

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

HIYATALOS KÖZLÖNYE.

<p>A szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok- ipartársulata létezik: IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.</p>	<p>Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak. Kéziratok vissza nem adtnak.</p>	<p>STEINER J., helyközvetítő Budapest, VI., Teréz-körút 34. sz. és VIII., Kerepesi-út 63. sz. (Parisien mellett.)</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>

Meghívó

a budapesti I—III. kerületi szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata és temetkezési egylete által az 1897. évi március hó 23-án délután 4 órakor a II. ker., medve-utca 6. számú házában levő „Fácán” vendéglőben tartandó

XIV. rendes közgyűléshez.

Tárgysorozat:

1. Megnyitása a közgyűlésnek az elnök által.
2. Három tag kiküldése a közgyűlési jegyzőkönyv hitelesítése végett.
3. Felolvasása az 1896. évre vonatkozó elnöki jelentésnek.
4. Előterjesztése az 1896. évi zárszámadásnak.
5. A felmentvény megadása.
6. Előterjesztése az 1897. évi költségvetésnek.
7. Netáni az alapszabályok 16. §. értelmében tett indítványok tárgyalása.
8. III. ker. választmányi tagok megválasztása.

Az elnökség.

Jegyzet. Az alapszabályok 16. §. értelmében a közgyűlés csak akkor határozatképes, ha 40 tag jelen van, ellenes esetben az összejárási 4 heti határidőn belül ismétendő.

Tisztelettel felkértem tehát a t. ez. tagok, e közgyűlésen minél nagyobb számban megjelenni, nehogy egy újból összehívás által a pénztár kétszeres kiadásokkal terheltessék.

A társulati gyűlés után a temetkezési egylet közgyűlése fenti tárgysorozattal szintén megtartatik.

Évi számadás

az 1896. évi január hó 1-től december hó 31-ig előfordult bevételek- és kiadásokról.

A) Társulati bevételek.

1896. évi pénztári maradvány.....	668,52
Befolyt bekebelezési díjak.....	33,—
Befizetett tagsági illetékek.....	327,50
Kamatok.....	44,96
Különfélék.....	140,—
Összes bevételek.....	1213,98
Levonva a kiadást.....	463,28
Marad pénztári készlet.....	750,70

Társulati kiadások.

Társulati lakbér.....	220,—
Jegyző fizetése.....	160,—
A társulati szolgáló illetményei.....	46,28
Ugyanannak temetése-kért.....	14,—
Kezelési költségek.....	19,—
Különfélék.....	4,—
Összes kiadások.....	463,28
Leltári tárgyak értéke.....	1077,58

B) Temetkezési egylet.

Bevételek.

1896. évi pénztári maradvány.....	2107,19
Befolyt tagsági díjak.....	578,50
A társulati szolgálótól maradt többlet.....	60,—
Kamatok.....	77,74
Beirattási díjak.....	—
Különfélék.....	25,—
Összes bevételek.....	3148,43
Levonva a kiadást.....	817,73
Marad pénztári készlet.....	2330,70

Kiadások.

Temetkezési járulékok.....	600,—
Jegyző fizetése.....	37,50
Az egyleti szolgáló járuléka.....	140,65
Kezelési költségek.....	5,—
Különfélék.....	64,58
Összes kiadások.....	817,73

Budapest, 1896. december 31-én.

Petz Károly s. k.,
elnök

Huszmann József s. k.,
elnökhelyettes.
Rutner József s. k.,
jegyző.

Buzik Andor s. k.,
elnökhelyettes.
Lindmayer Ferenc s. k.,
pénztárnok.

A kimutatott bevételi és kiadási tételeket felvizsgálták és helyesnek találták. Budapest, 1896. december hó 31-én.

Lerner Mihály s. k.,
számvizsgáló.

Gürsch Ferenc s. k.,
számvizsgáló.

Linczenpöf Ferenc s. k.,
számvizsgáló.

Jegyzet: Társulatunk minden esütörtökön délután 4-6 óráig a társulati irodában felvilágosítást nyújt a tagoknak.

Szavazó-lap s minden egyéb.

Magyarország vendéglősei boldogok lehetnek. Ha eddig mindennapi kenyerüket csak nehéz küzdelmek, nagy áldozatok árán szerezhették meg; ha finánc, város, megye, törvény, rendeletek stb. stb. csak az ő zaklatásukra volt kitalálva, megcsinálva, ugy ennek most már vége van! Megszületett az ő Messiásuk, megjött az ő mentő angyaluk a ki megszabadítja őket minden bajtól, minden rossztól. S elérkezik az ő boldogító munkája nyomán az igazi, az örök boldogság hazája, mely után epedve vágy minden koresmáros szíve elhazában: öröm lesz majd ezután koresmáros lenni. Miniszterek elhagyják a Sündör-utcai palota bársonyszékét; főpapok az egyház szolgálatát, gyárosok milliókat hajtó vállalatukat s elmennek koresmárosnak, aminek lenni jó, hasznos, üdvözítő. Oh mily boldogság!

De honnan jön ez égi fény? S mi az, mi e hozsannát keblünkben fakasztja?

Beszéljünk komolyan.

Szózat ment szét az országba. Egy szózatot már ismer a magyar. Azt, amelyet költő, Isten kegyelméből való költő irt, amelyet állva, imaszóval áhitattal énekel, nem, imádkozik, a magyar, amely neki vigasz, remény, s a melyet az ő szívéből merített ihletett perczében a nemzet lantosa.

Most már még egy szózatunk van. Igaz, hogy nem az egész magyar nemzetnek, igaz, hogy nem ihletett költőtől, hanem a magyar koresmárosoknak szól csak. De ez is valami.

Annyira valami, hogy érdemesnek tartjuk vele foglalkozni. Foglalkozni azért, mert immár a „Szózat” nyomán, akárcsak hulló őszi falevél, — kis levélke, drága kis levélke éneklő Bocaccio — röpködni kezdnek a „Szavazó-lapok” Budapest felé.

Egyik laptársunk nagyot gondolt és merészet. A vendéglősök országos kongresszust tartottak. Ez tény. De miért? Mert elégedetlenek. Mivel elégedetlenek? Regaleval, bor- és söradóval, az italmérési jogok díjával, a palackkereskedéssel, a műborokkal, zárórákkal stb. stb-vel. Mit kell tenni? Míndent meg kell szüntetni. Hogyan? Szavazás útján. Persze, így illik, alkotmányos nép vagyunk. Nálunk nagy ur a voks. Ki szavaztasson? Ki más, mint én?

És ezen claquerhúsi gondolkozásmód nyomán megszületett a „Szózat”, széjjelmentek, már visszaterüni is kezdenek a „Szavazó-lapok” és — — boldogok leszünk, éneklő Rip van Winkle.

Nézzük a dolgot azonban közelebbről.

1. A regale, különösen a regalebérlet meg nem szüntethető. Ez az országos

ügy csak nemrégiben lett a törvényhozás útján rendezve; máig bevált s addig, míg általános nemzetgazdasági szükségletek mai állásának megváltoztatását nem fogják sürgetni, sem változás, sem megszüntetés nem várható, mert a mai regale-törvény az összes érdekeltel igényeinek és jogainak tekintetbe vételével alkotott.

2. A bor- és különösen a söradó leszállítása. A szőlőtermelési és illetve a boradó adórendszerünk egyik fundamentális tényezője, mint ilyen — ma legalább — financia-politikánk expansív rendszere mellett nem fog változást szenvedni, míg ellenben másrészt a söradó leszállítása különben is küszöbön áll.

3. Az italmérési jog díjának mérséklése az ezredéves országos vendéglős-kongresszus tanácskozásai tárgyát képezte, ez ügyben a „Budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulata” mint a kongresszuson részvett ipartestületek mandatáriusa azokkal együtt az erre vonatkozó kongresszusi határozatokat a m. kir. pénzügyminiszternek már hónapokkal ezelőtt benyújtotta s attól a kérdés méltányos megoldására vonatkozólag ígéretet nyert.

4. A palack-sórral és borokkal való kereskedés szabályozására vonatkozólag ugyanez áll.

5. A műborgyártás megakadályozására semmiféle új intézkedés szüksége nem forog fenn. Ez úgy az 1893. évi XXIII. törvényekkel, amely épen most all revizió alatt, teljesen rendezettnek tekinthető és különben sem képezheti természeténél fogva bármely társadalmi akció tárgyát. Azért nem foglalkozott vele a kongresszus sem.

6. A záróra törvényenyel egyenlősítése kivihetetlen; azt nem is törvény szabta meg eddig sem, épúgy mint a pálinkaméréssek számát sem.

Mi marad ezek után a „Szózat” nagyhangú frázisaiból?

A Szavazó-lap 1. pontja kivihetetlen; a 2. olyan akar, ami illetékes tényezők által már úgy is tervbe van véve; a 3. és 5. pont illetéktelen beavatkozás az ország összes ipartársulata által hozott kongresszusi határozatokba; a 6. pont három év óta érvényben levő törvény alkotását kéri, míg a 4. pont helyi jellegű, a 7. ellenben helytelen forumot követel.

Semmi se marad.

De igen. A vasúti vendéglők ügye. Hát ez hol marad az éji homályban? Egyszer ez az ügy adott alkalmat »memorandum illetve kérvény» szerkesztésére

Egy csapásra ezt is elő lehetett volna rántani. Vagy nem?

F. Kiss Lajos

„A Vendéglős” szerkesztője



A budai szállodások, vendéglősök, kocsmárosok, bor- és sörmérek ipartársulatának táncvígvalma.

A budapesti I., II. és III. kerületi szállodások és vendéglősök táncvígvalma I. évi február hó 18-án tartott budai »Füzénk« termeiben.

A rendező-bizottság, melynek élén Peez Károly, Mayerberg Ignác, Hötzel József, Kubanek Venczel, Buzik Andor, Buchinger Alajos, Lerner Mihály, Bojesics Simon, Vogler János, Stöszmann Lőrinc, Schlaucher Ferenc, Gürsch Ferenc, Bauer János, Fischer Vilmos, Wenzl Ferenc, Graf Sándor, Farkas István, Weisz Vilmos urak stb. álltak, mindent elkövetett, hogy e mulatság is az előbbi években tartottakhoz hasonlóan sikerüljön. Megelégedéssel tekinthetünk vissza, mert ha számban nem is voltak annyian jelen mint például a múlt évben, de jövedvény felülmulta az eddigi tartókat, mi abból is kitűnik, hogy a hajnal még az egész társaságot együtt találta.

A tánczerem igen csinosan volt deli növényekkel és szaszlókkal díszítve. A sok nemzeti és városi színű szaszlóból kiemelkedett a társulat aranyhímzéses fehér selyemzslója.

Jó ízre vallott a hölgyek közt kiosztott táncrend is. E kis plús bekötésű, elefantoson-tablazatu könyvecské kívül virágosokkal és egy miniatúr habozó sörkorsóval díszítve oly szép volt, hogy a hölgyközönséget kellemesen lepte meg s nem egy dicsérő szót hallottunk.

A jó hangulathoz bőven járult a 69. gyalogezred zenekara is, mely kitűnő vezetés mellett fáradságot nem ismerő szorgalommal húzta a talp alá valót s nem riadt vissza a 3-4-szeres újrazástól sem.

Vendéglőseinkkel üzleti összeköttetésben álló gyárosok és kereskedők közül is igen sokan jelentek meg. Ott volt többek közt: François Alajos pezsgőgyáros, a Prückler és társa, a Braun testvérek pezsgőgyáros képviselői, a Dreher, részvény, polgári és Haggenmacher-fele sörgyarak képviselői, Wagner Alajos és Werner Adolf szikvizgyáros urak, Löwenstein N. br. Szedlmayer, Gamauf Károly urak stb. stb.

Az első negyest 60 pár tánczolta. A szép számban megjelent hölgyek közül sikerült a következők neveit feljegyeztünk:

Asszonyok: Buzik Andorné, Baitek Ferenczné, Babel Nándorné, Buhász Károlyné, Bojesics Simonné, Gamauf F. Károlyné, Kabon Józsefné, Gallauer Károlyné, Pertl Istvánné, Gill Józsefné, Heinlein Antalné, Hecker Györgyné, Popper Antalné, Pois Norbertné, Sántha Albertné, Wenzl Ferenczné, Weisz Györgyné, Wagner Vilmosné, Rudvig Adolfné, Wavbrieska Andrásné, Alnach Ferencné, Rácz Ferencné, Frimmel Mihályné, Koecsis Ferencné, Valentin Antalné, Kubanek Venczelné, Lerner Mihályné, Szatala Emilné, Hembach Kamillné, Kolacsik Józsefné, Schveckné, Ujhelyiné stb.

Kisasszonyok: Szihelzky Ilona, Huber Irma, Euber Laura, Pertl Irma és Liska, Gill Etel, Berger Nina, Tonigold Ottilia, Kabon Ilka, Mihályi Róza és Katica, Biegelbauer Irén, Wittmann Mariska (Zirczről), Schwalm Róza, Hochlamer nővérek, Pois Aranka, Domonkos Irén, Pótl Lina és Gizella (Budafok), Weisz Antónia, Gieszer Aranka, Troppert Ilonka, Engel Teréz, Khély Ilona, Wiesenberger Róza, Wasztl nővérek, László Mariska, Lerner Katinka, Kogier Etel és Emilia, Bauer Irma, Rozum Hermin, Bauer Gizella, Reichhardt Mici.

A budapesti szállodások, vendéglősök s kocsmárosok ipartársulatának és a budapesti pinczeregylet bálja.

Nagyon kellemesen érinti az embert, ha iróasztalánál ül azon tudattal, hogy egy oly báli ünnepélyről kell tudósítást írnia, mely nemcsak minden mértéken felül tetszést aratott, hanem minden követelménynek megfelelt, még pedig a legszigorúbbaknak is, nagy élvezetet szerezve a jelenlévőknek; arról a bálról, melyet a budapesti vendéglősök és pinczerek f. évi február hó 23-án tartottak meg a Royal-nagyszállóda dísztermében, Elragadó ünnepély volt e bál, melynek a jól látogatott mulatság minden attribútuma úgy az elegancia, mint a szórakoztatás tekintetében. A budapesti vendéglősök s azok pinczergárdája már korábbi években is nem egy bizonyítékát adták tevékenységüknek és szervező képességüknek, azonban az idei bál a Grand Hotel Royalban rendezés tekintetében valamennyi elődjét felülmulta. Oly ünnepély volt ez, amelyen nemcsak kitaró táncgedv, hanem derült kedély, pajzán jövedv és elragadó szinpompa mindenkit vígságra és jókedvre hangolt.

Ily paradicsomi élvezetekben usztam én magam is és ma azon megítélt feladatnak kell eleget tennem, hogy ott nyert benyomásaimat és érzelmeimet az igazsághoz hiven leírjam. Vajjon nem nagy követelés-e ez egy báloreportertől, akinek — bár érző szíve van — végre mégis csak 68 év terhét hordja hátán? Igen! De hiába. A kötelező parancsol, s ennek még az öreg Wagnernek is engedelmeskednie kell.

