

Előfizetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.

SZERKESZTŐSÉG

ÉS

KIADÓHIVATAL

IV. kerület,

egyetem-tér 6. sz.

A 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.

Az ipartörvény revíziója.

E cím alatt a »Pester Lloyd« folyó évi 251-dik számában Sugár Ignácnak, miskolci kamarai titkárnak, lapunk munkatársának tollából rendkívül érdekes közlemény jelent meg, amelyet, mivel a benne foglaltak a mi iparunkra is több tekintetben vonatkozással bírnak, a következőkben közlünk:

Az 1884-dik évi ipartörvény revíziója biztosítottan tekinthető, miután a kereskedelmi miniszteriumban már tényleg foglalkoznak annak átdolgozásával. Tíz év óta az iparosoknak majdnem minden egyes kongresszusán napirenden van az ipartörvényünk megváltoztatása iránti törekvés és megbeszéltek azt minden egyes gyűlésen, ahol kézművesek találkoznak. Az ipartestületek, amelyek a törvénynek köszönhetik létezésüket, a kereskedelmi miniszteriumot és az ipari és kereskedelmi kamarákat revízió-igényekkel ostromolják. A »revízió« általános jelszavá vált, csak ettől várják az ipar felségelyését, csak ez képes a hanyatlást megállítani és az egykori »aranytalajt« visszaszerezni.

A revízió által a képesítéshez kötöttség számos iparágra fog kiterjeszteni és a testületeknek jogukban fog állni, az iparengedélyek kiadása ellen felszólalni. A testületek alapítása nem fakultatíve fog történni, hanem kötelező módon. Egy iparos sem fog más ipart űzhetni, mint azt, a melyre képesítést nyert. A tanonczügy szigorubbán fog kezeltetni, a legényévek számát emelni fogják stb.

Mennyiben fognak ezen kívánalmaknak a revízió alkalmával eleget tenni, természetesen ma még nem tudhatjuk. Szakirodalmunk nagyon szegény. Az iparosoknak nincsen tulajdonképeni irodalmi képviselőik. A nemzetgazdasági társulatok csak ritkán foglalkoznak az iparosok helyzetével, kívánságaival és panaszaiával és valóban nehéz helyes képet alkotni arról, hogy mely panaszok alaposan valóban s melyek származnak csak felületes tapasztalatokból.

Az ipartörvény az állam iparpolitikájának kifejezője. Ez a törvényhozás huszonöt év óta nem szünetel. Minden évtized új törvényt hozott, s remélhetőleg e század utolsó évtizede is meg fogja hozni a magáét. Meggyőző bizonyíték az iparosok ügye megoldhatóságának nehézségei mellett.

Első törvényünk (1872. VIII. t.-ez.) szabadelvű volt. Akkor a társadalmi, politikai és gazdasági szabadelvűség korát éltek és pedig épúgy Magyarországon, mint Ausztriában és Németországban. Az ipar és a kézművesség közti viszony azonban azóta lényegesen megrosszabbodott. Nálunk egy relative mindenestre nem nagy ipar keletkezett és hozzájárult ahhoz, hogy a kézművesség fogyasztási tere kisebbedett. A kézművesség némely ágai majdnem teljesen kihaltak, vagy főlréső helyeken folytatják küzdelmes létüket. Ezzel egyidejű ama lönemény, hogy a segédszemélyzet évről-évre kisebbedett, a kézműves nem kaphat tanonczokat s a kínálkozó csekély anyag nem megfelelő. A kiképzés elhanyagolt, mert a nagyobb üzemek, vagyis ama kézművességek, amelyek a tanonczok

bevezetésére és nevelésére képesítve és hivatva volnának, elkerültek azok tartását és kiképzését, kiképzett erőket igyekeznek szerezni. Az egész szervezet ingadozik, a segély tehát elengedhellen. E tényt könnyű megállapítani, nehéz azonban meghatározni, hogyan és mi módon nyújtandó a segély.

A kézműveseknek az a meggyőződése, hogy a törvényes intézkedéseknek szigorúknak kell lenniök. Azért kívánják, hogy a törvényhozás ama szervezetet állítsa vissza, amely bevált a modern aera előtt. Ez a kívánsága nemcsak a mi, hanem az osztrák és német iparosoknak is.

Németországban a kívánságokkal már számoltak s az 1897. július hó 26-diki »Aziparügy« megváltoztatására vonatkozó törvény» kiegészítő jelentékeny alkotás, mely hatását más államokban is éreztetni fogja, mivel a német birodalom gazdasági törvényhozása sok tekintetben mérvadó a szomszédos országokra nézve. Az új ipartörvény azonban változást jelent az eddigi iparpolitikában és valószínűleg arra fogja buzdítani, hogy oly követeléseket támaszszanak, amelyek Németországban már teljesítve vannak. Mi a hatást ipartörvényünk revíziójánál már érezni fogjuk.

A német birodalmi törvény az ipari szervezetet akként állapítja meg, ahogyan az iparosok többsége megköveteli. Ezáltal német földön kényszer-céhek keletkeznek, amelyek azelőtt ismeretlenek voltak. Kényszerestületek keletkeznek úgy mint Ausztriában és Magyarországon. E testületek azonban szakmák szerint vannak megalkotva, míg a nálunk levők több ipart foglalnak magukba. A segédeknek ott megvan a maguk képvisellete, amely nálunk hiányzik.

A céhek a szervezetnek csak alapját képezik, amelyek szövetezekben egyesülhetnek ugyan, de azért esakis helyi jellegűek maradnak. Az új szervezet koronáját az iparkamarák képezik, amelyeknek felállításra kötelező. A kamarák feladatai némely tekintetben a kereskedelmi kamarák feladataival azonosak. A kereskedelmi kamarák az ipari érdekek képviselőit képezik, amelynek tagjait azonban nem közvetlenül, hanem a cégek és ipartestületek választják. A segédek nem bírnak képviselővel. A törvény tervezetében gondoskodtak ugyan róla, de később eljettették. A kereskedelmi kamaráktól azonban az iparkamarák abban különböznek, hogy messzire menő adminisztratív teendők vannak rájuk bízva és pedig: a tanonczügy rendezése, a tanonczügyre vonatkozó szabályok feletti felügyelet és hatályba hozatal, a legényvizsgák végrehajtására szolgáló vizsgáló bizottságok megalkotása stb.

Az új törvény különösen nagy fontossággal bír a tanonczügy alapos szabályozása szempontjából. A jogok és köteleességek nagyon szigorúan vannak megállapítva. A tanoncztartás jelentékenyen korlátozva van, erre csak oly mesterek vannak feljogosítva, amelyek a törvényben külön megállapított normáknak megfelelnek. A tanonczidő tartamát az iparkamara határozhatja meg, a szövetségtanács fel van hatalmazva, hogy a tanonczok számát, ha kell, megállapíthatja.

A segédvizsga, valamint a mestervizsga újra életbelépnek. Az elsőnek az a célja, hogy bebizonyíttassék, miszerint a tanoncz »az iparban használatos közügyességet és jártasságot kellő biztossággal gyakorolja« és hogy a nyers anyag értékét beszerzési módját stb. ismeri. Ezek a tárgyak kötelezők, de a vizsgaszabályzatban az is megállapítható, hogy a könyvelésből és számvitelből is vizsga teendő.

A mestervizsga jogot ad a mester-czím vezetésére. Mert e cím vezetése a jövőben előjogot fog képezni. E jogot csak ama iparosok szerezhetik meg, a kiknek a tanoncztartásra joggal bírnak s a mestervizsgát letették. A vizsgát letévesére legalább 3 évi segédszolgálat jogosít és a vizsgának az a célja, hogy a mester bebizonyíthassa, hogy az ipara közönséges munkái önálló kivételére és a költségkiszámításokra képes. Ez a vizsga is kiterjeszkedik a könyv- és számvitelre.

Ezek ama törvénynek némely fontosabb intézkedései, amely minden valószínűség szerint a kontinentális törvényhozársra is nagy visszahatással fog lenni és nálunk is érezhetővé fog válni. Iparosaink külső viszonyaik új szabályozása után vágyódnak. És ez a szabályozás az ő véleményük szerint csak oly irányban történhetik, amelyen most Németországban a kezdetet, az első nehéz lépést megtették.

Ipartörvényünk revíziója nagyon fontos állami feladat, mert a külföldi mintákat nem utanozhatjuk egész egyszerűen. Viszonyaink sok fontos tekintetben egész másképp alakultak, mint az előrehaladott országokban. Az előfeltételek nálunk egészen elűtök. A kézműveskérdés megoldása azonban azért nem könnyebb, de sőt talán nehezebb. Ezen nehézségek követelik, hogy a közvélemény nálunk is szakszerűen, behatóan és tárgyilagosan foglalkozzék a társadalmi és gazdasági élet e fontos kérdésével, amely nálunk a városélet és nemzeti kérdések fejlődésével szoros összefüggésben van. A beható tárgyalás tehát nemcsak kívánatos, hanem szükséges is, a miért is minél előbb enquétet kellene egybeívenni, a melyen a főváros és vidéki iparosok képviselőit kellene meghallgatni.

A második leczke.

A megbotránkozás hullámai, a melyeket ama galád támadás keltett országszerte, a melylyel Iliász György a maga lapjában elég vakmerő volt intézni köziszetelthen álló, szeretett elnökünk Gundel János ellen, még mindig nem csillapultak le. A budapesti és szegedi ipartársulatok után most a pécs-baranya megyei és budai ipartársulatok részesítik a támadót a megérdemelt leczkében, ama meleghangú átirataikban, a melyeket a következőkben egész terjedelmükben közlünk:

I.

Az I—III. ker. vendéglősök, szállodások, bor- és sörmérők ipartársulata Budapest.

A budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok tekintetes Ipartársulatának Budapest. Társulatunk választmányja által f. évi október hó 8-án tartott ülésről felvett jegyzőkönyv kivonatát van szerencsém szíves tudomásul vétel végett

tisztelettel megküldeni. Budapest, 1897. október hó 12. Hazaflus údvözléttel Buzik András h. elnök.

Kivonat. Jegyzőkönyv, felvétel a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulat választmányára által az 1897. évi október hó 8-án tartott ülésről. Jelen voltak: Petz Károly elnök, Buzik Andor elnökhelyettes, Gürsch Ferencz és Lerner Mihály számvizsgálók, Bojesics Simon, Bauer János, Berger Vincze, Buchinger Alajos, Peyrer József, Schlaucher Ferencz, Stoszmann Lőrincz, Strobl Mihály, Szehr Rezső, Wenzl Ferencz és Zalder Venczel választmányi tagok és a társ. jegyző. I. Petz Károly elnök üdvözlő a megjelenteket, felkéri Tilly Károlyt és Schlaucher Ferencz urat a jegyzőkönyv hitelesítésére, s ezzel az ülést megnyitja. II. A napirend előterjesztése előtt pedig mely ajánlattal felemlíti, hogy Gundel János ur a budapesti társulat érdeműs elnöke ellen a »Vendéglősök Lapja« f. évi 17. és 18. számában oly közlemények jelentek meg, melyek nevezett elnök urat mélyen sértik, s melyekre negyedszázados működése alatt okot nemcsak hogy nem szolgáltatott, de mindenkor kartársai legnagyobb elismerését kiérdemelte; miért is indítványozza, hogy mondja ki a választmány, miszerint nevezett lap közleményeit visszautasítja s Gundel János urhoz, mint a vendéglősök érdekeinek mindenkor lelkes és buzgó előharcosához ragaszkodik őt nagyrabecsüli és önzetlen hazafias működését mindenkor elismeri. Ezen indítvány egyhangulag elfogadatik és határozatik, hogy a budapesti társulat ezen határozatot jegyzőkönyvi kivonattal ertesítendő. Jelen kivonat hitelesül: Budapest, 1897. október hó 9-én. Buzik András, h. elnök.

II.

Tekintetes Gundel János urnak, mint a magyar vendéglősök országos kongresszusa végrehajtó-bizottsága elnökének Budapestén.

A pees-baranyai vendéglősök ipartársulatának f. évi október 5-én tartott évnegyedes választmányi ülésén olvastatott a »Vendéglősök Lapja« cz. újság f. évi 17. és 18-ik számában megjelent közlemény, mely határtalan kíméletlenséggel támadja meg Tekintetességét szépirolemi jellemében, politikai, társadalmi és egyéni becsületességében. A választmány egyhangulag elítéli a nevezett lapnak ezen idomlatlan eljárását és élénk sajnálkozásának ad kifejezést, hogy a vulkánikus erővel kitört vak gyűlölet oly közelébe szórta lávát, mert nem akarjuk hinni, hogy szándékában lett volna a szombathelyi kongresszus megtartásának megakadályozása, azt pedig határozottan tagadjuk, hogy ez akár jogában, akár módjában állott volna. Kárhóztatjuk ezen eljárást még azért is, mert az alkalmas arra, hogy az országosan szervezkedett vendéglősök testületének tekintélyét, jó hírnevét a nagy közönség előtt pellengére állítva, másrészt pedig a közös érdek hathatós előmozdítása céljából annyira nélkülözött és éppen ezért kívánatos békét és jó egyetértést a nagy és messzeható munkálatok előléjén fenekestől megzavarja, alkalmas arra, hogy az egyenlenség és ádaldal vi-szavonás magvait hintse széjjel. Hogy pedig ezen támadások által méltatlanul felzavart lelki nyugalmat kiengeszteljük, önnepélyesen kijelentjük, hogy Tekintetességnek mindnyajunk által szeretve tisztelt és nagyrabecsült személye iránt feltétlen s odaadó tisztelettel viseltetünk, az együtt töltött nagy napok ideje alatt szerzett kedves emléket eltörölhetlenül szívünk mélyébe zárjuk, az öröm és büszkeség érzete tölti el keblünket, hogy küzdő soraink élén láthatjuk, önzetlen, ügybuzgó, fáradhatatlan és semmi áldozatot nem kímélő tevékenységéért pedig soha meg nem ingatható örök halánkról biztosítjuk és öszintén kívánjuk, hogy jelen kinyilatkoztatásunk szolgáljon megsebzett szívének enyhítő balszamaul. A választmány nevében: Pécssett, 1897. október hó 8-án. Kiváló tisztelettel:

Dollinger András, ipartársulati elnök.

Dr. Flóris Endre, titkár.

* * *

Mit és ugyan miért feleljek ezek után ama támadásra, amelyet ellenem intézett Ihsz György? Elég ékes és alapos feleletek az ország majdnem minden egyes részéből érkező átiratok.

Wagner József.

S.-a.-ujhelyi pinczér nyugdíj-alapot gyűjtő társaság.

E társaság elnöke a »Szállodások, vendéglősök, kávé-sok, pinczerek és kávéházak országos nyugdíjgyűjtő-szövetségének« érdekeiben a következő jegyzőkönyv közlésére kért fel bennünket, mely kérésnek a legnagyobb készséggel teszünk eleget.

Jegyzőkönyv.

Felvétel 1897. évi október 4-én a »Sátoralja-ujhelyi pinczér nyugdíj-alap gyűjtő társaság« által a Mezey-féle »Központi kávéház«-ban tartott ülésről.

Jelen voltak: Abrahamovits Mór ügyvezető, Dánielisz Lajos pénztárnok, Simon Ignác jegyző, Deutsch Ignác ellenőr, Pintér

József és Havas Mihály biz. tagok. Simon Imre, Reich Adolf, Lakatos János, Székely Zoltán, Droják István, Biró József, Roth János stb. rendes tagok.

