába állni.

Ha azonban a mai étkezési módot összehasonlítjuk azzal, mely a közép- vagy az ő-korban a műveltebb nemzetek között uralkodott, úgy bátran azt mondhatjuk, hogy a mi étkezési módunk amazokénak nagyon mögötte áll. Kutassunk csak kissé a történelem lapjaiban s meggyőződhetünk erről.

Ezúttal csak a rómaiak étkezésére akarunk reflektálni, melyből azonnal következtetjük, hogy a lucullusi étkezés általában jellegű volt.

Ezt, ha még nagyobb lakmározással és fényűzéssel főzők mai étkezésmódunkat, még távolról sem közelíthetők meg.

A régi rómaiak szokásos ebédje nyáron 3 órakor, télen pedig 4 órakor délután vette kezdetét. Az előkelők ebédőasztala elefántcsonttal volt kirakva és czirom- és juharfából készült. Ezen asztalnak rendszeren egy vagy három lába volt s minden körülmény között szentnek tartották.

Az asztal körül a meghívottak számára pamlagok voltak elhelyezve, melyekre gyaipjuval megtöltött derékaj tetetett s arra egy szőnyeg. Egy ilyen pamlagon rendszeren 3 személy foglalt helyet s végig nyujtózódva rajta, a legnagyobb kényelemmel falatoztak.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

A középső helyet mindig a legérdemesebbnek engedték át.

nyagszerű reklámokkal, de annál rosszabb árúkkal; az első küldemények kifogástalanok, de azok fokozatosan silányulnak, míg végre a megrendelő is kedvüket vesztik és nemcsak, hogy többé megrendelést nem tesznek, hanem másokat is intenek, nehogy, úgy mint ők, rászédessenek. Az ilyen lelketlen üzerek azután, néhány ezer forint haszon miatt tönkre teszik egy állam becsületet kereskedelmi-ágának hítele. Ez állítás mellett bizonyítanak egész Európa országainak borkereskedő testületei és borfogasztói, akik már Magyarországból borokat nem is bátorkodnak megrendelni, mert előre tudják, hogy jóhízemű számításaikban esalatközni fognak.

Nem általában beszélünk — mert tisztelet a kivételnek — vannak még Magyarországon tiszta lelkű, őnzetlen bortemelők és borkereskedők is, csakhogy bizony, azok ritkítják számukat.

Igy a többiek között Parragh Gábor borkeszmoka Berlinben — a múlt évtizedekben — valóságos aranybánya lett volna, ha a vállalatba a túlságos haszonlesés ördöge be nem fészkelte magát és tönkre nem teszi a magyar borok jó hírnevét. Amily szépen kezdődött, ép oly esunyául végződött. A fogyasztó közönség elkerülte, a magyar borok hátterbe szorították, helyet adva a rajnai, moseli, neckari; sőt még osztrák boroknak is.

Kivételre nézve a magyar boroknak párjuk nincs! A legnemesebb francia, portugál, rajnai borok — kivéve a csemegefajtákat, különösen a tengeri szállításhoz — dacára annak, hogy előkészítve lesznek, 20%-ot veszítik természeti jószágukból: a magyar borok legfőkébb 8%-ot veszítenek, sőt az ungvári borok minden előkészítés nélkül is kiállják a leghosszabb tengeri utat is. Hogy ily szállításkor a legnagyobb lelkiismeret követeljük, az magától érthető.

Pedig a magyar boroknak világszerte számos piacai lehetne ének nem lesz talán érdektelen felsorolni ama helyeket, ahol a magyar borok tiszta kezeléssel mellett haladatos talajt szerezhetnének.

Ausztriát, mint társállamot nem hozzuk be a sorozatba, mert úgy is tudjuk, hogy e részben mint állunk vele.

Legközelebb áll hozzánk Szerbia; az ide való bor-

kivitel nem bir nagy jelentőséggel, úgy a török-országi kivitel sem. Németország sokat fogyaszt és még többet is fogyasztana, ha egyrészt a magas vámk, másrészt a borok sokszor méltó kifogásoltsága nem okoznának visszahatást.

„Echte Ungarweine.”

E feliratokat olvastam Berlin, Boroszló, Danzig, Lübeck, Hamburg, Bréma, Stuttgart, München, Dresda, Mannheim, Mainz, Karlsruhe stb. városokban. Itt-ott megvettem egy-egy üveggel, pedig jó drágán, és sajnosan azt kelle tapasztalnom, hogy azok a finom borok a mi legközönségebb fajtáinkból valók voltak. Már pedig 1 márká és 50 filleret, sőt 2 márkáért is lehetett volna 1/2 liter jobb bort is adni.

Svájcz csak úgy hemzseg az állítólagos magyar boroktól.

Franciaország kevés magyar bort importál és csakis a legnemesebb fajtákból. Ez nem is lehet máskép, mert a francia borívó nép — tehát érti a esziót.

A hollandok a rajnai és portugall borokért rajongnak.

Dán, Svéd és Norvégország nem tartozik a borfogasztók osztályába, de azért a világ minden részéből találhatni ott borokat. Csakhogy nagyrészt talmirany!

Oroszország és Anglia sok bort fogyasztanak, de hogy melyiknek adnak elsőseget, azt még az étlapok itálárjegyzékéből sem lehet kibetűzni.

Hogy tehát a magyar borok jó hírnevét a külfölddel szemben fentart-hassuk: „szigorú törvényes ellenőrzésre égető szükségünk van!”

Néhány szó a fillokszeréről.

