

Előfizetési ára:
 Egész évre..... 6.—
 Fél évre..... 3.—
 Negyed évre..... 1.50

Hirdetéseket
 felvesz a kiadóhivatal
 IV. Kecskeméti-utca 5. sz.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
 minden hó 1. és 15-én.

SZERKESZTŐSÉG
 a
KIADÓHIVATAL
 IV. kerület,
 Kecskeméti-utca 5.

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
 és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának
HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>Szállodások-, Vendéglősök- és Kereszmárosok- ipartársulata: IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.</p> <p>Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-iptársulata: II. ker., Medve-utca, Fácán.</p>	<p>Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF IV. Kecskeméti-utca 5.</p> <p>Bermentetlen leveleket nem fogadunk el. Kéziratokat nem adunk vissza.</p>	<p>»Budapesti Pinczér-Egylet« IV., rostély-utca 1.</p> <p>PAULITS JÓZSEF közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3.</p>
---	---	---

HIVATALOS RÉSZ.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata elnökségétől.

Mult évi november hóban felhívtuk a t. tagok figyelmét arra, hogy kimérésre használt palaczkok és poharak hitelesítendőek és koronabélyeggel látandók el.

Akkori értesítésünk alapján szolgált miniszteri rendelet visszavonatot, illetve a hitelesítés határideje folyó évi július hó 1-ig meghosszabbított.

Mint hogy a hitelesítés és koronabélyeggel való ellátása tárgyában újabb kiadott keresk. miniszteri rendelet folyó évi július hó 1-én életbe lép, felhívjuk a t. tagokat, hogy a rendeletben foglaltaknak megfelelően edényeik hitelesítése és koronabélyeggel való ellátása tárgyában intézkedjenek.

Budapest, 1899. május hó 15-én.

Pecz Károly,
 társ. elnök.

Az üvegedények hitelesítése.

A kereskedelemügyi m. kir. miniszter által f. évi 6523/VIII. szám alatt kiadott rendelet a kimérésre használt üvegpalaczkok és üvegpoharak koronabélyeggel hitelesítetlen való kötelező használata és ezen üvegedények hitelesítési kötelek tárgyában.

A vendéglőkben, koresmákban s egyéb nyilvános helyeken, mint bodegák, borozók, mulatók stb. a hol közönségesen bort vagy sört kimernek, kimérésre és mértékkel használt palaczkok és poharak kizárólag a jelen rendeletben foglalt kötelek alapján mérték-hitelesítési koronabélyeggel hitelesítve használnak.

Nem tartoznak azonban ezen hitelesítési kötelezettség alá a czimlappal (czimkével, etiquettel) ellátott és bedugaszolt, lepecsételt, illetőleg egyéb alkalmas módon maradandólag elzárt állapotban forgalomba hozott finom borral töltött palaczkok, valamint ivó poharak, melyek palaczkok mellé (service gyanánt) adatkak.

A palaczkok és poharak hitelesítési kötelekeire vonatkozólag a következőket rendeltem:

1. Hitelesíthetők olyan 2 l., 1 l., 0.7 l., 0.5 l., 0.3 l., 0.2 l., 0.1 l., 0.05 l., 0.02 l., és 0.01 l.-es üvegpoharak, a melyeken az ürtartalom határa a palaczk nyakán vagy vízszintes, legalább is 1 cm. hosszú vonással maradandólag van megjelölve, ha az ürtartalom eltérése a jelző vonástól fölfelé vagy lefelé, 0.5 l.-es és ennél nagyobb palaczkoknál két milliméter, a 0.5 l.-nél kisebb palaczkoknál egy milliméternél nem nagyobb; továbbá a melyeknél a palaczk szája és a mértékjelző vonás közt a 0.1 l.-es és ennél nagyobb palaczkoknál legalább is 2 centiméternyi távolság (felül-mérték) van.

2. Hitelesíthetők olyan 2 l., 1 l., 0.5 l., 0.4 l., 0.3 l., 0.2 l., 0.1 l., 0.05 l., 0.03 l., 0.02 l. és 0.01 l.-es üvegpoharak, a melyek oldalán a mérték határa egy vízszintes, legalább is egy centiméter hosszú vonással maradandólag van megjelölve, ha a pohár belső átmérője ott, hol a mérték határának jele van, 2 l. és 1 l.-es pohárnál legfeljebb 12 centiméter, a 0.5 l.-esnél legfeljebb 9 centiméter, a 0.4 l.-esnél legfeljebb 8 centi-

méter, a 0.3 l. és 0.2 l.-esnél legfeljebb 7 centiméter, és a 0.1 l., 0.05 l., 0.03 l., 0.02 l. és 0.01 l.-esnél legfeljebb 5.5 centiméter; ha továbbá az ürtartalom eltérése a jelző vonástól fölfelé vagy lefelé egy milliméternél nem nagyobb; s ha végül a pohár szája s a mértékjelző vonás közt a 0.3 l. és ennél nagyobb poharaknál legalább is 15, a 0.2 l.-es poharaknál legalább is 12, míg a 0.1 l. és ennél kisebb poharaknál legalább is 5 milliméternyi távolság (felül-mérték) van; mégis azon további megszorítással, hogy a pohár szája és a mértékjelzős közti térségbe a 0.3 l. és ennél kisebb poharaknál 0.07 l.-nél több mennyiség ne terjén.

3. Egy és ugyanazon a poháron a fentebb említettek közül több mérték is megjelölhető, mely esetben minden jelző vonáshoz külön-külön a hitelesítési bélyeg alkalmazandó.

4. Tekintettel a használatban és készletben lévő poharakra, megengedem, hogy a 0.3 l.-es poharak fenti feltételei közül a 15 milliméternyi felülmérték feltételétől eltekintessék és továbbá a július hó 1-éig a 0.3 l.-es poharak akkor is hitelesíthetők, ha azok a felülmérték legalább is 12 milliméter.

5. A palaczkokon és poharakon a liter jelzése »l.« betűvel történik.

6. Tekintettel a használatban és készletben lévő palaczkokra és poharakra, megengedem, hogy f. évi július hó 1-éig hitelesíthetők és továbbra is használhatók legyenek azon palaczkok és poharak, a melyeken az »l.« jelzés helyett »L.« jelzés van.

7. Ugy a palaczkoknál, mint a poharaknál a mérték jelzése (a mennyiség és jelvény pl. 0.5 l.) a mértékjelző vonás közelében, az alatt, fölötti vagy mellett, maradandólag és elválaszthatlanul följegyezendő.

8. Az üvegedények helyezése edzés által eszközöndő.

9. A hitelesítési díj maximuma egy a palaczkok, mint a poharakra nézve — ürtartalom különbség nélkül — 4 kr., míg poharaknál, ha azokon több mérték megvizsgálásért külön még 2 kr. maximális díjat állapított meg.

10. A hitelesítési kötelekre vonatkozó intézkedések e rendelet kiadása napjától fogva lépnek életbe.

11. Az ezen rendelettel ellenkező eddigi intézkedéseket ezennel hatályon kívül helyezem

12. A hitelesített palaczkok és poharaknak a fent jelzett nyilvános helyiségekben való használatának kötelezettsége f. évi július hó 1-én lép életbe, kivéve a zart palaczkokat, a melyekre nézve a hitelesítetlen való használat kötelezettségét 1901. évi július hó 1-től állapított meg.

13. A jelen rendeletben megjelölt üzlethelyiségek tulajdonosai, a kik hitelesítetlen, vagy a fentiekben megállapított feltételeknek meg nem felelő hitelesítéssel bíró palaczkokat és poharakat üzletükben, illetőleg helyiségükben kimérésre és mértékkel használnak, vagy ilyen, habár használatlanul — ott tartanak, kihágást követnek el és Magyarországon az 1879. évi LX. törvényeink 156. §-a alapján az 1880. évi augusztus hó 17-én 38,547. szám alatt kiadott belügyminiszteri rendelet S. §-ában megjelölt hatóságok által, Horvát- és Szlavonországokban pedig az ottan jelenleg fennálló törvényes szabályok szerint büntetendők.

Budapest, 1899. március 15-én.

Hegedűs, s. k.

Iparunk bajai.

A sokféle iparág között alig van még egy is, amely annyi mindenféle kellemetlenségnek, félreértésnek, sőt mellőzésnek volna kitéve, mint épen a mi iparunk. A törvényhozás ama rideg álláspontra helyezkedik, hogy a vendéglősipar gyakorlásához kvalifikáció egyáltalán nem szükséges, szerinte elegendő az, hogy A-nak vagy B-nek elég pénze vagy hitele legyen, hogy vendéglőt nyithasson. Ez pedig a legnagyobb baj, mert addig, míg az ipartörvény sokat sürgetett revíziója be nem következik, sérelmeink nem orvosolhatók, hátrányos helyzetünk nem javul, habár iparunk élen lévő legkiválóbb szakereink minden tudásukat, tehetségüket és befolyásukat latba is vetik, hogy az iparunk terén uralkodó rendezetlen viszonyokat megjavítsák.

Az ipartörvény revíziója tehát nyilvánvalóan egyike a szőnyegen forgó legégetőbb kérdéseknek. Mi azt hisszük, hogy ez addig be nem következhetik, a míg a törvényhozásban iparunk legkiválóbbjai közül egy-kettő helyet nem foglal.

Czél szerű volna tehát ezzel a kérdéssel nemcsak időnként és félig-meddig csak azért, hogy valamit mondjunk, hanem állandóan és a legnagyobb komolysággal foglalkoznunk, mert az eszme megvalósítása épenséggel nem oly nehéz, mint a minőnek látszik. Meg vagyunk róla győződve, hogy csak ez az egyetlen módszer létezik a sok kellemetlenség és sérelemnek egy csapással való megszüntetésére, vagyis az ipartörvény revíziója elrendelésének kivására.

Ama sajnálatos tény, hogy a vendéglősipar gyakorlásához a törvény kvalifikációt nem kíván, évek hosszú sora óta szüli a legsúlyosabb és az egész ipart megrongató nagy horderejű következményeket.

A legelső és legfontosabb az, hogy e visszas helyzetet a versenyt oly magas fokra emelte, hogy ma már ugyancsak ember legyen a talpán az a vendéglős, a ki hosszú időn át mint pinczér, fáradságosan összegyűjtve néhány száz forintot és nagy nehezen egy kis üzletet nyitva — meg tud élni.

Nezzük csak a „Budapesti Közlöny” árverési rovatát. Sok oly névvel találkozunk ott, a kiknek viselőit néhány év előtt mint a pinczérszak szorgalmas és munkálkodó tagjait ismertük és a kik most, hogy ön-állósították magukat, az egészségtelen verseny folytatón rövid néhány hónap alatt kol-dusbotra jutottak. Bezzeg nem találjuk meg azonban a fentemlített rovatban a quisisanak és egyéb konkurens vállalatok tulajdonosainak neveit, legalább egyelőre még, a mi nem zárja ki, hogy idővel ez is bekövetkezzék. Épen mai számunkban közlünk egy rövid

TELEFON

KIRSCH JÁNOS

sajt-, vaj-, szalámi- és csemegeáru-
nagykereskedése

Budapest, VII., Király-utca 53. szám.

Ajánlja gazdagon felszerelt raktárát
mindennemű bel- és külföldi

sajtokban,

hal és egyéb conservekben

és csemege-árakban

a legjutányosabb árak mellett.

Vidéki rendelmenyek pontosan esz-
közöltetnek.

Árjegyzék kívánatra bérmentve.

TELEFON

MORODÁN SIMON

EZELŐTT

MORODÁN ÉS ZSOLNAY

lám-pajavitó-műhely,

éreznyomó, galvanizáló és fémsziszoló-
intézet elektrikus erőüzemmel berendezve.

Budapest, VII., Hársfa-utca 4.

**Elvállal: fémsziszolást, nickelezést,
galvanizálást, aranyozási, ezüs-
tözési, valamint minden e szakba**

vágó munkákat.

Nagyobb megrendelésnél a munkáért
házhoz küldök és az áruk kész álla-
potban visszaszáraztatlanak.

Jutányos árak.

Mint hogy a tavasz előrehaladásával csecsemőt,
gyermeket és felnőttet egyaránt fenyeget a jár-
ványok veszélye, ismét csak a minden alkalommal
hálásan fogadott

MOHAI

ÁGNES-forrásunk

vízének használatát ajánljuk. Egyrészt mert oleső,
igen kellemes és tiszta ivóvíz lévén, a tavaszi
és nyári évszakokban kedvelt **élvezetszerként**
szerepel, másrészt, mert **dus szénsavtartalmánál**
forra, **specificus óvóser** is a **típus. cholera** és a
gyermekék **típhoid-szerű** tavaszi-nyári **hásme-**
nésé ellen. Ehhez járul még, hogy a csecsemőt is
megvédi az ilyenkor nagyon veszélyes **hurutos bél-**
bántalmak ellen, míg **szoptatója** e **víz** haszná-
lata folytán nagyon kedvező **ösztetelt** és
óriási többség mégis jó konyhával bir, akár-
hogy állítja is ennek ellenkezőjét a fentem-
lített napilap,

—= Kedvelt borviz. —=

A mohai Ágnes-forrás
kezelősége.

Főraktár:

ÉDESKUTY L.

es. és kir. udvari szállító

BUDAPEST, V., Erzsébet-tér 8.

Kapható minden gyógytárban,
fűszerkereskedésben és vendéglőben.

kis hirt arról, hogy a császárváros XV-ik
kerülete állást foglalt automatás konkur-
renseik ellen. Ez a hír egy kis reménnyel
biztat arra nézve, hogy a székesfőváros
hatóságai előbb-utóbb mégis csak megvédik
sokat eltűrti kényszerült iparunkat. Sajnos,
hogy mindeure először Bécestől szokás pél-
dát venni.

Világos, hogy iparunk e helyzetének egyet-
len oka a képesítéshez nem kötöttség, de
ebből folyik ki az is, hogy a nem szakem-
berek kontárkodása folytán az egész testület
hírveve állítólag nem a legjobb niveauan áll.

Olyan vendéglős p. o., a ki azzal kezdette
pályáját, hogy borfiúvá és később pinczérré
lett, vagyis a ki e tisztos iparshoz való
hajlamát már legifjabb korában követve, az
ismeri az ipar minden csinját-bíját, tudja,
hogy mi az igazi vendéglős hivatása, első
sorban is vendéglősi hírnevére fektet súlyt.
A közönséget ellenszolgáltatása fejében a
lehető legjobbban látja el és ily módon ipar-
nak becsületére válik. De az olyan másfog-
lalkozásu ember, a ki pillanatnyi szeszély
vagy nyereségvágya folytán válik a jelenben
vendéglőssé, nem sokat törődik azzal, hogy
mit és minőt ad a vendég elé, főczéljának
a vagyonszerzést, ezután a „jól kiérdemelt“
nyugalomba vonulást tekintti és vajmi keveset
ad arra, hogy minő hírnevet hagy maga
után. Természetes, hogy az utóbbi csoport
működése az előbbire határozottan káros,
eltelintve az anyagiaktól, és előidézi azt,
hogy a közönség ha jár is vendéglőnkbe,
azt csakis kényszerűségből teszi és ha külö-
nösen a fővárosi vendéglők egy részéről
van szó, kicsinylően mosolyog. Innen magya-
razható a napisajtó magatartása is iparunk-
kal szemben.

Épen a „P. H.“-ban olvastunk az elmúlt
napokban egy oly kis czikkecsket, mely igaz-
ságtalansága által valószínűleg mindnyájunk-
ban a bosszankodás érzetét keltette fel. Arról
volt benne szó, hogy egy magyar fürdőhely
azt hirdette, hogy vendéglőjének vezetésére
egy ismert fővárosi vendéglőst sikerült meg-
nyernie. A „P. H.“ e fölött élezelni kezd és
arra concludál, hogy a fürdőhely ugyancsak
rossz módját választotta a reklámnak, mert
ezzel inkább árt magának, mintsem hasznára
lesse, mert hiszen a fővárosi vendéglők híre
nem a legjobb.

Nem akarunk e vád alaptalanságának
bizonyításába fogni, mert ez meddő fáradság
volna.

Tény azonban az, hogy a „P. H.“ nagyon
gyorsan és megfontolatlanul ítél, mert lehet
ugyan, hogy ama hír írója talán valamelyik
kisebb vendéglőben valami nem teljesen jól
készített eledelt evett, de ebből még nem
következik az, hogy az összes vendéglők
konyhái nem jők és hogy joga volna a
cikkely-írójának ezt meggondolatlanul ki-
kiáltani.

A külföld mindenkor elismerőleg nyilat-
kozott a magyar konyháról, ez alatt azon-
ban nem direkte a magyaros ételek esop-
ortja, a pörkölt, a túrós csusza stb. érten-
dők, hanem a magyarországi konyha, vagyis
csékely kivétellel a magyar vendéglők össze-
sége. Habár budapesti vendéglőben magyar
konyha mellett francia is van, azért az
mégis magyar, ha egy-két vendéglőben el-
vétve némelykor rosszul főznek is, azért az
óriási többség mégis jó konyhával bir, akár-
hogy állítja is ennek ellenkezőjét a fentem-
lített napilap,

Az állítólag rossz, vagy legalább is nem
jó hírnevet is tulajdonképen a képesítéshez
nemkötöttséghez kell visszavezetnünk.

