

**Előfizetési 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**  
 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-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

## HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

### Ipartartolási mozgalom.

(H. I.) Nagyon partolják nálunk mostanában a honi ipart Oly nagyon, hogy a nagyurak közt szinte dívatta vált ipartartolási „előharezossá” válni. Grófok, bárók, nyugalmazott államtitkárok és miniszteri tanácsosok, kikről eddigelé alig hallottunk valamit (hacsak a bécsi és budapesti löversenyekkel kapcsolatban nem), egyszerre csak előtűnnek az ismeretlenség homályából, nevüket felkapja a hír, banketteken remek tőzstokat mondanak a magyar ipar érdekében, melyekhez szóról-szóra van szerencsénk a napilapok hasábjain, mivelhogy uborka-saison van, minden megjelen a hasábokon, akárki küldi be, akárki írja meg. Szóval, a nyugalmazott és nem nyugalmazott nagyurak fürdenek a nyomdafesték dicsőségében. Elvégre is a tengeri fürdői saisonja még nincs itt, előkurának pedig jó az ilyen fürdő is, melynek megvan még az az előnye is, hogy mibe sem kerül.

Mint mondom, a nagyurak, no meg a kisurak is, néhány hónap óta hallatlan mennyiségű tőzstot röpitenek a világba. Olyan szépen beszélnek ök, hogy szinte élvezet hallani és olvasni. Csak az a baj, hogy az őrös beszédűl a teltig nagyon hosszú az út és ennek megjárására mindedig még alig egy-két nagyur vállalkozott.

Statisztikai adatok szerint a felköszöntök és a magyar iparosokat buzdító „szónoklatok” terén eddigelé Hegedűs miniszter érte el a legnagyobb recordot. Olyan szépen beszélni alig tud még valaki széles e hazában mint ő.

Amnyi bankvétát ugyancsak alig rendeztek még valaki lisztletére, mint az övére, ami különben természetes, mert a magyar ember nagyon szereti ünnepelni. Miniszter vagy főispán, kormánybiztos vagy alispán — mindegy neki. Csak arra tekint, hogy legyen valakije, akit ünnepeljen és legyen erre megfelelő alkalom is. Kell-e pedig jobb alkalom, mint a miniszter magyar ipartartolási körutja, kell-e kiválóbb ünnepelésre alkalmas személyiség, mint Hegedűs?

Azután meg a magyar ember vendégszeretete világraszóló hírv. Ezzel együtt jár a vendég iránti legmesszebb menő előzenység és udvariasság. Ebből pedig önként következnek, hogy a magyar ember vendégének minden kívánságát ellesi. Megkérdezi, hogy mi a kedvenc étel, hogy szereti pl. a paprikás csirkét, tejföllel-e vagy tejföl nélkül? Mi a kedvenc itala? Bor, sör vagy pezsgő, avagy mindahárom?

Már most ha Hegedűs meglátogat valamely vidéki várost, a lakosság természetesen tárt karokkal fogadja az újkor e modern, aranyzáju Szent Jánosát. Természetes az

is, hogy minden óhajását, minden szeszélyt kész örömmel teljesíti, mert ez már benne van a magyar ember természetében.

A vidék például tudja, anélkül hogy megkérdezné tőle, hogy a miniszter nem ellensége az „állomási üdvözlő szónoklatoknak.” Már hogyné tudna, mikor a pártokivüli napilapok olyan szépen megírják, mit kell, hogyan kell cselekedni, hogy ő excellentija legmagasabb melegegedésének adjon kifejezést.

Nosza hát, kiáll a perronra, nem is egy, hanem egyszerre három vidéki szónok és olyan „szpiczel” vág ki az érkező miniszter nagyobb dicsőségére, hogy: ha Cicero élne és hallaná, haladéktalanul kijelentené mikép az ő szónoki tehetsége a vidék alkalmi szónokaié mellett egyszerűen — subix!

A kegyelmes ur pedig dicsőségének tudatában jöleső érzéssel dugja jobbkezeének mutató- és középujját begombolt redingotja felső második gombja fölé, mely mozdulat tudvalegőleg az u. n. miniszteri pose egyik elengedhetetlen kelléke és az üdvözlő szónoklatok egyes kiemelendő pontjainak melegegedetten bólingat. Eközben pedig néha háta mögé is vet egy-két pillantást. Ott áll ugyanis az ő saját külön udvari újságírója, egyik előkelő budapesti könyvnyomtatásos kiküldött tudósítója, akit minden útjára magával visz és akinek nincs más teendője, mint a miniszterhez intézett szónoklatokat, valamint a miniszter kegyes válaszait, továbbá a felköszöntöket stenographálni és lapjának megsürgönyözni. A könyvnyomtatásos révén másnap reggel, megfelelő dicsőhymuszok kíséretében, az összes napilapokban olvashatjuk az elmondott és el nem mondott szónoki műremekket.

Az üdvözlő beszédekre a miniszter rövid másfél órás köszönetet mond és az „egybegyültek éljenése mellett” a város díszfogatán behajtat. A városban most már vagy az ipartelepkeket vagy az esetleges kiállítás tekint meg, hol el nem mulasztja „megszólításával kitüntetni” a kiállításokat vagy iparosokat. Lassan-lassan este lesz, a miniszter kíséretétől rövid időre elvalik, mert hát szállásra kell mennie, hogy angol szövetű frakkját, párisi fehér selyem nyakkendőjét, bécsi ünnepő inget, londoni cölinderét és karlsbadi lakkezipőjét (persze valamennyi „magyar ipartermek”, mint a lapok írják) felöltse, mert a város notabilitásai előtt az esti bankvétan elegánsan kell megjelenie. A bankvétán a tatármártásos fogástól a pecsenyéig esend uralkodik, amde e nevezetes pontnál felemelkedik aranyzáju Szent János és 2 1/2 óran át partolja a magyar ipart. Ez a jel az általános tőzstáradataira, mely rögtön meg is indul és eltart legalább reggeli 3 óráig. Miután ő excellen-

tiáját a város összes notabilitásai valamennyien felköszöntötték, a magyar ipar egén feltűnt füstökös csillagtól kezdve lecséplvén az összes ilyen alkalomkor szokásos hasonlatokat, a miniszter most már végre rövid búcsú-felköszöntőt mond az urakra és hűségese kíséretével a vasutra hajtat, hol saját külön szalon-kocsijának dagadó párnáin a kellemesen eltöltött est emlékével álomba merül és csak másnap délben ébred föl más városban, hogy az ipart hasonlóképen partolja.

Igy cselekszik az ipartartolási terén a többi nagy és kisur is.

Dörgedelmes frázisokat ereszenek meg szóban és írásban, hogy így meg amugy, de partolni kell a magyar ipart, mert ez hazafiúi kötelesség stb. De azért, nyájas olvasó, hidd meg, hogy ruházatukon nincs egy gomb se, melyet honi ipar állított elő. Lakásukon külföldi butorok, fogataik külföldiek, még a gummi kerekpánt sem magyar gyártmány.

A magyar ipar összes ágai ily módon alig nyertek még valamit az egész nagy ipartartolási hűhóból. Hogy pedig a jövő mit hoz, az kérdés.

De hogy igazságosak legyünk, mégis elismerjük, hogy e mozgalom egyetlen iparnak mégis kedvezett már és ez a magyar pezsgőgyártás. Az ipartartoló bankvétákról ugyanis kizorult a franciaia pezsgő és helyét adott a magyarnak. Manapság ugyanis a nagyurak hazafiasságból magyar pezsgőt fogyasztanak, de eskis az ipartartoló vacsorákon. (Talán azért is, mert sokkal olcsóbb, mint a franciaia.)

Am a separéekben és egyéb bankvétákon vígan folyik a franciaia pezsgő, mert magyart inni csak akkor divat, ha épen a magyar iparról van szó. Ez jellemzi talán leginkább az egész ipartartolási — mozgalmat.

### Egyet-mást a szálloda-iparról.

Nem tudjuk ugyan, jó magyar szó-e a szálloda szó, bár minden scrupulizálás nélkül beszélhetnénk »szálló«-ról vagy meg inkább vendégfogadókról; de minthogy a »szálloda« elnevezés már átment a közhasználatba, maradjunk meg egyelőre csak e »terminus technicus« mellett.

Mielőtt azonban a szállodáról beszélnénk, határozzuk meg közelebbről, hogy tulajdonképen mit jelent maga a szó szűkebb és tágabb értelmében. A szálloda nem más, mint az otthon saját házuk helyettesítője és minthogy pedig otthonunkat nem vihetjük magunkkal a hátunkon, előáll nagyon gyakran az a kényszerhelyzet, hogy az otthon helyettesítésére szorul.

Ezért van szükség a szállodákra a változatos emberi életben, mert az ember nyughatatlan, vándorol jobbra-balra, míg csak meg nem unja.

Kétségtelen, hogy a régi szállodák, az ugynevezett szállások, hozzá sem foghatóak a mai modern eleganciával berendezett elsőrangú hotelekhez és

# DIADAL-pezsőgőbor

EBERHARDT ANTAL

PROMONTOR.

## SZKLENÓ-FÜRDŐ

vasut- és távirtda-állomás

GELETKNEK-SZKLENÓ (Bármegye)

Regényes vidék, ózondus levegő, pompás lomb és fenyves erdők, kiterjedt sétányok, diszkert, állandó zene, társalgó terem, kütünő és olesó étkezése és lakásainál fogva egészségesegeknek is e fürdőhely nyaralóhelyül melegen ajánlható.

Szklénó-fürdő hévíze (35—53° C.) javulva van; emésztési zavarok, máj-, lép-, vesehólyag-bántalmaknál, ugyiszen rheumatizmus, kőszvény, Rachitis (angol betegség), skrophulosis, hűdésék és mindennemű esont- és bőrbajoknál. Kiváló jó hatással van az ózondus levegő nehéz légzés, tüdőórvadás, valamint haemoptoe (vérköpés) ellen.

Utazás: Budapest — Losonc — Garam-Berzence — Geletern Szklénó, vagy Budapest — P. Nána — Léva — Geletern Szklénó.

Minden bővebb tudósítással szolgál

a fürdőigazgatóság.

Legjobb minőségű

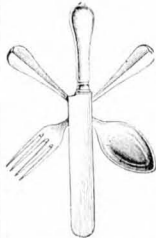
alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

**HERRMANN J. L.**

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

Budapest, IV., Klotild főhercegnő-palota.



Evvőeszközök, bors- és só-tartók, leveses- és csészék, ecet- és olaj-állványok, kenyérfosarok, tálczák, serpenyők, kanecók, asztaldíszek, ganyartartók, 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 Artési savanyúvíz a legjobb és legegészségesebb üdítő ital egy borral, mint bor nélkül.

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

Ezen savanyúvíz, mely Budapesten a legolcsóbb azok közül 1/2 — 1 — és 1 1/2 literes porcellan dugóval, légmentesen elzárt 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 Artési savanyúvizet 2 literes parafa-dugóval elzárt palackokban is szállítunk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközölköttek

Telefon 25—57.

igen nagy a haladás, mely a mai állapotokhoz vezetett. — „Kétségtelen” — írja egy angol szakíró „Study and History of the hotels of the world” című munkájában melyben hazai szállodáinkat is alapos készütséggel tárgyalja — „kétségtelen, hogy a szállodai ipar a fejlettség legmagasabb fokát Svájcban érte el. És ez igen természetes. Maga Svájc tulajdonképpen nem más, mint egy központi nagy európai szálloda, hová mindenkinél, ki kontinensükön utazik, egy időre be kell térnie. E mellett a helvéziai szállodások nagy leleményességgel tudtak gondoskodni a felől is, hogy a hozzájuk betérő szállodai vendégnek, ha az ablakon kitékint, szép perspectiva álljon rendelkezésére. E czélből számos hegyet, völgyet és tavat csoportosítottak egymás mellé, mint ez a térképen látható. Azt szinte felesleges mondanunk, hogy a derek szállodások a látványosságot nyújtó geológiai alakításokat ép úgy felszámították az utazóknak, mintha azt saját költségükön hordatták volna oda. Szóval kizsákmányolják kis országuknak, ha nem is hamvait, de mondjuk: havasait!”

Ime így ír az angol szakíró és némi humor is megcsillanik a tolla hegyén.

Persze mi magyarországiak nem vagyunk abban a szerencsés helyzetben, mint a svájci hotelierek, mert nekünk nincsenek havasaink ott, abban a szerencsés összetalálkozásban, mint azt a geológiai alakulás Svájcban magával hozta.

Ambartor nekünk is van ilyen helyünk. Péld. a budai hegyekre tekintő pesti Dunapart. Remekb kilátás már ennél nem kell, de csak két szállodásunk van ezen a helyen; a Hungaria és a Bristol. Az igaz is, hogy olyan mind a kettő, hogy a legelőkelőbb svájci hoteli gazdája is bármely pillanatban szívesen elcserezné a maga hoteljét bármelyikünkkel. A legtöbb budapesti szálloda ablakaiból azonban csak a hétköznapi utcazi életre van kilátás, bár ezek is többé-kevésbé igyekeznek enyhíteni hátrányaikat e tekintetben; másütömben azonban elsőrangú európai színvonalon álló és a modern technika minden kenelmével berendezett lokalitások, a hol szívesen lakik az ember.

Kétségtelen, hogy a mi hotelieinknek rengeteg sokat kellett haladniuk, míg a mai nívójukat elérhették. Ez ennek illusztrálásául kizsákkitunk egy pár sort egy hazai író művéből, aki a régi pesti életet tárgyalja és többek között az akkori szállodák állapotát is esetenli, meg hogy minő lehetett az akkori időben, hűsészen kitékint a leírásból, főleg: ha mai állapotunkkal e téren összehasonlítjuk: Nincs többé „két pisztoly”! Ez a fegyveres című szálloda megemléki, hogy egy-két nemzedék emlékeztetésében helyet foglaljon. Erre az emlékezőes szállodára kell visszapillantnunk, hogy haladásunkat a szállodai ipar terén méltányolhassuk.

Ott emelkedett (íjesztően alacsonyra) a kis színter-terén, a hol most hatalmas berpaloták hirdetik ifjú fővárosunk világvárosias repülését. A kényelemhez ragaszkodó pasasírok rendszerint nem az ajtón, hanem az ablakon járták meg éjjelenként. De sokkal kellemetlenebb komplikációkat teremtett az, hogy sok vendég és szinte éjjel, az ablakon járt ki, anélkül, hogy csak egy nejgyelet is hátrahagyott volna. Am azért a szálloda éjjelnappal zsufolva volt s akárhányszor játszódtott le a következő jelenet:

Egy vendég érkezett éjjel és szobát kér.

— Sajnálom, nem szolgálhatok.

— De nekem szoba kell, ha a föld alul veszi is.

— Hm, Mit tegyek? Tessenek csak egy kisse várni, majd megnézem, nem szokótt-e meg valaki?

Az utána nézés rendszerint azzal az eredményvel járt, hogy az új vendég kapott szobát, de egyuttal egy szelíd figyelmeztetést is, hogy az ablakon át való megszökés egy első osztályú gentleman karakteréhez nem melto.

Az ötvenes években ebben a hírhedt szállodában igen gyakran megfordult Sobri Joska és Bogár Imre. De ezek, noha „szegény legények” voltak, tisztességesen kiegyenlítették számlájukat. A helyárbeesüllettel blicezés nem férközik össze!

