

Előzetési ára :

Egész évre.....12 kor.
Fél évre.....6 kor.
Negyed évre.....3 kor.

Hirdetéseket

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

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.
SZERKESZTŐSÉG
ÉS
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 Koresmarosok- ipartársulata : IV. kerület, Himző-utca 1. szám. Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-ipartársulata : II. ker., Medve-utca, Fácán.</p>	<p>Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő WAGNER JÓZSEF IV. Kecskeméti-utca 5. Bérmertelen leveleket nem fogadunk el. Kéziratokat nem adunk vissza.</p>	<p>»Budapesti Pinczér-Egylet. IV., rostély-utca 1. PAULITS JÓZSEF közvetítő-intézete, IV. papnövelde-utca 3. WINDT MÁRTON pinczér-ügynök, VI., Molnár-utca 29. szám.</p>
--	--	--

Iparunk mai helyzete.

Olyan rossz időkre, mint a minők mostanában járnak Magyarország egész kereskedelmi és ipari világára, még azok a bizonyos legöregebb emberek sem emlékeznek. Valóban elszomorító az a pangás, mely különösen Budapesten, az ipar és kereskedelem központjában minden téren észlelhető.

Az általános rossz üzleti viszonyok jellemzik tehát a helyzetet, mint mindenhol, úgy a mi iparunk terén is. Most volna az az időszak, melyben kiheverhetnők a szezon mort veszteségeit, most mikor az arisztokraczia, a vagyonos és a kevésbé vagyonos középosztály még teljes számban van itthon, mikor lóversenyek, fürdők vagy egyéb alkalmatosságok senkit sem csábítanak még a külföldre, most kellene üzleteinknek jól menniök.

Ámde mit tapasztalunk?

Épen az ellenkezőt, még pedig a legnagyobb mértékben.

Rosszul van ez így nagyon, de mit tehetünk ellene? Semmit. Mily siváran hangzik ez a szó, mily rosszul esik nekünk a tehetetlenség érzete!

Valóban anyagi türelemre, erős, törhetetlen kitartásra van szüksége mai válságos viszonyaink között valamennyiünknek, mert hiszen nem rajtunk mulik a helyzet javítása.

Olyan tényezővel van itt dolgunk, melyvel megbirkózni emberföltötti feladat. Az általános pénzhiánnyal, a mit a legvagyonosabb bankártól a legszegényebb szatácsig mindenki keservesen érez.

Régi igazság az, hogy csak gazdag embernek és gazdag népnek áll módjában a másodrendű szükségletet képező javak megszerzése és elég baj az, hogy a vendéglő nem egészen mondható elsőrendű szükségletnek. Hiszen igaz, hogy az emberi szervezet fenntartására mulhatlanul szükséges élelmiszereket árusítjuk, az élelem pedig elsőrendű szükséglet, ámde beszerzési módja magától az individuumtól függ, a ki pedig addig nyújtózik, a meddig a takarója ér. Más szóval: a kinek nincs pénze, az nem jár vendéglőbe, hanem megelégszik a lehető legszerűsebb élelemmel, a mit a péknél vagy hentesnél is megszerezhet. Megelégszik, mert kénytelen vele. Így van ez az egyes embernél és minthogy az egyesek adják az összest: a nagyközönségnél is.

Mi pedig vendéglősök, kétségbeesve nézünk végig fényesen berendezett tágas éttermeink üres asztalai fölött, fejünk fáj abban a tudatban, hogy holnap vagy holnapután házbért, világítást, adót, illetéket, vízdíjat, személyzetet vagy járdafoglalási

díjat kell fizetnünk, a nélkül, hogy volna miből.

Elő tehát megtakarított, családunk jövőjének biztosítására felretett garasainkkal — ha van. De ha nincs? Akkor hitelhez kell fordulnunk. Pedig hát ez a megölgő betűje minden vállalatnak, ha meg is vannak a jó oldalai.

Ha már az egyik lyukat betöltöttük is, annál éhesebben tátong felénk a második, a harmadik . . . a tízedik. A kicsinyben megkezdett hitelt tehát folytatólag nagyban kell igénybe vennünk. Igen ám, de vajjon miből fogjuk visszafizetni? Holmi főnyereményre vagy örökségre számítani nagyon naiv dolog. Ha csak az üzlet menete jobbra nem fordul, elnyel bennünket az adósság örvénye, onnan pedig ha van is, nagyon nehéz a visszatérés.

Csinyján bánjunk tehát a hitellel, mert az nagyon veszedelmes portéka. Abban a pillanatban, melyben egyik vagy másik türelmetlen hitelezőnknek, terhünkre elrendelik a kielégítési végrehajtást, hitelünk elveszett. Mert van a budapesti váltótörvényeseken egy bizonyos nagy könyv, amelyel úgy hívnak, hogy »veszélykönyv«. Ebben a könyvben sorra fel van jegyezve valamennyi budapesti alperes, aki ellen a törvényeszek végrehajtást rendelt el. Szabad betekintése van oda mindenkinek. Mihelyt e könyvbe bele kerülünk, máris megszűnünk kereskedelmi nyelven »jók« lenni. De a veszélykönyvön kívül is minden budapesti vagy vidéki bíróság köteles felvilágosítást adni arról, hogy kit és ki exequált vagy szándékozik exequálni. Ezt is jó tudni sok egyéb mellett mihez tartás végett.

Amíg be nem perelnek hitelezőink, addig legalább külsőleg nincs baj. Ezért tehát első sorban is kitartás a fő, másodsorban pedig ne vegyük túlságosan igénybe a hitelt, ha rosszak is a viszonyok. Örökké úgy sem tart ez, felderül még nekünk is valaha!

Wagner József.

A Quisisanak alkonya.

Megjósoltuk előre!

Az »American Bar« csödbe ment, az »Angol Bar« becsukta kapuit, a villanyos automata-buffet két fiókja immár az enyészeti és az elmulás csöndes gondolata lebeg a »nemzetközi automata« hangzatos ezégre alatt létezett üzlet fölött.

Megmondottuk már ezt régen, mikor működésüket megkezdették!

A Berté ur automataiban is egyre gyengül a kitartás. És nem esodalkozunk fölötté egy cseppet sem. Hiszen a közönségnek még meg van a maga józan érzeke és a közegészségellenes merénylet szervezőivel nem fog kezét — mert hát mi volna

más, a Quisisana — mint a közjölét arculásapása — és nem azonosítja magát azokkal, akik az emberiség drága kincsét akarják elrabolni, hogy megszédhessék magukat.

Hát bizony urak, az nem megy olyan egyszerűen! Beadni sokat lehet a közönségnek, de annak is felnyitlik a szeme és meglátja, hogy mivel traktálják őt! Hogy bűzhödt, napokon keresztül állott ételek és italok szolgáltának számára az ő drágán, veres verejtekkel szerzett pénzéért, és hogy halálos miazmakkal és mindenféle betegségeket terjesztő baczállusokkal telt poharakban mérik ki nekik az italt. Nem úgy verik ám a cigányt! A közönség is tud distingválni a jó és a rossz között és habár egy pillanatra el is csábítja a sok fényes tükörablak, a váltakozó színű színes villamos reflektorok csalogatása, az újdonság, a még eddig nem látottak utáni kíváncsiság, de csakhamar belátja a fényes külső alatt a felületességet, a közönség egészségével való nemtörődömséget, a zsebekre való spekulációt, — mely előtt semmi sem szent és semmi sem sérthetetlen — es visszatér a régi jóhoz, a mely talán nem annyira cifra, nem olyan érdekes külsejű, nem ígér fűt-fát, nem csalogat villanyos reflektorokkal, hanem szolgáltat jól, egészségest, a miből nem nőnek, sarjadzanak ki a betegség, a halálos kör esiraj, hanem nyomukban erő és egészség fakad, alapja az egészség eselmének és testnek, bátor, szilárd és elvű embereknek.

Ezért nagy a mi örömünk, hogy egyre-másra látjuk eltűnedezni a közönség megrontó fészkeket, egyiket a másik után látjuk elenyészni a mindennapi élet forgatagában! Soha még állítás nem bizonyosodott be fényesebben, mint a mit mi legelsőben is állítottunk, a lefolyt 14—15 hónap a mi állításaink jóhízemősége, alapja és valódisága mellett tett tanubizonyosságot és kézzelfoghatólag bebizonyult mindaz, a mire a Quisisanak keletkezése és letelepedése idején ramutattunk. Számos cikkünkben foglaltunk állást ellene és támadtuk a legkíméletlenebbül, és hogy beteljesedni látjuk azokat a következményeket, a melyek akcióink kezdetén szemeink előtt lebegtek, az a mi legfényesebb elégtételünk.

Hiszen már akkor is, mikor a Quisisanak és mindenféle automata-buffetek egy keletkeztek és bujtak elő, mint az erdőben a gombák az eső után, már akkor azoknak egy a nemzetgazdaságtani, valamint pénzügyi és közegészségügyi hátrányai mellett alkalmat váltunk arra, hogy vezető fáklyáinkkal bevilágítsunk a Quisisanak bizonytalan és sötét jövőjébe. Nemesak az áldatlan és egyenlőtlen konkurrencziára, melyet iparunk tisztességes művelőivel szemben nyilvánított, birt e lépésre, de főleg a közönség általános érdeke, mely egy mindnyájunkkal, mely mindnyájunk közös és becses kincsét képezi. Az egyesek visszaélései ellen meg akartuk oltalmazni az összességet, a magánosok egészségrontó kihágásai ellenében gátat akartunk vetni, nehogy szennyes áradata a közjölétet söpörje el. De mindenesetre tekintettel voltunk saját iparunk érdekeire is, mely visszavonhatlanul követeli a

A Kőbányai Királysörfőző

Dr. Korányi és Dr. Kétyl egyet. tanár urak által gyógyezélokra ajánlott

— GOLIÁT — MALÁTASÖRE

idegbajokban, vérszegénységben, emésztési zavaroknál, gyengeségnél stb. kiváló sikerrel használtatik és egyuttal

Legkellemesebb üdítő-ital.

Ára vidékre, kőbányai vasúti állomáshoz szállítva: nagy palack 19 kr., kis palack 13 kr., fogyasztási adóval együtt. Vidékre legkisebb szállítmány 30 palack.

Betét, nagy ládaért: 1 frt 60 kr., kis ládaért: 1 frt 20 kr., palackért 6 kr., mely azoknak bérmentes visszaadásakor visszaszolgáltatatik.

Megrendelhető: a gyári irodában Kőbányán, a városi irodában: VII. kerület, Kertész-utca 40 és a vidéki raktárosoknál

Budapesten kapható minden nagyobb fűszerkereskedésben és poharankint a Quisisana automata buffet-ekben is.

Telefon 58—35.

Telefon 58—35.

NIEMETZ GYULA

törvénytisztelettel bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

közvetít: szálloda, kávéház és vendéglői üzleteket a fővárosban és vidéken.

Iroda: Budapest, VIII., József-körút 22—24. sz. a népszínház közelében.

Megbízások teljességgel, pontosan és a legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesítetnek.

Alapított 1864.

DORN FRIGYES

rézműves

Budapest, VII., Rombach-utca 8.

Ajánlja magát vendéglők és kávéházak konyha-berendezésére,

réz- és vas-edények czinezésére, és minden e szakmába vágó munkák elkészítésére.

Javítások pontosan eszközöltetnek.

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 rendelvények pontosan eszközöltetnek.

Árjegyzék kívánatra bérmentve.

Fiók-üzlet: Üllői-út 52. sz.

Quisisana és egyéb automata-buffetek eltörlését, nemcsak az egészségtelen verseny, hanem mindnyájunk feltett java érdekében is.

A következmények nekünk adtak igazat. Először a kőbányai automata-buffeteket a föld színéről, még mielőtt azok nagyobb kárt okozhattak volna; rövid volt életük, mint a kérészvirágé, mely egy napi lét után a semmiségbe süllyed.

És nagyon jól van ez így. Kell is, hogy a józan közönség példát mutasson, hogy elkerülje az ő létére, egészségére veszélyes helyeket, hogy eltűnjék mielőtt a még meglévő Quisisanának is, épen úgy, a mint az orvosság előzi a beteg testéből a veszélyes kör minden káros tüneteit.

Ebben az esetben az orvosság egyszersmind példa is, példa arra, hogy minél szívósabban, kitartóbban apoljuk magasztos iparunk közös, szent érdekeit!

A budai vendéglősből.

Az I—III. ker. ipartársulat táncmulatsága m. hó 3-án minden tekintetben fényesen sikerült a „Fácán” nemzeti színű zaslókkal és virágokkal dusan feldíszített termeiben. A budai részről majdnem minden kartársunk ott volt nevével és gyermekeivel. A zenét a 3-ik bosnyák gyalogezred kütünö zenekara Zitta János karnagy vezetése mellett szolgáltatta. A negyeselet 120 jökevdű pár táncolta végig, szóval a mulatság úgy anyagilag mint erkölcsileg fényesen sikerült. A pesli részről is számosan jelentek meg kartársaink közül. A többek között következők neveit sikerült feljegyeznünk: Gundel János, Kommer Eerecz, Stadler Károly, Bokros Karoly, Fürst Tódor nevével és leányával, Wild József és neje, Wild Péterné, Brückner József, Elm János, Förster Konrad, Doktor László és neje, Sacellary György, Rajagh Lajos, Králik, Salacz Nándor, Löwenstein, Wagner, Werner és Schleicher, Heszmann Károly, Pertl István, Stowasser, Bojtek és az öreg Wagner. Barabásné asszony, az egykori zaslóánya kiváló tiszteltetésben részesült, és néki elővirágokból egy nagy virágcsokor adott át.

Jelenlévő asszonyok névsora: Bajtek Ferencné, öz. Dusek Ferencné, Doktor Lászlóné, Vranovics Manóné, Pertl Istvánné, Kopper Karolyné, Poschné, Löwenstein Antalné, öz. Horváthné, Tóth Andrásné, Neuhauser Ferencné, öz. Koller Raimundné, Reichel Ferencné, Lenz Beláné, Weisel Györgyné, Heszmann Karolyné, Koch Jánosné, Rudvik Adolfné, Klup Albertné, Présényi Istvánné, Friedl Edéné, Preisler Istvánné, Geizler Kálmáné, Mikulásh Ferencné, Schranz Gottliebne, Barabás Józsefné, Fürst Tivadarné, Tripl Mária, Nothnagel Józsefné, Schwec család, Lindmayer Mihályné, Popper Antainé, Szabatiel Tódorné, Hübnér Józsefné, Schlaucher Ferencné, Tóth Jenőné, Burger Ferencné, Ruzsics Zsigmondné, Bittner Jánosné, Telmann Engelbertné, Weisz Viktorné, Wild Józsefné és Wild Péterné.

Jelenlévő kisaszonyok névsora: Preisler Irma és Juliska, Lehardt Anna és Irma, Bursch Ilka, Müller Mari, Hübnér Ilona, Pertl Erzi, Mayer Vilma, Korn nővérek, Berger Anna, Zsako Ilona, Klopf nővérek, Zsako Katica, Löwenstein Johanna, Horváth Mariska, Tóth Ilona, Minikus Teresi, Engel Teresi, Schimmer Karolin, Friesz Zsuzsanna, Schaffer nővérek, Weisel Antónia, Hoffmann nővérek, Koch Anna, Trécsényi Mariska, Lörincz Adél és Anna, Schranz Anna, Barabás Aranka, Fürst Mathild, Tripl Anna, Lindmayer Erzi, Schlaucher Erzi, Pfeifer Teresi, German Matild, Berger nővérek és Wild Adél.

A szakiskoláról.

Igazi hála és méltó elismerés illeti meg azt a férfit, a ki nagylelkű adományával lehetővé tette a pinczer-szakiskola felállítását. Ez a derek férfi Glück Frigyes, az ő nemes szívének és aldatkészségének köszönhetjük azt, hogy a pinczer-szakiskola létesült, és hogy ezen szükséges intézmény életbe lépve, magasztos célokra hívata van.

Most pedig méltassuk első sorban magának az iskolának fontosságát, másodsorban pedig kihatásokat szakipari szempontból.

Ilyen szakiskolákra nagy szükség van. Mert míg egyrészt fejlődés az ipar követelne a szakértelme, mely az ipar előhaladásának és tökéletesedésének egyik legfőbb biztosítéka, addig másrészt beleoltja az iskola tanulóiba azt az értelmet, illetve ügyességet, melynek segítségével, jobban, alaposabban megfelelhetnek az ipar követelményeinek. Az említett állítások mellett bizonyít a külföldi nagy szállodák, vendéglők és kávéházak fegyelmzett és iparának teljes magaslátan álló pinczerege, a szakértelem mellett az ipar követelményeiben tanusított jártasság, a mi a rendszeres ipari szakotlatásnak következménye, illetve jelen esetben tanulság arra nézve, hogy mi is e tekintetben utánozni iparkodjunk a nagy külföldet,

mert akkor kevesebb lesz a panasz és több a megelégedett vendég.