Ha mindezekhez hozzávetjük még a reánk
adók, illetekek, díjak és a jó ég tudja minő
czimeken kirótt mindenféle fizetni valót, el-
mondhatjuk, hogy iparunk mai helyzete
határozottan rossz, hogy a segítségre minél
előbb szükségünk van, őszinte óhajunk, hogy
ez mihamarább megadassék és szigorú köte-
lességünk minden követ megmozgatni, hely-
zetünk javítása érdekében. **Wagner József.**

Kivonat

a Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Kereszmások
Ipartársulatának 1899. évi május hó 19-én tartott választ-
mányi ülésének jegyzőkönyvéből.

XII.

Schnell József választmányi tag bemutatja »A
Vendéglősé« című szaklap legutóbbi számá-
ban »Sörhamisítás« cím alatt megjelent, a
vendéglősöket sörhamisítással vádoló, mélyen sértő
cikket.

Elnök megezáfolja a cikkben foglalt képtelen
allításokat, s az életből vett megdönthetetlen érvek-
kel mutatja ki, hogy a cikk írója nemcsak szak-
avatatlan ember, de szembeálló tudatlansága mel-
lett megvetendő rosszakaratot árul el.

A választmány — abban a meggyőződésben,
hogy Wagner József szerkesztő jóhiszeműségével
rút visszaélés történt, s a cikk írója a szerkesztő-
nek a magyar nyelven való járatlanságát egye-
sen arra használta fel, hogy a vendéglősöket épen
e szaklapban aaptalan hamis váddal illesse, —
mely megbotránkozását nyilvánítja, és felszólítja
Wagner József szerkesztőt: nyilatkozzék arra nézve,
miként jutott e valótlanság lapjába, és hajlandó-e
ez ügyben lapja legközelebbi számában czáfoló
nyilatkozatot közzétenni.

A kivonat hitelétől:

Poppel,
tűkár.

Gundel,
elnök.

Nyilatkozat.

Lapunk folyó évi május hó 15-iki számában
„A sörhamisításról“ czimen cikk jelent
meg, melynek elolvasása után minden olvasónk
tisztában volt azzal, hogy e cikk vagy rossz-
akaratból, vagy pedig sajnálatos véletlen foly-
tán látható hasabjainkon napvilágot. A fentemli-
tett közlemény szakköreinkben természetesen
szokos feltűnést keltett, mert hiszen homlokegyenest ellen-
kezik a mi felfogásainkkal, sérti az egész ipart,
a mit mi magunk is — sajnos — már kesőn
konstatálhattunk és így kötelességünk saját repu-
tációnk megőrzése végett előadni, miképen eshetett
meg velünk ez a balszerencse.

Hogy a cikket szerkesztőségünk valamely tagja,
vagy pláne maga felelős szerkesztőnk, Wagner
József írta vagy íratta volna, az a dolog termé-
szetéből kifolyolag, de a logika törvényei alapján
is teljesen ki van zárva, mert a legnagyobbfokú
rosszakarat nem foghatja reánk, hogy azokat, a
kiktől existenciánknak függ, a kiknek érdekeit e lap
immár majd egy évtized óta tisztességgel és be-
csülettel szolgálta és szolgálja, sérthetnök vagy
nekik kellemetlenséget okozni akarhatnánk! Hisz
ezzel minden egyébtől eltekintve első sorban is
saját magunknak ártanánk, már pedig az olyan
szerkesztőség, mely czéljaival ellenkezőt ír vagy
írat, nem életképes és alkalmas arra, hogy gúny
tárgyául szolgáljon. Ezt pedig legkevésbé sem
óhajtanók. Mindezekből nyilvánvaló, hogy a cikk
nem származhatik tőlünk, mert arra csak gondolni
is abszurdum, hogy az »öreg Wagner«, a ki majd
minden székesfővárosi vendéglőssel személyes jó-
baráti viszonyban áll, a kinek tisztességes munka-
ban megőszült fejére becsülettel tekint az ifjabb
nemzedék — hogy ez a tiszteletreméltó agastyán
valakit vagy valakit megsejteni képes lehetne.

Hogy az az ominózus cikk a benne foglalt
hazug rágalommal mégis megjelent, annak tör-
ténéte a következő:

Köztudomású dolog, hogy lapunk főszerkesztője
a magyar nyelvet tökéletesen nem bírja, a mi azon-
ban nem gátolja őt abban, hogy lapját magyar
szellemben, minden követelménynek megfelelőleg,
adja ki. Bizonyosága ennek a majdnem tízéves mult
IIa az öreg Wagner tíz évig megfelelt
így, miért ne existálhatna meg egy-
két évig, a mi ritka embernek megadott
magas életkorából még hátra van?

Folyó évi május hó 13-án este, tehát a lap
megjelenése előtt 2 nappal, midőn már a lap tar-
talmához mintegy 2-3 hasáb hiányzott csak,
szerkesztőségi irodájában egy Polányi nevű tel-
jesen kifogástalan öltözött egyén jelent meg, ki
udvarias fellépésével rokonszenvűen rögtön meg-
nyerte és bemutatkozása után rögtön felolvasta a
kérdéses cikket, természetesen nem nyelven, oly-
képen azonban, hogy a vendéglősöket ta-
madó részt egyszerűen kihagyta, vala-
mint azokat is, melyek a szakipar szempontjából
teljesen tarthatatlanok, ostobák és nagyfokú tudat-
lanságot árulnak el. Miután az ilyenképen tévura
vezetett főszerkesztőnk, aki, mert egyszerű szüksége
is volt kéziratra (mert ily nagy lapot összeállítani
nem csékely dolog), másrészt pedig a hiányosan
fordított cikket közlésre alkalmasnak is találta,
azt fennevezett egyéntől 3 forint honoráriumért
megvette és a legjobb hiszemenben le is adta mas-
nap reggel a nyomdának. A kéziratot felülvizsgálat
miatt nem mutathatta meg Halász István segéd-
szerkesztőnek, a ki aznap másodlatu elfoglaltsága
miatt Kaposvárot tartózkodott, honnan csak 15-en
este tért vissza a kávéesegédek közgyűlésén való
megjelenés végett. Halász a közgyűlési tudósítás
megírása után 16-án reggel ismét kénytelen volt
Szegegre utazni, a honnan csak 17-én reggel jött
vissza és így már csak a kész és szétküldött lapot

láthatta csupán, a mikor már késő volt. Völgyes Andor ügyvédjelölt és hírlapíró, lapunk belmunkatársát magához kérte ugyan még 16-án a kiadó, de nevezett zsnap nem volt sehol sem található, valamint másik munkatársunk, Palotay Csorba Ákos sem. Így történt tehát, hogy a feuli körülmények folytán megjelent az a kellemetlen közlemény.

Az a bizonyos uri ember pedig, a ki valószínűleg tudomással bírt Halász tavollétéről és kiaknázva az alkalmat, ravasz fondorlattal így alávaló módon vezette tévútra Wagner Józsefet és kevert bennünket így nagy kellemetlenségbe, saját érdekében cselekszik ha bennünket messziről elkerül.

Kéziratát megőriztük és azt bárki megtekintheti szerkesztőségünkben annak bizonyosságául, hogy az szerkesztőségünk egyik tagjae sem.

Mindezek alapján reméljük, hogy t. olvasóink rehabilitáltnak bennünket oly hibáért, melynek megelőzése nem rajtunk mulott és az egész odíózus ügyre a feledés fátyolát borítják.

Mi részünkről kijelentjük, hogy így eset többé előfordulni nem fog és kettőzött óvatossággal működünk a jövőben, mert erre — keservesen tapasztaltuk — nagy szükségünk van.

„A Vendéglős“ szerkesztősége.

Európai borok.

Európa, habár a legkisebb földrész és ebből is csak csekély területet használnak szőlőművelésre, a földön a legtöbb bort termeli. Már 2600 év óta áll fenn mint művelt világrész, és e hosszú időszakra vezethető vissza bortermelése is. Az újabb világörzésekben, mint Amerikában és Ausztráliában és Délafrikában a bortermelés csak e század elején, jobban mondva a 30-as években, vette kezdetét, a bevándorlók hozták magukkal. Ázsia és Afrika kulturája lehangyaltott és ezzel a szőlőművelés is, a miben a mohamedánizmussal nagy szerepe van.

Nemely afrikai szigeteken kivételesen találunk kitűnő borfajokat, a melyet ezek a spanyolok és portugáloknak köszönhetnek. Általánosagban a szőlőművelés kifejlettsége igen szoros vonatkozásban áll az éghajlattal, illetve a klimatikus viszonyokkal.

Magyar borok.

Magyarország boraival kezdem meg az európai borok sorozatát.

Franciaországban kívül az egész földön nincs más ország, mely több bort termelne, mint Magyarország, a mi pedig a minőséget illeti, nem találunk olyan más országot, a hol annyiféle kitűnő minőségű bor találtnék, mint épen nálunk.

Sokan kételkedéssel fogadják ezt az állítást. Ha oly kitűnő a magyar bor, miért ismerik oly kevéssé a külföldön? Mindenki tudja, mi az a Bordeaux, Sherry, Madeira, Malaga, portói bor, de a hanyan ismerik a ruszti, mènesi, somlói, bakator, villányi borokat. A világpiacon ezek igen győnően vannak képviselve, habár forgalmuk jelentékenyebb, mint harmincz év előtt. Másképen volt a mult századokban, mikor a magyar bor messze földön, a hazai határokon túl is, híres volt. A hol a római szent birodalomban a domást tartották, ott a magyar bor nem hiányozhatott és époly kedvelt volt ott, mint Lengyel-, Orosz-, Svédországban, Dániában és Hollandban. Franciaország borkereskedelmekkoriban meg csekély volt. Csak a kereszties hadjáratok vitézei vitték először mindenfelé a francia bort és ennek folytán terjedt el mindenfelé. A francziák nagy lépésekkel haladtak a cészlerű bortermelés terén, míg a többi népek régi módszereiknél maradtak. Azonfelül a magyar bor kiszállításának az akkori idők zavaros politikai viszonyai rettenetes nehézségeket górdítottak az útjába. A francziák kezében volt a bor világherkeseke, melyhez némileg hozzájárultak a spanyolok és portugallok. A szállítás drágaságával szemben nálunk ezen három nép kevesebbe kerülő vízi szállítással folytán egészen lenyomták a magyar bort. Most tehát az elvesztett teret kellett visszahódítani. Ez pedig csak a szolid borkereskedelem és jó minőség útján volt elérhető. A vasutaknak ép oly olcsó tarifát kellene szabniok a magyar borra is, mint a gabonára; de éppen mivel a szállítás a német vasutakon különösen sokba kerül, nem marad egyéb hátra a víziuton való szállítással, a Dunán lefelé, vagy Triesten keresztül, különösen pedig Fiumén át. Éppen ezért nem lehet a flumel tengeri kikötő óriási jelentőségét elvitatni melylyel reánk néve bir. Már fekvésénél fogva is a magyar termelvények kivételére van utalva és hivatal.

A római legiók sasa keresztül vonult az országokon; azt a szőlővesszőt követte. Magyarországon is a rómaiak ültették el a vinyéget.

A spanyol születésű Probus császár ültetett katonáival szőlőt először Szirmióban a Mons Almuson 276. évben, Kr. sz. után.

A legkitűnőbb magyar borok a következők: A tokaji. A föld borainak királya. Ezt büszkén hirdetem, és a ki már ivott belőle, bizton csatlakozni fog véleményemhez. Olyan pregnáns tulajdonságai vannak, melyek minden másféle bortól megkülönböztetik. Ezt megismerni igen fontos, mert a tokaji igen sokszor utánozzák, és tudomásunk szerint van legalább is 20-féle recept an-

nak az utánzására; csak hogy az mindig olyan bort ad, mely legkevésbé sem hasonlít a tokajhoz. A míg minden bor fajsulya a 09 körül forog, annál egy pár századnál több vagy kevesebb, addig a tokajinak fajsulya a viznél is nagyobb. Lüdersdorf szerint a tokaji fajsulya 1021. Közélebbi vizsgálódások szerint azonban 10835, tehát minden eddig ismert bor között a legnehezebb. A természetes alkohol tartalom tekintetében pedig szintén felülmúl minden vizsgálatnak alavett bort.

Vegyí összetételében jelentékeny fosphorsavas vegyületeket tartalmaz, mely nines egy borban sem. Ez a phosphortartalom adja meg a tokajnak erősítő és felélénkítő tulajdonságait. Színe világos, sárgás-zöld; ha a bornak más színe van, akkor hamisított. Az eddig felsorolt tulajdonságok lehetetlenné teszik ennek a bornak tévedésbe ejtő hamisíthatását.

Édesség, szelídég, nagyszerű íz, lényeg és gyogyító csodaereje folytán kitűnő. Egy kanálnyi belőle eleven lángként fut végig a vérben, felvillanyoz és visszaadja a betegség által elrabolt erőt. Hatványozza a bor élettevékenységét, élénk anyageserét idéz elő a testben és tudvalevőleg kulforrása az egészségnek és erőnek. Mint gyogyító eszköz csodálatos hatású. Cholera-betegség, valamint láz ellen is legjobb hatású. Váltóláznál, ha a chinin használata nem ajánlatos, a tokaji csodát művel. Tengeri betegség ellen legjobb orvos-szer. Ez utóbbira néve már igen sok kísérlet történt különféle beteggekl és az eredmény mindig kedvező volt. Minél régiebb a tokaji, kitűnő tulajdonai egyre erősödnek, egyáltalán nines alavette korszerű megbetegedésnek, a mint azt széleskörű tapasztalataink is igazolják.

Hirneve évszázadokra nyúlik vissza. 1380-ban Zemplén-megye borbevétele 10,000 aranyra rugott. Az akkori pénzérték szerint ez az összeg megfelel egy mostani félmilliónak. IV. Pius pápa az 1562-iki trienti zsinaton, a tályai tokaji bort a pohárban csillogtatva, így szól: „Summum pontificem talia vina decent“, a mivel nemcsak nagy borszakismeretét mutatta ki, hanem jó szójátékot is csinált. Minden előleges elkészítés nélkül a legnagyobb tengeri utat is elviseli. A Rio Janeiro-ba küldött tokajból visszaérkezett egy rész, a legjobb állapotban jött vissza. Ugy a forró égőv, mint a leghidegebb klíma reá hatással nem bir.

Körülbelül 5 négyzetmérföldnyi területen, a Kárpátok porphyry hegyein terem ez a bor, az ugynevezett Hegyalján. A nemes tokaji a Tarczal melletti hegyen terem Ezután következnek: Tokaj, Tály, Bodrog-Kisfalva a Várhegygyel, Liszka, Tócsva, Zsadány, Zámbo, Keresztes, Madar, Olasz, Ujhely, Erdő-Bény.

Az ugynevezett Szamorodni ezen a helyen a legkisebb jelentőségű.

A Hegyalján a következőképen bannak a vinyégek.

A nem szabályszerű sorokban, hanem szabálytalanul álló szőlővesszőket tétre földdel fedik be. Ezt befödésnek hívják. márczius utolján ismét leszedik a földet róla. Nyáron háromszor megkapálják; a hol alacsony a szőlő, ezt augusztusban teszik; az utolsó kapálással kisebb bemélyedéseket csinálnak, minden vessző körül, nehogy a földön fekdjenek a fűrtök. A szűret rendszerint okt. 28-án kezdődik. Szeptember végén éri el a szőlő teljes érettségét. Hagyják tehát egy kissé száradni a vesszőn, és az őzi éjjeli fagyok ugy hozzájárulnak a szárításhoz, hogy a szőlőszemek mandulához lesznek hasonlók. A teljesen száraz bogyókat gondosan kiválogatják, összehűyítik egy nagy kádba és ott tartják mindaddig, míg valamennyi szőlő leszűretellett. Az így összehányt szőlőszemekből magától jön ki a nedv, ez az u. n. tokaji eszencia, mely azonban nem jön kereskedelemre. A kiforrás a következőképen történik: A száraz bogyókat egy kádba begyömöszölvé, arra bizonyos más szőlőből sajtolt mustot öntenek és addig tapossák, míg az egész bizonyos folyékonyágot nyer. A mag a taposás folytán kiválik a bogyókból és a felületre száll föl, a honnan kihalásszák. Erre a vegyületek befedik és 24—36 óráig állni hagyják, mely idő alatt az erjedés megindul és a hab a felületekre száll. Valóságos páncélt alkot a felületen, melyen hallhatólag tör át a szénsav. Erre ismét jól összezarvarják és a taposó kádba töltik, és lassan kisajtolják. Ez pedig ugy történik, hogy a szőlőmagvak teljesen kikerüljenek belőle, nehogy a bor ízét befolyásolják. Nagy elővigyázattal kell ennek történnie, hogy az erjedés a kádban ne lépje túl a kellő határt. A kisajtott nedvvel annyira teletöltik a hordókat, hogy a sajtjától a hordónak 8 cm. üres tér marad. A dugó csak félig tétetik bele és a folyadékot ekképen 2—3 havi erjedésnek teszik ki. A másást éppen így készítik, csak hogy a szőlőbogycókhöz többet vesznek másféle mustból. Ez a bor kevésbé édes, hamarabb tisztul, korábban érik meg a pincében. Egy tonna szőlő 11 frt 80 kbra kerül. A szőlőszűret idején a Hegyalja valóságos órvonalal van körülveve, nehogy másféle termésből csempésszenek oda szőlőbogycókat.