Hát a mint azota megjavult a szállodajáró közönség, abban az arányban, a mint a szokások és erkölcsök szeidültek, így e szállás-féle szállodák is lassanként kibontakoztak a kezdet nehézségeiből és lassanként haladva a korrall, elfogadva és alkalmazva annak vívmányait, váltak elsőrangú hoteliekké, melyek a világ bármely szállodaival bátran felvehetik a versenyt és a sarat minden tekintetben diadalmasan is megtudják állni.

Ami a budapesti szállodáknak a többi külföldi hoteliektől elütő sajátosságait illeti, e tekintetben egyet-mást sorolhatunk fel.

Igy elsősorban a többi hasonezüü intézményektől különböznek annyiban, hogy kebelükben, illetve éttermekben mindennapi ezigány-zene van. Ez direct specialitása a magyar szállodáknak és hogy nem rossz dolog, bizonyítja az is, hogy ellene meg egy itten járt külföldi sem panaszkodott, hanem ép oly természetesen találta, mint mi azon kifüggesztelt hirdetést pl.: „fürdő a hazában!”

A másik az, hogy nálunk nincsen »maitre d'hotel», mert a patriarkális magyar vendég természetét ez be nem veszi. Am a mi szállodáink portásai is eléggé érdekes egyéniségek, sima diplo-

mata modorral, 4—5-féle idegen nyelv ismeretével is teljesen pótolják a »maitre d'hotel».

A harmadik felöltő jelenség pedig az, hogy ismételt kísérletek daczára a »table d'hote» intézménye mindeddig nem tudott nálunk meghonosodni. Nem magyar embernek való a feszes étkezés, a közös táll, a honnan ki kell szedni az ételt. Hogy még ne is veszekedhesse ki magát kedvére a pinczerrel? De már abból nem kérünk.

Mert ez nálunk mai napság — sajnos — az elfoglalt álláspont. De reméljük, a szállodák fejlődésével, a szállodai ipar emelkedésével ez is meg fog változni.

### Kirándulások és kiránduló helyek.

Mikor a fővárosi körutak csenevész fáin az első rügy megjelenik s a vendéglők és kávéházak elé kirakják a mindig zöld leandereket, thujákat és egyéb, az u. n. kertel alkotó dísznövényeket; mikor az előkelő világ szép asszonyai világos ruhában kezdenek mutatkozni a dunaparti korzon és egyéb sétáló helyeken; midőn a villanyos kocskiről leszedik az ablakokat és helyettük felrakják a vászon napellenzőket: a fővárosi ember nyomban észreveszi, hogy itt van az édes tavasz; felenged a téli hidegből, ledobja a vastag ruhákat, színes nyakendőket, puha ingeket, világos cipőket vesz fel.

Eleinte végigszel a körutak mentén, lemegy a korzóra és valamelyik dunaparti kávéház asztala mellől jótéles elgülséggel legelteti szeméit a zöldűni kezdő budai hegyeken. Majd pedig kimegy a népligetbe, városligetbe és mozogni kezd napról-napra éjénkebben.

Első kirándulása a Margitszigetre, ebbe a kies fekvésű dunai paradicsomba vezet, a hol a dus lombu fák szét árnyékban teljesen átengedhetjük magunkat szabad gondolatainknak. Innen bálulhatjuk a lefelé sielő kék Duna abrandosan folydogáló habjait. Itt maradna az ember napokon keresztül, ha a visszainduló utolsó hajó rikedt hivogatasa az éjjeli csöndben nem figyelmeztetné, hogy egyéb kötelezőségek is várnak az emberre.

A legkedveltebb kiránduló helyeit képezik a pestieknek a budai zöldbéli korezmák és kis vendéglők, melyek mindegyike dicsérekhetik valamiféle specialitással. Amellett megvan az a jó hírük, hogy a bor mindig kütünő és olesó, bár az ételek tekintetében a városiak allnak első helyen. Hogy csak néhányat említsünk, nevezetesebbek a következő rendkívüli poetikus nevekűl címzett helyek: »Noé bárkaja», »A márvány menyasszony», »Politikus krajzler», »Zöld huszar» és a mit legelőször kellett volna említenünk, »a trombitás». A politikus krajzlerrel nagyszerű líbapencsenyét kaphat az ember öntött salátával, a trombitásnál pedig a bőrs sertéskaraj egyike a legfinomabb nyencségeknél, míg a márvány menyasszonynál a szekegyulyás mellett elfirlelhet az ember a fővárosi nyári szinkör esinos primadonnái és egyéb női személyzetével. Persze, hogy igen nagy közkedveltségnek örvendenek ezek a korezmák, főleg azon előnyös helyzetüknél fogva, hogy mindegyik melle hatalmas kert esatlakozik, melyek lombos fáikkal valóban kellemesen enyhítik a nyári melegben megizzadt tarkoponyák égető hűvét.

Nem férne be e szűk hasabok keretbe elsőrolni mindazon kiránduló helyeket, melyek gyűrtük vagyis jobban mondva, a gyűrt ekköveiket veszik körül a fővárost és nagyon terjedelmes találna lenni a leírás, ha felsorolni akarnók e kiránduló helyek kellemességeit és előnyeit. Elég az hozzá, hogy bármilyen irányban meletünk villanyos vasutón és vicinálisokon is és mindenütt fogunk találni kellemes helyeket, a hol elbújhatunk a zöld fák árnyékába.

A vicinálisok állandó czélpontot képeznek a gnyulódásra. Hogy a gépjűk kavémasma, el-el akadnak, lassan jarnak, mindig kesnek, de sohase sietnek, bizony ebből nagyon sok igaz. De az is igaz am, hogy rettenetes tömeget szállítanak ki vasárnaponként és mas ünneppapokon a fővárost környező falvakba. A kiknek nem telik drága fürdőhelyekre elmenni és a kiknek nem áll tehetségükben, hogy kies fürdőhelyeken és fenyvesek között nyaraljanak, mindazok olesó pénzen megszereshetik maguknak azt az élvezetet, hogy nyaron a vicinálisokon valóságos népvándorlást rendeznek kifelé a zöldbé. Nagy kosarakban visznek magukkal enniavatót, megállapodnak valamelyik közeli faluban és a nagy fiktől alkotott ligetek és erdők valamelyik kies pontján elhelyezkednek, a gyerekek futkaroznak a mezőkön, vadvirágokat gyűjtötenek, míg az öregebbek a zöld gyepen kártyazgatnak, borozgatnak, alsznak csevegek! A sok vékonydangú színtelen fővárosi gyerekek új vert szívnak megukba és késő este, a kütünően töltött délután emiekével térnek vissza mezei virágokkal felbokrétázott kalapokban a fővárosi fullasztó, meleg levegőjébe, a honnan megint nem mozdulnak ki egy helig.

A budapesti lakosság a kirándulások tekintetében két részre oszlanak, a mint hogy nem is érthetnek egyet semmi tekintetben. Így e tekintetben is az egyik rész, ha kirándulni akar, minden teletória nélkül összeszedi a czökmökjait, gyerekeit és a fentebb elbeszélte módon vagy akár gyalog is szépen kirándul a zöldbé, az Isten szabad

egy alá és megy arra, a hová neki tetszik, minden korlátozás, irány és határozott elzárás nélkül; a másik rész azonban ezzel meg nem elégszik; a másik rész tudományosan alapon álló turista, atletikai és mit tudom én, még mifele élvezési egyletekbe, társulatokba sorakozik és minden kirándulását az jellemzi, hogy a rettenetes hosszúsága és szegyes végű turista botok, valamint a nehéz szepekkel kiverelt talpu turista cipők elmaradhatatlanok és a térdeiket, mintha kis gyerekek volna, teljesen meztelenül hagyják. Vannak alapszabályaik, negyfelé elnökök, u. m. elnök, díszelnök, tisztelheteli és alelnökök. Együttes kirándulásokat vezetnek oda, a hová egyiküknek sínes kedve kirándulni, és mennek olyan felszerelésekkel, mintha a Mont-blanc havas-jeges glecsereit vagy a Csimborasso felettelmes csúcsait óhatatlan megmaszni. Bár ezek a dolgok rettenetes kintőlással járnak, egyszerűen elnevezik azokat a kirándulókat, a kik odamennők, a hová tetszik és műveletlen barbároknak titulálják őket. Vízont azonban ezek a műveletlen barbárok jóleső gyönyörűséggel nézik le a halálra fáradt poros országuton gyalogló turistákat a kedélyesen döcögő viczinális ablakablakból.

Szó sínes róla, hogy kiránduló helyünk, de különösen azok szépe és kellemese, kényelmese és hozzáférhetőse tekintetében még Paris is messze marad Budapest mögött. És aztán mar jóformán mindenütt van vendéglő vagy kaveház, így tehát a közönségnek zöldheli kényelme sem szenved csorbát.

Addig tehát, míg forrón süt a nyári nap, zúgjanak, zengjenek az erdők, ligetek a vidám embeerek zajától, dalától, mert ugyis mikor lehull az első esőcsepp falevel, csöndés és nema lesz minden, aludni fog az erdő — a jövő évig!

## A szénsvav szerepe a borkezelésben.

A szénsvav tartalmu frissítő szerek nagy fogyasztása a folyékony szénsvav egyre emelkedő szükségét kívánja. A sörhöz, a melynek eredetileg is meg van szénsvav tartalma, — tulajdonképen ez adja neki a frissességét — a csapolásnál mesterséges uton tesznek szénsvavat.

A pezsgő-borok varázsa a szonog gáztartalomban rejlik és a különféle ásványvizek is épen azért kevertetnek a borral, mert a szénsvavtartalom folytán, egészséges és felhívató hatásuk van. A bor értésében szakferfiak már régóta tapasztalták, hogy régi kövér borokat kevésbé keresnek, mint új, édeses, frissítő terményt. Minthogy az izirányra a hozzátétel minősége irányadó, időszerűnek tünik fel ezzel a tárgygyal foglalkozni. Az új bor a teljes erjedés után legtöbb szénsvavval bír; annak folytonos elvonása utján teszik a bort éretté és amint ezen az uton mindinkább kevesbedik a szénsvavtartalom, ugy lesz a bor érettebb és kövérebb.

Ha most megakarjuk tartani a bornak természetes szénsvavtartalmát, szükséges ehhez, hogy az elvonás olyképen történjék, hogy a hordóba a bor ne bizonyos magasságról (a hordályuktól a fenékgig) eresztessék, hanem egy hosszú esővön keresztül bocsáttassák a hordó aljára és így telik meg a hordó. Ezen nyugodt töltés utján megmarad a teljes szénsvavmennyiség a borban. De a teljesen leszűrt bornak is megadhatjuk mesterséges hozzátétel utján a gyöngyöző jellegét és mellékzít. Az eljárás könnyű és nem drága, mert a szénsvavat igen olcsón elő lehet állítani és csak a hozzá szükséges gépek beszerzési ára jöhet tekintetbe. Szénsvav acélszevekből folyékony állapotban is állítanak elő, melyet aztán kellőképen lehűtve gőzzé lehet változtatni, a mint az ezéjainkhoz szükséges. Az így kifejlődő szénsvavat a borba vezetjük, a mely elnyeli; de ennél az eljárásnál nagyon kell vigyázni, mert a kifejlődő erős hídég nem egyszer megzavarja a bor színt, ámbár az később eltünik. Feltétlenül szükséges azt is megvizsgálni, hogy milyen a bor levegő-tartalma; ha nincs benne, akkor a szénsvav hozzátétele veszélyes.

A bor levegőtartalmát pedig ugy vizsgálhatjuk meg, ha egy félig töltött üveget alaposan rázunk, aztán meleg helyre állítjuk; ha a bor tiszta marad, van benne levegő, ha zavaros lesz, akkor egy mérsékeltlen kénezett hordóba lefejtjük és először is szénsvavat teszünk hozzá. A pezsgőző, üditő izen kívül, a fentebbi hátrányt is elveszi a szénsvav a kiforralt izü boroktól és félig telt hordókat megóv a romlástól. Nagy pénzekben, a hol nem mindig lehetséges a hordók megtöltése, nagy szerepet játszik a szénsvav, mert a fekvő hordókban is a nagy bormennyiségeknek teljes üdeséget biztosít, csak hogy vigyázni kell, a szénsvav nagy feszítő erőt kiterésbe ne hozzuk a hordók hengergetése által. Milyen borok és milyen mértékben kezelendők a szénsvavval, az a pinzetulajdonos mindenkori belátásától függ, mert ismeri vevő közönsége izlését. A szénsvav azonban mindenkor ajánlatos, mert övé a jövő!

## Utazásom története.

— Eredeti tereza. —

Ira: ifj. Hombár Mihály.

Olyan meleg van, aminőre még azok a bizonyos legöregebb emberek nem emlékeznek, miért is teljesen indokolt az eljárássom, hogy immár a harmadik jegekavét kebelezem be, Este hat óra van, ami polgári középszámítás szerint teljesen elegendő arra, hogy a hőseg kissé lecsillapuljon. Erre azonban nem hajlandó az így semmi különös sínes abban, hogy az aszfalt annyira olvadozik,

mint az én most már kihűlt szívem ezélett jó néhány esztendővel, mikor szerelmes voltam egy végtelenül szép, kreol arcu vidéki leánykába, aki azonban épugy nem törődött az én érzelmeimmel, mint e kaveház terraszán az aszfalt, azzal a silány árnyékkal, melyet a »kert« haszonberélt lombjei borítanak reája. Férjhez ment, már mint a leány, és tovább tüzel, már mint az aszfalt. — ilyen az élet

Mint fentebb mondtam szerencsém volt, rettetemes meleg van és így a nyajas olvasó bizonyára örömmel fogad egy meglőrlent hatborzongató his tóriát, amely jobban le fogja őt hűteni, mint akár huszonöt szelet szézitrom, pohárban és szalma-szállal.

Ha Poe Edgar élne, őt kermém fel e történetke megírására, mert az ő rémes és időgrázó dolgok megírásában mesteri tolla jobban használná ki az alábbi utikaland minden egyes mozzanatát, no és ha ő írta meg, nekem nem kellene most 30 fokos melegben tarezni imom, hanem valahol a Svábhegyen élvezhetném részben a természet szépségét, részben a füssen csapatolt habzó sört. De így bele kell nyugodnom a sorsba és nemán kell túrnóm a minden bohème rémének, a szedőgyerekek a terrasz rémszozatán keresztül rémim szegzett varázkozó és rácsorányó tekintetét.

Pünkösdi utáni kedden ebéd után, rekkenő hőseggben, szinte líhegve gördült be a füsséi gyorsvonat a zágrábi perrona. Horvátország és szép metropolisa híres arról, hogy gyönyörű asszonyai vannak, kik közül nagyon sokan járnak ki sélaképen a szép pályaudvarra. A zágrábi szép asszonyok lihetoleg nagyon hidegvérűek, mert a legborzasztóbb hőseg sem riasztja őket attól vissza, hogy kíváncsian ne szemléljék délutánoként a gyors- és személyvonatok utasait, kik viszon nagyon örülnek annak, hogy farsadagos utukon a zágrábi perron szinte üditő vázsként szerepel. Ha tekintetbe vesszük, hogy a változatosság gyönyörköltet (mert hát a horvát férfiak nem valami nagyon delezegék) akkor a zágrábi menyecskék állás- illetoleg nezőpontja helyeselheto. Viszon nem szabad felednünk, hogy a szépség jó hatással van a férfiszemekre, így hát abban sínes semmi különös, ha egyik-másik gyorsvonati átutazó véletlenül lekési az induló vonatot.