Hiszen nap-nap után rendszeresen halljuk a közönség minden rétege részéről ismételt kifogásokat és panaszokat a pinczerek ellen, a melyek — megengedjük — a legtöbb esetben jogosulatlanok, még mielőtt azok nagyobb kárt okozhattak volna; esetek, a mikor a sérelem és kifogás teljesen jogosult. Abban az esetben áll pedig ez elő, mikor a közönségnek az ipar olyan követőjével van dolga, a ki az iparban teljesen kontár, a ki ezt az ipart választotta más jobb hiányában, a mikor más iparban már csődöt mondott, a mi iparunk enyhe védszarnyai alá menekül. Azután pedig hiányzik a kellő szakképzettség, az iparban való jártasság, a mi az iskola hiányának tudható be. Már most pedig, ha a szakiskola él és működik, és teljes erejével azon van, hogy az iparnak teljes szakértelemmel bíró követőket neveljen és ezt a feladatát lelkiismeretesen teljesíti is, akkor mindinkább kevesebb lesz a kifogás és több a dicséret, bár előre jelezhetjük, hogy kifogástalan sohasem lesz, mert mint minden iparban, úgy a miénkben is marad több-kevesebb salak, de ez elenyésző csekélyesség lesz a nagy többség kiválóságával szemben és mi is produkálhatunk olyan pinczereket, mint a nagy külföld, olyan pinczereket, a kik iparuk teljes magas niveaujan állanak, értik mesterségüket, és minthogy ezzel együtt jár az udvarias jó modor, a közönséggel való bánni tudás, természetesen lesznek udvarias, kifogástalan pinczereink.

Az már régen elismert igazság, hogy magának az iparnak fellendülését saját tényezői, illetve gyakorlati és követői szakértelem, szaktudása, igyekezete és szorgalma — a kívülről ható tényezőket nem számítva — a leghathatósabban mozditja elő. Ez már olyan igazság, hogy axiomáknak is elfogadhatjuk. Nyilvánvaló tehát, hogy ebből a szempontból tekintve iparunkat, közvetve — mint a fellendülés hathatós előmozditója — a szakiskola az, mely az iparra való hatásában egyesít majd minden tényezőt, illetve kiműveli a szakértelem, egyesíti a szétforgácsolt erőket és a szellemi képzettséget a kezi ügyességre is nagy gondot fordít. Szükséges tehát, hogy maga a szakiskola kütünö szakerek által vezetett és tárgyaiban helyet találjon mindannak tanítása, illetve mindarról való szemléltető oktatás, mely szorosan veve az ipar, illetve — szűkebb meghatározással elve — a pinczer-ipar körébe tartozik. A mi szakiskolánk tekintetében bennünket nem aggaszt a kétség, mert olyan kezében tudjuk, melyek a szakipar terén elismert jó hírnevűek és hisszük, hogy az általok felnevelendő pinczernemzedék jobb lesz, kiválóbb lesz a mainál, akár az ipar szellemi színvonalát tekintjük zsinórmértékül, akár az ipar fellendítésére vonatkozó törekvéseket szemléljük.

Iparunk előtt nagy és fényes jövő áll. A pinczer-szakiskola feladata megvélni az alapot, melyen a jövő szilárd épülete felemelkedik, a pinczeriskola tanítványainak pedig, ha kikerülnek az életbe, az lesz a főgondjuk, hogy ehhez a szilárd épülethez, ők hordják egyenként a követ, teglát, meszet, vasat és magas szakértelemmel rakják össze az épület falait, hogy az eljövendő évezredekkel dacolhasson ipari előhaladásunk fényes palotája.

A járdafoglalási ügy.

Az Ipartársulat kérvényét ez ügyben tudvalevőleg elutasította a tanács. A »Budapesti Napló« ez kütünöen szerkesztet naplap ez alkalomból Thury Zoltán hírneves író tollából szép cikket közöl, melyet szszerint alább hozunk.

A kertek.

Budapest kávészai és vendéglősei nyárra valami kis leteret esztünk üzleteik elé az aszfaltra. Ezért járdafoglalási díjat fizetnek a fővárosnak. A díj azonban nagy s ipartestületük arra kéri a tanácsot, hogy e díjért megkevesebb pénzzel. A tanács a kérelmet elutasította.

Fogadást ajánlok arra, hogy Halmos János polgármester urnak van valami kis pihenő helye nyárára. Sőt az alpolgármester és a tanácsos urak se jönnék zavarba, ha arról van szó, hogy micsoda zöldben pihenjek az esztendő faradalmait, nem is beszélve a főpolgármester ur ő méltóságáról. Ő, a főpolgármester ur akár be se nézzen ebbe a piszkos városba nyaranta. Csupa nagy ur az, a körül itt szó van, aki mind elfelejtette, hogy valaha kiesi ur volt — no meg azt is, hogy ebben a városban tulnyomó részben kiesi urak laknak. A virilisták csak igen kis részét adják össze annak az adónak, amiből ezt a várost adminisztrálják s ha egyszer az a bizonyos rosszmodú közepesztály nem tudna fizetni, a polgármester urak hiába küldenek a szabályszerűen felbellevezett nyugtáikat a penztárba elsejen. Ebből aztán józan észszel az következik, hogy a hatszázezer lakosból szem előtt kell tartani annak az ötszáznyolcvanezernek az érdekeit is, akinek az élvezetekből nagyon kevés jutott ki, a terhekből azonban annál több. Nem józan észszel azonban egyéb következik . . .

A huszezer — vagy mondjunk egy nagyobb summát — ötvenezer ember, akinek a módja vala-

hogyan megengedi, elszéled a zöld világban Karlsbadtól Rákos-Palotáig. A többi pedig ilthon marad a porban és — legyünk őszinték — izzad azért, hogy az ötvözezer pihenessen. A nagy fizetést, a nagy taniémet, a vagyonok jövedelmeit a kis ekszisztencia írja, furja, kalapálja össze. Ezt mindenfelé tudják a jól fizettek is, a tőkés is, csak nálunk nem. És pedig nem a szociálista újságokból olvassák ki, hanem tudják, mert ez a dolog természetes rendje.

Es tegnap ebben az újságban egy hír jelent meg a pusztuló fákról. A város mérnökei elmondják egy hivatalos írásban, hogy Budapesten esztendőnkint átlag ezer fa pusztul el. Hogy miért, hogyan, az mindegy. Elpusztul. Ezer fával kevesebb ad árnyékot annak, aki itt rekedt, ezerral kevesebb fogja föl a port, amit a szegény ember magába szív. Azt aztán nem a mérnöki hivatal mondja, hanem mi, hogy a kipusztult fákkal nem igen törődik senki. Megy talán valami jelentés róltuk valami bűróba, onnan aztán másikba, harmadikba, tizedikbe, de zöld fa nem kerül a másik helyébe.

Ma aztán megérkezik a hírhez a folytatás. Még jellemzőbb arra a nembánomságra nézve, amivel az utca népeinek pénzéből fizetett magisztrátus elbánik az utcával. Ebben a városban, amelynek egyebe nincs, csak csupa utcája. Széles, izzó, lármás, meg keskeny, piszkos és bűdös, de csupa utca és csupa szegény ember szalad rajta a kenyere után reggeltől estig, télen, nyáron. Ez a nép a forró nyáron olyan arrogáns, hogy utanozni meri a zöldben spricsezerező tanácsot s befordul valami kertbe egy pohár itala vagy egy szelet fagyfaltra. Kert... Olyan kert biz az csak, amilyen a város. Inkább csak külsőség, pöz. A kávé vagy a kocsmaos kibérel magának egy pántlikányit az aszfaltból, körülrakja leanderrel, rábocsát árnyéknak egy ponyvát. Tessék hüszölni benne, publikum. Hát ez is valami.

Azonban az üzlet nyáron mindenképpen rossz, kerttel is, kert nélkül is. A kávések meg a vendéglősök alig bírják kifizetni a készleadaikat s éppen csak arra törekszik a tisztos czéh kilenczven százalékra, hogy valahogy minden nagyobb katasztrófa nélkül átesusszék a kánikulán, bele az őszbe, amikor újra kezdődik a szezon. És a költségek mellé odasorakozik a kert is, mert az aszfaltot nem adja ingyen a város. Sőt drágán. S újra jön a nyár és ezek az üzletemberek, akik a pangás elé néznek, előre nyögnek a kert miatt, ami igaz, hogy pénzt hoz, mert a kávéházba meg a kocsmaiba senki se ül be nyáron, de sokba is kerül. Arra kérték hát a tanácsbéli urakat, hogy adja olcsóbban a járdát. A fővárosnak nem fontos ez a tétel, nekik pedig az. És a publikumnak is. Annak kell az a kis zöld hitegetés első sorban.

A tanács elbámult azon a szemérmelenségen, hogy a közönséges hivatalnok, munkás és egyéb rongyos népeknek a kertjével boszanlják s nem szállította le a kert árát. Minek annak a kert otthon, aki Radegundban nyaral...

A borok elegyítése.

A borok elegyítése igen fontos művelet, a mely csak úgy vezet célra, ha a legnagyobb szakértelemmel és gondossággal vitetik keresztül. Két különböző jellegű vagy természetű bor elegyítésének ezéja vagy abban rejlik, hogy valamely bor megjavíttassék, vagy pedig tisztán kereskedői okokban. Ha például valamely bortermelőnek olyan bora van, a mely gyengébb minőséget termelő évből való és alkoholban szegény, de savanyú és ezt elegyíti egy más esztendőből való jobb minőségű borral, akkor megfelelő mennyiségű, kevésbé savanyú bort kap, a melyért kétésgyikül nagyobb ár kap, mint az eredeti termésért. Sajnos, nem ritkán, de mindenesetre avatlatlanok, pansolásnak minősítik az ilyen eljárást. De hogy mégis nincs ennek egyéb ezéja, mint a bort egyáltalában eladhatóvá tenni, az már abból is kitűnik, hogy ezen műveletnél egészen fiatal bor már kialakult óborral vegyítetik, a mely alkalommal az utóbbinak iskolázására fordított fáradtság teljesen veszendőbe megy.

Igen gyakori eset továbbá az is, hogy a vörös bor, mely — esztendőben pompás sötét színével tünik ki, gyöngébb esztendőben fénytelen, alkalmatlan színű és jöllehet, egyébként igen jó minőségű, mégsem lehet érte olyan ár kapni, mint valamely egészen átlagos évből való, de szépszínű borért. Ha az ilyen kisebb értékű borhoz kis mennyiségben sötét, ugynevezett fekete bort vegyítünk, a mely ezenfelül, mint a dalmát bor, meglehetősen vastag is, könnyen segítettünk a fogyatkozásán, a nélkül, hogy az eredeti borok jellege az elegyítés által a legkisebb mértékben is megváltozott volna. Mindkét említett esetben tehát semmi olyan sem történt, ami a borok ártalmára, a kereskedőnek károsodására lett volna, hanem mindkét bor alkalmasabb lett, a forgalomra alkalmasabbá tételt és értékében emelkedett. Hamisításról semmiképpen sem lehet ilyen esetben szó, minthogy idegen anyag nem került hozzá a borokhoz a vegyítés által. Ennélfogva az elegyítést csak a bor javításának nevezhetjük.

Azonban a bor elegyítése által más czélt is elérhetünk. Csakis sajátosság elegyítés által vagyunk ugyanis képesek bizonyos szabott minőségű bort előállítani és azt a világpiacozan ismeretessé tenni. Eppen erre a célra szükséges, hogy ezer meg ezer hektoliternyi, de hasonló jellegű borunk legyen. De olyan, a mely különböző árakban áll rendelkezésünkre. Az ilyen fajta boroknak előállítása, a melyek évről-évre egyenlő mennyiségben szoktak raktáron lenni, ami csak ügyesen kivitt elegyítés által érhető el, volt az, a mely a francia borkereskedésnek oly jelentékeny helyet szerzett a világpiacozan és nem lehet csodálkozunk azon, hogy a francia pinczemesterek oly nagy ügyességgel értenek a borok valódi elegyítéséhez. Azonkívül általában ismert tény az is, hogy minden nagyobb francia bortermelőnek különféle borokból valóságos mintagyűjteménye van, a mely csak arra szolgál, hogy bizonyos tekintetben mintául szolgáljon arra, hogy a bor hogyan állíttassék elő. Csakis az elegyítés által vagyunk tehát képesek sajátlagos középminőségű bort előállítani, a melynek évről-évre ugyanazon természetű van. És így meg is kell engednünk a bortermelőnek, hogy az ilyen bornak megfelelő nevet adhasson, a mely a bor jellegének is megfelel.

A Törley-féle promontori pezsgőbor-gyár igazgatója.



Lapunk megelőző számban adtunk hírt arról, hogy szekasi Sacellary György ur, a fentnevezett gyár volt képviselője, ki különösen szak-körünkben, de az egész fővárosi társadalomban is a legmagasabb fokú közbeesülésnek örvend, a hirneves Törley József és Társa czég pezsgőgyárának ügyvivő igazgatója lett. E hír mindenféle örvendést feltűntést keltett, ahol csak öt emberik, és így természetes, hogy az új igazgatót gratulációk egész özönével keresték fel tisztelői és barátai. Ritka ember szolgált még jobban reá bármiféle kiütetésre, mint Sacellary ur, kinek korrek férfiassá modora, barátságos és mindenkihez szívélyes egyénisége, különösen pedig kiváló szakismeretét folytán, megszámlálhatatlan mennyiségű igazi jó barátja és tisztelője van. Iparunk és a kávésipar terén valóban keves azoknak a száma, akik az övéhez hasonló népszerűséggel bírnának. Most ismét alkalmunk van oly férfiról megemlékezni, aki a Törley-gyárnál szintén elsőrangú vezető szerepet visz: Pfender Emil úrról, a gyár igazgatójáról, ki már tíz év óta működik a legnagyobb buzgalommal a czég kötelekében. E hosszú időn át a gyárat mintaszertű szakertelemmel vezette, és hogy a gyár ma a legmagasabb fejlődési fokon áll, hogy a magyar iparvállalatok között nagyon előkelő helyet foglal el, ebben Pfender Emil gyárigazgatónak nagy része van. Az új gyártelep építésénél, berendezésénél és üzembe hozatalánál a legnagyobb buzgalommal és méltó érdemei vannak, azok pedig, kik őt személyesen ismerik (ezeknek pedig igen nagy a száma), a legnagyobb elragadtatással nyilatkoznak kiváló genialitásáról, a pezsgőgyártás terén szerzett hasonlíthatatlan szakértelméről és lekötő barátságos modoráról. Különösen olyanok tapasztaltak ezt mindenkor, kiknek alkalmuk volt a Törley-gyár valóban mintaszertű és minden képezelte felülmúló dimenziókkal bíró berendezését megzemlélni. Ily alkalmakkor az igazgató a legnagyobb szeretetreméltósággal kalauzolta őket végig a szinte végtelen nagyságu pinczéken és a modern technika minden vívmányaival dúsan ellátott egyéb helyiségeken. Azt hisszük kellemesen leptük meg t. olvasóinkat azzal, hogy e kis megemlékezésünk elejére Pfender Emil igazgató ur jól sikerült arcképét helyeztük, demonstrálván ezzel is, mily nagy mér-

WENTH ANNA

V., Széchenyi-utca 10.

Külön-
legesség „Crème”

legkitünőbb minőségű

vaj főzéshez és cukrászoknak.

Eredeti teljestej
Kávé-hab

Vert-hab

Teavaj

fél és nyolczad-kilós csomagokban.

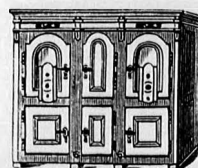
DOMINO-SEG
PEZSGŐ



Belatini Braun A.
VELENCZE (Fehér-m)



GINDERT ISTVÁN



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

Budapest, VI., Klapka-u. 5.

Raktár:

VI., Teréz-körút 8.



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb von Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Museum-körút 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrleitungshalter aus dem besten Material.

Güldigene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten.

A t. vendéglős és kávé uraknak ajánlja magát
VERES IMRE uri- és női-czipész
BUDAPEST, VI Lovag-utca 22. szám.

Alapított 1801.

Legfőbb minőségű valódi

Ménés-Gyóroki

vörös és fehér

Muszka-Magyarádi

asztali- és csemege-borokat

ajánl legnagyobb valasztékban

Domány József Aradon

cs. és kir., Ö Felsége a szász és szorb király

és ő fensége Károly bajor hercegnak

udvari szállítója, szőlőbirtokos és borsnyákereskedő.

tékben ismerjük el az ő valóban nagy érdemeit. A Törley czég kiváló tulajdonosának pedig csak gratulálhatunk. Az oly gyári vállalat, mint az övé, csakis kitünő lehet, ha figyelembe vesszük, hogy vezetésében olyan férfiak vesznek részt, mint Sa cellary az ügyvivő igazgató és Pfender a gyári igazgató. A nagy gyár vidéki képviselete is szakavatott ügyes kezekben van, Reiner Adolf barátunknál. Szóval a magyar ipar egyáltalán büszke lehet oly nagy vállalatra, mint ez a gyár, melynek híre már hosszú idő óta a külföldön is magas fokra emelte a magyar pezsgőgyártás tekintélyét.

Wagner József.

Bericht

über eine 1898 erfolgte Besichtigung der Wiederherstellungs-Arbeiten in den durch die Reblaus verwüsteten Weinbergen Ungarns.