1. Abrahamovits Mór ügyvezető, Weinberger József elnök távolléte miatt, megnyitja az ülést és szükségesnek találja a következőkben ösmertetni a sátoralja-ujhelyi pinczér nyugdíj-alap gyűjtő társaság keletkezését és fejlődését:

Hogy a t. új tagok meggyőződést szerezzenek arról, hogy a s.-a.-ujhelyi pinczerek mennyit tettek a nyugdíj ügyért a multban, míg a jelen, keletkezés, fejlődése és működéséről beszámoló és a t. tagoknak zsinórmértékül szolgáljon eddigi buzgó gyűjtésünk, ellentétben a mostani nagyon is elhanyagolt gyűjtést, következőkben leszek bátor előadni:

A s.-a.-ujhelyi jelenlegi pinczér alap gyűjtő társaság már az 1888-ik évben kezdett alakulni az orsz. pinczér nyugdíj intézet létesíthetése ügyében, a midőn még ezen eszmét, úgyzóvalán még senki sem ápolta — vagy nagyon kevesen — akkor, a midőn egyik kartársunk, a megboldogult Muzsalyi Gelb Béni, a debreczeni »Magyar Pinczerek Lapja« felelős szerkesztője, a ki minden humanus eszméért lelkesült, nem kímélve sem költségét, sem fáradságát, felkereste Magyarország több nagyobb városait, hogy a pinczerek orsz. nyugdíjintézet alapját megvesse. Így S.-A.-Ujhelyi városát sem hagyta ki, bennünket is meglátogatott és mi lelkesülve osztottunk nézetével. Ime az akkori jegyzőkönyv kezeim közt van, ezt illi behívonyítolva van szerencsém az 1888. évi április hó 21-iki debreczeni »Magyar Pinczerek Lapja« egyik példányát bemutatni, melyben első üléstünk ez ügyben részletezve van. »Isten áldja emléket Muzsalyi Gelb Benének.«

Tehát a mint méltóztatik látni, a s.-a.-ujhelyi pinczerek már az 1888. évben működtek az orsz. pinczér nyugdíj-intézet felállítása ügyében.

Továbbá szükségesnek találom a nyugdíj-ügyben az időszi szaksajtó ide vonatkozó lelkesítő és buzdító nemis cikkeit önmékké ösmertetni, a midőn kongresszusról szó sem volt, hogy lelki szemek előtt előidézzem, hogy elődeink ez ügyben minő munkálalmat végeztek a multban és minő hanyagok vagyunk mi a jelenben.

T. Uram! E tények és bizonyítékok önk előtt nyomtatva állanak itt megörökítve, mi azóta a hasonstestver-egyletek élén példaként igyekeztünk odahatni, hogy e kitűzött cél érvényre juthasson, a legszelebb körben, lankadatlan buzgósággal iparkodtunk azon, hogy kitűzött célunkat biztos siker koronázza és ebben nem kis része van a vidéki szaktársaknak is, u. m. Zemplén, Ung, Bereg-megyék t. pinczér urainak, a kik a gyűjtésben lelkesen támogatnak bennünket. Hogy anyagi sikerünk mennyire haladt, mindjárt lesz szives Dánielisz Lajos pénztárnok ur beszámolni.

Mai összejövetelünk főcélja az, hogy teljes összetartással igyekezzünk karöltve odahatni, hogy elődeinknek, a kik a jelzett humanus eszméért ugy anyagilag, mint eszméileg faradoztak, ezen az uton tovább haladva igyekezzünk nekik méltó utódai lenni és így haladva, az orsz. nyugdíj intézetet mielőbb felállíthatjuk.

Mondjuk ki tehát a gyűlésen, hogy minden t. főpinczér ur ennek hiányában a t. főnök uraknak kötelességévé tétessék, az alárendelt személyzetétől a meghatározott napidíjat fizetéséből levonni és azt naponta a rendelkezésre álló gyűjtő perselyben bedobni. Továbbá, hogy az összetartásra alkalom adassék, ajánlom, hogy gyakrabban ily barátságos összejöveteleket tartunk. — Végül, hogy bizonyítsunk áldozatkészségünket a nyugdíjintézmény iránt, ajánlom, hogy mindenki, a ki itt közülünk e gyűlésen a tárgyhöz szólani kívánna, szállásbuzgóságukat egy koronával, a pinczér nyugdíjintézmény részére váltsák be; én mint előadó és indítványozó részemről az egy koronát le is fizetem.

A közgyűlés e beszédet és indítványokat lelkesen fogadták és nyomban a következők váltották be szállásbuzgóságukat egy-egy koronával: Dánielisz Lajos, Deutsch Ignác, Havas Mihály, Pintér József, Kovács József, Reich Adolf, Simon Imre, Roth János, Lakatos János, Biró József, Székely Zoltán és Droják István, összesen összegyűlt 6 frt 50 kr., mely összeg letétbe helyezést végt Dánielisz Lajos pénztárnok urnak átadattak.

2. Dánielisz Lajos pénztárnok következőleg számol be a társaság eddigi tiszta vagyonáról:

A kézi társaságban	21.65
Budapesti »Központi takarékpénztárban«	300.—
Helybeli »Takarékpenztárban«	390.—
Összesen	711.65

mint a társaság jelenlegi tiszta vagyon. Ezen számadást Deutsch Ignác ellenőr és Havas Mihály biz. tagok átvizsgálják és azt mindenben megegyezőknek találják.

3. Abrahamovits Mór előterjeszti, miszerint a Budapestén 1897. július 7-én és 8-án megtartott kongresszus határozatot hozott, miszerint minden pinczér-egylet és pinczér nyugdíj-alap gyűjtő-társaság állíttasson ki egy közjegyzői kötelező okiratot, hogy minő összeggel akar a pinczér nyug-

dij-alaptökéhez hozzájárulni, indítványozza tehát ezen okirat kiállítását annak idején.

Közgyűlés az indítványt elfogadta.

Jelenti továbbá, miszerint legközelebb Debreczenben tartunk kongresszust, hol nyugdíj intézetünk végleg megalakul, az alapszabály-tervezet már fel van terjesztve a belügyminiszteriumhoz.

Miután több tárgyalni való nem lévén, Abrahamovits Mór ügyvezető megköszöni a jelenlevők megjelenését és az ülést bezárja.

Kelt S.-A.-Ujhelyen, 1897. október 4-én.

Simon Ignác,
jegyző.

Deutsch Ignác,
ügyvezető.

Abrahamovits Mór,
ellenőr.

Dánielisz Lajos,
pénztárnok.

A nyugdíj-alapra gyűjtött és még be nem küldött pénzeket méltóztatassanak Weinberger József ur címzere S.-A.-Ujhelybe küldeni, a küldött összeg a debreczeni pinczérzaklaphban nyugtáztatik.

XXVI. Generalversammlung des Internationalen Vereins der deutschen Gasthof-Besitzer.

Hamburg, 14. Oktober.

In den Tagen des 6., 7., 8., 9. und 10. Oktober war unsere Stadt eine wahre Feststadt. Circa 500 Gasthof-Besitzer hatten sich aus dem grossen deutschen Reiche zu dieser Generalversammlung hieselbst versammelt, ja sogar aus dem uns befreundeten fernen Ungarlande hatten sich zwei wackere Genossen, Hotelier Johann Gundel und Restaurateur Konrad Förster dabei eingefunden.

Am Begrüssungabend (6. Oktober) kam im Grundsteinkeller des Rathhauses eine so zahlreiche Gesellschaft von Damen und Herren zusammen, dass der ausgedehnte festlich geschmückte Raum kein freies Plätzchen mehr hatte. Herr Restaurateur Robert Hahn überraschte die frohe Schaar mit einem kalten Buffet, das in seiner Reichhaltigkeit eine kleine Kochkunst-Ausstellung darstellte. Das Prunkstück des Buffets bildete der 75 Pfund schwere Rücken von einem milchgemästeten Kalbe, eine Specialität Hamburgs wie auch die Krickenten und manches Andere.

Herr Ed. Hoffmeister, Vorsitzender des Festausschusses, brachte in herzlicher gewinnender Weise den Willkommengruss dar und sprach den Wunsch aus, dass es den lieben Gästen in den Tagen ihres Verweilens in Hammonias Reich recht gut gefallen möge.

Dem schönen Abend erstand am 7. Oktober in einem prächtig frischen Morgen ein würdiger Nachfolger. Während die Herren in dem oberen Saale des Restaurants im Zoologischen Garten sich der Erledigung des geschäftlichen Theiles der Generalversammlung widmeten, besichtigten die Damen, unter galanter Führung, mit grossem Interesse den Garten und seinen Reichthum an Schaustücken aus der Thierwelt. Unser zoologischer Garten zählt zu den prächtigsten und interessantesten Europas. Nach der Generalversammlung erfolgte vor dem Portal des Restaurants eine zweimalige photographische Aufnahme. Mittlerweile war im grossen, reich mit Guirlanden und Flaggen decorirten Saale ein Gabelfrühstück hergerichtet, mit dem der Restaurateur Herr H. Günther dem hohen Rufe Hamburgs auf kulinarischem Gebiete mehr wie gerecht wurde. Diesem Gabelfrühstück folgte bei prächtigem Wetter eine Fahrt durch Harvestehude an der Alster entlang, die besonders Denjenigen, die Hamburg noch nicht kannten, einen grossen Genuss bereitete.

Am Abend öffnete der Hamburger Hof seine gastlichen Pforten zum Festessen und Ball. Der grosse Saal vermochte die erschienene Schaar nicht zu fassen, es musste auch der Nebensaal in Benützung genommen werden. Die mit reichen Aufsätzen und schönstem Blumenschmuck verzierte Tafel, die fröhliche Stimmung der Festversammlung, die eleganten Toiletten des schönen Damenflors, der prunkende Rahmen, den die ausserordentlich prachtvollen lichtdurchflutheten Räumlichkeiten dem Bilde gaben, alles das machte einen faszinirenden Eindruck, dem sich Keiner entziehen konnte. Weibliche Pagen in reizendem Phantasie-Costüm vertheilten duftige kleine Bouquets. An der Ehrenpfarte sahen wir als Ehrengaste Herrn Senator Dr. Hachmann, den ersten Präses der Bürgerschaft Herrn Sigmund Hinrichsen und den zweiten Vicepräsidenten Herrn Adloff. Ueber den gastronomischen Theil, über Küche und Keller brauche ich wohl nicht viel Worte zu verlieren, es mag die Anmerkung genügen, dass sie dem Rufe des Hauses entsprechen.

Gleich nach der Suppe erhob sich Herr Kah, um den Kaiser-Toast auszubringen. Seine Ausführungen lauteten wie folgt:

»Hochgeehrte Festversammlung! Heute feiern wir seit Bestehen unseres Vereins die 26-te Generalversammlung hier in der schönen Stadt Hamburg. Wenn unser Beruf in den letzten 27 Jahren sich einer steten Fortentwicklung erfreut, wenn wir unbekümmert um die Zukunft alle nöthigen zeitgemässen Verbesserungen und Erweiterungen unserer Etablissements vornehmen können, so ver-

danken wir dieses nicht etwa allein unserer Thatkraft, sondern wir verdanken dieses in erster Linie der weisen Regierung unseres erhabenen Kaisers, dem es nicht darum zu thun ist, sich auf dem Schlachtfelde unsterblich zu machen, sondern dem die Wohlfahrt seines Volkes über Alles geht.

Wenn keine Gefahren uns beängstigen, gedeihen Handel und Gewerbe und mit diesen die Hotel-Industrie. Gerade unser Stand hat dafür besondere Anerkennung zu zollen, denn nur unter der Palme des Friedens blüht der Verkehr und nur in ein friedliches Land ziehen Fremde, um seine Wunder zu schauen, seine Menschen kennen zu lernen und seine Sitten zu studiren. Hier in der freien und Hansastadt Hamburg, in der Metropole des internationalen Handels und Verkehrs, haben wir auch besondere Ursache, des Deutschen Kaisers als obersten Kriegsherrn der deutschen Seewehr zu gedenken und demselben Dank zu zollen für sein unablässig auf die Förderung und Stärkung der Marine gerichtetes Bestreben. Denn nur eine starke Macht zur See ist im Stande, die deutsche Handelsflagge zu schützen und ihr Ansehen und Werth-schätzung im Weltverkehr zu sichern.

Mit freudiger Dankbarkeit hat es ferner das deutsche Volk begrüsst, dass Seine Majestät der Kaiser der deutschen Flotte eine besondere Auszeichnung verliehen hat, dadurch, dass er dem kürzlich vom Stapel gelaufenen gewaltigen Panzerkreuzer den glorreichen Namen des in der Nähe dieser Stadt weilenden grössten Staatsmannes aller Zeiten, des Fürsten Bismarck, beizulegen befohlen hat. Denn gerade dieser Name, von einem deutschen Kriegsschiffe in die Weltmeere getragen, ist ganz besonders geeignet, allen Völkern des Erdens der Macht der geeinigten deutschen Nation anschaulich zu machen und den in fernen Welttheilen wohnenden Deutschen Schutz zu gewähren, zugleich ihnen aber auch die Erinnerung an den Schöpfer des in Grösse und Macht neu erstandenen Deutschen Reiches wach zu halten und das stolze Gefühl der Zugehörigkeit zum deutschen Vaterlande zu bewahren. Der rauschende Jubel eines befreundeten Nachbarvolkes, der edlen Ungarn, gab in jüngster Zeit beredtes Zeugniß, dass man auch jenseits der Grenzen des deutschen Vaterlands die friedliebenden Gesinnungen unseres Kaisers zu würdigen und zu verstehen weiss. In diesem Sinne, verehrte Festgenossen, bitte ich Sie mit mir in den herzlichen Ruf einzustimmen: Se. Majestät der Deutsche Kaiser Wilhelm II. lebe hoch, hoch, hoch!

Mit hellem Jubel liess die Versammlung das Hoch erschallen und sang stehend die von der Musik intonirte erste Strophe der Nationalhymne.

Der Freitag (8. Oktober) fing für uns erst zwischen 10 und 11 Uhr an, was nach der Kürze der vorherigen Nacht durchaus nicht unangenehm war. Zunächst galt es, mit dem Dampfer »Delphin« eine Hafenrundfahrt zu machen, an die sich die Reise nach Blankenese anreihete. Auf einer Rundfahrt durch den Hamburger Hafen, na, da gibt's zu schauen und zu staunen. Der Landratte wird's ordentlich »bänglich« in dem Gewühl von Ungeheuern, die hochaufragend da liegen und ein- und ausfahren, und den kleinen Dampfern aller Art, die wie die Teufel aus allen Winkeln hervor- und um alle Kanten mit einer »Unverfrorenheit« herumschiessen, dass es aussieht, als ob mindestens zehn Zusammenstösse und Unter-gänge in jeder Minute muthwillig herbeigeführt werden sollten.

Ich komme nun zum vorletzten Abschnitt der Festlichkeiten, zur Fahrt nach Helgoland (9. Oktober).

Nach all dem Glanzvollen, Schönen, Guten, das vorausgegangen, hätte man eine Steigerung nicht mehr voraussehen können, sie trat aber dennoch ein. Das brachte die Eigenartigkeit gerade dieser Fahrt mit sich: der Besuch auf einem Ocean-dampfer, das Meer, und die Insel, die Jeder gerne einmal in seinem Leben gesehen haben möchte. Wenn ich somit wahrheitsgetreu berichten muss, in Hamburg, auf der Hin- und Rückfahrt nach Blankenese und in Blankenese war's überall über jegliches Erwarten schön, aber die Helgolandfahrt war doch noch schöner, so kann das keinen nackten Vergleich ausdrücken wollen, sondern es soll heissen, dass es hier wie dort am schönsten war, dass jede der Veranstaltungen, für sich allein betrachtet als unübertrefflich dasteht.