A fillokszera kipusztításáról már elege tanácsokztak, vegyészileg elemeztek, szereket alkalmaztak, de nem használt semmit. Pedig ennek végképen kipusztítására csak egy mód van és ez: az agyonkoplatatás. Rossz szokás az, hogy fillokszera által tönkretett szőlőföldekbe rögtön más títetnek, pl. kukoricázt, krumplít, vagy gabonát vetnek. Ezáltal a fereg ki nem pusztul, mert habár nem is fér össze a szokatlan tápszer a fillokszera

Az ibolya a patikában és a konyhában.

A régi időben mint igen kedves hűstő-szer volt ismeretes az ibolya-cukor. Régi orvosi könyvekben violat a neve és a középkorban egy nehéz, drága ruhaszövetet is neveztek el róla.

A violatnak megfelelő a rosat. Ez egy rózsalevelekből és czukorból készített konzerv és erről is épen úgy, mint a violatrol, elneveztek rosatnak egy halvány rózsaszínű beszótt selymet.*

Az ibolya-cukor régi receptje igen egyszerű. Harmatos reggel meg kell szedni az illatos szirmokat, mikor egy fontnyi van együtt, ugyan-csak egy font fehér czukorral össze kell törni, aztán egy széles száju üvegre tenni, melytől szép, piros színt nyer és igen kellemes savanyúságot.

Az ócska orvosi könyvek különösen gyermekeknek, ha hőségük van, ajánlja nagyon az ibolya-cukrot.

Még híresebb, mint az ibolya-cukor, az ibolya-szőrp. Egy a XVI. századból származó recept szerint készítmódja a következő volt:

Friss ibolyalevelekre forró vizet kell önteni és 6—8 óráig abban állni hagyni. Aztán ki kell venni és átiszni. Midőn ez megtörtént, a legfinomabb czukorral elegyítendő, egészen addig, míg csak sűrű szörppé nem vált.

Csinálták azonkívül még ibolya-czetet, ibolya-szeszt, ibolya-mézet, ibolya nedvet, mind gyógyító és enyhítő szerekl való használatra.

Régi iratokban az ibolya-szőrpöt borral keverni ajánlják, mint rendkívüli kedves, kellemes italt,

Manapság sokszor emelnek panaszt az ellen, hogy az étkezés körül sok fényűzés köveinek el s többet fogyasztunk el, mint amennyi tulajdonképen a test táplálására szükséges lenne. Igaz, hogy e részben némi igazság rejlik, no de ki tehet arról, hogy az

Manapság sokszor emelnek panaszt az ellen, hogy az étkezés körül sok fényűzés köveinek el s többet fogyasztunk el, mint amennyi tulajdonképen a test táplálására szükséges lenne. Igaz, hogy e részben némi igazság rejlik, no de ki tehet arról, hogy az

Manapság sokszor emelnek panaszt az ellen, hogy az étkezés körül sok fényűzés köveinek el s többet fogyasztunk el, mint amennyi tulajdonképen a test táplálására szükséges lenne. Igaz, hogy e részben némi igazság rejlik, no de ki tehet arról, hogy az

Manapság sokszor emelnek panaszt az ellen, hogy az étkezés körül sok fényűzés köveinek el s többet fogyasztunk el, mint amennyi tulajdonképen a test táplálására szükséges lenne. Igaz, hogy e részben némi igazság rejlik, no de ki tehet arról, hogy az

Manapság sokszor emelnek panaszt az ellen, hogy az étkezés körül sok fényűzés köveinek el s többet fogyasztunk el, mint amennyi tulajdonképen a test táplálására szükséges lenne. Igaz, hogy e részben némi igazság rejlik, no de ki tehet arról, hogy az

Manapság sokszor emelnek panaszt az ellen, hogy az étkezés körül sok fényűzés köveinek el s többet fogyasztunk el, mint amennyi tulajdonképen a test táplálására szükséges lenne. Igaz, hogy e részben némi igazság rejlik, no de ki tehet arról, hogy az

Manapság sokszor emelnek panaszt az ellen, hogy az étkezés körül sok fényűzés köveinek el s többet fogyasztunk el, mint amennyi tulajdonképen a test táplálására szükséges lenne. Igaz, hogy e részben némi igazság rejlik, no de ki tehet arról, hogy az

Manapság sokszor emelnek panaszt az ellen, hogy az étkezés körül sok fényűzés köveinek el s többet fogyasztunk el, mint amennyi tulajdonképen a test táplálására szükséges lenne. Igaz, hogy e részben némi igazság rejlik, no de ki tehet arról, hogy az

A rómaiak étkezés-módjáról.

Manapság sokszor emelnek panaszt az ellen, hogy az étkezés körül sok fényűzés köveinek el s többet fogyasztunk el, mint amennyi tulajdonképen a test táplálására szükséges lenne. Igaz, hogy e részben némi igazság rejlik, no de ki tehet arról, hogy az

természetével, de mindig talál abban annyi tápanyagot, hogy hosszabb ideig tengetheti életét. El kell előlki zárni minden életet, az éhség előbb elpusztítja, mint valamennyi vegyszer. Két, három évig a földet parlagon kell hagyni és többször felszántani; természetes következtetés, hogy a tápszerhiány miatt a férgek kivésznek és az időjárás viszontagságai alatt a peték is elpusztulnak.

Ez a legczelszerűbb tudomány.

Aranyossy Lajos.

A műbortörvény Magyarországon.

Itt önkéntelenül ama kérdés támad, vajjon szükséges-e az ilyen Magyarországon? Mielőtt a kérdés megbeszélésebe bocsátkoznánk, kijelentjük, hogy egy ilyen törvény első sorban mind a termelésre, mind a kereskedelemre káros befolyást gyakorolna.

