

## Előzetési 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 Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjintézete, a Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata, a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának, a Budapesti Pinczér-Egylet, és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

## HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok-  
ipartársulata létezik:

IV. kerület, Himző-utca 1. szám.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor-  
és sörmérők-ipartársulat létezik:

II. ker., Medve-utca, Fácán.

Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:

**WAGNER JÓZSEF**

IV. egyetem-tér 6.

Főmunkatárs: **F. Kiss Lajos.**

A »Budapesti Pinczér-Egylet« létezik:  
IV., vármegyeház-utca 9.

**PAULITS JÓZSEF**

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



François Lajos



két férfi, akiknek arcképei lapunk mai számát díszítik, nem új emberek vendéglőseink és kávéseink körében. Habár különböző léren és irányban működve, mindkettő évek hosszú sora óta egyformán valósággal köztünk él és bajos volna eldönteni, hogy François Lajos, aki immár tizenöt év óta működik a magyar pezsgőgyártás jó hírnevének megerősítésén, avagy Páris Vilmos, ki több mint tizenegy év óta fáradozik azon, hogy egyik legmagyarabb s nagy jövőjű iparvállalatunknak, a kőbányai polgári serfőzdeinek híveit szaporítsa, érdemei-e nagyobbak? Abból az alkalmából kifolyólag, hogy Páris Vilmos a promontori



Páris Vilmos

François-féle pezsgőbörgvár képviselét, mint a Ruda és Blochmann magyarországi vezérképviselő-czeg munkatársa átveszi, s mely azt is indokolta teszi, hogy mindkettőjünkkel egyformán foglalkozunk, nem is lehet e kérdés eldöntése feladatunk, hisz mi tudjuk legjobban, mily sikeresen töltötte be helyét az egyik is, a másik is; ámde foglalkozunk kell ez eseménnyel azért, mert érezzük, hogy Páris Vilmos szerepléseinek François Lajos oldala mellett meg van a maga nagyfoku jelentősége.

Páris Vilmosnak, a François-gyár új képviselőjének életrajzát megírni nehéz. Nehéz, mert rövid. Rövid, mint minden olyan emberé, akinek élete nem a szüntelen emóciók láncolata, hanem csakis és egyedül: a munka. Önéletrajza a következő: „Születtem 1860-ban Szabolcsban, Nyiregyháza. 14 éves koromban Budapest egyik legelőkelőbb ügynökének irodájában kezdtem dolgozni. Majd egy gazdasági gépgyár szolgálatába léptem. Innen 11 évvel ezelőtt ifj. Haggemacher Henrik promontori sör-gyárának, majd pedig 4 évvel utóbb a kőbányai polgári serfőzdehez mentem mint képviselő“. Ennyi és nem több. Önéletrajznak bizony nem sok.

Ámde, aki tudja, hogy e tulhajtott szerénység mögött mekkora tevékenység, mily sok eredmény rejtőzködik, aki tudja mi és ki volt Páris Vilmos különösen az utóbbi évek alatt, az a szüksézu mondatok közt egy hosszú és tervszerű fáradhatlan tevékenységnek fonalát fogja megtalálni. Tizenegy évi tevékenység után Páris Vilmos ma a vendéglősök bizalmas barátja. Valami sajátosan benső, meghitt, kedélyes viszony fűzi őt vendéglőseinkhez, akik őt nevén csak ritkán, rendszerint egy szálló igévé vált becézgető néven szólítják. És azért a bizalmas órákban nagy is volt az ő befolyása, még pedig sokszor vitális életkérdésekben is.

A polgári serfőzdet pedig, melynek szolgálatába mindjárt az alapításkor lépett, emellett önzetlen odaadással és fáradhatlan buzgalommal képviselte, agilis, jelentős, hasznos embernek bizonyult, összetartó kapcsolatot volt a gyár és a vendéglősök közt, akiknek — ha úgy fordult — családi ügyekben is tanácsosul szolgált. Nála a tanács megoldást jelentett. Népszerűsége nagy, kedvessége igénytelen, mindenhol egyformán szerettek és becsülték, ahol megjelent, rögtön nem vendég volt, nem idegen, hanem: tisztelet, a család bizalmas tanácsadója.

Most elválik attól a tevékenységi szintértől, ahol eddig oly sikerrel működött. Jó, hogy helyét méltó ember foglalja el, jó, hogy az új zászló, amelyhez szegődött, egy oly erő kezébe került, mint az övé.

Wagner József.

## Winkler Henrik

a Royal-nagyszálló főszakácsmestere.

**H**székes-főváros mindinkább nagyobb arányokat öltő haladásának legbiztosabb jelet joggal keressük a gyors egymásutánban épülő európai, modern berendezésű szállodákban. A leginkább az utóbbi évtizedekben alapított, egyébként ma már szintén jelentékeny átalakuláson keresztül ment szállodák mellett újabbban több olyan magyarországi szálloda keletkezett, amely úgy külső nagy arányu voltánál, mint belső berendezésének tökéletes voltánál fogva bármely európai metropolusnak becsületére valnak. Ezen újabb magyarországi szállodák között határozottan első sorban áll az Erzsébet-köruton épült hatalmas Royal-nagyszálló, melynek egyik jelentékeny tényezőjét, Winkler Henriket óhajtjuk ez alkalommal olvasóinknak bemutatni.

A jól vezetett konyhat már mindennek elnevezték. Szakavatott emberek a kultura hőmérőjének nevezik, vannak, akik a konyhat tartják valamely nép anyagi jóléte legbiztosabb ismertető jelének. Nos ha ez áll, pedig egy konyhának megítélésében a leghivatottabb faktor Brillat Savarin beszél ilyformán, mennyivel inkább állíthatjuk ugyanezt egy a modern igények szemmel tartásával berendezett szállodáról, amelynek a komfort, a kényelmi és fényűzési berendezés mellett a konyha képezi kétségkívül egyik legjelentékenyebb alkatrészeit.

A Royal-nagyszállónak, ennek az európai intézménynek konyhája a napokban egy olyan szakembernek került vezetése alá, aki úgy személyes tulajdonságainál, mint nagy szakavatottságánál fogva ezen állás betöltésére minden tekintetben hivatva van.

Winkler Henrik a Royal-nagyszálló jelenlegi főkonyhamestere 1870-ben Budapesten mint egy ismert jönevű polgári vendéglős család gyermeke született. A szülői gondos vezetése alatt az alsóbb elemi iskolák sikeres elvégzése után a szakácsművészeti pályára lépett, s ebbeli első kiképzését mint szakácsfiú a „Nemzeti Kaszinó“ konyhájában nyerte el. A tanonczévek befejezése után ugyanitt továbbra is megmaradván, néhány év múlva főszakácsmesterré lett, majd akkori főnökének Palkovics Edének bizalmát szakavatott tudásával a buzgó szolgálatával annyira kiérdemelte, hogy főnöke az üzlet önálló vezetését is rá bízta. Ilyen minőségben három évet töltött Palkovics Ede oldala mellett mint a „Nemzeti Kaszinó“ vendéglőjének önálló vezetője, majd innen elmenvén, Marchal József „Angol királynő“ szállodájában hosszabb ideig működött főnökének legnagyobb meglepedésére.

Ilyen gazdag és eredményes tevékenység után került most Winkler Henrik, a Royal-nagyszálló tapintatos igazgatójának Glüek J. E.-nek meghívására e magyarországi intézmény főszakácsmesterei állásba. Örömmel üdvözljük őt e díszes állásban s kívánjuk, hogy sok siker kísérje ezutáni működésében is.

Wagner József.



### A nagy napok — a nagy jövő.

A nagy jelentőségű politikai események, amelyeknek színhelye székes-fővárosunk az utóbbi hetek alatt lefojt császárlátogatások fényes és örökké feledhellen napjaiban volt, messzire kiható hatásukban a nemzetélet minden egyes tényezőjére élesen éreztetik jótékony hatásukat. Ama nagyjelentőségű, hatásukban világraszóló szavak, amelyekkel egy felünk szövetséges nagyhatalom langeszű uralkodója hazánkat s vele együtt székes-fővárosunkat az őket már régen megilletett pozícióhoz jutatták, a királyi kegy, mely e szavak kíséretében székes-fővárosunkat a fejedelmi bőkezűség oly ragyogó ajándékaiban részesítette, külön-külön, de kölcsönös egymásrahatásukban is egy egészen új jövőt nyitottak meg hazánknak beléletében is, s nem szenvedhet kétséget, hogy a nemzeti eszme és nemzeti szellem megerősödésén kívül is, amiket a politikában jártasak ezen események legnagyobb nyereségének tekintenek, e nagyjelentőségű események új jövőt nyitnak meg, nemcsak a magyarság politikai s nemzeti szellemének kifejlődése tekintetében, hanem az ország, az ország ipara, kereskedelme, művészete s tudományos viszonyainak fejlődése tekintetében is.

Jól tudjuk, hogy abból a lelkesedésből, amellyel a vendéglátogató magyar nemzet a hozzája ellátogató fejedelmi vendégeket fogadta, vendéglőseink is becsülettel kivették a maguk részét, tudjuk azt is, hogy a királyi kegy fényes megnyilatkozása az ő keblüket is hangosabban dobogtatta. Mindennek nagyou szép és számos jelet láttuk. Nem is erről akarunk írni.

Hanem írni akarunk a nagy napok után

arról a nagy jövőről, amely e nagy események nyomán mint ragyogó perspektíva nyílik meg lelki szemünk előtt, amelynek fényéből, ragyogásából bizonyára nem kis rész fog haramláni reánk és iparunkra is.

Nézzük csak a multat!

Nem kis ideje van már annak, hogy nemzetünk önállóságot visszanyerve, erénytelen buzzalommal küzd azon, hogy ezen pozíciójának a külföld előtt is érvényt szerezzen. S mit ért el ezzel a fáradozással? Azt, hogy Magyarország, — hata Pissot s egyéb urak üres fecsegéseinek, amelyekhez a magyar véren nagyra nevelt agitátorok utcai memorandumlarmája is járult, — maradt továbbra is az exotikus, érdekes, de barbár ország, amelynek főérdekessége a „gollasch“, a „tzigány“ stb. Nemzeti kulturánkat, haladásunkat az ipar, kereskedelem, tudományok és művészetek terén, áldozatkész és buzgó munkálkodásunkat hazánk fellendítése körül vagy nem ismerték, vagy ha meg is ismerték, kaján irigységgel hallgatták el. S amint nem tudtak semmit az ország felvirágzásáról, akként fordították el tekintetüket az ország szíveről is, amely nekik, dacára óriási arányokban haladó fejlődésének, továbbra is csak megmaradt Pesth-nek.

Egy világon gondolkodó főnek, nagy népek nagyhatalmu uralkodójának, koronás urának, kinek lépteit figyelemmel kíséri a világ, szavait fürkészve lesi, méri, fontolgatja az újságés hírlapvilágközlésének, egy ilyen embernek kellett eljőnie a magyar nép gondos királyának hívó szavára, hogy megadja a magyarnak százados veszteségeiért azt a hatalmas históriai elégtételt, amely ugyanakkor, amidőn oly sokat feledtet, felemel, lelkesedésre gyújt, bátorságot, erénytudatot, bizalmat áraszt lelkünkbe, amely előtt

egy nagy és fényes jövő kecségetető képét tarja fel.

Más lesz ezután a jövő!

Az exotikus országot a történelem lomtárába szorítja vissza az ifjuerős, hatalmas erővel előrehaladó ország, mely joggal foglal helyet Európa kulturállamai között; a nép, mely dicsőséges ezeréves multját Európára szóló fényűvel és dicsőséggel ünnepli élen egy bölcs fejedelmével, helyet kér, követel és szerez is magának a világ vezető népei közt, s ebben az államban, ennek a népnek ölében hatalmas arányokban folytatja fejlődését a kicsinyelt, lenézett Pesth helyére lépő Budapest.

Es ha így lesz, aminthogy egy percze sem szenvedhet kétséget, hogy így lesz, káprázatos, szinte szédítő kép tárul szemünk elé:

Az ország nagy és hatalmas. Szorgalmas népe ereje és tehetségei öntudatában bizalommal és erénytelen törekvéssel lép előre. Törekvései, szorgalma, igyekezete, nemzeterejének egész megfeszítése egy végezel, egy ideál felé irányítva: „Nagygyá, becsültté tenni a hazát.“

Es ebben a harezban, ebben az ideális küzdelemben te alsó első sorban, hazám szép fővárosa: te derűsarczu, örökvidám, széparczu, ifju Budapest!

A művelt Nyugat, mely az ismeretszomjasok ezreit bucsítja magából, rajtad keresztül indul a Keletnek; a nép, az istenadta jó magyar nép feléd fordul, mint a hívő, ki imáját Mohamed városa felé fordulva rebegi el; palotasoraid száma végtelenre szaporodik; utcáidat idegenek ezrei lépik el; hazáidban fellendül a művészet szereime, a tudomány kedvelése, az ipar pártolása, a kereskedelem támogatása.

En édes Budapestem! Ez a te jövőd.

Wagner József.

# HIVATALOS RÉSZ.

## Jegyzőkönyv,

felvétel Budapest, 1897. évi október hó 11-én a szállodások, vendéglősök, kávéosk, pincérek és kávéházak egyesületének nyújtó-egyesületének bizottságának rendezési üléséről.

Jelenlévők: Nérey Dezsdó elnök, Bokros Károly, dr. Solti Ödön és F. Kiss Lajos bizottsági tagok.

1. Előző ülés jegyzőkönyve felolvasás után hitelesítetett.

2. Dr. Solti Ödön előterjeszti, hogy az 1897. évi július hó 7-én megtartott alakuló kongresszus jegyzőkönyvét 150 példányban kinyomatta, azok megrendelési árát, 80 frtot, a Wendt és Bergmann cégnek kifizette, egyben kéri a bizottságot, hogy a már hitelesített és a nyugdíjgyeget okmányára részére megrendendő eredeti írott példánnyal a nyomtatvány egy példányát összehasonlítsa s annak alapján az összes nyomtatott példányokat hitelesítsék kijelentése.

A megjelölt összehasonlítás után a bizottság az összes nyomtatott példányokat hitelesítsék jelenti ki és utasítja jogtanácsost, hogy minden egyesület részére 2 példányt, a kongresszus részvételt minden kiküldött részére 1—1 példányt — a jelen jegyzőkönyv kapcsán — küldjön meg.

3. Jogtanácsos előterjeszti, hogy az alapszabályokat a kongresszusi határozatoknak megfelelőleg kidolgozta, a tagsági járulékokról szóló 29. §-t Bogyo Samu tanár urnak a f. évi szeptember hó 9-iki bizottsági ülésen elfogadott munkálata értelmében két táblázat formájában illesztette be az alapszabályokba és pedig a következő formában: 29. §. Tagsági díj fejében előzetes havi részletekben a következő összegek fizetendők:

I. 35 éves korig a bizottsági kívánt nyugdíj-összeg után 7-7 1/2 % és 1/2 % kezelési illeték, összesen tehát 8 1/4 %.

Bizottsági kívánt nyugdíj-összeg: frt.	Tagsági és kezelési-díj évi összege:		Havi részlet:		35 év után havi nyugdíj:	
	frt.	kr.	frt.	kr.	frt.	kr.
300	24	—	2	—	25	—
400	32	—	2	67	33	33
500	40	—	3	33	41	66
600	48	—	4	—	50	—
700	56	—	4	67	58	33
800	64	—	5	33	66	66
900	72	—	6	—	75	—
1000	80	—	6	67	83	33
1100	88	—	7	33	91	66
1200	96	—	8	—	100	—
1300	104	—	8	67	108	33
1400	112	—	9	33	116	66
1500	120	—	10	—	125	—
1600	128	—	10	67	133	33
1700	136	—	11	33	141	66
1800	144	—	12	—	150	—
1900	152	—	12	67	158	33
2000	160	—	13	33	166	66

II. 35—50 éves korig a bizottsági kívánt nyugdíj-összegnek 8-5 1/2 % -a és 1/2 % kezelési illeték, összesen tehát 8-7 1/2 % -a.