Um 8 Uhr bestieg die Gesellschaft unter den flotten Einzugsmärschen der vortrefflichen Schweriner Jäger-Capelle den festlich bekränzten und bewimpelten Dampfer »Silvana« und wurde mit den freundlichen Honneurs des wackern und liebenswürdigen Captains Herrn Nomen's empfangen. Die Thalfahrt ging flott von statten und weckte manche angenehme Erinnerung an die Erlebnisse des gestrigen Tages. Auch hatten wir die Freude, mit einem gerade einlaufenden grossen Amerika-Dampfer Grüsse austauschen zu können. Bald ging's ans Auslegen nach der »Columbia« die uns bei Brunshausen erwartete. Erst erschien ein dunkler Punkt am Horizont, dann wurden nach und nach die drei Kamine unterscheidbar, dann der Umriss des Dampfers und nun trat rasch

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világhírű „Graff mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

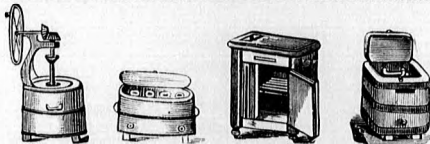
BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállitának

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



GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő- és fagyasztó-készülékek, puhafa butor, konyha és háztartási eszközök gyára

Budapest, VI., Klapka-u. 5.

Raktár:

VI., Teréz-körút 8.

BRAUN DOMINO

SEC SEC

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE

versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi
pesszőgyártmányával is.

Gyár: Központi iroda:

Venezze (Fehérmegye). Budapest, VIII., Üllői-út 60.

Kapható csakis előkelő fűszer- és csémegeüzletekben

Fried Zsigmond

mű-esztergályos

kávéházi eszközök raktára

és javító-műhelye.

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákók olason mindig raktáron.

Csorba golyók magas áron vétetnek és becsoréltatnak.

Természetes szénásványos savanyú és mohal

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőital. Kifőtt szőlőlevél
leves az emésztési zavaroknál.

Járvány idején présorvosi gyógyszernek
bizonyosít.

Sötét
küdőse

Édeskút L.

← Kapható mindenütt. →

der ganze gewaltige Coloss mit allen Einzelheiten auf dem Deck in die Erscheinung. Als ihm die »Silvana« endlich zur Seite war, machte sich die erwartungsvolle Spannung hüben und drüben in donnernden Hurrahrufen Luft. Auf beiden Schiffen spielte beim Anlegen die Musik, auf der »Columbia« hatten die Stewards parademässige Aufstellung genommen. Bewundernd schaute der Besucher zu der imposanten Höhe des herrlichen Schiffes empor. Der Empfang an Bord Seitens des Herrn Captains Vogelsang, einer überaus stattlichen und gewinnenden Erscheinung, entloss ungekünstelter Herzlichkeit. Nach kurzem Rundgang zur Besichtigung der Cajüten, Luxuskammern, verschiedenen Salons, der Küche u. s. w., ertönte das Signal zur Frühstückstafel im Speisesalon, der an märchenhafter Pracht Alles überbietet, was uns seither zu Gesicht gekommen.

(Es dürfte die Leser Ihres Blattes besonders interessieren und ihnen den Begriff der Grossartigkeit der »Columbia« erleichtern, wenn ich bei dieser Gelegenheit mittheile, dass sie bei voller Besetzung eine Bevölkerung von über tausend Seelen birgt, darunter 70 Stewards (Kellner) nämlich 50 für die erste und 20 für die zweite Klasse, während die Bedienung in der dritten Klasse (Zwischendeck) Matrosen obliegt.)

Der fortschreitende Rundgang des Uhrzeigers drängte zur Weiterfahrt, von der »Columbia« musste, wenn auch schweren Herzens, Abschied genommen werden. Ein letzter Gruss, ein letztes Hurrah, ein letztes Hüte- und Tücherschwenken, und hinab ging's auf Cuxhaven los.

Es war mittlerweile Abend geworden, die kurze Zeit vor dem im Conversationshaus bei Herrn Reimers veranstalteten Diner nutzten die Meisten noch zu Spaziergängen und Einkäufen von Andenken aus.

Am Sonntag 10. Oktober Morgens war es schon früh wieder lebendig am Strande. Einige Nimrode unter uns lagen mit Eifer der Mövenjagd ob. Freunde des Segelsports machten Ausflüge. Liebhaber von Hummern liessen sich nach der Düne übersetzen, Freunde des Genusses von Naturschönheiten wiederum unternahmen Bootfahrten um die Insel, die immer wieder hochinteressant sind. Gegen 9 Uhr erfolgte gemeinsame Besichtigung des Oberlandes mit seinen Merkwürdigkeiten und um 10 Uhr erfolgte bei ziemlich unruhiger See die Wiedereinschiffung. Von der Rückfahrt, die sehr glatt von Statten ging, ist besonders zu erwähnen, dass beim Mittagstisch Herr Stracké-Ostende in herzlicher Ansprache unseres allgemein verehrten Herrn Ehrenvorsitzenden Ottó Hoyer und seiner unvergesslichen Verdienste um das Aufblühen und Gedeihen des Vereins gedachte, und dass in das ausgebrachte Hoch freudig-bewegt eingestimmt wurde. Zum Schluss wurde Herrn Capitän Nomen's für die sichere Leitung der Fahrt der gebührende officielle Dank erstattet.

Sofort nach der Landung in Hamburg zerstob der grösste Theil der Gäste in alle Winde, denn es war nun doch Zeit geworden, wieder in die täglichen Geleise einzulernen.

Der Verlauf sämtlicher Veranstaltungen in dieser Festwoche war ein solcher, dass mit Bezug auf dieselben das geflügelte Wort »Es gibt nichts Vollkommenes auf dieser Erde« ausser Curs gesetzt werden muss.

J. W-t.

A bor vizsgálata.

(Vége)

A bor alkoholtartalma meghatározásának különféle módjairól már több ízben beszéltünk. Elég ezért, ha e helyütt újlag ismétljük, hogy a bor alkoholtartalmát pontosan csak párlás utján határozhatjuk meg, még pedig úgy, hogy 100 vagy 200 köbcentiméter bort $\frac{2}{3}$ -ára bepárolgatunk, az így bepárolt mennyiséget azután újra 100 illetve 200 köbcentiméterre felszaporítjuk és 15 fok Celsiusnál fajsúlyát meghatározzuk. Külön e célra szolgáló táblázatból, rendszeren a Helner-féle alkoholtáblázatból, a bor alkoholtartalmát leolvashatjuk, amely voltm és szvszázalékban van adva. Az elsővel a 100 gramm borban foglalt abszolút alkohol köbcentiméterekinek számát kapjuk meg, a másik ugyanazon bormennyiségben foglalt abszolút alkohol súlyát mutatja grammokban. A fiatal, még igen nagy szénsavtartalmu borokat kis lánggal és óvatosan kell párolgatnunk, mivel az különben könnyen tulpezeg.

A kivonattartalom meghatározása. Extract — kivonattartalom — alatt mindazon boralkatrészek összegét értjük, amelyek 100 foknál nem illannak el. Ezekhez tartozik a glicerin is, amely azonban csakis kis részben illan el vizgőznél, miáltal a talált extract-mennyiség a valódinál kissé alacsonyabb. Hogy tehát legalább mindig összehasonlítható mennyiségeket kaphassunk, kell, hogy az extract-meghatározást mindig egy és ugyanazon konvencionális módszer szerint végezzük. Ez pedig a következőkben áll: 50 köbcentiméter 15 Celsius fokot körül lemerünk pontosan és egy vékonyfalú platineszében, melynek átmérője 85 mm., magassága 20 mm., tartalma pedig

75 köbcentiméter, sulya pedig 20 gramm — vízfürdőn lepárolgatunk, a maradékot pedig 2 1/2 órán át a szárítóban, tehát állandóan 100 fok hőmérsékelnél megszáritjuk. Kihűlés után a csészét az extractal együtt lemérjük, a talált sulyt a csésze sulyának levonása után 2-vel szorozzuk; miáltal a 100 köbcentiméterben foglalt extractartalmat megkapjuk. Ha az így talált számot a fajsúlylyal megszorozzuk, 100 gramm borextract tartalmát kapjuk meg. Ha nagy cukortartalommal bíró borokat vizsgálunk, a köbcentiméterrel kevesebbet veszünk, úgy hogy legfeljebb 1 vagy 1 1/2 grammot kell csak mérnünk.

A glicerín meghatározása. 100 köbcentiméter bort vízfürdőn lapos porcellánészében körülbelül 10 köbcentiméterre bepárolgatunk, azután kvarczhomokkal és mésztejjel addig bontjuk, míg tiszta alkalisus reakciót mutat s majdnem egészen beszárad. A maradékot állandó dörszülés közben 50 köbcentiméter 26%-os alkohollal kezeljük, azután vízfürdőn főzzük és keverjük, az oldatot egy szűrőn átöntjük, az oldhatlan részt az előbb is használt alkohol kis mennyiségeivel, leválasztjuk, úgy hogy az egész szűrlet 100—200 köbcentiméter lesz. Ezt a szűrletet a vízfürdőn mindaddig párolgatjuk, míg nyúlós konzisztenciájú lesz.

A maradékot 100 köbcentiméter abszolút alkohollal feloldjuk, s egy elzárható edényben lassanként 15 köbcentiméter aetherrel keverjük s állni hagyjuk, amíg feliszul. A tisztán leöntött, esetleg filtrált folyadékot egy mérőedényben óvatosan bepárolgatjuk, míg a maradék már nem folyik könnyen, mire a szárítóban még egy órán át szárítjuk. A mérést a kihűlés után végezzük. Ha olyan édes borok glicerintartalmát kell meghatározni, amelyeknél 100 köbcentiméterben 5 grammal is több cukor foglaltatik, úgy az 50 köbcentiméter borhoz némi homokot és oldott mézport is adunk s vízfürdőn melegítjük, közben többször felrúvva. A kihűlés után 100 köbcentiméter 96%-os alkoholt adunk hozzá, a folyadékot a keletkezett csapadéktól, miután utóbbit leülepedni hagyjuk, filtrálással megszabadítjuk s alkohollal kimossuk, s a szűrletet — úgy mint fentebb írtuk — tovább kezeljük.

Szabad savnak a bor minden savanyu reakciójú alkotórészt nevezik. Megkapjuk ezt, a bornak hígított normalluggal való alkalmas filtrálása által, amelynek fehér boroknál lakmust vagy lakmuspapírt használunk mint indicator, míg a vörös boroknál a vörös bor festőanyaga mutatja meg legjobban a neutralisató pontot, amennyiben zöldbe csap át. Ha ezen átsapadást valamely vörösbőr nem egészen tisztán mutatná, akkor vagy lakmuspapírra csöpögtetünk, vagy a bort spodium által színtelenítjük. Fialat bort, amelyben még szénsvan, erős rázás által kell ettől megszabadítanunk. A kapott eredményt olyképp fejezzük ki, hogy az összsvat mint borsavat kiszámítva fejezzük ki.

Az illó s a v a k, amelyekhez főleg az eczetsav tartozik, akként határozatnak meg, hogy vizgőárammal eltávolítjuk őket, s a parlatot szűrjük, s eczetsavra átszámítva fejezzük ki. A különbségből, amelyet akként kapunk meg, hogy az eczetsavval aequivalens bormennyiséget a borsavra átszámított értékből levonjuk, megkapjuk a nem illó savakat. 1 gr. eczetsav 2.5 gramm borsavnak felel meg.

A szabad eczetsav mennyiségét a következőképen mutathatjuk ki: 20—30 köbcentiméter bort kicsapott, finoman szétdörszölt borkővel feloldjuk; ismételtén rázzuk, egy óra múlva szűrjük, a tiszta oldathoz 2—3 csepp 20%-os kaliumacetat oldatot öntünk és az egészet 12 órán át állni hagyjuk. Ha ezen idő alatt valami jelentékeny csapadék képződik, úgy szabad borsav van jelen.

A salycilsav kimutatása, miután azt gyakran konzerváló szerként szokták alkalmazni, a következőleg történik: 100 köbcentiméter bort ismételtén chlorophormmal összerázzuk, amikor a chlorophorm elpárolg, mire a maradék vizes oldatát ezüst-chlorid-oldattal felbontjuk. Ha violaszínezés mutatkozik, úgy salycilsav van jelen.

Ujabbán gyakran fordul elő, hogy a borhoz sacharint adnak, vagyis egy oly édes anyagot, mely a nyerscukornál 4—500-szor is édesebb, azonban nem erjedésképes. Kimutatása ezélaból a gyanus bort aetherrel rázzuk, az aether elpárolgatjuk s a maradékot így fogjuk fel vízben, ha annak ize intenzív édes, akkor a borban rendszerint sacharin van jelen.

Egy a sacharinhoz hasonló édes anyag a dulcain is, mely a nyers cukornál szintén körülbelül 100-szor édesebb. Ezt az anyagot is szokták a bor édesítésére használni. Jelenlétét így mutatjuk ki: A borhoz sulya 1/30-dának megfelelő ólomcartont adunk, azután a vízfürdőn szörpösszeállású bepárolgatjuk, a maradékot ismételtén abszolút alkohollal kezeljük. Az alkalisus folyadékot szárazra bepároljuk, a maradékot aetherrel kivonjuk s leszűrjük. Ekkor a dulcain, ha jelen van, átmeleg az aetherbe, s annak elpárolgatása által előállítható. Különbön egyszerű kóstolás — ízelés — által is meggyőződhetünk a dulcain jelenlétéről.

Dr. B. V

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

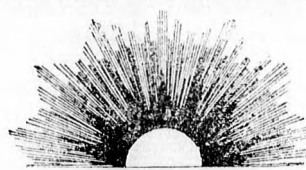
legutányosabb áron, pontos kivitel mellett

GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan elkészítetnek és jutányos áron számíttatnak
 Ocska vörösréz napi áron megvétetik vagy becsereztetik.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat, utcákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéházakat, 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 berendezések azonnal eszközölhetők.

Bürgerliches Brauhaus Pilsen.

Depot und Versandt

in Budapest und in die Provinz

dieses vorzüglichsten feinen Bieres in Gebinden und in Flaschen durch unseren Vertreter

W. LÖFFELMANN in Budapest,

Ranoldergasse 4.

Telephon: 58-60.

Die Buchbinderel mit Maschinenbetrieb von Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Múzeum-körút 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Spelekartendecken und Rohrzeltungshalter aus dem besten Material. Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten

CSÁKY ÁRMIN Budapest

VI. Andrassy-út 57 (a Millennium kávéházzal szemben).

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

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 2.50

Kabátok piqúe-velezből frt 2. 2.50, 3.

Kabátok olsvat- v. satinból frt 1.25, 1.50 2. 2.50.

Szakács-nadrágok (pantalón), pamut-kamm-garnból, kék, fehér csíkos, 2.50—3 frt.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.

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

Ezen fehérnemű özégemnek külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhák bálatalam szállítatik.



Konyhaihygiene.

Az élelmiszerek konzerválásában soha sejtett fellendülés állott be. Különösen a hus az, amely azon országokban, ahol nagy mennyiségben áll készlemben, mint például Amerikában, valóságos gyári kezelésben részesül s jól ismert dobozokban kerül forgalomba. Az ilyen konzervek elkészítése felette bonyolult eljárás által eszközölhető, amelylyel azonban e helyütt nem akarunk bővebben foglalkozni. A háztartások s általában a konyha szempontjából e dolog hygienikus oldala sokkal fontosabb mint a technikai, amelyről egy közelebbi cikkben fogunk részletesebben írni. Majdnem minden háztartás ugyanis ettől eltekintve, valósággal egy kisebbszerű konzervgyár. Ezekben a konzerválás — frissentartás — rendszerint jég felhasználásával történik, jelentékeny szerep jut azonban az ételek konzerválásában a besózásnak, füstölésnek, vegyi szerekeknek s a befőzésnek is.