Általában létezik-e Magyarországon művegyi uton készített bor? E kérdésre az lenne a felelet, hogy az ünézetes borkereskedők, a kinek érdekében áll, hogy kifogástalan árúja legyen azért, hogy versenyt kibírassa, a műbortgyártást fel nem fedezhette; továbbá tényekkel igazolható, hogy az 1888-ik évig a közönséges és középfajta borok még olcsók voltak, hogy műbortgyártásra még gondolni sem lehetett, mert a műbor előállításával sokkal többé került volna, mint a termelők által nyert természetes borok.

Mindenestre a föntbéli idő óta a viszonyok igen megváltoztak, a termelés csökkent és az árak jelentékenyen emelkedtek, azért a műbortgyártás még most is lehetetlen, mert a mi pénzügyi törvényeink a műbor gyártáshoz szükséges legfontosabb két elemet, az alkoholt és a cukrot, annyira megdrágították, hogy a műbor gyártása hektoliterenként 12—15 forintba is kerülne. Ezért az árért pedig szüretkor a közönséges forgalmi fajták — sőt még olcsóbban is — könnyen megvehetőek. Miféle oknál fogva foglalkoznánk akkor a műbortgyártással? Vagy hihető lenne, hogy valaki a műbortgyártás iránti szenvedélyből foglalkozzék avval, a nélkül, hogy fáradságos munkáját jutalmazza látná? Megengedhető, hogy, különösen Hegyalján, a finomabb borok — magas árak miatt — könnyebben kivetve a mesterséges utánzásoknak, amde ez utánzások Magyarországon összes bortermelésével szemben csak alig észrevehető számokat mutatnak; azért határozottan nem igazolt eljárás az, hogy ez oknál fogva az egész országnak egy drakóni törvényt akarnak szabni. Egyébiránt nem a műbortgyártmányok, hanem a mazsola (Rosinen) szőlőből előállított aszúborok azok, a melyek a valódi tokaji boroknak komoly versenyt csinálnak és felő, hogy daczára a törvény tilalmának, e helytelenségnek aligha vége vetethetik.

Az aszúbor gyártása már oly magas fokon áll, hogy e műkesztményt sokan elébe teszik a valódi tokajinak és ha Magyarországon csak is a magyar aszúborok adhatnak el, nem áll hatalmunkban megtiltani, hogy a németek, angolok és amerikaiak „Tokaji” felnyomatú cédulákkal ne árulhassák boraitak. Szem elől ne tévesztjük, hogy az aszúbor-gyártás főfőzése a Lajthán túl van — és ha Magyarországon ez ellen tilalom bocsátatnak ki, ott az annál inkább gyarapodnak. E nyomás által legnagyobb kárt okoznak Tokaj környékének, a hol a filloxera fellépése miatt a tokaji borban nagy hiány mutatkozik és a surrogátok a keresletet könnyen feledésbe vinnék. Itt nem egyes emberek nézete, hanem az egész borkörnyék véleménye az irányadó; részrehajlatlan

vizsgálatoknak kell az eszközt meghatározni, a mely a tokaji bor jó hírnevét addig is, míg a filloxerától elpusztult szőlők újra beplántáltak, fentartandó.

Tán czelszerű lenne, ha az idegen országok mazsola-szőlőlél a tokaji aszúborok pótlásául mindaddig használnák, míg az újja alkotott szőlők termései azt nélkülözhetővé teszik. Az édes bort ivók legkisebb része ismeri a tokajit és a jól elkészített utánzót aszúbor, a melynek alapját a közönséges hegyaljai bor képezte, sok ivók igényeit tökéletesen kielégítene. Mi megmaradunk ama nézetünk mellett, hogy nem a hegyaljai műborok okoznak a valódi tokajinak oly nagy versenyt, hanem a jól elkészített aszúborok; végre senkinek sem tulajdonunk annyi naivságot, hogy képes lenne a valódi tokajit és annak zamatját imítani.

Mi abban a meggyőződésben vagyunk, hogy egy részletes műbortörvény bizalmatlanságot keltené a magyar bor és borkereskedelem ellen és egy a termelés, mint a kereskedés hátrányára lenne. Nincs most helyen törvényes rendszabályokkal a forgalmat megnehezíteni, hanem oda kell törekedni, hogy a nagy fáradsággal és utánjárással szerzett megrendelőink igényeit továbbra is kielégíthessük és a magyar bor jó hírnevét a bortermelés és kereskedés romjaiból megmentsük.

Ha az igazat meg akarjuk vallani, úgy be kell látnunk, hogy a kereskedelem a műbortörvény alkotását nem próbálta, mert az az anyag szükölvta és a termelők indolenciája mellett a legkevesebbet teljesítette. Nézetünk szerint a legnagyobb részük azoknak, a kik a műbor ellen panaszkodnak, gyártott műbort még sohasem láttak. A műbor készítése sokkal nehezebb, mintsem a laikus azt gondolná. A borral is csak úgy van, mint minden egyéb élelmi és élvezeti szerekkel; valamint a valódi vajat a magarinvajtól, a valódi kávét a különféle surrogátóktól meg tudják különböztetni, úgy a borforgasztó is meg tudja a jó bort a rosszától különböztetni; azért nagy tévedés az, ha azt hiszszük, hogy a műbortgyártás oly könnyen eszközölhető. A rosszul készített műbor eladhatatlan és a jól készített műbor előállítása sokszor többé kerül a valódi szőlőléből készült bornál.