Bizottsági kívánt nyugdíj-összeg: frt.	Tagsági és kezelési-díj évi összege:		Havi részlet:		35 év után havi nyugdíj:	
	frt.	kr.	frt.	kr.	frt.	kr.
26	25	—	2	18	—	—
35	—	—	2	91	—	—
43	75	3	3	64	—	—
52	50	4	3	37	—	—
61	25	5	10	—	—	—
70	—	5	83	—	—	—
78	75	6	56	—	—	—
87	50	7	29	—	—	—
96	25	8	02	—	—	—
105	—	8	75	—	—	—
113	75	9	48	—	—	—
122	50	10	21	—	—	—
131	25	10	94	—	—	—
140	—	11	67	—	—	—
148	75	12	40	—	—	—
157	50	13	13	—	—	—
166	25	13	86	—	—	—
175	—	14	59	—	—	—

A bizottság jogtanácsosnak ezen jelentését tudomásul veszi, s a bemutatott táblázatot átvizsgálás után helyesen találja és a beillesztést jóváhagyja.

4. Jogtanácsos előterjeszti, hogy az alapszabályokat az előbb ismertetett formában 4 példányban leírta, az elnök ur és két bizottsági tag által hitelesítette és Budapest székes-főváros tekintetes tanácsánál f. évi október hó 7-én azon kérelemmel mutatta be, hogy azokat a nagyméltóságú m. kir. belügyminiszter urhoz a jóváhagyási záradék rávezetése céljából mielőbb terjesszék fel. A kérvényhez csatolta a belügyminiszter ur ó nagyméltóságához címzett kérvényt, valamint ennek mellékleteit és pedig:

A) a július 7-iki kongresszus tárgysorozatát;  
B) ezen kongresszus jegyzőkönyvéből az alapszabályok tárgyalására vonatkozó rövidített jegyzőkönyvi kivonatot;

C) 4 drb hitelesített alapszabályt és  
D) Bogyo Samu tanár urnak a 29. §-ra vonatkozó munkálatait, melylyel megindokolja, hogy a 7-75 illetve 8-5 1/2 % tagdíjjárulékok mellett egy részét a nyugdíjgyegettel tagjaival szemben elvállalt kötelemeinek megfeleltet, másrészt pedig azok annak prosperációjához nélkülözhetetlenek;

B)-a fentartó bizottságnak f. évi szeptember 9-iki ülésének jegyzőkönyvét, melylyel a fenti munkálatait jóváhagyja és elfogadja;

F) az elnök és két tag által aláírt ügyvédi meghatalmazást.

A bizottság ezen jelentést örömmel veszi tudomásul.

5. Jogtanácsos előterjeszti, hogy miután az egyesületekről szóló 1508/75. számú belügyminiszteri rendelet értelmében az egyesület a felterjesztéstől számított 40 nap eltelté után megalakulhat, elérkezettnek látja az időt, hogy a bizottság dr. Benedek János ügyvéd, debreczeni kiküldött urnak a július 7-iki alakuló kongresszus IX. p. a. határozatával elfogadott indítvány értelmében előkészületeket tegyen a nyugdíjgyegettel végleg szervező, ügyrendjét megállapító kongresszus egybe-hívására.

Ezen kongresszusnak feladatát képezik mindazon teendőik, melyeket az alapszabályok 61. §-a a közgyűlés ügykörébe utal; itt lesz tehát az elnök, két alelnök, igazgatóság, felügyelő-bizottság megválasztása; az addig beszerzendő közgyűzői nyilatkozatok értelmében megajánlott egyesületi tőkéknek központosítása, igazgatósági és választmányi ügyrend bemutatása és tárgyalása.

Indítványozza, hogy ezen szervező kongresszus és első közgyűlés az évi december hó elején Debreczenben tartassék meg és pedig azért, hogy az év végéig még a választmányi is szervezhető legyenek és az egyesület működését 1898. évi január hó 1-ével megkezdhesse.

A bizottság ezen jelentést tudomásul veszi és felkéri jogtanácsost, hogy lépjen érintkezésbe a debreczeni vendéglősök ipartársulatának és a debreczeni pinczér-egyletnek elnökségével és állapítsa meg velük a kongresszus megtartásának idejét és programját.

6. Elnök indítványozza, hogy miután a jogtanácsos ur által előbb említett kongresszusi határozat értelmében a bizottság köteles az összes egyesületekről közgyűzői nyilatkozatokat beszerezni arról, alaptökeikből mennyivel járulnak hozzá a nyugdíj egyesület tőkéjéhez, kéressenek föl jelen jegyzőkönyv által az egyesületek, hogy az eddig megajánlott összegekről közgyűzői nyilatkozatokat állítsanak ki és azokat a fentartó bizottsághoz terjesszék be.

Jogtanácsos előterjeszti, hogy bár kongresszusi határozattal állunk szemben, az egyesületnek minden lehető módon megóvando vagyoni érdeke kívánatos teszi, hogy a vagyoni hozzájárulás nyilatkozatát egyszerűbb — jegyzőkönyvi formában kérjük be.

Tekintve ugyanis hogy pl. a budapesti szállodások, vendéglősök és kormsárosok ipartársulata által megajánlott 5000 frt, a budapesti pinczér-egylet által felajánlott 5000 frt, a budapesti kávéházak köre által megajánlott 5000 frtotól és a többi egyletek által megajánlandó összegekről a közgyűzői kötelező nyilatkozatok kiállítása százakba kerülne, mely összeg karbavésztelnek tekinthető, tekintve másrészt, hogy ha a kötelező nyilatkozat kiállítása egyszerű jegyzőkönyvi kivonat formájában történik, ez az egyesületekre szintén kötelező, ezért indítványozza, hogy jelen jegyzőkönyv utján hívassanak fel az egyesületek, hogy a mennyiben még a vagyoni hozzájárulás kérdésében nem határozta, tartssanak november hó 15-ike előtt rendkívüli közgyűlést, s azon határozatnak, mennyit ajánlanak fel alaptökeikből az országos nyugdíjgyeget alaptökéjéhez.

A bizottság jogtanácsos indítványát fogadja el, és jelen jegyzőkönyv által felkéri az összes szak-egyesületeket, hogy az alaptökeikhez hozzájárulás kérdésében már meghozott, mint még meghozandó határozataikat legkésőbb november 20-ig a fentartó bizottsághoz dr. Solti Ödön ügyvéd (IV. Kossuth Lajos-utca 3. sz. a.) címére egyszerű jegyzőkönyvi kivonat formájában küldjék be.

7. Elnök előterjeszti, hogy a miskolci nyugdíjalapot gyűjtő társaság jogellenes feloszlásáról magánaton értesülést nyert; tudomására jutott az is, hogy a nyugdíjalap részére begyűlt tőket az e. i. elnök, Lusztig József kávé Miskolc város szegényei javára a város polgármesterénél depozitálta; jelenti, hogy ez eljárás ellen egy a feloszlott egylet elnökénél, mint a polgármesternél óvást emelt és kérte, hogy az egylet alapszabályai értelmében közgyűlést tartson, s a nyugdíjalapot illető tőket az Országos Központi Takarekpénztárba beküldjék.

Ezen jelentés tudomásul vétetik.  
F. Kiss Lajos indítványozza, hogy miután a decemberben tartandó kongresszus folytán a bizottság teendői nagyon felszaporodtak, a bizottság kéthetenkénti rendes ülésekkel tartson és azokban a kongresszus előkészítésével, igazgatósági és választmányi ügyrend kidolgozásával foglalkozzék.  
A bizottság ez indítványt egyhangul elfogadja.  
Több tárgy nem levén, elnök az ülést berekeszti.  
K. m. f.

A jegyzőkönyv hiteleül:  
**Dr. Solti Ödön** **Nérey Dezsdó**  
*jogtanácsos, bizottsági tag.* *elnök.*

## Jegyzőkönyv,

felvétel a budapesti I—III. ker szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulatának választmányja által az 1897. évi október hó 8-án tartott üléséről.

Jelen voltak: Petz Karoly elnök ur, Buzik Andor elnökhelyettes ur, Gürsch Ferencz és Lerner Mihály számvizsgáló urak, Bojcsics Simon, Bauer János, Berger Vincez, Buchinger Alajos, Payerl József, Schlaucher Ferencz, Stoszmann Lőrincz, Strobb Mihály, Szebr Rezső, Wenzl Ferencz és Zalder Venczel választmányi tag urak és a társulati jegyző.

1. Petz Karoly elnök ur üdvözlö a megjeleneteket, felkéri Tilly Károly és Schlaucher Ferencz urakat a jegyzőkönyv hitelesítésére s ezzel az ülést megnyitja.

2. A napirend előterjesztése előtt pedig mely sajnálattal felemlíti, hogy Gundel Janos ur, a budapesti társulat érdeműs elnöke ellen a »Vendéglősök Lapja« f. évi 17. és 18. számaiban oly közlemények jelentek meg, melyek nevezett elnök urat mélyen sértik s melyekre negyedszázados működése alatt ott nemcsak hogy nem szolgáltattott, de mindenkor kartársai legnagyobb elismerését kiérdemelte; miért is indítványozza, hogy mondja ki a választmány, miszerint nevezett lap közleményeit visszautasítja s Gundel Janos urhoz, mint a vendéglősök érdekeinek mindenkor lelkes és buzgó előharcosához ragaszkodik, őt nagyra becsüli és önzetlen, hazafias működését mindenkor elismeri.  
Ezen indítványt egyhangul elfogadtatik és határozatlik, hogy a budapesti társulat ezen határozatról jegyzőkönyvi kivonattal értesítendő.

3. Felolvastatik a f. évi július hó 5-én tartott választmányi ülésről felvett jegyzőkönyv.

Változatlanul elfogadtatik és hitelesítésére az időközben elköltözött Graf Sándor ur helyett Berger Vincez ur kérését fel.

4. Jegyző jelenti, hogy a III. negyedre vonatkozó pénztári kimutatások a pénztárnok ur tavol-leté miatt be nem terjeszthetők.

Tudomásul vétetik és utasítatik az elnökség, hogy azokat a legközelebbi ülésen mutassa be.

5. Felolvastatik az »Eötvös-alap« orsz. tanító-egyesület átirata, mely szerint megköszöni a szegény sorsu tanulók részére eddig kiadott ingyen ebédekért s kéri az 1897—98. évre a társulat támogatását. Jegyző jelenti, hogy erre a célra sikerült nyolcz tagot az ingyen ebéd kiadására megnyerni s azok névjegyzékét nevezett elnökséggel közölni.

Buzik Andor ur felemlíti, hogy Péterffy Sándor ur, mint ezen egyesület elnöke személyesen kérte meg 1—2 tanulókat az elhelyezését.

Tudomásul vétetik s a további eljárás is az elnökségre bízatik.

6. Jegyző jelenti, hogy a társulat a német császár ő felsége fogadtatásán testületileg zászlóval részt vett s kéri a szolga illemtényeinek megállapítását és kiutalványozását.

A szolga illemtényei 8 forintban állapítottak meg s a társulati pénztárból kiutalványoztatnak.

7. Az 1900. évben tartandó párisi kiállításra való utazás programja és aláírási íve beterveztetik azzal, hogy az aláírt íveket a társulat továbbítja.

Tudomásul vétetik.

8. Felolvastatik a budapesti kereskedelmi és iparkamarának a zugkiallítások tárgyában küldött átirata.

Tudomásul vétetik.

9. Előterjesztetik, hogy Arany László 45 éves és neje 40 éves, továbbá Heberger Károly 39 éves és neje 39 éves a temetkezési egyletbe való felvételt kéri.

Azok felvétele, miután egészségi állapotuk ellen kifogás nem forog fenn, elrendeltetik azzal, hogy Arany László, ki a 40. életét túlhaladta, tartozik az alapszabály szerinti beíratási díjat megfizetni.

10. Előterjesztetik a szerdai oszonnak ismételt megtartásának szükséges volta.

Azok rendes megtartása határozatlik s a névjegyzék összeállításával a jegyző bízatik meg.

11. Miután a napirend letárgyalatott, indítvány pedig nem tétel, elnök ur az ülést berekeszti.  
Kmf.

## Rendezzünk kiállítást!

(F. K. L.) A budapesti szállodások, vendéglősök és kormsárosok ipartársulata kiváló figyelemben reszesíti az 1898-ban Bécsben rendezendő nemzetközi inyesmesterségi kiállítást, és teszi ezt, mert jól tudja, hogy minden ilyen kiállításnak nemcsak a szűkebb értelemben vett helyi jelentősége van meg, hanem megvan annak messzire menő hatása magára az iparra nézve is. Ezért képviselteti magát ipartársulatunk ezen iparunk terén felmerülő és nagyobbzabásúnak ígérköző alkotásnál, mely felette alkalmas arra, hogy ama ünnepségek alkal-mával, amelyek a szomszédos Ausztriában Felsőleges Urunk ötven éves császári uralkodásának jubli-

leuma alkalmával fognak rendeztetni, a magyar szállodás és vendéglősipar, s iparosaink termékei, esetleg a magyar kulinaris irodalom termékei is bemutatásra kerüljenek.

Az ilyen időleges jellegű kiállítások, milyen a bécsi is lesz, fölkeltik az általános társadalmi érdeklődést iparunk iránt, biztosítják a társadalom érdeklődését és méltánylását ipari törekvéseink s mozgalmaink részére s így jó hatásuk nemcsak azoknál nem marad el, akik abban aktív részt vesznek, hanem társadalmi téren is a legnagyobb mértékben érvényre jut. Láthatunk ezt az ezred-éves országos, valamint korábban az 1885-diki kiállításán is, amelyeknek nemcsak az ország valamennyi vidékének, de a külföldnek képviselői is megjelentek. Ha pedig az ilyen kiállítás, mint amilyen a bécsi is lesz, nemzetközi jelleggel is bír, a kiállításnak iparosainkra nézve nemcsak oktatató hatása is van, hanem, mivel kiállított termékek a kiállítást látogatók figyelmét is remélhetőleg magukra fogják vonni, gyakorlati illetve anyagi haszonnal is fog járni.

Ezekben látjuk és ismerjük mi fel a bécsi nemzetközi konyhaművészeti kiállításnak jelentőségét általános ipari szempontjából, s ezért tartjuk helyesnek, hogy ipartársulatunk tagjai meg fognak jelenni azon a versenytéren, hol a világ minden részéből egybegyűlt vendéglőssereg fogja bemutatni tudását és szakavatottságát.

Ugyanezen gondolatmenet kapcsán azonban szinte logikusan kel fel bennünk a gondolat, hogy ilyenmű kiállításokat időről-időre, ha talán egyelőre szekebb körben, kisebb méretekkel is, nálunk is rendezni kellene. Ama általános szempontokon kívül, amelyek ilyenmű kiállítások rendezését miként Bécsben s ugy másutt is igazolták tették, nálunk a vendéglősipari kiállítást még igen sok más mellékkörülmény nemcsak hogy indokolja, hanem egyuttal kívánatosá teszi. Így, hogy tovább ne menjünk, nálunk a nagy közönség a szállodás és vendéglősipar lényegéről és természetéről fogalommal sem bír, olyan mesterségnek tartja azt, amihez akárki épolj jól érthet, mint az, aki abban növekedett fel, amelyhez se tanulás, se képesség nem kell.

De eltekintve ettől a téves felfogástól, amelyet — sajnos! — miniszteri dekretum is helyben hagy, még sok más egyéb körülmény is indokolta és ajánlatossá tenné nálunk a vendéglősipari időleges kiállításokat.

Ilyen például, hogy tovább ne menjünk, iparos tanoncaink élet- és tanoncügyi viszonyainak fel-tüntetése.

Az ily kiállítások volnának hivatva arra, hogy feltűntessék, minő eszközök szolgálnak nálunk tanoncaink szakszerű elméleti és gyakorlati kiképzésére. Az ilyen kiállítások jelentőségét ugy a bel-földön mint a külföldön is már régen felismerték és teljes mértékben méltányolták is, mert meggyőződtek arról, hogy ez a legjobb mód és alkalom arra, hogy az ipari alkalmazottak nemcsak azt bizonyítsák be, hogy idejüket — a szállodában, vendéglőben avagy ezek konyhaiban, komoly és szakszerű elméleti és gyakorlati tanulással töltöt-ték el, hanem egyuttal azt is, hogy ezt az ipart de facto, mégpedig nagyon is alaposan tanulni, megtanulni kell.

Más példák:

Az ilyen kiállításokon tanuljuk megismerni: a szépséget szabályait, formáit és tökéletességeit, anyagaink helyes megválasztását és csoportosítását, s ugyanitt tesszük ki ambiciozus produktumainkat a pártatlan ítélet bírálatainak.

Hát miért ne rendeznénk mi is szakszerű kiállításokat?

Zorn János †.

Zorn János meghalt. Vele együtt ipari életünk egy közkedveltségű alakja távozik az élők sorából. A régiek, a jók közül a legjobb, dől ki ismét erős sorainkból, a kit megszoktunk ugy tekinteni, mint a régi, híres-neves jó iskolának inkarnációját, a kiben a pinczerek százai a javuk, nevelő-atyjukat siratják, elköltözött az élők sorából, Zorn János nincs többé, és helye hosszú-hosszu időnkig betöltetlenül is fog maradni.