E kis kitérés után, miért szíves elnézést kérek, folytatam a históriát.

A keddi gyorsvonat tehát faradtan robotott be és olvat fuji, hogy az ideges horvát menyecskék ijedten dugtak be rózsás fülecskéiket. A pünkösd kirándulókkal telt gyorsvonat ajtain némely körök elfogyasztása szemponjtából óriási közönség ömlött ki, ami egy kissé aggasztott, mert arra gondoltam, hogy mire Budapestre érkezem, mint beszólt hering fejezem be földi pályafutásomat. Ez az aggodalom nem is volt alaptalan.

Bucsnl véve oltani rokonaimtól, egy derék vasuti mérnöktől és a zágrábi szép asszonyok karában méltó helyet foglaló nejtől, Rózsikától, beszálltam az egyik vagonba. Rettenetes tulzsfultság fogadott. Ehhez képest még a budapesti villamosok zsufaltsága is csak bíktri. Pokrócz Adám azonban nem azért vasutyi kalauz, hogy segíteni ne tudjon, különösen ha két vadonatyi korona úti a markát. Be is segített egy fülkébe, melyben épen én voltam a tizenharmadik, noha csak nyolcz személyre van ily füлке számitva. Voltam én már különb páciban is — gondoltam — és nyugodtan, de előkelően furakodtam be egy tekintélyes külsejű budapesti marhakereskedő és egy súlyos urhölgy közé.

Mellettünk és velünk szemben, válogatott társaság foglalt helyet. Hagenbeck vagy Barnum milliókat szerezhetne ily ensemble-al.

Közvetlenül a marhakereskedő mellett egy idült kisasszony ült, kinek bármely napilap dícséretére válható évfolyamat eláruló bajtalan abrázatról az izzadság és a rizspor vegyesen sürt cseppekben hullott alá. Öleiben egy kopott mopszi foglalt helyet. Meg is kérdeztem tőle, hogy hová utaznak, ő azonban válasz mellőzésével haragosan hámut a szemben ülő horvát lódoctor arcába, aki e tekintet elől a legujabb marhárszati szakmunka tanulmányozásába merült, közben olyan hallatlan füstöt eresztvén rettenetes rövid szivarából, hogy a szomszédja, egy vékonydongájú dalmát vigéce, kottából köhögte le a csillagokat az égről. Ez nem nagyon tetszethet egy másik utasnak, — akiről első pillantásra azt hittem, hogy tengerész, de később kislüt, hogy propeller-kapitány Budapestben, — mert néhányszor »véletlenül« ugy oldalba érdekelte a vigécezt, hogy az egy oktávval feljebb köhögött. A rémes hangtól halálra ijedt két egyeszes tündős ikertestvér, édesanyjuk özvegy Napezer Mordehájnő szl. Ohrwurm Nettli szerető ölen, kinek férje — saját bevallása szerint — már három éve árul Ábrahám kebeleiben kanavásvit en gros és en detail, mely idő kissé hosszamk tünit fel nekem, tekintve az ikrek botrányos kiskorúságát. Az ikrek azonban élve létjogukkal, olyan sirást kezdtek a vigéce rémes köhögésére, hogy ha az életnapri harsona ilyen hanggal fog rendelkezni, arra még néhai Zvórach Efraim gyönki kántor is feltámad, noha végre-

## A Kóbányai Kiváltsórfőző

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

## — GOLIÁT — MALÁTASÖRE

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

Legkellemesebb üditő-ital.

Ára vidékre, kóbányai vasuti állomáshoz szállítva: nagy palack 19 kr., kis palack 13 kr., fogyasztási adóval együtt. Vidékre legkisebb szállítmány 50 palack.

Betét, nagy ládaért: 1 fnt 60 kr., kis ládaért: 1 fnt 20 kr., palackért 6 kr., mely azoknak bérmentes visszaadásukor visszaszolgáltatik.

Megrendelhető: a gyári irodában Kóbányán, 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.

## DOMINO-SEG PEZSGŐ



Belatini Braun A.  
VELENCE (Fehér-m)

Alapítottatott 1801.

Legfinomabb minőségű valódi

Ménes-Gyóroki

vörös és fehér

Muszka-Magyarádi

asztali- és csemege-borokat

ajánl legnagyobb választékban

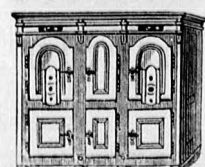
## Domány József Aradon

cs. és kir., Ő Felsége a szász és szerb király és Ő fensége Károly bajor herczegnek

udvari szállítója, szőlőbirtokos és bornagykereskedő.



## GINDERT ISTVÁN



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

Budapest, VI., Klapka-u. 5.

Raktár:

VI., Teréz-kört 8.

deletében kijelentette, hogy semmiféle angyal fel ne merje trombitálni, mert úgy meguntá az életet, hogy többet nem kér belőle.

A gyerekek pokoli zsvájára edesanyjuk olyan hamis hangon kezdett egy nőt századbeli alfató dalt énekelni, hogy az összes utasokon azonnal a kolerin tünetei mutatkoztak. Szerencse, hogy ott volt az állatorvos, különben Budapesten veszté-zár alá helyezték volna bennünket.

A zenei tekintetben sokat ígérő írekek hatalmas szopránját nyomban szép tenor kísérte a fentiszített idült agglány mopszlija személyében, aki, vagyis amely, olyan meghiátóan vonított, hogy az állatgyógyász elérzékenyült és bariton hangon zokogni kezdett.

Ezalatt az írekek rendőletlenül tovább sirtak, mire fogadalmat tettem, hogy soha ez életben meg nem nőstülök.

A többi utasok eleinte némán túrták a hangversenyt, majd eszmei kapcsolatba hozták az íreket a mopszlival, a lódoiktort a mamával, valamennyit azonban bizonyos öregapákai és szentekél.

En azonban alig hallottam már valamit ebből, mert a meleg, fűlledt levegő, különösen pedig a mellettem ülő marháurus és súlyos urnó oly nyomasztólag hatottak reám, hogy félig ájultan, félig alva áldottam magamban a Máv. összes közegéit, a direktortól lefelé egészen a kalauzig.

A hangzavar tehát alig hatott reám, mert önkívületben voltam, de arra határozottan emlékszem, hogy a mellettem ülő marhakereskedő egyszerre csak tajtékzni kezdett, majd felemelkedett és halomra döntve utast, koffert, mopszlit, kisasszonyt, lódoiktort, vígécet, íreket, mamát, engem, — szóval az egész társaságot, kifurakodott a folyosóra és ott a Lohengern egyik áriáját kezdte fűtүүлni. Mire nagy nehezen felállapodtunk és újra elfoglaltuk helyeinket, nagy baj történt. Kiszült, hogy a mopszli oly szerencsétlenül került esés közben egyik szomszédom, a súlyos urhölgy sulypontja alá, hogy nyomban elköltözött ez arnyékvilágból. Az idült agghölgy meglátva kedvence hült teleteit, verifagyasztó sikoltással ajúlt a lódoiktort karjai közé, miközben a dalmát vígécnek két metszőfogát ütötte ki. A vígecz abban a hiszenben, hogy a fogait én távolítottam el, nekem rohant és fojlogatni kezdett. A büntető-törvény önvédelmi §§-aira támaszkodva, nyugodtan vettem elő hüseség bulldozgomat és rövid megfontolás után két jól irányzott lövéssel harcsképtelenné tettem a commis voyageurt. Ez jel volt az általános verekedésre, amely nyomban ki is tört. Első sorban is magához tért az aggszűz és úgy vagta képen a lódoiktort, hogy az elfeledkezve az udvariasság legelemibb szabályairól, örvöngve vagta a kimúlt mopszlit tulajdonosnőjéhez, mire a folyosón levő marhakereskedő védeni akarván az inzultált hölgyet, betört és a lódoiktort két kézre fogva kidobta az ablakon, épen a vrboveczi perronra, amely előtt akkor rohogott el vonatunk. Míg a lódoiktort löhalálban loholt a vonat után, a propeller-kapitány — ki eddig némán hallgatott — a marhakereskedőt boxolni kezdte. Utóbbi nem hagyta magát, hanem egyszerűen ráült a kapitányra, ki nyomban kilehelte lelkét. Ő volt a második halottunk. (Vége kőv.)

### Iparpártoló sörkereskedők.

A hazai sörkereskedők nemrégiben tartott értekezletéből származik az alábbi körlevél, melyet az értekezlet minden sörkereskedőnek megküldött. Mint e körlevélből is látható, az újabb időkben oly gyakran hangoztatott magyar iparpártolás eszméje a legszélesebb körökben terjed és így remélhető, hogy immár nincs messze az az időpont, mikor a magyar ember minden szükségletét itthon szerzi be és olyasmért nem megy a szomszédba, amit itthon ugyanolyan mi-

nőségben, sőt olcsóbban kaphat. A sörkereskedők példája nagyon is követésre méltó, reméljük is, hogy szakkörünk szinten nem fognak visszavonulni a magyar ipar pártolásától, mert iparunk fejlesztése és erősítése minden magyar hazafias kötelessége. A sörkereskedők értekezletének körlevele így hangzik:

#### Tisztelt Kartárs ur!

A hazai sörkereskedők ez évi márczius hó 18-án ismét egybegyűltek Budapesten, hogy a sörkereskedelemlre nehezédő bajok és viszonyok felett, különösen pedig a sörös-palacek kötelező hitelesítése ellenében folyamatba tett lépések ügyében újabban is tárgyaljon.

Ez utóbbi ügyben ugyanis még a múlt év nyarán kérvényt nyújtottunk be a kereskedelemügyi m. kir. miniszter urhoz, melyre határozatot még nem nyertünk. Nyomatékosabba teendő feltevéseinket, kijelentettük, hogy mi hazafias lelkesedéssel vagyunk készek a hazai sörös-palacekgyar által fedezni szükségletünket, csak az üzletünket lehetetlenítő kötelező hitelesítés ne hozassék be.

Ez ügyben az előbb említett értekezlet, melyen az összes hazai sörfőzde és az egy, magyarhonai üvegygar r-t, is képviselve volt és utóbbi igazgatója támogatásunkat maga részéről is kijelentette, azon határozatot hozta, hogy:

„Az értekezlet egyhangu lelkesedéssel kijelenti, miszerint a hazai ipar pártolását hazafias kötelezett-ségének tartja és e végből sörös-palacek szükségletét a hazai gyárnál fedezi és körlevél útján felhívja országunk sörkereskedőit a csatlakozásra, végül kimondja, hogy ezen elhatározásáról a kereskedelemügyi m. kir. miniszter urnak jelentést tesz.”

Meg vagyunk győződve hogy ezen határozat megfelelő hazafias kereskedő osztályunk érzelmeinek és törekvéseinek. Midőn tehát a fenti határozatot beeset tudomására hozni szerencsénk van, felkérjük, hogy hazai iparunk és saját ügyünk érdekében ahhoz csatlakozni, e határozatot palacek-szükségletének beszerzésénél szem előtt tartani szíveskedjék.

Hazafias üdvözléssel:

Bognár Sándor (N.-Várad) Sugár Ignác (Miskolc)  
ért. elnök. ért. jegyző.

### A konyha titkaiból.

A legutóbbi időben valamennyi intézmény közül egyik sem ment akkora változón keresztül, mint a vendéglősipar, nevezetesen pedig: a konyha. Koresmák, sörházak, csapszékék mindig voltak, a hol a jó ital mellett kifűnő ételek is voltak kaphatók. A régi vendéglői forgalom sulypontja azonban inkább az ital kimerésében, mint az étel eladásban feködt. Régebben nem létezett, hogy valaki szó nélkül beült a koresmába és bár távolról jött fáradt vándor is lett- legyen az illető, ételt nem kapott, csak ha előre megrendelte. A középkori nagy városok, a hol a művészet és minden öszpontosult, e tekintetben ott állottak, mint a világtól távoleső faluk. A családi asztal állott még akkoriban kiváló becsben. Néhol volt ugyan egy-két nőltén ifjú, a ki vendéglőkben étkezett, de az akkor csak szórványos kivétel volt.

E század elején all be először a változás. A koresma szállodává fejlődik, a sörház vendéglővé, olyan vendéglővé, a hol a vendég nemcsak szomjas torkára talál enyhülést, hanem korgó gyomrából is elűzheti az éhséget, a mellet, hogy az időszi inyenésegek minden áldásában könnyen részesülhet.

Ekkép származtak a különféle óriás konyhák, a

melyeknek nemesek egy-két tuczt ember étvágyát kielégíteni a czejja. hanem első feladatuk abban áll, hogy százsák és ezeket részesiten különféle izletes falatokban.

A modern éttermek fő fontossága abban rejlik, hogy a konyha jó és olcsó legyen, mert annak hire eljut messze földre és a hol van vendéglő vagy szálloda, kell, hogy a gazda gondoskodjék annak kényelmes, praktikus és időszerű voltáról. Építész, ipar és a technika egyesültek arra, hogy mindig magasabb fokra emeljék a konyhai part és a vendéglő konyhája most egy külön birodalom, és egy pillantás e birodalomba a modern kultúr-történet egyik legérdekesebb epizódját kezezi.

Ha valaki megnezi a vendéglői konyhát az az első kérdése, hogy miképpen főznek itt? Érdekesen felel erre egy hírneves urinó, egy női szaklap hasábjain:

A konyhaberendezésben az első szó az építőmestert illeti. Az egyes részek elhelyezése, a tér elrendezése és felhasználása, az éttermekkel való összeköttetés nagy sulytal bírnak a későbbi üzletmenetre. Nemcsak az ételek jó előállításá, az alkalmazottak száma, hanem az anyag és a munkaidő felhasználása is attól függ.

A modern építészlet a konyha birodalmát legtöbnyire a pinczébe helyezi. Néhol ugyan találjuk a földszinten is. Mindkettő mellett sok érvel hoznak fel, így az egyiknél az udvarral való könnyebb összeköttetést, míg a másiknál a szabadabb ventilációt és világosságot, oly két tulajdonságok tehát, mely az alkalmazottak szempontjából nagy fontossággal bír; mindenek előtt azonban minden konyhaberendezésnél az első fődolog, hogy a helyiség, gőz és lármaentes legyen, és az étel kiadás gyorsan eszközöltessék. Ne keljen a pinczének a lépcsőkön le és föl szaladgálnia, ezt pótolni lehet elektromos felhúzó gépekkel.

A közönséges háziasszonyok is szüksége van a konyhához, pincze és éléskamra helyiségre, természetesen, hogy a nagy konyhákhoz fokozottabb mértékben van szüksége egyéb helyiségekre is. A tulajdonképpeni főzőkonyha mellett, a hol a nagy tűzhely és pecsenyeforgató áll, ott van a kavókonyha, főzelék tisztítási hely, elrendezési szoba, hűtő és melegítő kamrák, nagyobb üzletnél czukrazda is. Minden egyes üzlet kiterjedése szerint hasznal fel több vagy kevesebb mellék helyiséget. A helyet, hol a főzelék tisztítatik, még a kisebb vendéglőkben is elkülönítik. Különös figyelmet fordít azonban az építész az egyes osztályok kiállítására. Hála az egészségügy és tisztaság törvényei által gyakorolt mély befolyásnak, első sorban a legszemnyebb tisztaság elve lép előtérbe. A hol azelőtt piszkos falak meredeztek, most az olajjal bevont festés minden piszkok ellenáll.