Még egyszer ismételjük, hogy a magyar termelésre nézve népgazdasági okokból, úgy mint a magyar borkereskedelemre áldásosabb lenne a borra részletes törvényt nem alkotni, sőt a borra, élvezeti és élelmi szerekre: az élvezeti és élelmi cikkek hamisítása ellen — szigorú törvényeket hozni. Magyarország tiszta borkereskedése ily kívánatnak bátran adhat kifejezést, mert sem a mult, sem a jelen bizalmatlanságok helyet nem engedhetnek annyival inkább sem, mert sok gyártmányi cikkek előállítását tényleg állami ellenőrködés és felügyelet alá kellene helyezni. Mert az nem tagadható, hogy számos élelmi és élvezeti cikkek, mint: sör, likörök, ezet, cognac, rum, arac, tea, fűszerek, cukor, kávé, hüvelyesek, kenyér, vaj, sajtok, kávékák, liszt stb. többé vagy kevésbé hamisíthatók és tényleg hamisítottak is. Mi oknál fogva irányul tehát a törvény egész súlya különlegesen a bor ellen? Általában egy, az élvezeti és élelmi cikkek hamisítása ellen hozott törvény, a borra nézve egy részletes törvény alkotását fölöslegessé teszi

P. L.

Budapesti pinczér-egylet.

Jegyzőkönyv

felvétele a budapesti pinczér-egylet 1891. május hó 13-án megtartott rendes havi választmányi üléséből.

Jelen voltak: Hillebrand József elnök, Farkas János titkár, Fehér János, Marczinka József, Pfeilmayer Antal, Cseh János, Hamu Károly, Lindebner Ede, Gundel Vilmos, Sachó Imre, Laskovics József, Weiss Győző, Molnár Ágoston, Ritter József, Givizer Károly, Kiss Henrik és Wagner József, szaklapunk képviselőiben.

Napirend:

1. Jegyzőkönyv hitelesítése.
2. Negyed évi kimutatás.
3. Beadványok.
4. Különfelek.

Elnök udvözlő szavakban megnyitja az ülést.

1. Farkas János felolvassa a mult ülés jegyzőkönyvét és helyesnek találattott; hitelesítették: Molnár Ágoston és Pfeilmayer Ágoston választmányi tagok.

2. Olvastatik az I-ső negyedévi pénztár-kimutatás, mely 96 frt tiszta nyereséget mutat ki. Tudomásul vétetett.

3. Olvastatik Morbach János, az „Angol királyné” szálloda főpinczérjének levele, melyhez csatolva küld 13 frtot, mint ajándékot 2 asztaltársaságtól. Az ajándék eljénzzel vétetett és a választmány írásbeli köszönetet fog intézni Morbach urhoz e szép ajándékért.

4. Elnök jelenti a választmányának, hogy Aich János ur elhalálozása alkalmából ifj. Aich János ur egyetünknek egy ipariskola alapításához 200 frtot ajándékozott és az elhunyt atyja által teljesített évi alapítványt ő fogja tovább folytatni; továbbá jelenti elnök, hogy a köszönetet nyilvánító levél már átadott ifj. Aich János urnak e szép és példás jótéteményéért, melyet elköveteti egyetünk részére. Nagy eljénzzel vétetett tudomásul.

5. Elnök indítványozza, hogy az elhunyt Aich János ur iránt a választmány tanúsítsa részvétét; a választmány helyéről való felemelkedéssel tanúsította részvétét.

6. Elnök elrendeli az ipariskola részére kapott 200 frtos összeget átnyujtani az ipartársulatnak gondozás végett, a pénz átadásával megbízottat a pénztárnok. Tudomásul vétetett.

7. Elnök a választmány elé terjeszti a téves számítás, mely a bál jövedelmének megszöttsása alkalmával történt és jelenti, hogy az ipartársulat a kijáró ajándék-szalálcot megduplázni kéri.

Közbe szól Cseh János és indítványozza szintén a kijáró 13% megduplázását:

Farkas János indítványozza, hogy a kijáró kamatokat megduplázni nem lehet, mert az egyetnek pénzere nagy szükségére van, hanem az összeget kiegészíteni 200 frtra, több tag közbe szól és indítványozzák, hogy a kijáró 3 és 10%-on kívül semmiféle javítás ne történjék.

Elnök szavazás alá bocsátja; a 3 és 10% megjavítása nagy többséggel leszavazottat s ennek folytán megadatik a szakiskola részére a 10%,

Kimutatás

az 1891. évi január 1-től márczius 31-ig történt kiadások- és bevételekről.

S z á m l a	Kiadás		Bévtel		Részletezés
	frt	kr.	frt	kr.	
I. Hazai takarékpénztár	600	—	—	—	Tőke betét.
Magánápolási költség	387	60	—	—	Megbetegedett tagok részére.
Segélyezések	29	—	164	9	Bévtel fölölseg a karácsonyánál 29 frt. Segélyezés szegény pinczerek részére.
Gyógyszertári	262	07	—	—	Gyógyárunkért.
Igazgatási költség	90	65	—	—	1. évi irodai házbér 70 frt. Közygülesi és irodai kiadásokért és újvi ajándékokért (házmester, levélhordó) 20 frt 65 kr.
Fizetések	387	50	—	—	1. évi bér az egyleti orvosnak és az egyleti pinczárnoknak fizetése és 2 1/2%-os kamatja.
Ajándékok	18	30	19	13	Schwimmer és Kell cégtől, mint a savanyvíz elarusítása után 1/2 szalálc 14 frt 13 kr. Schuster Ernő ur tiszteletbeli tagtól 5 frt. Zászlószeg-adomány a nagy-beckereki pinczér-egyletnek 2 drb 20 frankos 18 frt 30 kr.
Kórházi költség	215	—	—	—	1. évi kórházi házbér 125 frt. Újvi ajándékok a személyzetnek 90 frt.
Előfizetések és hirdetések	46	10	—	—	Újságokért az egyleti kórházba és hirdetésekért a közygülésre.
Temetkezési költség	133	—	—	—	Durina István, Jakab Ernő és Rudwig Károly temetési költségeikért, gyászjelentésekkel és faklyahordókkal együtt.
Nyomatványokért	128	—	—	—	500 darab évi kimutatásért, közygülesi meghívókért, jelöltek névsoráért, mandátumokért, 2 drb új főkönyvért, receptekért stb. stb.
Tagsági díjak	—	—	1460	—	3 hónapi tagsági díjakért.
Kamatok	—	—	150	—	12 drb beváltott szelvényért.
Összeg	2297	22	1793	22	
Egyenleg 1890. deczembertől	—	—	1096	05	
Egyenleg 1891. április hóra	592	05	—	—	A tiszta fölölseg, a 600 frt tőke-betétet levonva, 96 frtot tesz.
	2889	27	2889	27	