A élelmi szerekek konzerválása a jég felhasználásával már nagyon régóta általánosan ismeretes. Régebben, de sőt még ma is elég gyakran jégre rakták s rakják el a husmennyéket és halféléket. Ezáltal ugyanis ezen élelmiszerek gyorsan megfágnak, azonban — ha ismét felengednek, újra nagyon gyorsan romlanak. Ennek oka azon kis élő lényekben — gombákban és bacillusokban — keresendő, amelyek, amint ezt a legújabb tudományos kutatások kétségbevonhatatlan bizonyították, még a látszólag legtisztább jégben is mindig feltalálhatók, a jégből az élelmiszerekbe kerülnek s ezekben időelőtti vegy bomlást, azaz elromlást idéznek elő. Az élelmiszerek eltartásának tehát csakis hideg levegőben szabad történnie, amelyen például a jégsekretyekben van. Az ilyen jégsekretyeknek egy háztartásnál sem volna szabad hiányozniok, noha jóság tekintetében nem minden jégsekrety mondható egyformának. Tudvalevőleg nagyon különféle jégsekretyek vannak, még pedig aszerint, a mint a jég a sekrety alján, oldalán vagy tetején rakható le. Közülök majdnem kizárólag azok ajánlhatók, a melyekben a jég fenn foglal helyet. Mert, amint különböző kísérletek bizonyították, a hűtőhely az ily rendszerű sekretyekben hűl le a leggyorsabban, itt marad legtovább alacsony fokon s mindezen előnyök aránylag csekély jégfelhasználással érhetőek el. A jégsekretyt pedig legalább minden nyolczadik napon alapos tisztításnak kell alávetni; a képződött víz és szenny lefolyásáról pedig állandóan is kell gondoskodni.

A füstölés és besózás általi konzerválás természetesen csakis a húsféléknél és halaknál ajánlítható, amennyiben a sovány hus nagyon kiszáradna s így ízletlené is válnék. Általában azonban a hus az ilyen konzerválásnál csak nagyon keveset veszít ízletességéből. A pácolásnál a felhasználható s a hus tápnedvének majdnem legnagyobb részét kivonja, ami által a páczolt hus értéke majdnem a kifőtt húsvál válik egyenlővé, míg a sólé, amelyet rendszerint leöntünk róla, majdnem oly jó mint a húsleves. Ezen tápérték-vesztéséget rendszerint azáltal igyekszünk pótolni, hogy a páczolt húst tápértékkel bíró főzelék-párekkal fogyasztsuk. A páczolt hus azonban nemcsak kevésbé tápláló, mint a friss hus, hanem egyáltalán nehezebben is emészthető, mivel rostjai sokkal durvábbak. Az ilyen hus azután, különösen ha nagyon be volt sózva, gyomorkatarusokat is szokott előidézni, különösen ha a pácolásra sok salétrom használtatott, amelyet a megszóroska a hus külsejének elvezetesebbé tételére szoktak felhasználni. Sokkal nehezebben emészthető még a páczolt húsnál is a füstölt hus, mivel ennek rostjai még az előbbinél is durvábbak. Amiért is, tekintettel ezen nehezebb emészthetőségre, a füstölthus nagyobb tápértéke a páczolt hússal szemben alig érdemel valami nagyobb figyelmet.

A chemiai szerekekkel való konzerválás a legújabb idők vívmánya. Ezek az eljárások azonban szintén nem váltották be ama reményeket, amelyeket hozzájuk fűztek, közülök legalkalmasabbnak még a salycilsav és a borsav bizonyultak. Használatuk akként történik, hogy a húst a salycilporral bedörzsöljük, ami által a húst 1—2 héig frissen eltarthatjuk. Az egészségre az említett két sav egészen ártalmatlan. A legutóbbi években egy új konzerváló szer, a „holzinol“ jött forgalomba, hogy azonban ebben is meg van-e mindazon jó tulajdonság, a melyet hozzáfűzünk, azt még csak a jövő lesz hivatalba bizonyítani. Általában azonban elmondhatjuk, hogy közönséges háztartásaink, de sőt még nagyobb vendéglőink is aligha fognak azon kényserhelyeztetbe jutni, hogy vegyi konzerváló szereket használjanak.

Mindkettőjük számára a legjobb konzerváló szer a befőzés. A „befőzött“ minden háziasszonynak legfőbb büszkesége. Annál inkább feltűnő, hogy mily sok ferde és helytelen felfogással találkozunk még mindig e tekintetben. Ezeknek egyik legkellemetlenebb következménye a rothadás, a mely dacára a gondosan eszközölt elzárásnak, különösen a gyümölcsöknél szokott előfordulni. Ennek oka a következő: minden gyümölcs többé-kevésbé vastag héjjal van bevonva, amely megakadályozza a rothadást előidéző baktériumokkal telt levegőnek a gyümölcs belsejébe való behatol-

ását. Ha e héj azután bármely módon s mértékben megsérül, a levegő már a gyümölcsbe hatolhat. Könnyen állhat be e körülmény különösen a finom héjú nyári gyümölcsökénél. S azért az olyan gyümölcsök szedésénél, amelyeket befőzésre számunk, nagyon gondosnak kell eljárunk. Mert ha csak egyetlenegy ilyen, belsejében sértett gyümölcs kerül a befőtthez, akkor az egész palaczk felette gyorsan el fog romlani. Ügyelni kell a czukorral befőzésnél arra is, hogy elég czukort használjunk fel, mert különben a rohadás annál gyorsabban következhetik be. Megfordítva áll a dolog a sóval való befőzésnél, mert a sóból men-
nél kevesebbet veszünk, annál jobb. A só ugyanis igen nagy akadály a befőzésnél, pl. a káposztasavanyításnál beálló ugynevezett gyors erjedésnek, amelynek következtében mindig tej- és vajzsír is képződnek, amelyeknek a becsinált ételek nemcsak emészthetőségük, hanem ízességük is köszönhetik. Egyebekben a mérvadó dolog itt is, mint minden dologban, egyedül a tapasztalat.

Dr. Láng Gy.

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

November 5-én: **Schreiber** Károly, kerepesi-ut és Huszár-utca sarkán.

November 12-én: **Mehringer** Rezső, Magdolna-utca 10. szám.

* * *

Az I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata szerdai összejövetelei a következő napokon tartatnak:

November 3-án: **Haszmann** József, III. sz. - endrei-utca 32. szám.

November 10-én: **Schlaucher** Ferencz, I., alagut-utca 2. szám.

November 17-én: **Medicz** János, II., jégverem-utca 2. szám.

Haláleset. Fritz Henrik vendéglős, ipartársulatunknak volt tagja, f. évi október hó 17-dikén élté 53-dik évében elhunyt. Temetése f. hó 19-dikén ment végbe a fővárosi szegényházhoz, ahol végtisztességgel az ipartársulat legelőkelőbb tagjai Gundel János elnök vezetésével a halálát leánya gyászolja, akit mint halljuk, Bányai József kartársunk szándékozik örökbe fogadni. Béke hamvaira!

Haláleset. Nagy veszteség érte vendéglős-ipartársulatunk egyik tagját, Wurglits Antal, kinek szerethetősége Wurglits Viktória asszony f. évi okt. hó 24-én hosszas betegség után életének 33-dik és felette boldog házasságának 8-dik évében elhunyt. Temetése október 26-dikán ment végbe a kerepesi-ut feltemetőben nagy részvét mellett. Béke hamvaira!

Első magyar részvényserfőződé Kőbányán. E társaság igazgatósága elhatározta, hogy legközelebb egybehívandó közgyűlésén ajánlani fogja, miszerint az 1896—97-dik évi szelvények a leírások eszközése és a tartalékok díjazása után 70 frttal váltassanak be.

Kitüntetés. A Braun testvérek velencei pezsgőgyárát a brüsszeli nemzetközi kiállítás jurije a kiállított borok kitűnő minőségeért diszoklevéllel tüntette ki.

Kitüntetés. François Lajos urat, a François Lajos és társa promontori pezsgőboryár főnökét, mint értesülünk, a párisi Academie national, agricole, manufacturiere et commerciale legutóbbi gyűlésén rendes tagjává választotta. Gratulálunk a jól megérdemelt szép kitüntetéshez.

Csepregi István, ki 15 éven át mint az Angol- királyi szálloda pincemestere működött, e hó közepén a Lázár-utca 18. sz. alatt levő Holzer-féle bor- és sörházát megvette. Örömmel üdvözlőjük öt vendéglőseink sorában.

Jótekönyezeli tánczestély. Az „Artesia” budapesti vendéglősök szikviz és pezsgő italok gyár r. t. személyzete e hó 14-én Barta Lipót főrendező elnöke mellett tartott értekezleten egyhangulag elhatározta, hogy f. é. december hó 7-én a belvárosi „Saskör” termeiben egy jótekönyezeli tánczestélyt rendez. A tiszta jövedelem 10% - a a hírlapírók nyugdíj-intézete és a fennmaradó összeg egy az alkalmazottak árva és özvegyei részére létesítendő segélyalap javára fordítandó. A rendező bizottság következőképen alakult: Pick Zsigmond elnök, Drechsler Miksa alelnök, Ullmann Sándor titkár, Fischl Ignác és Berthelsen György jegyzők, R. Hlatky Sándor háznagy, Strowski Z. Ferencz pénztáros, Stern Benő ellenőr. A tánczenét Kuthy Vincez híres zene-

kara szolgáltatja. Az említett rendező bizottságon kívül még 60 fiatal ember vállalkozott a rendezésbe. A nagy ismeretség, a nemes cél, jó zene és jó tánczosok biztosítják az est sikerét.

Die Wiener Gastwirth-Gesellschaft hat, wie uns aus Wien gemeldet wird, die Errichtung eines genossenschaftlichen Braubauses mit einem Betriebskapital von zwei Millionen Gulden beschlossen und wurde der Baugrund für das neue Etablissement bereits angekauft. Das Ganze dürfte einen Schwanz gegen jene Brauer bilden, welche die Bierpreise zu erhöhen beabsichtigen.

Von der Wiener Hochkunst-Ausstellung. Ueber Intervention eines der hervorragendsten hiesigen Fischhändlers werden von den großen Fischerei-Gesellschaften der Nord- und Ostsee, sowie des Atlantischen Ozeans und des Kaspiischen Meeres während der Dauer der Hochkunst-Ausstellung täglich große Transporte von See- und Flus-fischen hier anlangen und zur Ausstellung gebracht werden. Diese Collectionen werden alle, in den genannten Gewässern vorkommenden, genießbaren Fische und Schalthiere umfassen, darunter Exemplare von derartigen Dimensionen und bizarren Formgestaltungen, wie solche in Wien noch nicht gesehen wurden und die nur auf den berühmten Fischmärkten der großen Hafenstädte zu finden sind. Daß auch Süßwasserfische in der Ausstellung nicht fehlen werden, braucht bei dem Interesse, welches die heimischen Fischer und Fischzüchter der Ausstellung entgegenbringen, nicht besonders erwähnt zu werden. Die f. Landwirthschafts-Gesellschaft hat in Anbetracht des innigen Contactes, in welchem Production und Conjunction stehen, 2 große silberne und 2 große bronzene Medaillen als Ehrenpreise gevidmet.

A Krimm félsziget borai. Oroszországnak ezen igen kiváló vidéke az egyedüli, hol a bortermeles nagyobb mértékben általában lehetséges és szerfőlt elhanyagolják. A bortermeles nagybárá mostoha bánásmódban részesül e vidéken, ami annál is inkább sajnálatraméltó körülmény, mert az összes feltételek advák, melyek kitűnő borok termelését lehetségessé teszik, úgy hogy Oroszország az összes délvidéki édes- és alkoholdus borokkal megállhatná a versenyt. Talaj, éghajlat és gyakori csapadékok rendkívül elősegíték a bortermelest, nagyjában mégis savanyu, semmitmondó borokat nyernek. Az egész bortermelest a szőlő maga végzi. Senki sem tördök azzal, hogy mi lesz belőle, trágyázásra senki sem gondol, különben sem történnék semminemű intézkedések a szőlőnek tápanyagokkal való ellátását illetőleg. A tőkét 3,4 méternyi távolságban ültetik el egymástól, a metszést minden szakértelmet nélkülöző tatárok végzik. A kertészek sokkal lustábbak, sem hogy valaminek utána nézzenek és a metszést sem maguk végzik. A tőke 6—8 fűrtöt termel és ugynevezett homoki bort nyújt, mely nagyon silány ital. A tőkét kivétel nélkül 2—3 szemre metszik, még pedig úgy, hogy csak kis fűrtök fejlődhetnek, mert az ottani éghajlat alatt tudvalevőleg csak a 3., 4. vagy 5-ik szemből fejlődnek szép fűrtök. Ha a metszés nem karikára történnék, hanem a csapos és czombos művelést is alkalmaznák, megkészszerződnek vagy háromszor annyit tenne ki a termés és a minőség. Mindennek legfőképen a lustaság

az oka. Így jártak el már Katalin czárnő idejében s ezt az eljárást követik most is. Ilyképen önként felmerül az a kérdés, hátrányosabb-e a tőkere nézve, ha 15—18 fűrtöt termel, mintha 15—17 két méter hosszú venyigét hajt. Hol pazaroltatik több erő? Mindenképen a második esetben. És mindezen hosszú venyigék azután levágnak, mielőtt egyszer kifejlődtek és fává értek, úgy hogy csupán 6—8 csap marad meg. Azon ellenvetés, hogy a tőkének a gyökerek erősítése czéljából szüksége van sok ágra, igazolt ugyan, de akkor csak a vadhajtsókat kell meghagyni és ugyanazt érik el és amellet még fűrtöket is nyerünk. Az egész erőt haszontalan fára fecsérlik, a talaj ez által nagyon elgyöngül és végül tüzelőfát nyernek.

Jede Beleuchtung ist unangenehm. Wenn man Jemanden haßt, ist man froh, wenn man ihn nicht sieht, wozu die Beleuchtung? Wenn man Jemanden liebt, ist man froh, wenn einen die anderen Leute nicht sehen, wozu die Beleuchtung? Die übrige gleichgültige Welt nimmt sich im Halbfinstern noch am erträglichsten aus, wozu also die Beleuchtung?

Das weiße Herz. Ein Ednorrer spricht bei einem reichen Bankier vor und weiß ihn durch egefeinde Schilderung seiner traurigen Lage berart zu rühren, daß er seinem Kammerrdiener flingelt und ihm schlüchzend zuruft: „Werf den Kerl hinaus — er zerbricht mir das Herz!”



Köszönetnyilvánítás.

Fogadják mindazok, különösen az igen tisztelt testületek, kik boldogult édes atyánk néhai

Hötzel József

urnak,

f. évi október hó 16-án véghez ment temetése alkalmából oly nagy számban megjelenni, és ez által is részvétükkel nagy fájdalmunkat enyhíteni kegyesek voltak, ez uton hálás köszönetünket.

A gyászoló család.

Bőrszékikar és butorbőrsajtolás

KENDI A.

Budapest, IV., Károly-utca 2, evang. iskola-épület.

Allandó nagy készletek **valódi bőrszékikar** és karosszék-ekben az eddiginié sokkal **olcsóbb árban.**

Vidékre is pontos kiszolgálás.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemeze a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásúnak bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megőrjí a betegét a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközöli. Ezen tulajdonságának köszönhető a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalmában erősebb ásványvizet, mint a **seitersi, gleichenbergi, tődőbajokban**, különösen **tüdővérzések**nél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeteiben, különösen a leglátogatottabb **Görborsdorffban** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapestén: **dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Póór, dr. Kéty, dr. Barbás;** Bécsben: **dr. Bamberger, dr. Duschek,** stb. a legjobb eredményel alkalmazták a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

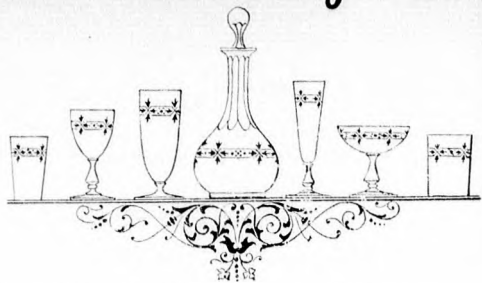
präservatív gyógyszernek bizonyult **Járványos betegségek** idején.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos **Édeskuty L.** cs. és k. és szerb k. udv. ásvány- víz-szállítósnál, Budapest.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

Sajtott ékes kristály üveg



Schreiber J. és unokaöcscsei
legujabb gyártmánya

Budapest, IV., régi posta-utca 10. szám

Bécs, IX., Lichtensteinstrass 22/24

Prága, Heuwegplatz Nr. 27 neu.