Unter diesem Titel ist uns dieser Tage eine in Deutschland gedruckte Broschüre, verfasst vom Landes-Oekonomierath Andreas Czéh, k. preuss. Domänen-Weinbau und Kellerei-Inspektor, zugekommen. Wir finden uns veranlasst, aus der Fülle der in derselben enthaltenen interessanten Darlegungen das Nachstehende zu entnehmen:

„In der That finden sich zur Zeit in ganz Ungarn an keiner Stelle so viel neue Anpflanzungen mit veredelten amerikanischen Reben, als in der Umgebung von Arad.

Unbestreitbar wirkte zur rascheren Verbreitung der Erkenntnis unter der dortigen Bevölkerung, dass man trotz der Reblaus den Weinbau mit verschiedenen Mitteln weiter betreiben könne, auch die königliche Winzerschule zu Ménés mit. Eine solche Anstalt mit guter Lage, Ausstattung und musterhafter Ordnung, die theoretisch und praktisch ausgebildete Vorarbeiter und Arbeiteraufseher entsendet, dürfte nicht minder als eine segensreiche Einrichtung für die dortige Weingegend gelten.

Die dichtbelaubten, dunkelblättrigen veredelten amerikanischen Reben verbreiten sich nun an den durch die Reblaus kahl gewordenen mächtigen Berglehnen des Arader Vorgebirges immer mehr und mehr. Regelrecht in gradlinigen Zeilen ausgepflanzt stehen die Reben zu 1,20 oder 1,50 Meter im Viereckverband und bieten mit ihrem auffallend üppigen Holztrieb und dunklen Laub für jeden Weinbaufachmann einen wahrhaft Erquickenden Anblick. In der Umgebung von Arad sollen bereits ungefähr 6000 österr. Joch oder 3452 Hektar neu angelegt sein.

Den Hauptsatz bildet die einheimische Rebe »Musterhebe«, eine Rebsorte, die sehr reichlich trägt und einen hellen, leichten, angenehmen säuerlichen, weissen Tischwein liefert. Neben dieser nimmt die den berühmten Ménéser-Rothwein liefernde »Kardarka« die besten Lagen des Arader Vorgebirges ein. Sie ist eine spezifisch ungarische, edle Traubensorte, üppig wachsend, mit grossen tief eingeschnittenen gezähnten Blättern, engknötigem, hellbraunem Holz und mit reichem Anhang grosser Trauben. Eine genügsame Rebsorte, die sowohl im Bergange, als auch in dem ebenen Flugsande reiche Weinernten liefert, wenn die Witterung während der Blüthe und der Lese beständig warm und trocken war. In der Blüthe wenig empfindlich, vermag sie selbst beim kurzen Zapfenschnitt, welcher sich für sie am besten eignet, grosse Traubenreife zu liefern. Die Hülsen der Kardarkatrauben sind jedoch wie bei den meisten Rothwein liefernden Traubensorten sehr dünn und deshalb vertragen sie zur Zeit ihrer Reife nicht viel Regenwetter. Hierdurch gehen sie alsbald in Fäule über, zerplatzen und lassen den Inhalt auslaufen. Dagegen verdunsten die dünnhüligen an und für sich spitzreife Kadarkatrauben in trockenen Herbstes leicht Wasser ihres Beerensaftes, sie schrumpfen zusammen und liefern, wie in der Tokajer Gegend Trockenbeeren, aus denen in manchen Jahren die herrlichsten, dunkelrothen, süss und gewürzigen Ménéser Rothweine Ausbruchweine erzielt werden.

Zu Györök habe ich in dem neu mit veredelten amerikanischen angelegten Kadarka-Weinberg des Herrn Jos. Domány. Inhaber einer der grössten, ältesten und hochangesehenen Weinhandlungsfirmen Ungarns, die schöne grosse dunkelblaue Kadarkatraube am Stocke mit Wohlgefallen betrachten und alsbald in seinen grossartig angelegten, musterhaft rein gehaltenen Kellereien in Ménéser-Györök, wo ca. 2000 Hektar von 1888—68 liegen, auch den Rothwein dieser Traube von mehreren Jahrgängen verkosten können. Nach dieser als auch bei anderen Gelegenheiten mir ermöglichten Verkostung ungarischer Rothweine kann ich mich des überzeugenden Gedankens nicht verschliessen, dass in Ungarn — woselbst hinsichtlich Bodenbeschaffenheit, Klima u. s. w. mindestens ebenso günstige Verhältnisse wie in Frankreich obwalten und die spät reifenden, edlen französischen Traubensorten Carbet-Sauvignon, Merlot, Malbec, Verdol ebensogut reifen — mit der Zeit auch ebenso hochfeine Rothweine zu erzielen sein dürften, als in der Bordeaux-Gegend. Ist es doch in Deutschland zu Assmannshausen unter viel ungünstigeren klimatischen Verhältnissen durch rationelle Behandlung der Weinberge, sorgfältiges Auslesen der Trauben bei der Lese u. s. w. gelungen, aus derselben Traube des Pinot noir einen besseren und daher theureren Wein in manchen Jahren zu erzielen, als in der Burgunder Gegend selbst.

Von der unternehmungslustigen, weinbautreibenden

Bevölkerung Ungarne hängt es nunmehr ab, den zweifellos dankbar werdenden Wettkampf mit den französischen rothen Chateau-Weinen aufzunehmen.

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

Márczius 2-án: Jahn Ede, VI., Andrássy-út 42. szám.

Márczius 9-én: Bokros Károly, »Gambrinus« VII., Erzsébet-körút.

Márczius 16-án: Lippert Lajos, VII., Erzsébet-körút 13.

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata folyó évi márczius hó 22-én (csütörtökön) délután 3 órakor tartja évi rendes közgyűlését az István főherczeg szálloda nagytermében, mire máris felhívjuk a t. ipartársulati tagok figyelmét.

Az Eötvös-alap. E nemeszékű intézmény legújabb füzete a következő kimutatást közli: Az »Eötvös-alap« országos tanító-segélyegyesület a márczius 2-án tartott közgyűlésén, akik itt Budapestben ingyen déli étkezést biztosítottak az 1899—900-ik tanévben az egyesület kötelékébe tartozó vidéki ifjaknak: Két-két tanuló gondoskodnak: Bokros Károly (Gambrinus), Erzsébet-körút. Burger Károly, Hungaria-szálló. Csallányi Károly, IV., Ferenciek-tere 3. sz. Döcker Ferenc, VI. London-szálló. Glück Frigyes, Pannónia-szálló, VIII., Kerepesi-út 7. Ifj. Kommer Ferenc, V., Kishíd u. Vadász-kürt szálló. Lippert Lajos, VII., Erzsébet-körút 13. Putzer György, IV., Deák-ter 10. Schuster Ernő, Nyugati pályaudvar. Schierer Károly, I., Rác-fürdő. Stadler K., VII., Keleti pályaudvar. Egy-egy tanuló gondoskodnak: Aigner Károly, II., Margit-körút 89. Appel János, VII., Debreczen-szálló, Kerepesi-út. Bauer János I., Disz-ter 7. Bojcsics Simon, I., Szarvas-ter 4. Bruckner Lőrincz, Erzsébet-körút 10. Buchinger S., Tarnok-utca 14. Drechsler Béla, VI., Andrássy-út 25. Ötz. Doltzauer Antalné, Ferenc József-rakpart. Dukasz Jakab, VII., Dohány-u. Ebner Ferenc, VI., Aréna-út 90. Ehm János, VIII., Kerepesi-út (Szikszay), Eder Antal, Császár-fürdő. Fischer Zsigmond, VI., Teréz-körút 4. Foltin Antal, VII., Orient-szálló. Förster Konrad, V., Váci-körút 56. Fukatsch János, I., Krisztinater 7. Galambos Ulrik, I., Öntö-utca 1. Gregoris J., IV., Lipót-utca 8. Gundel János, V., Akadémia-utca 1. Haselbeck János, VI., Király-utca 77. Hecker György, I., Egyház-ter 1. Herz Rezső, V., Váci-körút 2. Hruska János, VI., Kmetty-utca 11. Jahn Ede, VI., Andrássy-út 42. Janisch Alajos, VIII., Kerepesi-út. Kastel Mihály, VIII., Főherczeg Sándor-utca 26. Kirnbauer Samu, VII., Harsfa-utca 28. Kommer Ferenc, V., József-ter 1. Kramer Miksa, V., Váci-körút 10. Krist Ferenc, IV., Kötö-utca 7. Kubaneck Venczel, II., Fő-utca 89. Lantos D. Adolf, VI., Gyár-utca. Leika Agost, II., Margit-körút 89. Lehet István, VII., Wesselényi-utca 2. Mádai Lajos, VII., Kerepesi-út. Miakits Mihály, VIII., Kerepesi-út 19. Muhr György, VII., Kerepesi-út. Müller Antal, IV., Újvilág-utca 1. Müller Erzsébet, I., Disz-ter. Nagy Jenő József, I., Krisztina-körút. Némethi Matyas, VI., Vadász-utca. Noszek Ignác, II., Alkotás-utca. Palkovits Ede, V., Agóci kiralyne-szálló. Petanovics József, IV., Maria Valéria-utca 13. Petz Agost, I., Iskola-utca. Petz Nándorné, I., Virág-utca 9. Özv. Pribitzer Sandorne, IV., Korona-utca 2. Prindl Nandor, VI., Andrássy-út 51. Pshál János, VI., Váci-körút 9. Reinprecht A., I., Fiume-szálló. Schlaucher Lőrincz, I., Alagut-utca. Schleinz Károly, VII., Csömör-út 16. Schmidt Ferenc, II., Margit-körút 2. Schnitta József, I., Retek-utca 61. Schnell József, VIII., József-körút 13. Schreiber Károly, VII., Kerepesi-út. Schütz Adolf, II., Margit-körút 25. Sturm József, V., Lipót-körút. Suchy Ferenc, IV., Molnár-utca 8. Sziklay Sándor, VIII., Jozsef főherczeg-szálló. Szöke Imre, IV., Vamház-körút 12. Tóth József, IX., Lónyay-utca 3. Valentin Antal, Rudas-fürdő. Véres Kálmán, VIII., Baross-utca. Wagner Vilmos, I., Márvány-utca 1. Weisz Antal, VI., Király-utca 40. Wilburger Károly, VII., Nagydiófa-utca 28. Wurglits Antal, VIII., Aggteleki-utca 1.

Hulálozások. Liebold József budapesti vendéglő életének 64-ik évében elhunyt. Temetése nagy részvét mellett ment végbe. — Id. Lichtneckert Károly, a Szabadkán levő régi jóhírnevű

»Szarvas« szálloda tulajdonosa, folyó évi február hó 3-án életének 63-ik évében elhalálozott. Temetésén nagyon sokan vettek részt. Elhunyt szaktársaink nyugodjanak békében!

Szálló-átvétel. A soroksári-utcai régi jóhírnevű »Két korona« szállodát Balázs Horvát József ismert fővárosi kitünő szaktársunk vette át és díszesen átálakítva folyó évi márczius hó 5-én fogja megnyitni. Sok szerencsét kívánunk az új vállalkozónak.

A fővárosi gésa-telep, az »Ös-Budavára« elnevezésű grand etablissement megnyitására, a mint halljuk, nagyban folynak az előkészületek. Hanem daczára annak a sok jogosulatlan kedvezményeknek, melyekben ez az élő hűsraktár a város és az államrendőrség jósa folytán részesül, még pedig a mi karunkra, úgy látszik, a vállalatnak még sincs elegendő »nervus rerum gerendarum«-ja, mert a direkció 5 évre szóló általános bérletjegyeket árul. Nem hiszük, hogy sok mulatságkedvelő ember ugrik be, mert hiszen ki tudja, hol lesznek »Ös-Buda« kártyavárai az engedélyezett idő leteleit! Mert hát kézenfekvő dolog, hogy papiroshól épült kőfalak az idő vasfogának algha birnak már sokáig ellentállni, bár-hogy mondja ezt a mérnöki hivatal, mert néha a mathesis vagy a geometria sem csalhatatlan. Arra vagyunk még csak kíváncsiak, hogy Pólonyi és Ugron urak, a vendéglői és kávéházi zárok ellen tervben levő kirohanásuk keretében »Ös-Budát« is bevonják-e, mely vendéglő is, kávéház is, separate is, zengeráj is, sőt még egyéb is.

Napoleon öcsém. A Vigszínház és kitünő új bohózatát bizonyára sokan megnézték már olvasóink közül és azt hiszük nem csalódnak, ha annak a véleményünknek adunk kifejezést, hogy e pompás zindarab második felvonásának szálloda berendezése mindnyájuk figyelmét magára vonta. Hát bizony a mai bohózat-irodalom, akár a külföldi, akár a hazai, nagyon erősen foglalkozik a szállodákkal, mint holmi pikantériák lejátszására különösen alkalmas dologgal. Ebben elvégre nincs semmi különös, mert nagyforgalmu szállodákban, a valóságban is sokszor történnek meg dramatizálásra alkalmas komoly és tréfás jelenetek. Úgyes szövt szituatiók bonyolítására algha kínálkozik alkalmasabb környezet, mint a szállodai szobák sorozata, de az, amit Rákosi és Guthri urak a süketnéma személyzettel akartak, egy kicsit sok a jóból. Igaz ugyan, hogy a személyzet tulajdonképen csak szimulál, de az még nem magyarázat, hogy a szobában levő villamos gomb megnyomására a pinézér elektromos rázkódattat szened Nem pedig azért, mert ha a bekapcsolt széken nem ül, nem kapja meg az ütest. Már pedig a valóságban a nűség főkölléke még a legbohóbb bohózatnak is. Az elsőlyedő fauteuil-ről nem is szólunk, sőt az idomított hering felett is szemet huny a néző, aki tulajdonképen nevetni meg a bohózatokhoz. De mar az nem áll, hogy a valóságban kérdésel nem törődik. Ami pedig a modern drámairodalom ama darabjait illeti, melyek eselményének egésze vagy egy része vendéglőben, kávéházban vagy szállodában játszik, azoknak a cimeivel sok hasabot tölthetünk meg. Hogy csak néhányat említsünk: A jó »Pelekei notarius« óta, egész »Napoleon öcsém«-ig az »Arany Kakas«, »Hoffmann meséi«, »Nászuton«, »Tilos a bemenet« stb. stb. azok a darabok, melyek főrészei ilyfajta környezettel bírnak. Egyik leghíresebb szállodai bohózat, melyből sok-sok nagy zindarab készült, tulajdonképen orfumi bohóság, melyet minden budapesti ismer. A szállodák és vendéglők ily felhasználása tulajdonképen nem volna baji, ha némelyik gyorsdrámaíró különösen pinézereinket oly torzalakban nem hozná a színre, mely már tulságos. Némely ilyen szinpadí alakról csakugyan nem ismerhetni reá az eredetire, ami azt árulja el, hogy a szerző valójában nem is ismeri azt az osztályt, melyet jónak lát bosszantóan kigynózní.

Vendéglős- és kávéipari viszonyok Kassán.

Lapunk egyik főmunkatársa Kassán, a felvidék e legszebb városában járván, a két rokon ipar terén tett megfigyeléseit e következőkben foglalja össze: A vendéglős- és kávéipar Kassán, a legszebb fejlődés biztató képét mutatja. A nagyobb és kisebb éttermek a legkíválóbb magyar konyhát vezetik, a kiszolgálás mindenütt gyors és pontos. Kassa legnagyobb szállodájában, a Schalkház r-t kémeletes hazában úgy a vendéglő mint a kávéház is, a legfinnyásabb igények kielégítésére alkalmas, nem is szólva a szállodai szobák pompás otthonos berendezéséről és az árak olcsóságáról. I korona 60 fillérrét már nagyon csinos szobát lehet kapni, ami ahhoz viszonyítva, hogy Kassa alapjában véve meglehetősen drága város, meglepő jelenség. A Schifbeck-szálló nagy étterme mellett első helyet foglal el még Braun Ferenc kitünő nagyvendéglője is, melyet különösen a kassai helyőrség tisztikarai látogatnak nagy előszeretettel. A különálló kávéházak között az »Andrássy« és az »Othon« vezetnek. Előbbi minden kényelemmel rendelkezik, amit csak e téren kíválni lehet. Még csak nemrégien léteztek és már is találkozó-helye a kassai előkelőség és író-művészlágnak. Különösen feltűnt előttem az a szokás, hogy az ottani vendéglőkbe és kávéházakba a vendég levett kalapjál lép be, ami e helyiségeknek bizonyos előkelő jel-

legyet ad. Kassa éjjeli élete is nagyon élénk. Budapestet is letromfolja azzal, hogy ott a czukrászdák (összesen 9 van) még hajnali 3 órákor is nyitva vannak. Ha tekintetbe vesszük, hogy gyönyörű, félmillióba került állandó színháza és nyári szinköre is van e szép városnak és hogy eleven zengert már évek óta nem látott a közönség, elmondhatjuk, hogy e régi híres város csakugyan példaképe lehet a vidék nagyobb helységeinek.