Nos! Itt ülök jól fűtött szerkesztőszobámban, s feltekintek kedveseim arczképeire. Ott látom

„Az első magyar szálloda részvény-társaság vállalati betegsegélyző-pénztára”-nak 1896. évi rendes közgyűlése

1897. márczius 16-án délután 5 órakor tartatik.


Tárgy:

1. Az igazgatóság és felügyelő-bizottság jelentése.
2. Választások.

BRAUN DOMINO

SEC SEC

CHAMPAGNE CHAMPAGNE



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.

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

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% fűtési megtakarítással, ajánl mindennemű rézműves munkát, valamint saját szabadalma szerint készített kávé- és tea-főzőgépeit legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett

GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.
Javítások és ezinezeket gyorsan elkészíttetnek és jutányos áron számíttatnak
Ócska vörösréz napi áron megvételük vagy becseserlétük.

STEINER J.

Budapest, VI. ker., Terézkörut 34. szám és VIII., Kerepesi-ut 63., („Parisien“ mellett), tisztelettel ajánlja a szállodás, vendéglős és kávé uraknak közvetítő-irodáját.
Telephon 23-36.

tiszteletbeli elnökünknek, Kammer Ernőnek arczképét, akinek jóságos arcvonásai mintha bátorítólag biztatnának munkára, akáresak Gundel és Glück mellette függő arczképei, akik e feltevésemben csak megerősítene. Nos — gondolom — e szentháromság nevében fel a munkára!

A vendégek felvonulása a Royal-nagyszállóda már kilencez órakor kezdetét vette. Fogatok, fogatok után érkeztek. A magyar díszbe öltözött óriási kapus fogadta a vendégeket. Az érkező a vestibüle lép, átadja felső ruháit a felette célzerterben berendezett ruhatársa s felfelé indul a dísztermekbe. És itt a szemlélő szemeit mindenekelőtt a termék gazdag virágdíszre és exotikus növényzetre érti kellemesen.

A bálteremben a szemlélőt magával ragadja az egésznek pompája és nagyszerűsége. Nehány pillanatra megáll s csak ha azon egészen áttekintheti, veti magát az élvezetek árjába. A bál megkezdődik. A táncot Kammer tiszteletbeli elnök nyitja meg Liebold asszonnyal, őket követik az ünnepi díszbe öltözött párok. A 6. gyalogezred zenekara, Lőrinc karmester vezetés mellett, fáradhatatlanul játszott a leppompásbál táncokat. Az első négyeshez 180 pár állott fel. Gyönyörűség volt a táncoló párokat felülről megfigyelni.

Eközben 11 óra lett, a vendégek áramlása azonban még mindig nem akart megszűnni. Ugy tetstett, hogy a termék nem képesek befogadni e tömeget és a tánc még sem lett megzavarva, ami egyedül a báli közönség intelligenciájának tudható be.

Szakadatlan jövedv és fáradhatlan tánc közben érkezett el a szünóra ideje. A hölgyek bámulatraméltó kilátással abszolvtáltak a táncrend első lapjára — hiába, jól terített asztal nélkül a legszebb mulatság sem tökéletes — s a pezsgőspalackok dugóinak patloggása nyomán csakhamar a legderültebb jövedv keletkezett. Ide érkezett egy elmaradt kedves vendégnek, Reinprecht Alajosnak sürgőnye, aki így üdvözölte őket a távból: „Kedves kollegáimnak és barátáimnak jó mulatást kívánok. Bár egészségem helyreállott, mégsem merek egy báli keresztültáncolni. Szellemben közletek vagyok, és egy pohár Louis Françoisít üríték egészségtekre.“ A temesvári pinczeregylet nevében illis elnök kívánt legjobb sikert és mulatságot. Sürgőnyöket küldtek meg a bécsi és pécsi pinczeregyletek is.

A szünórai étkezés alatt kedvező alkalma volt a Royalnak magának is, hogy a szaktársaknak bemutatkozzék. S mondjuk meg mindjárt, bemutatóját becsülettel állta meg. A konyha bora: mindannyi remeklé, a pince italai, söre, étele, pezsgője a legvalogatottabb italok elje; de a kiszolgálás is remek volt, Ruef főpinczér vezetése mellett az egész royaibeli pinczergárda úgy kitélt magáért, hogy mindentől a legnagyobb elismeréssel emlékeztek meg róla és ferge, gyorslábú pinczereiről.

Azután pedig újra kezdetét vette a tánc. Az öregek most már nyugodt lélekkel bízták a bál sorsát — a jó kezdet után — a fiatalokra. Rájuk is bízhattak. Jól ment minden, mutatja az, hogy a második negyest 400 pár tánczolta. Milyen érdekes volna ma a névsoron végigtekinteni! Legnagyobb sajnálatomra ma nem írhatom meg a „Jelenvoltakat“, „Asszonyokat“, „Leányokat“. A bál rendkívüli látogatottsága, a vendégek tömeges megérkezése lehetetlenné tette egy tökéletes névsor összeállítását. A bajos jelenvoltak vizsgálatára e hiányt az a tudat legyen, hogy a bál sikere — így is, úgy is — nekik köszönhető.

Sokáig fogunk e felejtethlen balra gondolni s már előre örülnék jövő farsangi folytatására. Nem zárhatjuk be azonban tudósításunkat anélkül, hogy ha már a jelenvoltak nevei közlésének lehetőségétől elestünk, hogy ne emlékezzünk meg a legnagyobb elismeréssel a báli rendező-bizottságról, amelyben az ipartársulat részéről Kammer Ferenc, idősb Kammer Ernő, Gandel János, Wirth Ferenc, Mehlinger Rezső; a pinczeregylet részéről pedig Mitrovicz Adolf fáradhatlan buzgalmu elnökük vezetés mellett Gajárszky Károly, Céh János, Hautzinger János, Moszer Károly, König Jakob és Mayer József szerelek maguknak nagy érdemet és elismerést.

Wagner József.

Egy új ipartársulat alakulóban.

Önrendelkezési jogaiknak testületi gyakorlása szempontjából ipartársulatát egyesülnek városunk vendéglősei, szállodásai, kocsmárosai, kávéai, hentesei és ezen újonnan alakítandó egyesületbe belevonják az eddig létezett pinczér-egyletet is.

Régóta készülnek rá, de a megvalósulás tádjumába mégis csak a polgármesternek egy nemrég kibocsátott rendelete juttatta a dolgot, mely szerint fentnevezett iparosok tartoznak tanonczaikat az iparos tanonc-iskolába küldeni, holott ezen intézkedés ellen két fontos körülmény szól.

Először, mert a pinczerek rendszeren már is több készütséggel rendelkeznek, mint a mennyit az iparos tanonc-iskolában elsajátíthatnának s ha

mégis kötelesek tanoncziskolát látogatni; akkor oly szaktanfolyamban nyerjék további kiképezetéseiket, melyben ismereteiket szakmájuknak megfelelőleg kibővíthetik.

Második főoka pedig az, hogy a fent felsorolt iparosok alkalmazottjai az iparskola rendszer esti tanóráiban az üzletben teljesen nélkülözhetlenek s e szerint az iparos tanoncz-iskolát az esti órákban sehogyszem látogathatják.

Ugyanezért Hainezmann János kezdeményezésére, továbbá Varga Sándor és Gábriel György sokszoros buzdokládása folytán, m. hó 15-én d. u. 3 órákor a Varga-féle sörkert étkező helyiségében az érintett iparágak mintegy 50 tagja gyülekezett egybe, s az értekezleten az e célra meghívott pincesz-egylet választmányja is részt vett.

Társuké miatt legnagyobb sajnálatunkra ezúttal el kell tekintenünk az értekezlet lefolyásáról való részletes tudósítástól s csupán az elért eredmény közlésére kell szorítkoznunk.

Ki kell azonban emelnünk, miszerint az értekezlet meghívta a helybeli vendéglősök érdeműs jogtanácsosát, dr. Szabó László ügyvédet, ki is a helyszínen megjelenve, minden tekintetben alapos felvilágosítást nyújtott s kivált a törvények és törvényes intézkedések felől bőven tájékoztatta a tanácskozókat.

Az értekezlet vezetésére egyhangulag Gábriel Györgyöt és a jegyzőkönyv vezetésére Varga Sándort választották meg.

Beható tanácskozás után az értekezlet kizárólag egyhangu megállapodásokra jutott.

Elhatározta az értekezlet, miszerint a szombathelyi vendéglősök, szállodások, korcsmárosok, kávéosok, mézszárosok és hentesek egy külön ipartársulatot alakítanak, az alapszabályok elkészítésére egy szűkebb körű bizottságot választott, melynek tagjai:

Haniezmann János, Nagy Béla, Maties Imre, Varga Sándor, Gábriel György és Eberhard Mihály vendéglősök, Szántó Kálmán, Kausz Sándor, Siman József, Stankovits Ede mézszárosok, Weber Károly, Klimek Flórián és Csákváry Károly hentesek, Haigli István és Varasdy Sándor kávéosok, Dautlich Gyula, Fekete Géza, Nagy István, Posch Gyula és ifj. Weber Károly pinceszérek.

A bizottság munkálataiban való közreműködésre az értekezlet egyhangulag felkérte dr. Szabó László jogtanácsost.

Elhatározta, hogy az ipartársulat keretén belül egy külön betegsegélyező egyletet és egy külön tanoncz-szaktanfolyamot létesítenek; e célra a felleveendő jegyzőkönyvet kérvény kíséretében beterjesztik a polgármesterhez aziránt, hogy kibocsátott rendeletnek végrehajtását az ipartársulatnak korlátolt időn belül leendő megalakulásáig tartsa függőben.

Az értekezlet elhatározta meg azt is, hogy a vágóhídon előforduló mizerikai megszűntetése iránt illetékes helyen lépéseket fognak tenni.

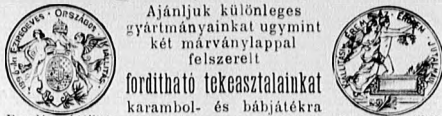
Végre dr. Szabó László előterjesztést tett azokról a dolgokról, melyek a vendéglősök tavalyi milleniumi országos kongresszusa óta történtek, mely előterjesztés lelkes helyesléssel fogadtatott s ezzel az értekezlet véget ért.

Londoni vendéglők.

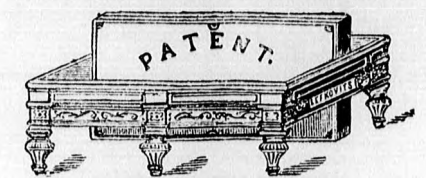
Aki ma Anglia fővárosába ellátogat, annak alig lehet fogalma arról, minő szenvedéseken kellett meg csak 25 év előtt itt az idegen látogatóknak keresztülmennie. Az idegen régi divatu angol vendéglőket talált nehézkes komforttal berendezve, a halászbömbökben óriási mennyiségű agyakat, ellenben sophanak, támlásszéknek, asztalnak nyoma sem volt, amelyen írni vagy reggelizni lehetett volna. Az angol felfogás szerint ez »shocking«, aki szobájában akar ilyen dolgot végezni, annak halószobáján kívül még egy »ülő szobát« is kell bérelnie. A reggeli theából és tojásból állott, egy óriási buffet-n pedig a hideg sültet egész sora állott, amelyekből a vendég szabadon választhatott; jaj annak, aki szárazföldi gyomort hozott magával a brit szigetekre, amely csak kávéhoz és személyéhez volt szoktatva, a számláján azért ott volt a nehéz angol reggeli, akár hozzányult, akár nem. A borlapon csak nehéz angol bort és ízgató sherry fordultak elő, amelyek a nedves hideg éghajlathoz alkalmazkodtak, a kőnyű, szomjcsillapító borokat és söröket hiába kérte az idegen, nem kapott mást mint a »stout«-t és portert, de még ezeket sem mindig s mindenhol. Az utóbbinak neve világosan utal arra, hogy csak »porters« vagyis málhahordó és más hasonló őseréjű emberek számára teremtetett. A szakácsművészet még a régi jó, angol időkből származott, melyben az egész ebéd csak a jól ismert roast-beef-ből, puddingből és sajt s vizirakokból állott, amikhez néha főtt gyümölcsökkel töltött pástétomot és sült tengeri halakat is ettek. Aki nem tudott angolul, e szállodákban el volt veszte, mert nem volt senki, aki megértette volna. Volt ugyan már ekkor is két német szálloda a Finsbury squareon, de ezek

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákö-gyárosok
Budapest, Uj-utca 39.



Ajánljuk különleges gyártmányainkat ugyanint két márványpalával felszerelt fordítható tekeasztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb záru-készülékkel. Ezredéves kiállítás sabb és legkönnyebb záru-készülékkel. Ezredéves kiállítás



tekeasztalokat

dákökat, francia módszer szerint, elefántcsontlabdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket a legdisztesebb stilszerű kivitelben saját, mint adott rajzok szerint. Régi tekeasztalok legjobb kivitelben átalakíttatnak és ujakra becsereíttetnek.

Legjobb minőségű

alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

HERRMANN J. L.

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

Budapest, IV. váczai-utca 24.



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

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapítatott 1819. évben.

Természetes szénásvány szaranyvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőtál. Kifőné szolgálattal test az emésztés zavarákól. Járva ny idején praeservatív gyógyszernek bizonyult.

Szét-küldése **Édeskütyü L.** névjari aszt. Uj-utca Budapest.

← Kapható mindenütt. →

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házámban.



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

Ablaktisztítás bérletben nagyon olesón és pontosan csak megbízható munkások által.

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

nagyon is messze voltak azok számára, kik szórakozni vagy üzleti ügyekben mentek Londonba, s csak azok szállhattak oda, akiknek a Cityben volt dolguk.

Mindezen állapotok azonban ma már gyökeresen megváltoztak. London ma a kolosszális alkotások korát éli. E korszak első gyermeke az óriási terjedelmű Langham-Hotel hét emeletével és 700 szobájával, még rövid idővel ezelőtt ennek a konyhája volt a legnagyobb az egész világon, ahol a nyárstal, melyen 60 pecsenyét lehetett egyszerre sütni — vízi erővel hajtották, a különféle rendszerű kályhákat pedig fával, gázzal, gőzzel, szénnel és faszénnel fűtöttek.

A vízparlári e modern szállodákban a hihetetlenül fokozódik, s a vízel néhol 300 méternél is mélyebb kutak szolgáltatják a hotelek reservoirja számára, amely nemcsak a konyhát, hanem a fürdőszobákat, closeteket is vízzel látja el. A főzelék-félék főzésére szolgáló óriási üstökben természetfeletti nagyságu kanalak forgatnak, a mosókonyha berendezése pedig még mindenkit bámulatba ejtett. Ma azonban már a Langham-Hotel is lefűtöttek.