Egy tapasztalatokban és érdemekben gazdag mult után, melynek alapvonásai: köteleességérzet, mély értelmű szaktudás, pártatlan ambíció, de pártatlan tudás is, és melynek fénykorát a Nemzeti

Die Buchbinderel mit Maschinenbetrieb  
 von Leopold Neumann  
 BUDAPEST, VIII.  
 Museum-körül 10.  
 fabrizirt seit Jahren als Specialität  
 Kaffeehaus-Mappen, Spiesekarten-  
 Decken und Rohzeitungshalter aus  
 dem besten Material.  
 Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten

## SZT.-MARGITSZIGETI ÜDÍTŐVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:  
 Kőszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-,  
 gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásvány-  
 viz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

FŐRAKTÁR:  
**WERNER ADOLF-nál**  
 (FRUM ISTVAN UTODA)  
 Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.  
 Telefon 90-97.  
 Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

## Bürgerliches Brauhaus Pilsen.

Depot und Versandt  
 in Budapest und in die Provinz  
 dieses vorzüglichen feinen Bieres in Gebinden und in  
 Flaschen durch unseren Vertreter  
**W. LÖFFELMANN in Budapest,**  
 Ranoldergasse 4.  
 Telephon: 58-60.

## CSÁKY ÁRMİN Budapesten

VI. Andrassy-út 57 (a Millennium kávéházzal szemben).  
 Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításán.  
 1889. évben a párisi világiállításán.  
 Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban  
 szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvlezelből frt 150, 2, 250  
 Kabátok pique-velezelből frt 2, 250, 3.  
 Kabátok csinavat. s. satinból frt 125, 150  
 2, 250.  
 Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-  
 garból, kék, fehér esikos, 2,50-3 frtüg.  
 Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú creton-  
 ból, kr. 40, 50, 60.  
 Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú vászon-  
 ból, kr. 60, 80, 100.  
 Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25  
 3, 35, 40.

Éven feherenemű czegegnek külön spe-  
 cialitása és a legtöbb uraság szállodák és  
 konyhák bátalalam szállították.

## Bőrszékkipar és butorhőrsajtolás

### KENDI A.

Budapest, IV., Károly-utca 2. evang. iskola-épület.  
 Állandó nagy készlettel valódi bőrszékék és karosszé-  
 kekben az eddiginél sokkal olcsóbb árban.  
 Vidékre is pontos kiszolgálása.

## BOROSS TESTVÉREK



### Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.  
 Készít magyar királyi szabadalmazott  
**Acetylen-fejlesztőket,**  
 berendez magánlakásokat, egyes házakat,  
 utcákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéháza-  
 kat, gyártelepeket, vasuti és hajóállomásokat  
**A berendezés költsége igen olcsó.**  
 A jelenkor legszebb világítása és olcsóbb  
 mint a petroleum-világítás.  
 Harisch-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap.  
 Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és beren-  
 dezések azonnal eszközölhetők.

Casinóban 28 éven át viselt főpinczéri állás képezé, Zorn János mint magánzó élte le utolsó éveit, megmaradva mindvégig ama örökvidám, jovialis embernek, a kit öreg, fiatal egyaránt csak Jean papá-nak neveztek, míg végre az Ur élte 63-ik évében hosszas szenvedés után magához szőlította. Halála, melyről Mitrovácz Adolfné, szül. Nicolai Carolin adott ki gyászjelentést, mely gyászba borította nagyszámú ismerőseit, köztük Budapest legelőkelőbb szállodásait, vendéglőseit és pinczé-reit, kik igen nagy számban, a mint azt csak ritkán van alkalmunk látni, jelentek meg a meg-boldogultnak folyó évi október hó 13-án történt végtisztességén.

Es a mikor Horváth Sándor az elköltözött hamvainak bucsuját elrebelte, a mikor az anyaföld rögét könnyező szemmel hintették koporsó-jára szerető kezek, nem maradt szem szárazon, szív érintetlen s száz ajkrol szállt fel a bucsu:  
 Isten veled drága halott!  
 Legyen a hant könnyű sírod felett!

## Vendéglősreggeli az országos kaszinóban.

A szokásos pénteki vendéglősreggelik során f. évi október hó 8-án délelőtt a budapesti szállodás és vendéglősipartársulat tagjai rendkívül nagy számban gyűltek össze Müller és Lipnik vendéglőjében, az országos kaszinó újvilág-utczában levő rekestlyű palotájában, ahol a vendégeket a kaszinó elnökének, dr. Wekerle Sándor v. b. t. tanácsos szives engedelmé folytán — az első emeleti diszteremben kiváló létszettel terített asztalok várták. A kaszinóbeli reggelik jóhírre azon-ban nemcsak a vendéglősöket magukat, hanem a vendéglősiparral összeköttetésben levő iparágak képviselőit is nagy számban vonzották a reggeli-hez, amelynek érdekességét ama körülmény is emelte, hogy ez alkalommal bucsuzott el Páris Vilmos, a polgári serfözde közszeretnek örvendő képviselője, ki François Lajos pezsgőgyáranak képviselőtét vette át, továbbá itt mutatkoztak be először Bokros Károly, a kőbányai polgári serfözde új képviselője és ifj. Sacelláry György is, ki Salacz Nándor helyét foglalja el Törley József promotori pezsgőgyáran.

Ezen majdnem egy s ugyanazon időben beállott változások érthető érdeklődést kellettek a meg-jelentek körében, melynek hínen adott kifejezést Kern Ferencz ipartársulati választmányi tag, midőn poharát emelve meleg szavakkal üdvözölte Páris Vilmost, ennek utódát Bokros Károlyt, és ifj. Sacelláry Györgyöt. E beszéd következtében, amelyet a jelenlevők hangosan megjeleneztek, a reggeli egy csapással e három valóságos ünneplésévé vált, amely közben élénk tetszéssel fogadták azt a sürgönyt is, amelyben Gundel János és Förster Konrad, kik éb e napon a szállodás és vendéglősök nemzetközi kongresszusán Hamburgban időztek, a reggelin egybegyűltek szívélyesen üdvözöltek. A figyelmességét a társaság halásan felett vissza az országokat összekötő dróthuzalokon.

Az ünnepelt férfiak Páris, Bokros, Sacelláry természetesen nem hagyhatták viszonzás nélkül azt a szívélyes üdvözlést, amelyben az ipartársulat nevében Kern Ferencz részesítette őket s annak rendje módja szerint meg is felelték arra.

Közülök legelőkelőbb Páris Vilmos állott fel, a következő beszédet mondván:

Igen tisztelt Uraim!

Mély hálával mondok köszönetet azon szívélyes szavakért, amelyekkel Kern Ferencz tisztelt barátom eddigi szerény működésemet méltatta, megemlékezett azon tevékenységéről, amelyet immár tizenegy év óta fejtek ki a székes-főváros vendéglőseinek körében. Ezen alkalommal, midőn eddigi tevékenységem terét hagyom, vendéglőseink köréből azonban nem távozom, az ő elismerő szavai őszintén bevalva jól estek szívemnek, mivel önérzettel mondhatom, hogy egész működésem alatt nemcsak az általam képviselt gyár, hanem a vendéglősök és pinczerek érdekeit is szíven hordoztam, s amig az elsőnek sokszor még családi ügyekben is tanácsadójává szegődtem, addig alkalmazottaik közérdekü mozgalmaikat is mindig figyelemmel kísértem. Jól esett látnom és tapasztalnom, hogy ily irányu tevékenységem a vendéglősök személyes barátságuk és jóindulatuk adományával mindig bőven jutalmazták és működésemet mindenkor jóindulattal segítették elő. És azért most, midőn régi tevékenységem terétől megválva, irántami jóindulatukért köszönetet mondanék, engedjék meg igen tisztelt uraim, hogy én, aki François Lajos barátom érdekeinek szolgálatában egy egészen új pályára lépek, amelyen a multhoz hasonló módon s irányban akarok működni, irányomban tanusított rendkívüli jóindulatu támogatásukat a jövőre nézve is kérhessem magannak. Szilárd akarattal, nagy munkakedvel ragadtam kezembe François barátom zászlaját. Ezentul e zászló alatt és annak érdekeiért akarok küzdeni és reményem is, hogyha önök továbbra is oly hatalmas támogatásban fognak részesíteni, amelynek a multban örövendhettem, e zászlót is fényes diadalra juttathatom. Ebben a reményben őszinte lelkesedéssel emelem fel poharamat, azzal a kívánsággal: vendéglősiparunk erősödjék, gyarapodjék, jöjjenek rája a mainál is szebb és jobb napok, s hogy virágozzék az minél szebben, mert hiszen ha ez az ipar virágzik, naggyá és erőssé lesz, gyarapodik és naggyá

lesz vele együtt a mi iparunk is. Éljenek Budapest vendéglősei is!

E nagy tetszéssel fogadtuk beszéd után Koch József bejelentését a társaságnak, hogy Gundel János és Fürster Konrad egy Kommer Ferenczhez intézett sürgönyben üdvözlőlevelüket küldték Hamburgból. Indítványára a társaság általános helyeslése közben a következő sürgönyt nemeszti Gundel Jánoshoz: »A mai reggeli társaság a megemlékezésért köszönetet nyilvánít és legjobb üdvözlőlevelét küldi.«

Kis szünet után Bokros Károly állott fel a következőket mondván:

#### Mélyen tisztelt Uraim!

Kern Ferencz tisztelt barátom azon megleghangú szavak kíséretében, amelylyel hivatalbeli elődömet elbucszattatta, szíves volt rólam is megemlékezni, engem is üdvözölve s azért kérem engedjék meg, hogy szavaira néhány szóval én is reflektálhassak:

#### Tisztelt Uraim!

Ha azoknak a »bizonyos« pillanatoknak, amelyekre majdnem minden szónok egyformán hivatkozni szokott, meg van a maguk jogosultsága, úgy higgyék el, megvan az a mai napon nálam is, amidőn egy több mint harmincz éves múlttól veszek búcsút, hogy a jövőben egy egészen új téren fejtsék ki tevékenységemet. A meghatottság egy bizonyos nemével teszem ezt uraim, mert nem csekélység egy egész multtal szakítani, s új jövőnek indulni eléje, amelynek bizonytalanságához, mint sulyosbító körülmény is járul, hogy a vendéglőspárterén nemesak a fővárosban, hanem az egész országban sulyos válságokkal kell megküzdenünk, amelyeknek a következményei is bizonyára csakhamar érezhetővé is fognak válni. Én ebben a tudatban, a reám várakozó küzdelem és nehézségek felismerésével fogok új hivatásomhoz és tevékenységemhez, de azért mégis bizalommal eltelve a jövő iránt, amelytől mi mindannyiak viszonyaink javulását várjuk. A harmincz éves tevékenység, amelyet az önk körében s önökkel együtt fejtettem ki, e bizalomérzést nagyban emeli keblemben s azért, abban a reményben, hogy ezen hosszú idő alatt irántam tanúsított jóindulatukat a jövőben sem fogják tőlem megvonni, poharat emelek szebb jövőt kívánva a vendéglőspárteremnek. Isten áldja tisztas vendéglőspárterünket!

Az e beszédet követő tetszészaj elmúltával ifj. Sacelláry György, Törley József promotori megszögyarának képviselője határos szavakban mutatkozott be ezen minőségében. »Legfőbb törekvésem — ugymond — mindenkor oda fog irányulni, hogy az általam képviselt ház és a vendéglősök közti jó viszonyt minél jobban megerősíthessem. Amikor e célból egyelőre csak jóindulatukat kérem, meg vagyok róla győződve, hogy a legbensőbb barátság fog fejlődni. Eltelve ezen igyekezettel és törekvéssel, poharamat az urak jóvoltára emelem. Éljenek!

Kern Ferencz kedves kötelességének tartja poharát dr. Wekerle Sándor valóságos belső titkos tanácsosra emelni, ki, valahányszor csak a kaszinó fényes palotájába gyűlnék össze reggelire, mint a kaszinó igazgatója, készséggel engedi át azt a vendéglősöknek. (Lekes, szünni nem akaró éljenés.) Hein Lipót magas koncepcziójú beszédében az ipar és kereskedelem jelentőségét fejtegetvén, poharát a magyar ipar két jelenlevő kiváló képviselőjére Törley József-re és François Lajosra emeli. (Éljenés).

Törley József az előtte szóló szavaira reflektálva, kedvezően találja az alkalmat arra, hogy egészen őszintén bevallja, miszerint eddig azért nem tartozott a reggelik rendező látogatói közé, mert rosszak voltak az információi s így nem is tudhatta, hogy azoknak a vendéglősöknek ily előkelő köre találkozik, hogy egymás közt ügyesbajos dolgait megbeszélve elmondják mindazt ami szívükön fekszik.

A mai naptól fogva főtekrévése leendő szoros viszonyba és közeli barátságba lépni s minden tekintetben a vendéglősököz csatlakozni. Poharát a vendéglőspárterület jóvoltára emeli. (Éljenés).

Ezzel a beszéddel meg is szüntek a felkészülők. Delután volt már, mikor a vendégek, meggyalogodva egy kellemesen töltött nap emlékeivel, a szomszédos Nérey kávéházba feketére mentek.

Nem zárhatjuk azonban tudósításunkat anélkül, hogy külön is meg ne emlékezzünk a Müller és Lipnik urak pompás konyhájáról, kitűnő italairól, amelyek izleteségük és kiváló minőségükkel általános elismerést kellettek, valamint a pontos és mintaszerű kiszolgálásról, mely még vendégeink körében is osztatlan feltűnést keltett.

### Levelezés.

Tekintetes Wagner József urnak  
a »Vendéglős« szerkesztőjének

Budapestben.

Tekintetes Szerkesztő Ur!

Becses lapjának közlekedési számában, kérem, méltóságossá az alábbi soraimnak helyt adni:

Abból az alkalomból, hogy a Szegedi Vendéglősök ipartársulatának választmányára a méltatlanul megtámadott Gundel János ur iránt osztatlan bizalmát jövőre is megtartja, és ebből elhatározását átiratban fejezte ki, melyet én mint az ipartestületnek alelnöke voltam szeren-

esés alájegyezhetni, a »Vendéglősök Lapja« f. é. 19-ik száma Különfélék rovatában személyemre vonatkozó megjegyzések közötté közé, melyekre én a magam részéről nem válaszolok, mert nem akarom az elvetett egyetlenség magvát terjeszteni, de megkülönböztetve — a lehetőség határai között — az áldásos béke és összetartásnak kívánok híve lenni és maradni.

Hanem a mi a Szegedi Vendéglősök ipartársulatának jó hírneve ellen való támadást, rágalmasztást illeti, ez ellen már síkra kell szállani. Mi is állítatik tulajdonképen a nevezett közleményben? Az: »hogy mi elengedjük az ipartársulat hátralekös előfizetését, a mely november végén kerek egyeztetendő összegre rug.« Mi hát nem fizettünk volna meg?

No, hát ez röviden: egy szimpla hazugság! Ennek bebizonyítására ide mellékelve van szerencsém 2 drb postafeladási levényt beküldeni, melynek egyike f. é. január—június, (féltévre 3 ft) Hlász György nevére 1023. számú postautalványról szól, a másik, mely a »Vendéglősök Lapja« címére július—szeptember (1/4 évre 1 ft 50 kr.) értékben 2140. sz. posta-feladványról szól, lettek beküldve. Ezen utóbbinak szelvényén lett megírva: a lapnak jövőre leendő beszüntetése.

Hogy tehát a »Vendéglősök Lapja« a Szegedi Vendéglősök ipartársulatát szándékosan pelengérezte, azt most már e lapok t. olvasói előtt nem kell bővebben dokumentálnunk. Hanem, hogy az ily megvetni való rít elhatározáshoz nagy elforgatás, érzékeltetés és irigységgel párosult bosszúállás szükséges, annyi bizonyos.

És most a tek. szerkesztő urat kérem, sziveskedjék a beküldött posta-levényeket tisztelt kartársainknak eredetiben felmutatni, hogy őket állítsák minőségéről — a hazugokkal szemben — meggyőzők.

Szeged, 1897. október 8-én.

Szerkesztő urnak tisztelője:

Priváry Pál.

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

Oktober 22-én: Blaschka István király-utca 110. szám.

Oktober 29-en: Hoffmann Henrik király-utca 100. szám.