Hagyományos jókedvükkel kezdtek meg az ebédet Kiváló s nagyobb ünnepek alkalmával a rendes asztali öltönyön s papucson kívül virágkoszorúkkal felkésztve jelentek meg az ebédhez, azt hívnak, hogy e koszorúk akadályozzák meg őket a megittasástól.

Az étkezést, mely három részből állott vala, imaszörű fohászokkal kezdtek meg, megszentelven mindenekelőtt az asztalt egy csepp bor leöntésével.

Az előbéd rendesen inycsiklandozó eledlekből állott, u. m.: tojás, taventi osztriga, olajbogyó s máhsorból; az ebéd második része a legjobb falatokból állott: rózsahal, tok, viza, csufka, jóniai császármadarak, fázának, samori pávákból, fülemülék és flamingónyelvekből; szóval a búsze szárnyasok egész légiójából. Az ebéd harmadik részét gyümölcs és sütemény képezte, nem hiányozván természetesen a kedvterítő és kütinő palermi, albáni borok, melyeknek tüzös nedvűtől rengtek a hazafias dalok s kifogyhatatlanok voltak ilyenkor a háziúr felköszöntései.

Az ételek és italok felszolgálatát rabszolgák végezték. Minél gazdagabb és hatalmasabb vala a házigazda, annál több rabszolga végezte az asztal körüli teendőket.

E rövid leírásból is hamar beláthatja bárki is, hogy a mi mai étkezésmóduk a régi rómaiakéhoz képest nagyon szerénynek mondható.

És így jól is van, mert életviszonyaink, különösen pedig közművelődésünk nem engedhetik meg, hogy követői legyünk a régi barchandálaknak és a luculusi tivornyáknak.

H. J.

a hirlapírói nyugdíj-alap javára 3% s a pinczér-egyletnek maradt 87 %.

Mivel napirenden több tárgy nem lévén, elnök köszöndő szavakban berekeszti az ülést ejjeli 1/23 órákor.

Parkas János

tükör.

Herr Stanof Miklós hat mit heutigem Tage den Posten des Oberkellners im hiesigen „Hotel Europa“ angetreten.

* Jedermann, insbesondere aber den Herren Hoteliers ist die Vorhänge-Appretur-Anstalt des **Janoz Pompl** in der Hunderthausgasse 24 aufs Beste zu empfehlen.

* Herr Karl Kozmanovits, Kellner im „Grand Hotel Hungaria“ hat einen gelungenen Marsch für die Zither komponiert. Derselbe betitelt sich „**Grusz an Temesvár**“ und hat der Kompositoren denselben seinem Chef, dem Hotel Direktor Herrn Josef Alits gewidmet. Dieser Marsch, in eleganter Ausstattung, ist auch in der Administration des Blattes (Schiffgasse 6) zum Preise von nur 45 kr. zu haben.

Restauration zum „Blumenstöckl“. Wie anspruchsvoll, wie bescheiden; ein Blumenstöckl — nicht einmal ein Blumenstod. Und doch, theurer Leser, besche Dir dieses niedliche Blumenstöckl etwas näher; Du wirst den Abend, welchen Du dort verbracht, gewiß nicht leicht vergessen. Vom Josefsplatz aus trittst Du in die Einfahrt zu dieser, den Göttern Bacchus und Gambrius geweihten Sommer-Restauration. Gleich am Eingange hauchen Dir bei Deiner Ankunft zwei hochragende Segenbäume gleichsam ihren Segen entgegen; Du machst ein paar Schritte weiter und unter mächtigen Lorberbäumen, umstellt mit den verschiedensten Blumen, betrittst Du die eigentlichen Räume des von zahllosen Gasflammen tagshell erleuchteten und von Glasgefäßen ringsherum eingeraumten „Blumenstöckl“. Auf jedem der dreifachen Gaststufen ist ein veritables Blumenstöckl angebracht, und unter einem solchen nimmt der bis in die Seele hocherfreute Gast seinen Platz ein und, kaum um seine Wünsche befragt, eilen schon flinke Kellner nach allen Richtungen, um Jedermann raschestens zufriedenzustellen. Küche und Keller in diesen blumengeschmückten Räumen lassen nichts zu wünschen übrig, auch das scharfe Auge des Restaurateurs Kommer Ferencz, auf welchen Du ob seiner herkulisch-graviditätischen Gestalt sofort von selbst aufmerksam wirst, schweift sorgsam im weiten Kreise herum und wird er auch von zwei tüchtigen Oberkellnern auf's Beste unterstützt. Man kann frohen Sinnes den Anspruch thun: daß beim „Blumenstöckl“ Alles wie am Schnürle geht. Die Gäste sind schließlich gut und aufmerksam bedient worden und freuen sich schon im Voraus wieder jenes Abends, an welchem es ihnen abermals gegönnt sein wird, an dieser wunderherrlichen Stelle ihr Souper einzunehmen.