A folyton növekedő idegen forgalom, amelynek 2/3 részét Amerika szolgáltatja, valóságos szálloda-óriásokat teremtett. London, amely régen te piszkáról, unalmasságáról, kaszárnyaszerűségéről, füsttel borított épületeiről, utcáinak egyhanguságáról, öngyilkossági gondolatokat előidéző vasárnapjairól volt híres, ma a legtisztább, legegészebb és legszórakoztatóbb város a világon. Így keletkeztek a Northumberland Avenue és a Themse-parti remek paloták a Savoy, Metropole, Victoria, Trafalgar-Square szállodák, amelyek mind a »Gordon szállodatársaság« tulajdonát képezik. Mindezen szállodákat azonban elsöngü voltuk dacára háttérbe szorította a csak nemrég keletkezett Cecil szálloda, amely az ebédelőkn s más termeken kívül 700 háló- és 300 nappali szobát foglal magában, s amely nem kevesebbe mint 25,000,000 márkába került.

E szálloda létrejöttének története is nagyon érdekes. Egy részét képezi ugyanis ama gúgázi építkezési spekuláczióknak, amely »Liberator-társaság« néven oly szomorú hirre vergődött, ezer s ezer családát a nyomorba döntött, s amelynek alapítója Balfour Jabez volt, akinek kiadatása miatt Anglia és Argentína között, ahova ez az ur megszökné jónak látta, majdnem háborura került a dolog. Azonban még a csödtömegmondok is kénytelen volt bevallani a bíróság előtt, hogy e szálloda alapítása egészen alapszemén nyugodott, és mivel Balfour megszökött, hát ő építette fel.

A szálloda azon helyen áll, ahol 300 évvel előbb a Cecile büszke várkastélya emelkedett, akik a Salisburyak elődei voltak. E család utódjána, Salisbury lordnak persze — akinek tulajdonosa volt a telek s az egész utca — legelőbb haszna volt az egész spekulációból, mert neki kerek 14 millió márká hasznot hajtott. D. K.

Uj sörgyártási mód.

A malátát egy polirépg segítségével a gyökérmaladványoktól, tisztálanságoktól és portól megszabadítjuk, azután a rázószekrénybe s a két sima hengerpárral ellátott malomba adjuk.

A felső hengerpárt most már úgy állítjuk, hogy a magok összenyomassanak, az alsó hengerpárt ellenben akként állítjuk be, hogy az őrlésnél a liszt a héjtől elváljon. A malom kivezetőcsöve alatt egy szitahenger áll, mely légmentesen van elzárva és esigával ellátva, mely a malátaliszttel oldaltól bocsájta kifelé. Tulajdonképen egy tölcser-alaku szekrény is elégséges volna a malátaliszttel felfogására. A szitacilindrerről levett héj és levelmag egy kefekészülék által, amelyet egy ventilátor is segít, a még hozzájuk tapadó lisztől megszabadíttatnak. A nyert malátalisztt most már a szokásban levő eljárás szerint tovább kezeltek. Mint-hogy a malátát szita az iznek alulról elvezetését nem engedi meg, felülől nyerjük azt, még pedig egy különös szűrőkészülék segítségével, amely egy beállítható szűrőfenékből áll, amely a kád belfalai közt van felállítva és T-vasból van készíttve; azon tér, mely ennek alsó és felső széle között van, leg-alább 10 centiméter legyen. Az alsó szélén egy durvahálózatú drótszövet van erősítve, mely a filtertalajt egészen kitölti. Ere a drótszövetre 10 centiméter magasságban jól kifűzött és teljesen izmentes fagyapjút tesszük, erre aztán ujra drótszövetet tesszünk, erre pedig egy vaskeresztet. Miután az iz a nyugalom folytán összegyűlt, az anyagba tesszük a szűrőkészüléket, amely aztán a fagyapju által teljesen megtisztítva kilép. Az utózt hasonló módon nyerjük, legfeljebb a fagyapjút tisztítjuk meg több ízben tiszta vízzel.

A feltaláló ezen eljárás előnyeiképen különösen a következőket emeli ki: Miután a héj- és

levelcsirák kiválasztatnak, amelyek annak több mint egy harmadát teszik, a viznek egyharmadát nélkülözhetjük, miáltal szemet, munkát és időt takarítunk.

A főzésnél a glutin hiánya folytán a megtörés sokkal gyorsabban következik be.

A sörök gyorsan átesnek, s mivel az íz glutinmentes, a fő-, utó- és hordóerjedés rövidebb ideig fog tartani s így a sörök sokkal gyorsabban fog kimérhető lenni.

Az aljak rendkívül kitűnő minőségűek és nem oly gyorsan degenerálódnak. Az anyagcsere kisebbül. A hordósórón kívül a palackba fejt sör is jobb minőségű lesz.

A kész sörök aromatikussá malátaizúak, tartósabbak és minőségük is jobb. Minden árpa jól használható, csak egészséges legyen.

Rothbüchler,
sajtívesmester.

Az evésről és ivásról.

Az evés és ivás története sok érdekes adatot szolgáltat a művelődéstörténelem számára, amelyek nemcsak a tápszeres és italok megválasztására, hanem azok vegyítésére, az étkezések számára és egymásutánjára vonatkoznak. A következőkben néhány európai nemzetre vonatkozó adatot óhajunk olvasóinkkal megismertetni.

A bibliai hagyományok szerint a kövér bárány husát tartották a legízletesebb eledelnek. Minthogy ők, mint a keleti népek általában, a kenyeret, halakát s szárnyasokat nem kedvelték, a kecske és bárány húsa volt különben is utalva. A hagyományokhoz Egyiptomban szoktak és pusztai tartózkodásuk alatt csak nehezen tudták nélkülözni. A sertés- és nyulhúst vallási tilalom folytán nem ették. E két húst Mohamed is megtiltotta követőinek. Az egyiptomiak már ósidóktól fogva ismerték a sőt és annak használhatóságát a hus beszőására. A nyulpecsenyét a görögök szintén nagyra becsülték. A római nyenzek a teknősbéka húsat igen kedvelték, azt többféle módon tudták elkészíteni salátával, amelyet különféle növényekből, sóból és eczethől állítottak össze. Az ételk és italok fűszerezésére a sáfránt majdnem mindenütt használták, a sáfránvizet és sáfránbort pedig nagyra becsülték. A kiesapongó fenyűzés idejében az evés terén is nagy extravaganciák uralkodtak Rómában, így tudjuk Apiciusról, hogy kedvelt ételle szopos kutya húsból való fricassée és töltött sertésesees voltak.

A németek életmódja történelmi fellépésük elején nagyon egyszerű volt. Nagy Károly idején már ludakat és tyúkokat nagyban ették, valamint galambokat és fácánokat is. A tizenharmadik században már hizlalt tyúkok és kacsák is előfordulnak ételük között. Náluk, t. i. a németeknél, az étkezés terén a fenyűzés csak a tizenhatodik században jelentkezik s az inkább az ételk és italok mennyiségében jelentkezett. Így János Frigyes szász fejedelem lakodalman jülichi és clevei Sybilla hercegnővel, amelyen 16 herceg, 15 gróf, számos főnemes és lovag, a wittenbergi egyetem s a meghívott városok küldöttségei vettek részt, a korunkig fennmaradt konyhagyűjtek szerint kilenc nap alatt 31,688 személy lett megvendégelve. A tizenhetedik században már francia ízlés uralkodik a német konyhákban is és pedig méltán, mivel mint tudjuk, a francia konyha az inesség quintessenciája, amelynek ma már az egész világ meghódolt. A fejedelmi lakomák legkedveltebb eledele a csuka volt. A májat rendszerint a legelőkelőbb vendég elé tették, vagy darabokra szelve mindenkit megkínáltak vele. A maj elosztásánál tréfás verseket »Leberreime« szavaltak.

Ugyanezen korban a következők ételk fordultak meg az asztalon: különböző levesek, főtt csirke, fűszerezett borsnyumáj, sült borjulep, sült disznófej, fogoly és madarak, pulyka, őzszomb, pacsirtamadár, különböző halak, mandolatorta francia szilvával, kigyótorta almával, spanyolkenyér, szilvatoria, kis pástétomok, csirkepástétom, vajjas sült, vadhuspástétom, hópástétom, teknősbéka, burgonya, káposzta, körte, birsalma stb. stb. Az ezen regiszterben szintén előforduló »tengeri orsólak« Angliában is igen kedvelt étel volt. I. Henrik király állítólag azért halt meg, mert igen sokat evett e halból. Gloucester város még a múlt században is orsólapástétomot ajándékozott karcsonykor a királynak.

A tulajdonképeni polgári körökben a ludhús és sütemények ünnepi ételk voltak. Márton napkor vagy annak táján Márton ludját mindig barátai körben fogyasztották el. Némely vidéken a legények gyertyavilágnál fogtak a munkához, mert egy egész libát kaptak. Ez volt a »Lichtgans«. A Márton ludja nagyon régi eredetű keletkezése valószínűleg abból magyarázható, hogy a ludak husa ez időtájt a legjobb. Minden más magyarázat valószínűleg legendászerű. A levest ez időtájt különböző füvekből és húsból főzték; a tojásból készült

eledelket is nagyon szerették, hagymával, salátával és szalamával.

Ulm környékén a csigák különböző kerteiben nevelték és hizlalták. Fűszereket csak a francia konyha elfogadásakor kezdtek használni. A sáfránnal valósgos fenyűzést üzték, különösen Dél-Németországban, hol még a múlt században is majdnem minden étel elkészítésénél használták. Berlinben, Brandenburgban a tésztaba sáfránt gyúrtak, nem fűszerezés miatt, hanem inkább mivel a tésztaba szép sárga színt adott. Hasonló mértékben használták a sáfránt Lengyelországban is. A szagot a tizenhetezadik század elején az angolok és hollandok hozták Európába. A kávé, tea, ezukor ekkor még ismeretlenek voltak. Itálul a bort és sört használták, ezukor helyett pedig a mézet.

Kimutatás

azon felülvezésekről, melyek az I-III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők által f. évi február hó 18-án tartott táncvizsgálat alkalmával befolytak:

Polgári serfőződe	50.—
I. magy. részv.-serfőződe	30.—
Wagner Alajos ur	27.—
Werner Adolf ur	25.—
Haggenmacher-féle serfőződe	25.—
Schleicher József ur	12.—
François Alajos ur	10.—
br. Szedlmayer N. ur	10.—
Törley József ur	10.—
Kotzor Rezső ur	10.—
Löwenstein Nándor ur	7.—
Zalder Venczel ur	5.50
Rajak N. ur	5.—
Király-serfőződe	5.—
Stadler Károly ur	3.50
Glück Frigyes ur	3.50
Noszek Ignác ur	3.—
Rajkai Mihály ur	2.—
ifj. Haszmann József ur	2.—
Kerpmyer Menrad ur	2.—
Brickner József ur	2.—
Farkas István ur	2.—
Graniestädten N. ur	2.—
Walentin Antal ur	2.—
Gamauf F. Károly ur	2.—
Löwy Gusztáv ur	2.—
Schiefer Károly ur	2.—
Rösler N. ur	2.—
Leikam Ágoston ur	2.—
Hötzel József ur	2.—
Krahl N. ur	1.50
Feder József ur	1.50
Stauthammer Ignác ur	1.—
Graf Sándor ur	1.—
Straszhofer János ur	1.—
Wittmann József ur	1.—
Dobsicska József ur	— 50
Petz Károly ur	— 50
Halastig János ur	— 50

Mely összegeket ezenmel köszönettel nyugtáz az elnökség.

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

Márczius 5-én: Kövesi Nándor Erzsébet-körül 27.

Ezen alkalommal egy katonazenekar »A z ember tragédiája« című új egyveleget fogja játszani. — A vendéglősök kedves nejei is szívesen láttatnak.

Márczius 12-én Táborny Ferencz kerepesi-ut 55. sz.

Gastwirthe-Frühstück bei Lippert. Am vergangenen Freitag hat die Gastwirthe-Genossenschaft ihr Frühstück beim Kollegen Lippert abgehalten. Das selbe war ungemein zahlreich besucht und Lippert selbst hat seine ganze Aufmerksamkeit dahin gerichtet, daß seine von ihm hochgeschätzten Kollegen auch rasch und gut bedient wurden. Rüche und Keller waren vorzüglich und jeder der Anwesenden ging höchst befriedigt von dannen. — Auf nächstes Wiedersehen bei Freund Kövesi!

Üzletnyitás. A gyár-utca 8. sz. a. levő Zornig vendéglő, f. évi február hó elején Schaffer Antal vette át. Vele egy olyan taggal gyarapodik ipartársulatunk, ki mint a Szeiffert-féle tekegyár üzletvezetője kávéházi és vendéglői körökben évek óta közlészletnek örvendett.

Szakiskolánk felügyelő-bizottsága folyó hó 16-án tartott Glück Frigyes ur elnökle alatt gyűlést, melyből különösen kiemeljük a bizottság ama példás határozatát, mely szerint a szakiskola tanszerei beszerzésére tetemes összeget szavazott

meg, nevezetesen a Fizikai és felszolgáláshoz megkivántató Service-ket. Továbbá elhatározta, hogy Török István szaktanár, a többi tanárokat megillető hasonló tandíjban részesüljön.

Die Budafoker Gastwirthe-Genossenschaft, deren Führer Herr Bleicher Gyula ist, hat auch die Einrichtung getroffen, daß in ihren Kreisen jede Woche, und zwar immer am Donnerstag, ein Gastwirthes-Frühstück abgehalten wird. Das am letzten Donnerstag, 25. Februar, abgehaltene Frühstück fand in Promontor beim Gastwirth Appel an der Ecke der Peter-Pauligasse um 10 Uhr Vormittags statt und war sehr gut besucht. Wir gratulieren den Budafoker Gastwirthen zu dieser weittragenden Idee und fügen den Wunsch bei, daß diese gelungene Einführung auch bei ihnen festen Fuß fassen möge.

Nur jassen! Bisher konnte man beinahe ausschließlich im Anmeldeamt eine unentgeltlich Adresse erlangen. Dies wird von nun an anders werden; einer Anregung des Oberstadthauptmannes zufolge wird nämlich für je eine Auskunfts-Gebühr von 15 fr. eingehoben. Es werden sowohl in der Polizei-Zentrale als auch bei den Bezirkshauptmannschaft Fragezettel ausgegeben, auf welche die gewünschte Adresse genau zu schreiben ist. Nach Vortrennung des jedem Fragezettel beigefügten Coupons verbleibt der Fragezettel bei der Polizei und wird ausgefüllt am nächsten Tage dem Vorweiser des betreffenden Coupons ausgefolgt. Für „amtliche“ Auskunfts wird eine Gebühr von 25 fr. eingehoben; außerdem ist das Gesuch noch mit einem 50-Kreuzer-Stempel zu versehen.

Megjelent »A pinczerek, szállodások, vendéglősök korcsmárosok és kávé-sok országos nyugdíjegyvesületének alapszabály-tervezete.« Szerkeszté dr. Solti Odón ügyvéd. A nyugdíjegyvesület a lehetősegghez képest a tervezetnek minél szélesebb körben elterjesztéséről gondoskodott. Alkalmadtán bővebb ismertetés kapcsán részletesen is fogunk a tervezettel foglalkozni.