Ujman berendezett teljes és gazdag választéku raktár
mindennemű üvegárukban

vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

Kaphatók ugy saját raktárainkban, mint minden elő-
kelőbb üvegkereskedésekben helyben és vidéken.

Árjegyzékek ingyen és bérmentve.

CHRISOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

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

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

• Kostenüberschläge gratis. •

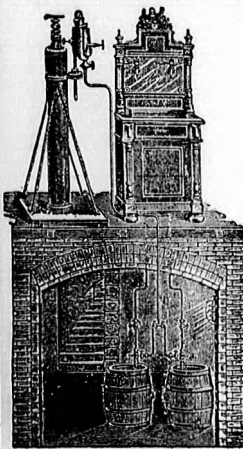
Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.

Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.



SEC

SEC

Talisman
TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}
Promontor
(Budapest.)

DEPOSE.



BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV., Városház-tér 4. és Calvin-tér 4. sz.

Ajánlják szállodás, vendéglős és kávék urak figyelmébe nagy raktárukat
mindennemű konyha- és háztartási cikkekben, főző-edényekben, asztalszereken,
valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon-összeköttetés

Főüzlet 54—23 sz.

Fióközlet 63—65 sz.



Árjegyzék

bérmentve és ingyen.



Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

HIVATALOS RÉSZ.

A »Budapesti Kávésipartársulat« f. évi október 22-én délután 3 órakor Némái Antal ipartársulati elnök vezetésével tiszteltet a belügyminis-ternél a járdafoglalási szabályrendelet jóváhagyását kéri.

A küldöttség vezetője a következő beszéd kíséretében nyújtotta át a kérvényt:

*Nagyméltóságú Minister Ur!
Kegyelmes Uram!*

A budapesti kávésipartársulat azon tiszteletteljes kérelemmel járul Nagyméltóságod elé, hogy lenne oly kegyes azon járdafoglalási szabályrendeletet elfogadni, a melyet a székes-főváros tisztelt közgyűlése 1896. évi február 19-én és 20-án és utabban az 1897. évi október hó 6-án tartott ülésében egyhangulag elfogadott. Mert ha azon szabályrendelet lépne életbe, a mely tévesen terjesztett Exellentiaidhoz jóváhagyás miatt, akkor a járdafoglalás csak illúzió lesz, mert olyan üzletlajdonosok is el fogják veszíteni ezen jogot, kik azt már vagy 30 éve bírják, a közönség kényelmére, mint pl. a Camon (a szép-utcában), a Vadász-kürt (az aranykéz-utcában), a Károly-kávéház (a József-téren) stb., sőt a Ferencz József-rakparton, a corsón is nagy részben megszűnne a járdafoglalás, a mit leginkább az a közönség vesz igénybe, a melynek sem módja, sem ideje nincsen a távolabb eső Városligetet, Margit-szigetet, Svábhegyet vagy más ilyen üdülő helyet felkeresni. Ezen kevésbé vagyonos osztály, az ugynevezett közép-osztály volna leginkább sújtva, ha azon szabályrendelet lépne életbe, a mely tévedésből került Nagyméltóságodhoz jóváhagyás miatt.

A most felterjesztett szabályrendelet teljesen megóvjá a nagyközönség érdekét, hogy az senkit ne sértsen. Hiszen a 2. §. elején ki van mondva, hogy járdafoglalás csak ott engedélyeztetik, a hol az közlekedési akadályt nem képez, sőt minden egyes engedély megadásánál a bizottság tart helyszíni szemlét, a melyben képviselve van a kerület előjárósága, a székes-főváros mérnöki hivatala, a ker. választmány és a m. kir. államrendőrség.

A mikor bátor vagyok Nagyméltóságodnak kérésünket írásban is átadni, újolag kérjük, lenne szives ugy a közgyűlés egyhangu óhajának, mint a mi kérelmünknek, a mely kérelem részben a nagyközönség érdekét is képviseli, eleget tenni.

A kérvény szövege a következő:

Nagyméltóságú Minister Ur!

Budapest székesfőváros törvényhatósága 1896. évi február 19. és 20-ikán tartott közgyűlésén elfogadott egyhangulag egy szabályrendeletet a járdafoglalásra vonatkozólag, mely szabályrendeletet a középítési bizottság is ajánlott.

Ugyanez alkalommal egy másik szabályrendelet is felolvasatott e tárgyra vonatkozólag, a melyet a közmunkák tanácsa hozott javaslatba, de a közgyűlés nem fogadott el.

A szabályrendelet jóváhagyás végett Nagyméltóságodhoz lett felterjesztve és egyidejűleg utasította a tanács kerületi előjáróságokat, hogy az új szabályrendelet szerint adják meg ezután a járdafoglalási engedélyeket az aziránt folyamodóknak.

Ekkor kiderült, hogy nem a közgyűlés által egyhangulag elfogadott szabályrendelet lett Nagyméltóságodhoz jóváhagyás végett felterjesztve, hanem téves expedíció folytán az a szabályrendelet terjesztetett fel, a melyet a közmunkák tanácsa javasolt, de a melyet a közgyűlés nem fogadott el.

A székes főváros tanácsa amidőn a tévedésről meggyőződött, azonnal visszavonta a kerületi előjáróságoknak kiadott rendeletét és újabb utasítást adott, hogy további intézkedésig a megelőző években érvényben volt szabályrendelet értelmében adják meg az 1897. évre is a járdafoglalási engedélyeket.

A székesfőváros törvényhatóságának 1897. október hó 6-án tartott ülésében tárgyalott újabban ezen ügy, miután már a tévesen felterjesztett szabályrendelet Nagyméltóságod jóváhagyási záradékával ellátva ismét leérkezett — és egyhangulag elhatározta a tanács jóváhagyó javaslata ellenére — hogy ezen ügy újból felterjesztessék Nagyméltóságodhoz azzal a kérelemmel, hogy a közgyűlés által egyhangulag elfogadott szabályrendeletet méltóztatssék legkegyesebben a jóváhagyási záradékkal ellátni.

Mely tisztelettel alulírottak, kik ezen ügyben legközelebről vagyunk érdekelve, azzal az alázatos kéréssel fordulunk Nagyméltóságodhoz, hogy ezen újabban felterjesztett szabályrendeletet legkegyesebben jóváhagyani méltóztatssék.

Kérésünk támogatására bátorkodunk megemlíteni, hogy főleg a közönség érdeke kívánja, hogy a járdafoglalás oly alakban mint az újolag felterjesztett szabályrendelet meghatározza és a melynek jóváhagyását kérelmezzük, engedélyeztetessék illetve jóváhagyást nyerjen, mert pl. a IV. és V. kerületekben, hol kevés az üdülőhely és a Városligettől is távol esik, a közönségnek nem igen marad más helye mint a kávéházak vagy a vendéglők előtti terasse-ok, a hol a nyári melegekben egy kis szabad levegőt élvezhetnek, miáltal a közegészségnek is szolgálnak.

Bátorkodunk továbbá felemlíteni még azt is, hogy a fentebb említett kerületekben a most kérelmezett alakban fennáll a járdafoglalási módozat már hosszú évek óta, anélkül, hogy panaszra okot szolgáltatott volna

akár köztisztasági, akár közrendészeti vagy pedig forgalmi szempontból, hanem igenis szolgált a nagy közönség üdülésére és szórakozására, különösen pedig a közönség azon rétegének, a melynek nincs módjuk és idejük költségesebb üdülő helyeket felkeresni a meleg nyári idény alatt.

Végül még azt is szükségesnek tartjuk kérésünk támogatására megemlíteni, hogy a modern kor igényeinek megfelelően berendezett és nagy költséggel kapcsolatos üzletünket képtelennek lennünk fenntartani és az állambáztartás terheinek viseléséhez hozzájárulni, ha a nyári idény alatt nem lennének fogyasztó vendégeink, mert fel nem telezhető, hogy a nagy melegekben a publikum zárt helyiségekbe beüljön!!

Alázatos kérésünk megújítása mellett maradjunk Nagyméltóságodnak alázatos szolgálja

a »Budapesti Kávésipartársulat«.

*Némái Antal
elnök.*

Jour-fix.

A »Budapesti kávésipartársulat« f. cz. tagjai ez uton is figyelmeztetnek, hogy a társulat rendes havi társasvacsorája november 5-én a

Drexler-féle Andrássy-ut 25. sz.
a. vendéglő külön termében
lesz megtartva.

Az elnökség.

„Bocsássátok hozzám a kisdedekeket.“

A felebaráti szeretet és szép mondásának megszívlelése birta rá François Lajost promontori pezsgőbörgyárost, midőn a »Budapesti Kávésipartársulat« jour fix-ein f. évi október hó 22-dikén első ízben történt látogatását megörökíteni akarván, a budapesti kávéházak elárult gyermekeinek téli felruházására 100 frtot adományozván, egyuttal azt is indítványozta, hogy miként ez már a vendéglősöknél évek óta történik, a kávékos is rendezzenek minden egyes társas összejövetelük alkalmával játékonnyelű gyűjtést.

A derült társaság hangulata, amelyben François e valóban fejedelmi adományát a játékonnyelű oltára egyszerű, minden frázistól ment rövid beszéd kíséretében letette, egyszerre ünnepre változott át. Nyolczvan év óta ilyesmi a társulat történetében meg nem esett. Az elnök, Némái Antal, megindulástól remegő hangon alig tudta köszönő szavait elmondani és könnyező szemekkel indult végig a hosszú asztal mellett pénzt gyűjteni — a szegény pinézerek elárult gyermekeinek téli ruhájára.

Ez az esemény sok mindenfélét juttat eszünkbe. Eszünkbe juttatja, hogy midőn a „Budapesti Pinczer-Egylet” ugyancsak François Lajost tiszteletbeli tagjává választotta, a kitüntetett hasonló fejedelmi módon mondott köszönetet: eszünkbe juttatja, hogy midőn a nyugdíjgyesület alapjait a budapesti kongresszuson lerakták, a kongresszust vendégül hívta hazába, családja tagjaival szolgáltatta ki magyaros vendégszeretettel François Lajos, s hogy az ebéd végén 100 frtot tett le az országos nyugdíjgyelet javára és végül eszünkbe jut, hogy személye soha és seholssem hiányzik, ahol vendéglős, kávésvagy pinczer érdekekről van szó.

De eszünkbe juttat más is! Emlékeztet, hogy François sohasem kereste a nyilvánosság előtti jótékonyág gyakorlását. Kis körben, abban, amelyben maga is él, gyakorolja azt, s a reklám nem vette még ajkára nevét. Csak azok tudnak róla, akik egyuttal ismerik is. És ez jól is van így.

A hálás elismerés, melyet e részről nyer, legyen az ő legnagyobb s a kisdéd árvák ajkáról hangzó hála, akiket tétvével a tél fájdmalms hidege ellen öv meg, ez emelje lelkét, midőn isteni sugallatot követve, odaadja a magáét másnak, hogy jót, nemeset és szépet tegyen.

Wagner József.

A „Budapesti kávésiptársulat” jour-fixe.

A „Budapesti kávésiptársulat” tagjai a hosszú nyári szünet után f. évi október hó 22-dikén este 8 órakor a dohány- és sip-utca sarkán levő Weingruber-féle vendéglőben gyűltek össze első ízben társasvaacorára. A rendkívüli érdeklődés, amely az estély iránt a társulati tagok részéről nyilvánult, a nagy számban megjelent vendégek, az öszinte öröm és melegség, a melylyel a megjelentek egymást üdvözölték, újra csak azt bizonyították, hogy a társasvaacorák intézménye bevált, vonzerejük évről-évre emelkedik és hogy a társulati szellem és kollegiális összetartás érzetének ezek az esték a legjobb előmozdítói. Emellett szől másrészt ekes bizonyítékul annak érdeklődés is, a mely ez esték iránt a kávésiptársulati üzleti összeköttetésben levő más iparágak képviselőinek megjelenésében nyilvánul, a kik most már majdnem minden összejövetel rendes vendégei közé tartoznak. Mig a régebben tartott estélyeket többnyire ipari ügyek megbeszélése töltötte be, a minek haszna a közérdekek szempontjából csak üdvös és hasznos lehet, addig az ez évi társas estély két körülményt van hivatalva emlékeztetessé tenni.

E két körülmény közül az egyik, ama nagyelkű, sőt mondhatni fejedelmi adomány, a melyet François Lajos promontori pezsgőgyáros a jótékony-ság oltarára a kávéházi segédek elarvult gyermekeinek téli felruházása céljából tett le és a melylyel lapunkban első helyen külön is foglalkozunk, a másik pedig ama körülmény, hogy a legelőkelőbb iparosok keresni kezdik a személyes érintkezés kávé-saíkkal is, mint fogyasztók, egyik legfontosabb körével. François Lajosnak és Törley Józsefnek, Bokros Károlynak a kőbányai polgári serfőzde képviselő-jének megjelenése e közeledés legfőbb bizonyítéka és nem lesz bizonyára senki, aki be ne látna, mily nagy jelentősége van ily három kiváló és nagynevű gyáriparos megjelenésének a mi körünkben. Messzire vezetne ugyan bennünket, ha annak fejtegetésébe akarnánk bocsátkozni minő előnyökkel fog járni e közeledés mindkét részre, annyit azonban már most is megjegyezhetünk, hogy a mily öröndetes, sőt meglisztelő ezen előkelő iparágak képviselőinek megjelenése magunkra a kávésvokra nézve, epoly kiszámíthatlan hasznossá válhatik ama iparágaknak is, ha felvevén a versenyt a külföld termékei ellen, a saját produktumaiknak a fogyasztókkal való személyes érintkezés által igyekeznek hivatkozni.

Az estélyről szóló részletes tudósításunk a következő:

A budapesti kávésiptársulat tagjai az ez évi első társasestélyen rendkívül nagy számban jelentek meg, úgy hogy még a Weingruber-vendéglő különben elég tágas külön terme is majdnem szűknek bizonyult. A ház tisztaságának és rendezettségének, kit szerető gyermekei korára való tekintettel minden nagyobb emociótól öríznek, Weingruber József és Dukász Mihály fogadták a vendégeket. Megjelentek: A kávésiptársulat tagjai közül. Némai Antal elnök, Pickler Ármán alelnök, Harkai Mór pénztáros, Holstelen Zsigmond ellenőr, Kleinlein Károly, Glaser Fülöp, Arvai Ottó Ede, Hanus Béla, Herrmann Mór, Gruber Károly, Tihanyi József, Weisz Gyula, Wagner József, Krausz testvérek, Fleischmann Gyula, Drechsler Béla, Holzer Ede, Kutschera Mihály, Pertl István, Pollák Sámuel, Tauber Samu, Klein József, Schanzer Samu, Stowasser K. ipar-

GYUFA

Kávésv és Vendéglős uraknak

Svéd gyufáimál legjobb minőségű gyartmányút 100 skatulya I. sz. 45 kr. II. sz. 50 kr. III. sz. 55 kr. **Vörös fejű** legjobb minőségű szelben is égő 100 skatulya 45 kr. I. sz. 50 kr. továbbá a legkedveltebb rezeczet kőn és kőn nélküli gyufákat, valamint saját gyarmány **fogványok** lapos, gömbölyű, kemény és puha fából, a legolcsóbb árban, csakis

Deutsch Markusnál VII. Dob-utca 1. sz. Alapítottott 1880. évben.