(Folytatása következik.)

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírd „Grafit mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállítanak

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

A t. vendéglős és kávé uraknak ajánlja magát

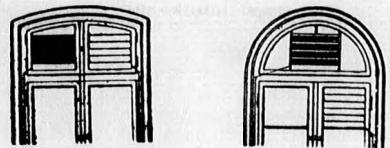
VERES IMRE uri-és női-czipész
BUDAPEST, VI., Lovag-utca 22. szám.



JOHANN SZINELL
Glasfabriks-Niederlage

Budapest, V., Mária Valéria-utca 3.

Empfehl dem geehrten Publikum seine Niederlage in grösster Auswahl von Glas-, Porzellan-, Lampen-, Spiegel- und Bilderrahmen-Waaren. Hat in grosser Auswahl mit staatl. Kronen- & Chung. verselene Hotel-, Gasthaus- und Wirtshaus-Binrichtungen n. zw. Biergläser, Weingläser, Wein-Stutzen und Brauntwein-Flaschen zu billigen Preisen.



Der beste Ventilator.

Műfogak és Fogsorok

a legjobb minőségben és a legutánosabb árak mellett készítettnek — anélkül, hogy a gyökereket el kellene távolítani — 10 évi írásbeli jótállás mellett.

Hivatalnokoknak 50%-kal olcsóbban.

Kivánatra részletfizetésre is.

KEMÉNY E.

BUDAPEST,

VII. ker., Klauzál-utca 2. szám, I. emelet a párisi nagy áruházal szemben.

„Artesia“

budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgő-italok gyára részvény-társaság Budapesten,

VII., Egressy-út 20/c.

Az Artézi savanyúviz a legjobb és legegészségsőbb áditó ital ugy borral, mint bor nélkül.

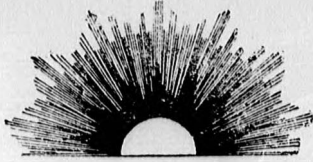
Elismert orvos-tanári tekintélyek által **gyomor és emésztési** bántalmak megszüntetésére ajánlatot.

Ezen savanyúviz, mely Budapesten a legolcsóbb azonkivül 1/2—1 és 1 1/2 literes porcellán dugóval, légmentesen elzárt palackokban pontosan házhoz szállítanak, lehetővé teszi, hogy a legszegényebb ember is, kevés pénzen, megszabadulhat, olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénz és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az Artézi savanyúvizet 2 literes parafa-dugóval elzár, palackokban is szállítjuk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek

Telefon 25—57.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

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

A konyha művészete.

A konyha művészetét nem szabad összetévesz-
teni a gastrónómiával, mert az egyuttal körébe
vonja a szobrászatot, a rajzolás, festészet, vegy-
észt és természetrajz tudományait illetve műve-
ségeit. A főzés művészetét céljával tüzi ki, hogy
az ételeket ne csak a szem és orr tetszésére ké-
szítse, hanem hogy azok emészthetőség, izletesség
és minden más követelményeknek is tökéletesen
megfeleljenek.

Az u. n. magasabb konyhaművészet terén a
táplálóság tulajdonképpen mellékes szerepet játszik,
mert mindenki, aki terméket élvez, természet-
nek találja, hogy a legszebben és legizletesebben
elkészített ételdel is éhségének kielégítésére szol-
gáljon. A főzés magasabb tudománya pláne ki is
kerüli, hogy olyan táplálékokat készítsen, melyek
gyorsan és hosszabb időre csillapítják az éhség
érzetét.

Feltűnő, hogy éppen azok a legfontosabb táp-
részek, melyekre az emberi testnek feltétlenül
szüksége van, a melyek felvétele végett magához
veszi a tápanyagokat, teljesen izetlenek és szagta-
lanok, p. o. a tojásfehérje, melyek az izmok és
szervezet fenntartásában nagy szerepet játszik, a
teljesen tiszta állapotban levő zsír és a növények-
ben oly nagy mértékben előforduló keményítő.
A természet azonban arra tanította az embert, hogy
mindenféle mesterkedéssel minél inkább előmoz-
dítsa kedvét a fentnevezett anyagok felvételére és
ez ilyformán az élvezetek közé tartozik. A szem
is kivézi a maga részét az étkezés gyönyöréből.
Sőtében nem izzik az étel, a bor, egyetlen táp-
szer sem. A magasabb főzés-tudomány tekintettel
van erre, s hogy a szemet is kielégítse, földsziti
az asztalt. Számos kiállítási tárgy bizonyítja, hogy
mennyire törekszik a konyhaművészet a színek jól
megválogatása, harmonikus összeállítására és az
eledetek feldíszítése által a szemnek kedvezni, úgy
hogy a gyomor kívánalmait majdnem a legna-
gyobb részben mellőzi.

A magasabb konyhaművészet ezenkívül az él-
vezeti czikket egész halmozással rendelkezik, fűse-
rek, illatszerek stb. azokkal, melyekkel az iztelen és
szagtalan feltétlenül szükséges táp-elemek iz és
szagra nézve a legkitűnőbb helyzetbe hozza. Ez
mind nem elég, mert a tapintás érzékének is számba
kell jönnie, és ezzel egyidejűleg az éledek hő-
fokának alacsonyabb vagy magasabb volta is nagy
befolyással van az emberi érzékre, úgy hogy
egy tökéletesen és művészesen elkészített ételdel
a kedélyhangulat változására is határozott befo-
lyással van. P. o. rossz ebéd elkeltése után kedély-
hangulatunk nem oly jó, a jóllakottság érzete nem
oly kellemes, mint izletes és minden érzékünknek
bőségesen megfelelő étkezés után. Ami a konyha-
művészet haladását illeti, századunkban az igen
nagy lépéseket tett és nemcsak közönséges, hanem
tudományos vívmányokat is bőségesen szerzett.
Mindenszázadban írtak ugyan szakácskönyveket,
de csak a jelen évtizedbeliek bírnak szolid és
tudományos alappal. Ezeknek az éledek elkészí-
tése nemcsak azt czélozza, hogy az inynek legye-
nek kellemesek, hanem hogy azokat a gyomor is
kellőképen meg bírja emészteni. A vegyészet és
gyógytudomány játszik ma nagy szerepet a konyha-
művészetben és ez csak javára válik neki. K.

Sirmi szeretnél, szép buffet-leány!
Ó kis buffet-leány!

S ha holnap reggel az átvirrasztott éjnek
Mámorgózával futva sietsz haza,
Hol már vége van minden szenvedésnek...
S az éjnek egygyel több az anygala:
Tépd sikolyal ráborulsz az ágyra
S ott nyomban szived is megreped talán,
Bár asszony nem voltál — anyaszeretotnek
Leszesz a martyrja! Szép buffet-leány!
Szegény buffet-leány!

Az „Arany csirke“.

Remek völgyek alján, melyek fenyőkoszorúza
árnyas hegyek között fekszenek, terült el a kies
Forrásfürdő, egy remek fürdőtelep, mely ugyan
még épen nem vergődött világhírre, de a mellette
levő városka lakóinak szemében egyetlen büszke-
séget képezett és a melyet talán nem cseréltek
volna el még Cuba szigetleért sem.

Ennek a fürdőtelepnek egyik fogadója volt az
„Arany csirke.“ Hogy ez az első fogadója volt
Forrásfürdőnek, annak minden díszsége Gábor-
néra vezethető vissza, egy lángoló szemű barna
asszonyra, a kinek sötét-fekete fűrtel felkeltették a
szomszédos pompás erdők legfeketebb rigóinak
irigységét is.

A városka lakói ide jártak el a fogadó föld-
szintjén levő kávéháza, hogy megcsodálják ezt
az asszonyt; a kereskedelmi utazók a vevőik-
ről is megfellekedtek, a fürdőt használó uri em-
berek nem az ásványvizekre szomjaztak, mind-
annyian vetélkedtek szellemességben és udvarias-
ságban a szép fogadóné előtt.

Nem hiszem, hogy Dieppe, Boulogne, Ostende
vagy bármely más világhírdőkből levő fogadóné-
nének volna oly gyorsan hódoló közönsége, mint
a melyik Gábornét istennőnek vallotta.

Nem vagy éhes?... A Gáborné telt idomait
és gömbölyű fehér karját látva, az ember farkas-
étvágyat kap és harapni szeretne.

Nem vagy szomjas?... Ha Gáborné édesen
kaczag, mintha bor bugyborekoina a pohárban,
rögtön pezsgőt rendelsz.

Nincs kedved játszani?... Nem vagy képes
az apró hízelgő fehér kéznek ellenállni, mely
odahuz ruhád szegélyénél fogva a zöld asztalhoz.

E-znek, isznak, billiárdoznak, kártyáznak, lum-
pólnak, mindenki a mi neki tetszik.

És a forrásfürdői fürdőtelepek ez az utóbbi
három foglalkozás épen nem az utolsó mulat-
sága volt.

Gábornét az aranyifjúság a fogadó nevérol
egyszerűen „arany csirke“ nevezte el es ha
mulatni akartak, egyszerűen az arany csirke védő
szárnyai alatt adtak egymásnak találkozt.

Az asszony férje, Gábor úr, nagy, sovány, sima
külsőjű, domboru homloku, roppant rövidlátó ember
volt; a számadásokat vezette a fogadó iro-
dájában, a honnan igen ritkán mozdult ki, egy
sokszögletes üvegkezeben, a hol napról-napra
folyton több és több pénz gyűlt be a Gábor úr
nagy örömeire. Mert meggyezendő, hogy a fogadó
nagyszerűen ment, a mi természetes is, ott, a hol
olyan bájos arany csirke, mint Gáborné, készíti
az éhes vendégeknak a kirántott és a sült csirkét.

A fogadóné imádói között leginkább egy meg-
állapodott kora úri ember tűnt ki, nyugalmazott
aljárásbíró szép imponáló külsőjű férfi, a ki igen
gyakran változtatta ruháit, a forrásfürdői turisták
nem csekély bűmulatára.

Békassy, az aljárásbíró, özvegy ember volt és
vigasztalást a férjes asszonyok körül keresett, kik-
nél a narancsvirág-koszoru már elhullatta leveleit.
Most a szép fogadónéra vette ki hálóját.

Mihelyt ő közeledett oda, a hol a szép asszony
ült, az imádók serege egyszerre szétbontott, le-
apadt, elfojtott kacajok, dévaj mosolyok csillan-
tak fel jobbra-balra, mintha azt hirdelnék, hogy
itt van a favorit, a ki elől mindenkinél vissza-
vonulni tanácsos.

Nem tudom, ez volt-e az ok, vagy talán a
szép asszony tényleg szívesebben látta, de az al-
járásbíró igen élénken és sokáig társalgott a bá-
jos fogadónéval, sőt ennek hamis szemepillantá-
sából mintha valami gyanús látszott volna ki.

Eleg a hozzá, mikor az aljárásbíró úr távo-
zott, szinte leritt az arczáról a boldogság, mert a
szép asszony találkozt adott neki a következő
vasárnap délután három órára, mint a mely idő-
pontban legkisebb az ellenőrzés és a fogadónban
legkevesebb lévén a dolog, Gábor úr is délutáni
álmát nyugodtan aluszta.

A kilátott napon épen három órát ütött, mi-
kor az aljárásbíró belépett a fogadó kapuján.

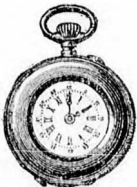
Áprilisban, délután három órákor teljes fényé-
ben ragyog a nap. A férjek nem gyanakodnak
ilyenkor és azt hiszik, hogy a nap az őrző an-
yagala feleségeik erényének.

Békassy büszke magatartással, délczeg léptek-
kel haladt és nagyon boldognak érezte magát.
Gábor úr, a ki épen a negyedik számadásokat
állította össze, nem vette észre, hogy belépett.
Késedelem nélkül felment tehát a lépcsőn,
mely az első emeleti szobákhoz vezetett és egye-
nesen a megjelölt szobába nyitott be.

Bámulatos olcsó!

Goldin 8 frt.
óra

Nikel remonitör erős csák 2 frt 60 kr. Nikel remonitör zseborá, zománéz számlappal, minden 32 órában felhuzandó, kitűnő szerkezetű 3 frt 50 kr., dupla fedéllel 5 frt. Uj ezüst rem. zseborá, művészielőg véselt tókkal, teljes szerkezetű, 4 frt 20 kr., dupla fedéllel 5 frt 50 kr. Tula rem. zseborá 5 frt, dupla fedéllel 7 frt 50 kr. Valódi ezüst rem. zseborá, finom svájci szerkezetű 6 frt, dupla-fedéllel 8 frt. Valódi ezüst-láncok 2 frt és feljebb. Éhresztő-órák 2 frt. A nálam vásárolt nikel-és ezüst-órák valóságát 10 évi írásbeli jótállást nyújtok. — Javítások 2 évi jótállással.



Képes árjegyzéket órákról ingyen és bérmentve küldök.

KUN H. műórás

Budapest, IV., Koronaherczeg-utca 7.



GINDERT ISTVÁN

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

Budapest, VI., Klapka-u. 5.

Raktár:

VI. Teréz-körut 8.



MOSCH BÉLA

BUDAPEST,

VII., Király-utca 99.

TELEFON (Interurban 15—22).

Ajánlja nagy raktárát közvetlen
Londonból importált legjobb mi-
nőségű idei termésű

teákban.

A buffet-leány.

Fényes csarnokban minden este

Ott ül a szép buffet-leány;

Öztermete szép, az areza kifestve

És hamis gyöngysor fénylik nyakán.

Bájos mosolyt ő nándekire szór,

Aki előtte megy, vagy ott megáll

S mindenkiné jut — bárkiné is szólsz

Édes mosolydóhól, szép buffet-leány!

Ó kis buffet-leány!

Himes virágként tarka pillangók

Fiatl urak serge vesz körül,

Zúg az olcsó élez és bókra hallik bók,

A hol te vagy; ott jökdév felderül.

A festék alatt nem látszik, hogy arczod

Mint a fehér ló, olyan halvány...

Hogy míg nevezsz — viv érző szíved harezot

Vidám külső alatt; szép buffet-leány!

Ó kis buffet-leány!

A míg te itten vidáman kacagsz,

Szegényes ágyon kis gyermek hörög,

Édesen mosolygva csókra czókot adsz.

Ősz asszony virraszt a nagybeteg fölött.

Hogy az a kis gyermek a te magzatod,

S anyád az asszony, annak oldalán,

Hogy gyermeked atja rútt elhagyott:

Arról nem szólhatsz... szép buffet-leány!

Ó kis buffet-leány!

Mikor legjobban felzendül a nóta

S leghangosabb a vízdámag zaja,

Jajgatást hallasz a zúgó zeneszóba

S gondolatod elszáll onnan tova...

Hol gyertyafénynél kis gyermek hörög

S ősz asszony zokog az ágy oldalán,

Égő fájdalom kinez fűződ mögött:

Már előre érezte az izét az arany csirkének, mely valóban élvezetes falatnak kínálkozott, tekintve, hogy ilyen ritka fogadó állapotban szerepel.

A szép fogadónak ott várta már őt. Békássy mindjárt a leghevesebb ostromot intézte ellene és elárasztotta őt zúgó szerelmi nyilatkozatainak vizenyös özönével.

Az »Arany csirke« szép fogadónéja azonban nem volt olyan csirke, melybe ha beleharapnak, mindjárt meg is lehet enni, hanem olyan, a mely bár puha, azért ki is törhetik benne könnyen annak a foga, a ki megkóstolja.

S azonkívül nem volt olyan vár, melyet az első csapásra be lehet venni.

Persze e közben az idő haladt és Békássy egy lépéssel sem jutott előbbre, mert minden igyekezete megtört a közsikla-kemény keblű szép fogadóné ellenállásán.

Mert bár a vallomást szívesen hallgatta ez, de a komoly tények terére nem volt kedve lépni.

E közben Gábor ur bevégezte a számadásokat, melyeknek eredménye ugylátszik kielégítette őt és a pinczértől neje felől kérdézősködött.

A pinczér azt felelte, hogy a nagysága fenn van, mire ő is felment az emeletre, hogy feleséget megkeresse.

A folyosóra lépve, hirtelen elfojtott suttogást hallott, de a melyre nem is ügyelt, nem tudván, hogy honnan jön.

Egy pillanatra később feleségének hangját hallotta az egyik szobából, a mint egy dalt felhangon dudolt.

Megállott az ajtó előtt és be akart nyitni. Az ajtó azonban zárva volt, mert időközben Békássy a nagyobb siker okáért becsukta, hogy ki ne repüljön a — csirke.

Odabenn ezalatt meghallották lépteit zaját, melyet hangosan vertek vissza a folyosó kőközkái és Gáborné rémülten ismerte fel bennük a férje lépteit.

Lelkiismerete ugyan tiszta volt, de mi lesz, ha férje megpíti őt egy idegen emberrel, egy szobában becsukva — egyedül.

A helyzet kétségbejött volt.