Eine fröhliche Tanzunterhaltung fand am 27. Feber im Hell'schen Hause auf der Eszömörferstraße bei Gastwirth Scheller statt. Ganze Karawanen von Gästen und Verehrern des Hell'schen Ehepaars haben sich dazu eingefunden. Punkt 9 Uhr eröffnete der Hausherr mit seiner anmuthigen und liebenswürdigen Frau unter den Klängen der ausgezeichneten Civilkapelle Bemsl den Tanz und sofort nahm die Unterhaltung auf allen Seiten ihren Anfang. Ein Kranz schöner Frauen und Fräuleins in prächtigen Toiletten war anwesend, desgleichen fehlte es auch nicht an Gastwirthen und besonders unser humorvoller Freund Pavekka entwickelte seine beste Laune. Auch der »Eiserne Vilmos«, der mit seiner liebenswürdigen Frau anwesend war, erwies sich als ausgezeichnete Gesellschaftler und eroberte sich die Herzen der Anwesenden im Fluge. Während der Musikstunde setzte sich Alles an die Tafeln und delectierte sich an den vorzüglich zubereiteten Speisen und exquisiten Weinen. An den weißen Tischen huldigte man dem Louis François und Hölle Champagner. Vor unserm Wegegehen um 1.3 Uhr Morgens tanzten 60 Paare die Quadrille. Allets gute Nacht! 27-ner.

Ein gemüthlicher Tanzabend. Nachdem heuer der sonst so sehr beliebte Hausball im »Grand Hotel Hungaria« unterbleibt, hat das dortige Hotel-Verjonal die Absicht, am 24. März im Rios auf der Széchenyi-Promenade einen gemüthlichen Abend mit Tanz und gemeinshaftlichem Nachtmahl zu arrangieren. Eine Militärkapelle wird die Tanzmusik beibringen. Eine Teilnehmerkarte kostet 2 Gulden. Wir geben uns schon heute der Zuversicht hin, daß dieser gemüthliche Tanzabend recht zahlreiche Theilnehmer finden wird.

Az »Ujvidéki szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata«-ban az elnöki állásban változás állott be. Mint ugyanis bennünket hivatalosan értesítenek, az ipartársulatnak több éven át érdemes elnöke, Szávits Demeter előrehaladt kora miatt, az elnöki állásról leköszönvén, helyébe Seiffert Antal vasuti vendéglős, az ipartársulat egyik kiváló és érdemes tagja, egyhangu lelkesedéssel választotta meg. Gratulálunk.

Der Temesvárer Kellerverein in Verbindung mit den Gastwirthen veranstaltet — wie uns von dort gemeldet — am 10. März d. J. in den Gesamt-Collokation der städtischen Heubote ein Wohlthätigkeits-Kränzchen. Herr Präses Mits Gyula gibt sich alle erdenkliche Mühe, um daselbe recht rentabel zu gestalten, denn der Reinertrag wird der Keller-Krankenkasse, dem Fond verarmter Wirthe, so wie noch außerdem dem Keller-Venions-, Witwen- und Waisenfunde zugeführt. Unser Wunsch geht dahin, daß das Einkommen ein möglichst großer werden möge.

Zágrábi pinczébál. A Kolo-egyestől termelben f. évi február hó 9-én tartott pinczeregyleti bál — mint zágrábi leveleznők írja — minden tekintetben fényesen sikerült. A rendezőség mindent elkövetett, hogy az estét minél élvezetesebbé tegye. A mulatságon szép hölgykorszora jelent meg, melynek legnagyobb része kiváló tánczosokból állott. Összesen 200 meghívott vendég lehetett jelen a polgári és kereskedelmi világból, kik szintén buzgóan vettek részt a táncban. Szünóra után jól rendezett cotillon következett, melynek érdeme Löbl tánczrendezőt illeti. A rendezőséget a bál sikeres

rendezéseért a legnagyobb elismerés illeti. A tiszta jóvedelem az egyesület segélypénztárát fogja gyarapítani.

A párisi osztrák-magyar club f. évi márczius 4-én a Rue Montpensier-n levő Salon-Corazzaban állal egybekötött hangverseny rendez.

Zweite Internationale Kochkunst-Ausstellung 1898 in Wien. Vor mehreren Jahren hat bereits der „Oesterreichische Gastwirths-Verband“ in Vereine mit sämtlichen gastgewerblichen Corporationen Wiens den einschlägigen Beschluß gefaßt, als Vorreiter des 50jährigen Regierungsjubiläumms Sr. Majestät eine internationale Kochkunst-Ausstellung in Wien zu veranstalten. Das Protectorat dieser Ausstellung, deren gesammter Reinertrag humanitären Zwecken gewidmet wird, hat in huldvollster Weise Ihre Majestät die Kaiserin und Königin Elisabeth übernommen, während als Ehrenpräsident der Oberflächenmeister Sr. Majestät August Graf Bellegarde fungirt. Bei der kürzlich abgehaltenen constituirenden Versammlung des großen Comites, welchem die hervorragendsten Köchlers und Gastwirthe, sowie Delegirte aller verwandten Gewerbszweige angehören, wurde die Zeit für die Abhaltung der Ausstellung vom 5. bis 9. Januar 1898 bestimmt. Dem Comite sind aus dem In- und Auslande zahlreiche Kundgebungen werththätiger Sympathie für das vortheilhafteste Unternehmen zugegangen, so daß schon jetzt ein umfassendes und reiches Arrangement gewährleistet erscheint. Das Detailprogramm wird demnächst in diesen Blättern veröffentlicht werden. Das Ausstellungs-Comite befindet sich in Wien, II. Alperngasse, „Hôtel Kronprinz“.

Export bayerischen Bieres. Welchen Umfang der Export bayerischen Bieres angenommen hat, ist aus dem jüngst erschienenen statistischen Bericht der bayerischen Statistischesamtkalten zu entnehmen. Es wurden exportirt nach Berlin 26,109 Tonnen, nach sächsischen Städten 94,321 Tonnen, nach Nassau und Hessen 13,336 Tonnen, nach den Elbebäfen 21,881 Tonnen, nach den Häfen Kofhof, Wismar, Vibad, Kiel, Stensburg, Travemünde 4110 Tonnen, nach vormaligen Häfen 4543 Tonnen, nach den Westerbäfen 5508 Tonnen, nach der Stadt Breslau 6727, nach den Rheinprovinzen 9217, nach Elbfloß und Vorküngen 9135, nach Baden 6745, Württemberg 4803, Rheingebiet 3113, nach den sämtlichen preussischen Regierungsbezirken 158,860 Tonnen, nach bayerischen Städten und Ortshäfen rechts des Rheines 86,771 Tonnen, nach Anhalt 56 Tonnen, Ungarn 729 Tonnen, Böhmen 1128, nach dem übrigen Oesterreich 4748, nach der Schweiz 10,421, Italien 2909, nach Frankreich 11,439, Preussens 705, Belgien 5128, Holland 2616, England 268, jeomit im Ganzen 408,929 Tonnen. Für die Viertransporte benötigt die bayerische Staatsbahn 1258 Spezialwagen und zwar sind 544 derselben Eigentum der bayerischen Bahnen, während der Rest mit 714 Stück von Großbrauereien angeschafft wurde. An solchen kommen in Betracht die St. Anna-Brauerei mit 9, Brauerei zum Bayer. Löwen (Mathäfer) mit 4, Bürgerliches Brauhaus mit 36, Oberbräu 12, Mochelbräu 7, Hakerbräu 30, Bergbräu 6, Igl. Hofbräuhaus 7, Löwenbräu 72, Münchener Kindl-Brauerei 17, Pilsener 46, Salvator (Schwabing) 3, Gebr. Schmiderer 12, Spatenbräu 118, Leifbräu 59, Thomaß 3, Augustiner 38 (sämmliche Mäuchen). Nürnberg Brauereibesitzer zusammen 36 Viertransportwagen; Kulmbacher Brauereien 94, Erlanger 30, Augsburger 4; es sind jedoch bei all diesen Wagen diejenigen nicht eingerechnet, welche vom Staate beschafft und von den Venüzigen zum Spezialtransport eingerichtet wurden. Unter Einrechnung dieser haben Augsburger Brauereien 13, Münchener Brauereien 803, Nürnberg 106, Kulmbacher 180, Erlanger 45 Viertransportwagen zur Verfügung; es hat jeomit München den stärksten Export, worauf Kulmbach, dann Nürnberg und Erlangen sich anreihen. Würzburg, Jülich, Planaegg, Tuzing, Aibling, Ansbach, Augsburg, Markttheuern, Passau, Regensburg, Rosenheim, Seald, Staltach, Straubing, Weihenstephan, Zindorf exportiren ebenfalls in mehr oder minder beträchtlicher Menge.

Erhaltung von Fleisch durch Electricität. Ein

Brasilianer will die Electricität zum Frischhalten des Fleisches ausnutzen. Zu diesem Zwecke taucht er es in eine ganz concentrirte, 3% Lösung von Kochsalz in Wasser und leitet einen elektrischen Strom durch das Gefäß von solcher Stärke, daß auf 3000 Liter Flüssigkeit, genügend für 1000 Kilo Fleisch, ein Strom von 100 Ampere bei acht Volt kommt. Das Verfahren nimmt 10—12 Stunden in Anspruch, innerhalb welcher Zeit das Fleisch eine vollständige Fäulung erfährt. Indessen dürfte das Verfahren denn doch etwas zu kostspielig sein, um practische Verwertung finden zu können, zumal wenn die Befürchtung sich erfüllen sollte, daß durch das an den beiden Polen sich bildende Chlor und Natrium viel Fleisch verderben werden könnte.

Neue Methode des Flaschenpülens unter Anwendung von Kohlenäure. Die Kohlenäure scheint berufen, eine bedeutende Rolle bei der Flaschenreinigung zu spielen und zwar nicht als eigentliches Gas, sondern in derartigen wässriger Lösung — als tohlenfaures Wasser — daß dasselbe beim Auspritzen kräftig aufzubrausen vermag. Dürft ein Strahl kräftig braunenden tohlenfauren Wassers beispielsweise auf die innere Wanofläche einer unreinen Flasche auf, so ist die nächste Folge, daß die an letzterer unmittelbar entweichenden zahllosen Kohlenäuregasbläschen eine mechanisch abtörende, abtreibende Wirkung auf die festgesetzten Verunreinigungen der inneren Flaschenwand ausüben, die letzteren werden also ganz ähnlich, aber entschieden energischer losgerissen, wie dies auch durch Bürste und Schrot zu geschehen pflegt. Der Hauptpunkt wird nur darin liegen, daß das dazu nöthige, genügend concentrirte tohlenfaure Wasser nach Wiederanfüllung mit weiterer Kohlenäure eine wiederholte Verwendung in Aussicht stellt, so daß der eigentliche Kohlenäureverbrauch nur gering ausfällt. Die ungewöhnliche Wirkung der Kohlenäure-Flaschenpülmaschine, daß sie nämlich im Momente des Auspritzens des braunenden Wasserstrahles an die Flasche die gründliche Reinigung derselben zu bewirken vermöchte, müßte wohl über derartige Bedenken hinweghelfen und diesem neuen Flaschenreinigungsmittel eine Zukunft bereiten.

Greiben des Spargels im Frühjahr. Um möglichst frühzeitig Spargel auf den Markt bringen zu können, bedient man sich des nachstehenden Verfahrens: das Spargelbeet, zwei Reihen fassend, wird bei frostfreiem Wetter mit einem 1 Fuß breiten und 40 Ctm. tiefen Graben umgeben. Die ausgeworfene Erde wird nach außen hin aufgeschichtet. Zu Anfang März wird der betreffende Graben schichtenweise mit Laub und frischem Pferdegülter gepackt, ringsum mit mistbedeckten Brettern versehen und das Treiben kann beginnen. Es ist erforderlich, auf das Beet vorher eine Schichte Sand und Mistbeerde gemischt bringen zu lassen und die Spargelstöcke mit verdünnter Jauche öfter gebüßig zu gießen. Hierzu bedient man sich eines Hartenstieles, sticht von der Seite aus in die Erde und füllt die Löcher von Zeit zu Zeit mit Dung aus. Ist das Spargelfrüßig hergestellt, so ist dasselbe mit Juchtern zu bedecken und je nach der Witterung fleißig zu lüften und zu beschatten. Der Umschlag ringsherum muß vollständig aus Pferdegülter oder Gerberlothe bestehen, wenn man mit dem Treiben gute Resultate erzielen will. Will man den Stamm noch besser ausnützen, so dürfte es sich empfehlen, Frühlingsalat oder Radische nebenbei zu ziehen. Der auf diese Weise angetriebene Spargel kann drei bis vier Wochen eher geleschen werden, als der gewöhnliche Landspargel. Spargelstöcke, die alljährlich getrieben werden, bringen nur sechs bis acht Jahre hindurch eine lohnende Ernte, nach dieser Zeit muß das Beet von neuem angelegt werden, falls nicht schon früher hierfür anderweitiger Ertrag geschaffen worden ist.

Messer und Gabeln zu reinigen. Ein sehr einfaches Verfahren, dieselben schön, rein und glänzend zu machen, besteht darin, daß man eine ungelochte Kartoffel entzwei schneidet, sie in feines Siegmehl oder Kalkpulver taucht und die Messer und Gabeln damit reibt. Bei Gebrauch derselben für Höringe, Sardinen u. s. w. bleibt an den Messern und Gabeln stets ein übler Geruch haften.

Diesem Uebelstande wird dadurch abgeholfen, daß man Lange und Nische zu einem Brei anrührt und mittels eines Korbes Messer und Gabeln damit abreibt.

Pensionierung der Wirthe, das ist die neueste Temperenzler-Vorrichtung in New-York. Schuß Ausrottung des Getränkehandels sollte die Bundesregierung in Amerika alle Wirthe mit 5000 Dollars jährlich pensioniren. Diese Idee ist verlockend, daß, wenn dieser Vorschlag Ausficht zur Annahme hätte, wohl die ganze Nation von 50 Millionen Menschen sofort Wirthe aufzugeben würde, um die Pension zu erlangen. Aber selbst wenn nur solche pensionberechtigten wären, die heute z. B. eine Wirthe betreiben, so würden etwa 1250 Millionen Dollars jährlich erforderlich sein, die Pensionen zu zahlen. Die Antragsteller gehen bei ihrem Vorschlage von der irrigen Idee aus, daß das Volk der vereinigten Staaten jährlich Millionen für den Unterhalt der Gefangenen und Verurtheilten ausgibt und daß die meisten Verbrechen und Geisteskrankheiten im Genuße berauscher Getränke ihren Ursprung hätten.