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

KRONDORFI



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyu viz
a bor vegyítésére
legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőízűt kölesönöz.

Budapesti raktár:

V. kerület, Zoltán-utca 10. szám.

Főképviseelő a magyar korona területén:

Schneider Szigfried.

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón

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

Ablaktisztítás bértelben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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

Korona-pezsgő.

Próbáládák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postállomására 3 frt utánvéttel.
— Viziontelárusítóknak megfelelő árendegedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főútel váci körút 12, főútel váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrásy-út 29. — Raboch Sándor keresési út 11. — Sallay István keresési út. — Török Bódog keresési út. — Dlosy Kálmán keresési út 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre álló út 73. — Czekkel Ferencz nefelejcs útca. — Steurer Antal rózsá-utca. — Galizier Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főut. valamint a legtöbb fűszer- és csmege-üzletben.

társulati választmányi illetve rendes tagok, továbbá Szeemerényi István ipartársulati titkár, Wagner József, a társulat hivatalos lapjának szerkesztője és F. Kiss Lajos. Vendégek voltak: A Louis François és társas promontori pezsgőgyáros czég képviselőiben François Lajos, François Cásár, báró Seltenmayer és Paris Vilmos, a promontori Törley-pezsgőgyár képviselőiben Törley József gyartulajdonos és képviselője ifj. Sacellary György, Bokros Károly, a kőbányai polgári serfőzde képviselője, Fischer Mór, Blau Ignác, a budapesti kávésvégekek helyközvetítője, Fischer Miksa tojás-nagykereskedő, Gindert István jégsekretygyáros, Adler Vilmos, a Ruda Blochmann czég képviselője, Peissel Henrik, a müncheni „Pschorbräu“ magyarországi vezérképviselője.

Fél kilenc felé a vendégek a díszesen terített asztaloknál helyet foglalván, csakhamar a legkedélyesebb hangulat vette át uralmát, mely mindvégig meg is maradt az estélyen. Alig hangzott el az első pezsgőpalackok durrogása, a melylyel a megjelent pezsgőgyáros vendégek tartották jól a társaságot, midőn általános figyelem közt Némai Antal ipartársulati elnök állott fel szólásra, a következő beszédet intézve a megjelentekhez:

Igen tisztelt Vendégeink!
Szeretett Collegáim!

Körülbelül négy hónapja immár annak, hogy az utolsó társasvaacorán együtt voltunk. Most, hogy a tél közeledtével újra egybegyűlvé, azokat újra megkezdjük, a legelső öröndetes körülmény, a melynek okvetlen kifejezést kell adnom, az, hogy társasvaacoránk a mai est után itélve, a jövőben még az előzőknél is szebbeknek, sikerültebbeknek és látogatottabbnaknak ígérkeznek, mert ime ez a külön helyiség is, a mely pedig egyike a legnagyobbaknak, a mely rendelkezésünkre áll, alig képes bennünket magába fogadni. Ezt a körülményt örömmel konstátálnom már azért is jól esik, mert hiszen jól tudjuk mindannyian, hogy volt olyan korszak is ipartársulatunk életében, még pedig nem is olyan nagyon régen, midőn a hangulat, a közfelfogás ezen összejöveteleinknek nem igen kedvezett, azokon csekély számban jelentünk meg, és hogy — ha azok, a kik megjelentek, jól is mulattak egymás közt, — a társulati tagok egyik legnagyobb része idegenül állott azokkal szemben.

A másik öröndetes ténykönt azt állapíthatom meg, hogy daczára a rossz nyári üzletmenetekre mindenfelől felhangzó panaszoknak, mindannyian, mint viharezett katonák, a legpompásabb színbén jelentünk meg, hogy tehát a rossz üzletek egészségünknek nem igen ártottak. (Éljenzés. Általános derűtség.) Be kell azonban, még pedig öszinte örömmel ismerem azt is, hogy noha estélyeink alkalmával azelőtt is voltak vendégeink, kik nem tartoznak ipartársulatunkhoz, ily sok és kiváló vendégeink mint ma, eddig még sohasem voltak. (Éljen François, Éljen Törley felkiáltások!) Igen tisztelt uraim! En a François testvérek, Törley József, Bokros Károly látogatását, kik egytől-egyik oly fontos iparágakat képviselnek, igen fontos és felette kedvező jelnek tekintem a jövőre nézve, mert azt látom belőle, hogy iparunknál hála Istennek nem állunk egyedül a társadalom közepén, hanem magunkra sikerült immár vonunk a mi iparunkkal összeköttetésben álló iparágak előkelő képviselőinek figyelmét is. Biztató jövőnek nézhetünk elébe, ha a dolog tovább is fog fejlődni. Sz azért nemcsak örömmel látom vendégeinket körünkben, hanem köszönetemet is fejezem ki nekik meglezésekért, poharamat reájuk és ipartársulatunk minden egyes tagjának jóvoltára emelem fel. Adja Isten, hogy a négy rossz nyári hónap után bekövetkezendő téli hónap teljes erővel és egészségleg használhassák ki. Az Uristen tartsa meg mindnyájukat soká, soká. (Hangos, lelkes éljenzés.)

A nagy tetszéssel fogadott elnöki megnyitó beszéd után az ipartársulati köztitiszteletben álló pénztáros Harkai Mór melöghangú beszédben a megjelent vendégeket, különösen pedig a magyar pezsgőbörgyártás két kiváló képviselőjére, François Lajosra és Törley József-re emeli fel poharát (Éljenzés)

François Lajos állott fel utána szólásra. Azon kezdte, hogy bár francia földön született és nevelkedett, hálat ad az isteni Gondviselésnek, mely őt magyar földre vezette, a hol egy oiy második hazát nyert, melynek fiával büszken és boldogan vallhatja magát, a melynek nyelvét megtanulni, minden rögét szeretni szent kötelességének tartja. Szeretne ugy beszélni, a mint szivében érez, de bár ismeri a magyar nyelv kimeríthetlen szépségét, még sem tudja azokat az ilyen meglisztelő fogadlatias utáni megindultságában kellően felhasználni, azért inkább ezzel a mondással fejezi be szavait:

Csak esőkolni való ez a magyar nemzet, Ennél az Uristen különbet nem nemzett. Ez a nemzet piczi, de ragyog, Örülök, hogy annak én is tagja vagyok.

Hévvél és lelkesedéssel előadott szavait olyan zugó taps és éljenzés követte, hogy a társaság tagjai meglepetten néztek egymásra. Ujság az ilyesmi. De meg van a magyarazata. Az a sajátos, idegenszerű de édesen behelző akcentus, mely

meglep, de meghódít is a mikor francia ajkáról hangzik lígán szép anyanyelvünk, a pillanatnyi gyorsasággal kipattanó lelkesedés, mely 'ép úgy jellemzi a francziát mint a magyart, legjobb, sőt egyedüli magyarzata annak a gyors hódításnak, a melylyel François Lajos a jelenvoltak szívét magához ragadta. Ennek a beszédnek hatása alatt emelkedett fel a következő szónok

Páris Vilmos, ki a következő beszédet mondotta:

Mélyen tisztelt Uraim!

Midőn az önök tiszteletreméltó társaságában mint vendég ez alkalommal először megjelenni szerencsés lehettem, engedjék meg, hogy magamat egyúttal mint Louis François promontori pezsgőgyáros (Éljenzés) munkatársa bemutatthassam. Noha ma először jelenek meg Önök közt, azt hiszem joggal és szerénytelenség nélkül tételezhetem fel, miszerint nem vagyok Önök előtt teljesen ismeretlen, mivel talán mindnyájuk előtt ismeretes lesz, hogy immár több mint tizenegy évet töltöttem a kávésiparral sok tekintetben rokon vendéglősipar szolgáltatában, a hol is feladataimnak nemcsak erénytelen szorgalommal igyekeztem eleget tenni, hanem a mint erre önéreztelen hivatkozhatom, annak meg is feleltem és eredményeket értem el. Ezen hosszú idő alatt, melynek nagyobb részét a promontori Hagenmacher, a másikat pedig legutóbb a kőbányai polgári serfőde szolgáltatában töltöttem el, elég és kellő alkalom volt palacsztörőseim útján a székesfőváros tisztelt kávésaival megismerkedni és szíves előzékenységgel tapasztalni. Noha ebből összekötetésünk ép úgy mint a székesfővárosi fűszerkereskedővel csak indirekt volt, azért ma mégis örömmel hivatkozom és emlékezem vissza erre a multra. Örömmel különösen azért, mert remélhetem, hogy most, midőn a polgári serfőde szolgáltatást elhagyva, régi-sörös foglalkozásomat letezem, hogy most már mint pezsgős Louis François kedves barátom szolgáltatában fejtsem ki ezután tevékenységemet, a székesfőváros igen tisztelt vendéglősei, kávéjai és egyéb fogyasztó körében remélhetem, hogy ennek a zászlónak szolgáltatában, a melyet már régtől fogva követek ugyan, de kibontani még nem volt alkalmam, számíthatok egyebek közt az Önök jóindulatú barátságára és hatékony támogatására is. Erre számíthatni vélek azonban azért is, mert hiszen nem valami új lobogóval kezembem jövőm körükbe, a mely eddig ismeretlen volt, hanem olyannal, a melyet nemcsak itthon, hanem a külföldön is mindig csak tisztelet koronázott, lépésről-lépésre siker és becsülés kísért, s a mely zászlónak urala egy országszerte tisztelt és kiváló tevékenységű iparos. Mindennek dacára azonban nem megdondolás nélkül léptem erre a nekem új és szokatlan pályára, mert tudtam, hogy nagy feladatra vállalkozom, a midőn ennek a jőhrnevi gyárnak fejlődését és virágzását akarom mint munkatárs előmozdítani biztossá tenni. Ebben a munkámban szükségem van az Önök támogatására, a melyet nemcsak az Önök szíves fogadását folytathatok, hogy Magyarország biztossá tartsanak, hanem azért is, mert hiszen az Önök hazafiassága bizonyára meg fog nyilatkozni akkor, a midőn tulajdonképp egy nagyfontosságú magyar iparág érdekeiről van szó. És azért, midőn szívesly fogadtatásomért újlag is hálás szívvel mondom köszönetet, újra is arra kérem e társulat érdemes tagjait, részessenek engem kegyes pártfogásukban, a melyet előbbi foglalkozásom terén az érdekeltek részéről osztatlanul birtam s akkor munkám az Önök körében is bizonyára eredményes lesz. Poharamat a budapesti vendéglők, kávéások és ezek pincézereinek boldogulására ürítem. Éljenek! (Hangos, szünni nem akaró éljenzés.)

Néma i Antal elnök állott fel erre másodszer a következő beszédet mondván:

*Tisztelt Vendégek!
Szeretett Ipartársulati tagok!*

Nem régen, hetekkel ezelőtt szeretett hazánk olyan helyzetben volt, hogy bizvást el lehetett mondani, hogy napokon keresztül a világ központja volt. Ezekben a napokban járt ugyanis nálunk a világ egyik leghatalmasabb és legműveltebb nemzetének császára II. Vilmos német császár, a ki az első volt, a ki kijelentette ország-világnak, hogy Magyarország oly ország, a melylyel, a melynek műveltségével és iparával a világnak számolnia kell, s melynek népet méltán lehet a világ kultúrnépei közé sorozni. Ennek a magas helyről jött kijelentésnek értéket igazán megbecsülni csak akkor tudjuk, ha elgondoljuk, mennyire más nézetek és felfogások uralkodtak hazánk és népünk jelentősége felől mindenfelé. Hogy azonban ma, hazánk ezredéves fennállása után ilyen elismerésben részesülhettünk, hazai iparunk hatalmas fellendülésének igényel nagy része van, a melynek egyedül köszönhetjük, hogy míg azelőtt majdnem mindent a külföldről kellett importálnunk, e kényszerhelyzet alól ma már majdnem teljesen felmentettük magunkat, s ma már nem vagyunk kénytelenek nyersen kivitt termékeinket milliók árán visszaszerezni. Jogos reményünk lehet arra, hogy ezen viszonyaink csak még jobban ki tognak fejlődni és hogy Magyarország az ipar terén a versenyt minden tekintetben ki fogja állani, iparunk a külföldével teljesen egyenrangú lesz. Ezáltal hazai iparunk egyik olyan ágára akarok reámutatni, melynek két legelőkelőbb képviselője van jelen, a mely daczára annak, hogy mindössze 10—15 éves multtal bír, és a nagy szakismereten kívül óriási befektetésé-

**Legjobb minőségű
alpacca- és china-ezüstárukat**
ajánl
HERRMANN J. L.
cs. és kir. udv. és orsz. érczárú gyári raktára
Budapest, IV. váczi-utca 24.



Évveszközök, bors- és só-tartók, leveses - csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálczák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvillák stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

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

SCHULEK SÁNDOR
működés mester
Budapest, VII. király-utca 3. szám

ajánlja a vendéglős és szállodatulajdonos uraknak dús választékú raktárát mindennemű

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

Továbbá mészárosok és hentesek részére mindenfajta

kést, fenőket és vágófejszéket.

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

Bármínő javítást legjobban és legjutányosabban eszközölök.

Cs. és kir. szab.
teke-asztal- és dákó-gyár
Naleszni Gyuláné és Társa
Budapest, Király-utca 27. szám.
Alapított 1852. évben.

Ajánlja magát a t. cz. kávéháztulajdonos uraknak kávéházaik
újjaalakítására,
billárdok, dákók és egyéb
kávéházi berendezés
elkészítésére.

Csupán jó és szakszerű munka.

Dr. Ludwig Willibald
első nagymarosi pezsgő-pinczészete

ajánlja elismert kitünő minőségű védjegyzett pezsgőborait:

Metropole
és
Préda

Kapható a fővárosban és a vidéken mindenütt.

Főképviselő: HUNKE JÁNOS
IV. ker., Lipót-utca 45.

ket igényel, a legjobb uton van arra, hogy a külföldivel teljesen egyenrangúvá váljon és terményeivel amannak elsőbbségét kétséssé tegye. Érttem ezalatt a magyar pezsgőborgyártást, melynek két különösen kiváló képviselőjét van szerencsénk körünkben tisztelhetni. (Éljen François Lajos! Éljen Törley József!) Én nem keresem, sőt nem is érzek hivatottságot annak eldöntésére, hogy a kettő közül melyik a jobb, hanem csak azt a tapasztalatot akarom kifejezésre juttatni, hogy mind a két czégnél termékei nemcsak itt és a vidéken is egyformán jó hírnévnek örvendenek, hanem asztalunknál is az egyik csak oly jónak bizonyul mint a másik. Azért is csak örömlőnknek és büszkeségünknek akarok kifejezést adni a felett, hogy két ily előkelő iparos közöttünk időzik, a kiktől sokan, igen sokan példát vehetnének. Poharamat Törley József és François Lajosra emelem. (Éljenhez.)

Törley József a felköszöntőre következőleg válaszolt:

Igen tisztelt Uraim!

Megvallom, igen tisztelt uraim, hogy nehezemre esik az elhangzott ékes szónoklatok után szót emelnem, mert különben is nem a szó, hanem a tett emberek. Sok bizonyosságot szolgáltathat erre nézve multam. Különben is nem azért jöttem az önök körébe, hogy talán ezáltal üzleti előnyt biztosítsak magamnak, hanem egyedül azért, mert már régi vágyam Önökkel megismerkedni, a mihez jó akaratom soha, mindig csak az időm hiányzott. Ebben is csak praktikus üzletembernek tartanak. Ez alkalommal csak arra kérem az urakat, tartsanak meg engem tartós jóindulatukban és engedjék meg, hogy e díszes ipartársulat tagjai közt minél gyakrabban megjelenhessek. (Éljenzés) Idejövetelemmel csak őszinte magyar szívekkel kerestem, rendkívül örövendek, hogy azokat meg is találtam, s megismerkedhettem az ipartársulatnak tagjaival, a kik büszkén mondhatják el, hogy iparukat és a kávéházaikat oly magas színvonalra emelték, a melyről Európa méltán vezinve példát. Ezért poharamat a kávéipartársulat tisztelt tagjainak jóvoltára emelem. Tartsa meg az Isten mindnyájukát jó egészségben. (Élénk éljenzés.)