Az ideai báltól még csak hét nap választ el. A bál, melyen vendéglőseink nejeikkel és leányaikkal teljes számban lesznek előreláthatólag jelen, bizonyára nagyon fényes anyagi és erkölcsi sikerrel fog járni. Márczius 7-én este a Royal nagyterme előre gondolhatólag színültig meg fog telni jövedvű kartársakkal, szép asszonyokkal és leányokkal. A rendező-bizottság a legnagyobb buzgalommal működik és készíti elő a nagy sikert. A bál maga a saison legelőbbkelő mulatságai között foglalandó mellő helyet. Jegyek este a pénzlárnál is válthatók. Felülfizetéseket a játékosny cél érdekében köszönettel fogad és lapunkban nyugtáz a rendezőség.

Az étlapok németiségéről már nincs panasz, mert minden valamirevaló vendéglőben tulnyomóan magyar az étlap. Ezek között is van persze nagy különbség. Az ünnepélyes lakomák étrendje azonban rendesen magyar. Néhány nap előtt volt alkalmunk látni ily magyar és külsőleg nagyon pompás kiállítású étrendet, melyet Drechsler Béla nagyvendéglős adott ki a Hammersperg koronaüvegész tisztelőre rendezett banquet alkalmából, a következő tartalommal: Éltető leves. — Spékelt branzino, gomba-mártással. — Marha bordaszletek idei töltött paradicsommal és zöld borsóval. — Tejjel hízallt stírnia kappan. — Nizsai befőtt — Korona különlegesség. — Csemege. Budapest, 1900. febr. 22-23. — Drechsler Bélának azonban nemcsak az étrendje, de konyhája és borai is híresek, amint ezt majd minden fővárosi és vidéki tapasztalatból tudja.

Dunaföldvári borok. Ezt tárgyaló minapi közleményünk folytán, mint halljuk, már többen vásároltak ott bort és úgy a minőséggel, mint a szállítással rendkívül meg vannak elégedve.

Öngyilkos pinczér. Megint öngyilkos akart lenni egy pinczér, de megakadályozták szörnyű tette elkövetésében. Hát ez a rovat már kifogyhatatlan lesz? Még mindig vannak iparunknak olyan pártái, akik a nélkülözésektől elgyöngült agyvelővel eldöbni igyekeznek maguktól az istenadta életet? Rossz jel ez nagyon, a válságos időknek jellegző symptomája, jele annak, hogy az ipar követőinek még mindig teljesen hiányzik az anyagi existenciája biztosítása. Ez a szerencsétlen is a nyomor miatt óhajtott öngyilkossá lenni. De hát a nyomorúság már jogot ad az öngyilkosság elkövetésére? A nyomor elől már nincs más menedék, mint a sír sötét éjjelibe menekülni? Az öngyilkolni készülőknek gyöngülő akarateréje és inkonzekvens filozófiája talán igazolja ezt a jogot, de az egészséges világ szemében nem más ez, mint az élet nyomasztó terhei elől való gyáva menekülés. Komoly okunk van az aggodalomra ezen kétségbeejtő jelekkel szemben és épen azért karöltve arra kell igyekeznünk, hogy oryosolni igyekezzünk ezt a ragályos kórt, mely játékszernek tekinti az életet és

Egy báb-billárdasztal,
egy kávéházi kassza,
egy márvány olvasóasztal

vasállványval, továbbá 6 támlásszék, a legjobb állapotban

eladó.

Bővebbet lapunk kiadóhivatalában.

az öngyilkosságot megváltó orvos-szernek tartja a nyomorgó élet megújuló bajai ellen.

Orosz rákok egy idő óta fő czikkje a berlini rákpiacnak, mióta a lengyel kormányzóságokból megszünt az import. Az áru rendszeresen Pshow kormányzóságából indítatik utnak különleges csomagolással, mely olykép történik, hogy 1000 darab kerül egy nagy fonott kosárba.

Magyar Villamos Részvénytársulat

Budapest, V., Váci-út 76. sz.

Ár-leszállítás.

Hogy a világítási czélokra szükségelendő elektromos áramnak igénybevételét kiterjedtebb mértékben és szélesebb körökben is lehetővé tegyük, elhatároztuk, hogy a világítási czélokra szolgáló elektromos áram **normális egységárát jelentékenyen leszállítsuk.**

A székes-fővárossal kötött szerződésünkben hektowattóránként 10 fillérben megállapított áram-egységárát **20%-kal fogjuk mérsékelni** és a világítási czélokra fogyasztandó áramot **hektowattóránként 8 fillérrel fogjuk számlázni.**

Ezenfelül fogyasztóinkat a székes-fővárossal kötött szerződésünk 26. §-ában megállapított **százalékos visszatérítési hányadban is részesíteni fogjuk** és az áramszolgáltatásra nézve hatóságilag megállapított egyéb feltételek és határozmányok továbbra is érvényben maradnak.

Az új árszámítás folyó évi február 15-ikével lép életbe és mindazon fogyasztóimnak fog érvényesülni, kiknek ez idő szerint már fennálló egyezmények alapján az áram a fentieknél még előnyösebb feltételek mellett nem szolgáltatattak.

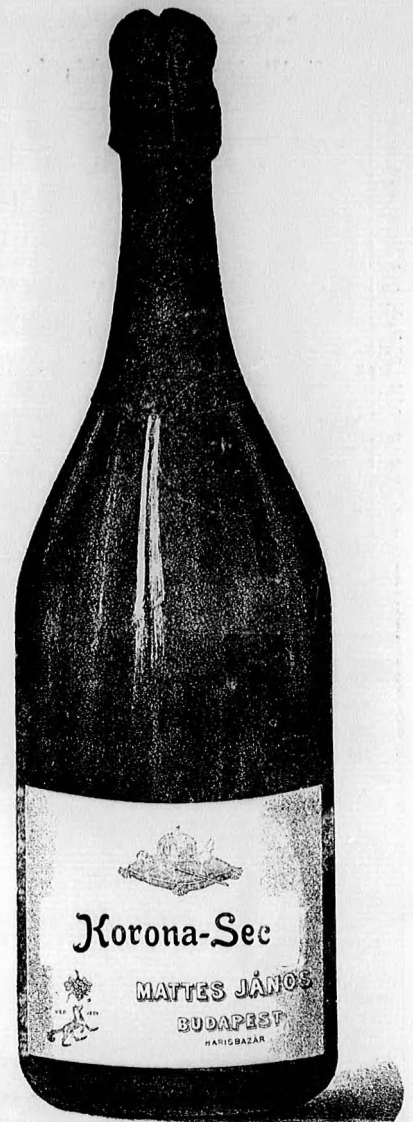
Ezen árszállítás által, melyvel mi, ha mindjárt jelentékeny áldozatok árán is, a nagyközönség legszélesebb rétegeiben táplált kíváncsiaknak felelünk meg ugy hisszük, alkalmat nyújtottunk arra, hogy a villamos világítás oly helyeken is igénybe véssék, a hol azt eddig számos elismert előnye dacára, takarékosági szempontból még nem alkalmazták.

Az általunk eszközölt árszállítás következtében a villamos világítás, ha az annak igénybevételével egybekötött előnyök számításba vételnek, **minden más világítási móddal — még az Auer-fényvel is — versenyezhet.**

Továbbra is iparkodni fogunk, fogyasztóink bizalmát, melyet eddigi működésünk által kiérdemelni szerencsések voltunk és a melyért ezennel köszönetet mondunk, a jövőben is fokozottan kiérdemelni, és kérjük a L. ez. szives megbízását, melyet törekedni fogunk a legnagyobb megelégedésre fogantatítani.

Magyar Villamosági Részvénytársulat.

(Utányomás nem díjazatik.)



HOFFMANN KÁROLY

BUDAPESTI TEMETÉS-RENDEZŐ-INTÉZETE

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

Elvállal olcsó és szép

temetés-rendezéseket

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

érec, fa, lakkozott s fényezet: koporsókat, természetes és művirágokból készült

Koszorukat.

Hullaszállításokat

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

TELEFON.

Uebennimmt 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 polirtirten Särgen, **Grabkränzen**

aller Art; auch werden

Leichen-Transportirungen

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

TELEFON.

Legolcsóbb bevásárlási forrás!

T. pinczér urak előnyben részesülnek

Gál Ignác és Társa férfi szabóknál

VI. kerület, váci-körút 21. szám, Ó-utcza sarok **Ipar-udvar.**

Mérték szerint

Frakk-öltöny **25 frttól**

Smocking- vagy Sacco-öltöny **20 frt**

Felöltő **20 frt**

Nadrág mérték szerint . . . **6 frttól és feljebb**

saját műhelyünkben készül.

Szállodás, vendéglős és kávék uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete

Budapest,
II. kapuczinus-utca 16. sz.
Alapított 1821.



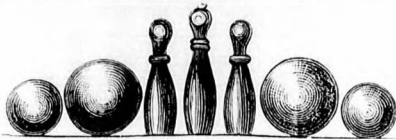
Mindennemű réz-árk és edények jól, szépen és tartósan elkészítve.

Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tüzhelyek.

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. átmérettől

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
Kugli golyók száraz gyertyánfából, nagyság szerint 75, 80, és 85 kr. Kuglizóba nagy pléh-
persely lakatra 1 frt. Kerti gyertyatartó szél ellen üvegborítással 1 frt. Kerti lámpa
petrolumra 2.20. Lampion kertek világításához 15, 20, 30 kr. Magnesium fáklya vörös,
fehér, zöld színben 30 percig meglehető nagy világosságot ad, darabja 1.30. Arosz meg-
erősítő szél ellen a szabadban, 100 drb. 4 frt. **Évöszköz.** fekete, fanyellű, 12 pár 2.70,
csont nyelű 3.60. **Ső- és paprikatartó** fogpiszkáló tartóval, 50 kr. **Kenyérvágó** kés 1 frt.
1.50. **Sonkavágó** kés 1.20. **Sonkaprés,** fátalapot 5 frt. **Szalvétaprés,** bükkfából 52 cm.
hosszu, 26 cm. széles 4.80. **Dugaszhuzó** 20, 40 és 60 kr. **Dugókiemelő** készülék falra
vagy ajtóra felerősíthető 2.50. **Dugókivető,** az üvegbe esett dugókat kivenni, 15 kr.
Közidugaszoló kalapácsal 90 kr. **Biztonsági borlemez** gummosó 2.40. **Hydraulikus**
hordó szádszelep, csapra fűtött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szesz italok
megsavanyodása ellen, 1 frt. **Üvegmosókefe** 85 kr. **Borszivattyú** gumi-labdával 1.80.
Czitromprés, porcellánból 25 kr. **Amerikai húsugó** 3.50 6 frt. **Húspulhó** 35 kr.
Mandula, zsemlye, dió stb. reszelő 1.80. **Bors-őrítő** 40 kr. **Habverő** vagy teavajkészítő,
főllitres 80 kr., 1 literes 1.20, 2 literes 2 frt. **Fagyalt készítő** 4.50 6.50 7.50 10. —

Gyorsforraló 80 kr. **Késtsztító** készülék 50 kr. 1 doboz angol smirglipor 60 kr. **Automa-
tikuss patkányfogó** 2 frt. **Egerfogó,** egyszerre több egereket lehet fogni azonnal, 40 kr. **Svábogár**
fyogó 80 kr. **Ujságtartó,** minden nagyságu újsághoz, drb 75 kr. **Billárd-golyó,**
elefántcsonttűzant, 1 készlet 3 darabbal 92 64 65 mm. átm. **Billárd-dáko,**
9. — 9. — 9 frt

2.50 — 5 frt. **Francia dáköbőr,** 100 drb. keverve 1.60. **Dáköbőr-ragasztó,** 1 doboz 20 kr.
Domtőnjáték, 90 krtól 2.20-ig. **Kávéházi dominó,** átszegeztett, 7-9 frt. **Tivoli társas-
játék,** a vendégek szórakoztatására 58 68 78 88 cm. hosszu

Sakkjáték poltirozott 21 26 32 37 42 cm.
veres 1. — 1.40 1.80 2.50 3.30 frt.
Sakkasztalok, angol forma egy készlet 1 2 3 4 5 6 7 sz.
2. — 2.40 2.80 3.20 5. — 6.40 7.20

Pinczertáska derékre esatolható szarvasbőről egy, kettős, hármás
1.20 1.80 3. —



Papír-tányérok, nyári mulatságok, kirándulásokhoz 100 darab
15 cm. 1.30, 17 cm. 1.50. **Papír-szervéta** 100 darab 80 kr.

Erős fekete bádog-tálcza, 20 24 29 33 39 43 cm.
20 30 40 50 70 1 — frt.

Világos tölgyfa szerviz-tálcza,
21 26 32 37 42 47 53 58 63 cm
1.20 1.30 1.50 1.60 1.80 2.20 2.70 3. — 3.80 frt.

Grázer Cloisetpapír-tartó szekrény, elzárható 2 frt 50 kr.,
egy csomag papír hozzá 35 kr. **Sörmelegítő** nikelosó 80 kr.
Hygienikus köpő-edény viztöltéssel majolikából 1 frt.

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



Flobert, ezél- és maddárlevő puská 7. —, 9.50, 11.50. **Időjósító barát,** csinos svájci házikóban
1.20, nőfé férfi alakkal 1.50, 2 frt. **Sörös pohár-tálcza,** fekete kemény kaucsukból, teja 3 frt.

Számoló-czédulát kívánatra bérmentve küld
Kertész Tódor műiparú raktára Budapestén.



Prämiirte

Kühl- u. Konservirapparate

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

BERNHARD BREITNER

Hauptniederlage:

VI., Königsgasse 44.

Fabrik:

Vasváry Pál-Gasse 3.



Auswahl v. Moussir-Pippen, Fass-Spunden, Gefrornes-Reservoirs u. Gefrornes-Maschinen.

Illustrirte Preis-Courante auf Verlangen franko.

Legolesobb bevásárlási forrás.

BARTOSCH V. ÉS FIA

porcellán-, majolika- és köedény-nagykereskedés

Budapest, VI., Teréz-körut 32. szám

Új utca sarkán.

Kávékészlet (6 szem.) 3. — frttől 20 frtig
Teakészlet (6 szem.) 3. — » 25 »
Mocca-készlet 3.50 » 25 »
Mosdókészlet 4. — » 25 »
1 evőkészlet (28 darabból áll) 6. — » 10 »
1 evőkészlet (32 » 7. — » 11 »
1 evőkészlet (52 » 12. 15. — » 50 »

mind gazdagon festve és aranyozva.

Vendéglő asztal-készlet

(angol duplaerős)

Mély tányér darabja 15 kr.
Lapos tányér » 14 »
Csemes tányér darabja 10 — 12 — 13 »
Adagtalacska darabja 25 »
..... kicsiny » 20 »
Levescsészé darabja 8 — 10 »
Mártascészé darabja 8 — 11 — 15 »
..... hosszukás (fél adag) darabja 13 »
..... nagy » 15 »
Ső- és paprika-tartó » 16 »
Gyufatartó darabja 15 — 16 »

Az összes háztartási ezikkék
bámulatol olcsón.

Nagy raktár.

Legolesobb bevásárlási forrás.

Bor.

1-4 éves homoki ós-schiller vagy fehér bor erősség és ár sz-
rint 10 literenként 2. — 24 — 28 frt. Új bor feltéve minőség
szert 16-18-—24-28 forint. Tossék **„Borárjegykezelő”**
körtől fennálló hordót is kaphat, mely beszerzési árán számí-
tják föl a nagyváltó árban a helyen belül, hőmenny, után-
A rendelő nyugodt lehet, hogy eredeti tiszta minőségű borhoz jutjon; eredő jó hírvevő
biztosítása mellett tóra kerentetik.

Nemes eperia ojtványok.

Kitűnő pros, fehér és
kék talokban, 6 láb ma-
gasan ojtva, 2-3-4-5
éves igen erős esztől-
erősség szerint 30 krtól 60 kr., 10 frt vételnél 20 százalé, 25 frtnél 25 százalé, 30 forint-
nál 30 százalé, 40 frtnél 40 százalé engedmény. Az eperia elég jól árayköl, ellensé-
ges, minden éven bőven terem. Gyümölcsét egy a két, mint a többibőlnek egyaránt
szorék; kitűnő pálinka is tiszta elő. Csejelen igen jövendőmőző fának ismerők val-
volna házuk, konyhák, szőlők vagy egyéb fölteknek a nélkül hagny.

Birs ojtványok.

Rendkívül nagy gyümölcsök fajokban (konstanti-
napóty, Portugál, Oria siba, melyek az ültetés-
és ellen már gyümölcsöt hoznak, azután ren-
givel bőven teremnek. Faja igen nyelen, be-
tegség és ellenőgtől egyaránt mentes. Vanak rendhőim, kik ezerekmra ültetik, mert
rendkívül hamar teremnek, gyümölcsük sokig élők, maguk árban értékesítőstől és
sokféleképen föl is dolgozható. A 2-3-4-5 éves, rendkívül szép és gazdag gyökerei fák
darabja erősség szerint 20 krtól 50 krig. Nagyobb vételnél olyan engedmény adatik, mint
az epernél.

Lasponya ojtványok.

Gyümölcse ép oly értékes, mint a
birs s faja ugyanolyan áron áll-
tik el.

Spanyol meggy fekete.