Óriási haladt a technika az egyes dolgok megörzésében is. A hideg pincze már rég nem felel meg a modern igényeknek, abban az értelemben, a mint elődeink használták, bár a jeg még mindig az a nélkülözhetetlen eszköz, mi előbb volt, a jég-szekrény sem nélkülözhető. Azelőtt ha a pinczében nem volt szabad levegőjárás, a jégről leesepego nedvesség magában a konzerválandó anyagban bomlási processust idézett elő. Ma tehát nyitott jégártok vannak, a melyeket üvegtábla választ el a többi tétől. New-York legnagyobb hotelében, a tulajdonképpeni hűtőhely a jeggel teli tér alatt fekszik, a hol nem kevesebb, mint 3000 mm. jég van. Minden hús, mielőtt a konyhába vinnék, bizonyos ideig a hűtőház száraz jeges levegőjébe kerül, a mi annak gyöngéd, izletes ízt ad.

A gőcpontja azonban az egész konyhaberendezésnek nemcsak szőzerint, hanem képletes értelemben is — a tűzhely.

Nagyobb szállodai üzletekben épügy, mint az éttermekben, a hol nagyobb számú vendéggel kell számolni, alig volna elég egy tűzhely. Még a főzésnél használt gépek nagy száma mellett is egy tűzhelytől nem lehet mindent kívánni. Legked-

**Legolcsóbb bevásárlási forrás!**

**T. pinózer urak előnyben részesülnek**

**Sál Ignác és Társa férfi szabóknál**

VI. kerület, váczki-körut 21. szám, Ó-utca sarok **Ipar-udvar.**

<b>Mérték szerint</b>	Frakk-öltöny . . . . .	<b>25 frttól</b>
	Smocking- vagy Sacco-öltöny . . . . .	<b>20 frt</b>
	Felöltő . . . . .	<b>20 frt</b>
	Nadrág mérték szerint . . . . .	<b>6 frttól és feljebb</b>

saját műhelyünkben készül.

vellebb főzési és sütési célokra az ugynevezett francia tűzhelyek, melyek belül könnyen megtölthetők és kívül vassal vannak fedve. Tüzelőanyag közönségesen közönséges, a melynek leve az öntöttvas fedő lemezeken különféle fokokra mérsékelhető. »Meleg fürdő« áll készen a mártások felhígítására kisebb casserolle-okban, sütkemenczék és más melegítő rezeszek lenn és fenn, egymás mellett eloszva állanak. Külön részekre van osztva a tészták, sütemények, torták, marczipán és más effélék elkészítésére szolgáló tűzhely; nem hiányzik a rostélygató a halaknak, koteleket és beefsteaknak, főleg a kis vadaknak és szárnyasoknak, a melyeket a faszéntűz mellett készítenek el.

A légszuszítók készülékek a nagy konyhákban mindezeideig aránylag kevés alkalmazást nyertek. Már gyakrabban Amerikában és Angliában, hol meg kell uralmat osztania a gőztűzhelyekkel. A mi földrésznünkön a szénfűtés folytán mindkét készüléket általában egymás mellett alkalmazzák, úgy, hogy minden egyes étel természete számításba jön.

Külön elhelyezést igényel a kávé-tűzhely, a mely finomabb konyhákban szigorúan el van különítve a főző tűzhelytől. A fedőlemezek könnyűsége van, mely azonban nagy edényeket is befogadhat. E mellett ott van a »bainmarie« vagyis a meleg italok melegen tartására szolgáló úr. Meleg csövek hevítik a kánnakat és csészéket. A londoni Buckingham palotában minden szakácsnak külön kis tűzhelye van, és emögött nyomban a »batterie« vagyis a rézdarabok nagy serege, melyhez sok más sorakozik. A réz maradt még most is az egyedüli használható edény a nagy vendéglők konyháira számára. Minden más anyag, mint pl. vas, emaille, nikkal az erős tűzzel szemben való viszonyában mindannyiszor alkalmatlannak mutatkozott, valahányszor berendezését megkísérelték; úgy, hogy ismét a réz kellett hasznalhatóvá venni.

Azért a modern technika számos gépben kitűnő segédesszöket teremtett a konyha számára. Így pl. csak kiragadunk egynehányat a sok közül: A nagy kávédarabok, a melyek öt perc alatt két font kávébabe! porra változtatnak, azután a rotációs vágógépek, melyeket egy könnyed kézmozgással igazgathat és két-háromféle sültet metszhetnek egyszerre szét darabokra. Hasonló készülékek könnyítik meg a sajtok, kolbászok szétvagdálását. Nagy gőzrekeszekben több száz kilogramm káposzta kerül elkészítésre. A legfinomabb hajsztál élességű acél-áruk szolgálhatnak az ezerféle sülték eltranchírozására és arangeálására. Gépek végzik a hus tisztítását, a főzeleket elosztást; megtisztítják a késeket stb.

Azonban minden biradalomban szükséges egy okos előrelátó államfő. Tehát a konyhában is szükséges a szilárd vezetés. Már most kérdés, hogyan történik ez? Hogyan van az, hogy minden kárkaesésre történik?

A legfelsőbb vezetés természetesen a tulajdonos vagy annak felesége kezében összpontosul, a ki meghatározza a rendes napirendjét a menünek, ő szabályozza a bevásárlást és az anyagok felhasználását. Első tanácsadó és felelős miniszter azonban a szakács, vagy helyesebben a konyhafő, a ki viszont a konyha serege fölött bir korlátlan rendelkezéssel.

Ó tesz mindent, nélküle semmi sincsen! A nagyobb üzletekben rendszerint a konyhafő belátására és rendelkezésére bízunk mindent és az ellenőrzés helyett a bizalom álláspontjára helyezkednek; a tulajdonosnál legfeljebb az élelmi szerek fölött gyakorol felügyeletet és a mit kiad, bevezeti a feljegyzési könyvbe.

Más helyeken ismét az éléskamra állapotát veszik fel hétről-hétre, bizonyos esetekben este vagy reggel. A mint a tapasztalás tanúsítja szakácsművészet legkitűnőbb képviselői kívánják az ellenőrzés szigorú keresztül vitelét, mert ezen az uton a takarékoság és a beosztási képesség rendkívül gyarapszik; csak azok rettegnek tőle, a kik nem sokat értenek a gazdálkodáshoz.

Némi fejtorést okoz a menü összeállítása, főleg olyan helyeken, a hol nagy a nemzetközi idegen forgalom, tehát a hol a legelterjedtbb irányok érvenyesülnek. Az az idő már regen elmúlt, a mikor egyes éttermekben a nemzeti konyha jutott kifejezésre. A folyton növekvő forgalom, de különösen a szakácsok váltakozó foglalkozása, a kik ma Angliában, holnap Párisban, holnapután Olaszországban nyerne alkalmazást, az olasz, francia és angol, német konyha között fennálló éles ellentéteket meglehetősen elsimította. A lakomák elkészítésénél manapság a szakács főnehezégét nem a nemzeti konyha-tudomány, hanem inkább a nemzeti anyag képezi. Természetesen például fogas izlik másból is, nemcsak a Balaton mellett, az angol beefsteak ép oly kedvelt, mint Angliában, még ha német marhából csinálják is. Hála az egyes országok között mindinkább sürűsödő kereskedelmi összeköttetéseknek, a nyersanyagok előteremtése már alig van nehézségekhez kötve. Azonban az egyes etelfajok között még mindig tekintélyes különbség vehető észre a modern table d'hoteok különféle konyhairányoknak hódoló összeállításában.

Ennek elkészítésénél sokkal nehezebb feladat azonban a konyhafőre nézve az étlap összeállítása, ha étlap szerint megy az étkezés és senkisé nem tudja előre, mennyi vendégre lehet számítani.

Budapest, Bécs és Páris nagy vendéglőiben, melyek a kiránduló helyeken vannak, a hol a saison közepén mindig ki vannak téve a hirtelen és váratlan megrohanásnak, részben az angol vendéglői elvekhez csatlakoztak. Mialatt egy-egy filet, vagy roastbeef vagy más ilyenféle hús sül a pecsenyesütőben, meglehetősen mennyiségű cotelette, halakalt, finom, megkoppasztott szárnyast tartanak készen, hogy adott pillanatban a sütőbe dobhassák. A mi a készletből fennmarad, felhasználják a másnapi hideg ételéhez.

A gyors és biztos üzletmenetnek fontos tényezőjét képezi a helyes munkavezetés. A nagyobb hotelekben a segéderők szerződötetése a főszakács feladatát képezi, aki természetesen nagyobb tapasztalattal és áttekintéssel bír ezen a téren, mint a más ügyektől amugy is nagyon igénybe vett gazda. Minden szaknak meg van a maga képviselője. A hal-, cotelette-, sült- és kávé-szakácsok csak is azt teszik, a mi szorosan az ő rayon-jukba tartozik.

A szükséges előmunkálatokhoz ismét más erők állnak rendelkezésre: A házi mészáros úgy szállítja a húst, hogy csak a sütőbe kell tenni, a főzelek és zöldség tisztítását külön e célra alkalmazott leányok végzik, kolbászok és egyebek felvágását, a kenyeret, az ugorok és citromok elrendezését és más apróbb kezimunkákat külön segédek végeznek. A szakácsnak csupán az a dolga, hogy az ételeket elkészítse és elrendezze. Az ő szolgálata rendszerint reggel 9 órakor kezdődik, nagyon sokszor azonban csak éjfélok ér véget.

Végül még csak egy szót mondjunk a konyhaellenőrzésről, a mely a szemlézőnek sok esetben fejfájást okoz, valóságban azonban sokkal könnyebben kezelhető, mint az látszik. Ennek teljesítésére a pinczér »bon« könyvecskéje szolgál. Miután ő a megrendelést egy a bonra, mint saját könyvecskéjébe bejegyezte, a bont odaadja a konyhaellenőrnek. Megjegyzendő, hogy ez a bon-szelvény hozzátartozó része a könyvecskének, ugyanolyan számmal van ellátva. A konyhaellenőr a megrendelést közli a szakácsal és az elkészített ételt a szelvényvel együtt az arrangeáló helyre küldi, a hol a megrendelő pinczér, minthogy a szelvény-szám egyezik, elviszi a megfelelő helyre.

Nehéz volna még mélyebben a konyha intimebb titkaiba bocsátkozni, de különben is nagyszerűen megírta már azokat a derék Brillat-Savarin.

F-g.

## Kirándulás Kovácsipatakra.

A budapesti vendéglősök **Bokros** Károly ur vezetésével

**folyó évi július hó 3-án**

tartják szokásos nyári kirándulásukat, a Budapest közepében levő, kies fekvésű **Kovácsipatak** nyaralóhelyre.

Részvételi díj: személyenként 4 korona.

**Indulás: folyó évi július hó 3-án, délután 1 óra 55 perczkor** a Nyugati pályaházból.

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

Július 6-án: **Krist** Ferencz, Kötő utca 10.  
Július 13-án: **Kerécz** Ferencz, Rózsa-u. 71.

Lapunk főszerkesztője, **Wagner** József ur ez idő szerint Szklentő-fürdő (Bars-m.) üdül, hová megrongált egészségének helyreállítása végett utazott. Barátai és tisztelői nagyszámban keresték őt fel elutazása előtt szerencsekívánatukkal. Reméljük, hogy nemcsak a friss jó egészségben látjuk őt viszont, amikor is újból régi buzgalmával kezd meg sok fáradságot igénylő szerkesztési teendőit. Távollétében Halász István szerkesztő helyettesíti

A **Kovácsipataki kirándulásra** már is nagy-számu előjegyzés történt. A kirándulás — ha az időjárás kedvez — előreláthatólag fényes sikerrel fog járn. Hogy ez minél inkább biztosítottassék, kívánatos volna, ha minél többen jelentkeznének kartársaink köréből. Kellemes délután emlékével térnek azok vissza, kik e kirándulásban részt vettek. E helyen is figyelmeztetjük a t. kirándulókat, hogy a társaság, **Bokros** Károly ur vezetésével, folyó évi július hó 3-án kedden délután 1 óra 55 perczkor indul a nyugati pályaházból.

A **nemzetközi vendéglős-kongresszus**, mely az idén Párisban lesz, a jövő évben előreláthatólag nálunk fog megtartatni, mire nézve **Gundel** János ur, Ipartársulatunk elnöke bírja a tavalyi internacionális kongresszus tagjainak ígérét.

**Lakoma a szaksajtó tisztelőire.** **Bokros** Károly ur, az Orsz. Nyugdíjintézet elnöke, abból az alkalomból, hogy a Törley-czég kötelékébe lépett, folyó hó 18-án este fényes bankettet adott az István főherczeg nagyszállóba Mikszáth-teremben, melyen a szaksajtó részéről dr. Solti Ödön, Barta Bela, Halász István és F. Kiss Lajos szerkesztők jelentek meg. Az ételsor művészi kiállítású kezzel rajzolt kartonon (a fiatal **Gundel** műve) következő volt:

Bouillon  
Rácz ponty  
Bélszuszíték a la Bokros  
Libasült ugorakalattal  
Cseresznyés rétes  
Dessert  
Sajt  
Mocca.

**Gundel** János pinczeinek büszkesége, az 1880-as vámos-mikolai, hamarosan megoldotta a nyelveket, úgy hogy a felköszöntők írja rohamosan indult meg. Számos üveg remek Talisman mellett késő éjjel ért véget a szűkkörű bankett, melynek során annyi jó és rossz viccz hangzott el, hogy a világ legszomorubb élelplaja, az »Üstökös« három hónapig megélhetne belőle. Az epilógus **Schreiber** Hugó nagy kávéházában folyt le, hol szintén telemes mennyiségű Talisman folyt le — a torkokon.

**François** Lajos budafoki pezsgőgyáros ur a június hó 8-án, pénteken tartott vendéglős-reggeli kijelentette, hogy az ő pezsgőinek minden egyes hozzá visszakérülő dugója után öt fillért adományoz a menházalap javára. A nemeslelkű emberbarát ez újabb tette csak megerősíti bennünk azt a tudatot, hogy **François** Lajos ur nemcsak mint kitűnő nagyiparos válik új hazája díszére, hanem lelken viseli a vendéglősök érdekeit is. amiről már nagyon számos jótette adott eddig is bizony-ságot.

## Szerkesztői üzenetek.

V. N. Igaza van. Bepelerheti a főnökét, a törvény önnök fog igazat adni. — **Sz. J.** Sajnálattunkra nem szoktuk az »H«-t olvasni, mert ugyis hallunk elég rossz viccezt uton-utólen. — **G. N.** Halász István szerkesztőnk. V. ker. Nagykorona-utca 3. sz. l. em. 4. a. lakik, található napjontent délután 1-3-ig. — **Jules** ilyen hülye ezikkel már rég nem olvastunk. Szerencséje, hogy nem nevezte meg magát. — **N. B. Zágráb.** Az átutazásról előzetes értesítést kérünk. Bandériumról gondoskodj. — **F. S. Kassa.** Hogy t. Nagysádban remélik stilyáld, ezt tudjuk. De ilyen remek ezikkel mint a mostani, nőtől már rég nem olvastunk. A jövő számban hozzuk, folytatását kerjük Kézesség és hódolat! — **H. M. Budapest.** A mintarajziskola ügyében keress fel melőbb lakásomon. — Több keziratrol a jövő számban.