Mihez lehet kezdeni ebben a nehéz pillanatban?

Azt mondják sokan és azt tartják sokan, hogy a közvetlen veszély találatkötönyű teszi az embert és a bekövetkezendő veszedelem tudata a legjobb gondolatokat szokta sugallani.

Hiszen nem egy példa volt már erre és ezek tanubizonyoságot tesznek a tétel mellett.

Egyetlen menekülő út az ablak volt, mely a zöldes kertre nyílt, ettől azonban egy emeletnyi magasság választotta el.

Meg kellett kockáztatni ezt az ugrást. De hát a kitéri a lábát és közben és akkor kiderül minden.

E kétségbejött pillanatban a szeme megakadt a sarokban levő krinolinnal, melyet ritkaságképpen őriztek és a melyet a Gábor úr valamelyik nagymamája viselt akkor, a mikor még divat volt.

Békássyknak fel kellett venni a krinolint és azazal megkísérteni az ugrást, mely talán már így nem lesz veszélyes.

Mikor ez megtörtént, sietett a szép asszony az ajtót kinyitni és egy pár üres kifogással elosztatta a Gábor urnak esetleg felmerülhet kételyeit.

Sietett azután a kertbe, a hol az ablak alatt a kőszála között megtalálta a krinolint, egy kissé összelapitva ugyan, de teljesen épen.

Körül a kőszáltak nagy száma feküdt szét-töredve, mintha valami vad járt volna itt.

Mi tudjuk, hogy ki járt ott. Egy ármányos róka, a ki csirkepecsenyére vágyakozott, de csak kőszálához jutott — hus nélkül.

Békássy pedig azután elkerült az »Arany csirkét«.

Völgyes Andor.

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

Junius 2-án: **Kirnbauer Samu**, hársfautca 28.

Junius 9-én: **Schartner János**, Almássytér 1.

Junius 16-án: **Wilburger Károly**, nagydiófa-utca 28.

Vendéglős-oszonna. Minthogy a folyó évi május hó 29-ére, hétfőn, **Doktor László** barátunk budai nyári helyiségébe kitűzött vendéglős-oszonna a kedvezőtlen időjárás miatt nem volt megtartható, t. olvasóinkkal tudatjuk, hogy az **oszonna folyó évi junius hó 5-én, hétfőn** délután fog fentnevezett helyiségében megtartatni.

Az országos magyar vendéglős-kongresszus végrehajtó bizottsága folyó évi május hó 30-án, kedden délután 3 órakor tartotta Budapesten, az István-főherceg-szállodában, Gundel János elnökele alatt, kongresszusi értekezletét a következő tárgysorozattal: 1. Jelentés a végrehajtó bizottság eddigi határozatainak elintézése tárgyában. 2. A múlt évi kongresszus záró határozatának végrehajtása. (Előadó: Dr. Benedek János.) 3. A folyó évben Nagyváradon tartandó kongresszus napjának, tárgysorozatának és ügyrendjének meghatározása. 4. A kongresszusi költségek fedezési módjának meghatározása. 5. A meghívók és egyéb nyomtatványok beszerzésének és szétküldésének kérdése. — A gyűlés lefolyásáról a következő számunkban fogunk részletes tudósítást közölni.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyűlése igazgatósága május hó 31-én, szerdán d. u. 1/2 órákor tartotta rendes havi igazgatósági ülését. Az ülés lefolyásáról a jegyzőkönyvet jövő számunkban közöljük.

Előkelő esküvő. Fürst Tivadar úr, a vármegye-utcai »Régi zenélő órához« címzett jó hírnevű vendéglő tulajdonosának szép és szelleműs leánya, **Miczi ke** kisasszony, f. évi május 30-án lépett oltár elé a belvárosi plebánia-templomban **Zobel Károly** úrral. Az esküvőn nagyszámú előkelő közönség jelent meg, köztük Ipartársulatunk legkiválóbb tagjai. Ott láttuk **Barabás, Schnell** vendéglősöket, **Schwanetz** kávést, **Löwenstein** kereskedőt, **Salacz Nándor**. **Schreiner** pékmester stb. urakat. Az új házaspárnak és örömszülőknek legőszintűbb szerencsekívánatainkat!

Fényes esküvő volt folyó évi május hó 30-án délután 1/2 órákor a jőzsefvárosi plébániatemplomban. **Steinbeisz János** vendéglős-kartársunk művelt és szeretetreméltó leánya, **Paula k.** a kötött örök frigyét **Seidl Ferencz** műépítészszel, nagyszámú előkelő közönség jelenlétében. Az esküvőnél a menyasszony tanúja **Tóth Andor**, a vőlegényé **Főző Márton** urak voltak. Az esküvő egyike volt a legfényesebbeknek. Az új párnak tartós boldogságot és sok szerencsét kívánunk!

Schartner János urat, az Ipartársulat kedvelt tagját, nagy csapás érte. Hűségese életpárját a kegyetlen halál elragadta tőle. A megboldogult temetése folyó évi május hó 31-én ment végbe. A gyászoló közönség között nagyszámú előkelő vendéglős és a család többi barátai voltak jelen. Örök béke lengjen hamvai fölött!

Dotzauer Antal †. **Dotzauer Antal** ismert fővárosi vendéglős, ki több évvel ezelőtt hajó-vendéglős is volt, f. évi május hó 28-án, délelőtt 11 órakor szélütés folytán elhalálozott. A megboldogult nagyszámú család siratja; temetése a kerespi ut melletti temető halottas-házából május 30-án volt nagyszámú gyászoló-közönség részvételével. Halála váratlan csapásként nehezedett szeretteire. Halála előtt egy órával még teljesen jó hangulatban reggelizett **Leth Lajossal**. Legyen neki könnyű a föld, béke lengjen porai fölött!

Nyilvános köszönet. Néhai **Glasner** pékmester családja ezton mond legőszintűbb köszönetet az igen tisztelt vendéglős, kávé és pinczér uraknak, akik a megboldogult temetésén való nagyszámú megjelenésük és részvételük által fájdalmukat enyhítették.

Uj sörfőző. Az osztrák kormány engedélyt adott a »Länderbanke«-nak arra, hogy Pilsenben új sörfőzőt állítson fel. Az ezen engedély megadása ellen beadott felebbezéseit a pilseni részvény- és polgári sörfőzőknek a kormány elutasította.

A bécsi XV. kerület az automata-buffet-ek ellen. A bécsi XV. kerületi választmány röviddel ezelőtt tartott ülésében **Krausz** ker. választmányi tag amaz indítványa, mely szerint a vendéglősök és kávéosk érdekeinek megóvása végett esetleges érkezendő kérvények automata-vendéglők berendezésére szolgáló engedély iránt utasítassanak el — egyhangulag elfogadtatott.

Szárnyas, vadhús és vágott hús tranchirozása. A galambot vagy 2 vagy 18 darabban tállják fel. A foglyot 2 vagy 12 részre kell vágni. A főtt tyúk 18 darabban adandó asztalra, a pulyka 25 darabban. A ludat 13, a kacsát 12, a szalonkát 14, a fázánt 17 részre kell vágdatni. A nyulat 16 vagy 18, a malacot 14 vagy 20 darabra kell osztani. Sok szakértő szánakozva mosolyog, midőn azt látja, hogy p. o. egy galambot a fogyasztó villával és késsel vágdat széjjel, hogy bizonyára sokan jöttek már arra a tapasztalatra, hogy minden sült vagy főtt ételnél, legyen az szárnyas vad vagy háziállat hús,

nagy szerepet játszik, hogy hogyan van tranchirozva, mert ennek minden esetre úgy kell történnie, hogy az étel meg ne hűljön, míg az étkező az asztalnál ül és izét se veszítse el, ha a tranchirozás teljesen mellőztetik. A tranchirozás tudományában feltétlenül legelő jár a francia konyha, mert ez nemcsak azt tartja szem előtt, hogy az étel megehető legyen, hanem azt is, hogy minden egyes darabja a szemnek is tetszetős és ízletes maradjon mielőtt elfogyaszthatik. A francia egyszerűség a legnagyobb nyenez is, mert az étkezést nem csak testi szükségletnek de élvezetnek is tekinti. A tranchirozás leg-nagyobb részét a konyhában történik, de ennek árnyadai is vannak, mert különösen nagyobb sülték sokat vesztetnek izükből és levükből, és némely fogás p. o. fázánt, sertésfő stb. sokat veszít tetszetős kinézéséből, ha nem egy darabban tállatják fel. Akár a konyhában, akár az asztalon tranchirozzák a húseleket, mindenkor ügyelni kell arra, hogy minden egyes darab esinos, tetszetős és étvágygerjesztő legyen, a tranchirozás lehetőleg gyors legyen, nehogy a sült vagy főtt húsetel meghűljön vagy izét veszítse.

Amerikaián A San-Franciscoban megjelenő »Morning Gazette« következő érdekes történetét beszéli el: Egy kaliforniai vendéglős gondolatokba mélyedveült szobájában, azon gondolkozva, hogyan lendíthetne az üzletet, mikor egy fiatal ember lépett be hozzá, fekete dobozzal a kezében. »Nincs szükségem« dobta oda a szót a vendéglős »sem galárra, sem zsebkészre.« »Nekem sem«, szolt a jövevény, »hanem egy új találmányt hoztam a mi a vendéglőnek értékesebb, mint a villanyos csengő vagy telefon.« »Valószínűleg valami új szabított szer«, mondta a vendéglős megvetőleg. »Előbb nézze meg és azután ítéljen«, válaszolta az idegen és a dobozolt egy különös alakú, ruganyos lágy tárgyat vett elő. A vendéglős csodálkozással pillantott rá. »Ez a gummi-űrtező«, mondá az illető. Tény, hogy ha az űrtezőmöt körül hordják, ritkán vesznek abból a vendégek és keveset esznek, de a tálnak teile kell lennie. Nehéz aztán ujból felhasználni, ami egyszer használatban volt. Az én találmányom tehát az: »Félig megtölti ön a tálat jó cotelettel, és alatta van a mi félig megmelegített, puha árunk. Ha a vendég a gummi-cotelettelből vesz, kifárad a szótvágsági kísérletben. Mindenkor azonban ön tisztességes summát takarít meg; a tartósságért 3—4 évi jótóllok. »Igen — szakítá félbe a vendéglős — de sohasem jön az elő, hogy megésszik az ön gummi-coteletjét?« Az utazó intett. »Eleinte igen puhán állítottuk elő a coteletteket és ön tudja, a vidékről gyakran jönnek hatalmas állkapcsú emberek, a kik rettenetesen tudnak harapni és a kik kötelességüknek, tartják hogy a table d'hotel-nál minden fogásból egyenek, azóta azonban ez nem jött elő, most meg épen teljes lehetetlenség!«

Országos Zoologiai Társulat alakult a fővárosban, melynek célja a tudományos és gazdasági állattan, vadászat, állat, sport és védelem fejlesztése. A társulatnak már is két szaklapja van, u. m. »Zoologiai Lapok« és a »Szárnyasaink«, melyek közül az első a tudományos állattani kérdéseken kívül különös súlyt fektet a méh- és ebtenyésztésre, utóbbi a tudományos ornithologia mellett a baromfi-, galamb- és madártenyésztéssel foglalkozik. Tagsági kötelezettség 3 évre szolt. tagsági díj évi 4 frt, mely összegért az illető tag díjtalanul kapja a társulatnak egyik vagy másik havonként kétszer megjelenő és gazdagon illusztrált szaklapját. Alapszabályokat és mutatóványzókat szívesen és ingyen küld a társulat igazgatósága: Budapesten, VII. ker., Rottenbiller-utca 30. szám.

Vendéglő a tricziklin. Ez a legujabb ujdonsága az angol kerékpársportnak. A vendéglő-tricziklistának a legelőnebb utzakon kell tartózkodnia hogy a kerékpárosoknak meleg étellel szolgálhasson. A tricziklin annak hátát két keréke közt szekrény van, mely a szükséges ételeket tartalmazza. Egy kis gáztartály estvekel képezi a tüzhelyet. Bieziklista-kiránduló társaságok már elhatározták, hogy nagyobb kirándulásokra mindig magukkal visznek egy ily vendéglő-tricziklit.

Menu de Banquet.

Potages.

Tortue claire à l'Anglaise.
Purée à la Reine

Hors-d'oeuvre.

Variés } Croustade Suisse.
Canapé à la Russe.

Poissons.

Filets de bas à la Joinville.
Pommes Brabant.

Relèves.

Selle d'agneau sauce menthe.
Champignons et tomates farcis.

Entrées

Mousse à la Whitney.
Pâte de foie gras en croûte.

Rôts.

Faisans rôtis.
Pluviers dorés sur canapés.
Salade coeur de romaine.

Entremets.

Glace de fantaisie.
Baba au punch,
Petits fours,
Fruits,
Café.

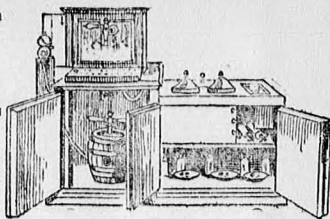
Eis-Ersparniss

durch Anwendung unserer gesetzlich geschützten
neuesten



Bier- und Weinschank-Apparate.

Hygienisch vorzügliches, dabei sehr billiges
Sodawasser erzeugen unsere pat. „Progress“-
u. „Express-Automat“-Sodawasser-Apparate.



„Unicum“

Einrichtung von pat. Kohlensäure-Bädern.

„Universal“

Dr. WÄGNER & Comp. Vereinigte Fabriken

als Kommandit-Gesellschaft

Budapest, IX., Tinodi-utca 3 (hinter der Gisellamühle).

Illustrirte Preiscurante gratis und franco.

Kárpitok WEISZER BRUNÓ

BUDAPEST,

József-körút 31/a

átveszi

szállodák, kávéházak, éttermek és új épületek

kárpitozását

jutányos áron.



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb

von Leopold Neumann **BUDAPEST, VII.**

Múzeum-körút 10.

fabrizirt seit Jahren als Specialität

Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-

Decken und Rohrzeitungshalter aus

dem besten Material.

Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospecto zu Diensten.



JANKY és NEUZIL

ércz-vasbutorfényező

és épület mázolási vállalkozók

Budapest, VII. kerület, dohány-utca 45. szám.

Elvállalnak

fürdőkádak, konyha- és vizes-edényekben

bármint

mázolási munkát

versenyárak mellett.

Fősulyt fektetünk

vasbutor mázolási munkákra.

Javítások olcsón elkészítetnek.

Rohitsi

FÖRAKTÁR

Budapesten

Hoffmann József-nél

Báthory-utca 8. szám.

A Rohitsi savanyúviz mint gyógyszer felülmulthatatlan ha-
tású gyomor- és bélhurtnál, az ivarszervek hurutjainál,
máj- és lépajoknál, de különösen váltóáznál.

A Tempel forrás borral vegyítve kitünő üdítő ital.

A Styria forrás ellenben

kizárólag

ivókúrára

használatik.

Savanyúviz

Vendéglői üvegedények

törvényes

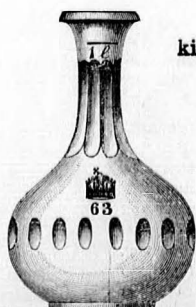
Korona-Hitelesítéssel

nagy választékban kaphatók :

üvegyártelepek ezelőtt Schreiber J. és unokaöcscsei



BUDAPEST


IV., régi posta-utca 10, félemelet.



Képes árjegyzékek
kivánatra ingyen és bérmentve.




TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}

 (Budapest.)


THÉOPHILE ROEDERER & C^o
VINS DE CHAMPAGNE
REIMS
MAISON FONDÉE EN 1864

MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ :
SALACZ NANDOR BUDAPEST, V., JÓZSEF-TÉR 11. SZ.

CHRISTOFLE & Cie.
 cs. és kir. udvari szállítók,
 legmagasabb kitüntetés minden kiállításnál.
 Magyarországi főraktár
WADLSTEINER F.-nél
 üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaáruk
 gyári raktárában
BUDAPESTEN
 IV. ker., Váci-utca 27. sz.
Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál 16.50 12 villa 16.50 12 kés 17.— 12 kávéskanál 8.50 12 csemege-kés 15.— 12 csemege-villa 15.— 12 csemege-kanál 15.— 1 leves-mérő 5.30 1 tej-mérő 3.20 1 főzelékes-kanál 4.— 1 kompotos-kanál 3.50	1 mártás-mérő 3.50 1 cukorpor-kanál 3.50 1 halas-készlet 9.— 4 palaczkalj 8.50 1 mustártartó 5.50 1 kettős sótartó 2 25 1 saláta-készlet 6.— 1 felvágó-készlet 7.50 1 czukor-fogó 1.75 1 ezet-olajállvány 15.— 1 kabarett-villa 1.50
---	---


Meglepő, kellemes változáson mentek át az
Eötvös-villa éttermei
 (Svábhegyen), közvetlen a fogaskerekű állomásnál, mert új vendéglőse Holocher Zsigmond, a »Continental« volt főszakácsa az árakat tetemesen leszállította annyira, hogy ez idő szerint az elsőrangú éttermek között határozottan a legolcsóbb étkezője a Svábhegyen.

Naponta zenehangverseny.