Die Gast- und Kaffeehaus-Lokalitäten im Ofner Kaiserbad, welche mit einer den Anforderungen der Jetztzeit entsprechenden Eleganz neu eingerichtet wurden, hat der neue Pächter, Herr Geza Gulyás, bereits am 1. Mai für das geehrte Publikum eröffnet. Sein höchstes Bestreben wird es sein, Jedermann mit vorzüglich bereiteten Speisen und Getränken bester Qualität aufzuwarten und eine sorgsame und rasche Bedienung zu entfalten. Abends bei elektrischer Beleuchtung.

Die Restauration zum „Fasan“ in der wunderherrlichen Gegend des Anwinkel wurde am 1. Mai, wie wir schon in voriger Nummer anzeigten, durch Herrn

Engen Szakváry, gewesenen Koch im „Hotel Pannonia“ als Pächter eröffnet. Er führt, wie es sich für einen durchaus praktischen Koch auch ziemt, eine vorzügliche Küche, bringt echte, unverfälschte Weine zum Auskauf, auch Original-Märzgerbräu aus dem Steinbrucher Brauhaus. Rasche Bedienung und billige Preise; all diese gemeldeten Umstände werden zweifelsohne nicht verschlehen, daß die „Restauration zum Fasan“ in Kürze der Zeit ein angenehmer und gern besuchter Sommeraufenthaltsort für die Budapest und die hier anlangenden Fremden werden wird.

Das „Hotel zur Heilquelle“, gegenüber dem Lufsbade in Ofen hat vor Kurzem seine eleganten Gartenlokalitäten wieder eröffnet. Herr A. Pawlitschek wird stets bestrebt sein, den Besuchern dieses vorzüglichen Unterhaltungsortes nur ausgezeichnete und gute Speisen, echte Weine und bestes Bier zu verabreichen. Bei günstiger Witterung findet täglich Nationalmusik statt.

Die Restauration der Neuperster Pferdebahn wurde am 1. Mai von Herrn Schönthel übernommen. Die Lokalitäten werden nett und sauber hergerichtet und wird Herr Schönthel, wie wir ihn kennen, nicht außer Acht lassen, um durch Verabreichung guter Küche und vorzüglicher Getränke die Budapestler auf ihren Ausflügen nach Neuperst an seine Restauration zu fesseln. Ein gewaltige Anziehungskraft wird zweifelsohne auch das stets freundlich blickende Gesicht der schönen Tochter des Restaurateurs ausüben.

Das Hotel-Restaurant „Mátyásföld“ an der Budapest-Gyngotauer Bivalnbahn gelegen, hat kürzlich Herr Magyar János eröffnet. Billige Ungarweine, vorzügliche Hofbräu der Steinbrucher Bierbrau-Actiengesellschaft, dergleichen gute ungarische Küche mit promptester Bedienung sind dort anzutreffen. Wenn man in Betracht zieht, daß der Verkehr von Budapest dahin jede Stunde möglich ist, dürfte auch ein bedeutender Besuch der Restauration „Mátyásföld“ in Aussicht stehen.

Herr Franz Székely, der bekannte Restaurateur hat kürzlich den Garten der Braubaus-Restauration in Promontor mit einem großen Militär-Konzert eröffnet. Er hat es sich zur Aufgabe gestellt, seinen liebwerthen Gästen nur Vorzügliches, ob Küche oder Keller betreffend, zu bieten. Den Budapestler Ausflüglern bestens zu empfehlen.

A „Disznófó“ pusztlása. A „Disznófó“, a svábhagy a régi híres és látogatott vendéglőjére nem akadt vendég. A svábhagy mulatózóik nem fognak örülni a „Disznófó“ pusztlásának.

Die Restauration „Römerbad“ an der Szt-Endreer Bivalnbahn wurde am 3. Mai mit einem musikalischen Konzerte durch Herrn Géza Klinger eröffnet.

Herr Josef Viki, der sich in letzterer Zeit mit Stellenvermittlungsgeschäften befaßte, hatte am vergangenen Montag das Unglück, in der Fleischergasse von einem Pferdebahnwaggon überfahren zu werden und mußte ihm in der Klinik, wohin er sofort durch die Rettungs-Gesellschaft gebracht wurde, beide Hüfte amputirt werden. Man zweifelt sehr an dem Aufkommen dieses unglücklichen Mannes, nachdem er bereits das 71. Lebensjahr überschritten hat.

Egy vendéglős mint udvari szállító. Pohl Károly az aradi „Fehér kereszt“ vendéglőse szép kitüntetésben részesült József főherczeg által. A főherczeg ugyanis kitünő és izéles konyhájának elisméréseül megengedte neki, hogy ezentúl udvari szállítójaként nevezhesse magát. E magas kitüntetésnek mi is örövendünk és gratulálunk a derék vendéglősnék.

Der gewesene Restaurateur im Belegangarten, Herr Weber, hat das neu erbaute „Hotel Jägerhorn“ in Bombor gepachtet. Dasselbe enthält außer 20 Gast-

zimmern und entsprechenden Nebenlokalitäten auch eine Restauration, ein Kaffeehaus und einen Saal. Im Kaffeehause befindet sich außer einem amerikanischen Doppelbillard auch ein Carambol-Billard, beide von der Firma Seifert & Söhne in Budapest. Wir wünschen Herrn Weber, daß die 20 Gastzimmer niemals leer stehen mögen.

Herr Karl Gerszabek, den wir schon von seinen Leistungen als Budapestler Kaffeehaus betrens kennen, hat am 2. Mai das frühere „Hotel zur Ester“ in Totis unter dem Namen „Hotel Esterházy“ eröffnet. Dasselbe Hotel enthält außer vielen Gastzimmern auch eine Restauration und ein Kaffeehaus, in welchem letzterem drei prachtvolle Seifert'sche Billards den ganzen Tag über von den Totisern frequentirt werden. Das Bestreben Gerszabek's wird gewiß stets dahin gerichtet sein, bei mäßigen Preisen durch accurate und zuvorkommende Bedienung den Ansprüchen seiner Gäste in aller Hinsicht zu entsprechen. Zur Verfügung der Gäste unterhält er auch eigene Dombusse. Wir gratulieren den Totisern, daß sie einen so fein gebildeten Hotelier in ihrer Mitte haben.