Felköszöntőket mondtak még ezután Píklér Armin alelnök, F. Kiss Lajos Némai Antalra, Harkai Mór az ipartársulati tagok összetartására, Tihanyi József François Lajosra és Törley Józsefre.

Bokros Károly a szüntelen megnyilatkozó közkivánnalonnak engedve, a következő beszédet mondotta:

Igen tisztelt Uraim!

Társaságunk egyik tiszteletreméltó alakja egyik korábbi felköszöntőjében rólunk vendégekről is és így rólam is megemlékezett s azért engedjék meg, hogy az ő vagyis a vendégek nevében, szíves szavaierő köszönetet mondhassak. Hogy ezek a jour fixek különösen mire jők, azt hiszem határozottan megmondani sem lehet s azért én főzéljüket abban látom, hogy látogatóik kedélyesek legyenek, a barátság fonalai pedig minél szorosabba fűződjének. Azért azt hiszem, egybejöveteleink czélját csak akkor érjük el igazán, ha egyik vagy másiknak előtérbe tolasa nélkül egymást egyforma lelkesedéssel életjük s kívánunk egymásnak szerencsét. A fősúlyt csakis a kedélyre és barátságra fektetjük. Egyik előttem szóltott teljesen egyetérték abban, hogy Budapest kávéipara rendkívül fejlődött és Európának mintául szolgálhatna, de kiemelnem kell ezt, hogy egészen hasonlóan állunk vendéglőinkkel és szállodáinkkal is, a melyek ma már a székesfővárosban európai niveau állanak, s hogy ilyformán sem vendéglőseinknek, sem kávésaiknak nincs okuk szégyenkezniük. Poharamat a vendéglős- és kávéipar jóvoltára emelem. (Éljenzés.)

S ezzel a hivatalos (jobban mondva hivatalos komolysággal éladott) felköszöntők sora bezárdott, s kezdetűket vették a zöld (vad?) toasztok, a melyekben Fischer Mór, Píklér Armin, Páris Vilmos, F. Kiss Lajos, stb.ien egyforma buzgósággal osztozkodtak, migsem François Lajos (lapunk első helyén méltott) fejedelmi adományával az estnek emelkedett hangulatu befejezést adott.

F. Kiss Lajos.

A tejről.

II.

Oly tej, melynek extractfajsulya 134 föle emelkedik s melynek extracttartalma kevesebb 12%-nál, már részletesen lefőlözöttnek tekintendő, meg ha az egész tej fajsulya normalis is. Erősebb, ben lefőlözött tejek extractfajsulya meghaladhatja az 14, és teljesen lefőlözött tejeknek extractfajsulya meghaladhatja az 15 számot is. Ha végre megemlítjük azt, hogy gyakran colostrumot is iparkodnak elárusítani vagy legalább olyant, mely még nem alakult át teljesen tejjé, amit azáltal akadályozhatunk meg, hogy a czukor protein illetve a zsírmintes extract számára nemcsak a minimum, hanem maximum-számot is — tapasztalataim szerint ez utóbbira 86, illetve 93%-ot — megállapítjuk, akkor abba a helyzetbe jutunk, hogy a következő határszámokkal a legtöbb jelenleg észlelhető kihágásokat, a tudomány jelen állásának megfelelő biztossággal felismerhetjük. Hamisítatlan

tej az amelynek fajsulya 15%-nál legalább 1-029 s legfőlebb 1-0345; extracttartalma legalább 12%; zsirtartalma legalább 2,8%; cukortartalma legalább 7-5% és legfőlebb 8-6%; zsirmentes extracttartalma 8-2% és legfőlebb 9-3%; extractfajsulya 1-34 és savfajsulya 1-0265.

Hogy mennyire vágnak össze az intézetünkben megállapított s a budapesti viszonyoknak megfelelő határszámok, mások által tett tapasztalatokkal, ebben a tekintetben mindenekelőtt konstataciónom kell, hogy általában véve, a tejk más kultúrállamokban csak a legutolsó években és csak helyenként nyerte azt a szigorú alakot, amely intézetünkben 1887 óta, amióta a tejjel közelebb foglalkoztunk, van alkalmazásban. A legtöbb államban még most is két számadatot, a fajsulyt és a zsirtartalmat, vagy a zsirt és extractot, ritkábban három számadatot: a fajsulyt, zsirt és extractot elegendőnek tartják a hamisítás felismeréséhez, illetve a tej megítéléséhez. Így pl. a legújabb intézkedések értelmében az eszakiamerikai államokban, kétfőnek kivételével, csak a zsirt és extract számára állapítottak meg határszámokat, az elsőnek számára 120—125%^o-ot, két esetben pedig 13%^o-ot. Michigan és Pensylvania azonfelül meg bizonyos fajsulyt — 1-0290—1-033 — is követelnek.

Hamburg város 1894. április 15-én élelbeletett tejtörvénye értelmében a teljes tej fajsulya kell, hogy legalább 1-029 legyen 15° C-nál és zsirtartalma legalább 2-7%^o. E törvény, sajnos, a részben lefőlözött tejk forgalomba való hozatalát megengedi, mely vagy a teljes tejk részletes lefőlözése, vagy pedig a teljes tejk egészen lefőlözöttel való összekeverése által nyerhető; a részben lefőlözött tejtől azonban megkiváztatik, hogy zsirtartalma legalább 1-8%^o, fajsulya pedig 1-029 legyen.

Mily oriai károkat okozhat Hamburg város ez engedménye a közegészségnek és közfoglalmi érdekeknek, azt alább bővebben fogom fejtegetni, itt megnyugtatásunkra konstataálni sietek, hogy Németország legtöbb államban más nézetlen vannak és hogy nálunk is az 1894-ben a földművelésügyi miniszteriumban a tejügy rendezése ezéjaból tartott tárgyalások alkalmával az összes szakértők óta nyilatkoztak, hogy a közfoglalomba csak a teljes tej és az egészen lefőlözött tej becsatolható.

Ahol extractból legalább 12%^o-ot követelnek a részben lefőlözött tejknek, a forgalomba való hozatala egészen ki van zárva, mert a zsirnak elvont része az extractot 12%^o-alá szállítja. Ha azonban egyszerűen a zsirt is határszámmal, a 2-8%^o-ot elfogadjuk, akkor mindazon esetekben, amidőn egyidejűleg az extract kisebb 12%^o-nál és a zsirtartalom az alsó határszámmal fekszik, nem lehet biztosan megítélni, hamisítatlan vagy részben lefőlözött tejjel van-e dolgom, annál kevésbé, mert mint fent kimutattam, ilyen esetekben a fajsuly szabályszerű lehet s emélfogva ezen adat is esetben hagyható bennünket. Ilyen kétes esetekben a cukor proteínra, illetve a zsirmentes extract mennyiségére vonatkozó határszámok, valamint az extractfajsuly biztos utmutatóink. Cukor proteín alakjában ez számot intézetünkben 1887 óta használjuk. A zsirmentes extractnak s az époly jelenléte savó fajsulyának fontosságát a jellemzőzésnél jelenleg általában beismerték. Csak hogy külföldön a zsirmentes extractból többet követelnek, mint mi, például 8—11%^o-ot Babcock és 7-8—10-2%^o-ot Fleischmann szerint; Samburg, Dietsch, Radulescu s mások szerint a savó fajsulyának minimuma pedig 1-027.

A felöltött taplalásra szolgáló tejjel szemben támasztható követelmények ilyen ismertetése után Balló, a már első közleményünkben jelzett tanulmányában egy külön fejezetben (Gyermekek) a gyermekek felnevelésére szolgáló tejről értekezik hosszasan.

Tekintve — ugymond — hogy a vizsgálat alá kerülő tejknek feltűnő nagy része esik kifogás alá, kezdetben ezélszerűnek találtam az eredetileg megállapított határszámainkból engedni, amár mondhatom, hogy nemcsak a saját, hanem mások által ugy nálunk, mint külföldön tett tapasztalatok alapján eredeti követelésünk igen könnyen teljesíthetők. Ilyen engedménynek azonban csak akkor van helye, ha a tej konyhacélokra általában, illetve felnőtteknek szolgáló táplálékul. A gyermekek táplálkozására szánt tejk a legszigorúbb megítélést követelik s majdnem ugyanolyan mértékben a kórházba szállított tejk is. Az utóbbi időben a gyermekek kérdésénél többé nem vitatjuk, amár egy decenniummal ezelőt arról álmodoztunk, hogy gyermekek számára külön, a higiénia legszigorúbb követelményeinek megfelelő tehenészetekben termelni fogják a tejt. Ezen fontos kérdés elejtését ismét az egyoldaluan gondolkodó bakteriologianak köszönjük. A tej sterilizálása által ma elérni vélik azt, amit egy decenniummal ezelőt külön óvatossággal termelt gyermekektől elérni óhajtottunk. Pedig a sterilizálás csak az élő csiraktól szabadítja meg a tejt; sterilizálás által egyebet elérni nem lehet, tehát nem azt, hogy a bakteriuméletnek a sterilizálás előtt a tejkben összegyűlt produktumai eltávolítlanság, sem pedig azt, hogy a házhoz szállított s esetleg a legkülönbözőbb módon hamisított, tehát eredeti összetételé-

ben megmódosított tej az eredeti összetételét viszszerje. Napról-napra szaporodnak azon tapasztalataink, hogy a pathogen-bakteriumok mérge anyagokat produkálnak, hogy nem a bakterium mint ilyen, mérge, hanem az anyagcserenek a termékei mérgeek. Ha ilyenek már megvannak a tejkben, akkor a tej sterilizálása felesleges. Nem szabad tehát engedni, hogy a káros bakteriumok a tej termelése és szállítása alkalmával bejut-hassanak; ez biztosabb övöszer mint a sterilizálás.

Gyermektáplálásra szolgáló tejkent, mint ismeretes, összetételében eltér az anyatejtől, de még nagyobb az eltérés s emélfogva a bántalom, hogyha meghamisított tej kerül a házhoz; legveszedelmesebb tej e tekintetben a részben vagy teljesen lefőlözött tej, ha egészlet néven sikerült azt becsépészní. Ilyen tejkben még kedvezőtenebb a cukor, zsirt és proteín közli arány, de az anya erre nem is gondol, mert hiszen ő sterilizálja a tejt! Tőle nem követelhetünk mást, de a higiénusoktól igen; ezeknek nem szabad ámitani önönmagukat s másokat, hogy a csirak megölése által mindent megtettek, amit szegény gyermekeink érdekében megtenni kötelességünk. Gyermektáplálásra okvetlenül hamisítatlan tejk köveleendő. Csak a hamisítatlan tejk alkalmazása mellett vagyunk képesek a táplálkozást egyáltalában szabályozni, illetve a hiányzó tápanyagokat kipótolni. A táplálkozás szabályozása nem teljesíthető a tej összetételének biztosítása és ellenőrzése nélkül. Azért a gyermekek tejk termelése s összetételének biztosítása házhoz való szállítása alkalmával a tulajdonképeni feladatunk. Észszerűen, tudniillik a higiénia legszigorúbb követelményei szerint termelt és szállított tejk biztosabban meg fogja óvni a gyermekek életét, mint a sterilizálás, amely egyébként utolsó övintézkedés gyanánt tovább is alkalmazható.

Ma ez óhaj teljesítésétől távolabb állunk, mint valaha s intézetünkhez fennállása óta senkisé fordult, hogy gyermekek tejkét megvizsgáltsassa, de ne is forduljon, mert ezáltal csakis a vizsgált próba nevezé kaphat esetleg megnyugvást, a következő napon szállított tejké mar talán ismét kifogás alá esne. A gyermekek tejk okvetlenül külön tehenészetekben kell termelni, olyanokban, amelyek ugy tisztaság, valamint a takarmány minősége és az állatok egészsége stb. szempontjából folytonos és közvetlen ellenőrzés alatt állanak. Ha pedig meggyőződünk arról, hogy az így termelt tej nemcsak a csésesenőnek, hanem a felnőtteknek is jó szolgálatot tehet, akkor természetesen külön gyermekek tejk termelésének elcsik s ebben az irányban hatalmas mozgalom kezd lábrakapni nemcsak a higiénikusok—táborában, hanem hatóság körökben is. A legújabbban felmerült Gaertner-féle gyermekek tejk, azaz tehenet, mely bizonyos alkatermszék kípótolása által tétetett hasonlóva az anyatejkhez, szintén feltételezi az észszerű tejk termelés létesítését s annál kevésbé lesz képes ez utóbbit nélkülözhetővé tenni, mert nem készíthető bárki által, azonfelül mint ipartermék oly árban feg állani, mely általános elterjedését meg fogja akadályozni.

A horos palaczkok tisztogatása és megtöltése.

Az új palaczkok könnyen tisztogathatók, mint-hogy azokban vizen kivül más folyadék még nem volt s legfeljebb porosak vagy a csomagolástól szalmarészeket tartalmazhatnak. Használt palaczkok tisztogatása azonban már figyelmet igényel egy betűlről, mint kivülről. Maradhattak az ilyenekben az előbbeni tőlésből borárszerek, borkó vagy az üveg falához ülepedett vagy odaszáradt festanyag is. A palaczk külsején pedig rendszeren cszimlapok vagy ezek maradványai tapadnak vagy pécsetviasz esetleg másféle mázrések is, melyek már kissé nehezebben távolíthatók el onnan.

A palaczk belseje gyorsan csak forró vízzel, mely a borkóvel feloldja, tisztítható meg, melyhez ha az szükségesnek látszik, kevés mosó-szodát lehet tenni. Jó eredményt lehet továbbá elérni a palaczk belsejének dörzsölése által is, mely ezéla sokan a sörétet használják. Ennek használata azonban nem ajánlható, mert nagyon könnyen megeshetik, hogy egy-egy sörészem bennreked a palaczkban s a borban részben feloldódik, az ónsók pedig mereganyagot képeznek, a borba nem valók. Az ónsóréteket helyett tehát ugyanolyan apró üveg- vagy porzellángolyócskák használndók inkább. Legjobb azonban e ezéla a palaczk-mosókefeket alkalmazni, amelyek különféle nagyságban és szerkezetben szerezhetők be. Ezeknek legegyszerűbb neme egy merevszörű gömbölyű kefe vassodrony fogantyúval. Egy jobb minőségű palaczkmosó-kefe — a »Szölő és Borgazdasági Lapok« szerint, amelyből e sorokt közöljük — az, amelynek összehajtott két fele része a palaczkba lesz dugva és abban azután széjjel nyitják akként, hogy a kefe a palaczk alakjához idomuljon.

Ha a használt palaczkokban dugórészek maradtak volna, azok onnan eltávolítandók, amit vassodronyból készült dugaszófgóval lehet legkönnyebben végezni. Tiszta vízben történt hosszabb áztatás és kéfével való tisztogatás után a palaczkok tiszta vízzel újra kiöblítendők. Nagy üzemekben, ahol nagyobb mennyiségű palaczkok kiöbli-

tése történik, ott legjobb e munkára függőlesen felszőkő vizsugarakat használni, melylyel aránylag rövid idő alatt nagy palaczkmenyiséget lehet kiöblíteni. E ezéla azonban egy kisebbszérű vízvezeték megfelelő nyomással szükséges, mely egy mindinkább megszűkülő csőben végződik, így itt alkalmazott csapon át pedigafőlebetartandó palaczkba a fellele szőkő megfelelő vizsugarakot löveljük.