BERNDORFI FÉMÁRU-GYÁR
 Raktár :
BUDAPEST
 Kristóf-tér
 és
 Váci-utca
 sarkán.

Syártmányok :
 Alpacca-ezüst, China-ezüst és alpaccából
 ugymint :
 étszerek, asztalterítékek minden kivitelben ;
 gyertya- és gyufa-tartók,
tea-kannák, tea-szűrők
 magánházak,
 szállodák, vendéglők és kávéházak részére.

Kelengye-casetták.
 Szabadalm. tiszta nickel-főzőedények,
 Képes árjegyzék kívánatra ingyen.

Chocolad Stühmer

 Védjegy.

Elismert legjobb gyártmány.
 Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben.
Magyarország legnagyobb gyára.
 Gyár : Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 8.

Arany- és ezüstérem.

Jutalmaz az 1885. országos-kiállításon.

SINGER ANTAL
 elefántcsont-esztergályos
BUDAPEST, IV. Ferencziek-bazára, bolt 13
 ajánlja dusan berendezett raktárát, ugymint

* teke-golyók * dákok * dominó * sakk * dákbőr-kréta *

stb. legjobb minőségben és a legjutányosabb árban.

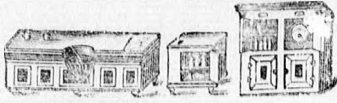
Javítások elfogadtatnak s gyorsan és pontosan eszközöltetnek.



Az 1878. év óta fennálló

csász. és kir. szabadalm. jégszekrény.

Gyár: **Budapesten, STILLER JÓZSEF-nél**, ajánlja törvényesen védett és elismert legjobb szerkezetű, kifűntetést nyert hűtőkészülékeit sör, víz, vaj, nyers hús hűtésére, ételhűtőket házi szükségletre, fagyalt-készülékeket és fagyalt-reszervoárokat, bormérési berendezéseket és legújabb szerkezetű pezsgető-csapokat.



Megrendelések a raktárba intézendők.

Képes árjegyzékek ingyen.

STILLER JOZSEF Budapest VII., Nagydiofa-utca 22. sz. Wesselenyi-utca sarkán.

Gyár és iroda: Gyár és iroda: VII., Nagydiofa-utca 22. sz. Wesselenyi-utca sarkán.

Pinczereknek nélkülözhetetlen!

Köszönetnyilvánítás.

Ő Fensége Salvator Lipót főherczeg udvarmesteri hivatala.

Általános Asbestáru-gyár.

Ő császári és királyi Fensége Salvator Lipót Főherczeg rendkívül meg van elégedve az asbesttalpall béltel cipőkkel. Ő Fensége hosszabb gyalog kiránduláson használta e cipőket és érezte, hogy lába nem fáradtak úgy el, mint más közönséges cipőkkel. Küldök egy pár vadász-cipőt, hogy annak a mintájára készítsenek másikat asbesttalpbeléssel, ugyanamúl a czipesz-nél s aztán küldjék ide.

Hisszük, hogy e vadász-cipők ép oly jók lesznek és ép oly megfelelők, a mint megfelelők voltak a szalonzcipők. Zagráb, 1898. július hó 8-án. *Krahl*, huszárkapitány.

Magyarország volt miniszterelnöke, a közigazgatási bíróság elnöke, a következőket írja:

Tisztelt Doktor ur!

Az asbestbetöltött cipők kifizetőeknek bizonyították, szilárdan és puhán járok: megszűnt minden lábfájásom, úgy hogy — azt hiszem — lábajom semmi további orvoslást nem igényel.

Szíves tanácsát köszöni.

Dánoson, 1897. évi szeptember 17-én.

tisztelő híve
Wekerte Sándor.

Óvakodjunk a hamisításoktól!



Sem tyukszem, sem lábfájás, sem bőrkeményedés, sem lábdaganat, sem lábégés.

Rövid idejű viselés után megkönnyebbül a járása annak, ki cipőjét dr. Hügyes-fele, az egész világon szabadalmazott asbesttalpbeléssel látja el.

Kettősvastagságú frt 1.20, egyszerű 60 kr., homoktalp 40 kr., gyermekeknek fele.

Az asbesttalpbelés kifizetőként legjobban bizonyítja, hogy a cs. és kir. közös had-eregek és a m. Fir. honvédségnek eddig már 22.500 pár szállítottott.

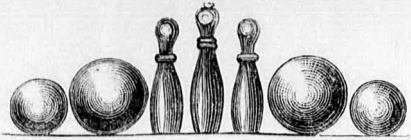
Széküldés esakis nlánvétel vagy a pénz előleges beküldése mellett. Felvilágosítások, prospectusok és köszönetnyilvánítások ingyen.

Kizárólag **Általános Asbestáru-gyár** betéti társaságnál csak az kapható Budapest, VI., Sziv-utca 18.

Pinczereknek nélkülözhetetlen!

KERTÉSZ TÓDOR

műiparú raktára BUDAPESTEN, Kristóf-tér.



Kuglizó bákok száraz gyertyánfából, egy készlet 2.25. Lignum sanctum kugli golyók 9 9¹/₂ 10 10¹/₂ 11 11¹/₂ 12 12¹/₂ 13 13¹/₂ 14 14¹/₂ 15 cm. átmérőttől 1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85 3. — 3.20 3.40

Kerül golyók száraz gyertyánfából, nagyság szerint 75, 80, és 85 kr. Kuglizóba nagy plémpersely lakatra 1.—, 1.20. Kerül gyertyátartó szél ellen üvegborítással 1 frt. Kerül lámpa petróleumra 2.20. Lámpion kertek világításához 15, 20, 30 kr. Magnésium fáklya vörös, fehér, zöld színben 30 perczig meglepő nagy világosságot ad, darabja 1.40. Abrosz megerősítő szél ellen a szabadban, 100 drb. 4 frt. Gyufatartó, nikkel, 1 tucet 4 frt. Kenyer kosár, nikkel, 1 tucet 5 frt. Evőeszköz, fekete, fa nyelű, 12 pár 2.70, esont nyelű 3.90. Sö- és paprikatartó foppszákló tartóval, alpacéból 1 frt 50 kr. Kenyervágó kés 1 frt. 1.50. Sonkavágó kés 1.20. Sonkaprés, fátalpalaton 5 frt. Márványtalpalaton 7 frt. Dugaszhuzó 20, 40 és 60 kr. Dugókiemelő készülék fára vagy ajtóra felerősíthető 2.50. Dugókiemelő, az ívegebe esett dugókat kivenni, 15 kr. Közvilágosító kalapácsos 90 kr. Biztonsági borlehuzó gummissó 2.40. Hidraulikus hordó szádszelep, csapra ütött bor sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megvastagodása ellen, 1 frt. Üvegmosó kefe 85 kr. Borszivattyú 1.50. Czitromprés, ívegből 20 kr. Amerikai husvágó 3.50 6 frt. Húspuhító 35 kr. Mandula, zsemlye, dió stb. reszelő 2 frt. Bors-őrle 50 kr. Habverő vagy teavajkészítő, félliteres 80 kr., 1 literes 1.20, 2 literes 2 frt. Fagyalt készítő 8 12 18 24 adagra. Securifás szabályozható gyorsforraló 1 frt 20 kr. 4.50 6.50 7.50 10.— Kéztisztító készülék 50 kr. 1 doboz angol smirgli por 60 kr. Automatikus patkányfogó 2 frt. Egérfogó, egyszerre több egereket lehet fogni azzal, 40 kr. Svábogár fogó 80 kr. Újságtartó, minden nagyságú újsághoz, drb 75 kr. Billárd-golyó, elefantontútnat, 1 készlet 3 darabbal 62 64 66 mm. átm.

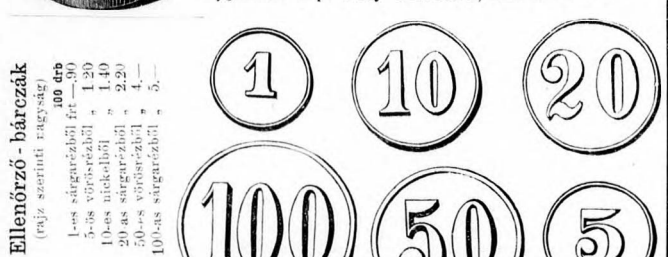
9.— 9 frt. Billárd-dákó, 2.50 5 frt. Francia dákóbőr, 100 drb. 1.30, 1.40, 1.60 Dákóbőr-ragasztó, 1 doboz 20 kr. Dominójáték, 90 krtól 2.20 frt. Kávéházi dominó, átszegezett, 7—9 frt. Roulettejáték, 1.80—1.7 frt. Roulette-terv 1.50—4.50 frt. Tivoli társasjáték, a vendégek szárazkötésűre 60 70 80 90 100 cm.

Sakkasztó 4.40 5.50 6.60 8.50 12.— frt. Sakkasztó politirozott 21 26 32 37 42 cm.

Sakkasztó veres 1.— 1.40 1.80 2.50 3.30 frt. Sakkasztó cseresnyefa 1.40 1.80 2.— 3.— 4.— frt.

Sakkasztó angol forma egy készlet 1 2 3 4 5 6 7 sz. 2.— 2.40 2.80 3.20 5.— 6.40 7.20 Pinczértáska derékre esatolható szarvasbőrből egyes, kettős, hármas 1.20 1.80 3.—

Papir-tányérok, nyári mulatságok, kirándulásokhoz 100 darab 15 cm. 1.30, 17 cm. 1.50. Papir szervéta 100 darab 80 kr. Grazer Closetpapir-tartó szekrény, elzárható 2 frt 50 kr., egy csomag papir hozzá 35 kr. Sürmelegítő nikelles 1 frt. Hygienikus köpő-edény víztöltéssel, zománczott 90 kr.



Ellenőrző - bárczák (rajz szerinti nagyság) 100 drb 1-es sárgarézbeállít 30 5-os sárgarézbeállít 1.20 10-es nikkelbeállít 1.40 20-as sárgarézbeállít 2.20 50-es sárgarézbeállít 4.— 100-as sárgarézbeállít 5.—

Flobert. ezél- és madárlövő puská 6.50, 9.50, 11.50. Időjósító barát, esinos svájci házikóban 1.20. Sörös pohár-tálcza, fekete kemény kaucsukból, tucetjára 3 frt.

Számoló-czédulát kívánatra bermentve küld **Kertész Tódor** műiparú raktára Budapest.

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Hirrmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.



Gyárt **sörkimérő-készülékeket** légnyomással és szabad. léghűtővel. Elvállal régi készülékek atalakítását. Nagy választék **bor- és sör-csapokban**, valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate mittelst Luftdruck mit patentirtem Bierkühler. Oberrimmt die Umänderung alter Apparate. Auswahli in Wein- und Bierpipen, sowie aller Gattungen Pumpen.



LEFKOVITS TESTVÉREK es. és kir. szab. teke- és dákó-gyárosok

Budapest, VI., Király-utca 36. szám.



Az ezredéves kiállításon a kiállítási nagy érmmel kitüntetve.

Ajnluk különleges gyártmányainkat, egyúttal: két márványtalpú fejszerelt fordítható teke-asztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb záróköszülékkel, Gyártunk továbbá: **stabil karambol és bab (kőg) teke-asztalokat, dákókat, francia módszer szerint, elefántcsont-labdákat és minden e szakba vágó munkákat.** Elvállalunk teljes kávéház-berendezéseket a legdiszesebb stílusú kivitelenben úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi teke-asztalok legjobb kivitelenben, valamint dákók és elefántcsont-labdák készíttetnek v. újakra kicseréltetnek.

Tekeasztalok áthuzása valódi Tuffle-posztóval a legújabb nyosban teljességetnek.

TELEFON.



HIVATALOS RÉSZ.

A Budapesti Kávésipartársulat 1899. évi június hó 2-án, délután 3 órakor választmányi ülést tart.

Jegyzőkönyv

Felvéteett Budapesten, 1899. évi május hó 15-én a Budapesti Kávéségek Betegségélyező-Pénztára VI. rendes közgyűléséről.

Jelen voltak az igazgatóság részéről: Steuer Sándor elnök, Harkai Mór pénztárnok, Holstein Zsigm., Weingruber Ignác, Grünék Gusztáv igazgatósági tagok a munkaadók részéről: Magyarits Ágoston, Fritz Ferenc, Lőrincz Elek, Sándor Lajos, Forintos Dénes, Szaladnya Mihály igazgatósági tagok a biztosítottak részéről, továbbá az ipartársulat kiküldöttei és a betegsegélyező-pénztár kiküldöttei.

1. Elnök esti 9 órakor a közgyűlést megnyitván, konstataulta, hogy a tagok határozatképes számban jelentek meg.

Jegyzőkönyv-hitelesítőkül Glaser Fülöp és Bronner Miksa urakat jelöli ki. Elfogadtatott.

2. Elnök felkéri a titkárt a múlt évi közgyűlés jegyzőkönyvének felolvasására.

Titkár felolvassa az 1898. április 26-án tartott V-ik rendes közgyűlés jegyzőkönyvét és ellene észrevételzés nem volt, — hitelesített.

3. Titkár felolvassa 1898. évről szóló jelentést, zárszámadást és vagyonmérleget.

E tárgynál legelőbb Ólmosi József felügyelő-bizottsági tag szolgált fel elsőnek és élesen kikelt az évi jelentés szövegeze ellen, kifogásolva annak fogalmazását.

Nemai Antal válaszolt Ólmosi felszólására, megjegyezvén, hogy az Ólmosi által kifogásolt kitétel nem fogalmazási hiba, hanem legfeljebb formai hibának minősíthető, amin oly módon lehetne legegyszerűbben változtatni, hogy abba a passzusba, a hol a segítők közönyösségéről van szó, a munkaadókat is bevegyék.

Lőrincz Elek szintén kifogásolja az évi jelentést és indítványozza, hogy az egész évi jelentés ujonnan szerkesztessék, és hogy a közgyűlés bizza meg az igazgatóságot, és hogy az ujonnan szerkesztett évi jelentést megvizsgálva, az elnökség és felügyelő-bizottságnak a felmentvényt megadja.

Magyarits Ágoston elleni Lőrincz Elek indítványát és helytelen gancskodásnak tartja, mert, egyúttal, az egész évi jelentés úgy, hogy a nyomtatásban megjelent, előbb az igazgatósági ülés elé lett terjesztve, a mely igazgatósági ülésen Lőrincz Elek is jelen volt. Ha tehát akkor helyesnek találta és megadta a bekegyezést, hogy az kinyomatassék és a közgyűlés elé terjesztessék, úgy nincs helye annak, hogy most kifogásolja azt, a mit már egyszer jóváhagyott.

Harkai Mór indítványozza, hogy egy bizottság küldessék ki az évi jelentés átvizsgálására.

Nemai Antal ezt nem helyesli, mert, egyúttal, a közgyűlés a legmagasabb fórum, a mely e fölött határozni van hivatala és ha ez nem határozna, úgy egy újabb közgyűlés lenne egybehívandó.

Felkéri az elnököt, hogy tegye fel a kérdést, vajjon az évi jelentést, úgy, a mint az nyomtatás-

ban megjelent és a jelenlévők között kiosztatott, tudomásul veszi-e a közgyűlés.

Elnök felteszi a kérdést a közgyűlésnek, vajjon tudomásul veszi-e az évi jelentést: igen, vagy nem? Tudomásul vétetett.

4. Az elnök a szavazatszedő-bizottság tagjaiul kijelöli: Weingruber Ignác, Grünék Gusztáv, Sándor Lajos, Magyarits Á. és Kiss Pált. Elfogadtatik.

Elnök a szavazás tartamára az ülést felfüggeszti. A szavazás megkezdődvén, akadálytalanul folyt a befejezésig.

A szavazatok összehámlálása után konstataulta, hogy beadott összesen 40 szavazat, a melyek közül 5 szavazó lap üres lévén, összesen 35 érvényes szavazat, a melyek alapján megválasztattak:

Igazgatósági rendes tagokul: Steuer Sándor, Harkai Mór, Holstein Zsigmond, Weingruber Ignác, Grünék Gusztáv, Nemai Antal, Kiss Pál, Liptay Aladár, Fritz Ferenc, Sándor Lajos, Boross Lajos, Herlinger József, Szaladnya Mihály, Forintos Dénes, Andor Alajos, Magyarits Ágoston, Mayerhoffer Károly, Schneider Lipót.

Igazgatósági pótagokul: Árvay Ottó Ede, Berger Leo, Harkányi István, Magassy Gyula, Ullsch Géza, Lesslummer Alajos.

Felügyelő-bizottsági tagokul: Kral Elkán Antal, Drechsler Bela, Mohrbach Nándor.

Felügyelő-bizottsági pótagokul: Gebauer József, Koczán Károly, Ott Nándor.

Választott bíróság tagjaiul: Laukó Pál, Tihanyi József, Buda József, Spacsek Vince.

Pótagokul: Pertl István, Reininger Vilmos.

