

A VENDÉGLŐS

Előfizetési ára:

Egész évre.....**6.**—
Fél évre.....**3.**—
Negyed évre.....**1.50**

Hirdetéseket
felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.
—
SZERKESZTŐSÉG
—
—
KIADÓHIVATAL
—
—
IV. kerület,
egyetem-tér 6. sz.

A Budapesti I—III. kerületi **Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata**

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának
és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>A szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok- ipartársulata létezik: IV. kerület, Himzű-utca 1. szám.</p>	<p>Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak. <i>Kéziratok vissza nem adtnak.</i></p>	<p>LETH LAJOS a budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulatának helyszerző főügynöke, IV. kalap-utca 5.</p>
<p>A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulat létezik: II. ker., Medve-utca, Fácán.</p>	<p>Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF IV. egyetem-tér 6.</p>	<p>PAULITS JÓZSEF közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.</p>

Országos szövetséget vagy csak központi bizottságot alakítsunk?

Minden kétséget kizáró tény, hogy ha valamely osztálynál, úgy bizonyára nálunk, a szállodásoknál, vendéglősök- és koresmárosoknál, az egyesülés elkerülhetlenül szükséges; ezt időnként iparunk legtekintélyesebbjei is belátván, egy országos jellegű intézmény létesítését már egy alkalommal megkísérelték (1887), de bár ennek jogszerűsége s nagy horderejű fontossága mindannyiszor elismertetett, megalkotása a magyar vendéglősök nagy hátrányára eddig még nem sikerült.

Ily országos jellegű intézmény, hogy szilárd és életképes legyen, kell hogy alapját a vidék különféle testületei és társulatai képezzék, mindaddig, míg kartársaink mindenütt testületté vagy társulattá nem egyesülnek, ily országos intézmény sem teremheti meg kellő gyümölcsét. Miért is minden törekvésünknek oda kell irányulnia, hogy első sorban a vidéken alakítsunk mindenütt ipartársulatot, a hol ilyenek még nem léteznek.

Az egyes kereskedelmi és ipari szakferfiak által, valamint e szakmák országos értekezletein megvitatott kényszerársulásnak, illetve kötelező testületek alakításának a mi szakmánkra leendő kiterjesztése ily országos jellegű intézmény létesítését kétségkívül megkönnyitné.

Ha azonban kötelező testületekről van szó, akkor nézetünk szerint előlérbe lép a képzettség és képesítés kérdése is, mert az ipartörvény értelmében az iparosok közül is csak a képesítéshez kötött szakmákhoz tartozók jogosultak, illetve kötelezettek testületek alakítására.

Valahányszor azonban a kényszer-testületek s az ipari képesítés kérdése felvetett, maguk a legtekintélyesebb testületek és szakferfiak ellene nyilatkoztak.

Tekintettel erre, azon meggyőződésre kell jutnunk, hogy az együvé tartozás érzete s a társulati szellem ébresztésére más alapon kell működünk, valamint ha a magyar vendéglős-kar érdekében annyira kívánatos országos összeköttetés létesítését ismét elodázní nem akarjuk, az eredeti tervtől eltérőleg egy nagyobb szabású s nagyobb költséggel járó országos intézmény helyett egy országos központi bizottság megalakításához fogunk. Ez ugyanis nemcsak hogy legkönnyebb módon keresztül vihető és szervezhető, de egyszerűségénél fogva legcélszerűbb költséggel is jár s azért mégis minden tekintetben képes lesz feladatának megfelelni, és sokat, igen sokat fog lendíthetni elhanyagolt ipari érdekeinken, ha kellő tevékenysége által felébresztve a vendéglős-

karban az együvé tartozás érzetét, ennek folytonos fejlesztése által minél több testület létesítésére vezet.

Serkentően hatna e cél elérésére, ha a központ csakis testületekkel, társulatokkal érintkezne, indítványokat, panaszokat stb. csakis azoktól vagy azok útján fogadna el; a hol pedig ilyenek még nem léteznek, csakis az érdekeltek által tartott értekezlet határozatát venné figyelembe. A társulatok évi jelentései, mérlegei s egyéb adatainak beküvése nemcsak az e téren még hiányzó adatok gyűjtésére szolgálna, hanem a három évenként tartandó országos értekezleteknek is bemutatván, a társulatokat is mindinkább nagyobb tevékenységre buzdítaná.

Ezen üdvös irányban való működés előmozdítására első sorban maguk a vendéglősök vannak hivatva, a kiknek kötelessége volna az e téren történt mulasztások pótlása. Ha ekként a magyar vendéglősök összesége komoly tetterre ébredve, kényszer és külső nyomás nélkül fogná a társulást keresni, annál nagyobb diéséretére válna, s bizva abban, hogy hazánk minden egyes vidékén akad néhány ügybuzgó kartárs, ki ez eszmét felkarolja, remélhetjük, sőt biztosra vehetjük, hogy ha a szeptemberben összeülő kongresszusig nem is, de már a következő országos értekezletig vidéki ipartársulataink száma tetemes növekedést fog felmutatni.

Legyen megengedve itt egyúttal arra is utalnom, hogy ha a czél el akarjuk érni, az együvé tömörülés általi összpontosítása helyett azok szétforgácsolását ne idézzük elő azáltal, hogy a legkisebb, nem is személyes ellentétek, hanem leggyakrabban jelentéktelen tárgyi különbsézetek folytán a legjobb erők a társulati működéstől elszakítottassanak, vagy pláne ugyanazon társulat kebelében különbözők, esetleg szakadásra is vezető irányzatok keletkezzenek.

Az általunk javasolt országos központi bizottság által egybehívandó országos értekezleteket három évenként óhajtanók egybe-hívni. Még pedig azért, mert ezen időszak alatt egy a függőben maradt, mint az újonnan felmerülő nagyfontosságú tárgyak kellőképpen átanulmányozhatók s a jövő értekezleten tárgyalhatók. Továbbá azért, mert a központi bizottság ezen idő tartamára egy a folyó, mint a netán felmerülhető rendkívül sürgős ügyek elintézésére a nélkül is felhatalmazva lévén, azon joggal is felruházható lenne, hogy sürgős esetekben az országos értekezletet három éven belül is egybehívassa.

Hogy ezen országos értekezletek felváltva más-más, erre hivatott városokban tartandók, nemcsak mellánys, de magára az ügyre nézve is fontos és előnyös, indok-

lására pedig a helyi viszonyokból szerzendő tapasztalatok és ismeretek s. b. elég támpontot szolgáltatnak.

Óhajtandónak tartjuk, hogy a mindenkori értekezletekre az iparkamarák képviselői meghívassanak s ezekkel a folytonos érintkezés föntartassék. Reánk nézve ez csak üdvös lehet, mert a kereskedelmi és iparkamarák is az ipari érdekek megóvására lévén hivatva, a netán fenforgó ellentétek sok esetben eleve elháríthatnának.

Hogy az országos központi bizottság székhelye csakis a fővárosban lehet, az talán bővebb magyarázatra nem is szorul, mert azt mindannyian tudjuk, hogy mindazon hatóságok székhelye, melyeknél eljárási igényeltetni fog, itt van, valamint itt van az ország legnagyobb vendéglős-ipartársulata, mely nemcsak nagy tekintélyenél és társadalmi befolyásánál fogva hivatott a vendéglősök összességének képviselésére, hanem azért is, mert a maga működési körében javarészt megvalósította mindama reformokat, a melyek a vidéki rokon-ipartársulatok előtt ez idő szerint még csak pium desideriumként lebegnek.

E központi bizottság, míg szervezésének részletei, szabály- és ügyrendje megállapíthatnák s az országos értekezlet által elfogadva, a miniszteri jóváhagyással elláttnék, a maga általi megállapított ügyrend szerint működnek.

A központi bizottság fentartása csekély költséggel járna, a mihez minden egyesület bizonyos arányban járulna hozzá. Mindaddig, míg az intézmény véglegesen meg nem alakul, a fedezetről a központ gondoskodik, mely azután az előlegezett összeget, tapasztalatai alapján megállapítandó kulcs szerint fogja az egyesületek által visszatéríteni.

Nélkülözhetlen előfeltételnek tartjuk, hogy ezen intézménynek egy olyan tekintélyes szaklap álljon rendelkezésére, mely a vendéglős-ipar érdekeit és céljait minden tekintetben felölelni és szakszerűen képviselni képes. Hivatalos ügyeken kívül e lap kiterjeszhetőnek az ipar társadalmi, higiéniai, természettudományi, kereskedelmi részleteire, továbbá az ipari alkalmazottak hasonló természetű ügyeire is, és azt hiszem nem szorul bővebb fejtegetésre, hogy egy ily követelményeknek megfelelő lap nemcsak magának az országos intézménynek, nemcsak az iparnak, hanem minden egyes iparosnak is mérhetlen erkölcsi, elég gyakran anyagi előnyöket is biztosíthatna.

Mikor majdnem minden közgazdasági tényezőnek, tudományos, kereskedelmi, társadalmi, ipari testületnek megvan a maga hivatalos jellegű lapja, mely a megfelelő testület tagjainak bizalma és támogatása folytán erejét minden irányban képes kifejteni, kívánatos, hogy a központnak is álljon egy

ily speciális organum rendelkezésére, akár egészen utjonnan indíttassék az meg, akár egy már meglévő ruháztassék fel a hivatalos jelleggel.

Összegezvén az itt mondottakat, a magunk részéről szükségesnek tartanók, hogy az e hóban összeülő második magyar országos kongresszus mondja ki, miszerint:

tekintettel a vendéglős-ipart érdeklő nagyfőntosságú és még mindig megoldásra váró számos kérdésre, valamint majd a fővárosban, de leginkább a vidéki városokban a vendéglősöket zaklatló káros eljárásokra;

tekintettel arra, hogy bár léteznek is a székes-főváros és egyes vidéki városok viszonyai tekintetében némileg eltérő, u. n. helyi érdekek, melyek azonban a vendéglősök összességé által könnyebben volnának megvédhetők, és hogy felette óhajtható volna, hogy a nagyszámú s a magyar társadalomnak egyik tekintélyes osztályát alkotó vendéglős-karnak is legyen végre egy központi szervezete, mely az ország összes vendéglős-ipartársulatainak képviselőitében az ipari ügyek védelmére kellő súlyúval és tekintéllyel léphessen fel, szükségesnek tartja, hogy:

1. A székes-főváros és vidék vendéglős-ipartestületeinek képviselőik összejövetele után eszközözendő központi szervezést szükségesnek tartja, és hogy ennek megvalósítása céljából a vendéglős-ipartársulatok képviselőit minden harmadik évben egy más-más városban országos értekezletre hívandók egybe.

2. Az érintkezés és hivatalos összeköttetés céljait egy Budapesten székelő «állandó országos központi bizottság» eszközölje 25 rendes és 5 póttaggal, kik maguk közül választanak 1 elnökölt, 2 alelnökölt, titkárt, pénztárnokot, megállapítják a központi szervezést, ügyrendjét, szabályzatát s azl jóváhagyás végett a legközelebbi országos értekezletnek terjesztik elő; e bizottság hajtáná végre a kongresszus határozatait s mindazt, a mi a megalkotás után felmerülő viszonyok következtében az intézmény céljaira nézve szükségesnek fog mutatkozni. F. Kiss Lajos.

Országos vendéglős-kongresszus.

Eredeti tudósítás.

Az ezredéves országos kiállítás alkalmával rendezendő országos vendéglős-kongresszus előkészítő bizottsága a budapesti szállodások, vendéglősök- és kocsmárosok-ipartársulata egybehívására f. évi augusztus hó 28-dikán d. u. 4 óraker tartotta meg az István főherceg szállodában a kongresszus napirendjét megállapító ülést.

Az ülést, melyet Gundel János, a budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok-ipartársulatának elnöke vezetett, ezen egyesület részéről a következők jelentek meg: Wirth Ferenc, Koch József, Förster Konrád, Herrmann Ferenc, Blaschka István, Noszek Ignác, Kommer Ferenc, Bittner Alajos, Illits József, Mehringer Rezső, Prindl Nándor, Steinbeisz János, Hell Ferenc, Kern Ferenc, Kriszt Ferenc, Morbitzer Lőrincz, Wohlfarth Vilmos, Stöckl Tamás, Petz Károly, mint a budapesti I—III. ker. vendéglősök elnöke; a vidéki ipartársulatok részéről: Bokross Károly (Esztergom), nagyajtai Körmöczy József (Kecskemét), Peck János (Sopron), Fülöp János (Esztergom), Schleifer Lajos (Esztergom), Földesy Lajos (Arad), Taussig Lajos (Nagy-Atád), Kepp Armin, Horváth Ferenc, Horváth Béla (Komárom), Puhr Károly (Komárom), Fritsche Vilmos, Seress Márton (Kassa), Juranovics Ferenc, Priváry Pál (Szeged), továbbá Dr. Flóris a pécsbaranya-megyei vendéglős-ipartársulat ügyésze, ifj. Ács Károly ügyvéd, a budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok-ipartársulatának ügyésze, Poppel Miklós ugyanezen ipartársulat titkára, Sugár Ignác, a miskolci ipartársulat titkára, továbbá Wagner József és F. Kiss Lajos mint »A Vendéglős« szaklap szerkesztői.

Gundel János elnök délután 4 óraker megnyitván az ülést, üdvözlő a megjelenteket s köszönetét fejezi ki mindenekelőtt a vidékieknek, hogy

nem sajnálva pénzt s fáradságot, már a kongresszus előkészítő tanácskozására is eljöttek, hogy annak sikerét biztosítsák. A kongresszus előzményeire tekintvén vissza, előadja, hogy annak egybehívása a szombathelyi ipartársulat által kezdeményezett mozgalom következtében vált szükségessé s hogy a budapesti ipartársulat, noha nagyrészt helyi érdekű ügyekről volt szó, ama bizalom folytán, mely irányában mindenfelől megnyilatkozott, a kongresszus egybehívását erkölcsi kötelességének tartotta, a kongresszuson tárgyalni óhajtott indítványok közül azonban a napirend tárgyai közé csak azok voltak felvehetőek, amelyek a vendéglős-iparra nézve általános közérdekkel bírnak, aminek megállapítása lesz az előkészítő bizottság ülésének egyik legfontosabb feladata. Majd az ülést megnyitottan nyilvánítván, a jegyzőkönyv vezetésére ifj. Ács Károly ügyvéd, társulati ügyész, hitelesítésére pedig Juranovics Ferenczet, Fritsche Vilmost és Kepp Armint kéri fel.

Az előkészítő bizottsági ülés napirendjének első pontja értelmében a kongresszus megtartása szükségességének kimondása, a kongresszus címének megállapítása következett, mire nézve az előkészítő bizottság a kongresszus megtartásának szükségét Gundel János ajánlatára egyhangulag határozatilag kimondja.

A címkérdés megállapításánál, az elnök által javasolt cím: »Vendéglősök országos kongresszusa« ellen Sugár Ignác és Dr. Flóris Endre szólottak fel, kik a kongresszust »Szállodások, vendéglősök, kocsmárosok kongresszusának« kívánták elnevezni. Többek ismételt felszólalása után elnök szavazásra bocsátja a kérdést, mely alkalommal a jelenlévők túlnyomó többsége az elnök által javasolt címet fogadta el a kongresszus megnevezése céljából.

A napirend második pontjánál, a kongresszus idejének és helyének megállapításánál, Gundel János elnök ajánlja, hogy a kongresszus 1896. évi szeptember hó 28. és 29-dik, és esetleg 30-dik napján délelőtt 9 óraker tartassék meg az ezredéves országos kiállítás területén az ünnepélyek csarnokában.

Priváry Pal óhajtaná, hogy az alföldi vendéglősök érdekeiben, kiknek nagyobb része szőlőgazdákból állván, ez időben szüretelési teendőkkel lesz elfoglalva, a kongresszus legalább 10 nappal előbb tartassék meg.

Miután azonban Gundel János előadja, hogy a kongresszus más egyéb országos és nemzetközi értekezletek folytán a kiállítás igazgatóságának információja alapján csakis az általa javasolt napokon volna a kiállítás területén megtartható, neki pedig az a célja, hogy a vidéki kartársak a kongresszussal a kiállítás megtekintését köthessék össze, Priváry Pal indítványát visszavonván, elnök határozatilag kimondja, hogy a kongresszus 1896. évi szeptember hó 28., 29. és 30. napján délelőtt 9 óraker megtartatni azon hozzáadással, miszerint a kongresszus előkészítő bizottság tegyen lépéseket aziránt, hogy a kongresszus tagjai is részesülhessenek a vasutigazgatóságok által az országos értekezleteket látogatóknak kivétel nélkül biztosított vasuti jegyar-kezdeményekben.

A napirend harmadik pontjának értelmében a kongresszus költségei fedezési módjának megállapítása levén szükséges, Gundel János ajánlatára határozatott, hogy minden egyes kongresszusi tag 2 o. é. frt részvételi díjat fizet, mely összeg feltétlenül szeptember hó 18-dikáig küldendő be, még pedig lehetőleg összegezve az egyes ipartársulatok által. Ezen összeg egyedül a kongresszus rendezésének hivatalos kiadásainak, a jelvények, nyomtatványok költségeinek fedezésére fog szolgálni. E pont tárgyalásánál az előkészítő bizottsági ülés a legnagyobb köszönettel fogadja a budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok-ipartársulatának azon ajánlatát, hogy a kongresszus rendezése körül felmerülő kiadásoknál esetleg jelentkező hiányt a sajátjából fogja fedezni.

Gundel János elnök jelenti, miszerint a budapesti ipartársulat a maga kebeléből egy vizgalmi bizottságot küldött ki a kongresszusi tagok szórakoztatására, mely programjába a m. kir. opera a budapesti serfőzdek látogatását, s egy diszebed megtartását vette fel programjába. A diszebedre

vonatkozólag Dr. Flóris Endre ajánlja, hogy a részvételi díj 3 frt 50 kr., épügy mint a kongresszusi tagsági díj, szeptember hó 18-dikáig küldendő be, e kérdés azonban a szórakozási program végleges megállapításáig függőben hagyatott.

Következett a napirend negyedik pontjának tárgyalása, a kongresszus tisztikarának kijelölése, amelynél Bokross Károly lelkes hangon tartott ajánlatára a kongresszus elnökének egyhangú lelkesedéssel Gundel János ipartársulati elnök választott meg. Társelnököknek megválasztottak: Priváry Pal, Wirth Ferenc, Pollák Lajos, Kuncze János, Fritsche Vilmos, Schleifer Lajos, Petz Károly, Kepp Armin, nagyajtai Körmöczy József és Dollinger András. Jegyzőknek jelöltek: ifj. Ács Károly, Poppel Miklós, Dr. Szabó László, Boór József, Dr. Flóris Endre. Kongresszusi pénztárnoknak megválasztott: Förster Konrád.

Ifj. Ács Károly előterjeszti a budapesti ipartársulathoz beérkezett s rokonságuk alapján általa csoportosított indítványokat.

Gundel János elnök ajánlja, hogy az előkészítő bizottság ne bocsátkozzék a beadott indítványok kriteriumába, ne foglalkozzék azoknak részletes tárgyalásával, hanem szorítkozzék annak megállapítására, hogy mi veendő fel közérdekű természeténél fogva a kongresszus tárgyszerozatába s mi nem lokális jelentőségénél fogva.

Ezen indítvány helyesléssel elfogadtván, a társulati ügyész részletes szóbeli indítványa alapján az érdekelt indítványozók vagy azok jelenlévő képviselőinek meghallgatása után elhatározott, hogy a kongresszus tárgyszerozatába egyedül azon indítványok fognak felvetetni, amelyek a vendéglős-iparnak képezettséghez kötendő voltára, az italmérsi illeték kiszabása és rendezetlensége tekintetében fennálló viszásságokra, a vasuti vendéglősök érdekeinek megvédésére, a szatócsoknak bor-, sörrel kereskedésére, a pinczerek szakszerű kiképezésére, a Bodegák zárórainak rendezésére stb. stb. vonatkoznak. Mindezekre vonatkozólag az előadók is kijelöltek, így az italmérsi ügyeket Dr. Szabó László és Dr. Flóris Endre, a tanonekvezést Schalkháza Lipót, a képezettség-kötöttség ügyét Koch József, a vasuti vendéglősök ügyét Dohnányi József, az országos vendéglős-szövetség és nyugdíjgyelet ügyét Bokross Károly stb. stb. fogják referálni, és határozati javaslatokat beadni a kongresszus alkalmával.

Ezeknek megállapítása után ifj. Ács Károly előterjeszti a kongresszus tárgyalási rendjére vonatkozó tervezetet, mely egyhangulag elfogadott s annak idején a kongresszusi tagok között fog osztatni. Gundel János ajánlatára elhatározott, miszerint a kongresszus tárgyalásaira a nagyméltóságú m. kir. kereskedelmi, pénzügyi és belügyi miniszterium is meghívassanak s ezen meghívás eszközölésére a fenti kormányhatóságokhoz küldöttségek menesztessenek.