Ha vízvezeték nem áll rendelkezésünkre, akkor a fecskendezést eszközölő csövet egy szivattyúval is kapcsolatba lehet hozni, melynek szívócsőve egy kádóbl lesz vízzel ellátva, ahonnan azután a vizet nagy nyomással a palaczkba lehet fecskendezni. Ha a palaczk belsejére száradt borkó vagy festanyag maradványok könnyen el nem távolíthatók, akkor azon ugy segítünk, hogy azokat forró szódás vízzel öblítjük ki, vagy azt egyidejűleg a palaczkban hagyjuk. A rajnaideki pezsgógyárakban a vízzel finom homokot is lövelnek a palaczkokba. A tisztára mosott palaczkokat azután teljesen ki kell csurgatni, mely ezéla külön lécezálványok készítettnek, amelyekre a palaczkok felfordított állapotban helyzetnek el és ezen helyzetben hosszabb ideig, illetve mindaddig hagyatnak, amíg belsejök teljesen megszáradt. Ajánlatos továbbá még az előre és készletben tartásra kitészített palaczkokat ezen az állványon használat elhelyezve tartani, mert ha azok halomba rakatnak, könnyen megeshetik, hogy azokba rovarok stb. bujnak bele, mi egy ismételt öblögetést tenne szükségesé.

Mintán a palaczkok megfelelőleg előkészítették, azok megtöltéséhez fogunk, amely munkát a lehető legnagyobb figyelemmel kell végeznünk. A palaczkra fejésre szánt borkak tükörtisztaságának kell lennie és abban nem szabad még csak nyomának sem lenni a megderítés után képződni szokott pelyheknek, amint-hogy az nem ritkán olykor még finom borkokban is előfordul. Emélfogva a bort, teljes megtisztulása után és még jóval a palaczkrafejtés előtt a vízahólyag és tojásfehérje üledékről más teljesen tiszta hordóba kell lefejtetni, hogy az hosszabb ideig való állás után feltétlenül tisztává váljék. A palaczkrafejtést ugyanabból a hordóból eszközölni, amelyekben a derítés ment végbe, semmi körülmények közli nem szabad, ha még olyan tiszta is a bor, mert különösen a vízahólyaggal történt derítésnél, és ha a lefejtés nem esappal, hanem tömlővel történik, nagyon könnyen megeshetik, hogy a könnyű üledék felkavarodik és a borban lebeg. Különösen kell ügyelni, hogy a bor levegővel ne érintkezék, mert különben megtörténhetik az hogy a bork zavarosnak lesznek, különösen ha még nem palaczk-érettek. Mertörténhetik az is, hogy a levegőből élesztőjekek kerülnek a borba, miert is a palaczkrafejtést akként kell eszközölni, hogy a bor gyorsan és a levegő behatásának elkerülésével kerüljön a palaczkba. Ha óvatosan akarunk eljárni, a palaczkot fene boroknál előbb finom borszesszel, vörös borknál pedig finom minőségű cognac-kal ki lehet öblíteni, azután a palaczk erősen kicsöpögtetendő. Fehér borknál a cognac használata nem ajánlatos, mert abban caramel szokott előfordulni, amely a bor ízét befolyásolhatná. Ezen szeszszel való öblögetés olyformán eszközöltek, hogy abból egy kis mennyiségét a palaczkba öntünk, rázzuk, újra egy palaczkba öntjük, újra rázzuk s ezt mindaddig folytatjuk, míg a szesz elfogyott. A kiöblített palaczkoknak ilyen állapotban való állva hagyása lehetőleg kerülendő s azok minél gyorsabban megtöltendők. A bork palaczkokra fejése nagy üzletekben épen ugy mint a kis üzletekben is külön e ezéla szolgáló csappal történik de a nagyforgalmu üzletekben olyan palaczköltő készülékek vannak alkalmazásban, melyekkel több palaczkot egyszerre lehet megtölteni. Ha ezen készülékek történi munkánál a levegő távoltartására is kellő gond fordítható, akkor az avval elérhető eredmény is megfelelő lesz. A palaczköltőgétek csapok fából, de még inkább sárga rézből készülnek, mert az utóbbiaknál a fordítás és a bor lebecsátása könnyebben és nyugodtabban vihető véghez. A csapnak a hordóba való beverésének a legnagyobb gondtal kell történi, hogy az üledék fel ne kavarodjék, ami abban az esetben történhetik meg a legbiztosabban, ha a hordó megtöltésekor a csaplyukba fából készült akona helyett parafadugót verünk, amidőn azután a csap megerőltetés nélkül egyszerűen benyomható. Mivel pedig a legtöbb csapnak a palaczkba kerülő része csak 6—8 cm. hosszú, a bor nagyon is pezsgó és habos állapotban kerül a palaczkba, miert is azután teljesen meg nem tölthető és tartani lehet még attól is, hogy emiatt a bor a levegővel erős érintkezésbe kerül. Ezen hátrányunk azután ugy lehet elejét venni, hogy a csap nyílását megfelelő érczből vagy gummiból készült csővel megtoldjuk, hogy a bork a palaczkba ömlése, annak fenekén történjék. Ekkor a beömlés a bor alatt megy végbe, hab nem képződik, a palaczk a kívánt magasságig tölthető meg. Gyorsabb megtöltés ezéjaból olyan csapok is használhatók, melyeknek két kiömlési nyílásuk is van, avagy négy is. De ezek nem bizonyultak jóknak. Vannak végre olyan csapok is, amelyekből a bor mindaddig folyik, ameddig a palaczk alul a kiömlő nyíláshoz hozzá van szorítva s amint az onnan elvétetik, a bor kiömlése önmagától nyomban megszünik.

Az iszákosság ellen.

Ha mint philantropok valami általános szépet és jót akarunk utánozni és hazánkban meghonosítani, legjobban tesszük, ha az északon keressük azt Svéd- és Norvégországban, így olvassuk a »Magyar Gazdák Lapja«-ban megjelent a »Gothenburgi rendszer« című cikkben. Azokat az országokat kell meglátogatnunk, melyek értettek hozzá, hogy hazájukban írni, olvasni mindenki megtanuljon, ahol minden 270 emberre esik egy népiskola, ahol az iskolai fürdők útján az egészségről való gondoskodás és az egyén védelméről más uton is helerjesen gondoskodnak, ahol mindezek dacára értettek hozzá, hogy az állam polgárai túl ne terheltessenek, mert az államkiadásokból évenként, (daczára annak, hogy a népesség nem sűrű a területhez képest, mert az nagyobb mint Ausztria és Magyarországé együttvéve s míg Ausztriának 25 millió, Magyarországnak 18 millió a lakossága, addig Svédországnak 5 millió, Norvégországnak 2 millió a lakossága) Ausztriában 63 korona, Magyarországon 61 korona, Svéd- és Norvégországban pedig csak 31 korona esik egy-egy polgárra.

Svéd- és Norvégországban kell legtöbbször keresnünk az orvosagot, melylyel sok sebet be tudunk gyógyítani. Legmélyebb sebet út rendszerint az iszákosság.

A norvégok ezt már nagyon rég észrevették és minden elképzelhető módon megakadályozni törekedtek azt és sikerült is elérni annyit, hogy ma a legkevesebb iszákos ember Svéd- és Norvégországban van. Azon törekvések között, melyeket a világ philantrop emberei az iszákosságra hajló néppel szemben kifejítettek, egyike a legsikeresebbeknek az, melyet világszerte gothenburgi rendszer név alatt ismernek. Nevét azon norvég városról nyerte, hol legelőször alkalmazták. Nemsok Norvégiában, hanem Svédországban is teljesen gyakorlatinak bizonyult. Lényege a következő:

Norvégiában nem a pénzügyi hatóságok adják meg a szeszes italok kimerésére az engedélyt, mint a kontinensen a legtöbb helyen, hanem a községi lakosok által saját kebelükből választott testület gyakorolja e jogot. Ennek a testületnek jogában áll az italmérő helyek számát szaporítani és megszorítani. Ezek a testületek az engedélyeket nem nyereszködő társulatoknak adják ki, hanem humanitárius társaságoknak. Ezek a bérli társaságok meg vannak győződve arról, hogy a koresmabjárásnak egyik főbaja az időpazarlás, ácsorgás és rossz társaságokban való tartózkodás. Ennélfogva úgy rende-

zik be az árucarnokokat, hogy ezeket a bajokat könnyen meggátolhassák. Csakis józan egyéneknek mérnek ki italt, ha valaki gyermeket küld érte ki nem adják. Vasárnap az összes koresmákat bezárják. Egy látogatás alkalmával egy egyén mintegy 8—10 kr. értékűnél többet nem fogyaszthat.

Az ismert részegeskedők számára külön koresmák vannak kijelölve, nagyon helyesen, mert aki még a lejtőn odáig nem jutott, ezek társaságától magát mentesítheti. Epen mert külön koresmájuk van a notorius részegeskedőknek ezek száma napról-napra apad, mert már olyankor utasítják az iszákos embereket a számukra fenntartott külön koresmákba, amikor még észre térhetnek és rendszerint fékezik is szenvedélyüket. Italmérési helyeket bérelni csak bérli társaságainak és ennek is csak egy szabad, ha összes tagjai mind községbeli lakók. Egyenként mintegy ötven—kétszázötven forint összeggel szoktak hozzájárulni a vállalathoz. Ezen összeg után soha semmi körülmények között több hasznot nem élvezhetnek, mint amennyit az állam-papírok átlag jövedelmeznek. Egyáltalán az üzlet után más vagyoni előnyt nem nyerne, mert azt a hasznot, ami ezen felül az italmérésből rájuk hárulhatna, városi statutumok alapján helybeli kultur- és jótékonycélokra kell fordítani. Svéd- és Norvégországban a gothenburgi rendszer óriási sikert aratott. Nincs egyetlen város, mely ha egyszer erre az útra tért, arról letért volna. Hatása nagyságáról fogalmat alkothatunk magunknak, ha a statisztikát megfigyeljük. 1876-ban Norvégiában fejenként a lakosságra átlagos fogyasztásra esett évenként majdnem 7 liter szeszes ital. 1896-ban már csak 3 liter volt a fejenkénti és évenkénti fogyasztás. Ennek a leszállásnak nyomában jön az erkölcsi emelkedés, az örültek, bűnösök és elbukottak apadó száma. A lelki egészség mellett a testi és vagyoni jólét. Egyszóval jön az, amit ideális rendnek nevezhetünk.

Sajnos, Magyarország épen az ellenkező irányban halad. A kincstár érdeke a szeszes italok nagymérvű fogyasztását teszi szükségessé. A koresmák száma napról-napra szaporodik és mindenik koresma magának rendes látogatókat, fogyasztókat szerez, úgy, hogy náluk a közhatóságok támogatása mellett népszerűsítetik, az iszákosság szaporítottatik, az elzúllott, részeges emberek magukra és másokra egyaránt kártékony tömege. Ok nélkül próbálta meg a magyar pénzügyminiszter, hogy a városok és községek maguk vegyék bérbe az italmérési jogokat és azokat házilag kezeljék, mert vagy nem sikerült ez, vagy ahol sikerült is, ott is csak azért, hogy nagyobb haszonnal idegeneknek

adják bérbe. Mint egy város lakója, igazán nem vagyok képes átlátni azt, hogy az lenne a város érdeke, hogy polgárai szeszfogyasztási szenvedélyét fokozva, ezen az uton közvetlen anyagi haszonra tegyen szert, nem-e inkább az, hogy minden erejével a szeszfogyasztás apasztására működjék közre, mert ezzel nem közvetlenül, de közvetve szerez hasznot, hisz az örültek és bűnösök nagy tömege az alkoholisták köréből kerül ki. Az örültek és bűnösök elhelyezésére szükséges tőkék a regale jövedelméből jönnek be, tehát amit ott bevezünk jövedélvel, annak egy jó részét kiadjuk a szerencsétlenekre busan. Nem jobb lenne az a politika, amit a norvégok követnek, akik nem vesztik el a réven azt, amit a vámon vesznek be. Nem egy salnyuló nemzedék a svéd és norvég, mert míg nálunk az évi szaporodás az utolsó 25 évben 0.55% volt, addig a svédekéknél, norvégeknél 0.72%. Mig Svéd- és Norvégországban 1000 emberre 22 haláleset esik, addig Magyarországon átlag 29—35-ig. Ω

François Lajos ünneplése. Ama nagylelkű adomány következtében, amelyben François Lajos a pinczérérdekek e lelkes bajnoka a pinczérárvaikat felruházó-bizottságot részesítette, miskei Miske y Lajos és L e s l h u m m e r Lajos vezetése alatt nagyarányu mozgalom indult meg, amelynek célja nevezett humanus tettéért méltó elismerésben részesíteni. Ez ügyben folyó évi október 28-án este a Wohlfarth-fele vendéglő külön termében bizalmis előértekezlet volt, mely alkalommal elhatározatott, hogy a kávéházi segédek árvaít felruházó-bizottságoknak folyó évi november hó 2-án este 1/9 órakor a Wohlfarth-fele vendéglőben (Király-utca 77.) gyűlést fog tartani. Felkértek ennélfogva e bizottság tagjai, valamint a székes-főváros kávéházi segédei, jelenjenek meg e gyűlésen minél nagyobb számban. — Miskei Miske y Lajos, rendező-bizottsági elnök.

Krébfe à la Flamande. Ein halbes Schod mittelgroßer Tafeltrébe wird in foehendes Wasser geschüttet, um sie raich zu töden, und dann sefort zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Eine feuerfeste Porzellan-Kaffertolle, die sich dazu eignet, auf die Tafel gebracht zu werden, wird mit Butter ausgestrichen und mit Peterfilie bestreut. Lege von den Krébfen jowiel dicht nebeneinander gedrückt, hinein, wie der Boden faßt, streue reichlich Salz über die Krébfeschichte auf diese Weise alle Krébfen in dieKaffertolle, löse 5 Gramm Fleisohtrakt in wenig Wasser, fülle dies über die Krébfen, lege ein großes Stück Sahnenbutter obenaufl, verschließe die Kaffertolle und dünste die Krébfen daraufl in eigenen Saft gar.



Kávéházi, vendéglői



és

szállodai szoba teljes berendezéseket

a legegyszerűbbtől a legkiválóbb kivitelig

KOHN JAKAB és JÓZSEF

cs. és kir. szab. tömören hajlitott fabutor-gyáraiból

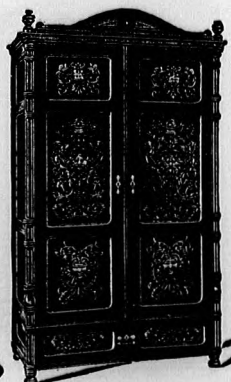


BUDAPEST

V., Ferencz József-tér 3. sz.

(Diana-fürdő épület)

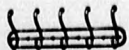
I. emelet.



Költségvetéssel
teljes

berendezésekhez
készséggel szogálunk.

Képes árjegyzék
kivánatra ingyen
és bérmentve.



Telefon-szám 51-60.

Telefon-Verbindung 51-60.

Sör-syphon-korsók.

Syphon-Bier-Krüge.

Alulírott tisztelettel jelenti a t. cz. szállodás, vendég-lős és korcsmáros 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 jószág 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« termékeiből 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 palaczk-sör-üzletem van és ahol minden időben friss töltésű hordósörrel szolgálók legújabb és legjobb szerkezetű ujonnan épített amerikai géppinczéből.

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-, liches 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.

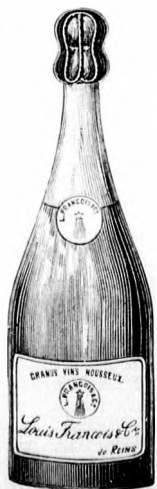
Promontor.

Arany érem

Páris, Olíva, Temesvár, Anvers.

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

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



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

Vezérképviselőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*