# HOFFMANN KÁROLY

BUDAPESTI TEMETÉS-RENDEZO-INTÉZETE

BUDAPESTEN, IV. KERÜLET, VÁCZI-UTCZA 45. SZÁM.

Elvállal olcsó és szép

**temetés-rendezéseket**

nyolcz különböző osztály kőudomásu jutányos díjszabás szerint: 18, 25 40, 60 frttól kezdve egész 400 frton tulmenő árakig; készletben tart

**holtak számára való felszerelvényeket,**

érecz, fa, lakkozott s fényezett koporsókat,

természetes és művirágokból készült

**Koszorúkat.**

**Hullaszállitásokat**

eszközöl a haza és a külföld minden irányában

stb. stb.

TELEFON.

Uebnimmt 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 polirtren Särgen,

**Grabkränzen**

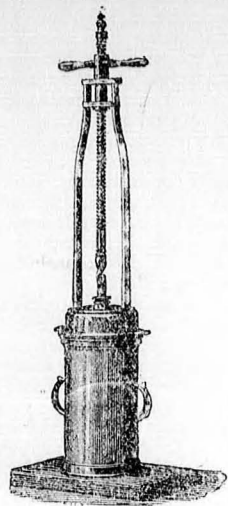
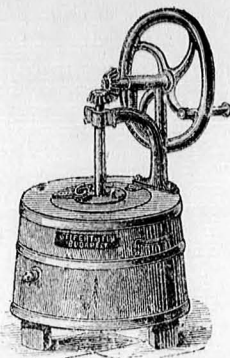
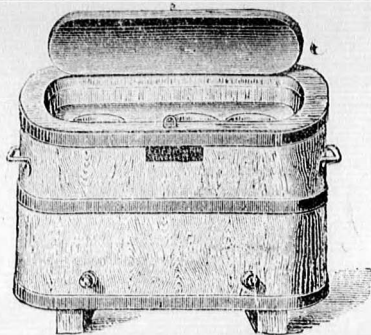
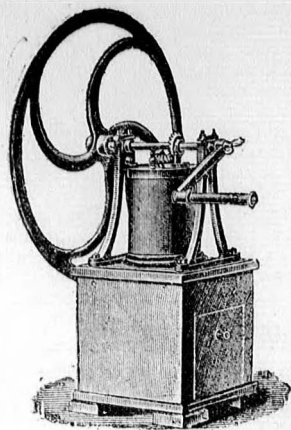
aller Art; auch werden

**Leichen-Transportirungen**

besorgt nach allen Richtungen des In- und Aus-

landes etc. etc.

TELEFON.



# SEIFERT HENRIK és FIAI

csász. és királyi szab. jegszekrenygyár

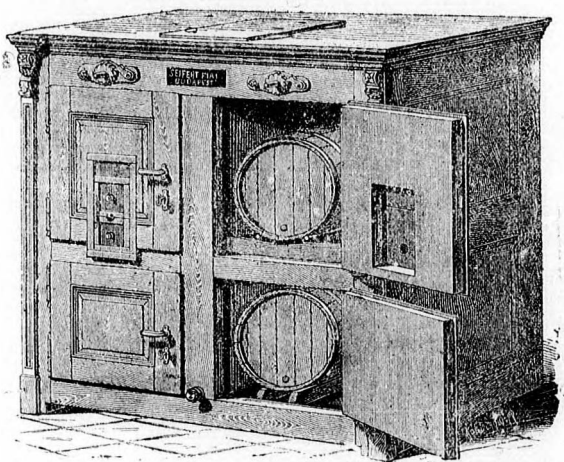
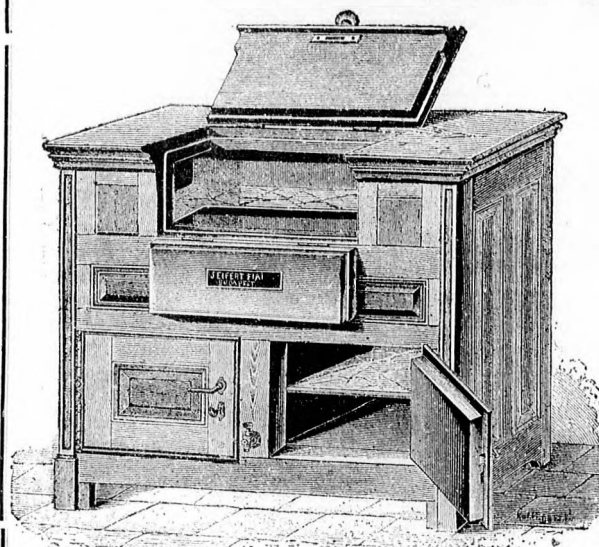
csász. és királyi udvari tekeasztal-gyár,

BUDAPEST

VII.,

Dob-utca

90.szám.



# Thonet Testvérek

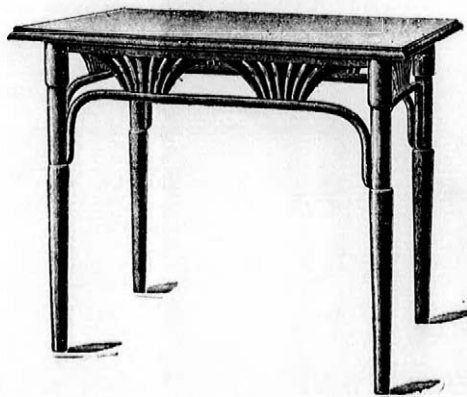
tömören hajlitott fabutor-gyárosok

Budapest, IV., váczi-utca 20.

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



A Metropole-szálló berendezéséből.



A »Royal«-szálló berendezéséből.



Árjegyzékkel 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 érermel kitüntetve.**

Ajánljuk különleges gyártmányainkat, ugymint: két márvánnyal felszerelt fordítható teke-asztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb záróköszülékkel. Gyártunk továbbá: stabil karambol és báb (kégli) 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 készítettnek v. ujakra kicseréltetnek.

Tekeasztalok áthúzása valódi Tuffle-posztóval a legutányosabban teljesítettnek.

**TELEFON.**



## HIVATALOS RÉSZ.

### Értesítés

a budapesti kávésszervezők betegsegélyező-pénztárának tagjaihoz.

Igazgatóságunk a folyó hó 11-én tartott ülésében elfogadta

### Szirtes Alajos dr.

fogorvos urnak azt az ajánlatát, hogy a pénztár tagjai részére foghuzást díjtalanul teljesít, műfogak készítésénél és plombálásnál pedig jelentékeny kedvezményt nyújt.

Erről a tagokat oly hozzáadással értesítjük, hogy a nevezett fogorvos ur lakása VIII. Múzeum-körut 18. szám alatt van. Budapest, 1900. június 13-án.

Kemény, s. k. titkár.

Némái, s. k. 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 ennelfogva a t. tagokat, hogy üzletük esetleges adásánál, az új tulajdonost útbaigazítás végett az Ipartársulat irodájához utasítani sziveskedjenek, — egyszersmind hívják föl figyelmét a »Kávésszervezők Betegsegélyező Pénztárára« is.

Némái Antal s. k. elnök.

### Kérelem.

Az Ipartársulat elnöksége fölkéri a t. tagokat, hogy a kerületi pénzügyi biztosságok ellen irányuló jogos panaszokat vele szövegben vagy írásban közölni sziveskedjenek.

Némái s. k. elnök.

### Értesítés.

Az Ipartársulat t. tagjait értesítjük, hogy az ebeknek a kávéházakba való vitelét tilalmazó nyomtatványok az irodában darabonként 20 filléért kaphatók.

Némái, s. k. elnök.

### Szakképesítéshez kötött ipar.

Most a nyári idény alatt, mikor általában minden téren grasszái az üzletpangás, mikor az üzleti forgalomban ugyszólván színet áll be, kétszeresen is aktuális, hogy foglalkozzunk azzal a kérdéssel, mely iparunk egy nyílt sebe.

A seb nyíltva van, vérzik is, de az orvosok nem tudják vagy nem akarják a leghatásosabb orvosszert alkalmazni. Megpróbálkoznak mindenféle fűvekkel, segélygőyítő balzsamokkal, melyek egyáltalán semmit sem használnak vagy pedig csak még jobban elmérgesítik a sebet; de az igazi orvosság alkalmazását, melynek gyógyító ereje előttük is tudva van, csak nem akarják igénybe venni. A

seb tehát marad seb és vérzik tovább, nagy kárára és vesztésére a testnek, mely hova-tovább gyöngül, ha csak idejekorán nem akad orvos, aki radikális kurával véget vet a beteges állapotnak.

Ezzel a hasonlattal élünk, hogy kellően megértethessük a kávé-ipar mai állapotát. Van a kávé-iparnak egy ehető sebé és csak nem akarja azt senkinek orvosolni. Pedig a dologról már nagyon sok szó esett! Ajánlatok történtek, tanácsadások quantum satis, és bár mindannyian ismerjük a hathatós eszközt, mely a mai misériákat megszüntesse, mely hivatva van arra, hogy a kávé-ipar mai derout állapotán messzemenőleg és fellendítőleg segítsen, mégis a dolog úgy áll, amint volt ezeltől.

Pedig az eszme már eléggé megérett ahhoz, hogy ne csak eszme maradjon, hanem hogy gondoskodjunk gyakorlati kivételéről és intézkedjünk életbeleptetéséről.

A szakképzettség, helyesebben a szakképesítés kérdése ez és a szakképesítéshez kötött ipar gyakorlásának kizárólagos engedélyezése

Híszien látjuk, hogy napjainkban a kávé-ipar tere meglehetősen elszomorító képet nyújt azoknak, akik az ipar valódi érdekeit tartják szem előtt, akik valóban szívükön viselik azt a gondot, hogy a kávé-ipar gyakorlása csak olyan kezekbe legyen bízható, akik arra hivatva vannak, akik annak gyakorlására egy egyéni kifogástalanságukkal, valamint az ipar terén való teljes tájékozottságukkal, kitűnő szakképzettségükkel rászolgáltak.

Nem szenved kétséget, mert különben az minden józan szemlélő előtt, ki elfogulatlanul nézi a dolgok állapotát — nyilvánvaló, hogy az ipar manapság telítve van olyan elemekkel, akik nagy-részt nem odaválok.

Érzékenységet nem akarunk sérteni, és azt hisszük, hogy csak azok fogják magukat találva érezni, akik tényleg belelartoznak ama rubrikába, akiket a kávéipar elősidneinek nevezhetnénk!

Szóval, amint mondtuk, tele van az ipar oly idegen elemekkel, akik magához az iparhoz nem értenek, abban gyakorlatot sohasem szereztek, legfeljebb ami őket e pályára hozta, nem más körülmény, mint az, hogy vagy tökéiknek akartak jobb elhelyezést keresni, ahol bővebben kamatoztathassák (ami a ritkább esetek közé tartozik), vagy pedig — ami éppen a vonatkozott esetben a fájó sebeknek tulajdonképeni oka és kulfeje — olyan elemek jutottak az iparba, akik más helyen egy vagy más ok miatt helyüket megállani nem tudták, vagy teljesen képtelenek voltak bármire — és most mint afféle proletáriátus, a kávé-iparra vetették magukat, azokon elősködnek, a többi tisztességes elemnek tisztességtelen konkurrencziát okozva és a kávé iparban való teljes járattalanságuk folytán annak lehanyatlását, színvonalának folytonos esését idézve elő.

Míndez azonban be nem következhetik, ha az ipar gyakorlását szakképesítéshez köti a törvény. Mert akkor az ipart csak olyanok űzhetik, akik

megszerezték maguknak az ipar terén való kellő gyakorlatot és teljes erejükkel azon vannak, hogy az ipar színvonalát ak emelkedését, — mely elvlegre a saját létérdekeikkel a legszorosabb anyagi kapcsolatban áll — minden tőlük telhető erővel előmozdítsák.

Szakkiskolát kell tehát szervezni, hogy megtalálhassuk az irt, mely begyógyítsa a kávé-ipar sajtó sebéit. A szakkiskolák tökéletesítésével megoldást nyer a szakképesítés kérdése és remélhetőnek mondható az ipar gyakorlásának a szakképesítéshez való kötöttsége. Így fogjuk elérhetni azt, hogy hivatlanok nem kerülnek be a tisztas ipargyakorlók elsáncolt táborába, a honnan a jog, igazság és a törvény megszentelt fegyvereivel fogjuk kiűldözni azokat a versenytársakat, akik képesítés nélkül szűkölködve, csak botránykövei voltak az iparnak és tudatlanságukkal a kávécsok hirneve tisztességének megrontói.

Reméljük, hogy ez a korszak a legközelebbi jövőben felderül és üdvös hatását éreztetni fogja a kávé-ipar terén!

## Némái Antal elnöksége.

— Részlet a »Budapesti Kávé-Ipartársulati Története« című munkából. —

### IV.

(K. G.) Az 1892—95. éveket a föltűnés nélkül való csendes munkálkodásra, a társulat vagyoni megerősödésére fordította a vezetőség.

Az 1892. év elején, a zárszámadások megvizsgálása és a költségvetés egybeállítására végett tartott választmányi ülésen mutatkozott be Burszky dr., az új jogtanácsos, akire új állásában mindenekelőtt az alapszabályok módosítása régóta huzódó ügyének megoldása várt.

Burszky dr. bemutatkozó beszéde zajos helyeslésre talált; az elnök pedig kiemelte, hogy az új jogtanácsos nagy nyereség a társulatra nézve. Burszky dr. azután rendszeresen jelen volt a választmányi üléseken és a közgyűléseken; mindenkor helyes érzéssel világítván meg a fölmerült vitás jogi kérdéseket. Az alapszabályok módosításának ügyét is sikeresen megoldotta, e munkájánál azonban kiváló segítségére volt az ipartársulati elnök, aki hasábokra terjedő információkat szolgáltatott a munkához. A véglegesen megállapított szöveget a választmány az 1894. évi rendes közgyűlés elé terjesztette és a miniszteri jóváhagyás az 1895. év elején szintén bekövetkezett. Ezek az alapszabályok voltak érvényben az 1899. év végéig, amikor is — s ez már a legújabb kor története — tudvalevőleg a segélyalap létesítése folytán módosított új alapszabályok léptek életbe.

Az 1891. év pénztári eredménye ismét

**KOHLER ANNA szül. WENTH**  
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.

20%

**légszeszmeztakarítást**

biztosítunk gáznomás - szabályozóknak  
szabályozó csavarokkal együtt való alkal-  
mazása által, a

**légszeszmeztakarító készülékek**

előállítására alakult társaság magyarországi kép-  
viselősege

**BRIX, KEMPLER és TÁRSA**

BUDAPEST,

V., Deák Ferenc-utca 6. (Haas-palota).

Telefonszám 884.

Prospektusok ingyen és bérmentve küldetnek.

== Helybeli képviselők és közbenjárók fölvetetnek. ==

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



G. diogene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten.

Hazánk természetes savanyúvizeinek  
sorában az elsők között foglal helyet

MOHAI

**ÁGNES-forrásunk,**

melynek használatát alább következő számtalan jó  
tulajdonságánál fogva ajánljuk.