Jegyzőkönyv a pincérezek szállodások, vendéglősök, koreszmárosok és káváos országos nyugdíjgyesületének 1897. július 7-én Budapesten tartott alakuló kongresszusáról. A nyugdíjgyesület fenntartó bizottságának munkálatai folyamán a júliusi kongresszus jegyzőkönyve is immar elkészült és nyomtatásban is megjelent, és nemcsak az érdeklődőknek szét fog küldetni. A jegyzőkönyv a kongresszuson tartott előadásokon és beszédekben kívül az alapszabálytervezet-rszletes leírását tartalmazza gyorsírói feljegyzések alapján.

Az »Eötvös-alap« diákasztala, a mely a vidéki szegénysorsú tanítók budapesti felsőbb iskolákat látogató gyermekeit látja el az egész tanévben ingyenes ebéddel, ingyenes vacsorával, az idén sokkal népesebb, mint tavaly volt. Ezt azoknak a nagylelkű szállodásoknak, vendéglősöknek és koreszmárosoknak köszönhetni, a kik önszántukból vállalkoztak egy-két, sőt három szegény tanuló ingyenes élelmezésére. Tavaly 60 volt ezen jótékony vendéglősöknek a száma s ez az idén héttel szaporodott. Péterffy Sándor, az intézet megvalósítója s az erre felügyelő bizottság elnöke a napokban a hirlapok útján is köszönetet mondott az adakozók áldozatkészségeért.

A vendéglős-reggeli, a »Régi zenélő-órán« október 1-én folyt le rendkívüli látogatottság mellett, olyan kedves befejezést nyert, hogy méltónak tartjuk arról külön is megemlékezni. A reggelinek szeretetreméltó házigazdája Fürst Tódor vendéglős ur ugyanis azokat az urakat, kik még némi szabad idővel rendelkeztek, meghívta az ugyanazon ház első emeletén levő magánlakásába, a ház szeretetreméltó leánya Matild kisasszonyka sikerült hangversenyt rögzőntöz, pompás és határozott játékaival mindvégig lekötötte a vendégek figyelmét, kik közül tiszteletreméltó díszelőnkünk — aki ezen alkalommal legalább 10 évvel megifjodott, a legmagyarabb megszögyarost François Lajost, a szikár de imponáló Seltenmayer bárót, az ifju Granichstättent, a hölgyeknek hódoló Rajágh Lajost, Boross városi képviselőt, a par excellence vendéglős barátot, a komolytekinetű Salacz Nándort, Fischert, a tojáskereskedelem jönevű képviselőjét, Bittner Alajost és Bittner Józsefet, akiknek nemesak egyforma nevék, de egyformán szép feleségük is van odahaza, végre Schartnert, Kern Ferenczet és Wagner t említhetjük fel, akik harmar mindig ott vannak a vendéglősöknek nemesak bajainál, de örömeinél is. A fő attrakció persze mindvégig a fiatal esinos házikisasszony s az ő pompás játéka maradtak.

Egymás után kerültek sorra a »Repülj fecském« s a legszebb magyar népdalok, amelyek után hangosan csendültek össze a megszögyarok a debütáló házikisasszony jóvoltára. — »Hol van Rajágh?« hangzik egyszerre mindenfelől, mert elváltozását az örömetől, derült mulatozás közben csak most vették észre. S alig hangzott el az ijedthangú kérdés, midőn már is rohanya jön a kerest vendég, kezében hatalmas élővirágcsokorral, melyet jól megérdemelt jutalmául a házikisasszony-nak nyújtottak. Ujra lelkes éljenés. Kijutott persze ebből Rajágh Lajosnak is. Kis szünet után a házikisasszony tanítványa, nyolcz éves kis huga, Aran ka áll a zongorához, akit persze szintén megtapsoltak, miközben nem jelentéktelen megszögyarolt történi vala, a társaság kedélyes és emelkedett hangulata kíséretében. Közben Fürst ur s kedves neje végeztek el szeretetreméltóan a honneuers-öket, a társaság tagjai pedig, kik ez alkalommal e ritka szép családi cseleiben ösztinte örömmel gyönyörködtek, látoztukkor alig tudtak köszönetüknek kifejezést adni az élvezetes órákért. W-r.

Glück J. Erős, a Royal-nagyszálloda volt igazgatója, a kereskedelmiügyi m. kir. miniszter által a párisi nemzetközi kiállítás X. csoportbizottság tagjává nevezetett ki.

Budapesti pincérez-egylet. A Kammer Ernő-féle alapítvány idei kamatai 22 ft 50 krnyi összegben nov. 3-án, az egyleti-jubileumai alapítvány 50 frtnyi összegben (egyenként 25 frtal) november 5-én, a Dréher Antal-féle alapítvány 20 frtnyi összegben és az Aich János-féle alapítvány 20 frtnyi összegben december 20-án, szegénysorsú és szorult viszonyok között levő egyleti tagok részére fog megszavaztatni. Azon tagok, kik ezen alapítványok egyikét elnyerni óhajtják, folyamodványaikat legkésőbb november hó 1-ig az egyleti irodában adják át.

Czepka-estély. A belvárosi társaskör helyiségeiben f. évi október hó 13-dikán az üzleti órák után sikerült táncestélyt rendezett Czepka L., a »Budapesti pincérezegylet« pénztárnoka, amely mulatság immár a 18-dik, amióta a derek öreg ur az egylet szolgálatában áll. Az estély látogatottság dolgában kielégítően sikerült ugyan, noha mi magunk sokkal több résztvevőre számítottuk, már t. i. az öreg ur érdemeire való tekintettel. A megjelentek, különösen a kiválóan válogatott szép hölgykoszoru tagjai Balogh Károly zenekarának remek zenéje mellett a korai reggeli órákig élvezetes estét töltött el, amelynek emlékét bizonyára nem egyszamar fogják elfelejteni.

II. Internationale Kochkunst-Ausstellung. Man schreibt uns aus Wien: Nachdem der Termin für die Eröffnung von Anmeldungen für dieselbe abgelaufen ist, können wir auf das Bestimmteste die Mittheilung machen, daß die Vertheilung eine derart erge ist, daß selbst die erweiterten Seitenfäle zur Aufnahme aller Ausstellungs-Objekte nicht mehr ausreichen, und nicht sich das Comité zu weiteren pecuniären Opfern veranlaßt, um durch fortgesetzte Raum-Adaptirungen den Anforderungen Genüge leisten zu können. Zahlreich vertreten sind die Herrschafts- und Restaurations-Küchen. Die betreffenden Chefs und Köche wollen daher die Gelegenheit und den patriotischen Anlaß benützen, um ihr ganzes künstlerisches Können zu zeigen, und werden in der That — dies kann heute schon verrathen werden, — auf diesem Gebiete Leistungen zu bewundern sein, die bislang das große Publicum zu sehen nie Gelegenheit hatte und die ganz besonders das Interesse unserer fachverständigen Hausfrauen erregen werden, da nicht nur die culinarische „Hochschule“, sondern auch die einfach bürgerliche Küche vertreten sein wird.

Auf eine Vorstichtsmahregel. Unter dieser Ueberschrift sendet uns ein treuer Abonnent anfers Blatt, der erst vor Kurzem in Rio de Janeiro weilte, aus Chica go nachkommende, sehr erbauliche Notiz ein: »Wie Sie, hochverehrter Herr Redacteur, wahrscheinlich schon selbst erfahren haben, sind in den Hotels von Süd-Amerika fast gar keine weiblichen Dienstmoten angeheilt. Selbst das Bettenmachen und das Aufräumen der Fremdenzimmer wird nur von Männern besorgt, die außerdem noch die Angewohnheit haben, zu jeder Zeit, so oft es die Gelegenheit erfordert, in die Zimmer einzutreten, ohne ihre Absicht den anwesenden Gäste durch Anploffen vorher anzudehen. Als nun kürzlich eine etwas präde New-Yorkerin in einem der ersten Hotels in Rio de Janeiro abstieg, fühlte sie sich von der Wahrnehmung unangenehm berührt, daß ein hübscher junger Mann mit flotten Schürchen die Stelle des bisher gewohnten Zimmermädchens einnahm. Noch größer aber war ihr Erstaunen und Entsetzen, als der bährige junge Mann ganz unzeremoniell am nächsten Morgen kam, um ihr das gewünschte warme Wasser zu bringen. Zuerst machte sie ihm gelinde Vorwürfe; als das nicht half, erfuhrte sie ihn in strengem, befehlendem Tone, in Zukunft nicht eher die Thüre ihres Zimmers zu öffnen, bis sie ihm durch ihr »Herein!« auf sein Klopfen dazu die Erlaubnis gebe. »Ich könnte ja gerade dabei sein, mich zu waschen, wenn Sie so unerbötlich hereinströmen!«, sagte sie empört dazu. »Das haben Sie nicht zu befürchten, Senhora!«, entgegnete Juan mit strahlendem Lächeln; »ich gebrauche stets die Vorfrist, erst durch das Schließeloch zu gucken, ehe ich hereinkomme!« F-n.

Paprika-Tauben. Fuge vier junge Tauben, denen die Köpfe abgeholt sind und schneide sie in Stücke. Nenn werden 30 Gramm in Würfel geschnittene Zwiebeln in 30 Gramm Schmalz gebräunt, ein Theelöffel voll Paprika,

genügend Salz und hierzu die Taubenstücke hinein geben, alles gut verührt und mit 1/4 Liter Sahne weidgedünstet.

**Kreble à la Provençale.** Kocht 30 Kreble mit etwas Wasser, einem Glase weißen Wein und etwas Salz, brich die Schweiden verführtig aus, damit sie ganz bleiben und marinire sie einige Zeit in Del und Essig. Das übrige Kreblefleisch weige nebst etwas Peterfille und einigen Schalotten (beides muß vorher abgebrüht werden) fein; rühre 6 bis 8 harte Eigelb durch, gib einen Löffel voll Weimoftrich, fünf Löffel Olivenöl, die Kreblebrühe, feinen Pfeffer, Salz und eine Priele Zuder daran und menge damit das geriehte Kreblefleisch. Nichte die Speise in einer Glasdalle an und garnire die Oberflache mit feinen Salatkräutern und den ganzen Kreblebrühe.

**A szőlő eltaratása.** Az állanivaló szőlőt mindig szép, napos és száraz időben szedjük meg. Olyan fűrtöket válogassunk, amelyek nem nagyon tömöttek, inkább legyenek ritka szeműek és jól kifejtett fűrtök. A szedést jó éles ollóval eszközöljük és egymás fölé ne rakjunk többet mint két sort vagy csak egy sorjába rakjuk a kosárba. A leszedett fűrtöket mártogassuk langyos vízbe, hogy róla a homokot, port lemosassuk s azután rakjuk ki ponyvára vagy zsupp-szalmára, hogy megszáradjon. Azután erős fonálra vagy spárgára felkötözzük olyformán, hogy a spárga mindkét végére kötünk egy-egy fűrtöt. A helyiségnek, ahová az állani való szőlőt akarjuk rakni, száraznak és világosnak kell lenni, hogy szellőztetni lehessen, a hőmérsék 5—6 fok közt változhat, amely meleg állandón meglegyen. Célszerű erre egy üres szobát berendezni, úgy hogy a padlaserendába erősítünk sorba drótokat, amire aggaljuk egyenként az egyes fűzereket olyformán, hogy az egyik fűrteljebb lógjon mint a másik, hogy egymást ne érintsék. Szép, száraz napos időben szellőztetünk s minden 2 héten vagy egy hónapban égessünk el a helyiség nagyságához képest 2—3 kénzálat, miáltal megöljük a penész eszmagvait.

**175 éves bor elemzése.** Az uffezheimi leégett templom újraépítésekor az 1726-ban elhelyezett alapköben a különböző okmányokon és pénzemeken kívül két borral megtöltött palackot is találtak, amelyek tartalma a rajtuk levő feliratok szerint 1719-ből származott. Az egyik, alig félig telt palackban fehér, penészes volt a bor, a másikban ellenben jó minőségű vörös bor, amely dr. Ronner E. vizsgálata szerint kitűnő minőségű 8-1% alkohol tartalmu bornak bizonyult, megfelelő glicerin és phosphorsavtartalommal.

**Szivárgó hordók gyors helyreállítása.** Boros hordóknál gyakran megessik, hogy azok megoldósúikat megelőzőleg tört erős kiszáritása vagy a fának hibás kiszáritása miatt megtöltésükkör szivárogni, sőt esurogni is kezdenek. Telt hordóknál az ilyen szivárgó részek leginkább a dongák érintkezési helyén és a hordó szájánál észlelhetők. Az ilyen részek a leggyorsabban és egyszerűbben oly módon javíthatók, hogy azokba egy faragó késsel mindaddig gyapotot tömünk, míg a esurgás vagy szivárgás megszűnik, mire azután annak külső része meleg gyertyafagygyal jól bekenetik. E czélnél különben ezementet is lehet használni, mivel ez hamar megkeményedik. Ez az eljárás azonban leginkább csak ászokhordóknál jön alkalmazásba. Gyakran történik meg az is, hogy a dongáknak szűette volta miatt az új hordók is esurognak. Az ilyenek a leggyorsabban oly módon tömíthetők, hogy a mutatózó lyukba egy kis tölgyfaszeget verünk bele. A hordó szájánál is történik esurgás, ez pedig akkor áll be, ha a hordó szája nem teljesen kerek. Az ilyen esetben a hordóba vert akona kiveendő, a megfelelő rész kádársással kiegészítendő és annak szélei fagygyal kisimitandók, minek megtörténte után az akona rongyokkal megfelelően körülcsavarva ismét jól beverendő.

**Cezetkészítés a fáról lehullott gyümölcsből.** Az ezetkészítéshez a boron kívül mindenféle magvas valamint esontár és bogrós gyümölcs is alkalmas. A gyümölcs minősége nem zárja ki annak hasznavehetőséget, úgy hogy olyan gyümölcs is, amely a nyár folyamán félreérett állapotban viharok által lett a fáról leverve, sőt rohadásnak indult, vagy pondrós gyümölcs, vagy öszszel az aszalásnál, a szüretkor előforduló hulladék gyümölcs is, igen ezelszerűen használható fel ezetkészítésre. Az alantabbi sorokkal az ezetkészítés leggyorsabb módját ismertetjük, amely minden különös előkészület nélkül elvégezhető. E czélnél a rendelkezésre álló gyümölcs egyszerűen öszszezuatik és egy hordóba tétetik, mire azután annyi víz lesz öntve, hogy a gyümölcs ellepje, mire azután a hordófenék rátétetik és a hordó egy lehetőleg meleg helyen elhelyeztetik. Később gyűjtött gyümölcs is rakható a hordóba mindaddig, amíg az teljesen megtelik. E czefre elégséges erjedése után annak leve kisajtolatik és egy kénezetlen hordóba fejtetik. E hordó lehetőleg meleg, de mindenesetre fagymentes helyen tartandó és mindaddig jó, erős ezettel szinig megtöltve, míg az ezeterjedés be nem fejeződött, ami akkor következik be, ha a hordóban minden zaj megszűnt. Hogy esetleges tisztálanságok távol tartásának, a hordószájra egy kis deszkadarab teendő és ott két szeggel kissé odaerősítendő.

**Tokaji bor hamisítása Németországban.** A magyar borok gyöngye: a tokaji, külföldön a legismertebb és legkeresettebb czikke közé tartozik, különösen azért, mert az orvosok a betegeknek ajánlani szokták.

A »tokaja« és »tokaji-gyógybor« név alatt oly tömötelen mennyiség kerül Németországban forgalomba, amennyi tokaji Magyarországon tíz év alatt sem terem. Ezt a nagy keresletet az élelmes borkereskedők alaposan kihasználják anélkül, hogy ebben a hatóságok kötelelőszertüen megakadályoznák. Mint a »Borászati Lapokban« olvassuk, Goldschmidt frankfurti borkereskedőt feljelentették borhamisításért az ottani törvényszéknek. A tárgyalás folyamán konstatálták, hogy G. nem követelt el tulajdonképen borhamisítást, hanem csak követte az általános uzust, hogy a magában véve jó magyar aszubbort, melynek ezukor-adagolásáról fogalma sem volt, »Tokaja« név alatt árusította. A törvényszék az élelmszertörvény 11. § ának könnyelmű áthágása ezimén 30 márka pénzbírságra ítélte. Ami a borkereskedőnek nem igen fog fájni, aki hamis tokajjával évenként több ezer forint nyereséget vág zsebre, rontva a magyar bor jó hírnevét.