A Budapesti Kávéségek-Köre az Ipartársulathoz a következő emlékiratot intézte:

**Mélyen tisztelt ipartársulati Elnök ur!
Mélyen tisztelt választmány!**

A midőn alóírottak, tagtársaink nevében és megbízása folytán tisztelettel bejelentjük, hogy a

Budapesti Kávéségek Körét,

melynek alapszabályai a n. m. kir. belügyminiszterium által 28.534/V. b. sz. alatt helybenhagytattak, f. évi április hó 4-ikén tartott tisztújító közgyűlésünkön újra életbeléptettük, működési programunkhoz, valamint a közgyűlés alkalmazta tagtársainknak tett ünnepélyes és kötelező ígéretünköz képest azon tiszteletteljes kérelemmel fordulunk a tekintetes ipartársulati vezetőséghez, mint kenyéradó gazdáink képviselőjéhez, méltóztatnék bennünket egyik legnagyobb sérelmünk orvoslásában, a helyközvetítési ügy reformálásában, a társulat nagy erkölcsi jelentőségű támogatásában részesíteni, illetve bennünket ezen ügy társadalmi helyzetünk szempontjából lealacsonyító, mint anyagi boldogulásunkat egyedül hátráltató viszonyoktól való kiszabadulási törekvésünkben támogatni.

Mélyen tisztelt ipartársulati vezetőség!

A lokális viszonyok ismerte alapján, valamint a mindennapi üzleti gyakorlatból kifolyólag is bizonyosan nem lesz új dolog az érdekes ipartársulat egyetlenegy tagja előtt sem, hogy a székes-főváros kávésségei már ismételtel megkísérelték a szabadulást a helyközvetítő ügynökök önkénye, zsarolásai és jogszerűtlen támasztott követeléseitől. Nem lesznek ismeretlenek a n. é. ipartársulat tagjai előtt ama panaszok, melyek a helyközvetítők tisztességétlen zsarolásai miatt, kik ezt a foglalkozást a mi bőrünkön busás haszonnal üzik, napról-napra felmerülnek, valamint közüdményes lesz az is, hogy mily magas díjakon (honorárium) kell megvásárolnunk gyakran annak lehetőségét, hogy egyik-másik nagyobb forgalmú kávéházban naponként a magunk két

krajezárjait megkereshessük. Hónapokig kell várniuk, míg egy-egy ügynök jóvótól helyhez juthatunk s alig egy-két nap múltán arról győződünk meg, hogy a szerzett helyben: semmi köszönet, sőt vesztélyben filléreink — sokszor vagyonunk! melyeket óvadék fejében letenni kényserülve voltunk.

Anyagi függésünk a helyközvetítőktől már annyira elfajult, hogy az egyikkel már érintkeznünk sem lehet, nehogy a másik kenyérrontó haragját magunkra vonjuk, másrészt legszékes közérdekű mozgalmaink azért nem sikerülhettek, mert egyik-másik helyszerző érdekeit látván veszélyeztetve, pártot támasztott kávésségek közt a kávésségek ellen.

Ennek a lealacsonyító helyzetnek kíván első sorban véget vetni Körünk, midőn keresve keresi utját és módját annak, hogyan lehetne azon javítani és hogyan lehetne elérni azt, hogy a kávésségek sorsa ne függjön első sorban a közvetítő esakis drága pénzén megszerzhető jóindulatától, hanem első sorban (főnöktől), aztán pedig a maga becsületét igyekezetétől és szorgalmától.

Tudjuk nagyon jól, hogy a foglalkozást közvetítő és eseléd-szerző-ipar gyakorlásáról szóló székes-fővárosi szabályrendeletben minőség szerint osztályozva és felsorolva vannak azon foglalkozások, melyek közvetítése a most említett ipar tárgyát képezi, s tudjuk azt is, hogy — sajnos — minden eselédközvetítő joggal írja ki a színes címzetáblára kocsisok, béresok, dajkák stb. közé a mi nevünket. A szabályrendelet e reánk megszegyentő rendelkezésének nem mi vagyunk azonban az okai. Oka ennek első sorban az, hogy a szabályrendelet oly természetű állások, foglalkozások és szolgálatok közvetítésének szabályozását vette ezébla, melyeknél az illető alkalmazottak, az általuk elfogadott szolgálat természeté és minőségénél fogva az alkalmazó családjaiknak házi vagy üzleti kötelekőbe való belépése és az ottani viszonyokhoz való alkalmazkodásra lévén utalva, ezáltal ott mintegy gazdai hatalom alá jut, szóval eselédre gondolt.

Hogy mi uton jutottunk mi, e reánk épen úgy, mint főnökeinkre nézve nem megtisztelő társaságba, noha foglalkozásunk más ipari alkalmazottakéhoz hasonlóan segédi minőségnek ismertetett el a törvényhozás által is, nem tudjuk, de úgy gondoljuk, hogy meg lett volna akadályozható azáltal, ha főnökeink közül azok, kiket polgártársaik bizalma a városatyai székre ültetett, a javaslalt letárgyalásánál érdeklünkben szót emelvén, annak érvényre emelkedését megakadályozhatják volna, a mi pedig következményeiben nemcsak nekünk, hanem a kávé- és vendéglőiparnak is becsületére vált volna.

Ezzel szemben azonban úgy állunk, hogy a helyközvetítők airtja előtt lesütött szemmel kell emelnünk, azon helyközvetítők előtt pedig, kik ugyanezek eseléd-szerzői joggal bírnak, de elég okosak voltak, akár csak a speciálisták, reánk vetni magukat, elkeseredéssel eltelve halgatunk kelt, mert hisz ha zugezódni merünk, nyomban... visszafelintek. Ennek pedig mi, családunk, gyermekeink isszák meg a levét.

Nincs a társadalomnak egyetlen egy osztálya, mely maga látna el legfontosabb anyagi érdekeit, nincs sehol párja, mely ha becsületesen dolgozni akar, erre mástól kérjen engedelmet. Egyedül mi, kávésségekéért türtük eddig, hogy kenyerünket főnökeinknél keressük, erre mástól vegyük meg a jogot drága pénzén, egyedül mi türtük, hogy egy-két kiváltságos közvetítő eseléd, béres, dajka, kocsis, mindenes helyett reánk vessen ki halóját, csak azért, mert ez zsirosabb falatnak kinálkozott számunkra.

Ennek az állapotnak akarunk most véget vetni, ehhez a nagy munkához kérjük az önök segítségét, mélyen tisztelt Ipartársulat!

Mivel azonban tudjuk, hogy a helyközvetítésre vonatkozó szabályrendelet megváltoztatása sem a gyakorlati Ipartársulathoz, sem a mi hatáskörünkbe nem tartozik, azon alázatos kérelemmel fordulunk a tek. Ipartársulathoz: méltóztatssék a budapesti kávésségek

Az ezredéves országos kiállításon

Telefon.



Telefon.

a Milleniumi nagy éremmel kitüntetve.

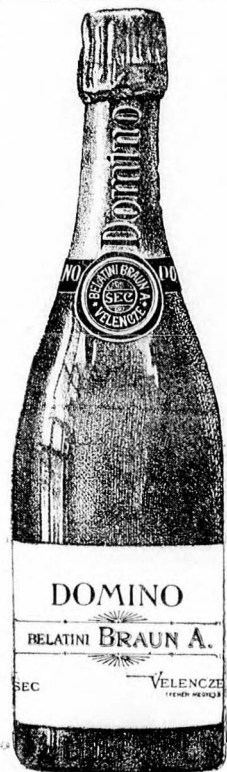
Teljes vendéglő s kávéházi

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

GALLIK LAJOS rézműves,
Budapest, VII., Nyár-utca 15.

Javítások és ezínezések gyorsan elkészítenek és jutányos áron számítatnak.
Ocska vörösréz napi áron megvételük vagy becséreltetik.

BELATTINI BRAUN A.



BELATTINI BRAUN A.

Gegründet 1869.

Die beste Bierluftdruckpumpe der Welt

überall patentirt
unterliegt keiner Reparatur



Preis 14 fl. pr. Stück

Preis 14 fl. pr. Stück

Zu haben bei

A. Watterich BUDAPEST,
dohány-utca 5.
Luft- und Kohlensäure-Apparate
in allen Grössen.

Illustrirte Preisliste gratis.

helyközvetítése ügyének tanulmányozása és reformálása érdekében a társulat választmányából egy bizottságot kiküldeni, melynek a Körin által kiküldött bizottsági tagokkal egyetemben elkészített javaslatát a »Budapesti Kávésipartársulat és »Budapesti Kávéségek Köre« közösen terjesztették az illetékes fórum elé.

Nem kívánunk már ezáltal az ipartársulat bőles belátásának a magunk szerény véleményével eleje vágni, bátrak vagyunk ellenben megjegyezni, hogy szerintünk e bizottság működését azon alapelvből kiindulva kellene megkezdnie, hogy mindenképp a ma érvényben levő közvetítő szabályzat változtassék meg vagy olyformán, hogy a n. é. társulat kimondaná, hogy a helyközvetítési ügyet általunk rendszeresen teljesítendő befizetések ellenében a maga kezébe veszi, illetve iparunk alkalmazottja által végzett stb. stb.

Kávéházi élet helyben és vidéken.

A kávéházi élet fejlődése Budapesten aránylag rövid idő alatt oly szinte félelmesen nagy mérvet öltött, hogy vele a vidéket összehasonlíthatni vajmi bajos. Sok időnek kell még eltelni, amíg a vidék kávéházi viszonyai a helybeliekkel lépést tudnak tartani, sőt ez egyáltalán valószínűtlen is, mert vidéken nincsenek meg azok a tényezők, melyek ezen a téren a fejlődést oly nagy mértékben tudnak előmozdítani, aminő kívánatos volna.

Egy-két nagyobb vidéki város kivételével, alig van az országban olyan helység, melynek kávéházi üzletei a közönség igényeit fokozottabb mértékben tudnak kielégíteni, oka ennek a vidéki kereskedelmi forgalom aránylagos lanyhasága, a lakosság kicsiny száma és az a körülmény, hogy a vendéglő és club-élet vidéken mindig sokkal kedveltebb és nagyobb mértékű, mintsem a kávéházak nagyobb számanak fennállása és fejlődése lehető volna.

A vidéki intelligencia egy része az, mely úgy, a hogy, jár a kávéházakba, mert a nép, a „misera plebs contribuens“ megtakarított néhány garasával inkább vendéglőbe vagy kocsmaiba megy, ide is csak vasarnaponként. Minthogy pedig az intelligens elem is sokkal inkább hódol a vendéglőnek és club-életnek, természetes, hogy nincs az a vidéki kávé, aki üzletére nagyobb befektetést merne közzévetni, azt külsőleg nagyobb fényvel és kényelemmel látna el, mint a minő épen szükséges, innen van aztán, hogy budapesti ember, ha vidékre kerül, nélkülözni kénytelen a kávéházak egyik legszükségesebb kellékét is, a hírlapok nagyobb számát.

Ha van is a vidéken, p. o. Szegeden, Aradon, Pécsen stb. néhány csakugyan elegáns és a mai kor igényeinek megfelelően berendezett kávéház, a melyeket a lakosság nagyhangon a budapestiekkel helyez egy vonalba, ezeknek is megvan a maguk alig leküzdhető nehézsége. Egyiknél például a világítás, amely vidéken bárhogy igyekeznek is, nem éri el a tőkély olyan fokát, mint helyben. Sok vidéki város villamvilágítása a lakosság büszkeségét képezi ugyan, de a telepek tökéletlenségé folytán az mégsem oly minden kívánalmat kielégítő, mint a budapesti villamvilágítás. Nagy baj továbbá az is, hogy a fővárosi napilapok a társadalmi élet e legfőbb és intelligens embernek nélkülözhetetlen szükségletei késéssel érkeznek, p. o. délben.

Mi fővárosiak, kik idegesek vagyunk, ha megszokott lapjaink reggeli 6 óra helyett 7 órakor jönnek kezeink közé, kik hétfőn, midőn a törvényes munkaszünet miatt csak délben kapunk lapot, mindig rossz hangulatban vagyunk, ha vidékre kerülünk, épen e körülmény miatt, melyen segíteni a közlekedés javulásáig egyáltalán nem lehet, tartózkodásunkat épen nem tartjuk a legkellemesebbnek. A vidéki olvasó-közönség megszokta ugyan ezt, de azért mégis csak később értesül a világ eseményeiről, ez pedig sokszor hátrányokkal jár.

Mindezek alapján elmondhatjuk, hogy amíg a viszonyok gyökeresen nem változnak, amíg a vidéki közönség le nem szokik a club-élet túlságos kultiválásáról, a kávéipar a vidéken, mint eddig, úgy továbbra is pangani fog.

Nemzetközi acetylen-kiállítás.

Május 13-án, d. u. 5 órakor nyitotta meg Hegedűs Sándor kereskedelmiügyi miniszter a budapesti acetylen-kiállítást, a miniszterium számos előkelő képviselőjének jelenlétében, miután azt az előző napon Sztterényi József miniszteri osztálytanácsos, az ipari szakosztály főnöke, Gelléri Mór kir. tanácsos, kiállítási elnök kalauzólása mellett már megtekintette. A kiállítás részletes ismertetésére közelebbi számainkban visszatérünk, annyit azonban már ez alkalommal is konstatálhatunk, hogy a kiállítást számos változatos objektuma nagyon tanulságossá teszi és első pillanatra is feltűnik, hogy az acetylen-ipar fejlesztése avatott kezekbe került; erre vallanak legalább azok a nagyobb konstrukciók, amelyek nyomban elarúlják a hozzáértő technikumust. A kiállítási kalauzhoz Gelléri Mór, az előkészítő bizottság elnöke írta a bevezetést, Klemm Gusztáv állami ipariszkolai tanár pedig az acetylen általános ismertetését közli, olyan áttekinthető, rövid és mégis kimerítő formában, hogy az nemcsak tanulságos olvasmány a laikusnak, de élvezetes olvasmány annak is, ki jártasabb a tárgyban.

A megnyitásról a következő tudósítást közöljük:

A miniszter öt órakor érkezett meg felesége és leánya kíséretében. Az iparcsernokban összegyűlt szép közönség soraiban várták a kiállítási végrehajtó bizottság tagjai, élőkön Gelléri Mór elnökkel, Klemm Gusztáv alelnökkel és a tisztikarral; ott voltak továbbá a következő meghívott notabilitások: Schmid József államtitkár, Zichy Jenő gróf, Türr István tábornok, Glyczy Béla nyug. altábornagy, Bessenyei Ferenc, Heltai Ferenc orsz. képviselő, Márkus József főpolgármester, Matuskó Alajos alpolgármester, Thuróczy fővárosi igazgató, Kovács Gyula dr. kir. tanácsos, Gaál Jenő minisz. tanácsos, Sztterényi József osztálytanácsos, Radács Jenő az iparművészeti múzeum igazgatója, Thék Endre, dr. Wágner Jenő stb.

Hegedűs minisztert Gelléri Mór, királyi tanácsos, iparegysüleli igazgató és kiállítási elnök fogadta a következő beszéddel:

„Az ember természetében rejlik, hogy lelki és testi szemei egyaránt áhítozzák a tökéletes és teljes világosságot. Ennek köszönhető azokat a korszakos reformokat, melyeket a közvilágítás terén az utolsó negyedszázad alatt elismünk sikerült. Ennek köszönhetjük, hogy az elektrotechnika gazdag kiaknázott kincséből mellett a tudományos világ figyelmé nagy mértékben fordult az elektrokémia még kiaknázatlan tárnái felé. Ezekből fakadt a legújabb világítási rendszer, az acetylen, melyet ma világszerte foglalkozik a tudomány és az ipar. És van e világítási rendszer fejlődésében valami öntudatos, társadalmi önségély, mely abban nyilvánul, hogy haladását, újításait és javításait évről-évre a konkurrens segítségével látja a világ elé; olyan ez a törekvés, mint a nehezen érvényesülő tanuló, a ki minden évben javít egy hibás osztályzatot, de addig nem nyugszik, míg az éreltségit fényes sikerrel le nem tette.

A tavaly Berlinben tartott első acetylen-kongresszus elhatározta, hogy a II-ik nemzetközi kongresszus és kiállítás Budapesten legyen. Azok a férfiak, kik e mandátumot átvették, szerény bizottságot szerveztek, mely — ha nem is nagy érdeklődés és talan nem is nagy támogatás mellett — de hazafias és önzetlen buzgalommal látott a megbízás teljesítéséhez, mert hiszen a magyar név is forgott egy kicsit a kockán és a székesfőváros híreit emelnük kellett ezen szakma tudományos és ipari képviselői körében.

Hogy miként teljesítettük feladatunkat, arról adjon számot a most megnyíló kiállítás.

Egyet azonban kötelességem e helyen, még a megnyitás előtt konstatálnom és ez az, hogy ha ez a kiállítás, mely az acetylen-világítás mai állapotát kívánja a közönségnek bemutatni, csak némileg sikerült, ezt nagyrészt annak a támogatásnak köszönhetjük, melyben az Nagyméltóságod t. hivatali elődje és főleg Nagyméltóságod által részesült. Az előbbi e helyiségeket, Nagyméltóságod nem jelentéktelen anyagi támogatást boesajtott rendelkezésünkre, melyek erkölcsileg és anyagilag nagy segítségünkre voltak. Fogadja Exzellenziazid ezért e helyen is köszönetünket. E köszönet halás kifejezése mellett kérjük, méltoztassék szerény kiállításunkat megnyitni.