Nach der alten Erzählung des Plinius soll das Glas von Phöniciern ertunden worden sein die durch Sturm an die Mündung dieses Flußes Belus vertrieben wurden. Als sie am Ufer dieses Flußes, der sich in das Mitteländische Meer ergießt, im Sande ihre Speisen kochten, sei (so berichtet Plinius) durch Schmelzen dieses Sandes das erste Glas entstanden. Diese Fabel hat ihren Anlaß jedenfalls in der Thatfache gehabt, daß an der Mündung jenes Flußes ein Sand gefunden wurde, der sich sehr gut zur Glasfabrikation eignete und dazu nicht nur im Alterthum, sondern noch bis in das späte Mittelalter benützt wurde. Thatächlich aber ist das Glas viel älter, als das Volk der Phöniciers. Die ältesten Denkmäler der Glasmacherer finden sich im alten Wunderlande Egypten. Die Egyptologen sind zu meining über die Chronologie der egyptischen Geschichte, als daß man genauer sagen könnte, in welche Zeit der Beginn der Glasmacherkunst mit Sicherheit gelegt werden muß, aber aus Nachrichten kann man den Schluß ziehen, daß diese Kunst schon 4000 bis 6000 Jahre alt ist. Menes, der um das Jahr 5000 v. Ch. lebte, soll die Stadt Memphis angelegt haben, und die ältesten Mumien aus Memphis tragen Glasverzierungen. Ganz sicher ist die Glasfabrikerei dargestellt an den Wänden der Grabkammern in Paskara, aus der Zeit der 5. Dynastie, die um das Jahr 3900 v. Ch. regierte. Die Pyramiden sollen um das Jahr 2500 v. Chr. errichtet worden sein, und zu dieser Zeit hatte die Glasfabrikation schon einen hohen Grad der Entwicklung erreicht, denn man fand in den Grabkammern der Pyramiden Glasperlen, gläserne Trümpfgefäße, gepreßte Götter- und Thiergestalten aus Glas, ja sogar Mosaiken und gefärbte Gläser als Nachahmung von Edelsteinen, so daß man Bewunderung empfinden muß vor jenem so alten und doch so bedeutenden Leistungen.

Gastronomisches Calendarium.

Mit Austern und mit Kaviar
Besetze dich im Januar
Im fünften Februar
Mach dir mit Lachs das Leben froh,
Und deinde laßt im Monat März
Gefüllte Kalbsbrust an dem Herd. ; ;
Kommt drauf der Schelm April herbei
Augst lode dir ein Stübchen.
Sobald im Mai die Knospes sprang,
Begie dich auf den Sommertag,
Und streift der Juniwind die Saat,
Ein Backstübchen ist mit Kopsalat. ; ;
Im heißen Sundstaa-Julius,
Gewähr ein Matheß dir Gemüß.
Im Stoppelfeldermoid August
Sei Hebbstübchen deine ganze Lust,
Und wenn September rückt in's Land,
Dem Halm stugs eins aufgebraut. ; ;
Und schreibe mir gar October man,
Gleich kommen Kirch und Hehle dran.
Ein Thor, wer im Novembermoid
Das Bechenslicht der Haus verthont ; ;
Doch des December Kernpunkt sei,
Ein Schweinefleischden freich-froh-frei. ; ;

Helyiség-változtatás.

Folyó évi február hó 15-én az eskütéren fenállott főüzletemet

 **Vámház-körut 4. szám alá** 


a központi vásárcsarnokkal szemben a „Nádor“-szálloda mellé áthelyeztem.

Fióközletem továbbra is **Kishid-utca 7. sz. a.** a „Vadászkürthöz“ létezik.

Löwenstein M.

cs. és kir. udvari szállító.

Alapított 1864 

 Alapított 1864

CHRISTOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárúk
gyári raktárában

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál	16.50	1 mártás-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 cukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 háas-készlet	9.—
12 kávéskanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustartartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sőtartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 cukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 kompotos-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.

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

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíthetnek.

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,
zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

• *Kostenüberschläge gratis.* •

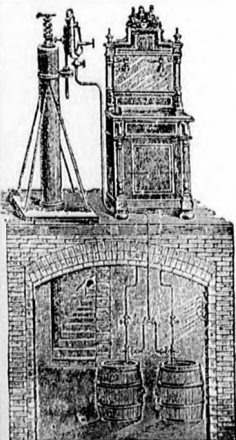
Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiarartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung

Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.



Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorrätig 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.

Szállodás, vendéglős és kávék uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete



Budapest,

II. kapuczinus-utca 16. sz.

Alapított 1821.

Mindenemű réz-áruk és edények jól, szépen és tartósan elkészítve.

Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnnyomással és szabad. légűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-esapokban,
valamint mindenemű szivattyukban.

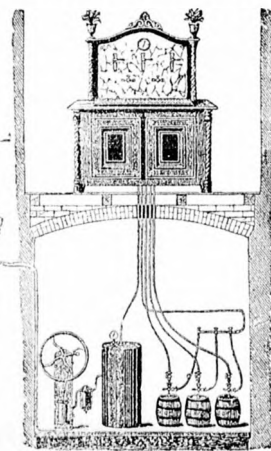
Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

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

Különösen kiemelendő

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

Diszes ravatal minden osztályú
temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból
valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítására légmentesen
elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

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

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéházakat

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, szívesen 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 „Kávéipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

A „Budapesti Kávé-ipartársulat”
rendes havi társas-acsoraja f. é.
márczius hó 5-én estl 7/8 órakor
fog megtartani

Weingruber Ármán

dohány-utca 20. sz. a. vendéglőjének
különtermében,

melyre a társulat tagjai ez uton
is tisztelettel meghívja

az elnökség.

HIVATALOS RÉSZ.

A budapesti kávé-ipartársulat f. hó 8-án
hétfőn, délután 5 órakor (Zöldfa-utca 14.
szám alatt) saját helyiségében **választmányi**
ülést tart.

A budapesti kávésegedék betegsegélyző pénztárának igazgatósági ülése.

A budapesti kávésegedék betegsegélyző penz-
tára Miskei Lajos alelnök elnöklete alatt f. évi
február hó 10-én rendkívüli igazgatósági ülést
tartott.

Jelen voltak a főnökök részéről: Harkai
Mór penztáros, Némái Antal, Holstein Zsig-
mond, Fránki Bertalan igazgatósági tagok. A
biztosítottak csoportjából: Rigó József ellenőr,
Leslummer Lajos, Magyarits Gusztáv,
Fritz Ferencz, Lőrincz Elek igazgatósági tagok,
Sándor Lajos, a választott bírósági tagja, Sze-
merényi István titkár és Wagner József, a
hivatalos „Kávéipar-Szakközlöny” szerkesztője.

Szemerényi I. bejelentve, hogy Steiner
Sándor elnök elfoglaltsága miatt nem jelenhetett
meg, Miskei Lajos alelnök 9 órakor megnyitja
az ülést és felkéri a titkárt, hogy a napirend ér-
telmében terjessze elő jelentését a budapesti penz-
tárak szövetségének tárgyában.

Erre Szemerényi István titkár beható be-
vezetés után ez ügyben a következőket terjeszti elő:

A pénztári szövetség célja volna a kórházi
ügy közös rendezése nevezetesen kórházak, ren-
delő intézetek, menhelyek stb. föllátása; közös
gyógyszertárak föllátása; közös orvosok alkalmaz-
ása és a betegek ellenőrzése; közös szerződések
kötése kórházakkal, gyógyszertárakkal, orvosokkal
stb., vények felülbírálása és gyógyászati segédesz-
közök közös beszerzése; külön szövetségi tartalék-
alap alkotása, ezen alapnak kezelése és az egyes
pénztárak szövetségi járulékaiknak meghatározása,
az egyes szövetségi pénztárak vagyonának közös
elhelyezése; az egyes szövetségi pénztárak ügy-
kezelésének ellenőrzése; az egyes szövetségi penz-
tárak összesített statisztikájának egységes alapon
való összeállítása.

Az említett betegsegélyző pénztárakon kívül
időközben a többi budapesti betegsegélyző penz-
tárak is közgyűlési határozattal beléphetnek a szö-
vetségbe. A tagság tartama hat év. A szövetségbe
belépett pénztárak ugyancsak közgyűlési határo-
zattal az ötödik év végén történő egy évi előleges
felmondás után kiléphetnek a pénztári szövetségből.

A szövetségbe lépett pénztárakat a szövetségi
pénztárban kiküldöttek képviselik.

Minden pénztár, melynek tagjai száma az 500-at
meg nem haladja, a szövetségi közgyűlésen egy
munkaadó és két alkalmazott kiküldött által kép-
viselteti magát. Az oly pénztárak, melyeknek 500
—1000 tagjuk van, 2 munkaadó és 4 munkás,
melyeknek 1000—2000 tagjuk van, 3 munkaadó
és 6 munkás, s azok, melyeknek tagjai a 2000-et
túlhaladják, 4 munkaadó és 8 munkás kiküldött
által képviseltetik magukat. A kiküldötteket az
egyes pénztárak évi rendes közgyűléseiken va-
lasztják.

A tagok számának megállapításánál az előző
évi kimutatás szolgál alapul.

A szövetséges pénztárak közgyűlésének minden
egyes pénztár ügyvezető igazgatója vagy titkárja,
avagy jegyzője hivatalból tagja; de ezek a köz-
gyűlésen csak tanácskozási joggal bírnak, szava-
zatuk azonban nincs.

A szövetségbe belépő pénztárak mindegyike
egyszer s mindenkorra 10 frt beiratási díjat köte-
les a szövetségi pénztárba előre befizetni.

A felsorolt czelokra szükséges költségeket és a
hozzajárulási összeget évről-évre a közgyűlés álla-
pítja meg előre.

Említtet czelokra minden szövetségi pénztár
évenként 10^o,-at köteles beszolgáltatni azon tar-
talékalap-összegnek, melyet évi jövedelmeiből saját
tartalékalapjához esatol.

Az összes járulékok előleges negyedévi részle-
tekben szolgáltatandók be a szövetségi pénztárba.

A pénztári szövetség vagyona áll: a) a közö-
sen felállított kórházak, gyógyszertárak és egyéb
ingatlanokból; b) a szövetségi tartalékalapból;
c) a szövetségi pénzalapból.

A pénztárak szövetsége által szerzett ingatlan-
ok kezeléséről s jövedelmek megosztásáról külön
részletes szabályzat intézkedik. Az egyes szövet-
ségi pénztárak által befizetett 10^o,-os járulékat két
részre osztatik; ennek 2/3 része alkotja a szövet-
ségi tartalékalapot, 1/3 része pedig a szövetségi
penzalapot.

A szövetségi tartalékalapnak célja valamely
szorultságban levő szövetségi pénztárnak kamat-
talan kölcsönt nyújtani. A szövetségi penzalap arra
szolgál, hogy azzal a pénztári szövetség igazgatási
költségei fedeztessenek.

Arról, hogy valamely szorultságban levő szö-
vetségi pénztár a tartalékalapból kamattalan köl-
csönt nyerjen, az igazgatóság határoz.

Kölcsönt csak az a szövetségi pénztár kaphat,
melynek saját tartalékalapja kimerítése után a kö-
vetkező okok mutatkoznak: 1. Ha az illető penz-
tár betegsegélyezési kiadásai járvány miatt túlsá-
gosan felszaporodtak. 2. Ha az illető pénztárnál
a tulságos sok koros egyes tagsága miatt a halálo-
zási viszonyok kedvezőtlennek váltak. 3. Egyéb
okokból, melyek az illető pénztárt kezelési és igaz-
gatási hibák nélkül pénzzavarba hozták.

Oly pénztár, mely helytelen kezelés, költséges
igazgatás vagy hiányos ellenőrzés miatt saját tar-
talékalapját kimerítette, kölcsönben nem részesül-
het. A kölcsön visszafizetési- ideje két év. De ha
valamely pénztár már kölcsönben részesült, a
visszafizetés után két évig újabb kölcsönre igényt
nem tarthat.

A szövetségi pénztár által nyújtandó kölcsön
összege a segélyezett pénztár tényleges hiányát túl
nem haladhatja.

A szövetségi elnök feljogosított, rendkívül
sürgős esetekben 50 frtjig terjedő előlegeket adni;
de ezt köteles az igazgatóságnak utólagosan be-
jelenteni.

A szövetségi pénztár tartalékalapja a következő
jövedelmekből alakul és gyarapodik: 1. A szövet-
ségi pénztárak által tartalékalapjaikból évenként

befizetett 10^o,-os járulékat 2/3-ad részéből. 2. Ezen
alap részére tett adományok, alapítványok és aján-
dékokból. 3. A szövetséghez tartozott és az 1891.
évi XIV. t.-cz. értelmében felszoltott pénztárak va-
gyonának ide áttultható részéből. 4. E tartalék-
alap pénzeinek kamataiból. A tartalékalap elhelye-
zése és kezelésére neve a kereskedelemügyi mi-
niszterium 78,117/1891. számú rendelete irányadó.

A szövetség penzalapja a következő jövedel-
mekből áll: 1. A szövetségi pénztárak által tar-
talékalapjaikból évenként befizetett 10^o,-os járulékat
1/3-ad részéből. 2. Ezen alap részére tett adomá-
nyok, alapítványok és ajándékokból. 3. Ezen alap
penzeinek kamataiból.

Oly adományok, alapítványok és ajándékok,
melyeknél a két alap egyike vagy másik külön
megjelölés nincs, kétharmad részben a szövetségi
tartalékalap, egyharmad részben pedig a penzalap-
hoz esatolandók.

Minden szövetségi pénztár jogosítva van penz-
főlölségét a szövetségi pénztárnak kezelés és el-
helyezés végett átadni. Az ily pénzek kezelése és
elhelyezése az összes szövetségi pénztárak számlá-
jára történik.

Minden szövetségi pénztár részére a pénztári
szövetség külön folyószámlát vezet. A kezelési szá-
bályokat a pénztári szövetség külön állapítja meg.

Minden év december 31-én a könyvek és számlák
lezárandók s a jövő év január 31-éig a záro
számadások és a mérleg elkészítendő s ezek a
szövetségbe lépett pénztáraknak február hó folya-
man megküldendők.

A szövetségbe lépett pénztárak kötelesek min-
den év április 15-éig közgyűlésileg jóváhagyott
záro számadataikat, mérlegeiket és hivatalos sta-
tisztikájukat a pénztári szövetségnek beküldeni. Ez
alapon a szövetségi pénztár köteles a szövetségben
álló pénztárak összesített statisztikáját legkésőbb
minden év május 15-éig egységes alapon össze-
állítani. Ezen statisztikai adatok összeállításának
módozatai külön állapíthatnak meg.

A rendes évi közgyűlés évenként május hó
vegeig tartandó meg. Rendkívüli közgyűlést a
szükséghez képest az igazgatóság saját belátása
szerint bármikor hívhat össze; a felügyelő bizottság
kiváratára pedig egy hónapon belül tartozik
összehívni.

A közgyűlés összehívása legalább 14 nappal
a közgyűlés napja előtt az egyes szövetséges penz-
tárakhoz intendő meghívók által történik, melyen
a napirend tárgyai világosan kiendők. Napirendre
ki nem tűzött indítványok csak az esetben vétet-
nek tanácskozás alá, ha a közgyűlést megelőzőleg
3 nappal előbb az igazgatósághoz írásban be-
adottnak.

A közgyűlés határozatképes, ha azon 20 ki-
küldött jelen van. Minden egyes kiküldött egy
szavazati joggal bír. A határozatok általános szö-
többséggel hozhatók.