Az aradi vendéglősök és kávéosok egyetlének néhány tagja az ideai közgyűlési határozatok ellen felebbezett, mivel a közgyűlésen a belpépet öt új tagtól megvonták a tisztviselők választására a szavazati jogot. A tanács megemissimította a közgyűlési határozatot.

Das Hotel Europa in Kaschau wurde am 10. Mai durch den eines guten Namens sich erfreuenden Herrn A. Dreschner eröffnet. Das Hotel liegt unstrittig am schönsten Plage nächst dem Bahnhofe und wird aller Voraussicht nach ein gern besuchter Aufenthaltsort für die Touristen werden. In Verbindung mit einem elegant eingerichteten Café findet der Reisende dort die beste Küche und die aufmerksame Bedienung. Ein Hotel-Dombuss vermittelt unentgeltlich das Gepäck der Reisenden von und zum Bahnhofe.

Regaleutalajdonosok értekezlete. A volt regaleutalajdonosok, kik bejelentett kártalanítási igényeikkel el lettek utasítva, e hó 3-án a fővárosban értekezletet tartottak. Az értekezlet 5-ös bizottsága értesül az érdekelteket, hogy az országos értekezlet f. hó 18-án a fővárosi vizagóban lesz megtartva.

Der „Copir-Löwy“ in Sequefter. Aus Berlin kommt uns die Nachricht zu, daß der „Copir-Löwy“, der dort eine Pilsener Bierhalle inne hatte, die anfangs sehr florirt, unter Sequefter gestellt ist. Es scheint, daß der Kampf ums Dasein in Berlin eben so hart ist, wie bei uns.

Fälschung von Olivenöl. Eine neue Art Fälschung des Olivenöls besicht nach einer Meldung aus Genua darin, daß man im Besonderen in Nizza Baumwollsameneöl bleicht und geschmacklos macht und sodann (Huile à manger) in den Handel bringt. Bei der Verwendung zum Staudenfalat soll dieses Öl, welches zugleich als gesundheitschädlich bezeichnet wird, von den Blättern ablaufen, während echtes Olivenöl an denselben haften bleibt und auch den Essig bindet.

Die Redaktion der „Allgemeinen Kellner-Zeitung“ in Wien ersucht uns, mitzutheilen, daß ihre am 15. Mai fällige Nummer in Folge eingetretener Sequestrirung nicht erscheinen kann.

Bestes Mittel für Sied- und Rheumatismus. Eine Anzahl lebender Waifler, die bei dieser Sied genoff in großen Massen antauchen werden, in eine Flasche gegeben, mit gutem Spiritus bis am Munde der Flasche angefüllt, 14 Tage in der Sonne desillirt, gibt das beste Mittel für Sied- und Rheumatismus. Ein Freund unseres Blattes überlandte uns dieser Tage das vorerwähnte Rezept mit dem Ertrichen, daselbst zu Aug und Frommen der ickmalighen und gichtleidenden Menschen zu veröffentlichen. Probirt haben wir es noch nicht.



J. SCHREIBER & NEFFEN

Glasfabrikanten

Budapest, Alte Postgasse Nr. 10

(Mezzanin).

Grosse Auswahl in Glasgeschirr

für
Hotels, Restaurants und Kaffeehäuser
zu Fabrikspreisen.

In einer reizend gelegenen, von schattigem Garten umgebenen

Villa bei Siófok

am Plattensee sind mehrere vollständig möblirte Wohnungen und auch einzelne Zimmer zu vermieten.

Näheres bei Heinrich Glatz, V. Marie-Valeriegasse 13.

Krystallreines
Donau-Block-

EIS

für Haushaltungen im Abonnement

von 6 fl. per Monat aufwärts bei täglicher Zustellung.

Das Abonnement kann jeden beliebigen Tag begonnen werden.

TELEPHON.

Budapester Eiswerke

(United Anglo Continental Ice Company limited)

V., Gisellapatz 3 und VI., Mohrengasse 40.

Stiller József hordozható jégszerkevények gyára

Budapesten, ajánlja elismert legjobb szerkezetű és kintérettelt hűtő-készülékelt sör, viz, vaj, nyersuh hűtésér, ételhűtőket házi szükségletre, fagyalt-készülékeket és fagyalt-reverrokat. bormérésel berendezéseket és legújabb szerkezetű pezsgető-csapokat.

Képes árjegyzékek ingyen. **STILLER JÓZSEF**
Megrendéseket a raktárban intézendők. BUDAPESTEN.

Gyár és iroda: Nagydiófa-u. 13/a.

Budapesti raktár

Grf. Harrach-féle üveg-gyárának

»NEUWELT« CSEHORSZÁGBAN
BUDAPEST, IV. váci-utca 4-6.

Ajánlja dús raktárát kristály ivó készletekben, legegyszerűbből a legfinomabb kivitelűig. **Disztárgyak, kristály- és színes üvegben mint virágvázák, ajókatartók, asztali csemege-csészék, csillárok, hálószoba-lámpások** stb. nagyban és kicsinyben gyári árakon.

✦ Gyár alapított 1835. ✦

Niederlage der

Grf. Harrach'schen Glasfabrik

»Neuwelt« in Böhmen
BUDAPEST, IV. Waitznergasse 4-6.