Több tárgy nem lévén, elnök a jelenlévők eljenzése közben bezárja a gyűlést, mely Sugár Ignác indítványára Gundel János elnöknek és ifj. Ács Károlynak jegyzőkönyvi köszönetet szavazott.

* * *

A gyűlés befejezése után az egész társaság Gundel János vendége volt. Az uzsonna folyamán Gundel János a következő beszédet mondotta:

Mélyen tisztelt kartársak!

Már jóval a kiállítás megnyitása előtt sokat gondolkodtam a felett, nem volna-e célszerű hazánk történetében ezen kiemelkedő momentumában egy országos értekezlet egybehívni, s hogy nem fog-e akadályalaki, aki e feladatra vállalkozzék. Azzal kezdetűl fogva tisztában voltam, hogy magam egy ilyen irányú mozgalmat nem fogok kezdeményezni, s azt hiszem nem kell bővebben magyaráznom vagy indokolnom Önök előtt, hogy erre a tudatra nem a vállalkozással egybekötött nehézségek és fáradsalmak vezettek, mint inkább az általam elfoglalt állás követelményei. Vartam tehát, de hiába, sem a székesfőváros, sem a vidék nem adott életjelet magáról. És ekkor történt, hogy a szomszéd Ausztria legnagyobb vendéglőstársulata, az »Oszták vendéglős-szövetkezet« bejelentette látogatását az ezredévi kiállításra. Nem kell talán hangsúlyoznom, mennyire megörültünk e látogatás bejelentésének, hiszen egy olyan helyről ígérkeztek a vendégek, ahol éppen akkor a magyarság, de különösen a magyar vendéglősök elleni támadások napirenden voltak. Örömmük

azonban csak akkor emelkedett magas fokra, mikor szombathelyi barátaink mozgalmáról hírt vettünk, s számíthatunk rá, hogy nemcsak szomszédainkat, hanem vidéki kollegáinkat is magunk közt fogjuk látni. Legyenek meggyőződve róla, Uraim, hogy én magam, de választmányom legnagyobb része is szinte és lelkesedéssel csatlakozunk az Önök által kezdet mozgalomhoz, átvevén abban a vezető szerepet, mert hiszen mi is jól tudjuk, sőt magunk is érezzük, hogy iparunk terén sok, igen sok a baj, hogy italmérsi törvényünk rossz, de a mi jó van benne, a hivatalos közegek elrontják, hogy ezenkívül sok reform vár megoldásra s mert átértékeltük, hogy ha a munkánkkal csak egy bajon is segítünk, már azzal is nagy munkát végeztünk. Ha ebből valaki számára érdem származhatik, úgy az bizonyára nem illehet más, mint vidéki karársainkat, kik az erre szolgáló mozgalmat kezdeményezték. Reájuk emelem poharamat első sorban, hogy nem sajnálták idejüket és munkájukat a közjó érdekében feláldozni, azután éltetem a budapesti ipartársulat választmányának tagjait, akik engem most is, mint mindig, igaz odaadással és lelkesedéssel támogatnak munkámban!

Felköszöntőt mondhat még: Dr. Flóris Endre Gundel Jánosra. Schleifer Lajos ugyancsak Gundel Jánosra. F. Kiss Lajos a vendéglős-ipartársulat tagjaira, ifj. Ács Károly a házi gazda Gundel Jánosra s a vidéki ipartársulatok tagjaira, Juránovics Ferencz Gundel Jánosra, Seress Marton ifj. Ács Károlyra és Poppel Miklósrá, Schleifer Lajos Kommer Ferenczre, Kommer Ferencz a vendéglősipar fejlődésére és virágzására, Bokross Károly Glück Frigyesre, Kern Ferencz és Prindl Nándor Gundel Jánosra, ifj. Ács Károly Wirth Ferenczre és Förster Konrádra, Poppel Miklós Gundel Jánosra, F. Kiss Lajos a legelő magyar korszmárosra.

Fontosabb még több felköszöntőt, amelyek lassan-lassan a tisztszok jellegébe öltöztek s nagyban hozzájárultak ahhoz, hogy az egész társaságot a késő éjjeli tartsák együtt.

Az izézés és az evés művészete.

Senki se tartson magát mesternek az evés művészetében, mert az izézés titkaiba be nem hatolt. Az izézés az érzéklésünk, amely egy sajátságos érzés útján, mely izéző szerveinkben, keletkezik az élelmiszeranyagok és közöttük bizonyos összeköttetés.

Az egyes szervek működési különbözetei okozzák, hogy míg az egyik étkezésben az étel a legkellemesebb érzést ébreszti, a másik semmiféle ízt sem érzelt. Az izézés útján vannak siketek és vakok. Ezeket természetesen kívül azonban vannak olyanok, akiknél az izézés egyáltalában nem fedezhető fel. Ezek az emberek jól esznek ugyan, de megelégednek nélkül. Mások ismét, akik már valamilyen állapotuknál fogva is jobb étkezést engedhetnek meg maguknak, a legegyszerűbb szegényes étellel megelégednek, míg az ilyenek folyton valami új, izgató, szeméremes, újat követnek.

Az izézés útján vágyódnak. Ezek csak azért esznek, hogy jól érezzék, minden íz és bírálat, minden értelem és ráció nélkül. A hushoz annyi kenyert esznek, hogy annak jellemző ízt egyáltalában nem érezhetik meg, a levesből, mert éppen izlik nekik, háromszor is vesznek, a savanyúhoz edeset kevernek és megfordítva, a száraz, rostos húslethez hasonló mellékélt s némely ételhez olyan fűszert vesznek, hogy az alapanyag izének még egy atonyja sem vehető ki, míg ismét mások a pástétom kemény tésztaját rágeszlik abban a hitben, hogy ez az igazi esemete, Mindazok, akik úgy esznek, hogy az étel izére nincsenek tekintettel, legfeljebb csak chérgézetüket elégitik ki, de nem élveznek egyáltalán. Az izézés azonban bárki is felébredhet, megtanulhatja és finomabbá teheti önmagában. Teljesen kifejlesztett izézőkkel bíró inyesmestereket csak ritkán fogunk találni, felismerhetjük őket azonban azon áhítatszerű gondról, amelylyel az evéshez hozzáfognak, azon figyelemről s pontosságról, amelylyel az egész evési műveletet végzik. Az ilyeneknél az evés egész művészet, mely minden barmely más művészet a tárgy gondos megválasztását, a belső és külső eszközöség tekintetét, a részletek pontos betartását, alaposságot követeli. Ha azonban már az izé dolgában, az emberek legnagyobb része rosszul áll, milyen lehet ezek étkezési rendszere? Láttuk, hogy az emberek talán egy érteket sem hanyagolnak el annyira, mint az izézetek, melyet nemcsak hogy nem apolnak, hanem egyenesen tekintetbe sem vesznek, úgy hogy valóságos apathikus evőké válnak, kik legfeljebb a drága ételket tartják izleteseknek, míg a jó, olesóság miatt mellőzik.

Vannak azonban olyan evők is, kiknek izézés-e elfajult, megromlott, gyomruk izézőkkel állandóan harezban van; ezek folyton új ételket után áhítoznak, az animális táplálkozást a legnagyobb mértékben túlhatják, izézésük tyransimusa alatt állanak, melynek már csak a legizga-



Korona-pezsgő.

Próbáladák 2 palaezkát bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postafiókára 3 frt utánvétellel. — Viszontelárusítóknak megfelelő árengedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazar.

Kaphatók Szimon István főzlet vázi körül 12. főközlet vázi körül 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula András-ut. 29. Rabcs Sándor Keresepi ut. 11. — Sallay István Keresepi ut. — Török Bódog Keresepi ut. — Dósy Kálmán Keresepi ut. 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre öllői ut. 73. — Czékkel Ferencz nevelő-utca. — Steurer Antal Róza-utca. — Gaizler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda, főút, valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

Természetes szénsavú savanyúvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőtál. Kitűnő szolgálatot tesz az emésztési zavarkoknál.

Járvány idején préservatív gyógyesszernek bizonyult.

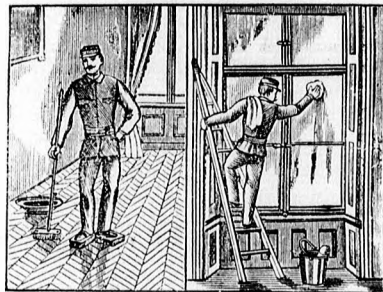
Szét-küldés **Édeskút L.** udvari asztali-üdítőtál Budapest.

→ Kapható mindenütt. ←

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olesón egész lakásokat, új épületek, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkozása legjobban lesz eszközözöttve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olesón és pontosan csakis megbízható munkások által.

Poloskák, sváb, orosz férges és molyok stb. alaposan kiirtanak.

HAGENAUER FRIGYES KÁROLY utóda

EXNER OTTOMÁR
üvegfestészeti és üvegédzési műintézete.
Budapest, VIII., Vig-utca 4/a.

Szaktambá vágó több bel- és külföldi leg-hírnevesebb és legnagyobb műintézetekben szerzett sok évi gyakorlatomra hivatkozva, bátorkodom ajánlkozni mindennemű üvegfestészeti-, üvegédzési- és mozaik-munkálatoknak, templomok és köz-, vagy magánépületek czéljaira művészes és izlésteljes végzésére, legolcsóbb árak mellett. — Termék-, ebéd- és halászsobak, villák, folyosók, lépcsőházak, szelfogók stb. stb. ablakainak kitűnő díszítése. Vázlatokkal és mintákkal minden képzelhető alap és modorban, valamint költségvetéssel kívánatra mindenkor készségesen szolgálók.

Empfehl ich mit Berufung auf seine mehrijährige Praxis in den bestrenommierten und grössten Kunstanstalten des In- und Auslandes dieser Branche zur Ausführung aller Arten Glasmalereien, Glasätzereien und Mosaiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer und stylvoller Vollendung zu den billigsten Preisen. Fenster für Salons, Speise und Schlafzimmer, Villen, Veranden, Treppenhäuser, Corridore, Windfänge, Oberlichte etc. etc. Skizzen und Muster in allen erdenklichen Motiven und Stylarten wie Kostenveranschläge auf Wunsch stets gerne zu Diensten.

több élvezeti czikkek és fűszerek képesek a kellő kielégítettséget megszerezni. Később gyomruk boszút áll rajtuk, mert nem szabad elfelejtünk, hogy nem abból élünk, amit megesszünk hanem abból, amit megemésztünk.

Inyestestereknek általában a nagy evőket szokták tartani, noha ezek nem egyebek tulzó pazarlóknál; az, aki az evésben igazán művész, a legkisebb minuciozításokra gondol ügyel, a nagyevő ellenben nyugodtan üti hasát, s teltségében meggyőződéssel nyilatkoztatja ki: Nem tudja az ember mitől hízik Amint a megfigyelés adja meg a művészi fejlődés tökéletességét, éppen úgy van ez az evés művészetében is. A legtöbb ember éppen azért ügyetlen, mert a hallott, sőt használt kifejezéseknek még a fogalmát sem ismeri. Az inyesmesterek elég étel nevé meghallani, amely mellett nem gondolhat magában semmit sem, míg ellenben az emberek legnagyobb része az állaluk naponként élvezett ételnek sem sajátágait, sem összetételét avagy elkészítési módját sem ismerik. A legműveltebb emberek is nagyrészt egész életükön át ignoránsok maradnak az evés terén s képtelenek egy opulens ebéd összeállítására.

Igen sok vétket követnek el e tekintetben a szakácsnők és háziasszonyok is, akik a dilettantizmusból annyira mennek, hogy culinarius mesterműveket is találnak fel. Ki nem hallott már idevonatkozó keserves panaszokat a háziur vagy vendég ajakáról? Az inyesmesterség egyik jelszava: „A jó táplálás, fél étkezés” Pedig éppen ez ellen törekén a legtöbb vétkezés. Legkedvesebb s várva-várt ételünket elrontja a szakács ügytelensége a helytelen felosztás által, a legjobban sikerült ételök élvezhetlenekké válnak azáltal, hogy elkésve kerülnek az asztalra, noha az étkezés legelőjén kellett volna találatniok; milyen helytelen-ségek uralkodnak az entelletes ételök összeállításában, úgy hogy éppen ezek legjava válik hasznavehetelenné; mert ott, ahol az izézetek új tevékenységre kellett volna ingerelniök, ennek éppen ellenkezőjé idéztek elő, eltompították azokat, mert gastronomicai törvény, hogy a különben emészthető ételket a nehezen emészthetőeknek kell megelőzni. Aki az ételkről s az evésről íteletet akar mondani, annak mindenekelőtt az inyeség szellemével kell megismerkednie, vagyis művészsé kell válnia, aki ért izézeteknek kifejléséhez. **F. Kiss Lajos.**

Szálloda- és vendéglő-szakkiállítás Wiesbadenben.

A Nerothali villavárosra legszebb kilátást nyerhetünk, ha a Nerohegygel szemközti levő régi, elhagyott temetőig kapaszkodunk fel. A kilátás, melyet ott a verőfényes nyári reggel szinompompájában élvezhetünk, egyike a legnagyobbaknak az egész Taunus vidéken. Lent a völgyben, a természet pazar bőkezősége osztotta szépségekkel megáldott vidék közepette emelkedik csinos kupolájú lengő zászlókkal ellátva az ipari tevékenység számára emelt épületesort, mely ezuttal mint szigorú és exclusiv kiállítás a szállodai és vendéglői ipar számára készült. Más kiállításoknál a csinos természet keret előállításra gyakran nagy összegeket nyelt el, a wiesbadeni szállodakiállítás egészen ingyen kapta azt az anyateremtést.

A Rheinland-Weinland. A szép, vadregényes környékű Nassau fejlődése tetőpontján álló iparral lép előnk, mely majdnem minden téren egyformán jut érvényre. Párját ritkító bor terem itten, amely már legelső tekintetre is magára vonja a látogatók figyelmét. A kiállítás és részben 35 szállodás és vendéglős állította ki pinezének feltett kineisét, törekvede egymást próba és mintáruknak ügyes csoportosítása által felülmúlni. Valamennyien a középő Rajna vidékéről való, kivéve a Duhr & Comp.(Köln) borkereskedő, Berg F. A. (Köln) és Charles Heidsiek (Reims) pezsgőbörgyárosokat. A 31 középrajnai borkereskedő czég közül 19 wiesbadeni, úgy hogy a nem wiesbadeni de középrajnai vidékre mindössze 12 czég esik. Itt van képviselve Merten, erbenheimi szállodás és bortermező 1890-es wallau 1893- és 1895-ös massenheimi, diedenbergi és delkenheimi boraival. Kiállított a reichhartshauseni (Hattenheim, Rheingau) híres Wilhelm czég is. 1728-tól kezdve a Rajna vidék legnevezetesebb bortermező esztendeinek kineiseket erő terméket képviselve találjuk. A ganalgesheimi Deister Frigyes czég saját termésű fehér és vörös borokat állított ki. Best & Comp. Mainzól pezsgőborokat, Messer Ferencz (Mainz) fehérborokat, Glotzbach P. F. fehérborokat állítottak ki. Heck György s fia majnafrankfurti bortermező és bornyagkereskedő saját bordeaux és déli borokkal szerepelnek. Hochheimből a Faüter & Comp. és Müller & Siegfried pezsgőbörgyárosok vannak képviselve. A Müller Mátyás-féle etvilli pezsgőbörgyár két legjelesebb pezsgőbörát, a Meteort és Extrát küldte be. A biebrichi világhírű bor- és pezsgőborkereskedés (Poths & Comp., rajnai borszővetkezet) is képviselve van, továbbá Stengel Jakob Sonnenbergből és a geisenheimi Hoehl-testvérek-féle pezsgőbörgyár.

A többi 19 czég mind Wiesbadenből való, ami bizonyára annak a jele, hogy Wiesbaden maga is egyike a legjelentékenyebb bortermező és borkereskedő városoknak, sőt egyuttal annak is, hogy a város egyenesen hivata van egy olyan kiállításnak rendezésére, aminő éppen most van benne felállítva. A wiesbadeniek már régen kívánták e hivatottságuknak jelét adni. E törekvésnek egyik jele volt egy országos iparkiállítás ter-

Kézdivásárhelytt

a fő-tér legszebb pontján ujonnan épült

„MILLENNIUM“-szálloda,

nagy kávéház, étterem és fényes berendezésű vendégszobákkal stb.

azonnal kiadó.

Értekezhetni: **Dr. BANFFY ZSIGMOND** ügyvéd urnál,
Kézdivásárhelytt.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =
légnnyomással és szabad. légűtővel.
Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyúkban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

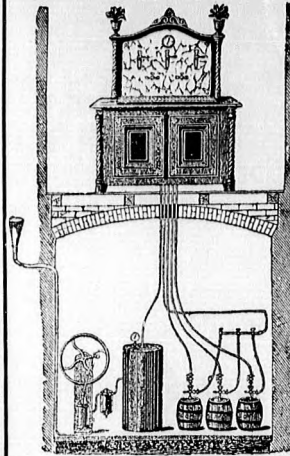
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Ruswahl!

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

pa'acozkzott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea

főraktára

BUDAPESTEN, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota)

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legcsinosabb kivitelben
olcsó árak mellett, francia minta után készített
saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.

Különösen kiemelendő

I., II., III. és IV. oszt. temetkezések
üveg-temetkezési kocsiikkal.

Diszes ravatal minden osztályú
temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból
valamint

sir-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen
elzart

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

= Fióküzlet : VI. ker., Nagymező-utca 10. =

GINBERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

Raktár: Budapest, VI. kerület, Teréz-körut 8. szám.

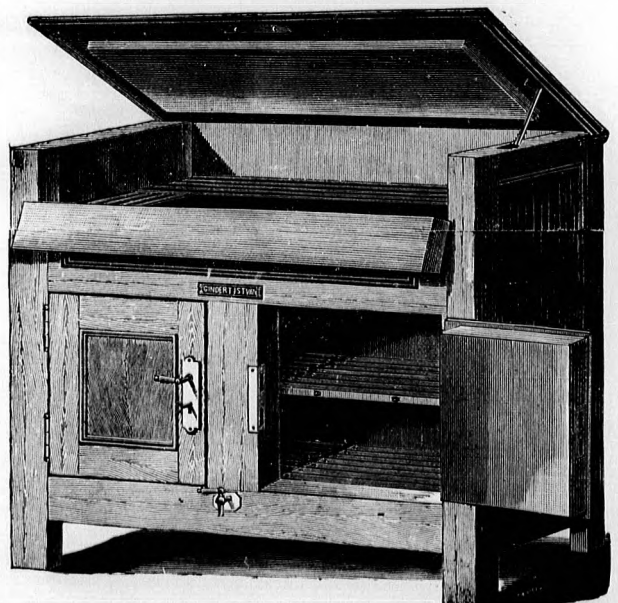
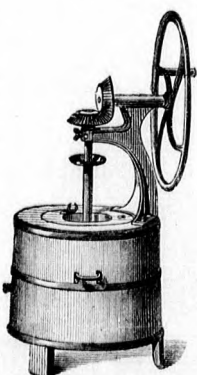
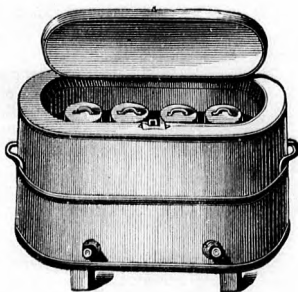
Ajánlja számtalan szakértő által a legjobbaknak elismert és még eddig felül nem mult
jégszekrényeit, fagyalltkészítő gépeit ónüsttel, fagyallttartó készülékeit, vízűtőit
stb., továbbá mindennemű a hűtő-
és fagyasztó készülékekhez szűk-
sleges szerszámokat és eszközöket
u. m.

jégtörő sulykokat és kádat,
fagyasztó- és
fagyallt-kiosztó kanalakat,

beszóó födeleket,

fagyallt-kotró szárvelemezeket,
formázott fagyallt-dobozokat

és betétcsőbröket
stb.



KITÜNTETVE :

Budapesten 1885. országos általános kiállítás, nagy érem
Budapesten 1886. országos iparegyesület, díszérem
Német-Palánka 1887. általános kiállítás, ezüst érem
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezüst érem
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem

Előfizetési ára:

Egész évre.....6.—
Fél évre.....3.—
Negyed évre.....1.50

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.
SZERKESZTŐSÉG
ÉS
KIADÓHIVATAL
IV. kerület,
egyetem-tér 6. sz.

A Budapesti I—III. kerületi Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának
és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor-
és sörmérők-ipartársulat létezik:
II. ker., Medve-utca, Fácza n.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak.
Kéziratok vissza nem adtnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF
IV. egyetem-tér 6.