(Pándi vagy kőrösi meggy) Termékenységét előmozdi-
tató, háromszor feltérme-
szés s egy hét folyatós-
lag permetezők, bőven fog teremni. Faja egészséges, gyümölcse rendkívül keserű, mert
15-50 kr. Nagyobb vételnél ugyanaz az engedmény adatik, mint az epernél.

Diófa.

A 6-8 láb magas, rendkívül gazdag gyökerei, tele becs és könnyű tőről,
2-3-4 éves diófák ára erősség szerint 20 krtól 50 krig.

Minden másféle nemes gyümölcsfák,

nevezetesen körte, alma, szilva,
ész- és kajszinbarack, cseresznye, meggy, szőlő gesztenye, magas derűsü és torpa
alkaukban. — erősség szerint 10 krtól 50 krig szintén kaphatók

Kiselejtett nemes ojtványok,

2-3-4-5
éves élet-
dényekben, azok kora és erőssége szerint 2-5-7-10-15 kr.

Mindenféle vadoncok

erősség szerint 5 fo-
rint 50 krajcártól 19
forintig ezrónkint.

Kerti eszközök.

Kitűnő és tartós anyagból rendkívül szilárdan
készült boroták csatlakozók, szőlőültető csukák,
továbbá kerti fűrészek, ollók, görbe szemcső és
ojtókészek, ezenkívül jelfa és ojtókészek igen
olcsó árak mellett rendelhető meg.

Ár és névjegyeket küld:

UNGHVÁRY LÁSZLO

föld-, szőlő- és faiskola-birtokos Ceglédrl.

SEC
SEC

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

DIPLOM.

ZWACK J. ÉS TÁRSAI

magy. kir. szabad.  **Budapestben,**
 likörgyára Soroksári-utca 92.

csász. és kir. udvari szállítók.

Legfinomabb likörkülönlegességei; (francia módon, gőzlepárlás útján gyártva) Menthe, Rosé, Crème d'Imperial, Griotte, Cumin, Curacao cristaalle triple secte, Cacao, Caffé, Chocolate, Mocca, hétvezér likör stb.

Valódi jamaica rum és francia cognac behozatala.

A világhírű Unicum
 vörös keresztés gyomorerősítő-likör egyedüli gyára.

Pálinkafélék: u. m. törköly, szilva, boróka, barack és seprópalinka a legfinomabb minőségben saját földéből.

Kitüntetve minden kiállításon legelső érdemekkel.
Alapított 1840.

Tefefon sz. 58—70. Sürgöny czim:

WINDT MÁRTON

Hatóságilag engedélyezett pinczér-ügynöki irodája.
 Elhelyez **szállodai, kávéházi** és **vendéglői személyzetet** úgy helyben mint vidékre, ugyszintén **fürdői** személyzetet, főpinczértől kezdve az egész személyzetet a mi szükségeltetik. Pontos kiszolgálással gondoskodom.

Budapest, IV. Molnár-utca 29.

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

BORHEGYI F.

ezéltt Lápóssy F. és társa
 palackozott bor, pezsgő, likör, 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 teljesítetnek.

Mappin & Webb

London és Sheffield
 gyárosok ezüst, ezüstözött áru és legfinomabb
 késes árakban.

Különleges Princes Plate.

A Princes Plate nickel-ezüst és erősen ezüstölve, jobb, szebb és tartósabb mint az eddig gyártottak.

Különlegesség szálloda, vendéglő, kávéház és körök részére.

Asztali evőeszközökben, tálakban, thea- és kávéskannákban ugymint minden e szakba vágó cikkekben a legjobb és legtartósabb.

<table border="0"> <tr><td>asztali kések</td><td>14.70</td></tr> <tr><td>csemege kések</td><td>12.60</td></tr> <tr><td>asztali villák</td><td>12.60</td></tr> <tr><td>csemege</td><td>10.20</td></tr> <tr><td>asztali kanalak</td><td>12.60</td></tr> </table>	asztali kések	14.70	csemege kések	12.60	asztali villák	12.60	csemege	10.20	asztali kanalak	12.60	<table border="0"> <tr><td>csemege kanál</td><td>10.20</td></tr> <tr><td>kávéskanál</td><td>7.05</td></tr> <tr><td>Mocca-kanál</td><td>4.35</td></tr> <tr><td>fagylalt kanál</td><td>5.70</td></tr> <tr><td>1 drb mustáredény</td><td>7.20</td></tr> </table>	csemege kanál	10.20	kávéskanál	7.05	Mocca-kanál	4.35	fagylalt kanál	5.70	1 drb mustáredény	7.20
asztali kések	14.70																				
csemege kések	12.60																				
asztali villák	12.60																				
csemege	10.20																				
asztali kanalak	12.60																				
csemege kanál	10.20																				
kávéskanál	7.05																				
Mocca-kanál	4.35																				
fagylalt kanál	5.70																				
1 drb mustáredény	7.20																				

Mindeme felsorolt tárgyak prima-minőségűek de sekunda-minőségben is jutányosan beszerezhetők.

Mintaraktár Magyarország részére a képviselőnél:
Kürschner M. Budapest, IV., Mária Valéria-utca 7.
 II. lépcső, II. em.
 (a „Hungária“-szálloda átellenében).

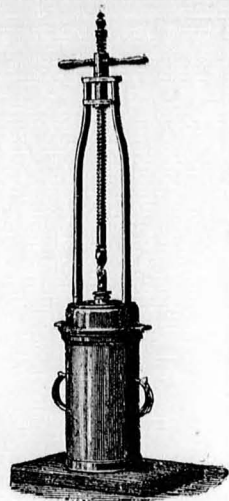
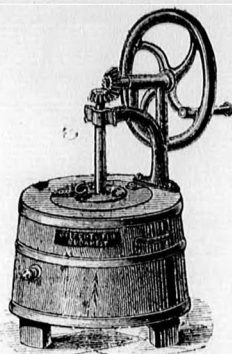
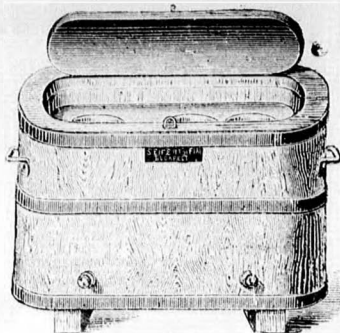
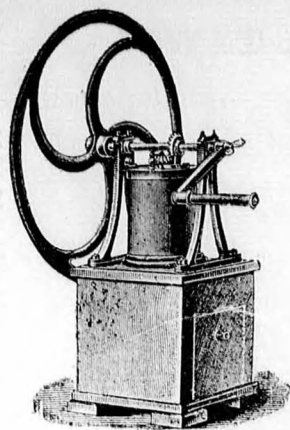
Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.
 Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =
 légnyomással és szabad. léghűtővel.
 Elvállal régi készülékek atalakitását.
 Nagy választék
bor- és sör-csapokban,
 valamint mindennemű szivattyúkban.

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

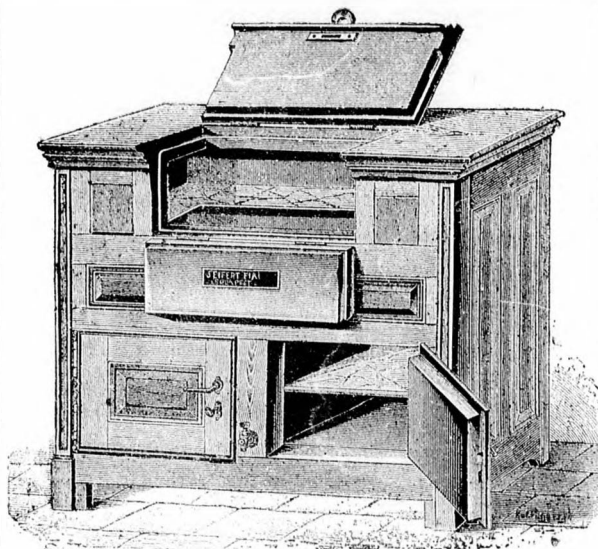




SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

csász. és királyi szab. jégsekrengyár

csász. és királyi udvari tekeasztal-gyár

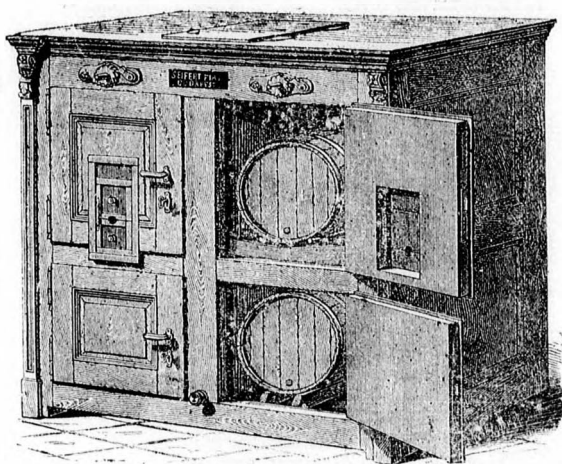


BUDAPEST

VII.,

Dob-utca

90.szám.

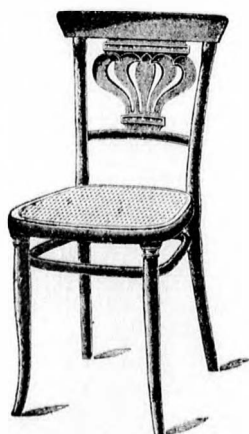


Thonet Testvérek

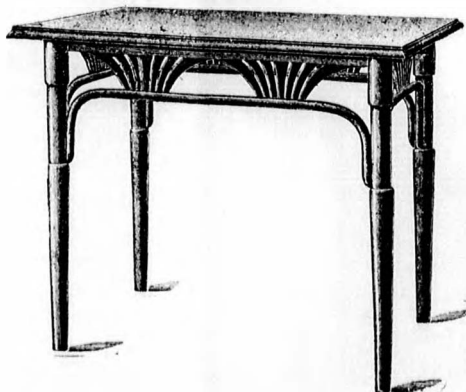
tömören hajlitott fabutor-gyárosok

Budapest, IV., váci-utca 20.

Ajánlják dusan felszerelt raktárakat mindennemű étterem-, kávéház- és szálloda-berendezésekben.



A Metropole szálló berendezéséből.



A "Royal" szálló berendezéséből.



Arjegyzékkel kívánatra ingyen és bérmentve szolgálunk.



LEFKOVITS TESTVÉREK

cs. és kir. szab. teke- és dákó-gyárosok

Budapest, VI., Király-utca 36. szám.



Az ezredéves kiállításon a kiállítási nagy érremmel kitüntetve.

Ajánljuk különleges gyártmányainkat, egymint: két márványlappal felszerelt fordítható teke-asztalainkat karambol- és bábjátéka szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb zárókeszülékkel. Gyártunk továbbá: stabil karambol és báb (kégi) teke-asztalokat, dákókat, francia módszer szerint, elefántcsont-labdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéház-berendezéseket a legdiszesebb stílusú kivitelben úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi teke-asztalok legjobb kivitelben, valamint dákók és elefántcsont-labdák készíttetnek v. ujakra kicseréltetnek.

Tekeasztalok áthuzása valódi Tuffe-posztóval a legújatnyosabban teljesíttetnek.

TELEFON.



HIVATALOS RÉSZ.

Meghívás.

A budapesti kávé-ipartársulat
1900. évi márczius 5-én délután 6 órakor
az István főherceg szálloda nagytermében
tartja meg
85-ik rendes közgyűlését,
melyre a társulat t. tagjait ezennel meghívja
az elnökség.

A napirend tárgyai:

1. Elnöki megnyitó.
2. A múlt évi rendes és az időközben tartott rendkívüli közgyűlés jegyzőkönyvének hitelesítése.
3. Az 1899. évi zárszámadás és évi jelentés előterjesztése.
4. A folyó évi költségvetés tárgyalása.
5. A szavazatszedő-bizottság kiküldése.
6. Elnök, alelnök, pénztárnok, ellenőr, 18 választmányi rendes, 6 póttag és 3 főlgyelő-bizottsági tag választása.
7. A kávé-segédök közgyűlésére kiküldöttek választása.
8. Netáni indítványok.
9. Elnöki zárószó.

Kivonat az alapszabályokból:

52. §. A közgyűlés határozatképes, ha legalább 25 tag van jelen. Ha a közgyűlés a tagok távollmaradása miatt meg nem tartható, az újabb összehívott közgyűlés, a megjelent tagok számára való tekintet nélkül, határozatképes. Hely közgyűlésen azonban csak oly tárgyak fölött lehet határozatot hozni, a melyek az elhalasztott közgyűlés napirendjére kitérve voltak.
A közgyűlés napirendjére ki nem tűzött indítványok csak akkor tárgyalhatók, ha azok 10 tag aláírásával és kellően indokolva, a közgyűlés előtt 3 nappal az elnöknel írásban beadtattak.

Közgyűlés után ugyanott társas-vacsora.
Teríték ára 4 korona.

Figyelmeztetés.

A t. tagok rövid idő múlva megkapják a pénzügyigazgatóság végzését, mely italmérési illetéküket a következő három évre megállapítja. Ámbar tudakozódásom után szerzett értesülésem szerint a kerüléti előjárások nagyrészt mellényes javaslatot tettek és legelőbb esetben az eddigi illetéket proponálták, mégis nincs kizárva, hogy a pénzügyigazgatóság végzése több tagra sérelmes lesz.

Saját érdekükben cselekesznek tehát a tagok, ha a pénzügyigazgatóság végzésének vétele után az ipartársulati irodában azonnal jelentkeznek.

Minthogy az iroda ez ügyben egyébként is biztos adatokat óhajl gyűjteni, fölkérem a t. tagokat, hogy illetékeik összegét az irodával minden esetre közölni sziveskedjenek.
Budapest, 1900. február 28-án.

Némái s. k.
ipartársulati elnök.

Kérelem.

Az ipartársulati iroda a legnagyobb készséggel nyújt fölvilágosítást minden a kávéipart érdeklő ügyben olyan kávé uraknak is, akik új üzletet nyitván, a tagok sorába még nem léptek be. Fölkérem ennél fogva a t. tagokat, hogy üzletük esetleges adásánál, az új tulajdonost útbaigazítás végett az ipartársulat irodájához utasítani sziveskedjenek, — egyszersmind hívják föl figyelmét a »Kávésegédök Betegséggyógyító Pénztárára» is.

Budapest, 1900. február 28-án.

Némái Antal s. k.
elnök.

Kérelem.

Az ipartársulat elnöksége fölkéri a t. tagokat, hogy a kerüléti pénzügyi biztosságok ellen irányuló jogos panaszaitak vele szóban vagy írásban közölni sziveskedjenek.

Némái, s. k.
elnök.

Értesítés.

Az ipartársulat t. tagjait értesítjük, hogy az ebeknek a kávéházakba való vitelét filalmazó nyomtatványok az irodában darabonként 20 filléret kaphatók.

Némái, s. k.
elnök.

A budapesti kávé-ipartársulat elnökségének jelentése

az 1900. évi márczius hó 5-ére egybehívott 85-ik rendes közgyűléshez, az 1899-ik évről.

Tisztelt közgyűlés!

Amidőn az 1899. évi működésünkről szóló jelentésünket, a vagyonkezelésről szóló zárszámadásokat és a jövő évi költségvetést előterjeszteni szerencsénk van, röviden megemlékezni óhajtunk a lefolyt esztendőnek iparunkat közelebről érdeklő eseményeiről.

Az 1899-ik év ipartársulatunk 85 éves múltjában egyike volt a legmozgalmasabb esztendőnknek. Több új törvény, szabályrendelet keletkezett, melyek társulatunk tagjait nem mindig érintették kellemesen, a társulatra pedig a védekezés nehéz feladatát rótták.

Az év elején a járdafoglalási díjak fölemelése ellen szálltunk síkra. Sajnos, ebben az ügyben nem sikerült teljes eredményt elérnünk, a küzdelmet azonban nem adtuk föl és éppen az év végén indítottunk a vendéglősök ipartársulatával együttesen mozgalmat a túlmagas díjak leszállítása iránt.

A kávéházakra vonatkozó szabályrendelet módosítása végett megindított eljárásunk szintén haladt egy lépéssel, a mennyiben a székes-főváros tanácsa a módosítást elhatározta és a tárgyalásokat megindította. Igeret nyertünk arra nézve, hogy a végleges szöveghez előtt társulatunknak módjában lesz a tervezetthez hozzászólni; az elnökség ez alkalommal minden irányban meg fogja védelmezni a tagok jogos és méltányos érdekeit.

Ugyancsak a múlt év folyamán alkotta meg a törvényhozás az új italmérési törvényt, melynek értelmében a kávé-üzletekben gyakorolható italmérésre nézve több változás állott be s az italmérési illeték kivetésére vonatkozó összeírás is újból eszközöltetett. Az elnökség gondoskodott arról, hogy e törvénynek iparunkat érdeklő rendelkezései a tagokkal kellő időben közöltessenek és a hol lehetett, személyes közbenjárásával is megvédelmezte a tagok érdekeit.