Ágnes-forrásunk olesó, kellemes íszta ivóvíz,  
dús szabad és költöt szénásvánál fogva speciális  
nyáron jelentkező hasmenés ellen.

A már meglévő gyomor- és bélhurutot gyerme-  
keknel és felnötteknel egyaránt gyógyítja, lázas  
megbetegedéseket pedig nélkülözhetlen mint hűtő,  
hűgylajtó és szomjait csillapító szer.

Különösen kiemelendő az Ágnes-forrás mint bor-  
viz, a mennyiben a bort nem festi, s ízét kellemessé,  
simábbá, szóval itatóbbá teszi s így frisses (Spritzer)  
gyanánt az elsők közt ajánlható.

== Kedvelt borviz. ==

A mohai Ágnes-forrás  
kezelősege.

Főraktár:

**ÉDESKUTY L.**

es. és kir. udvari szállító

BUDAPEST, V., Erzsébet-tér 8.

Kapható minden gyógytárban,  
fűszerkereskedésben és vendéglőben.

**A legfinomabb palaczkőr**

a világhírű polgári sörfőzde, alapított 1812-ben.

**„Pilseni Ősforrás”**

nevezetű gyártmánya.

Vilékre pasteurizálva küldetik, miáltal 4—6 heti  
tartósság biztosítva, Budapesten házhoz szállítva. Rendel-  
ményeket kérjük kizárólag ezimünkre, mint a magyar-  
országi vezérképviselőhöz beküldeni.

Telefon 58—60.

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

föltöbbségedes kedvező volt, amennyiben a vagyon  
1377 frrtal szaporodott.

Az 1892. év márczius hó 18-án tartott  
közgyűlés, mely a kedvező eredményt örö-  
mel vette tudomásul, egyszersmind egy  
szomorú bejelentésről is értesült: Garami  
Ede, a társulatnak egyik legbuzgóbb tagja,  
sok éven át volt alelnöke, ez év márczius  
hó 11-én meghalt. A közgyűlés méltán fe-  
jezte ki őszinte fájdalomát jegyzőkönyvében,  
mert Garami Eddével a közügyeknek, a  
társulati életnek, a társas érintkezésnek, a  
magyarságnak, a segédszemélyzet jogos ér-  
dekeinek egyik buzgó harczosa vesztett el.

Az 1892. évben ülte meg Kammer  
Ernö szállodás és az ipartársulat választ-  
mányi tagja 25 éves üzleti működésének  
jubileumát, mely alkalomból Némái Antal  
tolmácsolta az ünnepelt előtti a tagtársak  
érzelmeit.

Az év végén a választmány több jóté-  
kony adományt folyósított, köztük a Baross-  
szoborra 50 koronát; az országos lelenz-  
ház-egyesületbe pedig alapító tagul lépett  
be a társulat 100 korona díjjal.

A következő évben az üzleti élet terén  
nevezetesebb esemény nem fordult elő. Az  
italmérési illeteket itt-ott fölemlítették és emiatt  
egyes panaszok hangzottak is a választ-  
mányban, de nagyobb arányú mozgalom ez  
ügyből nem keletkezett.

Az évi rendes közgyűlést, mely általános  
tisztújítást is hivatva volt teljesíteni, 1893.  
év márczius hó 16-án tartották meg.

A választmány immár 12.666 frrt 44 kr.  
vagyonról tudott szamot adni, az utolsó év  
kezelési többlete fejében is 1000 frrtot mu-  
tatott ki. Szinte fölösleges kiemelni, hogy a  
közgyűlés lelkesedve vette tudomásul a ke-  
vező eredményt és halásan mondott köszö-  
netet az elnökségnek.

Az általános tisztújítás minden külön-  
sebb mozgalom nélkül folyt le. Némái  
Antalt egyhangulag újból elnökké választ-  
ta a közgyűlés, újabb három évi ciklusra  
adván az ő erős kezébe a kormányrudat.  
Az újabb három év mindegyike újabb és  
újabb bizonyítékot szolgáltatott arra, hogy  
nem ok nélkül való volt a bizalom  
és a tántoríthatatlan ragaszkodás,  
mely a társulat legjobbjait mindenkor  
köréje gyűjtötte és hogy teljesen indo-  
kolt az az erős kitarítás és követ-  
kezetesség, amelyvel Némái az ő ter-  
veit — sokszor válságok arán is — kereszt-  
ülvitte. De menjünk sorba az események  
fonalán.

Ezen a közgyűlésen került az alelnöki  
székbe — Pelzmann Ferenc helyére —  
Nérey Dezső; ez a közgyűlés határozta  
el, hogy az ipartársulat vagyonát 25.000  
korona összeg erejéig magyar koronajára-  
dékban kell elhelyezni, — és végül ugyanez  
a közgyűlés vett tudomást a segéd-egyet-  
len föloszlásáról és a Budapesti Kávés-  
segédek Betegsegélyző Pénztárá-  
nak megalakulásáról.

Az év folyamán foglalkoztak az illetékes  
körök az ezredéves országos kiállítás ren-  
dezésének kérdésével is. A kiállítási csoport-  
bizottságok tagjait a kereskedelemügyi mi-  
niszter kinevezte, de azok között egyetlen  
egy kávés nem fordult elő.

Némái Antal sürgősen összehívta a  
választmányt és az ülés határozatából ki-  
folyólag közbenjárt a keresk. miniszterium-  
nál, mire aztán a csoportbizottságba utó-  
lagosan ki is nevezték az elnököt és az al-  
elnököt.

Az év végén szőnyegre került az az in-  
dítvány is, hogy Jókai Mór műveinek nem-  
zeti diszkiadását a társulat megvásárolja.  
Nem közönyösségen mult, hogy az indítvány  
meg nem valósulhatott, hanem pusztán azon  
az elvi kérdésen, hogy a társulat könyvtárt  
nem tartott (ma sem tart) és így könyveket  
egyáltalán nem vásárolt.

A következő 1894. év gyászos betűkkel  
van bevésve hazánk történetébe: szabad-  
ságunk megalakítója, a legnagyobb ma-

gyar, akit egy ezredéven át ehaza  
szült: Kossuth Lajos örökre elköltözött  
az élők sorából.

Az egész nemzetet sújtó országos gyász  
nem hagyta érintetlenül társulatunkat sem.  
Márczius 27-én rendkívüli ülésre gyűlt össze  
a választmány és meglette a szükséges intéz-  
kedéseket a temetésen való részvételre vonat-  
kozólag.

Ebből az ülésből bocsátotta ki az elnök-  
ség az alább következő fölhívást, melyet  
gyászkeretben az összes tagoknak meg-  
küldött:

**Felhívás**

a budapesti kávés-ipartársulat tagjaihoz.

Tagtársak!

Magyarország mely gyászba borulva siratja  
nagy halottját: Kossuth Lajost.

Minden magyar ember érzi a nagy veszteséget,  
mely az ő halálával hazánkat érte.

A nemzet kegyetele és halája imponánsan fog  
az ő koporsójánál megnyilatkozni.

Milliók hő fohása és népek ezrei kisérik örök  
nyugalomra szabadságtörtenétünk megdicsőült baj-  
nokát.

A magyar iparosok is méltóan fejezzék ki  
kegyeletüket Kossuth Lajos emléke iránt, mert  
ő ott állott a magyar ipar bölcsőjénél, s lángszé-  
nek teremő erejével s önfeláldozó tevékenységével  
siettetett annak felvirágzását.

Öltsünk gyászruhát tagtársak, s jelenjünk meg  
Kossuth Lajos temetésénél mindannyian!

Gyülekezés április hó 1-én, vasárnap d. e. 9  
órákor, az ipartársulat helyiségében (IV. ker.  
Irányi Dániel-utca 3. sz. a.)

Az ülés egyébként is a nagy halotthoz  
méltó módon adott kifejezést kegyeletének,  
amennyiben Kossuth Lajos emléket jegyző-  
könyvében megörökítette, elhatározta, hogy a  
ravatalra díszes koszorút helyez, a Kossuth-  
szoborra 200 koronát megvásárolt és a  
tagok körében is külön gyűjtést indított.

A gyűjtést mindjárt az ülésen megkez-  
dették és azonnal be is folyt 270 korona,  
melyhez Némái A. 100, Báthory Mihály,  
Nérey Dezső, Harkai Mór, Kleinlein  
Károly, Seemann Károly 20—20, Fränk  
Bertalan, Holstein Ármin, Holstein  
Zsigmond, Gebauer József, Kreisz János,  
Geiger József és Orován Ármin 10—10  
koronával járultak.

A társulat tagjai fizleteikben a holttest  
megérkezésétől kezdve a temetés napjáig a  
zenélést megszüntették és a temetésen az  
elnök vezetése alatt testületileg vettek részt.

Az 1894. évben megvált állásától Pop-  
pel Miklós titkár, kinek helyébe Szeme-  
renyi Istvánt választották meg. A választ-  
mány jegyzőkönyvi köszönettel adózott Pop-  
pel Miklósnak sok éven át teljesített buzgó  
szolgálatiért.

Ugyanezen évben szüntette meg a hely-  
közvetítést Kutschera Mihály, kinek 32 éven  
át folytatott tevékenységét a választmány  
őszinte elismeréssel honorálta és tőle kül-  
döttség útján vett búcsút.

Az év végén határozatba ment, hogy a  
társulatnak koronajáradékban elhelyezett  
vagyonára ismét takarékpénztárilag kezelte-  
sek, a mely határozat foganatosítása nem  
soká késelt.

Az 1895. év, az utolsó ebben a ciklus-  
ban, az ezredéves kiállításra való készülő-  
désben találta társulatunk tagjait. Az üzleti  
tevékenység miatt ugyszólván szűnietelt a  
társulati élet: a választmány mindössze  
három ülést tartott.

Talán a következő évben beállott nagy  
vihart előzte meg a szokatlan csend? Ma,  
oly közel még az eseményekhez, nem lehet  
a tettek indító okait mélyebben kutatnunk.

Az üzleti élet terén fölmerült az az eszme,  
hogy a kávésok egy sűtőde részvénytárs-  
ságot alakítsanak, de csakhamar lemondtak  
erről a tervről, melynek a társulatnál kevés  
híve akadt.

A vagyonhiányos gyarapodás megmaradt a régi  
mederben: a bevételek 1177 frrtal haladtak  
meg a kiadásokat, amit április hó 16-án  
tartott közgyűlés elismerő köszönettel vette  
tudomásul.

Az év folyamán életbe léptek az új alapszabályok, amiként arról már fentebb is szó volt.

(Vége következik.)

## A kávéházi élet és szereplői.

— Egy kis szemle. —

Bárhová megyünk Budapesten, kávéházat bármikor fogunk találni. Nem tehetünk száz lépést sem jobbra, sem balra, hogy bele ne ütdőnk a kávéházak tükörablakaiba. De viszont bármikor mehetünk kávéházba, a nap bármelyik szakában és bármilyen kávéházba, mindig fogunk ott közönséget találni.

A legszorosabb értelemben vett korán reggeltől kezdve, a legtagabb értelemben vett esteig és éjjelig mindig! Hja! Budapest a kávéházak városa és ez nagyon természetes is. A város gyors rohamában történő fejlődése újabb és újabb neptömegeket olvaszt be a vidékről nem esoda tehát, hogyha ezek az újabb néprétegek kiknek ösmerősei nincsenek a fővárosban, a kávéház asztalainhoz járnak ismerkedni, mely mindenha a legjobb ismerkedési terepnek bizonyult, a hol az emberek minden különös fesz, pöz és czeremónia nélkül a legidegenebb alakkal is szóba állanak. Innen van aztán, hogy némely ember annyira megszokik egy bizonyos kávéházat, hogy néha egy óra hosszát is elmegy villanyoson, csakhogy ott hórpinthesse fel piccolóját a megszokott asztal, a megtörzsökösödött szomszédok mellett és az ismerős pinczerek kiszolgálásával.

Milyen elkeseredett csaták folynak gyakorta békés családi körökben, mert az asszony nem akarja megengedni a férjnek, hogy kávéházba járjon. Egy-egy férj az ékesenszólás kicsoda hatalmas fegyvereivel száll néha sikra a kávéház érdekében. Mert mindenről le lehet szokni, még ha úgy meg úgy is átment az illetőnek a vérbe; de még olyant senki sem hallott, hogy valaki odahagyta volna törzs-kávéházát, mert ebben a tekintetben vis major egyszerűen nem létezik. Sőt sokan — ha igaz ez az állítás, melyet egy közjegyző barátunk kész a saját hiteles esküjével megerősíteni s így hát el kell azt hinnünk — bevételik a házassági szerződésbe is külön kikötésekben, hogy piccolóikat a kávéházban van joguk meginni és ettől semmi körülmények között el nem tilthatók. Viszont azonban van arra is sok eset, hogy pajkos menyecskék felhasználják férjükhöz a kávéházban való létét egy és más é-sintalan machinációk kivételére, de ebben a kávéház teljesen ártatlan.

Most pedig, mikor már az előzményekkel tisztába vagyunk, a kávéházi élet jellemzése után térjünk át a benne szereplő alakok leírására.

A kávéházban kétféle személyeket különböztetünk meg. Egyik rész aki kényelmet élvez, a másik rész aki a kényelemről gondoskodik. Az első részt alkotja a közönség, a második részt, mely természetesen tetemesen kisebb az elsőnél, de fontossága jelentékeny — a pinczerek teszik.

Ha a közönséget jellemezni akarjunk, legjobb ha kiragadunk közülük egy-egy jellegzőbb alakot. Ilyen a bolygó szaladnok. A hét minden napján és a nap különféle szakában mindig más és más kávéházba jár. Ismerik minden kávéházban, viszont ő is ismer minden pinczért, minden kávést és nevével szólítja, bárhová megy. Mindig feltett kalappal ül a kávéházban, mert nem tudja, melyik pillanatban szalad ismét tovább. Ismertető jele, hogy rendszerint a kassza virágát őrzi, és a kasszahoz közel eső asztalnál foglal helyet.

A konzervatív maradnok nem más, mint egy kávéháznak megszontosodott vendége. Egyetlenegy kávéházba jár a mióta csak emlékszik, ott eszik, iszik, levelez, leveleit oda cimezzeti, csak épen nem alszik ott. Minden pinczér ismeri, ő is ismer minden pinczért és a kávést előtt dicsér vagy kifogásol. Nem is kell kérnie semmit, mert már úgy is tudja, hogy mi kell neki és mihelyt belép, már ott is várják a pinczerek. De különösen pontosságáról ismerhető fel.

A szórtólódó kőfic, minden ellen van kifogása, ami a kezéigébe kerül. Ha ki van nyitva az ablak, léghuzamot kiabál, ha be van téve, azt ordítja, hogy megég. Ha feketét hoznak neki, akkor azt mondja, hogy kapuczinert kért, ha kapuczinert kap, akkor megint van valami kifogása. Szóval egy önmagával és a világgal elégedetlen egyén, ki azt sem tudja, miért él a világon!