LETH LAJOS

a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának
helyszerző főügynöke, IV. kalap-utca 5.

PAULITS JÓZSEF

közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.

Országos szövetséget vagy csak központi bizottságot alakítsunk?

Minden kétséget kizáró tény, hogy ha valamely osztálynál, úgy bizonyára nálunk, a szállodásoknál, vendéglősök- és kocsmárosoknál, az egyesülés elkerülhetlenül szükséges; ezt időnként iparunk legtekintélyesebbjei is belátván, egy országos jellegű intézmény létesítését már egy alkalommal megkísérelték (1887), de bár ennek jogosultsága s nagy horderejű fontossága mindannyiszor elismertelt, megalkotása a magyar vendéglősök nagy hátrányára eddig még nem sikerült.

Ily országos jellegű intézmény, hogy szilárd és életképes legyen, kell hogy alapját a vidék különféle testületei és társulatai képezzék, mindaddig, míg kartársaink mindenütt testülett vagy társulattá nem egyesülnek, ily országos intézmény sem teremheti meg kellő gyümölcsét. Miért is minden törekvésünknek oda kell irányulnia, hogy első sorban a vidéken alakítsunk mindenütt ipartársulatot, a hol ilyenek még nem léteznek.

Az egyes kereskedelmi és ipari szakferfiak által, valamint e szakmák országos értekezletein megvitatott kényszerintézkedésnek, illetve kötelező testületek alakításának a mi szakmánkra leendő kiterjesztése ily országos jellegű intézmény létesítését kétségkívül megkönyviténé.

Ha azonban kötelező testületekről van szó, akkor nézetünk szerint előtérbe lép a képzettség és képesítés kérdése is, mert az ipartörvény értelmében az iparosok közül is csak a képesítéshez kötött szakmákhoz tartozók jogosultak, illetve kötelezettek testületek alakítására.

Valahányszor azonban a kényszerintézkedések az ipari képesítés kérdése felvetett, maguk a legtekintélyesebb testületek és szakferfiak ellene nyilatkoztak.

Tekintettel erre, azon meggyőződésre kell jutnunk, hogy az együvé tartozás érzete s a társulati szellem ébresztésére más alapon kell működünk, valamint ha a magyar vendéglős-kar érdekében annyira kívánatos országos összeköttetés létesítését ismét elodázní nem akarjuk, az eredeti tervtől eltérőleg egy nagyobb szabású s nagyobb költséggel járó országos központi bizottság megalakításához fogunk. Ez ugyanis nemcsak hogy legkönnyebb módon keresztül vihető és szervezhető, de egyszerűségénél fogva legcélszerűbb költséggel is jár s azért mégis minden tekintetben képes lesz feladatának megfelelni, és sokat, igen sokat fog lendíthetni elhanyagolt ipari érdekeinken, ha kellő tevékenysége által felébresztve a vendéglős-

karban az együvé tartozás érzetét, ennek folytonos fejlesztése által minél több testület létesítésére vezet.

Serkentően hatna e czél elérésére, ha a központ csakis testületekkel, társulatokkal érintkezne, indítványokat, panaszokat stb. csakis azoktól vagy azok útján fogadna el; a hol pedig ilyenek még nem léteznek, csakis az érdekeltek által tartott értekezlet határozatát venné figyelembe. A társulatok évi jelentései, mérlegei s egyéb adatainak beküldése nemcsak az e téren még hiányzó adatok gyűjtésére szolgálna, hanem a három évenként tartandó országos értekezleteknek is bemutatgatván, a társulatokat is mindinkább nagyobb tevékenységre buzdítaná.

Ezen údvös irányban való működés előmozdítására első sorban maguk a vendéglősök vannak hivatva, a kiknek kötelessége volna az e téren történt mulasztások pótlása. Ha ekként a magyar vendéglősök összesége komoly tetre ébredve, kényszer és külső nyomás nélkül fogná a társulást kerestül vinni, annál nagyobb dícséretre válna, s bizva abban, hogy hazánk minden egyes vidéken akad néhány ügybuzgó kartárs, ki ez eszmét felkarolja, remélhetjük, sőt biztosra vehetjük, hogy ha a szeptemberben összeülő kongresszusig nem is, de már a következő országos értekezletig vidéki ipartársulataink száma tetemes növekedést fog felmutatni.

Legyen megengedve itt egyuttal arra is utalnom, hogy ha a czél el akarjuk érni, az együvé tömörülés általi országos összpontósítása helyett azok szétforgácsolását ne idézzük elő azáltal, hogy a legkisebb, nem is személyes ellentétek, hanem leggyakrabban jelentéktelen tárgyi különbsétek folytán a legjobb erők a társulati működéstől elszakítottassanak, vagy pláne ugyanazon társulat kebelében különböző, esetleg szakadásra is vezető irányzatok keletkezzenek.

Az általunk javasolt országos központi bizottság által egybehívandó országos értekezleteket három évenként óhajtanók egybehívni. Még pedig azért, mert ezen időszak alatt egy a függőben maradt, mint az utjonnan felmerülő nagyfontosságú tárgyak kellőképp áttanulmányozhatók s a jövő értekezleten tárgyalhatók. Továbbá azért, mert a központi bizottság ezen idő tartamára egy a folyó, mint a netán felmerülhető rendkívül sürgős ügyek elintézésére a nélkül is felhatalmazva lévén, azon joggal is felruházható lenne, hogy sürgős esetekben az országos értekezletet három éven belül is egybehívassa.

Hogy ezen országos értekezletek felváltva más-más, erre hivatott városokban tartandók, nemcsak méltányos, de magára az ügyre nézve is fontos és előnyös, indoko-

lására pedig a helyi viszonyokból szerzendő tapasztalatok és ismeretek stb. elég támpontot szolgáltatnak.

Óhajtanónak tartjuk, hogy a mindenkori értekezletekre az iparkamarák képviselői meghívassanak s ezekkel a folytonos érintkezés föntartassék. Reánk nézve ez csak üdvös lehet, mert a kereskedelmi és iparkamarák is az ipari érdekek megóvására lévén hivatva, a netán fenforgó ellentétek sok esetben eleve elháríthatnának.

Hogy az országos központi bizottság székhelye csakis a fővárosban lehet, az talán bővebb magyarázatra nem is szorul, mert azt mindannyian tudjuk, hogy mindazon hatóságok székhelye, melyeknél közbenjárása igényeltetni fog, itt van, valamint itt van az ország legnagyobb vendéglős-ipartársulata, mely nemcsak nagy tekintélyénél és társadalmi befolyásánál fogva hivatott a vendéglősök összeségének képviselésére, hanem azért is, mert a maga működési körében javarészt megvalósította mindama reformokat, a melyek a vidéki rokon-ipartársulatok előtt ez idő szerint még csak pium desideriumként lebegnek.

E központi bizottság, míg szervezésének részletei, szabály- és ügyrendje megállapíthatnák s az országos értekezlet által elfogadgatván, a miniszteri jóváhagyással elláttnak, a maga által megállapított ügyrend szerint működnek.

A központi bizottság fentartása csekély költséggel járna, a mihez minden egyesület bizonyos arányban járulna hozzá. Mindaddig, míg az intézmény véglegesen meg nem alakul, a fedezetről a központ gondoskodik, mely azután az előlegezett összeget, tapasztalatai alapján megállapítandó kulcs szerint fogja az egyesületek által visszatérítenni.

Nélkülvethetlen előfeltételnek tartjuk, hogy ezen intézménynek egy olyan tekintélyes szaklap álljon rendelkezésére, mely a vendéglős-ipar érdekeit és céljait minden tekintetben felölelni és szakszerűen képviselni képes. Hivatalos ügyeken kívül e lap kiterjeszkehetnek az ipar társadalmi, higieniai, természettudományi, kereskedelmi részleteire, továbbá az ipari alkalmazottak hasonló természetű ügyeire is, és azt hiszem nem szorul bővebb fejtegetésre, hogy egy ily követelményeknek megfelelő lap nemcsak magának az országos intézménynek, nemcsak az iparnak, hanem minden egyes iparosnak is mérhetlen erkölcsi, elég gyakran anyagi előnyöket is biztosíthatna.

Mikor majd minden közgazdasági tényezőnek, tudományos, kereskedelmi, társadalmi, ipari testületnek megvan a maga hivatalos jellegű lapja, mely a megfelelő testület tagjainak bizalma és támogatása folytán erejét minden irányban képes kifejteni, kívánatos, hogy a központnak is álljon egy

ily speciális organum rendelkezésére, akár egészen ujonnan indíttassék meg, akár egy már meglevő ruházattal fel a hivatalos jelleggel.

Összegezvén az itt mondottakat, a magunk részéről szükségesnek tartanók, hogy az e hóban összeülő második magyar országos kongresszus mondja ki, miszerint:

tekintettel a vendéglős-ipart érdeklő nagyfotosságu és még mindig megoldásra váro számos kérdésre, valamint majd a fővárosban, de leginkább a vidéki városokban a vendéglősöket zaklató káros eljárásokra:

tekintettel arra, hogy bár léteznek is a székes-főváros és egyes vidéki városok viszonyai tekintetében némileg eltérő, u. n. helyi érdekek, melyek azonban a vendéglősök összesége által könnyebben volnának megvédhetők, és hogy felette óhajtanó volna, hogy a nagyszámú s a magyar társadalomnak egyik tekintélyes osztályát alkotó vendéglős-karnak is legyen végre egy központi szervezete, mely az ország összes vendéglős-ipartársulatainak képviselőiben az ipari ügyek védelmére kellő súlytal és tekintéllyel léphessen fel, szükségesnek tartja, hogy:

1. A székes-főváros és vidék vendéglős-ipartestületeinek képviselőik összejövelele utánjén eszközlendő központi szervezést szükségesnek tartja, és hogy ennek megvalósítása céljából a vendéglős-ipartársulatok képviselői minden harmadik évben egy más-más városban országos értekezletre hívandók egybe.

2. Az értekezés és hivatalos összeköttetés céljait egy Budapesten székelő »állandó országos központi bizottság« eszközlője 25 rendes és 5 pótlaggal, kik maguk közül választanak 1 elnökölt, 2 alelnökölt, titkárt, pénztárosokat, megállapítják a központ szervezést, ügyrendjét, szabályzatát s azt jóváhagyás végett a legközelebbi országos értekezletnek terjesztik elő; e bizottság hajtáná végre a kongresszus határozatait s mindazt, a mi a megalkotás után felmerülő viszonyok következtében az intézmény céljáról nézve szükségesnek fog mutatkozni. F. Kiss Lajos.

Országos vendéglős-kongresszus.

Eredeti tudósítás.

Az ezredéves országos kiállítás alkalmával rendezendő országos vendéglős-kongresszus előkészítő bizottsága a budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-ipartársulata egybehívására f. évi augusztus hó 28-dikán d. u. 4 óraker tartotta meg az István főherceg szállodában a kongresszus napirendjét megállapító ülését.

Az ülésen, melyet Gundel János, a budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-ipartársulatának elnöke vezetett, ezen egyesület részéről a következők jelentek meg: Wirth Ferencz, Koch József, Förster Konrád, Herrmann Ferencz, Blaschka István, Noszek Ignác, Kommer Ferencz, Bittner Alajos, Illits József, Mehringer Rezső, Prindl Nándor, Steinbeisz János, Hell Ferencz, Kern Ferencz, Kriszt Ferencz, Morbitzer Lőrincz, Wohlfarth Vilmos, Stöckl Tamás, Petz Károly, mint a budapesti I—III. ker. vendéglősök elnöke; a vidéki ipartársulatok részéről: Bokross Károly (Esztergom), nagyajta Körmöczy József (Kecskemét), Peck János (Sopron), Fülöp János (Esztergom), Schleifer Lajos (Esztergom), Földessy Lajos (Arad), Taussig Lajos (Nagy-Atád), Kepp Armin, Horváth Ferencz, Horváth Béla (Komárom), Puhr Károly (Komárom), Fritsche Vilmos, Seress Márton (Kassa), Juranovics Ferencz, Priváry Pál (Szeged), továbbá Dr. Flóris a pécsbaranya-megyei vendéglős-ipartársulat ügyésze, ifj. Ács Károly ügyvéd, a budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-ipartársulatának ügyésze, Poppel Miklós ugyanezen ipartársulat titkára, Sugár Ignác, a miskolci ipartársulat titkára, továbbá Wagner József és F. Kiss Lajos, mint »A Vendéglős« szaklap szerkesztői

Gundel János elnök délután 4 óraker megnyitván az ülést, üdvözli a megjelenteket s köszönetét fejezi ki mindenekelőtt a vidékieknek, hogy

nem sajnálva pénzt s fáradságot, már a kongresszus előkészítő tanácskozására is eljöttek, hogy annak sikerét biztosítsák. A kongresszus előzményeire tekintvén vissza, előadja, hogy annak egybehívása a szombathelyi ipartársulat által kezdeményezett mozgalom következtében vált szükségessé s hogy a budapesti ipartársulat, noha nagyrészt helyi érdekű ügyekről volt szó, ama bizalom folytán, mely irányában mindenfelől megnyilatkozott, a kongresszus egybehívását erkölcsi kötelességnek tartotta, a kongresszuson tárgyalni óhajtott indítványok közül azonban a napirend tárgyai közé csakis azok voltak felvehetők, amelyek a vendéglős-iparra nézve általános közérdekkel bírnak, aminek megállapítása lesz az előkészítő bizottság ülésének egyik legfontosabb feladata. Majd az ülést megnyitottan nyilvánítván, a jegyzőkönyv vezetésére ifj. Ács Károly ügyvéd, társulati ügyész, hitelesítésére pedig Juranovics Ferencz, Fritsche Vilmost és Kepp Armit kéri fel.

Az előkészítő bizottsági ülés napirendjének első pontja értelmében a kongresszus megtartása szükségességének kimondása, a kongresszus czímének megállapítása következett, mire nézve az előkészítő bizottság a kongresszus megtartásának szükégét Gundel János ajánlata egyhangulag határozatilag kimondja.

A czimkérdés megállapításánál, az elnök által javasolt czim: »Vendéglősök országos kongresszusa« ellen Sugár Ignác és Dr. Flóris Endre szólottak fel, kik a kongresszust »Szállodások, vendéglősök, korcsmárosok kongresszusának« kívánták elnevezni. Többek ismételt felszólalása után elnök szavazására bocsátja a kérdést, mely alkalommal a jelenlevők túlnyomó többsége az elnök által javasolt czimet fogadta el a kongresszus megnevezése céljából.

A napirend második pontjánál, a kongresszus idejének és helyének megállapításánál, Gundel János elnök ajánlja, hogy a kongresszus 1896. évi szeptember hó 28. és 29-dik, és esetleg 30-dik napján délelőtt 9 óraker tartassék meg az ezredéves országos kiállítás területén az ünnepélyek csarnokában

Priváry Pál óhajtaná, hogy az alföldi vendéglősök érdekében, kiknek nagyobb része szőlőgazdákól állván, ez időben szüretelési teendőkkel lesz elfoglalva, a kongresszus legalább 10 nappal előbb tartassék meg.

Miután azonban Gundel János előadja, hogy a kongresszus más egyéb országos és nemzetközi értekezletek folytán a kiállítás igazgatóságának információja alapján csakis az általa javasolt napokon volna a kiállítás területén megtartható, neki pedig az a célja, hogy a vidéki kartársak a kongresszussal a kiállítás megtekintését köthessék össze, Priváry Pál indítványát visszavonván, elnök határozatilag kimondja, hogy a kongresszus 1896. évi szeptember hó 28., 29. és 30. napján délelőtt 9 óraker fog megtartatni azon hozzáadással, miszerint a kongresszus előkészítő bizottság tegyen lépéseket aziránt, hogy a kongresszus tagjai is részesülhessenek a vasutiszigettség által az országos értekezleteket látogatóknak kivétel nélkül biztosított vasuti jegyár-kezdemenyekben.

A napirend harmadik pontjának értelmében a kongresszus költségei fedezési módjának megállapítása levén szükséges, Gundel János ajánlatára határozatott, hogy minden egyes kongresszusi tag 2 o. é. frt részvételi díjat fizet, mely összeg feltehetően szeptember hó 18-dikáig küldendő be, mely pedig lehetőleg összegezve az egyes ipartársulatok által. Ezen összeg egyedül a kongresszus rendezésének hivatalos kiadásainak, a jelvények, nyomtatványok költségeinek fedezésére fog szolgálni. E pont tárgyalásánál az előkészítő bizottsági ülés a legnagyobb köszönettel fogadja a budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-ipartársulatának azon ajánlatát, hogy a kongresszus rendezése körül felmerülő kiadásoknál esetleg jelentkező hiányt a sajátjából fogja fedezni.

Gundel János elnök jelenti, miszerint a budapesti ipartársulat a maga kebeléből egy vigalmi bizottságot küldött ki a kongresszusi tagok szórakoztatására, mely programjába a m. kir. opera a budapesti serfőzdek látogatását, s egy diszebed megtartását vette fel programjába. A diszebedre

vonatkozólag Dr. Flóris Endre ajánlja, hogy a részvételi díj 3 frt 50 kr., épu gy mint a kongresszusi tagsági díj, szeptember hó 18-dikáig küldendő be, e kérdés azonban a szórakozási program végleges megállapításáig függőben hagyatott.

Következett a napirend negyedik pontjának tárgyalása, a kongresszus tisztikarának kijelölése, amelynél Bokross Károly lelkes hangon tartott ajánlatára a kongresszus elnökének egyhangu lelkesedéssel Gundel János ipartársulati elnök választott meg. Társelnököknek megválasztottak: Priváry Pál, Wirth Ferencz, Pollák Lajos, Kuncze János, Fritsche Vilmos, Schleifer Lajos, Petz Károly, Kepp Armin, nagyajta Körmöczy József és Dollinger András. Jegyzőknek jelöltettek: ifj. Ács Károly, Poppel Miklós, Dr. Szabó László, Boór József, Dr. Flóris Endre. Kongresszusi pénztárnoknak megválasztott: Förster Konrád.

Ifj. Ács Károly előterjeszti a budapesti ipartársulathoz beérkezett s rokonságuk alapján általa csoportosított indítványokat.

Gundel János elnök ajánlja, hogy az előkészítő bizottság ne bocsátkozzék a beadott indítványok kriteriumába, ne foglalkozzék azoknak részletes tárgyalásával, hanem szorítottok azok megállapítására, hogy mi veendő fel közérdekű természeténél fogva a kongresszus tárgysorozatába s mi nem lokális jelentőségénél fogva.

Ezen indítvány helyesléssel elfogadtván, a társulati ügyész részletes szóbeli indítványa alapján az érdekelt indítványozók vagy azok jelenlevő képviselőinek meghallgatása után elhatározatott, hogy a kongresszus tárgysorozatába egyedül azon indítványok fognak felvetetni, amelyek a vendéglős-iparnak képesítettséghez kötendő voltára, az italmérsi illeték kiszabása és rendezetlensége tekintetében fennálló viszásságokra, a vasuti vendéglősök érdekeinek megvédésére, a szatócsoknak bor-, sörrel kereskedésére, a pinceszerek szakszerű kiképzésére, a Bodegák záróráinak rendezésére stb. stbire vonatkoznak. Mindezekre vonatkozólag az előadók is kijelöltettek, így az italmérsi ügyeket Dr. Szabó László és Dr. Flóris Endre, a tanonczképzést Schalkház Lipót, a képesítéshez-kötöttség ügyet Koch József, a vasuti vendéglősök ügyét Dohnányi József, az országos vendéglős-szövetség és nyugdíjgyelet ügyét Bokross Károly stb. stb. fogják referálni, és határozati javaslataikat beadni a kongresszus alkalmával.

Ezeknek megállapítása után ifj. Ács Károly előterjeszti a kongresszus tárgyalási rendjére vonatkozó tervezetet, mely egyhangulag elfogadtatott s annak idején a kongresszusi tagok közt szét fog osztatni. Gundel János ajánlatára elhatározatott, miszerint a kongresszus tárgyalásaira a nagyméltóságu m. kir. kereskedelmi, pénzügyi és belügyi miniszterium is meghívassanak s ezen meghívás eszközésére a fenti kormányhatóságokhoz küldöttségek menesztessenek.

Több tárgy nem lévén, elnök a jelenlevők eljenzése közben bezárja a gyűlést, amely Sugár Ignác indítványára Gundel János elnöknek és ifj. Ács Károlynak jegyzőkönyvi köszönetet szavazott.

* * *

A gyűlés befejezése után az egész társaság Gundel János vendége volt. Az uszonna folyamán Gundel János a következő beszédet mondotta:

Mélyen tisztelt kartársak!