A közgyűlés hatáskörébe tartozik: 1. Közös
kórházak, gyógyszertárak stb. föllátása iránt intéz-
kedni és e célra a szövetségbe lépett pénztárak
hozzajárulási összegét megállapítani. 2. Közös or-
vosok alkalmazásának módját meghatározni. 3.
Mindennemű közös szerződések jóváhagyása iránt
intézkedni. 4. A szövetségbe lépett pénztárak járú-
lékaiknak megállapítása. 5. A szövetségi elnök, igaz-
gatósági, felügyelő bizottsági és választott bíró-
sági tagok megválasztása. 6. Az évi jelentések és
záro számadások felülvizsgálata. 7. Az ügyviteli
és vagyoneküzési, valamint a statisztika összeállítá-
sára vonatkozó szabályok jóváhagyása. 8. Az
alapszabályok módosítása és a pénztári szövetség
feloszlata.

Az alakuló közgyűlésen 3 évre elnök válasz-

Atik, Az elnök nem-kiküldöttek közül is választható. Az elnök képviseli a pénztári szövetséget hatóságok és harmadik személyek irányában, hívja össze a gyűléseket és azokon elnököl. Az elnököt akadályoztatása esetén az alelnök helyettesíti.

Az évi rendes közgyűlés a kiküldöttek közül 18 igazgatósági rendes és 9 póttagot 3 evre választ, és pedig hatot, illetve hármat a munkaadók, tízenkettőt, illetve hatot az alkalmazottak közül. A választottak egy harmada minden évben kilep.

Az igazgatóság intézi mindazon ügyeket, melyek a közgyűlésnek tartartva nincsenek. Az ügyvitelről külön ügyrend; a tisztviselők és orvosok alkalmazásáról külön szabályzat intézkedik. Az igazgatóság havonként legalább egyszer ülést tartani köteles. Az igazgatósági tagok saját körükben evről-evre alelnököt választanak. Az igazgatósági tagok teendőiket ingyen teljesítik.

Az ügyvitel és vagyonkezelés ellenőrzése czéljából a közgyűlés évenként 6 rendes és 3 póttaggyel bíró bizottsági tagot választ és pedig kettőt, illetve egyet a munkaadók, negyét, illetve kettőt az alkalmazottak közül. A felügyelő bizottság negyedévenként legalább egyszer ülést tartani tartozik.

A szövetségbe lépett egyes pénztáraknak egymás közötti, valamint ezeknek a szövetséggel szemben fölmerülő vitás kérdések eldöntésére 12 tagból álló választott bíróság alakították. A választott bíróság tagjait az évi rendes közgyűlés felezésben a munkaadók, másik felezésben pedig az alkalmazottak sorából választja. Minden egyes esetben az illető felek a 12 választott bírósági tag közül 2-2 egyént választanak, kik azután a bíróság elnökét a többi 8 tag közül maguk választják. Egyenlő szavazat esetében az ajánlatba hozottak közt sorshuzás dönt. Az okként alakult választott bíróság minden jogorvoslat kizárásával határoz.

Minden vitás ügy keletkezése után egy éven belül megindítandó, különben mint elévült visszautasítottatik. A panaszok az igazgatóságnál jelenlendőek be.

A tükárnak, ezen az összes betegsegélyző pénztárak 1896. évi december hó 5-ikén tartott közös értekezletén hozott megállapodásán alapuló előadását Némái Antal, Harkai Mór, Holstein Zsigmond, Fränkl Bertalan és Miskei Lajos elfogadásra ajánlják, minélfogva a pénztár a szövetséghez hozzájárul a tükár megbízatik, hogy ezt az előkészítő bizottsággal tudassa.

Mintán a gyűlés Némái Antalnak indítványára Szemerényi István tükárnak az ügyben kifejtett működéséről jegyzőkönyvi köszönetet szavazott. Miskei Lajos elnök a gyűlést bezarta.

Orfeumok.

A székes-fővárosban az utóbbi időben nagyon elszaporodtak az orfeumok és dalsarnokok. Ez a körülmény arra bírta a főkapitányt, hogy saját hatáskörében szabályozza az orfeumok engedélyezését és az azokban tartandó előadások rendjét. Nagy előnye a főkapitányság által tervezett és a belügyminiszterhez jóváhagyás végett felterjesztett szabálytervezetnek, hogy az orfeumi és dalsarnoki előadásokat korlátozza és a németnyelvű előadásokat nagy mértékben kizárja. A szabályrendelet mindenekelőtt a helyiség feltételeit írja elő. Az előadásokra néve szabályozza, hogy szindarabokat orfeumokban és dalsarnokokban nem lehet előadni. Legfeljebb csak olyan daljátékokat, amelyben három személynél több nem szerepel. Szavafelmondás és tánczár azonban több személy is részt vehet. Kétszer egy évben két-két szindarabot elő lehet adni, de csak művészek és műkedvelők által jórétkönyv czélra. Ez alól csak a városiigeti szinkór vételnek ki. Állandóan csak magyar honost lehet szerződtetni. Kétféle vendégzereplések egy hónapnál tovább egy házban nem tarthatnak, megszakítással pedig három hónapig. Az előadásnak felezésben magyarnak kell lennie. A dalsarnokok helyiségeiben nőpinczereket nem szabad alkalmazni. A nőszereplőknek az előadás után a helyiségből el kell távoznok. Aki a szabályrendelet ellen vét, azt az 1879. tez. 40. szakaszának 76. §-a szerint büntetik. A szabályrendelet azonkívül megállapítja, hogy az orfeumok és dalsarnokok engedélyezése az 1881. tez. szerint egyedül a rendőrség hatáskörébe tartozik. Ez az új szabályzat valószínűleg már április elején életbe lép. A szabályzat szerint leginkább érdekelt nagyobb orfeum- és dalsarnok-tulajdonosok eddig már egy értekezletet is tartottak, amelyben egyrészt maguk is elismeréssel fogadták a főkapitány amaz intenczióját, hogy a dalsarnokok magyarosítottassanak, ellenben azt is elhatározták, hogy memorandumot intéznek a belügyminiszterhez, amelyben kétszeggel bejelentik, hogy az orfeumok és dalsarnokok megmagyarosítása érdekében fölük telhetetlen mindent meg fognak tenni, de ezzel szemben kéri a kormányt, hogy a főkapitány ne adjon engedélyt a bécsi daltársulatoknak előadások tarthatására. Az utóbbi időben a Grinzingerek, jámbók, s több más név alatt működő zenészek árasztották el a főváros kavéházait, német trágárságokkal mulattatva a közönséget. Ezeknek kiküszöbölésére kell először a főkapitánynak hatni. A memorandumban azt is kéri a minisztertől, hogy rovvott multu egyének-

Hiemil beehren wir uns die ergebene

Anzeige zu machen, dass wir das

Flaschenbier-Depot

der

Bürgerl. Bierbrauerei-Act.-Gesellsch. in Steinbruch

für Budapest und Umgebung übernommen haben und es uns zur Aufgabe machen, unsere geehrten Abnehmer jederzeit mit frischer Füllung nach neuestem System bestens zufrieden zu stellen.

Indem wir uns dem Wohlwollen der p. l. Herren Cafetiers und Gastwirthe bestens empfehlen, zeichnen wir hochachtungsvoll

Fanto & Weisz

VII. István-ut Nr. 23.

Az igen tisztelt vendéglős uraknak

legmelegebben ajánljuk:

Almákat Amerikából, Franciaországból, Tirolból és Erdélyből, veronai-körtét és nápolyi carfiolt.

Conservjeink:

1	liter gyümölcs keverve	1	frt
1/2	"	2	"
1	liter borsó (természetes)	80	kr.
1/2	"	40	"
1/2	"	30	"
2	liter bab	80	"
1	"	40	"
1/2	"	30	"

Ajánljuk továbbá különböző sardinia, gomba, mandarin-narancs, jaffa- és messina-narancs ezitrom és déligyümölcs-különlegességeinket.

LENZ TESTVÉREK,

Budapest, Petőfi-tér.

Legolcsóbb árak.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDITÖVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

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

FÖRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál (FRUM ISTVAN UTÓDA)

Budapest, II. Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten

VI. Andrásy-út 57 (a Millenium kavéházzal szemben).

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításán. 1889. évben a párisi világkiállításán.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvözezből frt 150, 2. 2 50

Kabátok pique-velezből frt 2, 2 50, 3.

Kabátok csinvat- v. satinból frt 1 25, 1 50

2, 2 50.

Szakács-nadrágok (pantaloni), pamut-kammi

garnból, kék, fehér esik, 2 50-3 frtig.

Szakács-kötnyek, fehér, erős szálú creton-

ból, kr 40, 50, 60.

Szakács-kötnyek, fehér, erős szálú vászon-

ból, kr. 60, 80, 100.

Szakács-sapokák, különféle alakban, kr. 25

30, 35, 40.



Ezen fehérenemű czegemnek külön specialitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általam szállítottak. Reszletes árjegyzékek fehérenemű és ferfruhák, kívánczra ingyen káldetnek.

nek ne adjanak koncessziót, végül pedig a főkapitányi tervezet néhány intézkedésének megvalósztatását kéri.

E hivatalos kommunikére, mely a lapokat bejárta, egyelőre csak néhány megjegyzést teszünk. A főkapitányi rendelet tervezetét még mindig nem találjuk elég szigorúnak, mert nem fogja megszüntetni az orfeumok mesebe illő orgáit. Azt pedig, hogy az orfeumok és dalsarnok-tulajdonosok a kavéházak ellen dörögnek, legalább is mulatságosnak tartjuk. A női alkalmazottak necsak a helyiséget hagyják el az előadás után, de legyenek ellátva az orfeumokkal összefüggő kavéházak és vendéglők látogatásától is, és szünjenek meg azok a kivételes engedmények is, amelyekben egy-két orfeum épen a rendőrség jóvoltából részesül.

Kedves naivság a főkapitányi rendelet ama része, hogy a nőszereplők az előadás után hagyják el a helyiséget. Hisz eddig is elhagyták, csak átmentek a kavéház separáciébe.

Ide nem papiros-rendeletek kellenek!

Sch. M.

A tanács a főkapitány ellen.

A rendőrség főkapitánya meglehetősen éles helyzetet teremtett közte, illetőleg a rendőrhatalóság és a fővárosi tanács között. Az egész affér az orfeumi német színelőadások engedélyezéséből, az orfeum kavéházában a zenének éjjel után 3-ig való megengedésétől, s a bodegak részere a szintén éjjel után 3 óráig való nyitvatartás jogának adományozásából keletkezett, mely utóbbi két ügyben a »Budapesti kávépartársulat« elnöke, Némái Antal, a polgármestert a főváros közgyűlésén meg is interpellálta. Az orfeumi német színelőadások, miután a szabályok szerint a mulatóhelyen szindarabok nem adhatók elő, idejekorán felkeltették a tanács figyelmét s a főkapitány felkerelték, hogy ezeket az előadásokat szüntesse be. Miután azonban a főkapitány e megkeresésre nem felelt a kellő időben — tán még ma sem — a polgármester indítványára a tanács a belügyminiszterhez fordult e szabályellenes eljárás megszüntetése végett. Városi körökben az hiszik, a belügyminiszter az országgyűlésen tett nyilatkozatához kepest is a tanácsnak fog igazat adni. Megkereste a tanács a főkapitányt a végből is, hogy mi jogon adta meg a Somossy-orfeumnak azt a jogot, hogy ennek a kavéházában 3-ig muzsikáljanak? Erre a főkapitány, későn bár, de válaszolt és azt mondta, hogy itt csak éjjel félkor kezdődik az élet s már az ő elődei is megadták ezt a jogot ama kavéháznak. Egyébként, ha a tanács a többi kavéházak érdekeit ezzel veszélyeztetve látja, hasonló engedélyeket a jövőre nem fog kiadni.

De megjegyzi a főkapitány, hogy neki diskreczió-nális joga van, amelyet fenn kellene tartani. A bodegakat illetőleg a főkapitány határozatlan ragaszkodik eljárásának helyes voltaához, mert a szabályok gyarak, nyomdák stb. közelebben világosan megadják neki a jogot arra, hogy az éjjel dolgozó emberek érdekében egyes vendéglőknek a rendes zárórán túl nyitvatartását engedélyezze. Általában pedig azt jegyzi meg, hogy a rendőrfőkapitányság a tanácssal koordinált hatóság, tehát a tanács rendelkezéseket a főkapitánynak nem adhat. A tanács a diskreczió-nális jog sa bodegak ügyében legutóbbi íléseből ismét feliratot intézett a belügyminiszterhez, mert a bodegak nem eshetnek a vendéglők fogalma alá. A tanács eme elhatározásáról csak helyesléssel és elismeréssel emlékezhetünk, annyival is inkább, mivel a bodegakat nem az éjjeli munkások látogatják, hanem a mulató közönség, melyet egyenesen a vendéglőktől és kavéházaktól vonnak el. Egyébként a tanács a közgyűléshez is előterjesztést fog intézni a záróráról szóló szabályrendelet illető 13-ik szakaszának módosítása iránt, hogy világosabban legyen szövegezve, mely esetekben adható meg a vendéglőknek a zárórán túl való nyitvatartás joga. A tárgyalások során majd napirendre kerül az a kérdés is, hogy a vendéglőkre néve egyáltalán indokolt-e a záróra fenntartása, mert csak a verseny biztosítja a munkások jó és olcsó ellátását. Az az egy bizonyos, hogy munkásember a méregdrága bodegát igénybe nem veheti. Különbö — mint értesülünk — az ipartársulat az ügyben egy újabb bevándyul intézett a tanáchoz, amelyben a »Bodega fin de siècle«-n kívül a zárórák szabályszerű betartását még több bodegára néve is kiterjeszteni kéri.

A vásárcsarnokok ismertetése.

A Budapest székes-főváros által létesített vásárcsarnokok czélja: a főváros lakosságának állandóan jó, egészséges és olcsó élelmi czikkkel való ellátását biztosítani. E czél elérését azáltal követelti, hogy az élelmi czikk behozatalát biztosítja és fokozza, folytonossá és változatossá, sokféleké teszi, megszüntetvén azon korlátozást, mely szerint a főváros túlnyomóan környékéről és csak a hét bizonyos napján láttaik el élelmi szerekkel és be-

vonván annak fogyasztásába és a környékével való versenybe a távoli termelési forrásokkal is, melyek termelőinek és eladóinak lehetővé teszi, hogy cikkeiket biztosan és a fogyasztás helyén, tehát a kínálat és kereslet természetes aránytalansága szerint és nagyobb fáradság és aránytalan költség nélkül is akadálytalanul értékesítsék, amennyiben azt csak be kell küldeniök; hogy nemcsak állandó közvetítőként lép a közvetítésre utalt termelő és eladó s a fogyasztó közé, hanem ezen közvetítés solidaritását is biztosítja a hatóság közvetítő intézménye által, mely közvetítő útján az élelmiszer az ezek által gyakorlandó nagyban eladások és árverések nyilvánosságánál fogva könnyen ismerhető s így hivatalosan ellenőrizhető és közzéteendő áron közvetlenül jut a nagyban vásárló s illetve maga a fogyasztó kezébe; hogy az árúnak olcsó s azt a megromlás s értékesítkés ellen megóvó, az eladót s nevét korlátozó, időjárásról nem függő fedett s nemcsak eladásra, hanem raklázására is megfelelően berendezett vásárhelyet nyújt; hogy az eladók élelmi cikkeikkel egyes nagyobb vásárhelyeken központosítván, azok versenyt lehetővé teszi; hogy az egészségre ártalmas vagy hamisított élelmi szerek közfogyasztására becsátását akadályozza azáltal, hogy az egészséges és valódi minőségű cikkek behozatalát emeli, a behozatali forgalmat pedig központosítván, az egészség- és vásárendőri ellenőrzés sikerét biztosítja.