**Die strengen Temperenzgesetze** haben einen Amerikaner bewegen, wasserdrühtes Papier für den Transport geistiger Getränke zu verwenden. Eine Dütte Whisky oder Vier empfielt sich durch ihr ansuldiges Aussehen den vielen Temperenzlern, die den Trunk im Geheimen betreiben. Die Kneipen machen jetzt mit dem Verkauf von Getränken in Ditten und Schachteln glänzende Geschäfte.

**Am Fleisch im Sommer frisch zu erhalten** legen es die Japaner in eine Porzellanterrine und gießen sehr heißes Wasser darauf, daß das Fleisch vollkommen bedeckt ist, alsdann schütten sie Del auf das Wasser. Die Luft wird auf diese Weise gänzlich abgehalten und das Fleisch bleibt gut. Das Gerinnen des Eiwisses durch das heiße Wasser auf der Oberfläche des Fleisches scheint dabei ebenfalls mitzuwirken.

**Conservirung von Weintrauben.** Nach der „Ang. Weing.“ wurden im Oktober Gutedeltrauben in einen Behälter aus Ziegeln gebracht, der innen zementiert und mit einer Holzbrühe geschloffen wurde. Zu denselben stellte man zu gleicher Zeit ein Gefäß mit 100 g 46-grädigen Spiritus hinein. In zwei Behältern der nämlichen Art, die dicht neben dem ersten standen, von denen der eine offen blieb und der andere geschloffen wurde, legte man an denselben Tage die gleichen Früchte auf Holzabfälle wie die ersten. Die Kästen befanden sich in einem Keller, dessen Temperatur während der ganzen Zeit des Versuches etwa 10° C. aufwies. Mitte November waren die Trauben in dem offenen Behältniß und noch mehr diejenigen in dem geschloffenen ganz verdorben und mit Schimmel bedeckt. Zu dem Behältniß aber, welches Alkohol enthielt, waren die Früchte von tadelloser Qualität. Anfangs Dezember waren die Trauben immer noch von schönem Aussehen. Die meisten wiesen jedoch eine oder zwei braune, fast ganz gute Beeren auf, die von ihrem Umfang nichts eingebüßt hatten und keinerlei bitteren Geschmack zeigten. Ende Dezember war das Gleiche der Fall, so daß also innerhalb zweier Monate jede Traube nur zwei bis vier Beeren eingebüßt hatte. Dieses in Frankreich erprobte Conservirungsverfahren hat den großen Vorzug der Einfachheit für sich. Jeder Keller eignet sich hierzu, nur muß man die Trauben in ein geschloffenes Behältniß bringen und in diesem für Verdunstung sorgen. Wird Spiritus in weite offene Gefäße gebracht, so verdunstet derselbe ganz langsam von selbst.

**Eine neue Maffirvorrichtung.** Eine neue Maffirvorrichtung, welche es ermöglicht, daß man sich selbst ohne fremde Hilfe maffirt, besteht einfach aus einer Anzahl von Stöcken, welche an ihrem oberen Ende kleine Klaffen tragen und um eine Welle am unteren Ende drehbar sind. Letztere nun kann durch eine gekrüpfte Welle, welche mittelst Rollen und Schindeln in entgegengelegter Richtung umdrehbar ist, in Action gesetzt werden, und so den an den Stöcken angebrachten Klaffen eine hämmende Bewegung erteilt werden. Da diese Maffirvorrichtung in jeder beliebigen Weise verstellbar ist, gestattet sie, jeden Körnerweithel zu bearbeiten, und es ist dabei noch von besonderem Vortheil, daß der Kranke, indem er den Apparat selbst in Bewegung setzt, sich noch einer regelmäßigen und daher gefunden förperlichen Bewegung unterziehen muß.

**Die Erbauung eines Hotels auf Spitzbergen** hat sich „als empfundenes Bedürfniß“ herausgestellt, dem eine Dampfschiffsgesellschaft abgeben will. Bis vor Kurzem wurde Spitzbergen kaum von Walfischfängern angesegelt und das Land ist so ärmlich, so werthlos, daß bisher keine der nördlichen Mächte Hoheitsrechte über dasselbe anzunehmen sich bemühte. Das Eisland ist also berentlos und bietet somit dem ersten dortigen Wirthschaftsbesitzer Aussicht auf einen Reichtum.

**Auch ein Speisefettel.** Ein Officier des niederländ. Kriegsschiffs „Wilhelma“, der mit seinen Kameraden an einem ebt chinefischen Diner in Batavia theilgenommen hatte, handte einem Freunde den folgenden Speisefettel: „Leber mit Vambus und Champignons. Saffischlöffen mit chinefischer Sauce. Hachee von Garnelen, Erbsen, Vambus, Schinken und Mäufelohren.

Taubeneier mit Saffischlöffen und Schinken. Fischlach mit feintender Sauce. In Mehl gebadene Garnelen. Schwämme mit Vambus und Schinken. Guten mit ausge dampften Pfannemelchen. Kalbsnagen mit Vambus und Schwämmen. Schinkenuppe mit Zuder und Vambus. Gebadener Reis mit Pfefferjauce. Früchte: Melonen und sonstige Kerne.“ Da fehlt nur noch ein Stiefelknecht zum Nachtschl.

**Witzsätsok és hamisítások** elkertilése végett kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

**KRONDORFI**

szénsavtartalmu savanyuviz

a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

**A bort nem festi feketére!**

A bornak kellemes pezsgőit kölesönöz.

Budapesti raktár:

V. kerület, Zoltán-utca 10. szám.

Főképviseelő a magyar korona területén:

**Schneider Szigfried.**

**GYUFA**

Kávés és Vendéglős uraknak

Svéd gyufáimat legjobb minőségű gyartmányút 100 skatulya I. sz. 45 kr. II. sz. 50 kr. III. sz. 55 kr. Vörös fejű legjobb minőségű szelben is 90 100 skatulya 45 kr., I. sz. 50 kr.

továbbá a legkedveltebb recézett kén és kén nélküli gyufákat, valamint saját gyármanyu fogványok lapos, gömbölyű, kemény és puha fából, a legelőssőbb árban, csakis Deutsch Markusnál VII. Dob-utca 1. sz. Alapított 1880. évben.



**Korona-pezsgő.**

Próbaladák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postállomására 3 frt utánvétellel. — Viszontelárusítóknak megfelelő árengedimény.

**Mattes János.**

Budapest, Haris-bazar.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körút 12. főközlet váci körút 89 és Terecz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Rabsch Sandor keresepi ut 11. — Sallay István keresepi ut. — Török Bódóg keresepi ut. — Dösy Kalman Keresepi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-ter. — Tóth Imre álló ut 73. — Czekkel Ferencz netel-its utca. — Steurer Antal rózsá-utca — Galzler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. főut. valamint a legtöbb fűszer- és esemege-üzletben.

**DITRICHSTEIN M.**

**Lakás- és ablaktisztítási vállalat**

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón

egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkozása legjobban lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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

## Az igen tisztelt

# vidéki szállodás, vendéglős és kávészakkereskedő urakat

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

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba vág, 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 „Kávészakkereskedő” kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

## HIVATALOS RÉSZ.

### Választmányi ülés.

A „Budapesti kávészakkereskedők” f. évi október hó 22-én választmányi ülést tart.

### Jour-Fix.

A „Budapesti kávészakkereskedők” első társasvácsorája f. hó 22-én, este 8 órakor lesz a Dohány-utca és Sip-utca sarkán lévő Weingruber-féle vendéglő külön termében.

1897. október 12.

Legyünk nyitlak. Beszéljünk egyszerűen, minden czifrázás nélkül, okosan is, hiszen egymás közt vagyunk. Aztán tegyünk félre egy csomó alszeméremet. Talán csak nincs egymás előtt titkolni valónk? Ki van köztünk megelégedett? Álljon elő! Tegye a szívére a kezét és mondja el bátran, akadozás nélkül, szemtől-szembe, amint magyar emberhez, igaz emberhez illik: »Én meg vagyok elégedve semmi a kifogásom, gyөрүнк tovább, minden jól van, amint van.« Hát nincsen senki is?

Avagy tatán alszemérem huz vissza valakit az igazság meztlen bevallása elől?

Vagy talán jó hírnevét, ingyen költöttet, félti valaki?

Valljuk be. Ugy is tudja ország-világ. Válság, krízis előtt állunk. Válság előtt, amelynek szárnyasuhogását hidegen érezzük mindannyian.

Vagy nem?

Van talán még valaki, a kit a fényes külső játszó képe még tévutra csal? Van talán még, valaki, akit üres szóban tévutra vezet s aki a fényes látszatot összetéveszti a sötét és vigasztalan valóval?

Senki?

Nos, akkor tegyünk vallomást.

\* \* \*

Hiába minden. Tárcaák, leírások, jellemzések, amelyek Budapestet »a kávéházak városának« mondták és mondják, mind hazudnak. Budapest talán az volt, valamikor, évek előtt, ma már nem az. Elmúlt, kímült, mint minden ami a földön van mulandó. Tempí passati. Megváltozott az elmúlt idők szelleme, eléldegélhetünk, vagy: ha úgy tesszük, el is kesereghetünk a multon, vissza többé mi már nem hozzuk.

S mintha az idők szelleme is megváltozott volna?

Vagy talán magunknak köszönhetjük, hogy így van, amint van?

Kutassuk csak.

Időről-időre, egyszer ilyen, másszor amolyan formában szinte észrevétlenül veszedelmes, szinte legyőzhetetlen látszó konkurrencsei támadnak kávészakkereskedőnknek. Üzleteink, hagyományuk, multjuk és természetüknel fogva, nyilvános szórakozásra szánt

helyek, ahol nemcsak inkarnatus kávéivók és újságolvasók foglalnak helyet az asztaloknál, hanem ahol a fényes ragyogású csillárok alatt a lakosság azon része is, néha egész családok, nappal, épügy este önelégülten élvezik azt a fényt, ragyogást, meleget, amelyet épen anyagi viszonyaiknál fogva otthonukban nélkülözni kénytelenek. Ez a körülmény a legtöbb kávéházban — és ez dicséretül legyen mondva a józan erkölcsösségnek és diskreczióknak egy bizonyos, kedves formáját tette uralkodóvá, amely kávéházainknak jó hírnevet szerzett.

Van azonban a mulatni vágyásnak olyan formája is, amely nem szívesen jelenik meg, sőt kerüli a nyilvánosságot, amelyet a kávéház nem nyújthat látogatóinak. És épen a mulatni vágyásnak ez a formája az, amely a lappangva fölének kerülő konkurrencziának utat nyit, s akár »csemegeüzlet« legyen a neve — mint néhány évvel ezelőtt — akár pedig »borozó« vagy »bodega« — mint ma — jellege szerint mindig csak: tisztátalan verseny a mi tisztességes iparunk ellen, amely ép azért válhat végzetessé iparunkra, mert az erkölcsatlenség fegyverével és segédesszkeivel folytatja harcát ellenünk. A bodega jól jövedelmező üzlet lehet ám! S ne mondja senki, hogy a hipokrita puritán irtózik az olcsón megvásárolható emberhustól... Azért szaporodnak el e modern Hetaira-tanyák, a vendéglők és kávéházak szomszédságában, kárára és rovására, és pedig ugyanazon vendéglők szomszédságában, amelyekben a női kiszolgálás rendőrileg szigorúan tiltva van, valamint ugyanazon kávéházak mellett, amelyekkel ugyan ezen rendőség a legérzékenyebb pénzbüntetéseket fizeteti, ha a kaszíróné néhány pillanatra X. vagy Y. ur mellett egy sarokasztalhoz mer telepedni.

Hol van itt az a híres rendőrségi ész, erély és tapintat, melyről ők sokat beszélnek? Miért nem tiltják el a bodegákban a női kiszolgálást? Avagy ezek csak ilyen privilegiumok árán tarthatják fenn magukat?

F. Kiss Lajos.

### Ünnepi ebédek és beszédek.

Jó ideje annak, hogy legutoljára ünnepi ebédem voltam, amelyet egy tekintélyes ur tiszteletére rendeztek. Hosszu asztalnál ülünk, amelyen gyümölcsessel megrakott tartályok ragyogtak illatos virágok szomszédságában sugárzó girandolok s ragyogó üvegek között. Valamennyi jelenlévő kiváló gondallal öltözködve, telve egymás iránti udvariassággal és nem kisebb várakozással a történetű dolgok iránt.

Egy ilyen asztal mindig bizonyos derült hangulatot kelt az emberben, különösen akkor, ha biztosak lehetünk abban, hogy másnap e symposion következőben nem kapunk — fejfájást. A pompás ételeket és kiváló italokat azonban mégsem élvezhettem zavartalanul. Minden ételfogásnál, minden kortnyál ugyanis a a biztos tudat fojlatott, hogy innen sem fogok elmenekülhetni egy jó csomó felköszöntő nélkül.

Ez a veszedelem Damokles-kardként mindig ott lebeg azoknak feje felett, kik valamely ünnepi ebédem részt vesznek. A levest még meglehetősen nyugolombankanalazgathatjuk. Eddig még nem akadt oly embertelen szónok, ki mindjárt a leves után

szót kért volna. A hal is meglehetősen biztos akadály az időelőtti beszéddüh ellen, mert minden szónok kellő tisztelettel viseltetik ama szálka iránt, mely véletlenül a torkán akadhatna. A pecsenyénél azonban már kényelmetlenül kezdjük magunkat érezni. A beavatott ember jól tudja, hogy ez az utolsó fogás, amit nyugodtan megehet, mert ezután a »szárnyas« következik, s vele együtt a »szárnyaló« beszédek végtelen sokasága. Ekkor azután vége is van a nyugodt evésnek. Mintha csak így szólnak a vendégekhez: »Nos, most talán csak eléggé jól-laktatok? Mutassatok mit tudtok!«

A csak kissé gyakorlott megfigyelő minden nehézség nélkül azt is kitalálhatja, ki fogja először megbontani az asztalbékét. Ez az ember ugyanis az egész idő alatt kábultságban van, amely legjobban hasonlítható a szemforgató költők csendes örületéhez. Szomszédainak többször kell őt megszólítaniok, míg feleletet kapnak tőle. Szemei üres tekintettel kovályognak az asztal felett, vagy szilárdan szegeződnek a szobatehető cziradára. Keveset eszik, de annál többet iszik, természetesen csak a kellő lelkesedés és hangulat felbresztésére, jobb kezelével pedig rendszerint kenyérbélgalacsinok formát, amelyeket azután fogpiszkára szur, ha épen valami hatalmas körmondat összeállításán tőri a fejét, vagy a földre hajít, ha valamely gondolatot nem tart egészen találónak. Temperamentumának különbözősége szerint vagy átszellemült mosoly játszadozik ajkán, ha szomszédságában vidám társalgás folyik, s a vidám társalgásban erőszakos göröcs és elkésett nevetéssel vesz részt, mintha csak a körülötte történetben élénken részt venne.

Ha a toast belsejében végre alakot öltött, akkor újra leszáll a körülötte élő világhoz. Tekintetét áthatóan szegzi a felköszöntendő egyénre (aki természetesen a diszhelyen ül), fészkelődni kezd s poharán csemetni kezd.

Most pedig az ünnepelt egyén kötelességévé válik megmutatni, hogy mit tud. Ha a szónok első szavai után esodálkozó arcot vág a miatt, hogy az ő személye képezi az ünneples tárgyát, ezzel csak álnok és hiu természetét árulja el. Az okos ember ilyenkor szemeit szerényen a fehér abroszra szegezi, mintha csak a szónok reflexiói következtében lelki szemével egész addigi pályafutását, kiváló érdemeit tekintené végig, hogy maga is meggyőződjék róla, érdemes-e valójában arra, hogy róla ily dicsőhymuszokat zengjenek. Az erős, karvastag hízelgéseknél az előkelő tiltakozó gesztusok is igen jó hatást szoktak kelteni, még jobb, ha az ünnepelt a dicséretelmez sulya alatt szinte önmagában összeroskad. Igen jó eszköz, ha az ember meghatottságot akar előidézni, ha az ünnepelt, az életéből vett megindító jelenetektől, amelyeket a szónok dolga kiszinezni, meghatoltan szemeit tőri, az orrát nyomogatja, amit a hallgatóság rendszerint visszatartott, orra szoruló könyöknek tulajdonít. Néha az agyonbeszelt gyors pillantással végig is surranhat a hallgatóságon, de tekintete ilyenkor merev legyen, mintha szemmel tudt lsten hol időznék, tekintete egy emberen meg ne akadjon, mert ez olybá tűnnek, mintha annak helyeslését akarná magának kivívni.