Hegedűs Sándor kereskedelmi miniszter erre következőleg válaszolt:

„Tisztelt uraim! Ezen kiállítás, mely nemzetközi jellegű és újdonságonal fogva egyaránt érdemi megfigyelésünkre, újabb bizonyosága az új korban mindjobban érvényesülő annak a törekvésnek, hogy a tudomány az ipar szolgálatában álljon, az ipar pedig a kultúra szolgálatában.

Mondják, hogy Davy már 1836-ban ismerte az acetylen, Wöhler pedig 1861-ben használta a karbidot. De mit ért ez az iparra néve? Az iparra csak ezeltől 5—6 évvel nyert jelentőséget az acetylen, illetőleg mikor Wilton forgalomba hozta a karbidot. És azóta halad az acetylen-ipar oly bűmlatos arányokban.

Ugy a biztonság, mint a fény megoszthatósága és más hátrányok tekintetében sokat kellett küzdeni, de a nemzetközi érintkezés útján sok erő egyesült a nehezségek leküzdésére.

Egyik tudós az egyik, a másik tudós a másik hátrányt győzi le, vagy legalább megjelöli a baj elhárításának módját és eszközeit. És így halad a tudomány és vele az ipar is.

Rége óta a tudós szobájába, az iparos műhelyébe zárkózott. Ma alig tudjuk megkülönböztetni, hogy hol végződik a tudós és hol kezdődik az iparos.

Halás köszönettel tartozom a bizottságnak, mely ily merész, elismerem, hogy merész kezdeményezésbe belefogott s az első acetylen-kiállítás után Budapestet ajánlotta a második kongresszus színhelyéül. Ezzel annak tanúságát adta, hogy — habár még csak a kezdet kezdetén állunk — érzékünk van minden újítás iránt, mely a kultúra érdekében történik; tisztelni és megbecsülni tudjuk a tudományt, mely az ipar szolgálatában áll.

A tudósok nem feleltek el, hogy ez a tudomány, ez az ipar a kezdet kezdetén áll, nem az előnyöket, hanem inkább a hátrányokat nézték, nyíltan tárták fel azokat és ezzel legjobban mozdították elő a haladást.

De önök nemcsak mutatni, hanem tanítani is.

akarnak, hogy az acetylen használatát terjeszszék, ebből a célból népies felolvasásokat rendeznek és kongresszus útján is igyekeznek a tudományt előbbre vinni.

Meg vagyok róla győződve, hogy működésük termékenyítő hatást fog gyakorolni ugy a tudományra, mint az iparra és abban a reményben, sőt ebben a biztos tudatban, a második nemzetközi acetylen-kiállítás megnyitottak jelentem ki.

Az előzettel fogadott beszéd után a miniszter megtekintette a háziipari bazárt, majd visszatért az acetylen-kiállításba, a melynek összes lámpáit és csillárait időközben felgyújtották és megtekintette az összes kiállított tárgyait, megmagyaráztatva magának azokat a jelenvolt bel- és külföldi kiállítók által. A miniszter ez utjában Gelléri Mór elnök, Klemp Gusztáv tanár, továbbá Pick Tivadar és Vértess alelnökök és Berdenich Győző mérnök, a kiállítás műszaki rendezője kalauzolták. Hozzájuk csatlakozott Türr tábornok is, a kinek fia, mint egy párisi részvénytársaság igazgatója, a legnagyobb kiállítók egyike. A miniszter a legnagyobb érdeklődéssel szemlélte meg a kiállítást, ismétellen kijelentést adott tetszésének és végül acetylen-világítás mellett lefénképezette magát.

Ezután a miniszter a jelenvoltak lelkes eljénzésétől kísérve, visszament a háziipari kiállításba

Az ünnepségek az alábbi sorrendben folytak le: Május 20-án 1. A kongresszus megnyitása. 2. A kongresszus megalakulása. A tisztikar válasza. 3. »A budapesti nemzetközi acetylen-kiállítás ismertetése«. Berdenich Győző. 4. »La conquête de l'énergie«. Előadó Gustave Gin (Páris). 5. E. de Lambertie (St. Etienne). »Le prix de revient du calcium de carbure«. 6. F. Liebetanz szerkesztő és Dr. A. Rossel igazgató referátuma: »Kraftbedarf und Herstellungskosten von 1000 Kg. Carbid bei verschiedenen Betriebsverhältnissen«. 7. »La Fabrication du carbure de calcium«. Előadó Gustave Gin (Páris). 8. »Erfahrungen über die Verwendung von Holzkohle bei der Carbid-fabrikation«. Előadó Dr. Julius Mögenburg (Aachen).

Május 21-én. 1. Bemerkungen über die »Acetylen-Entwickler«. Előadó Dr. Anton Ludwig (Berlin). 2. a) »Contribution à l'étude des générateurs d'acétylène«; b) »Étude sur le phénomène de polymérisation dans la décomposition irratielle des carbures métalliques, particulièrement du carbure de calcium«. Előadó S. de Szepczinsky (Bécs). 3. »Sur le pouvoir éclairant de divers mélanges gazeux contenant de l'Acétylène«. Előadó Róbert Guilbert, Sous chef du laboratoire de la compagnie des Chemins de fer de l'ouest (Páris). 4. »Die Einwirkung des Acetylens auf Metallgerirungen«. Előadó Grüttner Albert, államv. vegyész (Budapest). 5. »Betriebsverfahren betreffend die Acetylenbeleuchtung bei den k. ung. Staatseisenbahnen«. Előadó Pfeifer I., államvasuti vegyész (Budapest).

Május 22-én. Kirándulási nap.
Május 23-án. 1. »Die Reinigung des Acetylens«. Előadó Dr. W. Staedel, Darmstadt. 2. »Die Reinigung des Acetylens«. Előadó Dr. Fritz Ullmann Genf. 3. »Erfahrungen über die verschiedenen Reinigungsmittel auf reines Acetylen«. Előadó Dr. B. Felix Ahrens, Boroszló. 4. »Russgewinnung aus Acetylen«. Előadó Dr. Anton Ludwig, Berlin. 5. »Phosphorhydrogen im Acetylen«. Előadó Vértess József, tanár (Sz. Fehérvár). 6. »Az acetylenre vonatkozó magyar szabadalmak ismertetése«. Előadó Kelemen István, Budapest.

Május 24-én. 1. »Statistik der Unfälle, deren Ursachen und die daraus abzuleitenden Schlüsse«. Ur. O. Münsterberg. 2. Die Verwendung des Acetylens für andere als Beleuchtungszwecke«. előadó F. Liebetanz szerkesztő. 3. »Der innere Feind der Acetylen-Industrie und seine Be-

kämpfung«. Dr. Anton Ludwig, Berlin. 4. Inditványok és előterjesztések. 5. A kongresszus be-rekesztése. »M. I.«

Az elektromos világítás mai állapota és újabb fejlődése. (Vége)

Még egy körülmény van, a mit a Nernst-lámpás tárgyalásakor nem hagyhatok említés nélkül. Azoknak a másodrendű vezetőknek, a melyekből ezeket a világító testeket készítik, az a tulajdonságuk van, hogy a hőmérsékletük emelkedésével ellenállásuk nagy mértékben csökken. Hogy tehát, a mint a mai praxisban szükséges, állandó elektromos feszültséggel lehessen a lámpásokat táplálni, egy kis megnyugtató fémellenállást, akár csak az ivlámpásnál, kell a szál elé kapcsolni, ugy hogy a Nernst-lámpa mindig együtt képzendő egy ilyen kis fémellenállással, a mely az áramnak 10—12%-át fogyasztja.

A szálnak említett tulajdonsága igen fontos a Nernst-lámpások u. n. társzerű elrendezésére. Több ilyen Nernst-szálat a hozzájuk tartozó soros ellenállással együtt kapcsolunk egy világító testbe. Természetesen az fog legelőbb a sok közül meggyuladni, amely legelőbb éri el a kellő izzás hőfokát s tekintettel a szálak kémiai és fizikai strukturájára, elvárható, hogy a szálak között apró különbségek legyenek. Ha egy meggyulad, a többi nem kap áramot, hanem tartaléklul szolgál arra az esetre, ha egynek baja történik. Amint az elszakad, egy másik kezd izzani.

Az Auer- és Nernst-lámpásoknak ilyen nagy vonásokban való bemutatása után röviden meg-e lámpások jelentőségét méltatom.

Kétségen kívül tény az, ha sikerül akár Nernst, akár Auer módja szerint a villamos izzófényt ugy előállítani, hogy a világító testek normálgyertyánként való fogyasztása 1 Wattnál nagyobb ne legyen, ez a körülmény hatalmas lendületet adna a villamos világításnak.

Mert ez számokban azt jelenti, hogy az elektromosvilágítás költségei a mai költségeknek legalább felére redukálódnak, még abban az esetben is, ha a lámpák tartóssága nem volna jóval nagyobb a mai lámpásokénál, a mire pedig ugy az egyik, mint a másik lámpásnál alapos kilátásaink vannak, mert a már maig is elért eredmények vetekednek e tekintetben a szénizzólámpás 20 esztendő mulja után elért eredményekkel. Igaz ugyan, hogy a lámpák beszerzési ára esetleg nagyobb volna valamivel a mai lámpások áránál, de ez, főleg a Nernst-lámpásnál, nagy bajt nem okozna, mert a lámpák megújításánál csak magát a szálát kell kicserélni s ennek költsége semmiestre nem lesz nagyobb a maiakénál.

Ami az Auer lámpását illeti, az ozmium, az izzószálat alkotó anyag egy igen ritka s igen-igen drága fém. A platina és iridium kohászattalan nyerek mellékterményül s lévén maga a platina és iridium is éppen elég ritka és elég drága, elképzelhető, hogy az azok kísérőjét képező ozmium még drágább. A föld egész ozmium termése alig 250 font, nem valószínű tehát, hogy az ozmium használatával egy kifejlett iparág keletkezzék s nem valószínű, hogy ennek a drága fémnek alkalmazásával az Auer lámpások, ha üzemük kicsőbb is, a mai szénlámpásokat kiszorítsák az alkalmazásból. S van még egy körülmény, ami ez ellen szól: az ozmium elektromos ellenállása kicsi, tehát a lámpákat csak kicsi feszültséggel lehet használni.

Már pedig nem valószínű, hogy a kis feszültségű lámpák alkalmazásához visszatérnénk, hiszen óriási haladást jelentett az izzólámpa-gyártásban az a körülmény, hogy az eredetileg csak nált 50 Voltos lámpák helyett 100 Voltosokat készítettek s újabban még nagyobb feszültségű lámpák gyártása mutatkozik szükségesnek, ugy hogy ma minden izzólámpagyárt foglalkozik a 200—250 Voltos lámpák gyártásával.

Mennél magasabb feszültséggel tudjuk táplálni

lámpáinkat, annál vékonyabbak lehetnek az utcaiz és házi vezeték egyaránt. Az utcaiz vezetők méreteinek leszorítása, mikor vezetékül azt a drága vezet használják, főfontosságú körülmény, hiszen a világító telepekbe befektetett elég nagy tőkének minden városban körülbelül fele rész alakjában az utcákba van fektetve. Ezért teljesen indokolt a lámpások nagyobb feszültséggel való táplálására, a mi egyértelmű a vezetők költségének apasztásával.

A Nernst-lámpa e tekintetben jó nyomom haz-lad, anyagának elektromos ellenállása nagy, könnyen lehet nagy feszültséget használó lámpásokat készíteni, tehát a lámpagyárosok újabb törekvéséhez e tekintetben is egészen simul. S mert ellenállása nagy, vastagabb fémekben használható a világító testekben s nem vagyunk kénytelenek, mint a szénél, a szálnak súlyát magát alig elbíró vékony szénzálatokat készíteni. S végül az anyag-nak nagy ellenállása lehetővé teszi a nagyobb fényerősségű lámpák készítését. Ismét oly körülmény, mely a gyakorlatban régen érezt hiányt pótol. Hiszen régi törekvése a fénytechnikusoknak az izzólámpásoknál erősebb s az ivlámpásoknál gyengébb fényforrást létesíteni. De ugy az ivlámpások fényének csökkentése, mint az izzólámpások erősi-tése sok mindennemű nehézségbe ütközik.

A Nernst-lámpa nagyon alkalmas nagyobb fényerősségű lámpák készítésére, ugy hogy mint által-meneti világító test az iv és izzólámpák között utcaiz, nagyobb zárt-helyiségek világításánál kiváló szolgálalatokat lehet.

Nem megvetendő előnye végül a Nernst-lámpás-nak, hogy nem annyira érzékeny, mint a mai izzólám-pás, a feszültség apróbb ingadozásai iránt. Ismerte-tés, hogy a mai izzólámpások e tekintetben igen-igen érzékenyek, egy pár % emelkedés a feszültségben élettartalmukat lényegesen megrovítja. Azért kell a Centraleknak, vezetőhálózatuk túlbővően való, nagy összegeket felemesztő dimensionálásával és a legaprólékosabb egybenemű gondoskodással a feszültségnek állandóan való megtartásáról gondoskodni, ami mindenesetre oly körülmény, mely ha a Nernst-lámpák alkalmazásánál elesik, a Centralek üzemét egyszerűbbé, olcsóbbá teszi. E lámpások egyszerűségét emeli az a körülmény is, hogy a Nernst-szálat a szabad levegőn izzanak, nem kell azokhoz ritka levegőtűz tér; de azért a levegőt nem rontják, mert égés nélkül izzanak s így közegészség-ügyi tekintetben egészen olyanok, mint az eddig használt izzólámpások.

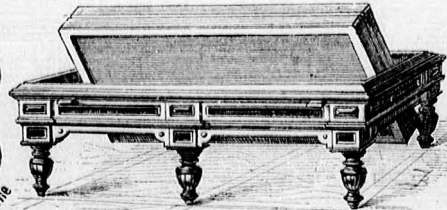
Baja mindenesetre a Nernst-lámpának, hogy meggyújtása körülményes, körülményes főleg ma, a mikor hozzászokunk, hogy egy az ajtónál alkal-mazzott átkepesztő egyszeri elforgatásával az izzólámpás meggyulad. Azért olyan helyeken, lakószo-bák s hasonlóak, a hol kis fényerősségű, mindig csak rövid ideig égő lámpásokra van szükség, a Nernst-lámpás nem vetekedik a mai szénlámpásokkal. Mig olyan alkalmazásoknál, ahol nagyobb fényerősségek szükségesek, vagy ahol az egyszer meggyújtott lámpák hosszu időn át égnek (üzleti helyi-ségek, vasuti indóházak, nyilvános mulatóhelyek), a Nernst-lámpa, üzemének olcsósága miatt, kiváló szolgálatokra van hivatva s mert nagyobb fényegységek könnyen alkalmazhatók, a berendezés költségeit már a lámpatestekben való megtakarítás-ban is lényegesen csökkentik, nem is említve azt a magától érthető körülményt, hogy a nagyobb feszültség alkalmazásánál a vezetőhálózat költségei is lényegesen redukálódnak.

Ezekben óhajtottam erről a sokat ígérő találmányról beszámolni. Egyik lámpa sem került még ki a gyakorlatba, de kibocsátásuk már a legközelebbi jövőben várható. Mindkét találmány még gyermekkorát éli, de erős, egészséges gyermekek, mert az oknyomozó fizikai tudományok mezéjén, a világító technika szigorú, tudományos tanulságai-ból keletkeztek. S ha átesnek a gyermekbetegségek-en, mert ezeken minden új találmánynak at kell esni, nagy jövővel kecsegtetnek. S ha nem is fog-ják a mai szénzálas izzólámpást kiszorítani az

Seifert Henrik és Fiai

csász. és kir. udvari tekeasztalgyár.

A szerb király és persa sah udv. szállítói.



BUDAPEST Gyárak: BÉCS

VII., Dob-utca 90.

V., Mittersteig 28

Cs. és kir. szab. jégszekrény-gyár.

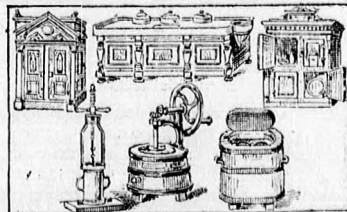
Ezennel bátorokodunk t. vevőink és a nagyérdemű közönség b. tudomására adni, hogy ez év kezdetével a jégszekrény, hűtő-, fa-gyaszto- és konzerváló-készülékek gyártását megkezdttük.

Készítményeink az eddigi más gyártmányokat jóval fölulmulják, mert a technikai tudomány legújabb vívmányai segít-gével legjobb anyagból szilárd és izléses kivitelben készülnek.

Teljes tisztelettel

SEIFERT HENRIK és FIAI

BUDAPEST, VII. ker., Dob-utca 90. sz.



alkalmazásból, de komoly versenye kelnek vele, sőt az elektromos ivfényvel is. Valamint azonban az elektromos fény, minden előnye dacára, a gazvilágítást nem nyonta el, sőt az elektromos fény folyton fokozódó elterjedése mellett a gázfogyasztás is napról napra nő, úgy ezek a lámpások sem fogják megsemmisíteni a régiakat, hanem azokkal váltva, mindenik a maga terén fog az emberi kényelem, a szellemi és anyagi jólét előmozdításához hozzájárulni.