A vasárnapi ülőncz, aki vasárnap délután 1/2 órakor leül egy piccolóhoz és még este 1/2-10-kor is ott kuksol. Huszonögy lapon ül, kettőt a térdel között tart, harmat a hónalja alá szorít, harmat olvas egyszere és még kettőtől zaklatja a pinczért. A világrét le nem tenne egyet sem. Vakon rámondhatjuk, hogy kereskedő-segéd, aki a borralvaló kérdésében semleges helyzetet foglal el, a mennyiben csak akkor ad borralvalót, mikor eszébe jut; eszébe azonban nem jut sohasem. Ha valakivel összetűz, még neki áll feljebb és minden pillanatban odahagyjni készül a kávéházat, de azért ott fogod találni a fentebb leirt pözban minden vasárnap délután.

Most pedig szálljon a dal és szóljon a pinczerekről, aki a mi reménységünket képezi a nagy

látogatottság idején és ugyancsak végső reménységünk a lepergő és végződni nem akaró hónap végnapjaiban.

Sándor főpinczér hangosan közön az érkező vendégnek, lesegíti a kabátot és pinczért küld. Nem várat magára, ha ember fizetni akar, sok aprópénzt sem ad vissza, és nem kérdőzi gyanuskodó ábrázattal, hogy volt-e más is, mint a mit bementdottunk.

Béla pinczér hamar megismeri a vendégek szokásait, hűségesen kiszolgál, csak folyton azon sopánkodik, hogy miért nem született Rothschildnak. Elvégre nem mindenki születelék Rothschildnak, de különben nem muszáj mindig a löversenyen játszani, ugy-e Béla?

A Józsi derék fiu, csak egy a betegsége, titokban verseket ír és nyilvánosan rossz vicczeket csinál. És a mellett szórakozott, mint egy egyetemi professzor; mert mindig mást hoz és ad, mint a mit kérnek. Szórakozottság és rossz viccz: ez a két főbűne a világon!

Jani — magunk között szólva — kissé együgyű és nagyon ügyetlen. Remek karambolokat csinál, de nemesak a billárd-asztalon, hanem a tálcák és poharak, szék és asztalok között. Persze a kárt mindig lehuzzák Arra vagyok csak kíváncsi, miből él meg akkor ez a Jani?

Ez a kávéház tükre!

## A magyar hirlapirodalom.

Magyarország közszellemének fejlődését, haladását mi sem bizonyítja inkább, mint az a tény, hogy hirlapirodalmunk a legutóbbi tíz év alatt is mennyire fejlődött, nagyobboldott. Alig van ma hazánkban város, melynek nem volna két-három napilapja, hetilapja. Eltekintve attól, hogy a fővárosban több mint husz napilap jelen meg, mely természetesen a vidéki közönségnek is kedvenc olvasmánya, mégis szükség van a vidéki emporiumokban helyiérdeklő lapra is, mely a város, a környék, a megye székebb érdekeit szolgálja, eseményeit tárgyalja. Mi örömmel nézzük, hogy keletkeznek még az apró mezővárosokban, nagyközségekből is az újságok, mert ez visszatérőzi a magyar művelődés előrehaladottságát, s azt a komoly törekvést, hogy tanulni, okosodni, tudni akarunk. Alig van ma Magyarországon egy ága is az emberi fejlődésnek, melynek nem volna meg a maga szaklapja is. S ezért helyeselhetjük a »Magyar Könyvészet« most megjelent kimutatását, mely a Magyarországon megjelenő hirlapokat könnyű áttekintés céljából huszonhét osztályba sorozza.

Ezek: 1. politikai napilapok, 2. politikai hetilapok, 3. társadalmi és vegyestartalmu hetilapok, 4. egyházi lapok, 5. tanügyi lapok, 6. gyorsírási lapok, 7. ifjúsági lapok, 8. szépirodalmi és vegyestartalmu lapok, 9. művészeti, zenészi és színházi lapok, 10. irodalmi lapok, 11. divatlapok, 12. humorisztikus lapok, 13. jogtudományi lapok, 14. orvosi és gyógyszerészi lapok, 15. természettudományi lapok, 16. földrajzi és történeti lapok, 17. közgazdasági és statisztikai lapok, 18. gazdasági, erdészeti, méhészeti és állattenyésztési lapok, 19. mérnöki és technológiai lapok, 20. kereskedelmi és pénzügyi lapok, 21. ipari lapok, 22. vasuti és közlekedésügyi lapok, 23. sport- és tornalapok, 24. katonai lapok, 25. sorsolási lapok, 26. hirdetsi lapok és végül 27. vegyes melléklapok.

Ebből a hatalmas tárgymutatóból kitűnik, hogy a magyar hirlapirodalom fejlődésére méltán büszkéek lehetünk. (Az idegen nyelvű lapokról külön lesz szó.)

Budapesten egymagában husz magyar politikai napilap jelenik meg. E husz napilap közül kilencz magántulajdon, míg 10 napilapot részvénytársaság ad ki. Egy napilap saját szerkesztőségének tulajdona, Az Athenaeum részvénytársaság, a »Budapesti Hirlap« Ujságvállalata, a »Magyar Hirlap« kiadó részvénytársaság két-két napilapot ad ki.

A vidéken a következő napilapok jelennek meg: Arad: kettő, Brassó: egy, Debreczen: négy, Győr: egy, Hódmező-Vásárhely: egy, Kassa: kettő, Kolozsvár: három, Nagy-Beeskerek: egy, Nagyvárád: négy, Pécs: kettő, Pozsony: egy, Sopron: egy, Szeged: három (a legutóbb megindult »Szegedi Friss Ujság«-gal), Temesvár: egy. Összesen tehát 27 magyar napilap jelenik meg a vidéken, 14 városban. Ezek közül 23 magántulajdon, 4 pedig részvénytársaság tulajdonát képezi.

Politikai hetilap Budapesten 13, a vidéken pedig 63 lát napvilágot.

Társadalmi és vegyestartalmu hetilap Budapesten egymagában 36, a vidéken 199 jelen meg. Sajnos, e lapok legtöbbje rövid életű. Alig mulik el hét, hogy egy s másik lap kiadót vagy szerkesztőtől ne változtatna, avagy egy s másik lap meg ne szűnne. Van eset rá, hogy egy kisebb mezővárosban 2—3 újság keletkezik egy évben, s még ugyanaz évben meg is szűnik. De ez már közismert dolog a kisebb városokban, hol a lapok módfelett küzdenek a megélhetésért.

Egyházi lap Budapesten 30, a vidéken 35 jelenik meg. Tanügyi lapja Budapestnek 19 van, a vidéken 26 jelen meg.

Gyorsírási lap 9 jelenik meg az országban. Ifjúsági lap is szép számban van: 18.

Szépirodalmi és vegyestartalmu lap Budapesten 27, a vidéken 2 jelen meg.

Művészeti, zenészi, színházi lapok csak a központban jelennek meg. Ezek száma 15.

Irodalmi lap 9 jelenik meg Magyarországon. Divatlap 8.

# Champignon étgombát

napon frissen szedve és szétkúldve 2 1/2 kilós postakosarakban 4 1/2 koronáért bérmentve szállít!

Schirf István, Balmaz-Ujváros.

## Eladó

és a helyszinén megköstolható  
18 hecto igen régi finom fehér és  
8 hecto szintén több éves siller-bor  
a nagyhöröcsöki gazdaságban  
(u. p. és állomás Sárbogárd).

Alapítottatott 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.

Javitások pontosan eszközöltetnek.

## H. Haggenmacher H. Sörfőzde.

# Palaczk-sör

különlegességek:

## Szalonsör.

## Malátasör.

Megrendelési helyek:

Budapest, V., Kádár-utca 5.

Haggenmacher Kőbánya.

Haggenmacher Budafok.

Evi forgalom 5 millió palaczk.

Evi termelés 125.000 hectoliter.

## Wisinger Mór műtövös

## IV., Kristóf-ter 2.

A legfinomabb és legízletesebb károlsbadi ostyák, kockakalácsok és csüstyák, torták, vanille-, ányiz- és citrom-szeletek, párisi desszert-ostyák és kaphatók a későbbi DESSERT-SZELETEKÉK, ROB. JEDLICKA, KOMORAU, BALÁZS C. vezérképviseletével. (Troppan malicai) VII., Hódmező-Vásárhely 13. Készítik: Wisinger Mór és társai.

Humorisztikus lap 18.  
Jogtudományi lap 27.  
Orvosi és gyógyszerészeti lapok száma 20 a fővárosban és 4 a vidéken.  
Természettudományi lapok 10.  
Földrajzi és történelmi lapok 14.  
A közgazdasági és statisztikai lapok száma 12.  
Gazdaság, erdészet, méhészet és állategészségügygel foglalkozó lap van a fővárosban 25, a vidéken 30. (Ebben a vidék szeptem.)  
Mérnöki lap 7.  
Kereskedelmi és pénzügyi lap 39 jelenik meg.  
Iparral foglalkozó lap 63.  
Vasúti és közlekedésügyi lap 10  
Sport- és tornalap 21.  
Katonai lap 3.  
Sorsolási lap 9.  
Hivatalos hirdetései lap van a vidéken 15.  
A egyes melléklapok száma 42  
Magyar nyelvű lap tehát Magyarországon összesen kilencszázharminchat (925) jelenik meg.  
E szám azonban nem volna teljes, ha nem vennők hozzá az idegen nyelven megjelenő lapokat is. Ezek a következőképpen osztályozhatók: Budapestben 6 német napilap, a vidéken 25 napi- és hetilap jelenik meg. Német szaklap és vegyes tartalmu lap van Budapesten 54, a vidéken 70.  
Német lap tehát hazánkban százötvenöt lát napvilágot. Ez a szám oly óriási, hogy az ember el sem hiszi, ha nem látja maga előtt azok teljes névsorát.  
Horvát lap 2.  
Szerb lap 31.  
Román lap 19.  
Tót lap 25.  
Bunyevác lap 2.  
Orosz lap 4.  
Lengyel lap 3.  
Francia lap 3  
Olasz lap 2.  
Heber nyelvű lap 2 jelenik meg: összesen tehát 93 idegen nyelvű újság.  
Ha most összegezzük mindazokat a lapokat, melyeket Magyarországon adnak ki, úgy látjuk, hogy azok száma majd 2000 re rug!

(\*Ujssághatár Lapja\*)

L. Sz.

## Monte-Carloi élet.

Aki valaha a földgömb ama gyönyörű részén volt melyet Monte-Carlo foglal el és a játszótermek ablakain a kék tenger tükreinek elragadó csillámlását látta, bizonyára sohasem fogja elfeledni ezt a páratlan szépségű látványt, mely oly borzasztó ellentétben áll a szerencsétlen játékosok lelki küzdelmeivel. Künt az örök tavasz, a Dél mosolygása és isteni nyugalom; a játékosok lelkében a szenvedélyek brutális megnyilvánulásai, a pusztulás, a halál előérzete, az öngyilkosság rettenetes számdéka. Komoly helyiségek ezek a pompásan épített, szépen felszerelt termek a feleziozomázott emberekkel, kik utolsó szerencséjüket megpróbálni jönnek itt össze a világ minden részéből. Halljuk az aranyok bódító finom csengését. Honnan jó ez az arany és hová megy? Szerencsét, békét fog-e hozni, fenyegető felhőket el fog-e oszlatni? Vagy pedig el fog gurulni, több mást magával vonzani egészen addig, míg volt tulajdonsága mint koldus hagyja el a gyönyörű termeket?

Hová gurul a sok arany Monte-Carloban? Ez olyan kérdés, melyre sokan nem tudnak, sőt nem is tudhatnak praecise megfelelni. Erről egy kis könyvecske, melynek szerzője egy avatott szerencsésjátékos, akar felvilágosítást adni. S i l b e r e r Viktor, egy bécsi sportlap szerkesztője írt egy kis füzetet ezen czímen: «A roulette-játék és a Trente et Quarante Monte-Carloban.» E füzetben a játékosok enormis veszteségeinek okait óhajtja kifejteni. Matematikai pontossággal felállított számadásokkal állapítja meg a játékosok chanceait és végül oda konkludál, hogy abszolút játékmódotus nem létezik, hogy minden valószínűség kiszámítás nélkülölzi az alapozságot, hogy minden eshetőség mellett mindig és kizárólag a játékosnak a nyertes fél. Járatlanok rendezen ask kérdik, hogy a bank tisztességesen játszik-e? Erre vonatkozólag a szerző egyenesen kijelenti, hogy a bank mindig becsületesen játszik. Csak az kételkedhet ebben, aki nem ismeri a z e r o , a r e f a i t é s a c a r t nagy jelentőségét, így tehát többnyire a tapasztalatlan játékosok hiszik, hogy a bank a törvényes eszközökön kívül mást is igénybe vesz.

Ami a valószínűség számításokat illeti, azok azért nem reálisak, mert végtelen időre és végtelen számokra terjeszkednek ki. Ezek tulajdonképen csak a bankra nézve léteznek, mert hiszen ez napról-napra, évről-évre játszik, míg a játékos, aki csak ideiglenesen játszik, az ő módosítását, mely amugy is alaplan, tulajdonképen nem is használhatja ki, tekintetbe véve ideje rövidségét. Csak a vak véletlen és a legvadabb szabálytalanság irányítja tehát a Monte-Carloi játékos szerencsésjét vagy balsorsát. Aki mégis odamegy szerencsésjét megpróbálni, az tegeren úgy, hogy a bankkal szemben a leegyszerűbb álláspontba helyezkedjék, mert kombinátói ugyis esődöt fognak mondani. A főelve — szerző szerint — az legyen a játékosnak, hogy sohasem legyen magánál több pénz, mint amennyit elveszítene, nem esik nehezeze, saját jól felfogott érdekében pedig óvakodjék attól, hogy egész vagyonát kockázkára tegye.

Mi pedig azt véljük, hogy nincs ártalmasabb dolog mint a Monte-Carloi bank meglátogatása. Ha Fortuna istennő eleinte rémösölög is a játékosra, több mint

bizonyos, hogy szenvedélye el fogja ragadni és a végromlásba dönteni.

A szerencsésjáték kicsiben szórakoztató, nagyban pedig kárhözvatos és elítélendő. A könnyen szerzett pénz még könnyebben olvad el a nyertő kezei között, az ilyen pénzen tehát nincs áldás.

A milliók urai még megengedhetik maguknak, hogy petyhüdt idegeiket egy kis szerencsepróbálással igazsákká a világ e hirdet helyen. Más ember azonban a saját sirját ássa meg, mikor a Monte-Carloi fejedelem protektorátusa alatt levő bünbárlangba megy, hogy onnan esetleg soha vissza ne térjen.

Ova intünk minden igaz embert, gondolja meg, mielőtt oda utazik, ne hallgasson a kapzsiság átkos szavára, elégedjék meg azzal, amije van és ne igyekezzék vagyonát ezen az áldatlan uton szaporítani, mert ez egy sem sikerül neki.

## Utasítás hűtő italok készítésére.

Egy kiváló szakember tollából nemrég oly könyv jelent meg, mely behatóan foglalkozik e kérdéssel, ami a kávéházak nyári forgalmában meglehetősen fontosággal bír. A hűtő italok tudvalevőleg aetheressenciából és közönséges essenciából készülnek. Az essenciák készítéséhez szükséges rosz szesznek teljesen tisztának és erős szaggal nem bírának kell lennie. A szeszt erős szagától legkönnyebben úgy lehet megszabadítani, ha belőle egy üveget félíg megtöltünk és nyitva meleg helyre tesszük. Gyakori felrázás az eljárást tetemesen megrövidíti. Az aetheressenciák egyszerű vegyítés által készíthetők, a közönségesek lassu desztillációnak vették elő.