Ha a szónok szünetet tart, az ünnepeltnek illik mintegy szemrehányóan a szónokra nézni, mintha csak azt akarná mondani: »Ugyan kérlek, hogy tudsz engem ily zavarba hozni?« vagy: »Ugyan kérlek, ne kinnöz tovább! Mert különben szétpat-tanok csupa szerénységből!« Ha azonban a szónok ezen ezélatos mimika dacára még mindig tovább beszél, akkor az ünnepelt megadással konyitsa le fejét.

A toastbefejezés nagy pillanatában, amikor a szónok utolsó szavai már az általános tetszészajban vesznek el, az ünnepelt férfiak kezdettől

fogva megőrzött szerepléséből nem szabad kiesnie. Látni kell az arcán, hogy ez az általános tisztelet mily nyomasztóleg hat a lelkére s mennyire képtelennek éri magát annak méltó viszonzására. Ennélfogva néhány pillanatnyi habozás után elérékeznyülve kell a szónok keblére bomania s azt jobbról is, balról is megcsokolnia. Könnyek közt azután mosolygónia, mert hisz ez igazi humor jele, s azután sorba mindenkiel kocintani. Keszoritásának, arca derűjének pedig azt kell elarulnia, hogy ezt a napot tartja élete legszebb napjának. Azelőtt ezt az állapotot körülbelül szavakkal fejezték ki, ma csak pantomime jeleik.

Ezen heves érzelmi fellobbanás után a közönséges organizmus újra a maga jogait követeli. Az emberek tovább esznek. De sajnos, alig kezdett meg az ember a szomszédjával egy félig-meddig tiszteleges beszélgetést, újra poharesengés hangzik, az ünnepelt férfi mond köszönetet. Meghatottan fejt ki, hogy a rea halmozott dícséretnek csak egy részét fogadhatja el, mivel azok oroszlanrésze az érdeműs — és szintén jelenlevő — A. urat illeti stb., A. ur persze, ki csak ezt a pillanatot lesi már régóta, e czélzásra menten feláll s ép oly hosszú díkeziót vág ki B. ur jóvoltára, mivelhogy a dícséret B. urat illeti. B. ur már most szent kötelességének tartja, hogy a figyelmet C. urra irányítsa s poharát ő re emeli. S ez így megy mindaddig, míg valamennyi jelenlevő teljesen ki van merülve a folytonos felállástól, asztal körülültökakodástól s az ünnepelt férfikkal való kocintgatásoktól.

Egy tulsufolt villamos kocsit, vagy egy látogatott csapszék valóságos buja nyugvóhelyek az ilyen ünnepi ebédhez, amely oly szépen kezdődik s oly borzasztó véget ér.

Jules Flanour.

### A tejről.

E kiválóan fontos szerepell bíró tápszerrel, annak összetételével, valamint különösen a fővárosban felette gyakran előforduló hamisításaival már gyakrabban foglalkoztunk. A következőkben pedig ama leírás kapcsán, amely a »Budapest székesfővárosi vegyszeri és tápszervizsgáló intézetének évkönyvében« Balló Matyas tanár és intézeti igazgató szakavatott tollából jelent meg, ezen tápszernek valóságos monografiáját nyújtjuk olvasóinknak. Nagy fontosságánál fogva, valamint tekintettel azon körülményre, hogy kevés tápszer van, amely oly könnyű módon eszközölhető s ennélfogva tényleg örök hamisításoknak ki van téve mint a tej, e tápszer az 1893-diki 33. törvényezikk elhelyeztetése óta állandó és rendszeres ellenőrzés alatt áll. 1893-ig a tej ellenőrzése felette hézagos volt. Így vegyvizsgálat alá került.

1885-ben	.....	3 tej
1886-ban	.....	21 »
1887-ben	.....	248 »
1888-ban	.....	800 »
1889-ben	.....	20 »
1890-ben	.....	11 »
1891-ben	.....	42 »
1892-ben	.....	119 »
1893-ban	.....	709 »
1894-ben	.....	1289 »
1895-ben	.....	1739 »

összesen 5001 tej.

Az 1895-ik évben megvizsgált 1739 tejrőpróba közt 583 hamisítatlannak, 1254 pedig hamisítottak bizonyult, vagy olyannak, mely nem az öt megillető név alatt hozatott forgalomba; így pl. a részben lefőlőzött, illetve az egész tejnek lefőlőzött tejjel való összekeverése által származott tejesarnoki tejeiket a közvetítők rendszeres egész tej nevé alatt s annak az árán árusították. A kifogástalannak talált tejeik az összes tejeinek csak 1/3 részét képezték; e csekély arányszám részben onnan származhat, mert intézetünkbe többnyire csak gyanus tejeiket küldenek vegyvizsgálás végett.

A kifogásolásnak főbb okai:

a) egész tej név alatt s ennek az árán árusítanak részben vagy teljesen lefőlőzött tejet;

b) ugyanily név alatt előfordulnak a közforgalomban kisebb-nagyobb mennyiségű vízzel kevert tejek;

c) ugyanily név alatt árusítanak részben vagy egészen lefőlőzött s azonfelül vízzel kevert tejeiket;

d) ritkábban colostrum is fordult elő a piacon oly állapotban, amidőn még chemiai összetétele szerint is különbözik a rendes tej összetételétől.

A mult évben a vizsgált tejeinek száma és a tejevizsgálatnak eredményei következőképen osztódnak szét:

Összesen 1753 megvizsgált tej közül:

a) kifogástalannak találtatott 585;

b) részben vagy teljesen lefőlőzöttnek találtatott 312; c) 10—20% vízzel hamisítottak találtatott 461; d) 20—30% vízzel hamisítottak találtatott 136; e) 30% nál több vízzel volt hamisítva 57; f) részben vagy egészen lefőlőzöttnek s azonfelül vízzel hamisítottak bizonyult 187; g) colostrumnak bizonyult 15.



**GINDERT ISTVÁN**  
jégészekrény, hűtő- és fagyaszító - készülékek, puhafa butor, konyha és háztartási eszközök gyára  
Budapest, VI., Klapka-u. 5.  
Raktár: VI., Teréz-körút 8.

**Dr. Ludwig Willibald**  
első nagymarosi pezsgő-pincészete  
ajanlja elismert kítúnó minőségű védjegyzett pezsgőborait:

**Metropole**  
és  
**Préda**

Kapható a fővárosban és a vidéken mindenütt.

Főképviselő: **HUNKE JÁNOS**

IV. ker., Lipót-utca 45.

## Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

A világ-híradó „Graft mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: VI., Izabella-u. 88. RAKTÁR: V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

szálloda-sürgöny- és telefon-berendezéseket, szálloda-harangokat, villámhárító- és villamos-világítási-  
**BERENDEZÉSEKET**

olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

## BRAUN DOMINO



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.

Gyár: Kőzponti iroda: Velence (Fehérmegye), Budapest, VIII., Üllői-ut 60.

Kapható csakis előkei (fűszer- és csemegeüzletekben)

révén, mint jelenleg, hanem a székes-fővárosi tanács 1886. évi 30809—24884 és 1888. évi 6048. sz. alatt kelt határozatai alapján azon czélból, hogy »a tejkérdés szabályozása s ezzel kapcsolatban a tej minőségének ellenőrzésére vonatkozó helyhatósági szabályrendelet megalkotásához szükségessé vegyelemzési adatok megszerzethetők legyenek s nevezetesen, hogy megállapítható legyen, mily minőségű tej kapható a budapesti piacon.

Ezen feladat megoldása végett 1887-ben érintkezésbe léptünk legnagyobb tejtermelőinkkel, kikől az egész év folyamán bizonyos időközökben megbízhatóan hamisítatlan, mindig nagyobb számú tehéntől eredő tejrőprókat kaptunk, a takarmányra vonatkozó adatokkal együtt. A nyert vizsgálati eredmények nyomtatás útján közrebocsátattak, azokból e helyen csak azt emelem ki, hogy végeredmény gyanánt a megbízhatóan hamisítatlan tejek jellemzésül a következő határszámokat nyertük:

a tej fajsulya legalább	.....	10300—10310
a » » legfelebb	.....	10345
a savó » legalább	.....	10265
extrakt	.....	120—125%
zsír	.....	35—38%
czukor + protein	.....	78—80%

Az 1888. évben, valamint az 1893-ik év óta általunk, ugy mint más intézetekben nyert tapasztalatok alapján a fenti határszámok nemi módosítása vált szükségessé. Így a hamisítatlan tej fajsulyának alsó határát 10290 vendő. Az extrakt alsó határát megmarad most is a 120%; ellenben a czukor + protein minimális mennyiségül 75% s miután a szervetlen sók minimális mennyisége 068% az ugynevezett zsírmentes extrakt (= czukor + protein + sók) alsó határszáma 818 vagy kerekén 820%-ban állapítandó meg.

Ami a zsír határszámát illeti, ennek megállapítása a legnehezebb, mert a zsír a tejek azon alkotórésze, mely a leggyakrabban s a legnagyobb mértékben változik. Az általunk megállapított határszámokat minden oldalról megokalták, ambar meg most is abban a meggyőződésben vagyok, hogy a budapesti észszerűen termelt hamisítatlan tej ennek a követelménynek képes megfelelni. A czukor + protein illetve a zsírmentes extrakt számára megállapított határszám fenntartása mellett a zsírra vonatkozó határszámról, ambar nem teljes meggyőződésem alapján, szivesen lemondok s a gyakorlatban már régen le is mondtam.

A czukor, proteinnek és a szervetlen sók a tejnek legáltalános alkotórészei, melyeknek mennyisége aránytalanul szűkebb határok közt ingadoznak, mint a zsír. A zsírmentes extraktokra vonatkozó határszám 82 felette ritkán észlelhető, ugy hogy ezen ritka esetek mellőzésével tulajdonképen 86%-ot kellene határszámul felvenni. Ezzel természetesen kapcsolatban áll az is, hogy a savó fajsulya ritkán száll le 10265-re, hanem többnyire csak 10270-re.

Az egész tej fajsulya, extrakttartalma, a zsírmentes extrakt mennyisége, valamint a savó fajsulya oly számadatok, melyek alapján a tej legbiztosabban megítélhető s melyek megengedik, hogy a tej zsírirtalma kisebb lehessen 35%-nál s nem egyszer fordult elő, hogy ezen feltételek mellett megelégedtünk 28% zsírral is. A zsírirtalomnak az ellenőrzés szempontjából oly fontosságú tulajdonitani nem lehet, mint a többi számadatoknak, és még azokban az esetekben is, midőn eldöntendő, vajjon a tej részben lefőlőzött-e, a zsírirtalomból egyedül e kérdést megoldani nem szabad, de még a fajsuly bevonásával sem mindig, 28%-nyi zsírirtalom és szabályszerű fajsuly mellett, a tej már részben lefőlözve lehet, amit számtalanszor az olcsóbb tejesarnoki tejeinknél tapasztaltunk, melyek a teljes tejek egészen lefőlőzött tejjel való összekeverése által készítettnek. Ilyen tejek pl. a következő összetételt mutatják:

fajsuly	10320	10320
extrakt	1180%	1131%
sók (hamu)	064%	061%
zsír	305%	280%
czukor + protein	811%	790%
tehat zsírmentes extrakt	875%	851%
extrakt fajsulya	13793	13775

A részletes lefőlözés vagy pedig ami azzal azonos, a teljes tejek összekeverése egészen lefőlőzött tejjel, fenti határszámok felhasználásával biztosan fel nem ismerhető, mert ez által a fajsuly még megmarad a határszámok keretében. Csak az extrakt kisebb a fenti határszámmal (12% nál), de ezen adaf egymagában csakhamar megintathatná gyakori ismétlődése következtében magába a határszámba fektetett hitünket. Gyengébb lefőlözések felismerése körül azonban még egy más számadat teszi a legnagyobb szolgálato- kat, t. i. az extraktok, a fajsulya, mely a Fleischmann-féle képletből: a tej kísérletileg megállapított fajsulyából és extrakttartalmából számítható ki és a zsírirtalomhoz képest legtöbbször 1:28 és 1:34 közt ingadozik.

(Folyt. köv.)

## Kávéházi czikkek hamisítása.

Pavlicsek érdekes vizsgálatai az élelmi szerke hamisítása tárgyában arról győzték meg, hogy a hamisított tepszerek sokkal jobban el vannak nálunk terjedve, mint azt egyáltalán gondolni lehetne. Különös előszeretettel fordul a hamisítók figyelme azon élelmi- és élvezeti czikkekre, amelyek a kávéházakban is használtatni szoktak.

Dr. Asboth Sándor szerint (Természettudományi közlöny, 1889.) Németországban igen sok mükávét gyártanak, amely nálunk is meghonosodott. Stutzer e tárgyban a következőket írja. (Zeitschrift f. angew. Chemie 1888. 630. és 690. l.); Ez év szeptember havában a Kölnische Zeitungban »Kunstkafee« felirattal többször lehetett a következő hirdetés olvasni: 1884. óta foglalkozom mint egyedüli specialitással mükávégyártógépek előállításával. Mai napig e gépekre a birodalmi szabadságom csak az én tulajdonomban van. Minden felvilágosítást ezen ügyemmel szemben új iparágra (természeti kávébáformák gyártására) vonatkozólag ingyen és bérmentve készítek adok olyanoknak is, kik nem nálam vásárolnak. « En az alulírott P. G. in Köln czégre fordultam, hogy sziveskedjék a mükávéból egy kis próbát küldeni. A beküldött kávé mibenlétéről Könyig a következőket írja: A tepszerek chemiájában gyakran olvashatni, hogy agyagból, tésztaból stb. készült kávé jönnek valódi kávéval keverve kereskedésre. En azt alig találtam valószínűnek s mégis magamnak kellett legutóbb arról meggyőződnöm, hogy ez állítás nem mese. A mult heten pörkölt kávészemeket küldtek hozzám azon kéréssel, vizsgáljam meg valódiságára. A kérdéses kávészemek felszínét megtekintésre semmiben sem különböznek a valódi, világosan pörkölt kávészemektől, legfeljebb túlságosan szabályos külsejük teszi feltűnővé. A chemiai elemzés szerint a kérdéses kávé áll:

vizből	5-14%
nitrogéntartalmu anyagokból	10-75%
zsirból	2-19%
nitrogéntelen anyagokból	76-76%
celluloseból	3-96%
hamuból	1-20%

A mikroszkopiai vizsgálat csak a buza alkotórészeit tudta kimutatni, amiből világos, hogy a kávészemek rosszabb minőségű buzalisztból való tésztaból alakítottak s azután pörköltettek. Október havában a »Kölnische Zeitung« hasonló hírdetésére J. H. és W. czégre fordultam kávépróbaért, mely czég szintén ily gépek gyártásával foglalkozik. A próbák egy levél kíséretében érkeztek meg, melyből a következőket tartom érdemesnek közölni: »Egy mázsa (valószínűleg 50 kgr.) kávé előállítás költsége 4 mázsa napi produkezió mellett 20 mázsa. A gép különben 10-12 mázsa napi termelésre van berendezve, csak gondoskodva legyen arról, hogy mindig elegendő tészta álljon rendelkezésre. A babok tartóssága igen nagy és aromájuk helyes elkeverés mellett sokáig megmarad. A gép berendezése ma már czélszerűbb mint előbb volt s ára esomagozással együtt 3600 mázsa. Ujlag figyelmeztetjük önt, hogy a kávé gyártása helyes és erőlyes keverés mellett arany jövőt ígér. Gondolja meg, hogy legalább 100% tiszta nyeresége lesz mellette s igen sok kereskedő fog akadni, ki e kávé veszi, hogy a valódi kávébákkal keverve alkuba bocsassa. Ha az emberek gyártmányát drága penzen megveszik, amit ön oleston tud előállítani, elképzelheti, mily fenyves jövedelemre tehet szert. Tovább, van elég sok ország, hol sok kávé fogyasztanak, s hol a tepszerek ellenőrzése nem oly éber vagy ellenőrzésére törvény egyáltalán nincs. Pl. véleményünk szerint, ha egy ember csekély vagyonnal Varsóban főkot állít fel s ott ily mükávéval kevert árut forgalomba bocsát, néhány év alatt dusgazdag emberré lesz.