Egyik nevezetes akciója volt társulatunknak az Ős-Budavára című mulató-vállalat további föntartása ellen indított mozgalom. A vállalatnak terület-használatiási szerződése lejárt és azt az állat- és növényhonosító társasággal további öt évre meghosszabbítván, e szerződés jóváhagyásáért a törvényhatósághoz folyamodott. Társulatunk elnöksége minden követ megmozdított, hogy a kérelem a közgyűlésen elbukjék; elnökünk küldöttségeket vezetett a polgármester, az ügyosztály vezető tanácsnok és a főkapitányi urak elé, majd pedig mint bizottsági tag a közgyűlésen is hathatósan és erőlyesen kelt ügyünk védelmére; mindamellett a vállalat elérte célját és a társulatunk részéről előterjesztett fölebbezés daczára is a belügyminiszter jóváhagyta a közgyűlési határozatot. Ilyképp ez az ügy — sajnos, egyelőre kedvezőtlen eredménnyel — lekerült a napirendről.

A lefolyt esztendőben rendkívüli közgyűlést is tartottunk, melynek egyedüli tárgya alapszabályaink módosítása volt. A közgyűlés a választmány által előterjesztett új alapszabály-tervezetet magáévá tette s a módosításokat azóta már a magas kormány is jóváhagyta. E tényvel megoldást nyert a segélyalap kérdése is és annak gyarapítására az elnökség és a választmány a maga hatáskörében minden lehető el fog követni.

Nem mulaszthatjuk el azonban a t. tagokat e helyütt is fölkérni, hogy segélyalapunk támogatására minden lehető alkalmat megragadni és a választmányt annak gyarapításában támogatni sziveskedjenek.

E helyen említjük meg, hogy az ipartársulat irodája a múlt évben teljesen újraszerveztetett és ma már az ügymenet teljesen kifogástalan. Az iroda személyzetében változás is állott be, a mennyiben Szemerényi István titkár állásától megvált. Helyébe az elnökség Kemény Géza mostani titkár alkalmazta és e változásról a rendkívüli közgyűlésnek már jelentést tett. Minthogy az új alapszabályok az irodai személyzet alkalmazását az elnök hatáskörébe utalják, a titkári állás betöltését a közgyűlés napirendjére föl sem vettük.

Ami már most ipartársulatunk anyagi helyzetét illeti, az alább részletesen is közölt kimutatás szerint az 1899. évi bevétel 3140 frt 12 kr., a kiadás 2263 frt 81 kr. és így a tiszta maradvány 876 frt 31 kr.

A vagyon kimutatás szerint a tőkevagyon 43.725 korona 66 fillér, a hátralékos tagsági díjak, értékek és követelések összege 1530 korona, az összes vagyon tehát 45.255 korona 66 fillér, ami a múlt évi vagyonnak 2884 korona 18 fillérral törlött gyarapodását jelenti.

A választmány által előterjesztett költségvetés az 1900. évre 5980 korona bevételt és 3979 korona kiadást tüntet föl.

A tagok száma is gyarapodott a múlt évben, jóllehet igen sok kilépés történt. Tagjaink száma az év végén 172 volt.

Van szerencsénk végül bejelenteni, hogy a választmány és a választott tisztikar — minthogy a három éves ciklus a múlt év végével letelt — a t. közgyűlés rendelkezésére bocsátja mandátumát és emlídvén a tisztí állások betöltésén kívül 18

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
Legtiszább égyényes
SAVANYU-KÜT

Uj. Haggenmacher H. Söröződe.

Palaczk-sör

különlegességek:

Szalonsör.

Malátasör.

Megrendelési helyek:

Budapest, V., Kádár-utca 5.
Haggenmacher Kőhánya.
Haggenmacher Budafok.

Évi forgalom 5 millió palaczk.

Évi termelés 125.000 hectoliter.

Mint hogy a tavasz előrehaladásával csecsemőt, gyermeket és felnőttét egyaránt fenyeget a járványok veszélye, ismét csak a minden alkalommal hálaosan fogadott

MOHAI

ÁGNES-forrásunk

vizének használatát ajánljuk. Egyrészt mert **olcsó, igen kellemes és tiszta ivóvíz** lévén, a tavaszi és nyári évszakokban kedvelt **élvezetszerként** szerepel, másrészt, mert **dus szénadtartalmánál fogva, specificus óvószert is a tífus, cholera és a gyermekek tífoid-szerű tavaszi-nyári hasmenése ellen.** Ehhez járul még, hogy a csecsemőt is megvédi az ilyenkor nagyon veszélyes hurutos bélbántalmak ellen, míg szoptatója a víz használata folytán nagyon kedvező összetételű és bőséges tejet nyer. A már meglévő gyomor- és bélhurutot gyermekeknek és felnőtteknek gyógyítja. Kellemesen hatván be szénávanál fogva a gyomor és bél idegeire; a gyermekek **lázás megbetegedéseinek pedig nélkülözhetetlen, hűtő, hűgylő és a szomatj csillapító hatásánál fogva.**

— Kedvelt borviz. —

A mohai Ágnes-forrás kezelősege.

Főraktár:

ÉDESKUTY L.

es. és kir. udvari szállító

BUDAPEST, V., Erzsébet-tér 8.

Kapható minden gyogytárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

választmányi rendes, 6 póttag és 3 felügyelő-bizottsági tag, valamint a kávésegek betegségyőző-penzárának közgyűlésére kiküldendő 30 tag megválasztását is napirendre tűztük.

Kérjük ezek után, hogy a följmentvényt részünkre megadni méltóztassék.

Budapest, 1900. évi február hó 12-én.

Az elnökség.

Kimaradó vendégek.

Ha napjában többször is végig tekint a kávéház tulajdonosa többé-kevésbé megtejt vagy üres helyiségén, első sorban is azokat látja meg, a kiket tulajdonképen nem lát.

Ez ugyan ellentmondásnak tűnhetik fel, de tulajdonképen mégis így van.

A megszokott törzsvendég kimaradása sokkal jobban tünik szemébe a kávésnak, mint a rendes helyét elfoglaló minden nap pontos időben megjelenő vendég akinek a jelenlétét, éppen azért, mert megszokta, alig veszi észre.

De az elmaradó vendéggel egész más kép áll a dolog. Az a sarok- vagy közép-asztal, melynél X. vagy Y. ur rendes feketéjét szokta elfogyasztani, majdnem hogy hangosan kérdezi: mit jelentsen az, hogy az ő hű vendége ma vagy holnap vagy egyáltalán nem veszi igénybe többé.

Ilyenkor első sorban is a személyzethez fordul a kávé. Puhatózik, kérdezősködik, nem sértette-e meg akaratlanul vagy szándékosan valamelyik segéd a vendéget. A válasz rendszeren negatív. A személyzet maga is csodálkozik rajta, sőt sajnálattal veszi észre, hogy a törzsvendég elmaradt, a legtöbb esetben azonban a számadó rejtélyesen és lemondólag mosolyog, némely esetben pedig haragszik, mert ő, kizárólag csak ő tudja, miért maradt el a vendég. De erről majd később.

Vizsgáljuk most első sorban, micsoda tényezők kényszeríthetik a vendéget kimaradásra. Ezek nézelem szerint sokféle lehetnek. Fiatal házasságok házasságuk első évében rendszeren családi körben költik el megszokott feketéjüket és oszonnáikat, hogy a reggelit ne is említsem. Hiába no, de a házasság kezdetén mégis csak jobban ízlik az embernek az édes kis menyecske főzte kávé. Főlöszlegesen említenem, hogy ezt az illúzió okozza, mert köztudomású tény, hogy a házi tűzhelyen főtt kávé minőségre nem is közelítheti meg a szakértő kezek által első minőségű kávéfajból készült főzetet. Mikor azonban már a fiatal férj kissé szürkébbnek látja már a világot, mikor az asszonykának nemcsak a hófehér kacsóit, hanem azt vizsgálja, hogy mit tudnak a kis kezek, bizony belátja, hogy mégis csak jobb a kávéházi fekete, mint az otthoni és visszatér előbbi törzshelyére.

Azonban a közönség nemcsak fiatal férjeből áll. A többi törzsvendéget más körülmények bírhatják a kimaradásra, például barátai, kik reá beszélnek, hogy az ő kedvükért máshová járjon.

Ismerős főpinczér, kinek az arcát megszokta és szívesen látja a conservatív törzsvendég, akaratán kívül is sokat elhódíthat megszokott törzshelyéről. Tudjuk ezt mindnyájan azok, kik főpinczérékből lettünk önálló kávéosok, mert enélkül újonnan berendezett helyiségeink aligha mehetnének jól. Sok vendéget továbbá a konkurrenzia, még pedig az u. n. »tisztelességtelen verseny« hódít el, direkt vagy indirekt úton.

De a legtöbb törzsvendég kimaradását egy Budapesten nagyon honos, külföldön kevésbé ismert szokás okozza, a kávéházi hitel, melyről már annak idején sokat írtunk.

Rossz szokás ez nagyon, mi kávéosok különösen tudjuk ezt, mégsem tehetünk ellene semmit. Közvetlenül és károsan persze számadóink érzik e szokás hátrányos voltát. Az a vendég ugyanis, aki igénybe veszi a néhány fillérre vagy többre rugó hitelt, nagyon különös teremtés. Ha megtagadjuk tőle, kimarad. Ha nem, akkor is kimarad.

Az előbbi esetben arra gondol, hogy hiszen van elég más kávéház Budapesten, ahol hiteleznek neki, az utóbbiban pedig arra, hogy miután itt már kifogyott a hitele, jó lesz másfelé nézni. A pénzt természetesen nem fizeti meg, ezt pedig annál inkább teheti, mert a törvény is ugyancsak mellette van. Hogy tisztességes eljárás-e ez vagy nem, azzal nem sokat törődik. Kimarad, és a számadó, sőt mi is, bottal üthetjük a nyomát.

Felhiytuk annak idején a számadók karát, indítsanak mozgalmat saját körükben e rossz szokás megszüntetése vagy legalább korlátozása céljából. Teszszük ezt újból, mert más orvoslásra itt nincs mód. Ha valamennyien egyértelműleg kimondják, hogy ezental nem hiteleznek, de azután szavuknak urai is maradnak, sok veszteségtől menekülnek meg. Ha pedig egy kávéházban sem lesz többé hitel, abból másodsorban mi kávéosok is hasznót látunk, mert vendégeink megnyugodva az új rendben, nem fognak kimaradni.

Sokkal nagyobb reformok vitettek már keresztül minden nagyobb rázkódtatás nélkül. Azért tehát a számadókat kérjük, szívleljék meg az elmondottakat és indítsák meg végre a már többször megkezdett, de komolyság híján mindig dugába dőlt mozgalmat újból, még pedig a legnagyobb energiával, hiszen saját érdekükről van szó. *)

W. J.

A Budapesti Kávés-Ipartársulat alapszabályai.

(Folytatás.)

VII. A társulat szervezete.

27. §.

A társulat ügyeit vezetik:

- a) az elnök,
- b) az alelnök,
- c) a pénztáros,
- d) az ellenőr,
- e) a titkár,
- f) a választmány,
- g) a felügyelő-bizottság,
- h) a közgyűlés.

Az elnök, alelnök, pénztáros és ellenőr működésükért díjazást nem igényelhetnek.

a) *Az elnök.*

28. §.

Az elnököt az ipartársulat rendes tagjainak sorából a közgyűlés titkos szavazás útján 3 évre választja. Szavazategyenlőség esetén a két legtöbb szavazatot nyert jelölt között sorshuzás ejtendő meg.

Ha az elnöki állás a három év letelte előtt megüresedik, a legközelebbi rendes közgyűlés az elnöki állást a lemondott vagy bármilyen okból eltávozott elnök még hátralevő szolgálati idejének tartamára betölti.

29. §.

Az elnök képviseli az ipartársulatot magánosokkal és hatóságokkal szemben, őt illeti a vezetés, a felügyelet és a végrehajtás joga és kötelessége. Aláírja az egyesület leveleit, hivatalos iratait; az ipartársulat vagyonát érdeklő terhes jogügyleteket azonban csak a választmány, illetve a közgyűlésnek főtartott ügyekben az utóbbinak megbízásából köthet. Jogában áll az ipartársulat pénztárából a költségvetésileg megállapított előirányzatot belül 50 korona erejéig saját hatáskörében és a választmánynak való utólagos bejelentés mellett utalványozni.

Az ipartársulat titkárának és egyéb díjazott személyzetének kinevezése ugyancsak az elnök hatáskörébe tartozik. (37., 39. §§.)

30. §.

Az elnök a közgyűlést és a választmányt bármikor egybehívhatja, illetve egybeílvni köteles (42 §.) és azok tanácskozásait vezeti.

b) *Az alelnök.*

31. §.

Az alelnök választása a 28. §-ban előírt módon és időtartamra történik.

32. §.

Az alelnök az elnököt — utóbbinak akadályoztatása esetén — hasonló jog- és hatáskörrel helyettesíti.

c) *A pénztáros.*

33. §.

A pénztáros választására néve ugyancsak a 28. § rendelkezései irányadók.

*) E tárgyhoz szívesen veszszük, ha karársaink és számadóink köréből minél többen szólnak hozzá a megfontolt véleményeket közöljük.

Szerk.

A legfrissebb és legizletesebb **KARLSBADI OSTYÁK,** **KOZKALÉPÉNY ÉS CSÜSTYÁK,** torta-, vanille-, árnizs- és citrom-szeletek, párisi desszert-ostyák és kaphatók a készítőnél.

DESSERT-SZELETEKÉK Vezésképpiszelelő

ROB. JEDLICZKA, KOMORAU (Troppan melletti)

BALÁZS C. BUDAPEST, VII., Mállejtás-utca 13. Kégyenképpen is megkapható.

34. §.

A pénztáros kezeli az iptársulat jövedelmét és vagyonát, beszedi a felvételi és tagsági díjakat a társulatot terhelő fizetéseket — az elnök (alelnök), illetve a választmány utalványára — teljesíti. A pénztáros a társulati pénzek és értékek lekiismeretes és pontos kezeléséért saját vagyonával és az ellenőrről egyetemlegesen felelős (36. §.). A pénztár egyik kulcsa a pénztáros őrizete alatt áll.

d) Az ellenőr.

35. §.

Az ellenőrt ugyancsak a közgyűlés a 28. §-ban leírt módon választja 3 évre.

36. §.

Az ellenőr feladata a pénztáros működésének ellenőrzése, mívegből a pénztár második kulcsa az ő őrizetében van. Az ellenőr a pénztár állásáról a felügyelő-bizottságnak jelentést tesz. A pénztár rendes kezeléséért a pénztárossal egyetemlegesen egész vagyonával szavatol (34. §.).

e) A titkár.

37. §.

Kezelő személyzet.

A titkár a társulat kebelén kívül álló egyének közül, meghatározottan időre, de mind a két fél részére biztosított egy havi földmondás mellett az elnök nevezi ki (29. §.) és a kinevezésről a legközelebbi választmányi ülésnek jelentést tesz. A titkár díjazásának megállapítása a választmány hatáskörébe tartozik.

38. §.

A titkár az elnök joghatósága alatt áll és az ő utasítása nyomán végzi a társulat írásbeli teendőit, vezeti a könyveket, a közgyűlést, a választmány és a felügyelő-bizottság jegyzőkönyveit. Elkészíti az évi jelentést és a zárószámadást.

39. §.

Egyed-kezelő vagy szolgaszemélyzet alkalmazása — amennyiben a közgyűlés ily állások szervezését elhatározza — a választmányának és illetve a legközelebbi közgyűlésnek teendő bejelentés mellett — ugyancsak az elnök hatáskörébe tartozik. (29. §.)

f) A választmány.

40. §.

A választmány az elnökön, alelnökön, pénztárossal, ellenőrről és a felügyelő-bizottság tagjain kívül 18 rendes és 6 póttagból áll, kiket a közgyűlés 3 évre titkos szavazás útján viszonylagos szótöbbséggel választ.

A megválasztott 18 tag közül az első év letelte után sorsolás útján 6 tag, a második év végén a megmaradt 12 közül további 6 tag, a harmadik év végén pedig a még ki nem sorsolt 6 tag kilép. A legközelebbi közgyűlés az ekként üresedésbe jött helyeket betölti; a kisorsolt illetve kilépett tagok újra választhatók.

41. §.

Evközben üresedésbe jövő választmányi tagsági helyre a legtöbb szavazatot nyert póttag hívandó be és ennek működése a kilépett választmányi rendes tag hátralévő idejére terjed. Egyenlő szavazatot nyert póttagok között sorshuzás dönt.

42. §.

A választmány havonként rendes és a szükséghez képest bármikor rendkívüli ülést tart, melyet az elnök hív egybe. Négy választmányi tagnak vagy a felügyelő-bizottság tagjainak írásbeli kérelmére az elnök a választmányt bármikor egybehívni köteles.

43. §.

A választmányának azok a tagjai, akiknek érdekében álló ügyek és kérdések fölött a tanácskozás folyik, a szavazásban részt nem vehetnek.

44. §.

A választmány határozatképes, ha az ülésen az elnökön kívül legalább 6 tag jelen van. Szavazategyenlőség esetén az elnök szavazata dönt. Ha a választmány határozatképes nem volna, az elnök 15 napon belül újabb ülést hív össze, mely a jelenlevők számára való tekintet nélkül, határoz, e körülményt azonban a meghívóban jelezni tartozik.

45. §.