Már jóval a kiállítás megnyitása előtt sokat gondolkodtam a felett, nem volna-e czélszerű hazánk történetében ezen kiemelkedő momentumában egy országos értekezletre egybehívni, s hogy nem fog-e akadn valaki, aki e feladatra vállalkozzék. Azzal kezdetűl fogva tisztában voltam, hogy magam egy ilyen irányu mozgalmat nem fogok kezdeményezni, s azt hiszem nem kell bővebben magyaráznom vagy indokolnom Önök előtt, hogy erre a tudatra nem a vállalkozással egybekötött nehézségek és fáradsalmak vezettek, mint inkább az általam elfoglalt állás követelményei. Vártam tehát, de hiába, sem a székesfőváros, sem a vidék nem adott életjelet magáról. És ekkor történt, hogy a szomszéd Ausztria legnagyobb vendéglőstársulata, az »Osztrák vendéglős-szövetkezet« bejelentette látogatását az ezredévi kiállításra. Nem kell talán hangsúlyoznom, mennyire megörültünk e látogatás bejelentésének, hiszen egy olyan helyről igérkeztek a vendégek, ahol éppen akkor a magyarság, de különösen a magyar vendéglősök elleni támadások napirenden voltak. Örömrünk

azonban csak akkor emelkedett magas fokra, mikor szombathelyi barátaink mozgalmáról hírt vettünk, s számíthattunk rá, hogy nemcsak szomszédainkat, hanem vidéki kollégáinkat is magunk közt fogjuk láthatni. Legyenek meggyőződve róla, Uraim, hogy én magam, de választmányom legnagyobb része is őszinte és lelkesedéssel csatlakozunk az Önök által kezdet mozgalomhoz, átvevén abban a vezető szerepet, mert hiszen mi is jól tudjuk, sőt magunk is érezzük, hogy iparunk terén sok, igen sok a baj, hogy italmérsi törvényünk rossz, de a mi jó van benne, a hivatalos közegek elrontják, hogy ezenkívül sok reform vár megoldásra s mert átértékeltük, hogy ha a munkánkkal csak egy bajon is segítünk, már azazal is nagy munkát végeztünk. Ha ebből valaki számára érdem származhatik, úgy az bizonyára nem illehet mást, mint vidéki kartársainkat, kik az erre szolgáló mozgalmat kezdeményezték. Reájuk emelem poharamat első sorban, hogy nem sajnálták idejüket és munkájukat a közjó érdekében feláldozni, azután éltetem a budapesti ipartestület választmányának tagjait, akik engem most is, mint mindig, igaz odaadással és lelkesedéssel támogattak munkámban!

Felköszöntőt mondtak még: Dr. Flóris Endre Gundel Jánosra, Schleifer Lajos ugyancsak Gundel Jánosra, F. Kiss Lajos a vendéglős-ipartársulat tagjaira, ifj. Ács Károly a házi gazda Gundel Jánosra s a vidéki ipartársulatok tagjaira, Juránovics Ferencz Gundel Jánosnéra, Seress Márton ifj. Ács Károlyra és Poppel Miklósrá, Schleifer Lajos Kommer Ferenczre, Kommer Ferencz a vendéglősipar fejlődésére és virágzására, Bokross Károly Glück Frigyesre, Kern Ferencz és Prindl Nándor Gundel Jánosra, ifj. Ács Károly Wirth Ferenczre és Förster Konrádra, Poppel Miklós Gundel Jánosra, F. Kiss Lajos a vendéglős magyar korcsmárosra.

Mondtak még több felköszöntőt, amelyek lassanként a vad tósztok jellegébe öltöztek s nagyban hozzájárultak ahhoz, hogy az egész társaságot a késő éjjeli tartsák együtt.

Az ízézés és az evés művészete.

Senki se tartsa addig mesternek az evés művészetében, amíg az ízézés titkaiba be nem hatolt. Az ízézés ama érzéklésünk, amely egy sajátosság érzés utján, mely ízéző szerveinkben, keletkezik az ehető anyagok és köztünk bizonyos összeköttetést létesít.

Az egyes szervek fejlődési különbözőségei okozák, hogy míg az egyik étkezésben az eledel a legkellemesebb érzést ébreszti, a másik semmiféle ízt sem észlel. Az iz birodalmában is vannak siketek és vakok. Ezek a szerencsétlenek kívül azonban vannak olyanok is, kiknél az ízézés egyáltalában nem fedezhető fel. Ezek az emberek jól esznek ugyan, de mindent élvezet nélkül. Mások ismét, akik már vagyoni állapotuknál fogva is jobb étkezést engedhetnek meg maguknak, a legegyszerűbb szegényes étkezéssel megelégednek, míg az inyenček folyton valami új, izgató, szem-szajingerlő étel után vágyódnak.

Végre a nagy tömeg. Ezek csak azért esznek, hogy jóllakjanak, minden iz és bíralat, minden értelem és ráció nélkül. A hushoz annyi kenyeret esznek, hogy annak jellemző iz egyáltalában nem érezhető meg, a levelesből, mert éppen ízlik nekik, háromszor is vesznek, a savanyulhoz édeset kvernek és megfordítva, a száraz, rostos hússalhoz hasonló mellékéltel s némely ételhez olyan fűszert vesznek, hogy az alapanyag izének még egy atonya sem vehető ki, míg ismét mások a pastétom kemény tészáját rágesalják abban a hitben, hogy ez az igazi csemete. Mindazok, akik úgy esznek, hogy az étel izére nincsenek tekintettel, legfeljebb csak éhségérzetüket elégítik ki, de nem élveznek egyáltalán. Az ízézés azonban bárki is felébrésztelheti, meg tanulhatja és finomabbá teheti önmagában. Teljesen kifejldött ízérzéssel bíró inyesmesterek csak ritkán fogunk találni, felismerhetjük őket azonban azon áhítatszerű gondról, amelylyel az evéshez hozzáfognak, azon figyelemről s pontosságáról, amelylyel az egész evési műveletet végzik. Az ilyeneknél az evés egész művészet, mely mint bármely más művészet a tárgy gondos megválasztását, a belső és külső czélszerűség tekintetbe vételét, a részletek pontos betartását, alapossgát követeli. Ha azonban már az iz dolgában, az emberek legnagyobb része rosszul áll, milyen lehet ezek étkezési rendszere? Láttuk, hogy az emberek talán egy érzéket sem hanyagolnak el annyira, mint az ízérzék, melyet nemcsak hogy nem apolnak, hanem egyenesen tekintetbe sem vesznek, úgy hogy valóságos apathikus evőkék válnak, kik legfeljebb a drága ételket tartják izleteseknek, míg a jó, olcsóság miatt mellőzik.

Vannak azonban olyan evők is, kiknek ízézésé elfajult, megromlott, gyomruk ízérzékekkel állandóan harczban van; ezek folyton új étel után áhítoznak, az anímális táplálkozást a legnagyobb mértékben tulhajtják, ízérzésük tyranis-musa alatt állanak, melynek már csak a legizga-

Saját Gyártmánya.



Korona-pezsőgő.

Próbáládák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postafiókára 3 fit utánvétellel.

— Vizszentelárusítóknak megfelelő árengedmény.

Mattes János.
Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főútlel váci körút 12. főútlel váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrásy-út 29. — Rabsch Sándor keresési út 11. — Sallay István keresési út. — Török Bódog keresési út. — Dósy Kálmán Keresési út 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre főútlel út 73. — Czeffel Ferencz nével-its utca. — Steurer Antal rózska-utca. — Galzer Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. fút. valamint a legtöbb fűszer- és esemege-üzletben.

Természetes szénásvány savanyúvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és udítállal. Kifinál szolgálatot tess az emésztési savoraknál.

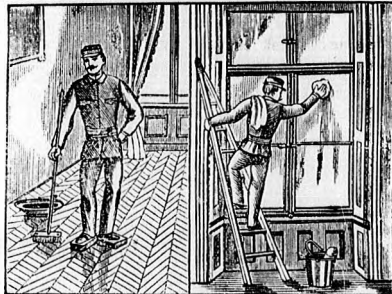
Járvány idején préservatív gyógyszernek bizonyult.

Szét-küldés. **Édeskúty L.** udvari eskütső Alsz Budapest.

Kapható mindenütt.

DITRICHSTEIN M. Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkirozása legjobban lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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

HAGENAUER FRIGYES KÁROLY utóda EXNER OTTOMÁR üvegfestészeti és üvegedzési műintézete.

Budapest, VIII., Vig-utca 4/a.

Szakmamba vágó több bel- és külföldi lehrnevesebb és legnagyobb műintézetekben szerzett sok évi gyakorlatomra hivatkozva, batorodom ajánlkozni mindennemű üvegfestészeti-, üvegedzési- és mozaik-munkálatoknak, templomok és köz-, vagy magánépületek czéljaira művészies és izléstelve végzésére, legelőcsbb árak mellett. — Termek-, ebédlő- és haloszobák, villák, folyosók, lépcsőházak, szelgők stb. stb. ablakainak kitűnő díszítése. Vázlatokkal és mintákkal minden képzeltető alap és modorban, valamint költségvetéssel kivánatra mindenkor készségezen szolgálók.

Empfehl ich mit Berufung auf seine mehrjährige Praxis in den bestrenomirten und grössten Kunstanstalten des In- und Auslandes dieser Branche zur Ausführung aller Arten Gasmalereien, Glaszierereien und Mosaiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer und stylvoller Vollendung zu den billigsten Preisen. Fenster für Salons, Speise- und Schlafzimmer, Villen, Veranden, Treppenhäuser, Corridore, Windfänge, Oberlichte etc. etc. Skizzen und Muster in allen erdenklichen Motiven und Stylarten wie Kostenveranschläge auf Wunsch stets gerne zu Diensten.

(őbb élvezeti cikkek és fűszerek képesek a kellő kielégítettséget megszerezni. Később gyomruk boszut áll rajtnk, mert nem szabad elfelejtenuk, hogy nem abból élünk, amit megészünk hanem abból, amit megemészünk.

Inyesmestereknek általában a nagy evőket szokták tartani, noha ezek nem egyebek tulzó pazarlóknál; az, aki az evésben igazan művész, a legkisebb minuciozításokra gondol ügyel, a nagyevő ellenben nyugodtan úti hasát, s tetszésében meggyőződéssel nyilatkoztatja ki: Nem tudja az ember mitől hízik. Amint a megfigyelés adja meg a művészi fejlődés tökéletességét, épen úgy van ez az evés művészetében is. A legtöbb ember épen azért ügyetlen, mert a hallott, sőt használt kifejezéseknek még a fogalmát sem ismeri. Az inyesmesterek elég étel nevével meghallani, amely mellett nem gondolhat magában semmit sem, míg ellenben az emberek legnagyobb része az általuk naponként élvezett ételnek sem sajátosságait sem összetételét avagy elkészítési módját nem ismerik. A legműveltebb emberek is nagyrészt egész életükön át ignórások maradnak az evés terén s képtelenek egy opulens ebéd összeállítására.

Igen sok vétket követnek el e tekintetben a szakácsnők és háziasszonyok is, akik a dilettáns-művészetben annyira mennek, hogy culinaris mester-műveket is találnak fel. Ki nem hallott már idevonatkozó keserves panaszokat a háziú vagy vendég ajakáról? Az inyesmesterség egyik jelszava: „A jó tálalás, fél étkezés”. Pedig épen ez ellen tartézik a legtöbb vétékes. Legkedvesebb s várvárt ételünket elrontja a szakács ügytelensége a helytelen felosztás által, a legjobban sikerült ételk élvezhetlenekké valnak azáltal, hogy elkésve kerülnek az asztalra, noha az étkezés legelőjén kellett volna tálatatniok; milyen helytelenségek uralkodnak az ellentétes ételk összeállításában, úgy hogy épen ezek legjava válik hasznavehetlenné; mert ott, ahol az ízérzék új tevékenységre kellett volna ingerelniök, ennek épen ellenkezőjét idézik elő, eltopították azokat, mert gastronomicai törvény, hogy a könnyen emészthető ételket a nehezen emészthetőeknek kell megelőzni. Aki az ételkéről s az evésről ítéletet akar mondani, annak mindenekelőtt az inyeség szellemével kell megismerkednie, vagyis művészség kell válnia, aki ért ízérzékenek kifejléséhez. F. Kiss Lajos.

Szálloda- és vendéglő-szakkiallítás Wiesbadenben.

A Nerothali villavárosra legszebb kilátást nyerhetünk, ha a Nerothagygyel szemközti levő régi, elhagyott teteműig kapaszokunk fel. A kilátás, melyet ott a verőfényes nyári régek színpompájában élvezhetünk, egyike a legnagyobbaknak az egész Taunus vidéken. Lent a völgyben, a természet pazar bőkezűsége osztotta szépségekkel megáldott vidék közepette emelkedik csinos kupoláin lengő zászlokkal ellátva az ipari tevékenység számára emelt épületesoport, mely ezuttal mint szigorú és exclusiv kiállítás a szállodai és vendéglői ipar számára készült. Más kiállításoknál a csinos természeti keret előállításra gyakran nagy összegeket nyelt el, a wiesbadeni szállodakiállítás egészen ingyen kapta azt az anyatermésztől.

A Rheinland-Weinland. A szép, vadregényes környékű Nassau fejlődése tetőpontján álló iparral lép élénk, mely majdnem minden téren egyformán jut érvényre. Párját ritkító bor terem itten, amely már legelső tekintetre is magára vonja a látogatók figyelmét. A kiállítás e részében 35 szállodás és vendéglős állította ki pinezőinek féltett kincseit, törekedve egymást próba és mintáruknak ügyes csoportosításra által felülmulni. Valamennyien a középső Rajna vidékéről való, kivőve a Dühr & Comp.(Köln) borkereskedő, Berg F. A. (Köln) és Charles Heidsieck (Reims) pezsgőgyárosokat. A 31 középajrú borkereskedő czég közül 19 wiesbadeni, úgy hogy a nem wiesbadeni de középajrú vidékre mindössze 12 czég esik. Itt van képviselve Merten, erbenheimi szállodás és bortermelő 1890-es wallau 1893- és 1895-ös massenheimi, diedenbergi és delkenheimi borával, Kiállított a reichhartshauseni (Hattenheim, Rheingau) híres Wilhelm czég is, 1728-tól kezdve a Rajna vidék legnevezetesebb bortermő esztendeinek kincseit elő terméiket képviselve találjuk. A ganalgeseheimi Deister Frigyes czég saját termésű fehér és vörös borokat állított ki. Best & Comp. Mainzól pezsgőborokat, Messer Ferencz (Mainz) fehérborokat, Glotzbach P. F. fehérborokat állítottak ki. Heck György s fia majnafrankfurti bortermelők és borsnagyszerkedők saját bordeauxi és déli boraikkal szerepelnek. Hochheimből a Fauter & Comp. és Müller & Siegfried pezsgőgyárosok vannak képviselve. A Müller Mátyás-féle etvilli pezsgőgyárak legjelesebb pezsgőborát, a Meteor és Extrát küldte be. A biebrichi világírú bor- és pezsgőborkereskedés (Poths & Comp., rajnai borsözvetkezt) is képviselve van, továbbá Stengel Jakab Sonnenbergből és a geisenheimi Hoehl-testvérek-féle pezsgőgyár.

A többi 19 czég mind Wiesbadenből való, ami bizonyára annak a jele, hogy Wiesbaden maga is egyike a legjelentékenyebb bortermelő és borkereskedő városoknak, sőt egyuttal annak is, hogy a város egyenesen hívatva van egy olyan kiállításnak rendezésére, aminő éppen most van benne felállítva. A wiesbadeniek már régen kívánták e hivatottságuknak jelét adni. E törekvések egyik jele volt egy országos iparkiallításnak ter-

vezése az országos iparegyesület 50 éves fennállása alkalmával, amely azonban később dugába dőlt, s belőle csak a jelenlegi, a szállodai és vendéglői szakmára vonatkozó kiállítás valósult meg, minden tekintetben főnyereséges és kielégítő eredménnyel.

A kiállítás főépületében levő látványosságok közül első sorban az Engel Áost bornyakereskedő czég által kiváló ízléssel dekorált kiállítási templomot említhetjük fel, melynek közepét egy pompás faragványokkal ellátott hordó, Bacchus oltára, foglalja el. A kéhez megfelelő keretet ízlésesen rendezett szőlőtőkék, fűrtök, biskitték, konzervek stb. szolgáltattak. Ugyanígy láthatjuk Perier 1889-es sans sucre-jét is. Mindjárt a bejáratától balra esik a Michaelis Oszkár bornyakereskedő czég kiállítása pezsgő, moseli és saarmenti borokkal, amelyek közül csak a világhírű piespörti »Aranyesőbe«, schwarz-hofbergi aszu legyenek megemlítve. Ezzel szemben van a Kützer, Dossé, Simon & Comp., Rapp, Herber, Lösch, Ruppel, Nicodemus & Comp., Höhe és Dannecker, Lieber, Gottwald, Rosenstein, Baer, Ditt, Beckel, Comes stb. czégek kiállítása.

Wiesbaden 1896. aug. 3.

Wehler Ágost.

Adatok a szőlő és a bor történetéhez.

(Vége.)

Közép-Ázsiában e cím alatt az Euphrát folyóig terjedő országok értendők, hol ugyanis az emberiség bölcsője ringott s hol az állat- és növényvilág s így a szőlő hazája is rendszeresen keresztetik, a sorrend kedvéért először is Indiára irányítjuk figyelmünket, mely csodaország hűvösebb régióiban a Himalaya alján és annak még tízezer lábnyi magasságában is előfordul a szőlő, habár a borivás az ottani sajátos természeti viszonyoknak fogva sohasem birt meghonosodni.

A szőlő tulajdonképeni hazája Indiában, az Indus folyam jobb partján keresendő. Az Indus keleti irányban fekvő úgynevezett siapuchi hegyi lakók ismerik a szőlőművelést és a bort annyira nagyra becsülik, hogy azt csak ezüst-csészékkel isszák. Kohestanban, Kabulban és Rothamban szintén ismeretes a szőlőkultúra, sőt a Khabulban termő bort a Madeirához nagyon hasonlónak mondják, csak hogy az még teljesebb tökéletesítésre szorul. Kashmirban, ezen egy paradicsomra emlékeztető alpesi völgyben 5–6000 lábnyi magasságban a tenger színe felett, Olaszországéhoz hasonló éghajlattal az egy láb vastagságú szőlőtő kitünően tenyészik és fűrtéi a Calebs fajéhoz hasonlóak. Peshaverban római éghajlattal és Dél-Turkesztanban vadon tenyésző szőlők is fordulnak elő. Becses borkok teremnek Ázsiában, Margiában, Baktriában, Hyrkániában is, hol a zordabb helyeken a penyigek téli lebutatnak, Kaenában, a Tigris balpartján már Xenophon is talál bort. A Scindhiának pekhuri szőlőkertjeiben pedig India legfinomabb szőlői termeltek. Tulajdonképeni terjedelmes és okzerű szőlőkultúrával ugy itt, mint még továbbra nyugatra is, ahol már az Izlam uralkodik, nem lehet szó. Ezen mezőgazdasági ágának terjedését, a különben értelmes és szorgalmas népesség individualitása és vallása is nagyon megnehezítik.

Perziában a szőlőt »a nap gyermeke« nevet viselte, már az ókorban a legnagyobb gondozás tárgyát képezte és nagy megbecsülésben részesült. A »nagy király« pohárnoka már magas állást foglalt el. Itt a bortermelés felfedezése még a misztikus korba nyúlik vissza, amikor azt — a monda szerint — Dschemschid király honosította meg. E király 1200 évvel Salamon előtt 70 évig uralkodott. A róla készített képmásokon arany csészével a kezében van lefestve. Az ő idejében ismerték meg a szőlő becses nedvét is és azt az életerők felelevenítőjének, valamint az emberi ábrázat szépítő szerepét tartották. A bor felfedezésének történetét ott következőképp adják elő: A szőlő, a legkellemesebb gyümölcs, az időjárás változásai miatt a tőkén eltartható nem volt, de azért azt mégis számosan úgy telen, mint tavaszkor is élvezni kívánták, minek folytán Dschemschid király elrendelte, hogy a szőlők nedve kisajtolva, neki nap mellett elejébe tessék, hogy annak minőségét és megváltozását ízlés által megismerhesse. Ezt gyakorolta is mindaddig, míg a szőlő nedve megkeseredett. Ekkor azután azt képzelte, hogy az ilyen állapotban mereggé vált és többé már nem élvezhető. Ennek folytán a szőlőnedvet tartalmazó edényeket légmentesen elzáratta és egy földalatti helyiségben helyezte el. Bizonyos idő múltával a király legkedveltebb rabszolgájára meglepetéssel s a betegség annyira győzött, hogy életének végét vetni óhajtott, mely czélból a mérget tartalmazó edények egyikéből jót ivott, mire kedélyhangulata jóra változott, ivott tehát még többet a méregnek vélt italból, míg végre elaludt. Alma egy éjjel és egy nap tartott és amidőn felébredt, teljesen egészségesnek érezte magát. Ez Dschemschid királynak is tudomására jutván, e felfedezésnek is nagyon megörült és az így létre jött bort rendszeres itálavá avatta. Minthogy pedig számos beteg a bor élvezete folytán egészségét és erejét nyerte vissza, az királyi orvosának neveztetett el.