Azonban nemcsak a kávé, hanem a csokoládét is szokták hamisítani. Erről olvassuk egyik svájci szaklapban: A liszthamisításokkal valahogy csak végeztünk volna, sőt lsten segítségével a lisztesokoládét is kipusztítottuk. Utóbbi időben azonban a külföldről egy új élelmiszerszurrogatum vanderolt be hozzánk, s ez a mükokoládé. Ez egy igen tetszetős külsejű s elég bölesen minden ézelegyzésnélküli gyártmány, amelyben 19-6% zsir, 4-5% cukor s 3-25% hamu alkotrés van. A cacaoajat részben egy más zsir helyettesíti. A csokoládébanra szint ockerfestékkel állítják elő. Ezen csokoládé alacsony ára nagy veszélylyel fenyegeti becsületes csokoládégyárosainkat, különösen a mai, a rossz termés következtében magasra emelkedett cacaoárak mellett. Aki tehát tiszta és jutányos áru csokoládét akar, mutasson ajtót ezen új hamisított csokoládéjévevénynek.

Ezenkívül hamisítani szokták, még pedig nagyban a bort is, ugy, hogy almabort, szeszt, glycerint, vizet, saccharint avagy zinket is adnak hozzá. Hamisítják a sörta, mely gyakran vagy teljesen el van erjedve, vagy szodával van közönbösítve. Cognac, rum szinte önmaguktól kínálkoznak a hamisításra, a tejet pedig oly sokfélekepen szokták hamisítani, hogy valóságos művészettszámba megy meghatározni, lefölvözve vagy vizezve, avagy lefölvözve és vizezve van-e az? Hamisítani szokták a vajat is, még pedig margarinnal, továbbá a disznózsirt marhafaggyuval.



Hogy hosszúéletű légy e földön, igyál

**Neudorf savanyuvizet,**

mert csak egyedül ez hat frissítően az idegekre és vére.

A neudorf savanyuviz 32<sup>o</sup> szábai szónavvsi bir, a gieszhübl 22<sup>o</sup> és a kronfori 27<sup>o</sup> -ja ellenében. Széküles a Beaufort hercegi uradalmak kezelöjésé által Patschauban.

Föraktár: **Bock Mikszáld** Budapest, Csengeri-utca 55. Kapható minden jobb vendéglöben és füszerkereskedöben.

**Uj! Billárd-kkrétatartó. Uj!**

Nagy kkrétameglakartás! Asztalok tisztán maradvái!

Egész Európában szabadalmazva. — Egyedüli föraktár Ausztria-Magyarország részére: **NEUMANN JÓZSEF** Budapest, VI., Vöröarmy-utca 57. sz. Prospektus ingyen és bérmentve. — Vizontelarusítóknak áronemény.

Cs. és kir. szab.

teke-asztal- és dákö-gyár

**Naleszni Gyuláné és Társa**

Budapest, Király-utca 27. szám.

Alapítottatott 1852. évben.

Ajánlja magát a t. cz. kávéháztulajdonos uraknak kávéházaik

ujjálakítására, billárdok, dákök és egyéb kávéházi berendezés elkészítésére.

Csupán jó és szakszerű munka.

Legjobb minőségű

alpacca- és china-ezüstarukat

ajánl

**HERRMANN J. L.**

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

Budapest, IV. váczu-utca 24.

Evöeszközők, bors- és só-tartók, leveses- és eszék, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állövillárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglök és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapítottatott 1819. évben.

Cs. és kir. nagy arany érem nagy arany érem Cs. és kir.

**SCHULEK SÁNDOR** mükéses mester

Budapest, VII. király-utca 3. szám

ajánlja a vendéglös és szállodatulajdonos uraknak dus választékú raktárát mindenemü

konyhakések-, transchirozó-, szalámi- és sonka-késekben.

Továbbá meszarosok és hentesek részére mindenfajú

kést, fenöket és vágöfejszékét.

Az összes nálam vásárolt tárgyakat a legjutányosabban számítom és a legjobb minőségért kezeskedem.

Bármind javítást legjobban és legjutányosabban eszközök.

Szóval nagyon szomorú a hamisítások tekintetében fennálló állapotok képe. Ezeken a bajokon pedig a felesketett kir. kereskedelmi vegyészeti intézmény felállítására illetve ezen intézmény általánosítása által lehetne csak alaposan segíteni. Ilyen intézetek a külföldön már régóta léteznek s a kereskedelem, ipar és földművelésnek gyors, de egyszersmind pontos és hivatalos jellegű elemzésekkel szolgálnak.

Nyilvános chemiai állomások felállítására által lehetne tehát csak e bajokon segíteni, még pedig úgy a vidék nagyobb kereskedelmi emporumaiban, mint a székes-fővárosban. Az ilyen elemzéseket a magyar kereskedelmi világ érdekeltjei számára régente csak külföldi chemiai intézetek végezték, még pedig főkép osztrák állomások, mignem dr. Tebisz Jánosnak Baross Gábor minisztersege idején hosszú és több évre terjedő fáradozások után az első ilyen intézetet megalapítani sikerült 1889-ben Budapesten. Ennek köszönhetjük, hogy ma már Magyarországon is áll rendelkezésünkre kellő számú gyorsan és pontosan dolgozó kísérleti állomás, amiért is következőképen nem szenvedhet kétség, hogy a szükséglet fokozódásával s az ipar fejlődésével ezen állomások mindegyre szaporodni fognak.

F. Kiss Lajos.

**A sör betegségei, jelentkezősi formái és okai.**

Régi idöktől fogva köztudomású tény, hogy az alkoholos erjedés által nyert italok, minök a bor és sör, normális tulajdonságaiban nagyon kellemlen változásokat szenvedhetnek, noha értékük megbecslése éppen ezen alapul. Mindenekölt az izbeli változások azok, amelyek azokat teljesen élvezhetlené tehetik; ezekhez csatlakozhatnak a legböbbször egyidejüleg rossz szag és színzavarodás. Megváltozhat ezenkívül ezen italok tisztasága is, valamint hogy azok huzóssá is válhatnak. Szóval a sör és bor olyan tulajdonságokat vesznek fel, amelyek a fogyasztó izérésére, szaglására és szemére visszataszítólag hatnak, értéküket jelentékenyen csökkentik, avagy még teljesen értéktelenné is tehetik.

Már régi idöktől fogva foglalkoznak is ezen felette kellemlen, s találóan betegségeknek jelzett jelenségekkel, söt egynehány esetben azoknak előidöz okát is egészen helyesen felismerték. Ezen betegségi tüneteknek beható és körülményes ismeretét azonban leginkább a legutóbbi évtizednek köszönhetjük, amikor is a kutatásnak újabb módjai keletkeztek, új eljárások jöttek használatba, amelyek segítségével a legkülönbözöb helyeken nagyon buzgalommal kutatták a betegségek egész sorának mélyen fekvö okait, különösen pedig a sör megbetegedéseinek okait, amelyekkel éppen e helyütt böven akarunk foglalkozni.

Az ezen kutatások eredményére vonatkozó közlemények a különböző nemzetek szakirodalmában szélszörva találhatóak, amiért is talán halás vállalkozás, a sör megbetegedéseire, ezek jelentkezősi formáira és okaira vonatkozó ismereteinket röviden összefoglalni, még pedig ezen közlemények és saját ismereteink alapján.

Változásokat a sörben mindeneköltött organikus anyagok idözhetnek elő. Ezek a sörbe vagy már eredetileg, vagy az előrehaladt erjedéssel vagy külsö befolyások következtében kerültek. Ilyenek lehetnek a hőfok csökkenése, stb. A mód, amelyben az ily módon keletkezett betegségek jelentkeznek, a sör különböző fokú zavarodásában áll. A sörök vagy teljesen megtörtek, vagy finom fityolozottságot mutatnak, vagy pedig kisebb-nagyobb pelyhek találhatóak bennük.

A palataközet által okozott zavarodások a legnagyobb ritkaságok közé tartozik. Az ilyen sörökben sötétsárgaszínű sötét, élesen határolt széllel bíró golyócskák vannak, amelyeket világos vonalak szakítanak meg. — Ezek a glutintestecskékhöz — amelyekről késöb bövebben is szó lesz, — igen hasonlítanak, söt ezekkel már gyakrabban össze is lettek tévesztve, mivel az alkannaszínítöanyag nem használtatott, amely tudvalevöleg a palataközetet ciznobervörösre festi. Az ilyformán megzavarodott sörök fityolozottak. A zavarodás mellett többnyire izváltozás is következik be, amelyben a sör a nyelven és a torokban keserü, meglehetősen állandó izt hagy hátra.

Ennél gyakrabban szokott előfordulni a keményítés és enyves zavarodás. Az utóbbit tulajdonképen a keményítöhöz közel álló dextrine idezi elő, amelyek a legcsekélyebb alkohol-mennyiség fellépésénél kiválnak, tehát az erjedés folyamán a sört zavarossá teszik.

A tipikus keményítö-zavarodásnál a sör egyenletesen, finoman fityolozott vagy erősen zavaros. A tisztaság hiányát rendszerint nagyszámú, igen kicsiny szemcsék idözik elő, amelyek szölöszen tömegé egyesülnek. Mas esetekben a szemcsék kívül ezeket befogó, joddal szinten kékre festödó pelyhek találunk, amelyeknek néha fehéryerdedü finom hártya is található. Gyakran a keményítö-zavarodással fehéryezavarodás is van egybekötve.

Fehéryezavarodások ép ugy, mint a keményítö-zavarodások némely évben felette gyakran fordulnak elő, s a serfödök állandó gondját képezik.

A fehéryezavarodás jelentkezése formái meg a keményítőzavarodásainál is változatosabbak. A legkülönbözőbb típusokban teljesen tisztán is felléphet, többnyire azonban keverték azokat. Az egyik típusnál a sör egyenletes vagy pelyhes, és telve van igen finom és többször összehajlott fehéryeváladekokkal, amelyekben néha glutintestecskék is találhatók. A zavarodást előidéző alkotórészek, ha nem pelyhesek, csak nehezen ülepescnek le.

A fehéryezavarodás egy másik formájánál igen finom, vagy durvább lebegő pelyhek találhatók a sörben, amelyek szabálytalanul formált tömegeréből állanak. Bennük rendszerint egy magvas alvadék és glutintestecskék találhatók. Ha a sör áll, e pelyhek összeállanak és gyakran már néhány óra múlva, legtöbbször azonban csak hosszabb idő után, az edény falára leülepednek, néha a fenékre is, ahol is voluminos csapadékok képeznek.

Egy egészen sajátos formája a fehéryezavarodásnak található nem ritkán a világos söröknel. Ezek ugyanis vagy meg vannak törve, vagy igen finom pelyhek által zavarva. A görösvi vizsgálathal a zavarodást előidéző alkotórészek anélkül való festés után felette finom s a folyadékban sajátos módon elosztott részecskék alakjában mutatkoznak. Ha finom pelyhek is vannak jelen, akkor az előbbieket relatíve nagyobb fehéryeváladeglasztást, kicsapott glutintestecskéket stb. találunk.

Vizben melegítéskor feltszúlás nem áll be, s zavarodást előidéző alkotórészek sem oldódnak.

A fehéryezavarodás ezen alakja a világos söröknel az eddigi tapasztalatok szerint nagy mennyiségű gummi jelenlétével van egybekapcsolva, s ez az oka annak, hogy a finom fehéryeváladekok csak nehezen ülepednek le. Amiért is ezen betegséget gummis-zavarodásnak is nevezhetjük.

A nagypelyhű fehéryeváladekok leülepedése után is a sörök többnyire gyengén zavarodottak maradnak s megtört fényük opalizál. Ezen esetben a gornabb váladékok mellett igen finom, csak festés által kimutatható váladékok is vannak.

Egy további formája a zavarodásnak, amely különösen akkor fordulhat elő, ha a sört túlságosan lehűtjük, az ugynevezett glutintestecskék által idézethetik elő. Ha pelyhek is vannak jelen, ugy ezek majdnem kizárólag határozatlan alakú fehéryeváladegból állanak, amelybe igen sok különböző alakú és nagyságú magocska van zárva. A magocska igen nagy fénytörőképességgel bírnak, színük pedig gyengén sárgás. Egyesek üregeket is mutatnak, s egy erős hártyszerű borítékkal vannak körülvéve, olyanok tehát, mint ha hólyagok volnának. Ezen fehéryestestecskék csak igen ritkán ülepscnek le. Az ilyen sörök felmelegítésnél 30 és 40°C között feltszúlnak, átlátszóbbak is lesznek, fényüket azonban nem nyerik vissza.

Ha a glutintestecskék által megzavart sörhöz lassanként alkoholt adunk, akkor még a dextrinek kiválása előtt a zavarodás megszűnik, s a sör átlátszóvá válik.

Hogy ezen jelenségeket eltüntessük, szükséges, hogy előbb a glutintestecskék természetével közelebbről is megismerkedjünk. Beható vizsgálatoknál ugyanis kitud, hogy azok nem egységes összetételűek és hogy azokon hártyszerű burkolat is előfordulhat, amely lényegében fehéryetermészetű, gyengén puffadó, s hígított reagenciák ellen nagy ellenálló képességgel bír, alkoholban könnyen oldható.

Sörben való melegítéskor a glutintestecskék tartalma feloldódik, amiért is a sör, amelyben e testecskék felfüggesztve voltak, feltszúl. Teljesen fényes a sör nem lehet, mivel az oldhatlan hártyszerű sörben maradnak. Ha ezek nagyon finomak s a glutintestecskék átmerője nagyon csekély, a sörben csak alig észrevehető zavarodás állhat be.

(Folyt. köv.)

## A bor zavarodása.

Egyike a legelterjedtebb és legkellemetlenebb borbetegségeknek a bor zavarodása (Das Umschlagen des Weines, franciául: vin tourné). A megzavarodott bor ugyanis teljesen elveszett, annyival is inkább, mivel belőle még jó illatú pálinkát sem, s ennél fogva jó ezeket még kevésbé sem készíthetünk. E betegség leginkább vörös boroknál szokott fellépni, néha azonban fehér boroknál is fel szokott lépni. A fehér borok megzavarodnak, felületekön gyengén csak fehér fényvel irizáló hártya képződik, a színzavaró alkotórészek pedig olyan finomak, hogy az ilyen borok szűrés által meg nem tisztíthatók. E mellett gyenge szénsavfejlődés is jelentkezik, még pedig teljesen elerjedt boroknál is, a minél fogva e betegséget elforrásnak (Versieden) is szokták nevezni. A bor ilyenkor megfeketedik, minden illatát elvesztí s egy egészen sajátos, közelebbről nehegyesen meghatározható visszatartó íz és szagot nyer, amely a betegség előrehaladásával arányosan oly utáltságú válik, hogy a bor ennek következtében egyáltalán ihatlanná lesz.

A bor zavarodására állítólag jellemzők hosszukás alakú 3—5 mikromilliméter hosszú és 1—2 mikromilliméter széles gombafonalak, amelyek mellett azonban rendszerint rövid, élénken mozgó pálcikák is találhatók, amelyek a tejsavtermelékekkel és közönséges rothadási baktériumokkal nagyon hasonló külünek. Hogy valójában e képződmények közül melyek okozzák

a bor megzavarodását, ugy látszik ma még teljes biztossággal nem állapítható meg, amiért is e tekintetben még további kísérletek és megfigyelések szükségesek.

Azon sokféle s nagybefolyású változások tekintetében is, amelyek e borokban szoktak előfordulni, még kevés bebizonyított adat áll rendelkezésünkre, amiért is e tekintetben mondandóinkat nagyon röviden foglalhatjuk össze. A sokféle elváltozások közül egyike a legfontosabbaknak, a melyek az ily borokban jelentkezni szoktak, kétségkívül a borkó oldása, a mely mint ilyen kétségkívül egészen elillanhat. Epen így a szabad borsav is, amely a felszabaduló borkó káliumjával azonnal egyesül, s épen úgy mint a hordófalakon levő borkó feloldódik, miáltal a kálium s így a hamutartalom is folytonosan növekedik.

A megtört borokban azonban nemcsak savsókkenés, hanem savnövekedés is beállhat, még pedig úgy, hogy a szénsav mellett főleg illékony zsírsavak lépnek fel, azonban nem nagy mennyiségben, a miért is a megtört borok savtartalma a normális borocélot nem igen tér el. Amint többek által teljes biztossággal meg lett állapítva az alkoholtartalom a megtört borokban is változatlan marad.

Meg kell azonban említenünk, hogy a cseszav is — legalább részben elpusztul, s hogy nagyon és egészen az extracttartalom is kisebbedik.