Azt a választmányi tagot, aki az ülésről háromszor egymásután igazolatlanul elmarad, a választmány a segélyalap javára 10 korona erejéig, annyiszor-amennyiszor, megbírságozhatja.

46. §.

A választmány hatáskörébe tartozik: a) az új tagok fölvetelére vonatkozó elnöki jelentés tárgyalása (7. §., 12. §.); b) határozathozatal afölött, hogy oly tagok, akik üzületüket megszűntették, a társulat köteleiében maradhatnak-e? (10. §.); c) társulati tagok kizárása (11. §.); d) a pénzkezelés és a vagyon gyümölcsöző elhelyezése iránt való intézkedés; e) a közgyűlés tárgyainak előkészítése, a költségvetés, zárószámadás és évi jelentés előkészítése;

f) a társulat kiadásainak fedezésére szükséges összegek kiutalványozása;

g) a segélyalap fölötti rendelkezés és az abból való utalványozás (25. §.);

h) a közgyűlés határozatainak végrehajtása és illetve a végrehajtás ellenőrzése;

i) a titkár és az esetleg alkalmazott egyéb kezelő személyzet fizetésének megállapítása (37. §., 39. §§.);

k) minden egyéb az iptársulatot érdeklő és a közgyűlés elé nem utalt fontosabb ügy. — Jogszilva van a választmány szegényebb sorsú tagok beiratási és tagsági díjait leszállítani, esetleg elengedni.

47. §.

Joga van a választmányának a közgyűlésen megállapított költségelőirányzaton felül 600 korona erejéig utalványozást teljesíteni, kötelese azonban a közgyűlés jóváhagyását utólagosan kieszközölni.

48. §.

A választmány kötelessége gondoskodni arról, hogy a kávé-ipart érdeklő törvények, rendeletek és hatósági intézkedések kellő időben a tagok tudomására hozassanak. Ugyancsak a választmányt illeti az iptársulat érdekeinek megvédése, erkölcsi tekintélyének föntartása. Evégből a székessőváros területén levő kávéházi üzleteket a választmány tagjai állandóan figyelemmel kísérik és bármily tekintetben észlelt szabálytalanságról az iptársulatlal jelentést tesznek és az elnökség az illetékes hatóság figyelmét a visszaesésekre fölhívja.

A választmány maga állapítja meg ügyrendjét. Üléseiről jegyzőkönyv vezetendő, melyet az elnök, a titkár és az elnök által az ülésen kijelölt két tag ír alá. (Vége követ.)

A párisi kávéházak.

Ha szegény, ha boldog, rangkülönbség nélkül kávéháza jár nálunk mindenki. Sokan járnak a kávéháza fő- és székessővárosunkban csak úgy, mint akármely forgalmasabb vidéki városban. Magában Budapestben Isten a megmondhatója, hány ragyogó kávéház van. Párisban mindössze negy-öt, de legfeljebb tíz olyan kávéház van, a melyeknek látogatása »chic«-számba megy. Ezek a helyiségek a boulevardok boulevardján vannak, és az újjainkon eszámálhatjuk őket: Café de la Paix, Café Americain, Café Napolitain, Grand Café — ime valójában csak négy van: egyik kezünk ujja is elég.

Ezekekről a mi fogalmaink szerint is elmondhatjuk, hogy kávéházak, noha tulajdonképpen nagyrészt Café-Restaurantok is. Azt a nagy különbséget, a mi kávéház és vendéglő között minálunk van, alig találjuk meg Párisban. Igaz, hogy vannak itt is olyan kávéháztulajdonosok, a kik fött ételekkel nem szolgálhatnak, de az ilyen kávézókat úgy hívjuk, hogy »limonadiers«. Az előkelőbbeket, a kiknél fagyaltot is kapni, »glaciers« néven nevezik. Az olyan kávéházat meg, a hol a söröspótlás a fődolgozó, »Café-brasserie«-nek hívják. Egyébként sört poharankint is kapni Páris bármelyik kávéházában. Egyáltalában minél jobban hasonlítgatjuk össze a párisi kávéházakat a mieinkkel, annál nagyobb eltérésekre találunk.

Budapesten étkezés után szokás kávéháza járni. Párisban ellenben evés előtt. Tehát az az ital, a mit a párisi kávéházakban legkevésbé fogyasztanak, éppen a kávé. A kávéházak forgalma a reggelizés (petit déjeuner) idején rendkívül csekély. A párisiak az ő »café au lait«-jüket otthon isszák meg, még az agglegények is. A nagy kávéházak sokkal későbbben nyílnak meg, mint akár a miniszteriumok és mire a tisztogatást elvégzik, már dél is van. Ekkor van először élnökség a kávéházakban; és abszinthek és más különféle edes szeszeknek van ilyenkor kelete. Másodszor pedig, s ez a legnagyobb forgalom ideje a kávéházakban, az ebéd előtt, tehát körülbelül hat és hét óra között. Ilyenkor alig jut helyhez az ember a párisi kávéházakban. Ilyen rövidke idő alatt kell a párisi kávéháznak jövedelemre szert tenni. Étkezés után nagyon kevés embert látni kávéházban, a tulajdonképeni kávéházi cselokora berendezett termekben és terrasse-okon, a hol étkeket egyáltalán nem kapni, a mi pedig igen kellemes volna meleg nyári napokon. Lámpással keresheti az ember az olyan párisi vendéglőt, a hol a szabadban étkezhetik. Nemely tekintetben a párisiak csodálatoskép elmaradtak. Egy-egy »fekete« kedvéért tehát kevesen járnak a kávéháza. Az étkezést lezáró kávé szolgálatlása a vendéglők privilegiuma és természetesen kétszer annyiba is kerül ott, de sőt négyszer annyiba, ha figyelembe vesszük, hogy a francziáknál a kávé lükörrel elegyítve szokas inni.

De azért vannak olyan párisiak, a kik közvetlenül az étkezés befejezte után a kávéháza indulnak, esak hogy itt nem feketéznek, hanem egy pohár sört hozatnak. Ilyesmitől magunkfajta embernek a hajszála is ég felé mered. Borra sört! De még pezsgőre is. De úgy tartják, hogy ez is nagyon előmozdítja az emésztést. A legelőkelőbb szállókban is láthatjuk, hogy gazdag lakmározás után a vendégek egyenest a billiárd-termekbe, a kávéház belsejébe mennek, hogy ott sört iganak és egy kis pipa dohányt kiszíjjanak. Ilyenfélére

DIADAL-pezsgőbor

EBERHARDT ANTAL

PROMONTOR.

A budafoki villanyos-vasut megállóhelye.

„ERZSÉBET-SZÁLLÓ”

előkelő vendéglő, gyönyörű fekvéssel, ahol a nap bármely szakában általánosan elismert jó ételek, friss sör és saját termései jó borok állanak a tisztelt vendégek számára, mérsékelt árak mellett. Kényelmesen berendezett szobák mindenkor kaphatók.

Tisztelettel

Bleicher Márton, tulajdonos.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírd „Graff mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: HAKTAR:

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

Szállítanak

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

Dr. Ángyán, Dr. Ellischer, Dr. Herczel, Dr. Kélli, Dr. Korányi, Dr. Laufenauer és Dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

DUPLA MALATASÖR

Szent István védjeggyel

a kőbányai polgári söröző r.-t.

készítménye, a sörípar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítőital egyszerűsége mellett kitűnő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá verszegényeknek és lábadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató-nőknél.

Kapható Budapestben minden fűszer- és csemegeüzletben. A vidékre a söröződe maga szállítja.

Budapesti árak: — a fogyasztási adóval együtt — egy nagy palack (palackok között) 25 kr., egy kis palack 20 kr. — Vidéki árak: a fogyasztási adóval együtt a kőbányai állomáson, egy rekesz, 30 nagy palack 7 frt 80 kr., betét a rekesztől és palackoktól 3 frt 30 kr., összesen 10 frt 80 kr., egy rekesz, 30 kis palack 6 frt, betét a rekesztől és palackoktól 3 frt, összesen 9 frt.

A betétet visszaszolgáltatók, ha a rekeszek és palackok jókiban és figyelmetlenül három hónapra belül ezüzdükre visszküldnek,

Ezen sör hónapokig eltartható.

„Pilzeni Ősforrás”

a pilzeni polgári sörfőzde (alap. 1842) világhírű gyártmánya.

Hordósörök legjutányosabb árban.

Minden előkészület nélkül rögtön és bárhol csapolható.

„Münchner Bürgerbräu”

a bajor sörök gyöngye, elismert kitűnő minőség.

Vezérkép. Magyarország és Balkán államok részére:

Mezey és társa czégnél
Budapest, IX., Ranolder-utca 4.

A t. vendéglő- és kávéháztulajdonos urak b. figyelmébe!

SZELNÁR VILMOS

mű- és kereskedelmi kertészete
Budapest, VII., Gizella-ut 45. 47.

Ajánlja kitűnően berendezett üzletét, különösen a vendéglők és kávéházak növényekkel való díszítését.

Ezen szakmában külföldön tett tapasztalatai folytán a legújabb berendezéseket és újonságokat alkalmazza műzélésesen rendezve.

Az érdeklődőket meghívja saját műkertészeti-nek megtekintésére, melyet a tulajdonos személyes vezetése mellett mindenkor készséggel bemutat.

Szelnár Vilmos.

Legjobb minőségű

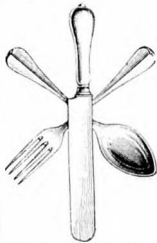
alpacca- és china-üzüstárkat

ajánl

HERRMANN J. L.

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

Budapest, IV. väczi-utca 24.



Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses- és csészék, ecet- és olaj-állványok, kenyérfosarok, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldíszek, gyertyatartók, állócsillárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapítottatott 1819. évben.

„Artesia”

budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgő-italok gyára részvény-társaság Budapest, VII., Egressy-út 20/c.

Az Artészi savanyúvíz a legjobb és legerősebb üdítő ital úgy borral, mint bor nélkül.

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

Ezen savanyúvíz, mely Budapesten a legelősebb azokivüli 1/2-1- és 1 1/2 literes porcellán dugóval, legméntesen elzart palackokban pontosan házhoz szállítunk. 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 Artészi savanyúvizet 2 literes parafa-dugóval elzart, palackokban is szállítjuk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöletnek

Telefon 25—57.

lyiségeket minden nagyobb párisi hotelben találunk; különös néven »café-divan« néven nevezik őket.

Ha Párisban sem akarunk lemondani a mi »feketének«-ről, bizony bajba keveredünk, noha meg kell vallanunk, hogy e tekintetben jelentékeny haladást észlelhetünk, mert a párisi kávé már mostanában nem a régi kolyvalek, a minék azelőtt híresztelték. Legalább az a néhány szórakozó hely, a melyet előbb említettünk, már iparkodik, hogy jó kávé adjon és ezen előkelő kávéházakban már egészen nyitnukre is van. Azonban a vendégek kiszolgálása, noha nagyon sok az alkalmazta váro pinczer, még most is csak olyan vesződséges, mint annak előtte, olyannyira, hogy az idegenek türelme, a kik az uralkodó rossz szokással meg nem barátkoztak, kemény próbának van kitéve. Hisz olyan sokan vagyunk, a kik, mihelyt a falatunk lenyeltük, már is feketénket szűr-ésöljük, és mások olyanok, a kik a kávé nagyon forrón szeretik. Ha ezt a kedvt. akarja valaki tölteni Párisban, nagy szerencse-fianak kell lennie. Ha megrendeli az ember a kávéját, akkor a pinczer egyelőre valami üres edényt hoz. Ha az a vendég történetesen olyasvalaki, a ki csak pikkolót szokott inni és a pinczértől csak »du café«-t kért, bizony könnyen rosszul lehet attól a bogrács-tól, a mit élébe tesznek. Különös sajtásága a francziának az is, hogy sört kávéposhárból, kávé meg valóságos »csizmából« isznak és még azonföül egy »bain de pieds«-t, vagyis lábvizet is kérnek. Ez pedig nem más jelent, mint hogy a kávé annyi legyen, hogy a pohárból kicsapjon s a csésze aljába is kerüljön. A pikkoló szerény hívei tehát különösen u. n. »demie-lasse«-t kérnek, a mikor még mindig nem valami kis liliputi edényket tesznek elébük. A pinczer ezzel végezte is a dolgát. Azután más most érkezett vendégeket keres és szolgál ki, ugyancsak üres pohárral és tálcával. Ritka kegyesség tőle, ha mielőtti eltávozik tőlünk, elkijálja harsány hangon: »Versez!« (tölts!) Ha ebben is van részünk, akkor aztán megkezdhetjük a várakozást, a mig a tűzhely legénye, a töltőgőt hozzánk ér. Persze bajosan hiszszük el neki, hogy nektárja, a melylyel ide-oda szaladgál, tüzet is látott valaha.

Már csak jobb szeretem ennél a budapesti szokást, hogy a mikor belépek a kávéháza, látom a kávé-konyhát a maga valójában, a mint az isteni ital nagy edényekben lobogva fő. Itt a kávé azon forrón a tűzhelynél öntik a csészébe. Hanem Párisban egy ember jön-megy, az asztalok között egy kávé, meg egy tejes kanna a két kezében és kenieli, fürkészi a vendégeket, ha ugyan kenieli. Rendszerint azonban haromszor is elmegey a kávé után asztó csészék előtt, ha csak valamelyik endég türelmet vesztve, életjelt nem ad magáról, a mit azonban bizonyos mertekben illetlenségnek tartanak. Természetesen tizenkét esetben tiszter hideg, vagy a mi meg rosszabb, langys az a kitöltéskor az a kávé, a mivel a töltőgőt előbb körutatásokat rendezett. Sanyaru vizasztalása azután a vendégek, meinkutána jó porozio merget nyelt, az, hogy visszaküldi az ilyen kávé. Ez éppen a megfordítottja annak, a mi egy Francziaországból való urral Budapesten megessett. A monsieur ugyanis egyik pompas Andrássy-uti kávéházunkban jeges-kávé akart inni. Természetesen nemetül magyarázta meg a pinczernek, hogy mit akar. Ez volt a veszte. Francia kiejtésével Eiskaffee-t akart, de a magyar pinczernek jó német füle Heiskaffét értett. No nem is volt a jeges kávéja forráságára panasz.

Az említett »limonadier«-ek, a kiknek igazi kávéházuk van, maguk közt igen nagy testület alkotnak, mert számuk, különösen a külvárosokban, igen nagy. Ezeknek közönsége jobbra a munkásokból és kisiparosokból kerül ki. Ezek berendezéséhez tartozik egy pár rozant billard-asztal is, holott az előkelő kávéházakban ez egészen ismeretlen dolog, hanem itt egy egészen különös billard-szalon van berendezve az erkélyen avagy az első emeleten. A kisebb kávéházakban kártyáznak is, nem külön játszószobákban, hanem a kávéház bármelyik asztalánál, a melyet ilyenkor e célra zöld posztóval vonnak be. A pénzre való játszás el van ugyan tiltva Francziaországban, de azért könnyen kijátszák a törvényt. Sakkot nem sokan játszanak, többen dame-t, még többen malmoznak. De emel is többen dominóznak, még pedig a mi dominójátékunktól egészen eltűtő módon. A külvárosi kávéházakban is kávé helyett sör divik, hanem a derek szabó meg keztűny mester nem egy »bock«-ot hozzatnak, hanem »un distingué«-t. Ellenőrzésül annyi kis tányérka kerül a vendég elé, a hány pohár sört megivott. Nagyon szomjas vendégek előtt sokszor toronymagasságyvira emelkednek a kis poharaljakk. Egyáltalán bűmlatúra méltó az a bizalmatlanság, a melylyel a vendéggel szemben viseltetnek. A boulevardok legelőkelőbb kávéházaiban sem várnak arra, hogy a vendég valja be, hogy mit fogyasztott el. Az elfogyasztott étel vagy ital árát minden vendég tálcáján nyomtatottan elolvashatja. Ha valaki a rendelt kávé, meg mielőtt megitta, kifizeti, akkor a pinczer a csészélat tüstént elveszi és a csészét a puszta asztalra teszi le. A pénz bármelyik pinczer is, tehát nemcsak fizetőpinczer, elveszi. Ez azután a

pénztáros kisasszonyhoz, a ki hamisítatlan pénztáros kisasszony, viszi a pénzt s egy kis tálcácskán hozza vissza, a mi vissza jár. Ez meg nagyon dicsérni való, szemben a mi izléstelen szokásunkkal, hogy a pinczer a frakkja szárnya alatt manipulálgat, a mig a visszajáró aprópénzt összeszedi, a mi aztán éppen azért mindig oly kellemetlenül meleg.

A »Café de la Paix«-t tekintik általánosságban a legelőkelőbb párisi kávéháznak. Ez szintén étkezővel van kapcsolatban, még pedig a Grand Hotel épületében. Mit szólnának a budapesti vendéglősök a párisi Grand Hotelnek ehhez az angali túrelméhez, mikor ez a maga épületében tür meg egy vendéglőt. Még hozzá a »Café de la Paix«-t étkelt finomabbnak is tekintik és ennek daczára megfelelőleg drágábbak is, mint »Grand Hotelé«. Sőt a »Café de la Paix«-t étké-ő vendége veszik igénybe a »Grand Hotel«-t híres udvarral fedett és fontaine lumineus-zel ékes udvarának egy részét is és a kávéháznak ebből, éppen ilyen farsangi időben az operabálk alkalmaival, az opera éngi részút szemben van vele. orjási jövedelme van. Egy-egy ilyen éjfel után való souper-t kell megnézni az operabálk alkalmaival a »Café de la Paix«-ben. Teles-tele van igéző dominókkal és egyéb maszokkal.