A mohamedánok uralkodása alatt azután a bor szerepe mindjobban hanyatlott és használatának szigorú határokat szabott. A perzsa költészet azonban dacára ezen állapotnak, mégis folyton dicsőítette a bort, és most, amidőn ezen birodalom csak

A szémsavdus ásványvizek királya

BORSZÉKI BORVIZ

kitünő gyógyviz és üdítő ital mindenütt kapható.

Főraktár:

Frumm István utóda Werner Adolf

Budapest, VI., Eötvös-utca 48. szám.

Hacker Mór

Chinaezüst és Alpaca áruk gyára

Telephon 5831

Budapest, IV. Kossuth Lajos-utca 15.

Gyár:

Bécs, IV. Phorusplatz 7.

Raktár:

Bécs, I. Operngasse 2.

Arjegyzekek kívánatra ingyen és bérmentve.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten

VI. Andrassy-út 67 (a Millenium kávéházzal szemben).

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításon. 1889. évben a parisi világkiállításon.

Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban

szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 250
Kabátok pique-vélezből frt 2. 250, 3.
Kabátok osnivat- v. satinból frt 1.25, 1.50
2. 250.

Shakács-nadrágok (pantalon), pamut-kam
garból, kék, fehér esik, 2.50—3 frt-g

Shakács-kötények, fehér, erős szálú creton-
ból, kr 40, 50, 60

Shakács-kötények, fehér, erős szálú vászon-
ból, kr. 60, 80, 100.

Shakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25
3., 35, 40.

Ezen fehérnemű cézégnek külön spe-
cialitása és a legtöbb uraság szállodák és
konyhába általam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és férfiruhákból
kívánatra ingyen küldetnek.

: Utczára, ozimre vigyázni!



Legrégibb késműves üzlet.

Czimbalmokat

legjobbat, legolcsóbbat csak nálam lehet venni pedalos fekete salon, szép erős hangut. Bolti árhoz képest félárban 75—80 frtért. **Jegesi Géza** hangszerész és a vaskoronás czimbalom gyártója és készítője.



BUDAPEST, Nefelejts-utca 43. szám.

Arjegyzekek kívánatra ingyen.

romja egykori hatalmának és nagyságának, a szőlőműveléssel már csak a nagyon megapadt, nem mohamedán vallású népség foglalkozik, de azért igazhívők, titokban szivesen megisszák a bort épen úgy, mint Örményországban, hol a mozlim és örmény egyaránt fogyasztják. Az előkelő perzsaik vallás tekintetében nagyon kételkedők, de azért a nem kételkedő és legistenfélőbb hívek szintén borivók.

Hogy pedig már az ősi perzsaik is derekas borivók voltak, azt Herodolus a legmegbízhatóbb történetíró is bebizonyította, amidőn azt írta róluk, hogy legfontosabb tanácskozásaiikat részeg fővel végzik s ha másnap ismét egy véleményen voltak, az ivást tovább folytatták s amit józan fővel elhatároztak, azt részeg állapotban újra bíraltatták. Xenophon is felemlíti a perzsaik iszákosságát s ugy nyilatkozik róluk, hogy a lakomáktól egy kellett elvitetni őket, mert lábakon nem voltak képesek megállni.

Nagszerű borkok teremnek Schiras, Isphan, Kasbin tartományokban, Teherán hegyeinek aljában, valamint a szomszédos Hyrkániában, mely utóbbi tartományi tulságok nevez és buja növekedésű szőlőtőkéről amugy is vezetes. Olivier az Isphanban termelt szőlőket valamennyi Görögországban termelt szőlő fölé helyezte. Schirasban töppedt szőlőből készítik a bort, mely czézből a fűrtöket lyukas fenekű kádakban sajtoltják ki, azután olyan 500 literes kövedényekben helyezik el, melyeknek láb-szerű alsó végük a földre lesz mélyítve. De ismerik itt a borknak palaczkokba való lefejtését is. A borral megtöltött palaczkokat gyapoltlalt dugaszolják be, melyre azután meleg vizet csepegtetnek. S habár ezek még kezdetleges állapotok, azért boraikat mégis már Kelet-Indiába, Chinába és Japánba is szállítják.

Palesztina már a szó szorosabb értelmében szőlő és bortermelő ország volt regente is, mely gazdasági ágának kultiválása itt már Abraham idejében ismeretes volt. Itt a szőlőművelés Damascsutól kezdve egészen a Hebronra, Jeruzsálem mellett, volt elterjedve, hol a Calebs szőlő óriási fűrtjeivel nem mint valami misztikus fogalom, de valóságilag tenyészett és habár csak elvétve, de még mai napig is feltalálható. A Libanon, Hermon és phöniciázi terpart, a Karmel-völgy, Jesreel-völgy, Galliláa, J-richo stb. mindannyian kitünő bortermelőhelyek voltak e kis tartományban. A héberek már itt találták a szőlőt s annak kultúráját ők csak tökéletesítették. Mindenhol szőlőhegyek és szőlőkertek voltak láthatók, melyekben torony-szerű csoszahazak és sziklába vajt prósházak voltak építve. A terraszírozás, kapálás, gyomlálás, trágyázás és a vinczellékkéssé való metszés, valamint a karozás alattuk már-már a rendes időszerű munkákat képezték. Mint a görögöknél és rómaiaknál, ugy itt is a földön kuszó szőlők is műveltek, de a hagsművelés sem volt ismeretlen. A szüret lakomákkal és ünnepélyességekkel egybekötve hónapokig tartott el. A szőlő kisajtolása taposással, a bor eltartása pedig — mint az ókorban mindenhol, a Keleten és Egyiptomban is — a musttal megtöltött edényeknek a földre való elhelyezése után eszközöltetett. Ismerték ők már a szurokkal kímázott bortömöket is. Már Hóib is megemlékezik a mustból elrepedt tömlőkről. Az ilyen tömlők leginkább a borszállításokhoz használtattak, mint a dalmat tengerparti vidékeken ez mai napig is történik, csak hogy ezek kecskebőrökből valók.

Pincek készítéséhez a sziklás dombok különösen alkalmasok voltak. A borkészítést pedig már annyira vitték, hogy fűszeresített és mézzel vegyített boraikat is csináltak. Nem volt ismeretlen előttük a gyümölcsbor sem, minthogy a gránátalma, közönséges alma, palma és arbaborról is több helyen van említés téve. A borezet előállítását szintén ismerték s azt vízzel vegyítve hűsítőnek használták. Ezen időtáiban a szőlőművelés itt már törvények által volt szabályozva és védelmezve, a szőlő és bor pedig nagy liszelet tárgyát képezték. E szabályok szerint a szőlőtőkék között más növények termelése el volt tiltva. A szőlőterület minden úgynevezett Sabbath (hetedik) eszleendőben pihentetni kellett, az ilyen évi szőlőtermést pedig a szegényeknek kellett átengedni, valamint az utószüretet is. Akinek a szőlője nem volt még termőképes állapotban, az a táborbászallás köteleztesége alól fel volt mentve. Az első termés és azután a termés tízedrésze a papokat illette meg. Ital-áldozatkepek az olaj mellett a bor szerepelt. Nagybisztrú lakomáknak csak a kenyér és bor fogyasztása köleszöntött bizonyos ünnepek-seget, miről számos bibliai adat is tesz tanúságot, és az Úr is így szólott tanítványaihoz: „Én vagyok a szőlőtőke, ti pedig a penyigek rajta.“ Sőt Izrael népe magát az ó-testamentumot is több helyen a szőlőtőkéhez hasonlítja, a sentirásban pedig számos, a szőlőtőkére vonatkozó allegoria fordul elő. A makkabeusok pénzükön mint jelvényt a szőlőfűrtöt használták, a herodesi templom előcsarnokában pedig egy aranyból készült szőlőtőke volt elhelyezve.

Mindezen dicsőítése a szőlőnek és borknak s az azzal szoros kapcsolatban volt jóténeke a khóran vetett veget és a Palesztinába utazók csak itt-ott találának még egy kopár hegy oldalában egyes eszörtian és gondozatlanul álló szőlőtőkét, mint szomorú hírmondóit a rég letűnt dicsőségnek.

Nemélt **Thudiehum** jegyzeti után.

Az „Első Magyar Részvény-Serfőződe“ igazgatósága Kőbányán a következő körlevelet intézte a budapesti szálloda- és vendéglő-tulajdonosokhoz:

T. cz.

Tisztelettel tudatjuk, hogy serfőződénk városi képviselője, **Fenkli Gyula** ur, számos évi odaadó működés után, egészségi okoknál fogva, legnagyobb sajnálatunkra f. évi szeptember 30-an, vállalatunk kötelekeiből kilépett.

Minek folytatán van szerencsénk T. Czimedet tisztelettel értesíteni, miszerint **Fenkli Gyula** ur utódjaul

Rajágh Lajos urat,

városi irodánk jól ismert főnökét, ki már számos éveken át vállalatunknál működik, neveztük ki, és őt a helybeli piacon az ügyletek folytatásával és a pénzbeszedéssel megbíztuk.

Kérjük, új képviselőnk, kinek főtörökvése leendő, t. cz. bevökint jóindulattal kiérdemelni, becses bizalmával megtisztelni.

Tisztelettel

Első Magyar Részvény-Serfőződe
Mendl s. k. Natter s. k.

Von Seite der „Ersten Ungarischen Aktien-Bierbrauerei“ in Steubrunn ist an die Herren Hoteliers und Gastwirthe nachfolgendes Circular ergangen:

F. T.

Wir beehren uns Ihnen die ergebene Mittheilung zu machen, daß unser bisheriger langjährig bewährter Stadtkaffier Herr **Julius Fenkl**, nach langjähriger Thätigkeit, aus Gesundheits-Rücksichten zu unserem Bedauern am 30-ten September 1896, aus dem Verbande unserer Gesellschaft tritt.

Zu Folge dessen nehmen wir uns die Freiheit, Sie höflich zu verständigen, daß wir an Stelle des Herrn Julius Fenkl

Herrn **Ludwig Rajágh**.

den bekannten Chef unseres Stadtbureaus, der bereits mehrere Jahre bei unserer Gesellschaft wirkt, ernannt, und ihm, mit der Fortführung der Geschäfte und Beforgung der Incassó, auf dem bisherigen Plage betraut haben.

Wir bitten Sie, unserem neuen Vertreter, der sich alle Mühe geben wird Ihr Wohlwollen zu erlangen, mit Vertrauen entgegen zu kommen.

Hochachtend

Erste Ungarische Aktien-Bierbrauerei
Mendl m. p. Natter m. p.

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

Szeptember 4-én: **Hruska János**, Kmetty és Dálnok-utca sarok.

Szeptember 11-én: **Schnell József**, József-körút 13.

Frau **Joseline Hein**, die Gattin des in unseren Kreisen hochverehrten Herrn Leopold Hein, Eisenbahn-Restaurateurs in Kelenföld, ist am 21. August im Bade Terecsin-Teplitz in Folge Herzschlages plötzlich verschieden. Bei Vernehmung dieser Trauerbotschaft ging ein Schrei des Entsetzens durch alle Kreise, und das um so vehementer, nachdem die Verstorbene im Leben eine sorgsame Gattin und liebevolle Mutter gewesen und — horribile dictu — der Gatte gerade zur Zeit der Katastrophe sich in Karlsbad befand, um sich Heilung seines Magenleidens von dort zu holen. Armer Freund Hein! Was magst Du gefühlt, besser gesagt: gelitten haben, als Du das Todes-Telegramm Deiner von Dir so geliebten Gattin, mit welcher Du 29 Jahre in so glücklicher Ehe verbrachtest, in Karlsbad erhieltst? Nochmals armer bedauerenswerther Freund! Wir Alle hier in Budapest waren bis ins Innerste erschüttert, aber es würde Dir gewiß zu keinem Trost im Unglück gereicht haben, wenn Du gesehen hättest, welche wahre Liebe und Freundschaft Dich von Seiten all Deiner Kollegen umgibt. Wir haben Deinen Schmerz mit Dir gefühlt und können nur wünschen, daß der liebe Gott Dir Kraft und Ausdauer gebe, diesen schweren Schicksalschlag zu ertragen. Die in Gott Entschlafene stand im 52. Lebensjahre. Zum feierlichen Leichenbegängnisse, welches am 23. August Nachmittags 4 Uhr von der Leichenhalle des neuen Diner ist. Friedhofes, wohin die Verstorbene gebracht worden war, aus stattfand, haben sich trotz des schlechten Wetters viele Freunde und Kollegen darunter Koch senior mit Frau, Koch Josef mit Frau, Wirtz Ferencz, Kern Ferencz und Frau, Hermann Ferencz, Wittner Josef, Fürst Zivadar u. c. dazu eingefunden. Die Hoteliers- und Gastwirthe-Genossenschaft hat zum Leichenbegängnisse die Fahne und Windlichter beigefügt. — Nun ruht die Heimgegangene, welche in ihrem Leben stets eine Beschützerin der Armen war, in der ruhigen Erde, beweint von ihrem Gatten, zwei Söhnen und zwei Töchtern, betrauert von allen Jenen, welche sie im Leben kannten. Wackere Frau, gute Mutter — möge Dir die Erde leicht sein!

Die **Budapester Hoteliers und Gastwirthe** haben im beizigen Jahre abermals fünfzig hier studierende Söhne

armer Volksschullehrer inentgeltlich mit Mittagstisch versorgt. Der Minister für Kultus und Unterricht hat hierfür auch seine aufrichtige Anerkennung und seinen Dank ausgedrückt. Wir geben die Namen dieser Hoteliers und Gastwirthe nachstehend: Johann Gündel, Josef Barabás, Franz Appel, Josef Balázs-Horváth, Ludwig Vereczky, Johann Bauer, Stefan Blösch, Karl Csálami, Konrad Dörfler, Heinrich Drig, Franz Gürich, Johann Hölzbeck, Frau Anton Herdicska, Georg Holzwarth, Josef Jüttis, Eduard Jahn, Franz Kern, Josef Koch, Anton Kommer, Franz Kemmer, Max Kramer, Franz Krüll, Ferdinand Kusera, Ignaz Kofel, Franz Paga, Josef Petanovics, Ferdinand Prindel, Johann Pribál, Franz Kiegler, Johann Schwarner, Viktor Schmidt, Josef Schnell, Anton Schobits, Josef Steinbeiß, Franz Sampetich, Mathias Sampetich, Wilhelm Wagner, Anton Wurgits, Jakob Dufák, Roland Tomola, Karl Schreiber, Franz Döfler, Friedrich Glätz, Ernst Kammer, Ludwig Pippert, Karl Stadler, Anton Weiß.

„**Hotel-Adressenbuch für Oesterreich-Ungarn, Bosnien und die Herzegovina.**“ Ezen czim alatt néhány hettel ezelött Seiler Lipót bécsi szállodatulajdonos és az ottani ipartársulat elnökének tollából egy felette hasznos és megbízható útmutató jelent meg, amely hivatva lesz az e téren fennálló hézagok póllására. A könyv beosztása felette gyakorlati s könnyen tájékoztató módon sorolja fel nemcsak a monarchia, hanem a főbb európai metropolisok szállodáit. A könyvben belülsoros helységmutató s van, mely a szállodákat hivatalos adatok alapján tünteti fel. Hasznos útmutatások vannak a müben a szállodák szobáinak számára és egyéb érdekes statisztikai adatokra vonatkozólag is. A csinos kiállítású mű, melyben 5000 helységre vonatkozólag 12.000 czim foglaltatik, rövid idő alatt második kiadást ért el s szerzőnél: Seiler Lipót, Bécs, II. Hotel Kronprinz rendelhető meg.

Mitrovác Adolf, a Budapesti pinceszérgylet érdemes és tevékeny elnöke, ki több hetű, fegyvergyakorlatra volt bevonulva, f. hó 29-dikén visszatért a fővárosba és noha megületes következtében főpinczéri állását még nem foglalta el, az egyeleti ügyek vezetését újra átvette.

Zur Reise Li-Hung-Tschangs. Wir lesen im „Gauloisa“ nachfolgende Details über die Reise des Vice-Königs von China und seiner Suite nach Mareuil-sur-Ay. Graf Ferdinand Montebello erwartete den außerordentlichen Gesandten am Bahnhof zu City und führte seinen hohen Gast der Wagen in das Schloß von Mareuil, wo derselbe von der Gräfin mit ausgedehnter Liebeswürdigkeit empfangen wurde. Unter der Führung der Abtheilungs-Chefs begann nun der Besuch der Keller und Pflanzhäuser und Li-Hung-Tschang nahm wiederholt Gelegenheit, seiner Bewunderung über die Ausdehnung und Einrichtung dieses Weltwunders offenen Ausdruck zu geben. Nach dieser Promenade, welche 3 Stunden währte, wurde ein Dejeuner zu 56 Gedecken servirt, welchem außer Li-Hung-Tschang und der Mitglieðern der chinesischen Mission noch theilnahmen der Hausherr mit seiner liebreizenden Gemahlin sowie ein Kranz schöner Damen

der Aristokratie. Zum Dessert traf eine Depesche des franz. Botschafters in Petersburg, des Grafen Montebello ein, welche dessen Glückwünsche enthielt und von Li-Hung-Tschang sofort in herzlichster Weise erwidert wurde. Ein Toast, vom Hausherrn auf die Gesundheit seines hohen Gastes ausgebracht, beendete das Dejeuner und nachdem noch die Notabilitäten der Umgebung von Mareuil dem Vice-König ihre Aufwartung machten, unternahm die ganze illustre Gesellschaft eine Pirutichade in die ausgedehnten Weingärten, die einst den Herzogen von Orleans gehörten und nun im Besitze der Grafen Montebello sich befinden. Mit lebhaft geäußertem Danke für den genussreichen Tag nahm nun Li-Hung-Tschang Abschied, wurde von Graf und Gräfin Montebello zu seinem Separatzug geleitet, welcher ihn gegen Abend nach Paris zurückbrachte. — Im Nachhine zu dieser Notiz theilen wir noch mit, daß der französische Botschafter am Petersburger Hofe, Graf Montebello, zugleich einer der Chefs des gleichnamigen Champagner-Welthaus'es, seinen Urlaub in seinem Schlosse Mareuil-sur-Ay zubringen und gelegentlich seiner Heimreise unserer Ausstellung einen mehrtägigen Besuch abstatten wird.

Flaschen aus Papier. In Amerika werden seit längerem Flaschen aus Papier in den Handel gesetzt, welche durch besondere Zubereitung von Wasser, Wein, Weingeist u. s. w. nicht angegriffen werden. Wir fügen dieser Notiz bei, daß man in Europa schon längst Flaschen aus Papier, welche auch zur Aufnahme von Flüssigkeiten geeignet sind, anfertigt und sich dieselben sehr gut im Verkehr bewähren. Für Weinendungen wären Papierflaschen allerdings des geringen Gewichtes und der Sicherheit gegen Bruch, wodurch sie sich im Vergleiche mit Glasflaschen auszeichnen, zu beachten und zwar besonders in jenen Fällen, in welchen die Weine auf große Entfernungen versendet werden sollen, indem gerade durch das große Gewicht der Verpackung die Preise solcher Weine ungemein verteuert werden.

Fasankraut. Hierzu wird in einer Casserole ein Stückchen kleingehacktes Speck recht heiß gemacht, darin dann ein mittleres Häuptel Zwiebel klein geschnitten und ein Eßlöffel voll gestopener Zucker, schön braun geröstet, dann ein Teller voll Sauerkraut, nachdem man es einigemal durchgeschnitten hat, damit nicht so lange Fäden sind, hinzugefügt, mit etwas Suppe aufgegossen, zugedeckt, dünsten gelassen, nöthigenfalls auch etwas gesalzen. Indessen werden zwei Fasanen rein gerußt, ausgenommen, flammirt, gesalzen und drossirt, dann mit Speckblättern überworfen und im Kobre halb gebraten. Hernach werden die Fasanen von den Bindfäden befreit, in das bereits dünstende Kraut gelegt, das Fett von der Pfanne saunnt dem Saft mit etwas Suppe aufgeschicht, gut aufgedreht, damit der an der Pfanne sich ansetzende Saft losweicht und in das Kraut auf die Fasanen gegossen, dann gut zugedeckt, so lange gedünstet, bis die Fasanen weich geworden sind. Ist dies erreicht, werden sie herausgehoben, warm gestellt, das Kraut aber so lange gedünstet, bis die Flüssigkeit ganz einbüßet, dann wird das darauf gebildete Fett abgegossen, das Kraut auf einer Schüssel angerichtet und mit den zerhackten Fasanen belegt, recht heiß servirt; reicht für 8—10 Personen.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

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

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeiteiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gobhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kötly, dr. Barabás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredményeik alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

präservativ gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen,

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos **Édeskuty L.** forráktár

cs. 64 k. 64 szerb k. utv. Ásványvíz-szállítónál, Budapest.