További célja, illetve hatása a közegészségnek, közfogyasztásnak és közlekedésnek az az érdeke, mely a köztereknek és utcáknak szabaddá tételében s a rendes vásári forgalomnak több nagyobb, kizárólag e célra szolgáló s az ennek megfelelő berendezéssel bíró helyiségekben való összevonásában nyilvánul.

Azáltal végre, hogy a termelvények fogyasztását közvetíti és előmozdítja, azok nagy és dús választéku tömegét a fővárosba vonzza, itt egy mindennapi nagy, a jó és olcsó élelmiszer előfeltételét és eszközt képező élelmisvárs forgalmának tárgyává teszi és folytonos és rendszeres értékesítésüket ezen vásár útján biztosítja; hivatva van a gazdát intenzívebb termelésre serkenteni, a kereskedelmet fejleszteni, új feldolgozási iparágakat, új kereseti forrásokat teremteni, az adóképeséget fokozni, más városok élelmiszeri viszonyainak javítására is kihatni, szóval a közjólétet minden irányban emelni; tehát nemcsak helyi érdekű, hanem általános közgazdasági és társadalmi fontossággal is bíró intézményt képez.

Az intézmény jelenleg áll egy központi és 4 kerületi vásárcsarnokból. Az I. számú központi vásárcsarnok a IX. kerületben a Vámbaz-körúton; a II. számú vásárcsarnok a VIII. kerületben a Rákóczy-téren; a III. számú vásárcsarnok a VII. kerületben az István-téren; a IV. számú vásárcsarnok a VI. kerületben a Hunyady-téren; az V. számú vásárcsarnok az V. kerületben a Held-utcában.

Ezen vásárcsarnokok egyszerre adtak át a forgalomnak, átadásukkal egyidejűleg megszűntek a napi és hetivásárok tartatása és az ezen vásárok tárgyát képező élelmi szereknek s árúknak, a vásárcsarnok övezetben levő a vásártérkeül ez idő szerint használt, illetve kijelölt tereken.

A főleg a vasutón és a Dunán való behozatal és a nagyban eladás közvetítésére, de egyúttal a kicsinyben elárúsításra az I. számú központi vásárcsarnok szolgál. Ez központja az élelmi szerekkel való nagykereskedelmnek, főforrása a többi vásárcsarnokoknak és bolti üzleteknek. Össze van kötve vasúttal és alagút segítségével a Duna folyamammal. Vásárcsarnok árúkat vásárlására szállító hajók a vízi járművek a vásárcsarnok övezetén belül csak a központi vásárcsarnok rakpartjánál köthetnek és rakhatnak ki. (Folyt. köv.)

Egy hásiskorcsma.

A ki valaha Parisban járt, sok oly dolgot láthatott ott, a mit semmiféle utazási könyvben sem olvashatott. Az ily élményekhez szűk, sötét utcákon keresztül vezet az út, amelyek a szép és lármás boulevardoktól nagyon messzire esik.

E kis átjárók benyomása nagyon lehangoló az emberre s csak kevesen sejtik, hogy azok egy oly keleti mulatóhelyhez vezetnek, melyről bizonyára csak kevesen tudnak valamit olvasóink közül. Hásiskorcsma. Mi is tulajdonképen a hásis? Az nem egyéb, mint egy növényemreg, amely keletről származik és a melynek elkészítési módját még nem ismerjük. A törökök opium helyét használják. Hatása óriási, általános felébresztése s szellemi erőnek, a kedély emelése, amelyhez például a pezsgő izgató hatását hasonlítani sem lehet. A ki azonban ezen élvezethez hozzászokik, az mindegyre emeli az adagokat s a dolog vége halál. Az opium lassan és kínosan, a hásis gyorsan, szépen és ami fő, biztosan öl. Most, pedig hadd mondjak el egy személyes reminiczenziát, amit 1889-diki párisi tartózkodásomnak köszönhetek. A szállodában, a hol, laktam abban a szerencsében részesültem, hogy egy előkelő angol gentleman barátságával tisztelt meg. Minthogy egy alkalommal egy hásiskorcsmáról beszélt, melyet látogatni szokott, megkértem, engedné meg, hogy egyszer oda elkísérhessem. Kérésemet úgy látszik szívesen teljesítette,



Korona-pezsgő.

Próbálják 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postafiólmására 3 ft utánvéttel.
— Vizszontelárusítóknak megfelelő árendedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főútlel váci körút 12, főútlel váci körút 60 és Terecz-körút 35. — Vogel Gyula Andrásy-ut 29. — Rabseh Sándor keresési ut 11. — Sallay István keresési ut. — Török Bódog keresési ut. — Diósy Kálmán keresési ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre illóit ut 73. — Czekkel Ferenc neveléjs utca. — Steurer Antal róza-utca. — Gaizler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főt. valamint a legtöbb fűszer- és esemege-üzletben.

Kőbányai Király-serfőző

részvény-társaság.

Termel :

Ászoksört

Királysört

Márchiusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda :

VII. Kertész-utca 40.



BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít cs. és kir. szab.

szétrakható jégszekerényeket,
fagyalt-tartályt és gépet, sör önpeszgető-csapot, konyha felszerelési tárgyakat.

Főraktár Alpacca-ezüst és Alpacca asztali evőkészlet, talczák, teakanak stb. a Brunner és társa bécsi gyárából, teljes légszesz és vízvezeteki berendezési vállalat.

Arjegyék és költségvetés kívánatra ingyen.

Alpenkräuter-Magen-Liqueur

meine Specialität seit dem Jahre 1808, aus 40 allerfeinsten Kräutern erzeugt, vorzüglich zur Verdauung, so auch sonstige feinste Original-Liqueur-Destillate empfiehl

ANTON HAACK,

k. u. k. privilegierte Liqueur-Fabrik und Branntwein-Brennerei in Graz, Annenstrasse 8.

Vertreter in Budapest:

JOSEPH POKORNY,

Bástya-utca 12. szám.

mert még aznap estére vendégül hívott meg e rejtelmes helyre. Ulközben vezetém beszélgetésünk folyamán megismertem a hásis természetéről a mely ugy aránylik az opiumhoz, mint a vízgyertya a naphoz, ólom az aranyhoz. A mikor a boulevardról lekerültünk s egy szűk sötét utcába értünk, megvallom, szinte félni kezdtem.

Nemskára egy keletes külsejű ház előtt állottunk, melynek ablakai rácsokkal voltak ellátva. Kisérőm, mint ismerős, a keskeny folyosóra lépett, majd az emelet felé tartott, ahova szorongó lélekkel követtem. Nemskára egy nagy szobába értem, melynek falai aranyozott szőnyegekkel voltak borítva, az egész pedig nagy fényűzéssel volt berendezve. Alig léptünk be, midőn egy turbános arab jelent, meg keleti szokás szerint némán meghajolva előttünk. Kalapjainkat elvéve, néhány szót váltott kísérőmmel arab nyelven, mire csakhamar eltűnt és néhány perc múlva egy kicsi ezüstös kosárral kezében tért vissza, amely kis mandulaforma zöldszerű zokkordarabkák voltak. Ez volt a hásis. Kisérőm azonnal szájába vett néhány darabot, míg én csak bizonyos félelemmel követtem példáját. A keserű aromás jószágból tehát én is ettem egy darabkát, amely nyelvemem mint a vaj olvadt el, az utóíze pedig, mely égető volt, néhány cigarettaszippantásra egészen elmúlt. Néhány perc múlva azonban a cigarettá kiült számból s olyan érzés vett rajtam erőt, mely beszélni kizárta, hogy kísérőmnem megmondjam, hogy repülni tudok, igen, repülni mint egy sas és hogy nem közönséges ember, hanem valami felsőbb lény vagyok, félisten, aki szármayakkal bír s mint egy golyó repül át a mindenségen a boldogság hona felé. Így repültem néhány óráig, míg a fölemben beálló szuro érzés magamhoz nem térített. Szédülés fogott el, nyakamban gresős rángások léptek fel, ijedten nézek magam körül.

Kisérőm, illetve vezetém a szomszéd pamlagon feküdt. Arca halvány volt, érthetetlen szavakat mormogott s gyakran oly hangon nevetett, hogy hátamon borzongás futott végig. Felemeikedni akartam, de mázsás terheket éreztem tagjaimban s mozdulni sem bírtam. A szobában kínos esend. A függő lámpa csak gyéren világította meg a termet. Óramát néztem s megrémülve láttam, hogy öröknek tetsző vándorlásom csak néhány óráig tartott. Figyelmeztetni akartam vezetőmet, kérdőleg fordultam feléje, de nem kaptam választ, bár folyton rám nézett s szája mozogni látszott. Megrémülve vettem észre, hogy az angol a kosárban levő zöldségdarabkákak majdnem felét elfogyasztotta. A sarokban ülő arab vigyorogva nézett rám. Mikor megy haza ez az úr? kérdeztem tőle, de ő nem értett meg, míg végre különböző mozdulatokkal adta tudtomra, hogy nem várjak, mert kísérőm csak holnap fog haza menni. Megrémültem a gondolattól is, hogy az egész éjt e helyen töltsem. Az arab ugy látszik átlátta kínos helyzetemet, intett, hogy maradjak nyugodtan, majd jóízű friss kávéval kínált meg, melyet sohasem ittam oly élvezettel mint most. Azután visszatértem a pamlagra s mely álomba merültem. Reggel kísérőmmel majdnem egyidőben ébredtem fel. Még mindig halvány volt, szemében pedig oly különös kifejezés volt, mely aggodalommal töltött el. Különbösen derült és jókedvű volt, engem meglátva pedig hangos kacajra fakadt. Csakhamar az utcára értünk. A friss levegőt tele tudóval szívtuk magunkba.

»Borzasztó éj volt«, kezdém a beszélgetést. »Miert borzasztó, hát nem volt kellemes?« kérdezte ő. »Oh igen, kellemes, bámulatos, de a felébredés borzasztó, volt« feleltem én. »Hja, kedvesem, a dolog egyszerű. Miert vett be keveset? Tudja, én nem vagyok különben erős, de az akarok lenni, hát sok hásist veszek be. S akkor erős vagyok, sziklakat, mázsás terheket óriási távolságra hajítok. Mit érzelt ön?« »Repültem«, feleltem. »No látja — mondja az angol — nem hiába beszélte ön nekem a multkor, hogy léghajós szeretne lenni?« Mosolyogva kellett állítását helyben hagynom. Hazatérve pedig szépen megköszöntem angolomnak, hogy az élvezetek e nemelvé is megismertetett, de megesküdtem, hogy a hásiskorcsma küszöbét sohasem lépem át. △

Gyümölcsborok.

Nemcsak a szőlő nedvéből, hanem egyéb gyümölcsből is lehet, sőt kitünő minőségű, bort készíteni. Ilyen az ananaszbor, melyet a Jöreményfokon nagy mennyiségben készítenek s amely az aszú-és édes boroknak érezhető versenyt fog csinálni, különösen kedves zamataja és olcsósága által is. Ilyen továbbá az almabor, mely a szőlőbor nagymértvű és büntelen utánzás és hamisítása következtében évről-évre — hár észrevételül — mindinkább nagyobb tért hódít, üde, egészséges és kellemes italt szolgáltatva. A közméletben, mely még ritka ugyan, de már ma is több helyen/készül. Ujabbban a ribiszkebor készítése és élvezete kezd mindinkább tért hódítani.

A filokszera-sújtotta vidékek lakói nehezen nélkülöztek a savanykás, üdítő természetű ital és a szőlőbor surrogatumaik felől gondolkozva, hol meggy-hóribiszke-termésüket különféle módon bornak készítve, habár nem valami kiváló, de kellemes

izü, egészséges itltra tették szert. Az idő és próbálgatás évről-évre gyakorlottabbá és élelmesebbé tették az embereket, most már a ribiszkeborot emberi élvezetre számos módon felhasználják. Edes vízzel, szik- vagy ásványi vizekkel vegyítve a maga természetes valóságában mint közönséges vagy esemegebor, mint borleves, kivált pedig citromsav helyett theában rum nélkül, rummal pedig valóságos punos.

Grácban, Galicziában, Észak-Németországban hordószámra készítik a ribiszkeborot. Nagy területek ültetnek be e czéla ribiszkeborokkal és minthogy a boggyógyümölcsök évente bő termést szoktak hozni, elégséges haszonnal. Galicziában egy quintal-métermáza ribiszkegyümölcsért tíz forintot fizetnek a termőhelyen.

Hazánkban habár kis mennyiségekben, számos helyen készítik a ribiszkeborot. Sokszor azonban a nem jó szerülés miatt magát a ribiszket okozzuk. Sokan azonban elég jól alkalmazzák a ribiszket borkészítésre.

A számos ribiszkefajból borkak legjobb gyümölcsöt szolgáltatnak a piros színűekből a franciaországi La Fertie, a hollandi piros és a cseresznye nagysága. A legelterjedtebb a versaillesi és a legújabb amerikai, melynek kertjeink alkalmassága folytán nagy jövője van; termése rendkívül bő, fürtje feltűnően hosszú, boggyója nagy, nedve bőséges. A fehérekből borkak kiváló a cseresznye-nagysága, a hollandi fehér, az imperial-blanc. A feketékből a nagybogyoju napolyi (blac de Naples) és a Viktoria.

A piros színűek adják a bő anyagot, a fehérek ezeknél több cukrot, a feketék nevelik a bor testes részét, a pirossal vegyítve kiváló granátszint adnak a borkak; legajánlatosabb egy negyed feketé színűt háromnegyed pirossal vegyíteni. A ribiszkek majd minden talajban erőteljesen nőnek, csak a túlszáraz sivar homokban nem; a túlnedves talajban pedig elesenevnek. Ugy a túlszáraz mint a túlnedves talajban keveset és rossz gyümölcsöt teremnek. A jó erőben levő, homokkál vegyes, agyagos talajban legjobban észlelnek bokoralakban nevelve, egymástól négy lábnyi távolságban. Nagy arányban keveset teremnek, gyümölcseik apró boggyójuak és kesőn érnek. A bokrok éventéknél legalább kétszer megkapalándók s legalább minden harmadik évben friss, majdnem földde vált trágyával latandók el.

A ribiszke bogyoju borkak szedve sem fél-, sem túlerettek ne legyenek július közepén szedve a legjobb. Ha kiváló kellemes, nem fanyarító bort kívánunk szűrni, akkor a leszedett érett fürtökről a bogyoju leszedendők, ami ugyan nem okvetlenül szükséges, de a bor jobb minőségére befolyással van.