Azonban a nyáron a vilákiállítás idején nem lesz ez így. Ekkor elhagyatott lesz a kávéházak belseje, hanem a terrassok lesznek tömve. Azonban terrasz alatt nem kell egyebet gondolnunk, mint azt, hogy a szeles aszfaltozott gyalogjárót tele- rakjuk székekkel meg asztallokkal. Ezt azután villamos lámpákkal pompásan kivilágítják, úgy hogy kényelmesen olvashat a vendég újságot — ha vesz. Bizony a nagy párisi kávéházaknak egyetlen egy Figarójuk van s általában minden olvasottabb lapból egy, a miket persze mindig olvasnak.

Hanem a pinczer vagy a »chasseur« a magunk pénzéért hoz olyan újságot, a milyent akarnak. De kinek is volna kedve újságot olvasni, mikor sokkal jobb dolog a körülöttünk levőket szemlélni és a járó-kelő sokaság tarkaságában gyönyörködni. Erről azonban helyszüke miatt már nem szólhatunk.

A nagy boulevardok összes kisebbsziir kávéházaiban női zenekaroknak nyekergésével keserítik meg az ember életét. És ezeket magyar zenekaroknak híresztelik, mert a hangieslő vászonseledeket fantasztikusán agyonszinorozott gunyába bujtatják. Az előkelő kávéházak egyikében, a Grand Caffeeben szintén van zene. Ez a párisi magyarságnak találkozó helye. Itt legalább igazi cigányok muzsikálnak, felváltva románakkal, a kik énekelni is szoknak.

Itt ennek szomszédságában, Taillardnál, egy előkelő vendéglőben ismerte és szerette meg Chimay hercegné az ő Rigóját. Hanem a Grand Caffée is dicsekedhet egy hasonló regényvel. Egy dsgazdag esokoládégyár-tulajdonosné, a ki milliókat szerzett 60 éves koraig, itt szeretett bele egy primásba, a kinek megnyitá szívet és erszényét. De balul végződött a regény. A esokoládés asszonyág szerelme sirba vitte a tüzes, fiatal cigányt.

Páris, január 10-én.

Siklóssy Jozsef.

Az ipartársulati társas-vacsorák. A Budapesti Kávé- és Ipartársulat tagjai, rédi időkben gyökerező szokás szerint, minden hónap első napjai valamelyikén, a nyári hónapok kivételével, egyik-másik előbbkelő vendéglőben tudvalevőleg társas-vacsorát szoktak tartani. E vacsorákról óhaj-tunk most egyet-mást elmondani, annyival is inkább, mert ez a tárgy mostanában rendkívül időszerű. Időszerűség az okozza, hogy az utóbbi hónapokban fellüngen látogatott volt néhány társas-vacsora, mi a legutolsó ismét csendes és kevésbé érdekes volt. Nem tudjuk, mi lehet ennek az oka. Azt nem akarjuk hinni hogy az Ipartársulat tagjai egyszerre elvesztették érdeklődésüket. Különbön is azt reméljük, hogy a márczius hó 5-iki társas-vacsorán, mely a közgyűlést fogja kövlni, ismét nagyszámú vendéget láthatunk majd egybegyűlvé. A társas-vacsorák, mint már annyiszor hangoztattuk, igen komoly jelentőségük van. Nem pusztán profán evés és ivás, de iparunk legfontosabb érdekeinek megbeszélése vezet minket oda. Azért hat mindannyian pártoljuk ezután nagyobb lelkesedéssel ezt a fontos intézményt, a magunk hasznát látjuk majd belőle.

A terraszokról. Városunk böles atyai ismét behizonyították, hogy mennyire érdekükben fekszik a lakók jóléte. A kávéosk és vendéglősök kérelmet, mely a járdafoglalási díjak leszállítására irányult, elutasították. Egyszerűen meg sem nézték valószínűleg a kérvényt, hanem azt gondolták, hogy a kinek telik terraszot csinálni az üzlete előtt, az ugy sem fogja sajnálni a többlet-díjat. Elfelejtkeztek azonban egyről, hogy nemcsak a kávéosk és vendéglősök érdeke ez, hanem a nagy közönség is, a ki nem mehet el a különféle tengeri fürdőkre és más kies fenyvesekbe, hogy üdüljön és menedékhelyt találjon az égető nyári nap sugarar elől, hanem kénytelen megelégedni azzal a kevés zöldséggel, a mi a kávéosk és vendéglősök jóakaratóból neki jut, a hol mégis talán valami kis zöldet a szem, hogy a nagy portengyeren rajta megpihenhessen és némi árnyékot, a hol a hűsítő italokat annyira-amennyire megvédve a hőség ellen — fogyaszthatja el. Hhah, a főváros böles

atyáinak végtelen esze ezt nem tudja elérni, hanem úgy okosodik, hogy a kinek zöltség kell, menjen a Kárpátok vagy Tyrol fenyveseibe, vagy pedig ha menedéket akar a nyári forróság elől, menjen Ostendébe vagy Trouvillebe, a hol a játszi hullám fodrai a tengernek mosogatják a milliomosok elkényeztetett lábait. De hogy a közönség jólétéről van szó, nem akarnak látni és nem akarnak hallani, pedig már meg van írva a bibliában, hogy az a legrosszabb süket vagy néma, a ki nem akar hallani vagy beszélni. És ilyenek a mi böles városatyáink is. Üdvözöljük őket azon a téren, a hol a közönség jóléténe: vagy kényelmének lesüllyesztéséről van szó, mert ez az ő igazi terük, mert sohasem tudják megérteni a közönség jólétére irányzott törekvéseket. Vajha Isten megadna a csodát, hogy valamikor megnyíljanak az ő füleik is!

Egy kiállítást kihasználó vállalat. Párisból kicsiny füzeteket, körözüvényeket és meghívókat bocsát ki a párisi világkiállításra és azt ajánlja, hogy aránylag csekély kártalanításért fedezni fogja az ott tartózkodás költségeit. A földolag azonban az, hogy a kiutazni szándékozó 20 frank előleget küldjön be, amit természetesen soha többé nem fog látni. Ez egy közönséges

„schwindli» vállalat, mely nem tévesztendő össze a tisztességes és kellő garanciát nyújtó más vállalatokkal. Amint ebből látható, sok száz meg száz sötét existenciát óhajta megkoppasztani a párisi világkiállítás látogatóit, kik azonban nem mennek valamennyien lépve.

Francoziául 15 óra alatt helyes kiejtéssel tanító nélkül megtanulni, a legkövetesebb beszélgetésekkel, czimet viseli egy 64 oldalra terjedő könyvecske, melyet Wittman Gyula nyelvmester és fordító készített. Párisba és a kiállításra utazók is megtalálják benne mindazokat a beszélgetéseket, melyek az utazás alkalmával, vasuton, szállodában, kiállításon stb. legszükségesebbek. Az ügyesen összeállított kis könyv olcsósága lehetővé teszi, hogy azt mindenki megszerezze. Ára 40 fillér. Kiadja Boros I. könyvkereskedése, Budapest, Deák tér 4.

Szerkesztői üzenetek.

Sz. I. Nagy-Atád. Ön azt írja nekünk, hogy az ott rendezendő bálon csak a urak jelennek meg a zsidók nem. Ne felelje kedves ifju, hogy önnek nincs joga erre a diszinkrezióra. Az ön bölesége felett is megvillant az — a sugár, mely a füzta-poétákat megkülönbözteti a többi uraktól, hogy ne mondjuk izraelitáktól. — K. M. Bpest.

Olvastuk hecses vezércikkét. Mily boldog volna Kadocha ösünk, ha szintén olvashatta volna! Ön igazán gemáls ember. Kár, hogy nem született ezer év előtt. — **Főzélék-asztal Bpest.** (Arany János-utca 18.) Többek felszólítására elhatároztuk, hogy a t. Asztalt a feltétes főzélékek fogyasztása terén szerzett érdemeiért, illetékes helyen kitüntetésre fogjuk felterjeszteni. A legmagasabb érdemelet (Mauthner diadala) az az ur fogja megkapni, aki már 6 hó óta kizárólag főzéléket és «kis testtát» fogyaszt. (Promontori sajtó nem jó tekintetbe.) V. A. urnak pedig, ki átkozott szójátékaival állandóan öngyilkossági hangulatban tartja a t. Asztalt, azt ajánljuk, veyen néhány privát órárt Frimm ur képző-intézetében, veyen lelesenedüljön. A «J o g» t. segédszerkesztője ellenben jól teszi, ha nem minden délutáni 1 órakor elvezi az élet javait en gros. A «Kis Parlament» látogatói pedig sziveskedjenek a pikkolók (1 liter) árát megfizetni, hiszen csak 16 fillér az egész. Üdvözlet és ne küldjenek czikketeket többé, mert már lorkig vagyunk a sok fehér repaizú önlégvénnyel. — **Rott Sándor, Bpest.** Üdvözöljük önt hős Sámson. Csak arra vigyázzon, hogy valami boldog dekoráció valahogy fülltőn ne ü-se, mert mit csinálna ön nélkül a vig Muzsa hajléka? — **Jürgens V. Bpest.** Ismerjük az ön érdemeit, azonban sajnálattal jelöljük ki, hogy német versek hozatalára nem vagyunk berendezve. — **G. P. Zolyom, B.** czikke a legnagyobb mértékben megüti a közölettelenséget. Kár volt az ajánlási díjért. — **Keszler Lajos, Merán** Illába, az ur csak ur, sőt a bur is ur! — Több kéziratról a következő számban.

Üveggyári telepek

azelőtt

SCHREIBER J. és UNOKAÖCSÖCSEI

Budapest, IV. régi posta-utca 10 (félemelet).



1765 B szám.

Nagy raktár

üvegárukbán

vendéglők

és

kávéházak részére.

Árjegyzékek ingyen és bérmentve.

A HUBERT J. E. pozsonyi cég pezsgőborainak

GENTRY CLUB

EXTRA DRY és TRIPLE SEC

(AZ ORSZÁGOS KASZINO PEZSGŐJE)

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

TELEFON.

A lapitlatott 1825.

Alapitlatott 1825.

MEGHIVÓ

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA

A BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET

ÁLTAL

1900. ÉVI MÁRCZIUS HÓ 7-én A ROYAL-NAGYSZÁLLODA ÖSSZES TERMEIBEN

KÖZÖSEN RENDEZENDŐ

JÓTÉKONYCZÉLU BÁLRA

A tiszta jövedelemnek
a vendéglősök ipartársulatát
megillető fele
a szakiskola fenntartására fog
fordítottatni.

A tiszta jövedelemnek
a pinczér-egyletet megillető
fele

15 a szakiskola fenntartására,
15 az orsz. sz., v. k. és pinczér-
nyugdíjintézet javára,

70 a pinczér-egylet beteg-
segélyező- s temetkezési pénz-
tára javára fog fordítottatni.

AZ IPARTÁRSULAT RÉSZÉRŐL:

Kommer Ferencz
rendező-bizottsági elnök

id. Kammer Ernő
tisztelőbeli elnök

Gundel János
hálelnök

Wirth Ferencz
alelnök

Mehringer Rezső
pénztárnok

A PINCZÉR-EGYLET RÉSZÉRŐL:

Kaszás Lajos
elnök

Amstauer István
jegyző

Werler Lajos
pénztárnok

Krassy Bódog
alelnök

Személyjegy 5 frt.

Kezdete 9 órakor.

Családjegy (1 ur, 3 hölgy) 5 frt.

Jegyek a meghívó előmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (IV. Himző-utca 1); a pinczér-egylet irodájában (IV. Rostoly-utca 1); továbbá minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál.

Felíratások a jótekonny czél iránti tekintetből köszönettel fogadlatnak és hirlapilag nyugtáztatnak.

RENDEZŐ-BIZOTTSÁG

AZ IPARTÁRSULAT RÉSZÉRŐL:

Ács Károly ifj.
Aich János
Appi János
Barabás József
Bányai József
Bittner Alajos
Bittner József
Blaschka István
Bojcsics Simon
Bokros Károly
Brückner József
Burger Károly
Braun Jakab
Braun Nándor
Barta Béla
Berkovits János
Czettel Gyula
Döcker Ferencz

Deutsch J. Károly
Ebner Ferencz
Ehmann Pál
Ehm János
Feith Tamás
Fenkli Gyula
Förster Konrád
Foltin Antal
Fürst Tivadar
François Lajos
François Oszkár
Glück Frigyes
Glück Erős János
Gürsch Ferencz
Gregorits Ferencz
Hein Lipót
Hell Ferencz
Hell József
Horváth János

Hruska János
Halász István
Illits József
Jahn Ede
Jelinek Antal
Karikás Mihály
Kerschmayer Ferencz
Kilár János
Klívényi Ferencz
Klöss Hermann
Koch József
Kovács E. M.
Koczor Rezső
Körber Ferencz
Kucsera Richárd
Kunecz Ferencz
Kunecz Károly
Kommer Ferencz ifj.
F. Kiss Lajos

Lippert Lajos
Lobmayer M. K.
Löffelmann V.
Läwenstein Nándor
Maloschik Antal
Maloschik János
Maloschik József
Marschal József
Marschal József ifj.
Mayer Ferencz
Mayer János
Mayer József
Munkits Antal
Mössner Ferencz
Müller Antal
Molnár István
Moszer Károly
Neisiedler Géza
Nosek Ignác

Novotny Károly
Palkovics Ede
Pavelka Antal
Páris Vilmos
Pázmán F. Jakab
Pelzmann Ferencz
Petanovits József
Prindl Nándor
Putzer György
Pszihál János
Rajágh Lajos
Rácsky János
Reimprecht Rezső
Reitler György
Reitler Nándor
Reimprecht Károly
Riegel Gusztáv
Sacelláry György
Salacz Nándor
Seichl Károly

RENDEZŐ-BIZOTTSÁG:

Simon Pál
Skoupl József
Sonecker Sándor
Solti Odön dr.
Spert Flóris
Stadler Károly
Steinbeisz János
Steger Károly
Stöckl Tamás
Sturm József
Schlafhauser Endre
Schmell József
Schmidt Rezső
Schuster Zsigmond
Schwab Antal

Schmitt Károly
Tóth József
Teasdale Ottó
Türley B. József
Vincez Lajos
Wagner Vilmos
Wampetits Mátvás
Wampetits Ferencz
Waldsteiner J.
Weisz Antal
Wilbarger Károly
Wirth Ferencz ifj.
Wustinger István
öreg Wagner József
Wurglits Vilmos

A PINCZÉR-EGYESÜLET RÉSZÉRŐL:

Amstauer István
Bauer Károly
Balda Nándor
Baldauf Ferencz
Beer László
Bernhardt Ferencz
Bühn Emil
Braun Lipót
Buehtler Nándor
Czurmühl István
Csik Gyula
Csizmadia János
Csernák József
Csajági Ferencz
Dekány Sándor
Daninger Sebestyén
Daninger György
Elli Lajos
Kheispinger Jenő
Páló János
Givizer Károly
Givizer Nándor
Grosz Samu
Gajárszky Károly
Holesák János
Henzel Lajos
Huszka György
Haberl Róbert
Horn Elek
Haraszi Miklós
Huszár Ferencz
Haring Bruno
Horváth Pál
Kaszás Lajos
Krassy Bódog
Kiss Henrik
Kloss Kálmán
König Jakab
Krizmanits Gusztáv
Koltay Kálmán
Klobány Gábor
Kovács Ignác
Keleti Henrik
Lukaček Ferencz
Loos József

Labes Frigyes ifj.
Lindebmer E. Odön
Mittrovitz Adolf
Martinschütz János
Molnár János
Müller Kálmán
Mähr Ferencz
Novák József
Nemeth Zsigmond
Nagy Gyula
Nemeth János
Nagy István
Oszusky György
Pfeilmayer Antal
Pauly Antal
Pulvermann József
Patonai Géza
Prohászka Károly
Pandel József
Pankovits János
Poth Lénárd
Pöck Károly
Payer Lajos
Palusek István
Reimprecht Károly
Rulf Rezső
Rusznák Ferencz
Simon Alajos
Stölzl Nándor
Szommer Ferencz
Szűts Lajos
Scheller Ferencz
Südi Lajos
Schneider Lajos
Tobl Sándor
Vollmann József
Végh Miklós
Varga Ferencz
Werler Lajos
Wulfi Agoston
Weinhappel János
Wiesner Antal
Wurglits Vilmos
Wichodil Károly

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

csász. és kir. udvari szállítók.

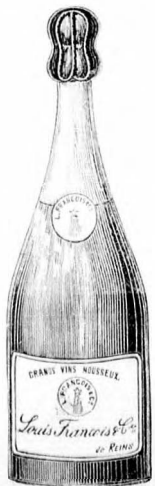
Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Szaris, Olizza, Semeovár, Anvers.



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

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

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

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