Ugyszintén kapható minden gyógyszer-tárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

CHAMPAGNE DUC DE MONTEBELLO

Firma: GRAF ALFRED DE MONTEBELLO & Cie,

Besitzer der Weingebiete des Herzogs von Orleans in Mareuil sur Ay

CREMANT * EXTRADRY * BRUT

VERTRETER:

RUDOLF GÖCZY

BUDAPEST, ERZSÉBET-KÖRUT 41.

GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-uteza 5. sz.

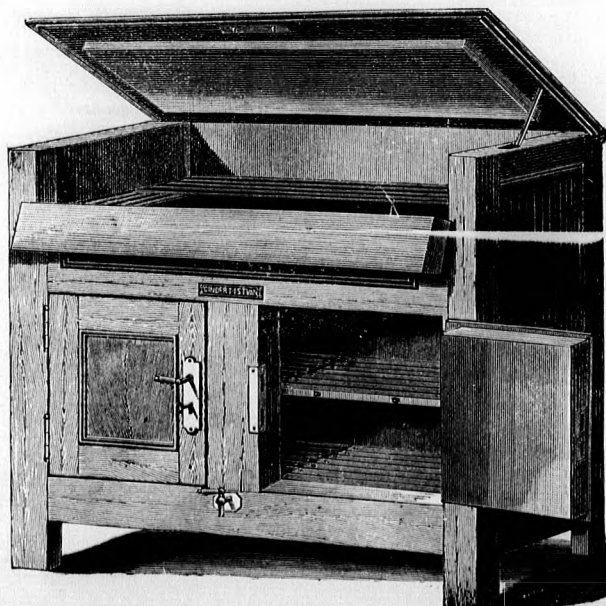
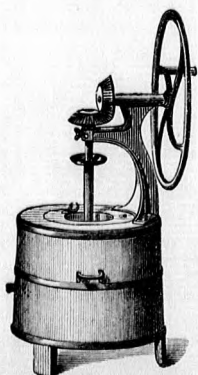
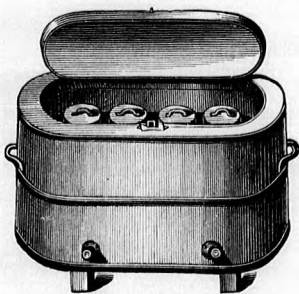
Raktár: Budapest, VI. kerület, Teréz-körut 8. szám.

Ajánlja számtalan szakértő által a legjobbaknak elismert és még eddig felül nem mult jégszekrényeit, fagylalkészítő gépeit önisttel, fagylalttartó készülékeit, vízhűtőt

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

jégtörő sulykokat és kádakat,
fagyasztó- és
fagylalt-kiosztó kanalakat,

beszózó födeleket,
fagylalt-kotró szarvlemezeket,
formázott fagylalt-dobozokat
és betétesöbröket
stb.



KITÜNTETVE:

Budapesten 1885. országos általános kiállítás, nagy érem
Budapesten 1886. országos ipáregyesület, díszérem
Német-Palánka 1887. általános kiállítás, ezüst érem
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezüst érem
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávésipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

NYILATKOZAT.

Alulírt ipartársulati elnökség ezennel hivatalosan kinyilatkoztatja, miszerint az ipartársulat hivatalos közlönye **kizárólag** a „Kávésipar Szakközlöny“, a melyet az elnökség a t. ipartársulati tagoknak előfizetés céljából a legmelegebben ajánl.

A „Budapesti kávéos-ipartársulat“ elnöksége.

Pikler Ármin

elnök.

Markai Mór

pénztáros.

Némái Antal

elnök.

Von Seite des gefertigten Präsidiums wird bekannt gegeben, daß das „Kávésipar Szakközlöny“ **ausgeschlossen** das amtliche Organ der Genossenschaft ist und wir dasselbe den Herren Mitgliedern aufs Beste zum Abonnement empfehlen.

Das Präsidium

der **Budapester Kaffeesieder-Genossenschaft.**

Orpheumok világa.

II.

S most lássuk mindazt, amiről a multkor még nem irtunk, nehogy az hibosok, hogy nem az orpheumok világáról, hanem az orpheumok ellen írunk.

Aki ennek a modern ragadynak úterére teszi tapintó ujjait, úgy jár, mint óna a legtapasztaltabb orvosok, kik hossza megfigyelés után egy-egy villámszerűen megjelenő tünetből ismerik csak fel a betegség igazi lényegét. Egy pisztoly lecsatoló ravasza önmagában véve nagyon jelentéktelen dolog, még ha egy reményteljes fiatal életnek, az ország egyik t. kintélyes főúri családja tagjának is vet véget, de a kiröppenő golyó sokáig ott lebeg annak emlékezte előtt, s gondolkodásra készíti azt, aki a jelenségeket nem a mindennapi élet felülelességével itéli meg, hanem az események felett buta egykedvűséggel napirendre, hanem kikeresi az ok s okozat közli összefüggést, s megfejteni igyekszik, mi az tulajdonképen, ami megadja a körülmények összejárására folytán az események kifejlődésére szükséges alkalmat.

A filozófnak, a komoly vagy hideg lelkületű embereknek, akiket a separék kábitó illata, puha selyme, a pezsgő gőze, a babafórnán nyírt haj csábos ingere erintetlenül hagy és nem izzat, akiknek élete komoly munka s nehéz életküzdelen közt nem hagy időt a Venus vulgívaga oltárán való áldozásra, akinek élete a nappal, éjjele az erögyújtó pihenésé. könnyen beszélhet a fin de siècle Phrynéiről és modern Hetairairól semmibe vevő s megvető hangon, de a pezsgő véru ifju, kinek születése, társadalmi helyzete, gondatlan vagy könnyelmű gondolkodása, pénze és kemény husu piros arca megszerzik az éj lovagnőinek nagyon is kétes értékű barátságot, azok nem okoskodnak, hanem hanyathomlok velük magukat a lélek s testet ölé élvezetek árjába, amelyből erkölcsi tönk árán tudnak csak menekülni.

Mondtuk: Az orpheum kiváltságosainak az előadás mellékes, a fő az, ami az előadás után következik.

Hogyan, hát éjjelkor, mikor az orpheum közönsége sürü fekete rajokban ömlik ki az elegáns etablissementek óriás kapuin vagy a gyanus lebujkra emlékeztető szük sikátorokon, amelyeken különben egyformán tódul ki belülről a szivar-

füsttel terhes kábitó bor- és sörrilat, nincs még vége az előadásnak?

Nincs. Azaz pardon: Az előadásnak vége van; az orpheum ragyogó lüsztereit vagy pislogó gázlámpáit leoltja a fényes egyenruhába bujtatott, nappal rongyokkal takaródózó szolgasereg vagy az álmos fehérceru pinczérhad; a kulisszák mögötti öltözők is elcsendesülnek, de az egész személyzet, a férfiak és nők, művészek és művésznők, kutyas és majomidomítók, magán és karékesnők, virágárus halványarcu leányok nem hagyják el a szabad szerelemnek épült ragyogó csarnokot vagy a kis orpheumoknak büntanyáknak szánt dohos separéit.

— Oh mert az orpheum nagyon praktikus!

Praktikus a végtelenségig!

Ha már számít a nagy közönség léha butaságára, mely egyforma értatlansággal bámulja meg a kutyák bukfeneczeit, a hasbeszélő arcfintorgását, a léggimnasztikusok hajmeresztő produkcióit, az excentric fekete harisnyáit és rózsaszín szoknyácskáit, miért ne számítana a gyomrára, miért ne számítana a torkára is?

Az orpheum, a modern kor perverz hajlamait kielégítő műintézet versenyre két hát vendégülvel és kávéházzal, fehérre terített asztalainál nemcsak szemgöngyörökdelő élvezeteket, de a gyomornak is kedves dolgokat kínál. — Vendéglős és kávéház vele nem versenyezhet, mert hisz hal' Isteni annyira még nem jutottunk, hogy ezek a borjufreicandauhoz vagy piccolóhoz még — — — élöhus is kínáljanak.

És előadás után, mikor a nép, az istenadta nép, akinek a circenses is elég volt, hazafelé siet. A ferenczvárosi kövér hentesnő javában szörnyűkodik a légtornászok veszélyes mutatványain, s a Petöfi-utcai bennszülöttek műkedvelők módjára ismétlik a zsidójargon poezis termékeit. Megtelnek a vendéglős és kávéházak legnagyobb konkurrensé, az orpheum tulajdonát képező elegáns téli kert, rejtelmes küllönszobák s a hangos cigányzene vagy egy magányos zongora hangjai mellett kezdetül veszi az igazi orpheumi élet.

A vállalat költségén elegáns ruhákba bujtatott női rabszolgasereg hitvány hamis foglalatú utánzatai a hire: francia chanson-énekesnőknek, pezsgődurr-gás és cigányzene mellett szerzi meg az előlegezett ruha árát, áruba bocsátva magát csillogó lomjaiért, tapasztalatlan gyermek-virágáruslányok

itt kapják első leczkéiket a szabad szerelem tudományában, amelyben ha alaposan kiképezték magukat, a koruson keresztül megnyílik számokra az út az orpheumok világát jelentő deszkái felé is. — Itt veszi kezdetét az az élet, melyet váltóügynökök, ékszervasárlások nélkül folytatni nem lehet, melynek kiegészítő részét képezik az adósságok, befejezését pedig a gyalázat vagy a pisztoly egy-egy csattanása.

Milyen jól mondja a budapesti tudományegyetem egyik nagyírú sebészprofesszora: »Ezek az intézetek csak arra jók, hogy a titkos prostitúció férfi-áldozatainak statisztikáját emeljék.«

És most még egy kérdést. Pro domo.

A székesfőváros adózó közönségének jó részét a vendéglősöket és kávéosokat nagyban károsító orpheumi vendéglős s kávéházak milyen jogezimen bírják ipar-engedélyeiket, amelyek elvesztik jogos természetüket már azáltal is, hogy nem ipar gyakorlására, hanem csak arra szolgálnak, hogy az orpheum erökészlete teljes legyen minden irányban s a bűn, mely a borgóztól meghibbant elméhez jobban hozzáfér s az elgyengült testbe is gyorsabban belekap, annál halásabb talajra találgon? Vagy talán az a magyarázata ezeknek az iparengedélyeknek, hogy ott a művészetet és szerelmet is iparszerűen őrítik?

Akkor adjanak az orpheumoknak ennek megfelelő iparengedélyt. Akkor legalább mindenki tudja majd, hogyan állanak a dolgok ezekben a műintézeteknek csúfolt bűnbarlangokban, amelyeket mindenestől erkölcsi s egészségrendőri felügyelet alá kellene helyezni.

Igy is lenne elég áldozat. De legalább kevesebb.

Salgóy Géza.

Adatok a pinczérszakegylet történetéhez.

— Történeti előzmények. Ismeretlen egének felmerülése. A repülő felhívások. Jelszók kidobása a pinczerek közé. Az előkészítő bizottság. —

I.

A mióta magamon tapasztalom, kezdem elhinni, hogy nem egészen egyforma dolog egy ügyért papíron dolgozni és ugyanazon ügyet az életben testtel-lelékkel szolgálni. Most is, hogy egy vállalkozásnak elbukta után, emlékeimet és írásbeli feljegyzéseimet rendezvén, egy nagy reményekre

jogosított, de semmit is beváltott egyesületnek, a „Budapesti szállodai-, vendéglői- és kávéházi-pincézerek stb. alkalmazottak szak- és munkaközvetítő egyesületének” történetét megírni, a hivatalnokok elemek szétromboló munkáját jellemezni akarom, érzem, hogy szemben a rendezetlen fogalmakkal, amelyek ezen — mondjuk rövidítve — szakegyletet kezdettől fogva kísérték és kísérik ma is nyugvó porában, valamint azon viszályokkal, amelyek a helykövetítés terén még mindig fennállnak, tollam gyengének fog bizonyulni a tárgy alapos feldolgozására és kimerítő leírására.

Ugy vélem azonban, hogy akkor, midőn a szakegylet, amelynek élére egyedül a veletlen és kényszer helyezték, történelmek megírásához fogok, csak önmagam iránt érzett kötelességet teljesíték, használnak az eszémnek, melyet hivatalnokok elemek nemcsak hogy megbuktattak, hanem hosszú időre a pincézerek előtt gyűlölték és megvetették is tettek, amely azonban, ha nem is ebben a formában, de bizonyára még új életre kelni s mindazoknak, kik a pincézerek ügyeivel foglalkoznak, sok dolgot fog adni.

Szeretném, ha ehelyütt, hogy a következők érthetőbbé váljanak, kimerítő rajzát adhatnám ama törekvéseknek, amelyek a székességekben a pinczerhelykövetítés ügyében hosszú idők óta időről-időre felmerültek s többnyire eredménytelenek maradtak. Sajnos azonban, hogy erre vonatkozólag daczára annak, hogy itt is, ott is kutattam, olyan kevés írott és hiteles adatot tudtam találni, hogy azok alapján sem idő, sem statisztikai adatok tekintetében kimerítő rajzot nem nyújthatok. Tudom, hogy ugy a „Budapesti pinczeregylet” mint az utjonnan alakult, ez idő szerint semmi életjelet sem adó „Budapesti kávésszerek köré” is foglalkoztak, sőt az utóbbi ma is foglalkozik alapszabályban megállapított helykövetítéssel, azonban épugy mint az elsőnek, a „Budapesti pinczeregylet”-nek 50 éves jubileuma alkalmával megírt történetében a helyszerzés megoldásait czélzó intézkedéseket feltalálni nem tudtam, épugy az utóbbinak intézményei is nemcsak előttem, hanem szélesebb körben is ismeretlenek maradtak. A „Budapesti pinczeregylet” állított fel ugyan egy ízben hivatalos helykövetítő irodát, de ez, mert sem a főnökök, sem az alkalmazottak részéről nem részesült a várt pártolásban, működését alig egy évi fennállás után befejezte. A „Kávésszerek köré”-nek helykövetítő irodája meg, ma is működik ugyan, de mivel működéséről hivatalos jelentések és kimutatások híján mi sem tudunk, azt hiszem, fennállását legfeljebb csak ak demikus értelemben vehetjük tekintetbe.

Annai tény, hogy a budapesti pinczéréség nemcsak legelőször jött rá a helykövetítési ügy rendezésének szükséges voltára, hanem hogy egyáltalán mily különböző, habar nagyrészt sikertelen próbálkozások történtek ez irányban, arról leginkább e lapok régebbi évfolyamai tehetnek tanubizonyoságot, amelyeknek hasábjain e kérdés állandóan napirenden volt. Hogy miért maradtak — véleményem szerint — e törekvések eredménytelenek és miért is fog minden a pinczerek hely- és munkaközvetítésének reformját czélzó mozgalom hosszú időn át meddő maradni, nem akarom itt fejtegetni, később talán lesz alkalom ezzel a részletkérdéssel is foglalkozni, s inkább áttérek a kérdés legújabb fázisára, melynek kiinduló pontja a Szegeden 1895-ben tartott országos pinczerekongresszus, illetve az ezen országos értekezleten hozott ama határozatok, melyek a helykövetítést a helykövetítők kezébe kivették, azt egy országos egyet keretében az egyesületek által eszközöltetni czéllozták. Nem ide tartozik annak bírálata, hogy az ott hozott elvi határozatok mennyiben fognak a gyakorlati életben megvalósulni, hogy azok következtében a kongresszuson képviselt egyesületek szervezetének átalakulása miként fog végbemenni, legyen itt elég annyit konstatálni, hogy a szegedi kongresszus volt az első, amelyen a pinczerek örendelkezési jogának megszerzése a hely- és munkaközvetítés terén legelőször mondatott ki elvben a pinczéréség egyeteme előtt, s hogy ugyanakkor, mikor a szegedi egyet ügybuzgó vezetői működése folytán a szegedi pinczeregylet helykövetítő irodáját megnyitotta, Kassán, Szombathelyen stb. is megkezdtek a pinczeregyletek az elhelyezést. Előrelátható volt, hogy a székességek városban a dolog nem fog ily egyszerűen menni s hatalmasabb formára lesz szüksége az eszémnek, hogy itt — a multak tapasztalatai után — csak felszínre is verődhessek.

Ez be is következett. Gyorsabban talán, mint kívántuk volna. Az 1895-dik év telén Budapestent egy a pinczéréség körében eddig sohasem tapasztalt túnmény lépett fel. Ismeretlen, magukat pinczereknek „szakértárs”-nak nevező egyének jártak üzletről-üzletre, nem válogatva szálloda, vendéglő, kávéház és koremsa között és véres hangon fogalmazott felhívásokkal osztoztattak szét, amelyeknek éle leginkább a helykövetítők ellen irányult. A gyűlések színhelye a Szechenyi-téri kioszk, összehívói egy Braun és Mayerhofer nevű expinczerek, ismert szocialista agitátorok gyermekei mindketlen. Az esti órákban tartott gyűlések közönségét ismeretlen, soha és sehohsem látott állítólagos pinczereknek mondták azok, akiknek ismételt kérésére

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb
von UDAPEST, VIII.
Leopold Neumann Museum körút 10.
fabrizirt seit Jahren als Spezialität
Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-
Decken und Rohrzeitungshalter aus
dem besten Material.
Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet
A világ-
hírdő „Grafit mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: BAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88. V., Dorotya-u. 8.

Szállítanak

**szálloda-sürgöny-
és telefon-berendezéseket,
szálloda-harangokat,
villámhárító- és villamos-világítási-
BERENDEZÉSEKET**
olcsón, solid és szakszerű kivitelben
jótállás mellett.

Túntázások és hamisítások elkerülése végett
kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORFI KÉRNI



dugaszba
beleégetve
ozmikeje
kék
Neptun-
védjegyvel
van
ellátva

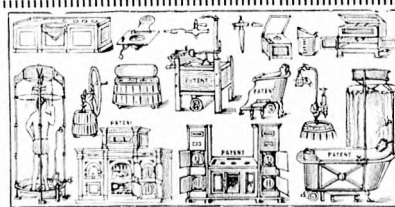
Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.
KRONDORFI
szénsavtartalmú savanyúvíz
a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.
A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőit kölcsonöz.

Budapesti raktár:

V., Szechenyi-utca 3. szám.



BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12 29.

Készít cs. és kir. szab.

szétrakható jégszekrényeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör ön-
pezsgető-csapot, konyha felszerelési
tárgyakat.

Fóráktár Alpacca-ézüst és Alpacca
asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a
Brunner és tása bécsi gyárából, teljes lég-
szesz és vízvezeték berendezési vállalat.

Arjegyűk és költségvetés kívánatra ingyen.

STEINER J.

Budapest, VI., Terézkerút 34. szám alatt

tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávé uraknak
közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.

nehány barátommal első ízben a Szechenyi-térre, a hetedik-nyolczadik ilyenforma gyűlésre ellátogattunk.

Szerény voltunk tudatában megjelenésünknek mi magunk nem tulajdonítottunk valami nagy fontosságot, meglepetésünk azonban annál nagyobb volt, midőn az ülés egyik vezetője bennünket valószínűs ünnepi beszédben üdvözölt és az összegyűlt 100—150 ember éljenezése után magunkat egyszerre a tanácskozási asztalnál láttuk, s csak a hevenyében összehűlt gyűlés után tudtuk meg, hogy mi egy „előkészítő bizottság” tagjainak, én pláne annak elnökövé, választottunk meg.

Gyűlés után magam köré gyűjtve hozzám hasonló gondolkozású barátaimat, a mozgalom vezetőit bizalmas értekezletre hívtam össze. Ezen értekezlet, a mozgalom vezetőinek ottan kifejtett nézetei, vissza nem adható kifakadásai főnökeink ellen, csakhamar meggyőztek arról, hogy vagy rögtön vissza kell vonulnom barátaimmal együtt, vagy ha az eszmét megmenteni akarom, a mozgalom kezdeményezői ellen állást kell foglalnom.

Utóbbi választottam, még pedig azért, mert a mozgalom alapeszméjének helyességét belátva, szükségesnek tartottam, hogy a pinczerekhelykövetítés ügyének reformálásán a székességek pinczérésége is részt vegyen, nemcsak azért, hogy így a pinczerek visszanyerjék örendelkezési jogukat, hanem azért, mert az eszémnek általános voltánál fogva, mely bizonyára minden pinczer előtt egyformán kedves, már ekkor arra gondoltam, hogy ez az eszme, ez a mozgalom legalkalmasabb arra, mivel éppen nem ideális dologra, hanem a mindennapi kenyérré vonatkozik, hogy a székességek pinczereit egy oly táborba egyesítse, mely a ma aralkodó vezérszékét, a nyugdíjgyesület megalapítását, a szakiskolák létesítését, a millenárius pinczerekongresszust legjobban fogja megvalósítani.