(p. M. I. *)

Söpöké Sándor.

A buffet hölgyei.

II.

Előző számunkban csak általánosságban emlékeztünk meg Budapest éjjeli életének legkirívóbb részleteiről, az erkölcselenség fertőjébe került amaz existenciáik nyíltan »wurzelnizás« név alatt ismert visszaéléseiről, mely székesfővárosunkat a külföld előtt nem a legjobb világításba helyezi, igyekezni fogunk azonban adatokat gyűjteni, hogy minél alaposabban feltárhassuk ama csunya helyzetet, mely e téren manapság uralkodik.

Mi sem zárkózunk ugyan el attól a felfogástól, hogy az orfeum, a zengera, de különösen a »buffet« szükséges rossz, mely nélkül világváros el sem képzelhető, hogyha azonban azt észleljük, hogy az e téren uralkodó viszonyok minden mértéken felül haladnak a sülyedes lejtőjén, kell, hogy hozzászóljunk e dologhoz és véleményünket — habár ezzel egyeseknek nem tetsző dolgot művelünk is — alaposan elmondjuk.

Erdőtho dolog és tökéletesen indokolt is, hogy az államrendőrség az emberi társadalom követelményeinek megfelelő módon terjeszti ki szorgos felügyeletét azokra a szerencsétlen bukkott női lényekre, a kik sorsuk játéka vagy saját egyéni hibáik és erkölcsi tartalmatlanságuknál fogva arra vannak kárhoztatva, hogy saját »en-jüket áruba bocsássák. Magától értődik, hogy ezeknél a perditálnál a lakosság jól felfogott érdekében a felügyelet, még pedig szigorú és minden tekintetben komoly felügyelet rendkívül szükséges, mert hiszen egyetlenegy is közülük képes arra, hogy az emberek száját megmélyelege, reájuk és utódaikra is a legborzasztóbb lassan, de biztosan élő betegség esirált vigye át.

De hát miért van ez csak a társadalomnak csupán e szerencsétlen és számításba nem jövő osztályánál ily szigorúan bevezető? Miért nem terjeszti ki a szabályrendelet az orvosi ellenőrzést azokra is, kik, habár valamely kimutatható tényleges foglalkozás, a jelen esetben épen a buffetnél való alkalmaztatásuk védőbástyája mögé vonulva, titokban és pénzért, de a mi a legrosszabb, ellenőrzés nélkül rontják a fiatalság testi épségét? Vagy talán azt hiszik az illetékes ténylezők, hogy ezek, mert talán rubájuk elegánsabb, kalapjuk díszesebb és arcukon 3 hatossal drágább rizspor van, a mindenféle venerikus bajok ellen örök életükre még vannak védve?

Tapasztalati tényekre hivatkozhatom, hogy a kórházak létszáma nem annyira a quasi »hatóságilag engedélyezett«, mint inkább ez engedély nélkül szabadon röpögő éjjeli pillangók emelik. Hogy mily veszedelmek rejlik ebben, minő nagy és súlyos nemzetgazdasági következményeket szülhet ez állapot, azt csak azok láthatják be, a kik egy kissé fontolóra veszik a dolgot.

A jövő generáció sátnyasága lesz a következmény, ennek alapján a haderő szenved első sorban kiszámíthatatlan hátrányt.

Az erkölcsi niveau, mely — sajnos — manapság mindinkább hanyatlal, még jobban sülyed, az ember lassanként visszasülyed az állati fokra, szóval az egész társadalom elzüllik, mert ezek a viszonokok, habár nem ily nagy mértékben, de más országokban is ilyenek.

Kötelessége első sorban testi épségünkre ügyelő hatóságainknak ez állapotot — ha lehet — egy csapásra megszüntetni. Oly módon, hogy mindamánók, a kiknek »éjjeli foglalkozása« csak egy kissé

is dubiózus, szoros vizsgálat alá vétessenek, esetleg ha nem ide való illetőségűek, eltolonczoltassanak. Hogy hol vannak ezek? Majd mindenütt, a hol miutának — éjjel — de különösen az ugynevezett »buffet«-ben!

Az acetylen-kiállítás juryje, mely nemrég tartatott Budapesten, a következő budapesti kiállítások tüntette ki: az a r a n y é r e m m e l: Acetylen-részvényirtáság, Boross testvérek, Ganz és társa; az e z ü s t é r e m m e l: Kiszling Rezső és fia, a Magyar acetylen-részvényirtáság, Schönemann és Rieder; az e l i s m e r ő k l e v e l l e l: Görög István.

Valami a franciaia pezsgőiről. Minden pezsgőbort úgy állítanak elő, hogy a hordókba töltött borok erjedését nem várják végleg be, hanem a bort ennek befejezése előtt üvegekbe fejtik és erösen eldugaszolják. Ezáltal a szénsav a folyadékából kiválik és egyuttal oly nagy nyomást gyakorol rá, hogy a további erjedés és szénsav-kiválás megszűnik. Az üveg felbontásánál a benne lévő és lazán megkötött szénsav a folyadék gyöngyöző habzását idézi elő, és az elfojtott erjedés a levegőt ismét megkezdődik. A franciaia pezsgőgyárak pinceszetei Chalons, Epernay, Reims stb. vidékén nagy számban vannak, gyakran 3—4 emeletnyi mélységűek némely pinceszék, különböző hőfokúak, aszerint, amint azt a pezsgővé kikészítendő bor állapota megkívánja. Az első és legfontosabb dolog az ily pinceszeklepekben a különböző szőlőfajok keverése, mert ettől függ a pezsgő jósága első sorban. E keverés kitünő módszere jellemző leginkább a világhírű Veuve Gilot, Jacquesson & fils, Moët et Chandon, Heidsieck, Mumm & Cie márkákat. Ezután a bor tisztítása következik különböző tisztító-eljárások szerint. Midőn már a bor elég tiszta, új hordókba töltik és április vagy május hónapokban rendszerint kevés cukor hozzáadásával üvegekbe fejtik le. Miután a must erjedése a hordókban tökéletesen nem ment végbe, és a fődolog ezután következik, ezért az üvegek erősségét kell vizsgálat alá venni. Ez sok kárt szokott okozni a gyárosoknak, mert a szénsavtartalomban dus bor a vízszintesen fektetett pezsgő-üvegök 15—50 százalékát repezti meg. A szétrepent üvegekől kifolyó bor esatornákon egy reservoirba vezetik és belőle kitünő borozat készül, vagy pedig rosszabb pezsgőfajokhoz vegyítik. Ezután bizonyos idő múlva a pezsgővel telt ledugaszolt üvegeket dugójukkal lefelé állítják, miáltal a pezsgőben esetleg benmaradt idegen alkatrészek mind a dugóra telepednek. Tíz-tizenkét hó múlva kezdődik meg a tulajdonképeni munka, mely abban áll, hogy a fekvés által szennyes dugót kiváló ügyességi munkások olyképen cserélik ki, hogy a szénsavból és pezsgőből csak nagyon csekély mennyiség vész el. A kiserelés alatt vegyítik a pezsgőbe a »dosage«-t, melynek elkészítési módja — minthogy ettől nagyon sok függ — minden pezsgőgyár felteve őrzött titka. Midőn már egy dugaszoló géppel az új dugót is beleillesztik a kész pezsgőt tartalmazó üvegbe, ezt lekötik, felszerelik és áruba bocsátják. A legismertebb franciaia ezégek a következők: Pommery & Greno, Mercier & fils, Jockey-Club, Deutz & Geldermann, Théophile Roederer (Christal) E. Bumiller, Crème de Bouzy Bisinger & Cie., Tisane. Perrier-Jouët, Delbeck & Cie., Ernest Irroy, Veuve Chiquot-Ponsardin, G. H. Mumm, de St. Marceaux & Cie. Moët & Chandon, Bouché, Louis Roederer, Jules Mumm, Condé, Piper-Heidsieck, George-Goulet, Charles-Heidsieck, F. Duchatel & Cie. Giesler & Cie. Ayala & Cie, Eugène Laurent, Dumny & Cie, X. Desbordes, Kochel fils, Cordon Rose.

Pálinka- és kávémentések. A IX. kerület folytonos terjedése következtében szükségessé vált, hogy a pálinka- és kávémentés-ípar gyakorlásának bizonyos utcazárkba való betiltását az utjonnan keletkezett egyes utcákra nézve is kiterjeszessék. Tekintettel arra, hogy más kerületekben is a fejlődés következtében ilyen állapotok állottak be, a tanács föllívta az illetékes ügyosztályt a szabályrendelet reviziójára.

Reklám-papagályok. Egy liverpooli szeszgyártó különös módon csinált reklámot az itánának. Egy brazilai ületársától négy száz papagályt kért. A mikor megérkeztek a tarka madarak, a gyáros napról-napra folyton e három szót ismételte előttük: »Igyatok Albemarle-féle

pálinkát!« Miután a tanítást elvégezte és a papagályok már egészen jól tudták a mondókat, négy száz kalitkát csináltatott s a városban minden nagyobb vendéglős kapott egy-egy kitanított madarat. És mi történt? Az akasztották föl a kalitkákat a boldog tulajdonosok, a mikor a papagályok toruk szakadtából kezdtek ismételni a mondókat s ezzel hatásos reklámot csináltak a gyárosnak. De a vendéglősök és vendégiek nem találtak nagyon mulatságosnak a rikéselést. Föl is jelentették Albemarle urat eszndzavarás miatt, a papagályok nagy része pedig áldozata lett az agyonkintott vendéglősök dühének.

A new-yorki kávéházak legelőbbkelője, a világhírű »Delmonico« rossz üzletmenet miatt megszűnt. Ez a kávéház régebben gyűlhelye volt a new-yorki pénzarisztokratiának, mely azonban egy napon hitelen lett régi törzshezéhez és egy másik kávéházzal frekventált. Ez okozta a világhírű kávéház bukását.

A gyümölcsök befőzése. Élelmi szerek és élvezeti cikkek elkészítésének természetes célja az, hogy a megromlástól óvjuk és huzamosan élvezhetővé tegyük. Hogy ez n ezét elérjük, számolnunk kell a körülményekkel, a melyek növényi és állati testek szempontjából fenforognak. Mindenekelőtt a vízfőlöleg távolított el, hogy a levegő behatolását, illetve a savanyag befeszékelését és minden bomlasztó elem bejutását megakadályozzuk. Erre a célra folyadékok szolgálnak, melyek magukhoz vonják a vizet, melyek azonban ninesnek romlásnak kitéve, mint cukor és sóanyagok, borsesz stb. és a melyek az önfelbomlást megállítják, mint az eczet vagy tejsav stb. E tekintetben a czukornak van fontos szerepe a gyümölcsök befőzésénél; a különféle boggyófajoknál általában és nagyobb gyümölcsöknel is forró czukorszörpvel le kell azt önteni, a mit befőzni akarunk, azután lehűteni, és ha nem elég, újabb szörpadaggal leönteni, a melyet a gyümölcs természeté szerint többször is ismételtünk. A szörp a víztesteseket magához vonja, és ezek a gőzben eltávoznak. De a vizet együtt a szörpbe átmennek bizonyos növényanyagok is, melyek a befőzésnél átváltoztatják a czukort, megővják a kristályosodástól és emel fogva a gyümölcs befőtt tartósságát mozdítják elő. Gyakran itt kifejlődik bizonyos czukorok, mely néha fehér tájékat is fejleszt, a mely közzetve hat és pedig olyképen, hogy az oldatlan lévő növénytestesek ötdrésztét forrás útján eltávolítja és az így megmaradt részt a t. v. ábbi fejűdéstől és illetve felbomlástól visszatartja, valamint a többi egyéb anyagot is megóvja változásoktól. 1 kg. gyümölcs félkg edessé való befőzéséhez 100—400 gr. czukor szükséges, édes cseresznyénél 150 gr., már például meggyénél 500—600 gr. is elegendő. Természetesen tekintete veendő a gyümölcsnek eredeti édessége, melyhez aztán a szükségesléndő czukortartalom igazodik. Azt hisszük, hogy ezen pár szó hasznos utmutatást szolgálhat a háziaszonyoknak befőttjeik elkészítése és megóvása szempontjából.

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



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

Teljes berendezések szállítók, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

HOFFMANN KÁROLY

BUDAPESTI TEMETÉS-RENDEZŐ-INTÉZETE

BUDAPESTEN, IV. KERÜLET, LIPÓT-UTCZA 7. SZÁM.

Elvállal oleső és szép

temetés-rendezéseket

nyolcz különböző osztály közüdmású jutányos díjazás szerint: 18, 25, 40, 60 frttól kezdve egész 400 frton tulmenő árakig; készletben tart holtak számára való felszerelvényeket,

ércz, fa, lakkozott s fényezett koporsókat,

természetes és művirágokból készült

Koszorukat.

Hullaszállításokat

eszközöl a haza és a külföld minden irányában stb. stb.

TELEFON.

Ueberrimmt schöne und bilige

Leichenbestattungen

nach acht verschiedenen Classen zu anerkannt billigen Tarif; von fl. 18, 25, 40, 60 bis über fl. 400; unterhält ein grosses Lager von

Leichenrequisiten,

Metall, Holz, lackirten und polirten Särgen,

Grabkränzen

aller Art; auch werden

Leichen-Transportirungen

besorgt nach allen Richtungen des In- und Auslandes etc. etc.

TELEFON.

CSÁKY ÁRMİN Budapesten,

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

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállitáson 1889. évben a parisi világkiállitáson.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvlelezből frt 150, 2. 250

Kabátok plique-velezből frt 2, 250, 3.

Kabátok csinval- v. satinból frt 1.25, 1.50 2, 250.

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

Szakács-kötenyek, fehér, erős szálu cretonból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötenyek, fehér, erős szálu vászonból, kr. 60, 80, 100.

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

Ezen fehérnemű üzégimnek külön spe cialitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általam szállitatik.

TELEFON.

Ditmar R.

csász. és kir. udvari szállító



Budapest,

V., fürdő- és nádor-uteza sarkán.

Petroleum-lámpák Villamos-lámpák

Teljes berendezések szállodák, vendéglők, kávéházak és magánlakások részére.

Kerti lámpák

Kerti gyertyatartók

Pincze-, Folyosó-

és

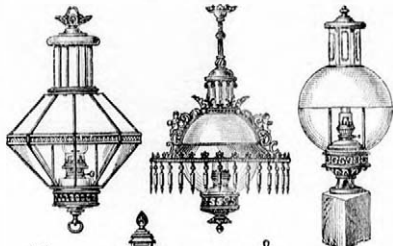
Utczai lámpások

* *

Asztrál-lámpák

58—104—130

normálgyertya fénynyel.



Villamos csillárok

Villamos falikarok

L y r á k

és

mennyezet világítótestek



* *

Villamos-körték

5, 10, 16, 32 és 50

normálgyertya fénynyel.

Calorifère Ditmar

teljesen szagtalanul égő transportálható petroleumkályha  kályhacső nélkül 
fürdő-vendéglők és nyaralókban nélkülözhetetlen.

Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve.   Nagyobb bevásárlásnál árengedmény.

Champagne

Charles Heidsieck

csász. és kir.



udv. szállító

Reims.

Magyarország vezérképviselősege

Sáris Vilmos

BUDAPEST, VI. kerület, Király-uteza 54. szám.

Prämierte Kühl- und Konservirapparate



anerkannt bester und solidester Kon-
struktion für Haushaltungen, Restaurationen, Brauereien,
Kaffeehäuser und Konditoreien empfiehlt die Fabrik
tragbarer **Eiskeller** des **BERNHARD BREITNER,**

Illustrierte Preiscurante
auf Verlangen franko.



Hauptniederlage:
VI. Königsgasse Nr. 44
Fabrik:
Vasváry Pal-Gasse 3.
Auswahl v. Moussirippen, Fass-
Spunden, Geförnes-Reservoirs
und Geförnes-Maschinen.

Cs. és kir.

nagy arany érem



Cs. és kir.

nagy arany érem

SCHULEK SÁNDOR

műkéses mester

Budapest, VII., király-utca 3. sz. alatt

ajánlja a vendéglős és szállodatulajdonos uraknak dus választéku rak-
tárát mindennemű

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

Továbbá mészárosok és hentesek részére mindentaju

kést, fenőket és vágófejszéket.

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

Bármint javítást legjobban és legjuttányosabban eszközök.



Alapítva 1825.

A HUBERT J. E. pozsonyi cég pezsgőborainak

Alapítva 1825.

GENTRY CLUB

EXTRA DRY és TRIPLE SEC

(AZ ORSZÁGOS KASZINO PEZSGŐJE)

Vezérképviselte és főraktára SZIMON ISTVÁN-nál Budapest V., váczi-körut 12. sz.

TELEFON.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

csász. és kir. udvari szállítók.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

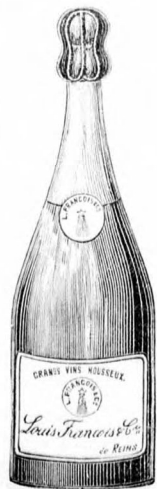
Promontor.

Arany érem

Szaris, Vizza, Temesvár, Anvers.

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

vagyunk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti
kereskedelmi- és váltótörvényszéknél 17.151. sz. a. bejegyezve van.



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

Vezérképviselőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*