A bor megzavarodásának okának a legtöbb esetben a túlergett avagy már rothadt szőlők felhasználását tekinthetjük. A megzavarodásnak azonban e kívül igen sokszor a hibás kezelés is az oka. Különösen kedvező a megbetegedésre nézve, ha a borok sokáig fekszenek a sepről a minék az a következmény, hogy az ebben levő betegség előidéző cseirák egyebekben a bor megzavarodását is előidézik, az ezt előidéző baktériumok a kedvező körülmények között elszaporodnak s a bort egészen tönkre teszik. Nagyon előrehaladott megbetegedésekkor a bort rendszerint sehogyssem lehet helyreállítani, a mennyiben annak szaga és íze oly kellemetlen, hogy a consumációról már szó sem lehet. Ha azonban a bor csak részben zavarodott meg, akkor legalább még részben ihatóvá tehető, ha azt tudmüllik először pasteurizáljuk, azután pedig égetjük, azután az elpusztult borkó pótlására 100—200 gramm borsavat adunk hozzá heklitormentén, végre pedig fehéryével és gelatinnal derítjük. Az utóbbi művelet által és a kénegezéssel a bort kétségkívül nagyon színtelenítjük; ez azonban nem ok arra, hogy a szépitést avagy a kénegezést abban hagyjunk; még pedig annyival kevésbé, mert hiszen módunkban áll a borkak metszés avagy erős coupierbor alkalmazásával által tetszés szerinti szint adni. Ha a megbetegedés csak kezdetleges stádiumban van, a bort a teljes elpusztulástól kénegezés, pasteurizálás s az ezt követő szépités által rendszerint még megmenthetjük.

Mint preventív rendszabályok a megbetegedés ellen itt is azok a legjobbabbak rendszerint, a melyek tulajdonképpen másban, mint a helyes pincekezelésben állanak. Különösen pedig arra kell ügyelnünk, hogy a fiatal bor tavasszal, mielőtt még a pinzelhőmérsék emelkednék, a sepről levétessék, amint a betegség, mint oly sok más, a leházás elmulasztásával a leggyakrabban lép fel.

A borok megzavarodását továbbá azáltal is megakadályozhatjuk, hogy őszszel a szőlők szétválasztását eszközöljük és a megsérült példányokat külön kezeljük. Minden körülmények közt szem előtt tartandó szabály, hogy a rothadt szőlők felhasználásánál az azokból nyert nedvet a saját seprőjükön nem szabad fekdüni hagynunk. Az ilyen seprőket a zuzás után azonnal a legjobb kisajtolni, a lefolyó világos mustot egészséges seprőre önteni és ezen erjedni hagyni.

**Járdafoglalás.** F. hó 6-án olvasták fel a székesfőv. törvényhatóság közgyűlésén, hogy a m. kir. belügyminiszter ur jóváhagyja a hozzá felterjesztett szabályrendeletet a járdafoglalásra vonatkozólag. A közgyűlés jóváhagyólag tudomásul is vette a tanácsnok ezen bejelentését. nem tudván azt, hogy tulajdonképpen nem arról a szabályrendeletéről van szó, a melyet a közgyűlés 1896. febr. hó 19. és 20-án tartott közgyűlésén elfogadott, hanem arról a szabályrendeletéről, melyet a közmunkák tanácsa hozott javaslatba és a mely utóbbi szabályrendelet lett téves expedició folytán a miniszterhez jóváhagyás végett felterjesztve. Némai Antal főv. biz. tag és a Budapesti Kávéspártársulat elnöke, ki ezen az ülésen jelen volt és aki ezt tudta, mert első ízben is ő fedezte fel a tévedést, amikor a szabályrendelet fel lett terjesztve jóváhagyás végett, és ő volt az, aki a polgármester figyelmét felhívta erre a körülményre, mely figyelemzetésnek meg is volt a foganatja, a mennyiben a polgármester utasította az összes kerületi előljáróságokat, hogy a járdafoglalás további intézkedésig ugyanolyan módon adható meg, mint a megelőző években. Némai Antal tehát a kávécsok érdekében felszólt, (különös, hogy a vendéglőspár részéről, dacára annak, hogy többben vannak, senki sem szólalt fel, pedig őket nem kevésbé érdekli ez a dolog) kérvén a közgyűlést, hogy az 1896. febr. 19—20-iki közgyűlésen elfogadott szabályrendeletet terjeszse fel a belügyminiszterhez egy indokolt kérelemmel, jóváhagyás

végett. A közgyűlés ezen indítványt egyhangulag elfogadta.

**Hírek a tanácsból.** A székesfőváros f. évi október hó 6-dikán tartott közgyűlésén hosszas vajadás után végre napirendre került az oly sok viszontagságon keresztülment járdafoglalási ügy, melyet a tanácsban is trófasan »végleges tollhíbnak« neveztek. Mint olvasóink ugyanis emlékezni fognak, a főváros tavaly a gyalogjárók elfoglalásáról szabályrendeletet készített s kimondotta, hogy a két méternél keskenyebb gyalogjárót üzleti célokra elfoglalni nem lehet, az ennél szélesebb gyalogjárónak pedig csak negyven százaléka foglalható el. A szabályrendelet leírásakor azonban tévedésből a két méter helyett három métert írtak s így küldték föl jóváhagyás végett a miniszterhez, a ki jóvá is hagyta. A tévedést csak azután vették észre és kérték a minisztert, hogy határozatát korrigálja meg, mert az csak tollhiba volt. A miniszter azonban azt válaszolta, hogy ő csak azért hagyta jóvá a szabályrendeletet, mert abban három méter volt. A három méternél keskenyebb gyalogjáró elfoglalását nem engedi meg. A miniszteri leirat alapján a tanács azt javasolta a közgyűlésnek, hogy nyugodjék meg a tévedésben és módosítsa a miniszteri leiratnak megfelelőleg a szabályrendeletet. A közgyűlés azonban N. e. m. i. Antal, a »Budapesti Kávéspártársulat« elnöke indítványára egyhangulag elvetette a tanács javaslatát s azt határozta, hogy újra fölír a miniszterhez, hogy a tavalyi szabályrendeletet hagyja jóvá. — Ugyancsak ezen ülésen nyert elintéztést a főváros és a rendőrség között a nyár folyamán látadott s z o d a v i z - k o n f l i k t u s. A főkapitány ugyanis rendeletet adott ki, hogy a szodavízlet csak külön szerkezetű fedett s jégszekrényeszerű berendezett kocsikban lehet szállítani, a ki ez ellen vét, az kihágást követ el. A közrendészeti biztosság tárgyalta a rendeletet, s azt jelentette, hogy a főkapitány rendelete a főváros joga ellen vét, mert a főkapitány csak akkor adhat ki ideiglenes rendeletet, ha közvetlenül veszedelem van. A főkapitány rendeletének megszegése pedig kihágást nem formál, mert kihágást csak a törvény, a miniszteri rendelet s szabályrendelet állapíthat meg. A tanács tehát azt indítványozta a közgyűlésnek, hogy a főkapitány rendelete ellen írjon fel a belügyminiszterhez. A közgyűlés ez értelemben határozott.

**Stóri A. J.**, ki Budapesten mint a »Magyar király« szállodása hosszabb ideig működött, e hó elején az Arany János-utca sarkán, a Váci-körút 24. számú házában levő kávéházat megvette és azt »Boulevard-kávéház« név alatt fogja tovább vezetni.

**Deutsch Gusztáv** az unjonnan megnyitott »Magyar Színház« közvetlen tőszomszédságában »Thália kávéház« név alatt csinos, a modern kor követelményeinek megfelelő kávéházat nyitott, mely előrelátólag szép látogatottságnak fog örüdeni.

„The Gresham« életbiztosítótársaság Londonban. E társulat 48. évi jelentése, mely az 1896. évi december 31-én befejezett üzletéről szól és a részvényesek 1897. évi április 27-én tartott rendes közgyűlésére elé terjesztett, rendelkezésünkre állván, következő főpontjait közöljük. Az 1896. évben 8654 kötvény 80,577,960 korona tőkeösszegeztől állt kiállítva. A díjbevetések, levonva a visszabiztosításért fizetett összeget, korona 22,823,521.56 fillérrel rugtak, mely összegben a korona 3,444,222.19 fillért tevő első évi díjak befoglaltatnak. A kamatszámla mérlege a lefolyt üzlet éven korona 4,560,665.21 fillért tett ki és a társaság jövedelmét a díjbevetéssel együtt éven korona 27,384,166.77 fillérrel emelte. A társaság az elmúlt éven korona 10,164,913.02 fillért utaltványozott oly követelések alapján, melyek életbiztosítási kötvényekből eredtek. Lejárat kiházasítási és vegyes biztosításokra korona 2,522,808.96 fillért, visszavásárlásokra 1,349,912.19 fillért fizetett ki a társaság az elmúlt éven. A biztosítási és járadékalkalap a lefolyt üzleti éven korona 10,219,031.56 fillérrel gyarapodott. Az aktívák főösszege 1896. december 31-én korona 157,805,340.21 fillérrel rugtak. Tőkebefektetések: korona 490,778.66 fillér angol- és írországi állami papírokban, korona 389,524.90 fillér indiai és gyarmati kormányok értékeiben, korona 29,169,911.15 fillér idegen államok értékpapírjaiban, korona 7,810,090.21 fillér vasúti részvények, elsőségek és garantáltak, korona 60,417,658.13 fillér vasúti és egyéb kölcsönkötvényekben, korona 17,411,131.36 fillér a társaság ingatlanjaiban (ezek között vannak a társaság budapesti és bécsi háza), korona 8,378,198.12 fillér jelzálogokkal és korona 33,738,107.48 fillér különböző értékekben.

**Verfäher Stoffierant.** Herrn Ludwig Miedl, Verfäher des Café de l'Europe am Stephanplatz in Wien, wurde vom Kaiser von Preußen in Anerkennung und Würdigung der vielen Dienstleistungen, sowie der Verfäherung von auserlesenen Specialitäten von Cognac, Viqueuren und sonstigen Getränken, die goldene Medaille, sowie der Titel eines Verfäheranten des kaiserlichen Hauses verliehen.

**Wälfkonserverungs-Verfahren mittelst Sauerstoff.** Um Wälf in reinem Zustande haltbar und verarbeitbar zu machen, wird ein neues Verfahren empfohlen, welches darin besteht, daß die fälf gefüllte Wälf mit Sauerstoff nach Art der Bereitung tobenjaurer Getränke unter einem Drucke von 5 bis 6 Atmosphären gefälfat, einige Stunden stehen gelassen und hierauf die Wälf unter Reduktion des Druckes auf 2 Atmosphären in die Verabfägefäße übergefälfüllt wird. Der Sauerstoffgehalt bewirkt, daß das Ferment und die Fermentation verhinbert, sowie die fälflichen Keime zerstört werden.

# Müncheni Löwenbräu

Alulírott tisztelettel jelenti a nagyérdemű szőlő- és kávé-uraknak, valamint a nagyközönségnek is, hogy ő

a müncheni „Löwenbräu” sörfőződe részvény-társaság főbizományát egész Magyarország részére átvette és egy raktárt palaczk- és hordóbani eladásra szakszerűen berendezett.

A „Löwenbräu” üvegsőrből 10 palaczkkal való megrendelésnél díjtalanul házhoz szállítok. Vidéki megrendelésekre 20, 30, 40 és 50 palaczkos ládák vannak készletben.

## Förster Konrad

vendéglős, váci-körut 68. szám,

a müncheni „Löwenbräu” sörfőződe részv. társ. főraktára.

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

## Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% futési 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 czinezések gyorsan el-készíttetnek és jutányos áron számíttatnak. Ócska vörösréz napi áron megvetetik vagy becsereleltetik.

# Fried Zsigmond

mű-esztergályos

kávéházi eszközök raktára

+ és javító-műhelye. +

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákók olcsón mindig raktáron.

Csorba golyók magas áron vétetnek és becsereleltetnek.

Természetes szénsavval és savanyúvízzel a mehozt

# ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőtital. Kitűnő szolgálatot tesz az emésztési zavaraknál.

Járvány idején präservatív gyógyszernek bizonyult.

Szállítási kifizetés: **Édeskuty L.** Budapest.

Kapható mindenütt.

# „MARGIT“

## GYÓGYFORRÁS,

# „MAGYAR SELTERS“

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

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeiteiben, különösen a leglátogatottabb **Göbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredményyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és huzgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

## Mint ivóvíz

präservatív gyógyszernek bizonyult **járványos betegségek** idején.

### borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos **Édeskuty L.** cs. és k. és szerb k. udv. ásványvíz-szállítóház, Budapest.

Ugyiszintén kapható minden gyógyszerertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

Alapított 1858-ban

Diszokmány Páris.

## Cs. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal-gyár

# TÓTH ISTVÁN

## SCHWENDER J.

BUDAPEST, VIII., Gyöngytyúk-utca 8. szám.

Dusan felszerelt raktár használt és új tekeasztaloknak.

Dákók és minden hozzátartozó kellekek kaphatók.

**Tekeasztalok** áthuzása a legjobb minőségű posztóval jutányos áron.

A fővárosban körülbelül 25 kávéház teljesen berendeztetett.

A többek között:

- Láncz idő, bengyel
- Continental, Holzwarth
- Parlament, Freund
- Páris, Simon
- Lloyd, Heszmann
- Corso, Váray
- Petőfi, Leyrer
- Korona, Harkay
- Vigszínház, Brück
- Klinika, Kutschera
- Ferencz József, Koch stb. stb.

## Uj! Gyermekek-tekeasztalok, melyek ebédlő-asztalnak is használhatók. Uj!

Javítások gyorsan, pontosan és lelkiismeretesen eszközöltetnek.

Diszokmány Páris.

Alapított 1858-ban

# Sör-syphon-korsók.

## Syphon-Bier-Krüge.

Alulírott tisztelettel jeleníti a t. cz. szállodás, vendég-  
lős és koresmáros uraknak, miszerint módjában áll u. n.

### sör-syphon-korsókban

sörökkel szolgálni. A sört, ezen sör-syphon-korsókban — mely szabadalom megszerzésére fáradságot és költséget nem kíméltem — 5 és 10 literes korsókban fogom szolgálni; ezáltal megadatik az alkalom a t. vendéglősöknek, hogy mindenfajta sört mint: **ászok-, korona-, márcziusi-, világos- és sötét kettős márcziusi-, udvari bak- és bajor baksört** készletben tarthassanak, mely sörök ezen korsóban jóság és minőség tekintetében egy hónapon át változatlanul maradnak, úgy hogy az utolsó pohár ép oly kitünő ízű mint az első.

»Az első magyar részvényserfőződe Kőbányán« termeiből kizárólag töltött ezen sör-syphon-korsók töltése Kőbányán X. ker. Hölgy-utca 18. sz. történik, megrendelések pedig egyedül

### Ifj. KNITTEL KÁROLY

VIII., Illés-utca (Prater-utca sarok) 17. sz., „Sör-udvar“

intezendők, hol is 20 év óta fennálló palaezksör-üzletem van és ahol minden időben friss töltésű hordósörrel szolgálak legújabb és legjobb szerkezetű újonnan épített amerikai jégpinczéből.

Kiváló tisztelettel

Ifj. Knittel Károly.

Der Gefertigte beehrt sich den sehr geehrten Herren **Hotelieren, Restaurateuren und Gastwirthen** bekannt zu geben, dass es ihm möglich geworden, Biere zu verabreichen, durch den Apparat der sogenannten

### Syphon-Bier-Krüge.

Das Bier in diesen Syphon-Bier-Krügen, welches Patent ich mir anzueignen keine Kosten noch Mühe schonte, verabreiche ich in 5 Liter- und in 10 Liter-Krügen, wo hiemit Gelegenheit geboten, jede beliebige Gattung Biere am Lager des Restaurants zu treffen, als **Lager-, Kronen-, Märzen-, lichtet Doppelmärzen, dunkles Doppelmärzen-**, so auch **Hof-, Bock- und Bayerisch-Bock-Bier**, welche jegliche Gattung Biere ein Monat an Güte, so auch Qualität unverändert, das letzte Glas ebenso als das erste ist und bleibt.

Die Füllung dieser Syphon-Bier-Krüge, wo ich ausschliesslich nur Producte der »Ersten Ung. Actien-Bier-Brauerei, Steinbruch« verabreiche, geschieht in Steinbruch X. ker. Hölgy-utca 18. und sind Bestellungen einzig und allein zu richten an

### KARL KNITTEL jr.

VIII., Illés- und Prater-utca Ecke Nr. 17., „Sör-udvar“,

wo ich seit 20 Jahren mein Geschäft ausführe. Dasselbst ist auch frisches Fass-Bier zu haben, indem ich dort einen amerikanischen Eiskeller nach bester Construction gebaut habe.

Hochachtungsvoll

Karl Knittel jr.

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.

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

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



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

Vezérképviselőség: **Ruda és Blochmann, Budapest.**