Vállalkozásom nehézségével, a leküzdendő akadályokkal tisztában lévén, munkatársak után néztem s már ekkor szocialista tendenciákat eláruló kezdeményezők ellen Hebel Gyula, ifj. Steiner Miksa, Silberer József, Karpf Béla, Schurek Károly, Bronner Miksa, Einfall Edé, Sárközy István, Reinitz Béla barátaimmal szálltam szembe, hogy az egyesület vezetéséből a kezdeményezők által inaurált szellemet kioltassam.

Mint az előkészítő bizottság elnöke, 1896. január 23-ikán összesen hét-nyolcz ülést tartottam. Ezen idő alatt főgondot a taggyűjtésre fordítottam, s miután időközben a helykövetítői állások betöltésére vonatkozólag is érkeztek be pályázatok, még pedig Wienerberger S., Hirschkrón S. stb. részéről, előkészületeket tettem havi közgyűlésre, amelyen az egyesület végleges megalakulását czélloztam.

A közgyűlés előkészítésére vonatkozó intézkedéseimről, valamint arról, hogy kiket akartam megnyerni az egyesület vezetésére s hogyan akartam már ekkor összeköttetést létesíteni a már fennálló pinczeregyletekkel majd jövőre. **Róth Károly.**

A bor és konyak sterilizálása villamosság segélyével.

Valóban óriási az a siker, melyet ma már a technika terén a villamosság segélyével elérnek. Az a boraszoló szikra, mely zivatar alkalmával a fellegetek és az égboltot kettéhasítani látszik, mely fényével az egész környéket bevilágítja, mely minden lényt morajával megrázkódtat, lecsapva a földre, öl, zuz, gyújt és minden lényt elpusztít mérhetetlen gyorsaságával, mely eléje akad; azzal a szikrával ma ugy lehet banni, azt ugy meg lehet szelídíteni, oda lehet vezetni, azzal azt a munkát lehet végezteni, mit az ember akar és ahogyan akarja.

Még abban az időben, midőn Volta a beka-czombok rángatózásából kiindulva, felfedezte a villamosságot, nem képzelték, miszerint azon erő segélyével a későbbi századokban utazni, írni, beszélni fognak, hogy az az erő kimondhatlan munkát képes végezni. Óriási fizikai munkáján felül még igen nagy kémiai bontó hatását és azonfelül igen nagy glöképességét sem ismerték, melyet különösen az alsóbb rendű szervezeteknél nyilvánít.

Mindenki ismeri a villamosságnak, a villámnak azt az óriási hatását, hogy egy embert, sőt annál erősebb szervezetű lényt épen oly könnyen képes megölni, mintha az utjában sem lett volna. Tudva ezeket, könnyen elképzelhetjük, hogy mennyivel csekélyebb erő előleges arra, hogy egy kisebb szervezetet, p. o. egy mikroszkopiai lényt villamos uton kivégezzünk.

Ezen ölv hatáson alapszik a villamosságnak a sterilizálási czelokra való használata.

Még teljesen nincsen kiderítve, hogy mennyi az a minimális áram, mennyiség, mely képes az egyes bakteriumokat megölni, de valószínű, hogy az függ a viszonyoktól is és épen ugy, mint a hőnek a hatása változó a gombafajták szerint. Mindenesetre azonban igen fontos, hogy a sterilizáló folyadék minden részét áthassa a villam-áram, mert csak így képes megölni teljesen a benne levő gombákat.

A bornak a pasteurizálásán tehát, mint a fen-
tebbiekben látjuk, teljesen pótolhatjuk a villamos sterilizálással.

A sterilizálás eszközeire többet szerkesztettek készülékeket, melyek többé-kevésbé megfelelők és vele mindenféle folyadékot lehet sterilizálni, azaz bakteriummentessé tenni.

A sterilizálásra szükséges villamosságot villanytelepek szolgáltatják, melyet javított Bunsen elemekből vannak összeállítva, lehet azonban használni dynamo-elektromosságot is, ha rendelkezésre áll. E célra használhatunk négy telepet, melyek mindegyike 70 Voltányi áramot szolgáltat, s hozzá csatlakoztatunk egy gépezetet, mely az áramerő szabályozására szolgál s egy Voltmérővel van ellátva, mely a villamosság nagyságát mutatja. A sterilizáló gép belső szerkezetét a villamvezeték pozitív és negatív elektrodjai képezik.

A sterilizálendő bor befolyik a kis szekrénynek látszó gépbe és végig folyva az elektrodokon, a villamáram azt sterilizálja, azaz a villamáram megöli a borban az összes gombát, az erjedést, ezetese-dést, keseredést stb. okozó gombákat. A sterilizált bor a szekrény elején egy kis csővön folyik ki a hordóba vagy az alája állított szekrénybe. A gép többféle nagyságban készül, különféle üzemekre, úgy hogy a nagyobbakkal óránként 10 hl. bort vagy konyakot is lehet sterilizálni.

Egy ilyen sterilizáló gép van kiállítva az ezredéves országos kiállítás szőlő- és borgazdasági csarnokában, vele tettek nemrég nagyobb szabású kísérleteket. Ugyanis többféle homoki új bort sterilizáltak különféle erősségű villamáram segítségével. A bor a sterilizálás előtt vegyelemezve lett s a sterilizálás után is. A sterilizálásnál négyféle villamárammal tettek kísérletet, u. m. 142, 200, 240 és 280 Voltaerősségű árammal.

Ezekben kívül kísérletet tettek többféle konyakkal 240 és 280 Voltányi árammal. A bornak a színén a villamáram behatása nem volt észrevehető különösen a gyengébb villamáram behatása mellett. 280 Voltányi áram behatása alatt azonban már igen gyöngyözve jött ki a lefolyó csővön a bor, mi annak tulajdonítható, hogy igen erős volt az áram és erősen megbontotta a bort s a víz bontási terméke az oxygen és a hydrogen gyöngyözve jött föl a felüleire. A bor ízén nagyobb változás nem volt észlelhető, bár ki lehetett azért venni, hogy a villamáram behatása alatt kissé simább, kellemesebb ízűvé alakult.

A konyak sterilizálásánál erősebb árammal sem lehetett észlelni gyöngyözést, mi a magasabb szesz-tartalomnak tulajdonítható. Itten azonban határozottan érzett az izjavulás, a durva új karezőlő iz teljesen elmuld s szép reményekre enged következtetni azon irányban, hogy egy a konyaknál, mint a bornál aszkolással kapcsolatosan sterilizálásra nagy jövő vár.

Végleges ítéletet azonban még az egész dologról, miután az ma még csak kísérletezés tárgya, nem lehet mondani, de mindenesetre figyelmet és mélyebb buvakodást igénylő felfedezés, melynél ha ama kérdések is tisztázódnak, hogy minő mérvű villamáram alkalmazásával pusztulnak el a gombák s hogy minő befolyással van a sterilizálás a bor érsére is, a gyakorlat nagy hasznát veheti.

Kövesi Ferenc.

Az országos ipari kongresszus.

Már hetek óta serényen folynak az ezredéves kiállítás alkalmából szeptember hó 21., 22. és 23. napjain rendezendő gyáripari kongresszus előmunkálatai. Az eddigi értekezletek a kiállítási csoportbeosztás alapján több összefüggő csoport, illetve rokoniparág képviselőinek részvételével tartottak. Tekintve azonban az iparoság, de különösen a gyáripar körében jelentkező és mindegyre fokozódó érdeklődést, a kongresszus vezetősége indítatva érezte magát az egyes szűkebb iparágak képviselőit külön szaktanácskozásra felhívni, mely alkalommal tag tér nyílik az egyes szakmákat külön-külön érdeklő speciális kérdések alapos megbeszélésére. Lehetősegg mellőzve a gazdaságpolitika nagy alapvető kérdéseit, ezen kongresszus főképen az egyes iparágak szorosabb értelemben vett fejlesztését vagy a fejlődést gátló akadályok elhárítását vette fel programjába. Az idevonatkozó és határozottan emelendő konkrét javaslatok végrehajtását a kongresszust rendező országos iparegyesület fogja eszközölni.

Az ipari kongresszus iránt meglévő nagy érdeklődés legjobb fokmérője azon több száz jelentkezés, mely eddig már az ország kiválóbb iparosai részéről beérkezett. Ezen országos értekezlet imponáns keretere enged továbbá ama tény következtetni, hogy három külön tervezett szakkongresszus, egészen ide csatlakozva, ennek keretében önhajtja az illető szakma kívánságait érvényesíteni. Javaslatok is szép számmal jöttek, bár azok zöme e hónap folyamán várható. Érdekes adatként emeljük ki, hogy a munkaviszony és általában a munkasüveget érintő szociálpolitikai kérdések számos felszólalás tárgyát képezték, a melyek aztán öszszefüggő néhány önálló javaslatban fognak a kongresszus napirendjén szerepelni. Megjegyezzük, hogy az orvoslást igénylő ügyet, a megoldást igénylő kérdést épen nem szükséges a maga teljességében kimeríteni, elég egy rövid levélben, esetleg néhány adat felsorolása kíséretében arra

Lefkovits testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű
legdinatosabb
Tekeasztalok
raktára.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdiszesebb kiállításig úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, do-minó, újságkeret stb.

Kitüntetve a következő kiállításokon:

Budapest, Bécs, Páris, Brüsszel, Antwerpen és Szent-Pétervár

Szállodák, kávéházak és vendéglők részére

bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával kitünő és a legkényesebb izlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsörendű kávéjai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű cukrász-osztályunk legelső szakférfiak vezetése alatt áll.

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

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, diszes kiállítással, legjobb minőségben

20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt szelet-forma fagylaltokat, szerviroztatunk.

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak.

kifogástalan minőség.

pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

„Sanitas”

sterilizált szikviz és fagylaltgyár

és szikvizgyárakat berendező

TELEFON! részvénytársaság TELEFON!

BUDAPEST,

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

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi ezég

Piatnik Nándor és fiai

a fővárosban, nagymező-utca 26. szám egy játékkártya-gyárraktárt nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi cikkkekből, mint: elefántcsont-billárdgolyók, dákók, sakki, dominók, dákó-kréta, írótábla stb.-ből. — Továbbá mindennemű játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany széllel vagy anélkül tisztíttatnak. Ezen gazdag raktárt Piatnik Vilmos úr, a gyárosnak fia vezeti, ki azt egy a budapesti, valamint a vidék kávéházatulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genreből tartatik.



csupán reámutalni. Egyes iparostól alig lehet kívánni, hogy mindennapi elfoglaltsága közepette az általános iparpolitikával rendszerint összefüggésben lévő ügyet minden oldalról megvilágítson, hanem a kongresszust előkészítő bizottság feladata, hogy a beérkező indítványhoz, — a mennyiben az további kidolgozást egyáltalában igényel — szak-előadót jelöljön ki.

A kereskedelemügyi m. kir. miniszter a kongresszus tagjait következő kedvezményekben részesíti:

a) Az összejövetel rendezőbizottságának megkeresése alapján a kongresszus minden egyes tagjának egy öt beléptijegyből álló füzetet az ezért járó 2 fnt 50 kr. helyett 1 forintért bocsájtott rendelkezésére.

b) Intézkedett az iránt, hogy a magyar királyi államvasutak igazgatósága az összejövetel rendező bizottságának megkeresése alapján darabonként 1 krajczárba kerülő igazolványokat bocsásson rendelkezésére, mely igazolványok alapján a kongresszus illetve diszközgyűlés stb. tagja a magyar államvasutak és az ezek kezelése alatt álló vasutak vonalán I-ső osztályon 2-od osztályon, II-od osztályon 3-ad osztályon, III-ad osztályon pedig 2-od osztályon féljeggyel utazhatik.

Azonkívül a székesfőváros is intézkedéseket tett e kongresszus tagjainak minél olcsóbb éjszakköz-lésére.

Mindeme támogatások csak fokozhatják az iparosság ügybizalmát, a mennyiben ebből kiderül, hogy a legfőbb tényezők is kiváló súlyt tekintenek a hazai ipar fejlődésére. Mintán a kongresszus előkészítése, de különösen a kongresszusi tárgyak sokszorosítása és közrebocsátása némi költséget igényel, a kongresszusban résztvenni kívánók tagdíjat tartoznak fizetni, mely személyenként 5 fruban állapított meg. Ennek fejében a résztvevők a szükséges jelvényt, nyomtatványokat, valamint a kongresszusról kiadandó művet díjmentesen kapják. A székesfőváros látványosságainak kedvezményes áron leendő megtékitése és egyéb szórakozások ügyében külön rendező-bizottság fog eljárni.

A kongresszuson való részvétel iránti jelentke-zések, valamint esetleges indítványok az országos ipari kongresszus előkészítő-bizottsága ezimere (Budapest, VI., Uj-utca 4. szám, I. em.) intézendők.

A méz az ó-korban.

Az emberi nem legregibb élvezetszerői közé tartozik kétségkívül a méz is, ami abból is jogosan következtethető, hogy az emberek ősidőktől kezdve ép oly gondallal igyekeztek szaporítani az élvezetszerkeket, mint a nem ugyan inyiskálódó, de tápláló anyagokat. Ugyanazon vágyval, kitartással, lusta szorgoskodással és találgatónysággal, amellyel a legelőn magára hagyott gyermek a dongóméhet mézacsokója miatt elfogja, mentek rászűrészek és népek a méhek édes terméke után és a mézgazdag országok hírneve a nép művelődési fokát legjobban jellemzi. Minthogy régebbi időkben a cukrot még nem ismerték, a méz volt szükséges szerűen a legkényebben megszerezhető s a természet gondoskodása folytán kész állapotban nyerhető édesítő anyag, amiért is az emberiség történetében igen nagy szerepet játszik. A ó-korban sok ország úgy mézgazdag volt, hogy a rajtuk keresztül vonuló hadakozó hadseregek a rajzó méhek miatt utjukban megállni voltak kénytelenek.

A méhről szóló legrégibb történeti feljegyzések, melyek a Krisztus előtti 2000-dik évből származnak, India óslakóinál ezen édes anyag szolgált az újszülött gyermekek első táplálékaként s az isteneknek bemutatott áldozatul. Az ó-korbeli hindu népek kiterjedt mézkereskedést is folytattak. Mapha — ind költő — egyik költeményében a méheket a lótszivirág könyneinek nevezi, amelynek kelyhéből kelnek ki reggel a méhek mint a szemből a könynek. Az ind királyokat mézzel kenték fel, a méztermés hatoda is őket illette váltáságkép. Brahma papjainak a mézélvezet tilos volt.

A perzák főistenének, Mithrasnak, csak mézet volt szabad áldozni, s az ő kultuszával foglalkozó papok kézműsásra viz helyett csak mézet használtak, amialtal azt akarták jelezni, hogy kezeiktől minden gonosz távol áll. Így szokták nyelvüket is mézzel benedvesítés által minden gonosztól menten tartani. A görög történetírók feljegyzései szerint az egyptomiak is használtak mézet áldozataiknál. Sophoclesnál találjuk a következő feljegyzést: »A legbecsebb ajándék az istenek részére a méhek viaszkepte műve.« Sőt az istenek tisztelt Apisnak is mézkalécsot áldoztak, aminthogy a Nilus mentén lakott népek a mézet mindennapi ételként fogyasztották, amiről a régi feliratok leghevesebben tanuskoznak. A méh józói produktumát az ó-korban kiválóan egészséges eledelnek tartották. Így az arabok Koránjában a méhről a következő feljegyzést találjuk: »A méh testéből egy nedv folyik, mely színére nézve különböző és erősséggel foglalt magában az ember számára.« Midőn egykor egy ember elpanaszolta Mohamednek, hogy az általa beteg testvérenek orvosságul rendelt méz mitemen használt, a nagy bölcs így felelt: »Menj és adj neki több mézet, mert Isten igazmondó s testvéred teste hazudik.« És az ember szót fogadván a parancsban, beteg testvére állítólag csakugyan meggyógyult. Rafael szerint az arab beduinok a gazdagok boldogságát jelképeleg úgy állították elő, hogy azokat álmutokban, egy mézesöt tartva szájukban, festették le.

A biblia zsidói is ismerték a mézet, mely a szentírásban gyakran említetik a képletes beszédformákban. A biblia nem kevesebb mint 21 ízben nevezi Palástinát »tejjel-mézzel folyó ország«-nak, amely hasonlattal különben görög s római írónál is találkozzunk. Dávid király sem ismert edesebb ételt, mint a mézet, amelyről azonban nagy bölcsen, azt is megjegyzi, hogy túl nagy mértékben élvezve, elrontja a gyomrot. Mózes könyveiben találjuk feljegyezve, hogy a zsidók a mézet a tészta elkészítésénél is használták és hogy azt a gyermekek táplálására is felhasználták. Különösen feltűnő, hogy a zsidóknál az áldozatok bemutatására nem volt szabad felhasználni. Philo szerint e tilalom azért állott fenn, mivel a zsidók a méhet a »tisztátalan állatok« közé számították. E feltevés azonban téves, és a tilalom inkább magyarázható azzal, hogy a méz elégetésekor igen kellemetlen szagot terjeszt, vagy a mi még valószínűbb, azzal, hogy a méz erjesztőanyagot tartalmaz magában s így a tényleg eltöltött erjesztővel rokonságot mutatót fel. Azonban válságul felhasználható és meg van írva, hogy Jákob az egyiptomi helytartónak és Jerobeam felesége Ahia prófétaának mézet vittek ajándékba.

Dacára annak azonban, hogy Kanaán a mézben ily gazdag ország volt, a bibliaiban csak egy helyet találunk, amelyben a gyakorlati méhneveléssel összefüggő feljegyzések foglaltak. Annyi bizonyosnak látszik, hogy legelterjedtebb a »vadméz« lehetett, az, amelylyel kereszteltő szent János is táplálkozott a pusztában időzése alatt. Ez az ugynevezett »erdei méz«, mely Sam. I. 14., 15. versében is fel van említve és amelyről Plinius természetrajzában azt állítja, hogy jószaga nem valami kitűnő, mert a késő őszi virágokból származik. Ezen római írónak különben az édes ségi eledel eredetéről a következő nézete volt: A méz, amelylyel a méhek a viaszsejteket megtöltik, a levegőből származik, különösen pedig akkor, ha a kutya (csillag) van az égen, sohasem azonban a hét csillag felkelte előtt s csak a hajnali órákban. Ennek következtében a hajnalderengés alkalmával a fák leveleit mézzel borította találjuk s aki reggel a szabad ég alatt volt, észrevehette, hogy ruhái egy folyadékkal voltak eltelve s hogy haja is összeragadott. Legyen ez az ég izzadánya, a csillagok nyála, vagy a megtisztuló levegő nedve, tiszta, derített és olyan alkotás maradna, mint ahogyan először lefolyt, mivel azonban nagyon magasról esik le, már utközben bepiszkolódik s a földnek vele szemközti kiáramló párái által megromtatik. A levelekből és növényekből kiszivattván és a növények gyomrába jutván (mert ezek szájukon keresztül hányják ki), még a virágok nedve által is meghamisították s a méh-lakokban felbomlik, s mégis ily sokszoros változás dacára is még mindig égies élvezetet nyújt. Mindig ott a legjobb, ahol a legjobb virágok kelyhében rejtőzködik. A méz azonban eleinte époly folyékony, mint a víz, az első napokban épügy pezség, mint a must s tisztul. A huszadik napon megvastagszik s vékony bőr képződik rajta, amely az erjedés hajja által képződik. K. S.

Gyümölcsborok.

(Cseresznyebor. — Mazsolabor. — Ratafia.)

A cseresznyének borkészítésre és pálinka előállítása czéljából való felhasználása nagyon ajánlatos, mivel a jóvedelem, melyet ily módon a cseresznyezüretből magának biztosíthatunk jelentékeny s mindenesetre nagyobb annál, amelyet ugy nyernék, ha a cseresznyét mint ilyent értékesítjük. Ami az e czélra felhasználandó cseresznye minőségét illeti, legjobb, ha a pálinkagyártásra a nagy, kemény és világoszínű féléseket használjuk, a cseresznyeborhoz ellenben a későn érő, nagy, fekete színű, édesízű használjuk, mivel ezek nemcsak elegendő erősségű, de egyuttal tartós és szép sötétvörös bort szolgáltatnak.