A bogyoju kézzel rikká, erős szítán vagy e czéla készített rézsodronyu edény felett álltorenek; a törkölyre egy külön edénybe téve amnyi tiszta víz öntetik, hogy azt befedje s 18—24 óra múlva kézben vagy máskep kipréseljük. A piros viz literenként megmértetvén, a ribiszkenedvhez adatik a kellő arányban pótvala tiszta vízzel. Egy liter ribiszkenedvhez két liter tiszta víz vegyítették. A viznek jósa és tisztasága igen nagy befolyással van a bor jósaára és színeire. Szikes, saletromos, agyagtól zavaros folyoviz nem alkalmas. Ha máskep nem juthatni tiszta vízhez vagy fél kell forralni és kihülés után óvatosan a lecsapodott aljrol leszedve a borkedvhez vegyíteni, vagy — ha lehetséges — párolt vizet kell használni.

Ha például harmincz liter ribiszkenedvből bort készitünk és a törkölyviz tíz liter, ehhez még ötven liter vizet kell adnunk, hogy a hatvan liter szükségelt hígító folyadék támadjon. Harmincz liter nedvből tehát kilencven liter bort készitünk. Az ekként arányosított folyadék egy tiszta, minden kellemetlen szagtól ment oly hordóba öntetik, melynek ürtartalma valamivel nagyobb a ribiszkeboromst mennyiségénél. Ha a hordó új, mosó szódával, forró vízzel jól kiöblitendő, hogy a dongák cseresava elvonassék. Ha a legfinomabb ugynevezett likörbort akarunk előállítani, a hordóba öntött ribiszkeborlénék minden literjére adunk egy negyed kilogramm porrá tört fehér finom cukrot. Ha azonban gyors elfogyasztásra szánt bort akarunk, két liter folyadékra adunk egy negyed tört cukrot.

Minthogy a ribiszkenedv sok savat tartalmaz, tanácsos a legjobb bort készítése, mivel a kifőtt likörbort feleiben vagy harmadában vízzel hígítva megadja a közönséges húsító italt. azonban a bőséges cukortartalomnál fogva nagyobb lesz a szesz tartalma is és biztosan ellentáll az esetleges ezetesedésnek vagy viragosodásnak. A ribiszkemest az első rohamos erjedés czéljából legalább 13—16 Reaumur fokú helyiségben tartandó s az erjedést zártan kell eszközölni. A rohamos erjedés két hétig is eltart, a bor továbbra is kisebb hő mellett egész november haváig is az erjesztő helyiségben, a hidegebb éjszakák beálltával a bor óvatosan meleg pinczébe helyeztetik el s még mindig zártan tartandó. Február végével a kész szinbor szokásos módon tiszta edénybe vagy üvegekbe lefej-tendő, csekély sóprűje leszűrendő.

Talán nem kell hangsúlyoznunk, hogy a gyümölcsborok gyártásánál igen nagy szerep vár a szénsavval való kezelésre. Kulisch az alma- és különösen a körteborokra vonatkozó vizsgálatainál

Kitüntetve a következő kiállításokon:

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

Szállodák, kávéházak és vendéglők részére bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával kitünő és a legkényesebb ízlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székelyfőváros elsőrendű kávéai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű **czukrász-osztályunk legelső szakferfiak vezetése alatt áll.**

Óriási gyümölcskészleteink, fagylaltgepeink és formáink folytán vállalatunk azon kellemes helyzetben van, hogy

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben

20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt szélet-forma fagylaltokat szervizoltatunk.

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) Csomóri-ut sarok

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR: FAKTÁR:

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.

Utánzások és hamisítások elkerülése végett kérjük a. t. ez. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORFI KÉRNI

dugaszba beleégetve  ozimkéje két Neptun-védjegyvel van ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyuviz a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A borkak kellemes pezsgőizt kölesönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

emliti, hogy ezeknek egy bizonyos fokú szénsav-tartalomra okvetlenül szükségük van, hogy jellemző gyümölcsizük, amelyet sokan nem szeretnek, ellakariassék. Az almborok egész pinczei kezelésének az a lényege, hogy szénsavval vegyenek fel magukba. A nagy hordók, hideg pincze a szépités és filtrálás mellözése a lehetőséghez képest, mind a szénsavtartalom emelését czélozzák, amit a czukor hozzáadásával éppen nem lehet pótolni.

Kovács Rezső.

Pázmán F. Jakab volt vendéglős és Mayer János f. évi február hó elején tulajdonukba vették a Ferenc-körút 1-ső szám alatt levő divatos berendezésű »Elevator« kávéházat.

Imre, a Laczika öcsöce. A jóságos angyalok, akik nem jó szemmel néztek, hogy Laczika magányosan unatozik bábui, paripai stb. játékaik közt, vigasztalásul f. évi február hó 25-én elküldték neki a kis Imrecskét, hogy többé ne unatozzék. Ezután hát Weingruber Ignác kollegánk háza tája két gyermeknek kármájától fog visszhangzani, nagy gaudiumára Laczikának, aki eddig nemcsak szüleinek, hanem az Edison-kávéház törzsközönségének is egyedüli kedvence volt. Remélhetőleg békésen fognak megosztozkodni mindkettőben egymás közt. Isten hozta a kis jövevény!

Sándor Sajos, der durch 8 Jahre hindurch im Café Néma i die Stelle des Oberkellners verjah, ist in Folge, daß bejahtes Café ehebtalbigst der Epiphane verfallt, in derfelben Eigenschaft im Hôtel Nador-Raffehaue feit kurzem engagirt worden. Wir gratuliren ihm zu diesem Posten. Möge er seinen guten Taft und befondere Aufmerksamkeit auch diesem Geschäft widmen.

Ös-Budavára. Der Beschluß der Generalversammlung des hauptstädtischen Municipal-Ausschusses, die Eröffnung des Unterhaltungsvortes Os-Budavara schon vom 1. Mai ab (anfangend vom 1. Juni) zu gestatten, wurde trotz so vieler Anfechtungen vom Minister des Innern genehmigt.

Herr Gottfried Breslmayer, der Rektor der in Budapest allgemein geachteten Familie Breslmayer, ist dieser Tage im Alter von 79 Jahren in Tolna gestorben.

Gegen Schlaflosigkeit. hervorgerufen durch nervöse Erregung, geistige Ueberanstrengung, gibt es ein ganz harmloses Hausmittel, von dessen Güte man sich leicht überzeugen kann. Man nehme einfach ein feuchtes Handtuch und lege es sich in den Nacken. Gegen Schlaflosigkeit bei nervösen Leuten, die an kalten Füßen leiden und in dem Kopfe Hitze haben, gibt es kein besseres Mittel, als des Abends vor dem Schlafengehen die Glieder, besonders die Füße, mit einer Bürste oder mit einem ausgewundenen Handtuch tüchtig abzuweiben. Hierdurch wird das Blut besser in Umlauf gesetzt und es tritt Mäßigkeit ein. Arzeneien lassen sich gegen diese Art von Schlaflosigkeit nicht mit Erfolg anwenden. Gesunde Personen sollten kein höheres Kopffüßen haben, als ein selbes, wodurch der Kopf nur wenig höher als der übrige Körper zu liegen kommt, weil diese Lage den leichtesten und natürlichsten Umlauf des Blutes gestattet und dadurch Lungen und Herz in ihrer Thätigkeit weniger beengt werden. Vegt der Kopf hoch, so kommen die Schüden in eine vergebene Lage, das Innere weigt sich auf die Brust und die Arme erhalten eine Neigung nach innen — Lagen, welche sämtlich dazu beitragen, die Brust einzunengen.

Konferiertes Bier ist das Produkt einer Erfindung, die ein österreichischer Brauereibesitzer gemacht und sich hat patentieren lassen. Durch dessen neues Verfahren ist es möglich, den Gehalt aller Sorten Bier zu konferieren, ohne denselben hierbei zu zerstoren. Es werden nämlich in das zu konferierende Bier aus einem anderen Bierre einige Prozent Alkohol, sowie die in diesem Bierre enthaltenen anderen flüchtigen Stoffe sammt der Kohlen-säure hineingefüllt, worauf dasselbe, ohne an seiner Qualität Einbuße zu erleiden gegen jede warme oder auch heiße Temperatur unempfindlich wird. Ein weiterer großer Vortheil besteht nach einer Mittheilung des Patent- und technischen Bureau's von Richard Liders in Görlitz noch darin, daß der Trinker nach dem Genuße derartigen konferierten Bieres nicht die geringsten Beschwerden empfindet, die sonst im menschlichen Körper durch die eintretende Gähung hervorgerufen werden.

Sprüche.

Trennd, vergesse nicht zu leben,
Denn die Jahre flieh'n!
Und es wird der Saft der Leben
Nicht lange glüh'n.

Enthalte dich der Nüchternheit,
So bist du auf der rechten Bahn:
Denn daß der Muth zu Seligkeit
Nunne sei — das ist ein Wahn.

Wenn leer der Krug,
Frage Dich: hab' ich genug?
Wenn nicht, so ist im Saß
Noch mehr vom gleichen Saß.

Karlsbader Porzellan-, Majolika- und Steingutwaaren

Niederlage en gros und en detail.

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



Kaffee- oder Thee-Service für 6 Personen aus 17 Zt. bestehend, mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 3, 4, 5 bis fl. 20.
 Wafler-Service, 6- oder 7-theilig, fein mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 4, 5, 6, 8 bis fl. 20.
 Zweife-Service für 6 Personen, aus 26 Zt. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 5, 6, 50.
 Zweife-Service für 6 Personen aus 32 Zt. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 7, größere Schüssel fl. 8 bis fl. 9.
 Zweife-Service für 6 Personen aus 42 Zt. bestehend Mococo, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 15 bis fl. 100.
 Zweife-Service für 6 Personen aus 42 Zt. bestehend gerad oder gerippt, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 12, 15 bis fl. 70.
 Zweife-Service für 6 Personen aus 42 Zt. bestehend glatt, feine Malerei, ohne Gold, neue Muster fl. 10, mit Gold 13 bis 20 fl.
 Bei Provinzbestellungen für Kaffee- oder Thee-Service 50 Kr., bei Zweife-Service 70 Kr. für Kiste und Emballage berechnet.

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

Prämierte

Kühl- u. Konservirapparate

anerkannt bester und solidester Konstruktion für Restaurationen, Brauereien, Kaffeehäuser und Konditoreien empfiehlt die Fabrik tragbarer Eiskeller des

BERNIARD BREITNER

Hauptniederlage: VI., Königsgasse 44.

Fabrik:

Vasváry Pál-gasse 3.

Auswahl von Moussir-Pippen, Pass-Spunden, Gefrornes-Reservoirs und Gefrornes-Maschinen.

Illustrirte Preis-Courante auf Verlangen franko.

Unter Beibehaltung meiner seit langen Jahren in der Donau- und Raichfangkehrergasse bestehenden, bestrenommirten
 Spezerei-, Delikatessen-, Wein- und Conservenhandlung
 habe ich zur grösseren Bequemlichkeit dieser Herren an der Ecke des Vámbáz-ter und der Lipót-utca, gegenüber der **Hauptstadt Centralmarkthalle**, unter meiner Firma noch eine **Filiale** eröffnet und lade ich die geehrten Herren zum Einkauf aller Bedarfsartikel höflichst ein. Auch mache ich auf das so sehr beliebte **Oberländer Sauerkraut** und **Laibacher Rüben** aufmerksam.
 Unter Zusicherung der bekannten, prompten und billigsten Bedienung empfiehlt sich hochachtungsvoll
Richter Károly
 Spezereihändler.
 Budapest, IV., Lipót-utca, Ecke Vámbáz-ter vis-a-vis der neuen Central-Markthalle.

A tisztelt szállodás, vendéglős és kávék urak szives figyelmébe.

A Duna- és kéményseprő-utca sarkán hosszú évek óta fenálló és a legjobb hírnévnek örvendő

fűszer-, csemege-, bor- és conserv-üzletem

fenntartása mellett, a t. urak nagyobb kényelmére, a vámbáz-ter és a Lipót-utca sarkán, a fővárosi központi vásárcsarnok átellenében, saját cégem alatt meg egy **fióküzletet** nyitottam, a hová mindenemü szükségleteik beszerzése végett, a t. urakat tisztelettel meghívom. Különösen felhívom figyelmüket az oly nagyon kedvelt **oberlandi savanyu-káposztára** és a **laibachi répákra**.

A legpontosabb és legolesőbb kiszolgálás biztosítása mellett maradok teljes tisztelettel

Richter Károly

fűszerkereskedő.

Budapest, IV., Lipót-utca és vámbáz-ter sarkán, az új központi vásárcsarnokkal átellenében.

Unter Zusicherung der bekannten, prompten und billigsten Bedienung empfiehlt sich hochachtungsvoll

Richter Károly

Spezereihändler.

Budapest, IV., Lipót-utca, Ecke Vámbáz-ter vis-a-vis der neuen Central-Markthalle.



Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,

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

Ajanlja

szálloda-, vendéglő- és kávéházi cikkekben



gazdagon fölszerelt raktárait a nagyérdemü közönség b. figyelmébe.

Legujabb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a legegyszerűbb és legdiszesebb kivitelben, valamint villany-, légszesz- és egyéb világítási cikkek állanak a legdúsabb választékban rendelkezésre.

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



Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan eszközöltetnek.

Arjegyzekek ingyen és bérmentve.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

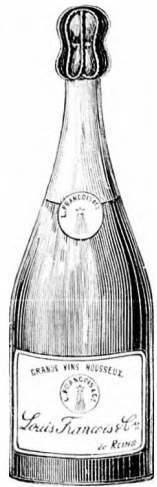
Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Szás, Nizza, Semeová, Anver.



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

vagyunk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti
kezeskedelmi- és váltótörvénysekinél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

*Főraktár: Borhegyi Ferencz ezeltől Lápóssy
Budapest, Maas-palota.*

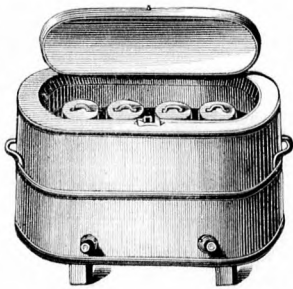
Vezérképviseletőség: Ruda és Blochmann, Budapest.

GINBERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

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



Ajánlja számtalan szakértő által a legjobbaknak elismert és még eddig felül nem mult
jégszekrényeit, fagyaltkészítő gépeit önüstell, fagyalttartó készülékeit, vízűtűit

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

jégtűrű sulykokat és kádat,
fagyasztó- és
fagyalt-kiosztó kanalakat,

beszűű födeleket,
fagyalt-kotrű szarvlemezeket,
formázott fagyalt-dobozokat
és betűtesöbröket
stb.

Árjegyzék ingyen.

KITÜNTETVE:

Budapesten 1885. országos általános kiállítás, neűű érem
Budapesten 1886. országos ipareűűesület, dísz érem
Nemet-Palánka 1887. általános kiállítás, ezűűt érem
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezűűt érem
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem
Budapest 1896. ezredéves kiállítás, érem.