Empfehlte eine reiche Auswahl von Crisall-Trinkservicen, von der einfachsten bis zur feinsten Ausführung, dann Luxus-Gegenstände in Crisall- und Farbenglas, als: Vasen, Jardinières, Tafelaufsätze, Lustres, Zugampeln etc. en gros und en detail zu Fabrikspreisen.

✦ Fabrik gegründet 1835. ✦

Für Regalienpächter

und
Flaschenbier-Wiederverkäufer.

In Budapest
über 10 Klischené frantó ins
Haus getheilt.



In Budapest
die Flasche im Verkaufsbüro
Spezialaussteuer haben.

Exportfabrice
**Steinbrücher
Flaschenbier**
anerkannt hohe Qualität
in Serbien und in 100 Klischené
verpackt nach allen
Richtungen in folgenden
Qualitäten vertrieben:

- » Export-Bier.
- » Märzenbier.
- » Lager, braun Bier.
- » Toppelmarzenbier.
- » Zeitlich, nicht und
dunfel.
- » à la Pilsen.
- » Kaffeebier, idiosyncratisch

Ein gross Bierverbraucher in
beliebte Begleitbäumen
Befehlungen sind aus-
drücklich an

BIEBER ANTAL
BUDAPEST, Kreutz-
strasse 6 in richtig Preis-
courant gratis u. franco.

Die schönsten heurigen

Mast-Gansl, Enten, Poulards, Backhendel, Rehrücken, Rehshlögel, Wald- schneppen

zu den billigsten Tagespreisen erhältlich bei

Franz Géczy,

Hoflieferant Sr. k. u. k. Hoheit des
Erzherzog Josef
und kön. serbischer Hoflieferant,
Budapest, Donaugasse Nr. 10,
„zum goldenen Fasan“.

Joh. Gundel's Hôtel Erzherzog Stephan

BUDAPEST.

Etablissement ersten Ranges. Prachtvolle Speisesäle, Chambres séparées, Bierhauslokalitäten im Parterre in altdeutschem Style.

Prachtsaal im I. Stock,

geeignet für grosse Dinners und Bankette, Vorzügliche Küche und Keller bei freundlicher Bedienung. — Das Etablissement steht unter meiner persönlichen Leitung.

Hochachtungsvoll
Joh. Gundel, Hotelier.

Alle Sorten

Dunstobst und Obst-Säfte

zu Gefrorenem und Alkermus
empfiehlt bestens

KHÉLY BÉLA Delikatessenhandlung

Budapest, Andrásystrasse 44.



Kupferschmied-Werkstätte

des

AUGUST KREISEL



VII. Bezirk, Tabakgasse Nr. 6, BUDAPEST neben dem israel. Cultustempel.

Empfehlte sein Lager von Kupfer-Küchengeräthen, für Hotel-, Gasthaus- und Privat-Küchen, übernimmt deren Verzinnungen und Reparaturen; ferner complete Kaffeeparherde und deren dazu nöthige Geschirre für Kaffeehäuser und Kaffeeschänken, Verfertigt jede Art Hohlkörper für Brenn- und Brauereien, Siede- u. Kühlvorrichtungen, Brantweinkessel, Cimentir- u. Filtrir-Apparate, Badeöfen, Stech- u. Saugheberöhre, Dampf- u. Flüssigkeitröhren, Armatur u. Montirung von Dampfkesseln, Maschinen und Apparate für industrielle und gewerbliche Unternehmungen.

Reparaturen werden solid ausgeführt. Altes Material wird in Kauf und Tausch genommen.

An die hochverehrten Herren Hoteliers, Restaurateure u. Gastwirthe!

Alle möglichen Gattungen der

vorzüglichsten Fische

sind in **bester Qualität** und **höchst preiswürdig** zu haben bei

Fischermeister Josef Mayer

vormals Karl Schleiss.

Stand: am Fischplatz. Wohnung: Müllergasse 5.



KRISHABER GYŐZŐ

cs. és kir. szabadalmazott napellenzője.

Elvállal

rugany- és gép-napellenzőket

legujabb cs. és kir. szabadalma szerint

kávéházak, vendéglők, kapuzatok és nyaralók számára.

KRISHABER GYŐZŐ Budapest, Váci-körut 19. szám.

Önműködő, zajtalan, szabadalmazott

AJTÓZÁRÓ.

Két évi jótállással.




Ezen ajtózárok-készülék eddig a legjobb, működése a legbiztosabb s az kivétel nélkül bármely tetszés szerinti ajtón alkalmazható, a mi más rendszereknél nem lehetséges.

Néikülözhetnek kávéházak, vendéglők, irodajátók stb. részére.

Az ajtó becsapódása többé nem lehetséges!

Ezen készülék abszolút biztonságot nyújt!

Feltűnést keltő hatás!  Igen díszes külső!

A kellemetlen olajozás végkép oleik.

A készülék beágyása mint más rendszerekénél, a mi fagymentes gépolajunk alkalmazásánál teljesen ki van zárva.

Az ajtó nyitvamaradása teljesen meg van akadályozva.

Figyelmeztetés! Ezenél figyelmeztetem az érdeklő urakat saját érdekében, hogy ne hagyják magukat tévútra vezetettetni a lényomással működő készülékek ajánlása által, a melyek igen fölületesen vannak kidolgozva, mert mindenki teljesen meg van győződve azok hibás, rugonyosított működése által, és hogy azok légvonatot idéznek elő.

Költégmentes próbaidőt engedélyezek t. evőim mindelyikének és szívesen ajánlok minden nem működő készült költségmentesen visszavenni, ha az illető rendelő a készüléket megvenni nem akarja.

Három évi működésben látható: m. kir. államasutak, kereskedelmi bankok által budapesti takarékpénztár, központi takarékpénztár, Ludovica akadémiáknak, stb., valamint az összes budapesti I-ó rangú kávéházak, vendéglők és szállodákban.