A felhasználandó cseresznyéket mindenekelőtt száruktól szabadítjuk meg, a rothadt vagy nem eléggé érett cseresznyéket eldobjuk, mivel ezek a borknak eltarthatóságát és szép színét megromlítja. A cseresznyéket ezután hengerek közt szétnyomjuk, és pedig úgy, hogy a magok is eltörtessenek. Az utóbbi felette fontos, mivel a csont héjú maggal bíró gyümölcsökből nyert borok sajátságos illata csak úgy fejlődik ki jól, ha a szétzúzott magvak részt vesznek a keverék erjedésében. Az így keletkezett elegyet erre alkalmas edényekben erjedni hagyjuk. Hogy az ugynevezett kalapból, vagyis azon tömegből, mely a gyümölcszuzadékból az erjedés egész tartama alatt kiemelkedik, ezetsav ne képződhessék, a kalapot egy pálczikával naponként többször megkeverjük a már keletkezett gyümölsében. Ha zárt erjesztő edényeket használunk, mint például a vörös borok erjesztésének, úgy ezen elővigyázati rendszabály teljesen felesleges.

Ha a felhasznált cseresznye nem valami nagyon édes, úgy a belőlük nyert bor is nagyon gyenge fog lenni. Ilyenkor helyesen cselekszünk, ha az erjedés alatt fehér czukrot adunk a cseresznyéhez, még pedig 100 kilogrammokról 2—3 kilogrammot. A cseresznyekeverék önmagától megy át szesz erjedésbe, az erjedés azonban, valamint a nyerdő bor is sokkal erősebb lesz, ha az erjedést borseprő hozzáadása által indítjuk meg minden 100 kilogrammra körülbelül 0.5 kilogramm seprőt számítva. Ha az erjedés már annyira előrehaladt, hogy a keletkezett folyadék már csak gyengén, édesízű színe pedig szép vörösnök mutatkozik, a bort egy az edény fenekén levő csap kinyitása által lefolytí engedjük s az edényben levő maradékot kisajtoljuk. A bort ezután hordókba tesszük, amelyekben mindaddig állni hagyjuk, míg erjedése teljesen befejeződik, ezután az aljról tisztán lehúzzuk s kis hordókba visszük át, amelyeket mindig teljesen megtölteni szokás, s csak akkor

SZT.-MARGITSZIGETI ÜDÍTŐVIZ

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

Kitűnő eredménnyel használtatik:

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

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásványvíz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90—97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Kőbányai Király-serfőző részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört
Királysört
Márcziusisört
Koronasört
és
Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

A hangszer-kiállításon

minden nap d. u. 4—7 óráig

MARGIT ÉS GIZELLA

leányaim saját készítésű czimbalmaimon kettesben hangversenyeknek, belépti díj nélkül.

Ajánlom dúsan felszerelt hangszer-raktáramat: tegedű, fuvala, harmonika, automaták zenével, zongora, cimbalomok s egyéb hangszerekben. Cimbalom-iskola 2.50, cimbalmozók folyóirata egy évfolyam 4.80. Elfogadok minden e szakba vágó javításokat. — Képes árjegyzéket ingyen küldök.

Tisztelettel

Horváth István
ő cs. és kir. fensége József
főherceg udv. szállítója
Budapest, Erzsébet-körut 2
és Kerepesi-ut 46. sz.

Großes Lager

der besten Leinwände und Tischzeuge
Herren-, Damen- und Kinder-Wäsche
Tappiche, Vorhänge

JOSEF KUNZ & Co

Budapest, V., Deákplatz.

Uebernahme ganzer Brauereistaffungen.

Bester Bezug für Hotel- u. Restaurations-Einrichtungen

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
legítisztább égyényes
SAVANYÚ-KÚT

legjobb asztali- és üdítő-tal,

kitűnő hatásának bizonyult köhögésnél, gégebajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

kezdjük palackozni, ha már meggyőződünk róla, hogy a bor a meleg szobában nem kezd új erjedésbe átmenni.

Ha arról van szó, hogy a cseresznyéből pálinkát állítsunk elő, teljesen a most leírt módszer szerint járunk el, azzal a különbséggel azonban, hogy a keveréket mindaddig az erjesztő edényekben hagyjuk, amíg az erjedés teljesen befejeződik. A kisajtott folyadékot ezután vagy rögtön lepárolhatjuk vagy mindaddig a hordókban engedhetjük állni, amíg a lepárlásra éppen ráérő időnk van. A lepárlás vagy egyszerű desztilláló hóllyaggal, vagy pedig rektifikáló készülékkel történik. Rendszerint először 28 fokos szeszt állítunk elő, s csak ezután csináljuk ismételt lepárlás után kellő erősségűvé. Mint minden szesz, úgy a mazsolazéppálinka is eleinte nagyon nyers ízű, s csak később lesz gyengéd és rendkívül kellemes illatú. Minthogy hordókba való raktározásnál a párolgás által felette sok szeszt veszítenénk, sokkal célszerűbb azok helyett nagy kosárpalackokat használni és ezután ezekből ismételten újabb palackozókba áttölteni, hogy szesz a levegőből szénsavval vehessen fel s illata teljesen kifejlődhessék.

A cseresznyeboron kívül ritkán találkozunk nálunk a mazsolaborral, Elzászban azonban igen kedveltital, s nagyobb kelendőségért csak a kedvezőtlen vámvizonyok teszik lehetetlenné. Pfalzban azonban nagyon állítják elő és árusítják is mint más bort.

A Pfalzban például olyan borkereskedő cég is létezik, mely a mazsolakivonatból czukor hozzáadásával készíti bort. A kivonatot mint vékony szörpöt árusítják, amely szörpben a must valamennyi alkotórésze feltalálható. Ezen kivonatot vízzel hígítják, s borseprő hozzáadásával erjesztik. Rövid idő múlva kész a bor. A borknak ily módon, vagyis mazsolaszörp felhasználásával való előállítása az azzal foglalkozóknak rendkívül jövedelmező foglalkozást biztosít, amennyiben egy hektoliter mazsolabor előállítása alig kerül többre 11 márkánál. Elzász-Lotharingiára a mazsolabor-előállítás annyiban bir jelentőséggel, mert előállításával kibújnak a mesterséges borokra kivettelt nagy állami adót alul.

De különböző gyümölcsökből is állíthatunk elő borokat. Az »Allgemeine Wein-Zeitung«-ban olvassuk, hogy egy gyümölszermelő, valóságos kényszer alatt, ily módon állított elő gyümölsort:

A csemegéit fel nem használható gyümölszereket u. m. epert, málnát, ribizskét, egres, cseresznyét, meggyet, barackot, őszibarackot és császárkörtét s pedig mind-egyiket a maga érési ideje szerint álló, ugynevezett Bodegahordókban (250 literes Sherry és Malagahordók) gyűjtötte össze, miután a rothadt gyümölszert eltávolítása után, a még egész gyümölszereket összepréselte. Az így keletkezett gyümölsnedvet ezután az összepréselt gyümölszettel együtt erjedni hagyta. A hordók megtöltésénél ugy járt el, hogy azok $\frac{1}{3}$ részben gyümölszettel és gyümölsnedvvel voltak megtöltve.

A befejeződött, felette heves erjedés után a gyümölszert rektifikált 95 százalékos spritttel öntött és az egészhez a szükséges képest fehér czukrot adott. A spritt egyrészt a gyümölszert kilugozását idézte elő és ezután újabb erjedést idézett elő.

Midőn a hordók alsó negyedét porcelláncsappal megcsapolták, kitűnő, hogy kiváló finom, teljesen tiszta gyümölsort állott elő, melynek színe és illata az illető gyümölszerek, amelyből készült, színevel és illatával mindenben megegyezett. A vadon tenyésző gyümölszerekkel tett kísérletek is teljesen hasonló eredményt adtak.

Ezen egyszerű tény arra utal bennünket, hogy ha gazdag a gyümölszerművésünk, mi is tegyük kísérleteket gyümölszerek előállítására. Megjegyezhetjük még, hogy itt tulajdonképen édes borokról nem beszélhetünk, hanem inkább gyümölszerek-likörökről, amelyeket a franciák más liköröktől eltérően maga alkoholtartalma folytán ratafiának neveznek, amelyek különösen kiváló minőségben úgy állíthatunk elő, ha a gyümölszerekhez 50—60-százalékos sprittet és több-kevesebb fehér czukrot adunk.

Rónai Béla.

Pikler Armin ipartársulati alelnök, az Operakávéház tulajdonosa, több heti távollét után a napokban tért vissza sifokai fűrdő tartózkodásából.

Haláleset. Niekolletti Edét, a budapesti kávéipartestület köztiszteletnek örvendő tagját sulyos csapás érte, forrón szeretett nejének szül. Schweighofer Teréziának, kivel 28 évet töltött el boldog családi életben, f. évi augusztus hó 27-én rövid betegeskedés után történt elhunytával. A meghaldogult végtesztességén f. évi augusztus hó 29-dikén delután 3 órakor nagy számban jelentek meg a mélyen sujtott férj kollegái is, kik őszinte szívvel osztozkodtak a vesztés férj fájdalomában. A vallás szent igéi adjanak neki vigaszt, a meghaldogult hamvain pedig legyen könnyű a hant.

A »Budapesti biliárdkedvelők páholya« által rendezett 12.000-es nagy karambolverseny, mely Sztanoj Miklós kávéházában 8 napon át mindig szép számú közönség előtt folyt le — Sztanoj Miklós győzelmével végződött. Végeredménye következő: Sztanoj Miklós mester 249 lőkésre csinált 12.000 pointe, átlaga 48-19, legnagyobb sorozata: 914, 502, 420, 410, 329, 317, 285, 273, 194, 189. Ludvig Károly — előnye 8000 — 249 lőkésre csinált: 2872 pointe, átlaga: 11-53, legnagyobb sorozata: 200, 171, 160, 109, 102. Sztanoj Miklós győzelme kétszeres, mivel ily nagy játszmában ugy sorozat, mint által tekintetben minden magyar biliárd-mestert felülmúlt, miért is bátran nevezhetjük őt Ausztria-Magyarország mesterének.

A »V. L.« dühtől tájékozó ajkkal válaszol multkori megjegyzésünkre. Hát bizony nem re-
flectálnak erre a feleletre, ha csak a jeles lap,
melyet többszörös diplomákkal — talán az éve-
szeti és ivászati tudományokban? — bíró urak
szerkesztenek (Talán jobb volna, ha nem diplo-
májuk, hanem szaktudásuk volna?) bennünket
hazugsággal nem vádolna, anélkül, hogy meg-
mondaná, hol, mikor s mit hazudunk? Tetszik
látni, mi nemcsak magyarul, hanem magyarul is
tudunk beszélni. Hogy mennyire közelítjük meg
a »V. L.« szerkesztőségét, azt sem mi, sem a
»V. L.« nincs hivatva eldönteni, de ha igazán
kíváncsi a többszörös diplomákkal kitüntetéssel
minősített szerkesztőség a tényleg meglévő kü-
lönbségeket megismerni, informáltassa magát az
országos vendég-lös-kongresszus előkészítő bizo-
ságán történekről, ahol mindkettőnkéről szó volt,
még pedig az ítéletre leginkább hivatotak részé-
ről. Biztosíthatjuk, megérdemli az utánjárást Ta-
nulni mindig jó és hasznos. Többet azonban nem,
viszonzválaszunk.

Egy öreg honvéd, nagy idők tanuja járt szerkesztő-
ségünkben. Örömtől remegő hangon beszélt el, hogy a
B a s e l és K a u f m a n n ezég 100 honvéd részére
küldött a millenium alkalmával jóféle liköröket, s monda-
nánk el azt a velünk összekötötésben álló nagykeres-
kedőknek s gyárosoknak. Jó szívvél teszünk eleget az
öreg ur kérésének s reméljük, hogy gyengédségük a jó
példa utánzására fogja őket bírni.

Am Feuer zu beleben. Ein vorzügliches Mittel,
um matts Feuer zu kräftigen, hellm Aufbrennen oder
um verlöschende Kohlen wieder in Gluth zu bringen, ist
ein wenig Koteophonium, und sollte daher jede Hausfrau
von diesem billigen, leicht aufzubewahrenden Material immer
einen kleinen Vorrath halten. Ein nußgroßes Stüchchen in
die vergehende Gluth geworfen reicht hin, um in wenigen
Secunden alle Kohlen in hohe Gluth zu setzen; das Ko-
teophonium schmilzt und ergießt sich dabei über das glim-
mende Feuerungsmaterial dergestalt, daß Flamme und Hitze
in kürzester Zeit zunehmen und dann sich geranne Zeit
kräftig erhalten.

Das Tabakrauchen in den verschiedenen Ländern.
Schon im Jahre 1492 fand Columbus die Eingeborenen

auf Kuba und Haiti Tabakblätter rollen mit einem Mais-
blatt umwickelt (also die ersten Zigarren) oder zerschnitten
aus langen Röhren ranken, und als Cortez 1519 Mexiko
eroberte, fand er dafelbst diesen Gebrauch ebenfalls vor.
Der Name soll von der Insel T o b a g o oder von der
Provinz T a b a s t o in Mittelamerika herühren. Von
Amerika gelangte der Tabak durch die Spanier 1511 nach
Europa, 1558 wurde zuerst Tabakpflanzen in Portugal ge-
fäet. 1560 brachte ihn Nicot, von welchem sein botanischer
Name Nicotiana tabacum stammt, nach Frankreich. Zuerst
wurde das Kraut geschnupft oder als Arzneimittel gebraucht.
Das Tabakrauchen wurde durch spanische Matrosen Mitte
des 16. Jahrhunderts nach Spanien und 1586 durch
Franz Drake und den Kolonisten Walter Raleigh nach
England importirt. In die Türkei und Arabien ward der
Tabak im Beginn des 17. Jahrhunderts, in Ungarn zu
Ende desselben eingeführt. 1616 wurde der erste Tabak in
Holland, etwas später in England, 1631 in Sardinien, 1676
in Brandenburg, 1697 in der Pfalz und Hessen gebaut.
Nach Java ward er 1601 verpflanzt. Allmählig hat sich
diese Pflanze über den ganzen Erdball verbreitet. — Ueber
das Alter des Tabakrauchens in China, wo man die Ni-
cotiana chinensis benützt, ist nichts Sicheres bekannt. —
Im Morgenlande erklärte man anfangs das Rauchen für
eine Sünde gegen die Religion, und in Rußland stand
1634 die Strafe des Nasenabschneidens, beim zweiten Ueber-
treten des Rauchverbotes die Todesstrafe darauf. In Se-
villa (Spanien) war die erste Schnupftabakfabrik. — Die
Zigarre hat sich anfangs Jeder selbst aus den Blättern
gerollt, wie ja heut zu Tage noch Viele sich die Zigaretten
selbst anfertigen.

Der Hopfen als Heilmittel. Für Zeiten, wo die
Hopfenurthe einen weit über den Bedarf hinausgehenden
Ertrag liefert, und die Conservirung aus diesen oder jenen
Gründen weder angemessen, noch rentabel erscheint, soll der
überzählige Hopfen seiner Bestimmung entfremdet und dem
großen Schatz der Heilmittel einverleibt werden. In eini-
gen Gegenden Amerikas, in welchen der Absatz des Hopfens
sich sehr schwer vollzieht, hat man dieses aromatische Ge-
wächs für Heilzwecke präparirt und folgendergestalt in den
Verkehr gebracht. Ein wohlunterrichtetes englisch-ameri-
kanisches Blatt berichtet darüber wie folgt: Ein unterneh-
mendes amerikanisches Haus hat eine neue Art erfunden,
Hopfen zu verwerthen, indem es solchen in Packeten von

halben und ganzen Pfunden, verschlossen in hermetisch dich-
ten Zinnblechbüchsen, nach den Capländern und nach Australi-
en sendet, um dort als ein neues, aber bereits sehr be-
liebtes Hausmittel gebraucht zu werden. Hopfenaufguss, wie
Thee bereitet, soll nach den Aussagen Vieler, die diese Ge-
fahrung gemacht haben, ein ausgezeichnet wirkendes Heil-
mittel gegen verschiedne Arten von Krankheiten sein, beson-
ders aber als schweißtreibendes Mittel sich bewähren, da-
gegen soll kalter Hopfenaufguss bei Fieberhitze besonders be-
ruhigend und abführend wirken. Weiter soll der eingath-
mete heiße Dampf eines Hopfenabfudes Schmerzen der
Lunge, des Kehlkopfes und gewisse Herzaffectionen bedeu-
tend mildern. Einzelne englische und amerikanische Exports-
häuser haben, dem Vernehmen nach, sich diese Verwerthung
des Hopfens bereits zunutze gemacht und betreiben einen
lebhaften Export des wie eingangs geschildert präparirten
Hopfens nach den verschiedensten Colonien, woselbst die
Heilkraft des Hopfens nimmere in hohem Ansehen steht.
Wir glauben nicht, daß dieser Hopfenexport je einen Ein-
fluß auf die Preisgestaltung gewinnen könnte, zumal man
bei uns vorderhand den Hopfen noch nicht gleichen Zwecken
dienlich macht.

Spridwörter.

Bei Witterungswechsel werden die luftigen Jugendberin-
nerungen vertrießlich in den Gliebern aufjunkt.

Die Steuer holt den Spiritus,
Schnapspläden sind geblieben.

Jung genippt, alt gefessen.

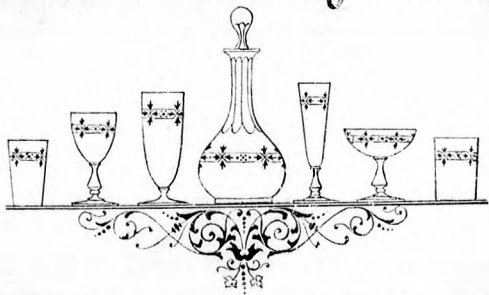
Nach Falb's Berechnung hat jeder Monat „kritische
Tage“, der Beamte aber einen ganz gewiß, — den „letzen“
im Monat

Früher hatte man Brod, verbrannte jedoch die Hezen,
heute schiebt man nach Brod, speert die Strickenden ein.

Das glücklichste Geschöpf ist der Krebs: er bewegt sich
immer rückwärts und kommt doch immer vorwärts.



Sajtol ékes kristály üveg



Schreiber J. és unokaöcscsei
legujabb gyártmánya

Budapest, IV., régi posta-utca 10

Bécs, IX., Lichtensteinstrasse 22 24

PRÁGA, HEUWEGPLATZ Nr. 27 neu.

Ujnonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár
mindennemű üvegárukbán

vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

Kaphatók ugy saját raktárainkban, mint minden
előkelőbb üvegkereskedésekben helyben és vidéken.

Arjegyzékek ingyen és bérmentve.

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápóssy F. és társa

palackozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea

főraktára

BUDAPESTEN, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota)

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és liköröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. léghűtővel.
Elvállal régi készülékek átalakítását.

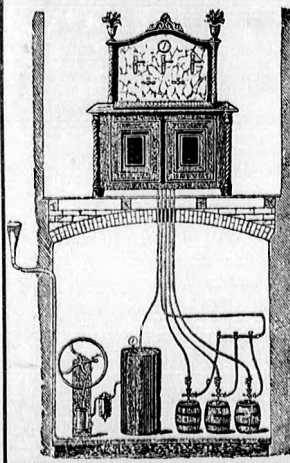
Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Lizsa, Temesvár, Anvers.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az
egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok
vagyunk Magyarországon és ezégünk mint ilyen a budapesti
kereskedelmi- és váltótörvényseknek 17,151. sz. a. bejegyezve van.



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

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindenemű temetkezések a legcsinosabb kivitelben
olcsó árak mellett, francia minta után készített
saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.

Különösen kiemelendő

I., II., III. és IV. oszt. temetkezések
üveg-temetkezési kocsikkal.

Diszes ravatal minden osztályú
temetkezésnél.

— Fióküzet: VI. ker., Nagymező-utca 10. —

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból
valamint

sir-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen
elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorräthig in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapests und der Provinz.

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

SZIMON ISTVÁN, Budapest,

fűszer-, csemege-, cognac-, rum-, bor- és tea-kereskedés

Fióküzet: Váci-körut 60. **Főüzlet: Váci-körut 12. sz.** Fiók-üzlet: Teréz-körut 35.

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindenemű fűszerárak, bel- és külföldi
csemegék-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű francia cognac Martell J. F.,
Hennessy Jaques, — F. Courvoisier & Curlier Freres és Tricochetól, — ugyszintén igen jó minőségű saját töltésű
magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-féle, Czuba-Durozier és Világosi, eredeti töltésűek, — valódi francia
pezsgőborok — u. m. Duminy, Heidsik, Pomery és Greno, G. H. Mumm, Roederer, Moet-Chandon és Veuve Cliquot,
nemkülönbön magyar pezsgők a legelső ezégektől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban, Orsovai, Astrachan
és Elbe caviár, angol és francia főzelék, conservek, befőttekben minden e szakmába vágó cikkekben csakis a legjobb
minőségű és mérsékelt árak mellett.

Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöztetnek.

Árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Telefon összeköttetés mind a három üzlettel.