Az essenciák előállításához nem sok készülék szükséges. Elég egy öt liter irtartalmu edény vagy retorte, egy Liebig féle hűtő-készülék és egy másik circa 2½ literes edény.

### Aetheressenciák.

A gyümölcs-aetherek ezeket készülő vegyi gyárakból szerezhetők be.

**Ananas-aetheressencia:** Egyszerűen vegyítendő: 100 gr. ananas-aether, 500 gr. borszesz, 250 gr. cognac, 250 gr. fehér bor.

**Alma-aetheressencia:** 100 gr. alma-aether, 400 gr. borszesz, 300 gr. cognac, 300 gr. moseli bor egyszerűen vegyítendő.

**Kajszinbarack-aetheressencia:** Kajszinbarack-aetherből 100 gr., borszeszből 300 gr., cognacból 300 gr., tokaji borból 300 gr. elegyítendő.

**Körte-aetheressencia:** Körte-aether 100 gr., spirítus 500 gr., cognac 300 gr., fehér rajnai bor 200 gr. egyszerűen vegyítendő.

**Czitrom-aetheressencia:** Czitrom-aether 100 gr., czitrom olaj 10 gr., spirítus 500 gr., cognac 300 gr., sherry 150 gr. egyszerűen vegyítve.

**Földieper-aetheressencia:** Földieper-aether 120 gr., spirítus 500 gr., cognac 300 gr., moseli bor 200 gr. egyszerűen vegyítve.

**Málna-aetheressencia:** Málna-aether 100 gr., spirítus 400 gr., cognac 300 gr., vörös rajnai bor 200 gr. egyszerűen vegyítve.

**Cseresznye-aetheressencia:** Cseresznye-aether 100 gr., spirítus 400 gr., cognac 300 gr., savanykás vörös bor 250 gr., keserü mandulavíz 50 gr. egyszerűen vegyítve.

**Dinnye-aetheressencia:** Dinnye-aether 75 gr., spirítus 400 gr., cognac 300 gr., port bor 200 gr., narancsvirágvíz 100 gr. egyszerűen vegyítve.

**Őszibarack-aetheressencia:** Őszibarack-aether 100 gr., spirítus 400 gr., cognac 300 gr., port-bor 250 gr., narancsvirágvíz 70 gr., keserü mandulavíz 30 gr. egyszerűen vegyítve.

**Reinlaude-aetheressencia:** Szilva-aether 100 gr., spirítus 400 gr., cognac 200 gr., tokaji 150 gr., burgundi 150 gr., keserü mandulavíz 30 gr., narancsvirágvíz 10 gr. egyszerűen vegyítve.

**Eper-aetheressencia:** Bor-aether 50 gr., cognac 500 gr., burgundi 300 gr., port-bor 200 gr. egyszerűen vegyítve.

### Essenciák.

**Ananas-essencia:** Érett, nem nagyon puha ananászt (kb. 500 gr.) szelvéjük és 200 gr. főzaji borral szétőröszöljük. Az így nyert puha tömeget 500 gr. vízzel elegyítjük. 2 óráig állni hagyjuk, aztán 400 gr. spirítust hozzátevé 700 gr. vízben desztilláljuk. Ehhez még 300 gr. cognacot adunk hozzá.

**Almaessencia:** 30 darab friss érett almát vékonyan meghámozunk, felszeleteljük 1000 gr. borszeszszel leöntve 2000 gr. vízzel adunk hozzá. Mikor 24 óráig már állt, ivedgedényben leszűrjük 1250 gr. vízben. 0-1 vaniliát, 50 gr. keserümandulavizet hozzáteszünk és sáfránytinktúrával szinezük.

**Bánánessencia:** 12 darab banánt felszeletelünk. Hozzá adunk 300 gr. burgundit, 200 gr. cognacot, 300 gr. spirítust, 1000 gr. vizet és lassan leszűrjük újból 1000 gr. vízben. 3 cepp sáfránytinktúra jön bele.

**Körteessencia:** 40 darab érett körtét meghámozva (különösen ajánlatos a zamatos muskatályféle körtéfa) finom szeletekben vegyítünk 1000 gr. spirítus, 250 gr. moseli bor, 2000 gr. víz, 6 óra hosszat állva. Egy kis almaolajat is adhatunk hozzá.

**Keserü mandulaessencia:** Narancstinktúra 150 gr., aromatikus tinktúra 15 gr., keserü mandulanedv 15 gr., narancsvirágnedv 100 gr., borszesz 250 gr., víz 500 gr. leszűrjük. Nyerünk 500 gr. ot. Egy kis cukrot is adhatunk hozzá.

**Püspök-essencia:** Keserü mandulanedv 400 gr. borszesz 300 gr., víz 300 gr., rózsaeessencia 25 gr.

**Bibornok-essencia:** 100 gr. zöld narancshéj, 40 gr. éretlen narancs, 5 gr. ibolya, 5 gr. ceylon fahéj és 5 napon át 500 gr. borszesz, 800 gr. víz; egy retortában hozzá jön még 40 csöpp keserü narancsolaj, 10 csöpp czitromolaj, 50 gr. keserü mandulanedv és 1000 gr. víz. 5 gr. czikortintúra barnára festi.

**Pesző limonádé-essencia:** 100 gr. vanília-essencia, 500 gr. zeller-essencia, 100 gr. számoceza-essencia, 400 gr. cognac, 200 gr. burgundi bor leend vegyítve.

**Ceyloni fahéjessencia:** 100 gr. ceylonfahéj 5 napon át 700 gr. borszesz és 700 gr. vízben, azután 1000 gr. vízben lassan leszűrjük és 4 gr. égetett czikortinktúrával szinezük.

**Czitromessencia:** 25 darab közöpnagságu friss czitromot vékonyan fílszeletelünk (kb. 400 gr.-ot), 1500 gr. borszesz és 3000 gr. vízben áll 24 óráig. Hozzáadunk 10 csöpp czitromolajat, 5 csöpp almaolajat, 3000 gr. vízben leszűrjük. Az így nyert folyadékot állni engedjük 8 napig. Azután feloldunk benne 0-1 gr. vaniliát, szinezük 60 csöpp czeumantinktúrával, 4 csöpp sáfránytinktúrával, 60 csöpp égetett czikortinktúrával.

**Számoceza essencia:** 750 gr. számoceza, melynek száraz és frissnek kell lennie, porcellántörővel szétmorzsoljuk és 200 gr. tokaji, 200 gr. cognac-kal vegyítjük. Hozzáadunk 1½ gr. vaniliát, 300 gr. borszeszt, 500 gr. vizet. Egy óráig engedjük a melegen állni, végül nyerünk 1000 gr. essenciát.

**Ibolya-essencia:** 150 gr. durva minőségű ibolya áll 5 napig 700 gr. borszesz, 700 gr. vízben. Lassan leszűrjük 5 napi állás után 1000 gr. vízben. 3 gr. czikortinktúrával barnára szinezük.

**Málna-essencia:** 2000 gr. friss málnát szétőröszölünk, hagyjuk két napon át 20° C. mellett állni, azután 1000 gr. vízzel vegyítjük. Azután a retortában 500 gr. vízben leszűrjük. A desztillátumbhoz 250 gr. borszeszt adunk, amelyben előbb már 0-1 gr. vaniliát feloldottunk. Azonban a mesterségesen előállított málnanedv nem ad olyan üde ízt.

**Gyömbér-essencia:** 100 gr. darabosan porrá tört gyömbérgökeket átlatunk 5 napig 600 gr. borszesz, 800 gr. vízben. A retortában 1000 gr. vízben leszűrve, 2 gr. égetett czikorral szinezük barnára.

**A Belvárosi kávéház.** Steuer Sándor kártyásunk új vállalata, egyik legpompásabb látványossága a székfővárosnak. Gyönyörű secessió stíly. Berendezése a maga nemében páratlan, fekvése kitünő és így előreláthatólag Steuer ur vállalkozásának szerencse fog kedvezni.

**A székesfőváros kávéházaira,** dacára a nyárnak, nem járnak rossz idők, mert ha van is egy-két forró nap, utána mindjárt esőt zúdít a lakosságra a szeszélyes időjárás. Esőben pedig senki sem vágyódik a szabadba, a kirándulók kedve pedig amugy is megcsappant a züligeti szerencsétlenség óta Reméljük, hogy az idegi nyár ilyenformán nem fog oly rossz üzletmenetet okozni, mint a tavalyi.

**Schulz Ede** az „Auer-fény“ magyar gáz-izzófény r. t. műszaki igazgatója, mult hó 26-án Budapesten elhunyt. Temetése június hó 28-án délután volt óriási részvét mellett. Halálát nagyszámu előkelő család siratja. Legyen neki könnyű a föld.

**A székesfőváros egyik legelsődrangu** varieté-társulata, a hírneves „Folies Caprice“ a nyár folyamán vidéken rendez előadásokat óriási siker mellett. Junius hó végéig Hillinger erék nagyváradi „Fekete sas“ szállodájának nagy kerthelyiségében játszott a vidám társulat, mostanában pedig Dancinger János szegedi „Profét.“ nagyszállodájában tart állandóan telt házak előtt kitünő előadásokat. Budapestre csak augusztus hóban tér vissza a Folies Caprice, hogy új „slágereivel“ megkezdje a szezont.

**A villamosok sztrájkja** hamarabb megszűnt mint ahogy keletkezett. A közuti forgalom szempontjából, de különösen a főváros lakosságának testi épsége érdekében, örömmel vettünk tudomást Jellinek igazgató tapintatos eljárásáról és az igazgatóság amaz előzékenységéről, melylyel a sztrájkot egy csapásra megszüntetnie sikerült. A züligeti szerencsétlenség óta, melynek tudvalevőleg a közönség fegyelmeztelése volt egyedül oka, az állóhelyek eltörlése érdekében megindult ugyan a hírlapi hajszá, de ez előreláthatólag sikerre nem fog vezetni. Nem is volna értelme az állóhelyek eltörlésének, mert a fővárosnak oly nagyszámu lakossága van, hogy állóhelyek nélkül alig bírna a társaság az amugyis óriási forgalmat lebonyolítani.

**Ovasóinknak** saját tapasztalatból eredő meggyőződéssel ajánljuk Dick János fogműtérmet V. Fürdő-utca 8. szám alatt, a mai hol a korigényeinek megfelelő fogszati munkák készülnek. Műfogak, fog-sorok, kautechuk és aranyban, rágásra alkalmasak. Arany koronák és hidak, legjobb és legszebb kivitelben jutányos árak mellett.

SEC

SEC

*Talisman*  
**TÖRLEY JÓZS. ÉS T<sup>SA</sup>**  
*Promotor*  
 (Budapest.)

© 1897.

Tefefon sz. 58—70.

Sürgöny czim:

## WINDT MÁRTON

Hatóságilag engedélyezett pinczér-ügynöki irodája.

Elhelyez: **szállodai, kávéházi** és **vendéglői személyzetet** ugy helyben mint vidékre, ugyszintén **fürdői** személyzetet, főpinczértől kezdve az egész személyzetet a mi szükségeltetik. Pontos kiszolgálással gondoskodom.

Budapest, IV. Molnár-utca 29.

## BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

## Hirmann Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. léghűtővel.

Elvállal régi készülékek atalakitását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban, valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

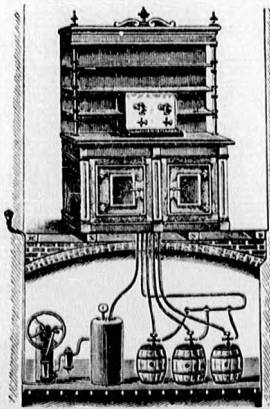
mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Herstellt

in Wein- und Bierpipen,

sowie aller Gattungen Pumpen.

10 arany  
érem.

WATTERICH A.

Alapítottott  
1869-ben.

Budapest, Dohány-utca 5.

Az első üzlet e szakmában Magyarországon.

Czikkék a borkezeléshez.

Minden borbetegség elleni szerek.

Sörmérőkészülékek

lég- vagy szénsav-nyomással.

A világnak legjobb sörszivattyúi,

szélkazánnal vagy anélkül.

Dusan felszerelt raktár önpezsgő-csapokban.

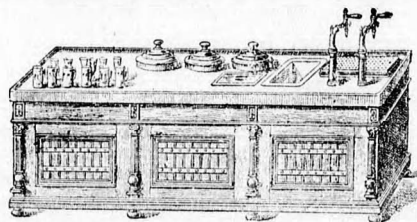


Dr. Wagner és társai

## Egyesült Gyárak

m. b. t.

IX. Tinódy-utca 3. sz. (a Gizella-malom mögött.)



## Pinczegazdasági czikkék

és felszerelések

Bor- és sörkimérő készülékek

Jégszekrények, hűtőkészülékek

Fagylaltgépek és kádak.

## Mappin & Webb

London és Sheffield

gyárosok ezüst, ezüstözött áru és legfinomabb késes árukban.

### Különleges gyártmány 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 czikkékben a legjobb és legtartósabb.

asztali kések . .	14-70	csemege kanál . .	10-20
csemege kések . .	12-60	kávék kanál . . .	7-05
asztali villák . .	12-60	Mocca-kanál . . .	4-35
csemege » . . .	10-20	fagylalt kanál . .	5-70
asztali kanalak .	12-60	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., Koronaherceg utca 17. szám (Szervita épület) I. emelet.

Nyitva reggeli 9 órától esti 6 óráig.

**Prämiirte**

**Kühl- u. Konservirapparate**

anerkannt **besten** 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.

**MATTONI-FÉLE**

**GLASSHÜBLER**

legnagyobb égyvényes

**SAVANYU-KÜT**

**LAKÁS ÉS ABLAK TISZTÍTÁS**

**PADLÓ BEERESZTÉS**

**FÉREG IRTÁSI ÉS POR MENTESÍTÉSI VÁLLALAT**

**NYÁR-UTCA 34. TELEFON 14-59. DITTRICHSTEIN MÖR**

**Valódi**

**ROHITSI**

**SAVANYUVIZ**

a legkellemesebb ízű üdítő ital és mint gyógyszer, tapasztalat szerint, felülmulthatatlan hatású emésztési zavarok, étvágyhiány, gyomor- és bélhurut eseteiben s az ivarszervek hurutjánál. **Váltóláz** vidékeken a legjobb óvszer e betegség ellen.

Főraktár: Hoffmann Józsefnél Budapest,

**Savanyuviz**

**TEMPER** **FORRÁS** Tartományi

Az 1873. év óta fennálló

**cs. és kir. szabad. jégszekrény.**

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

Megrendelések a raktárba intézendők. Képes árjegyzékek ingyen.

**STILLER JÓZSEF Budapest**

Gyár és iroda: VII., Nagydíófa-utca 22, Wesselényi-utca sarkán.

**Francia pezsgőbor-gyárosok**

**Louis François & Comp.**

csász. és kir. udvari szállítók.

**Diplome d'Honneur** **Promontor.** **Arany érem**

Lissabon. Szis, Uizza, Semedvát, Anvers.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az **egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok** vagyunk Magyarországon és országunk mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és váltótörvényozéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

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

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

