

A VENDÉGLŐS

Előfizetési ára:

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

Hirdetéseket
felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.

SZERKESZTŐSEG

KIADÓHIVATAL

IV. kerület.

egyetem-tér 6. sz.

A Budapesti I—III. kerületi Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyező-pénztárának
és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyező-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok- ipartársulata létezik: IV. kerület, Himző-utca 1. szám.</p> <p>A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulat létezik: II. ker., Medve-utca, Fácán.</p>	<p>Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak. Kéziratok vissza nem adatnak.</p> <p>Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF IV. egyetem-tér 6.</p>	<p>LETH LAJOS a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának helyszerző főgynöke, IV. kalap-utca 5.</p> <p>PAULITS JÓZSEF közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.</p>
---	--	---

MEGHIVÁS

az 1896. évi szeptember hó 28-ik, 29-ik és esetleg 30-ik napján Budapesten az ezredéves országos kiállítás területén az ünnepélyek csarnokában tartandó

országos magyar vendéglős-kongresszusra.

A kongresszus f. évi szeptember hó 28-án reggel 9 órakor nyílik meg.

Tagja lehet minden hazai vendéglős, szállodás és korcsmáros, a ki a költségek viseléséhez 2 frttal hozzájárul.

Bejelentések f. évi szeptember 18-ig fogadtnak el, s azok e határnapig a 2 frt tagsági díjjal együtt okvetlenül beküldendők a „**Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatához**“
IV. kerület, Himző-utca 1. sz. a.

A kongresszuson tárgyalatni fognak az ipartársulatok és egyesek által benyújtott amaz indítványok, melyek a f. évi augusztus 28-án tartott közös értekezleten a kongresszus elé tartozóknak ítéltettek.

A kongresszus tagjai az ezredéves országos kiállítás tartamára érvényben levő rendkívüli vasuti díjkedvezményben részesülnek, s az ezredéves országos kiállításra szintén mérsékelt áru belépti jegyek szerzettetnek részükre.
Budapesten, 1896. augusztus 28-án, a vidéki kiküldöttekkel közösen tartott értekezletből.

Gundel János,

a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulat elnöke.

Az országos magyar vendéglős-kongresszus napirendje.

- I. **Indítvány:** A szállodás, vendéglős és korcsmáros-iparnak a képesítéshez költése.
Előadó: *Koch József* (Budapest).
- II. **Indítvány:** A tanoncok egészségi ügyének rendezése és tanonczképzés s a tanoncz-iskolák szervezése.
Előadó: *Schalkház Lipót* (Kassa).
- III. **Indítvány:** Országos magyar szállodás, vendéglős és korcsmáros-szövetség és nyugdíj-intézmény létesítése.
Előadó: *Bokros Károly* (Esztergom).
- IV. **Indítvány:** Vasuti vendéglőknek pályázat utjáni betöltésénél tapasztalt sérelmek orvoslása.
Előadó: *Gonauer Károly* (P.-Ladány).
- V. **Indítvány:** Az 1888. évi XXXV. t.-cz. 7. §., illetőleg a törvény végrehajtása tárgyában kelt utasítás 5. §. helyes alkalmazása tárgyában.
Előadó: *Gundel János* (Budapest).
- VI. **Indítvány:** Az 1888. évi XXXV. t.-cz.-nek, különösen annak 8. §-ának törvényhozás utjáni módosítása, jelesen a kismértékben való elárúsítások megszüntetése, esetleg a kismértékbeni elárúsítások száma a minimumra korlátoztassék, végre hogy a kismértékbeni elárúsítók a korcsmaszerű kiméréstől eltiltassanak.
Előadó: dr. *Szabó László* szombathelyi ügyvéd.
- VII. **Indítvány:** A műborgyártást tilalmazó törvények szigorú alkalmazása. A bortermelői ezim és jog használatát csakis saját termésű boroknál engedhető meg, a mennyiben pedig a forgalomba hozott borok a saját termés felülmulják, a bortermelő köteles borkereskedői igazolványt kieszközölni.
Előadó: dr. *Floris Endre*, a pécsi társ. ügyésze.
- VIII. **Indítvány:** A vidéken alkalmazásban levő italmérési illeték 3 fokozatban beosztása, t. i. 75 frt, 50 frt, 40 frttal, mint helytelen módosítandó és 4 fokozatba — 125 frt — osztandó be, sőt az italmérési illeték eltörölendő és az illeték a kimérés alá került mennyiség szerint lenne megállapítandó. Az italnemekkel való házalásra, mint különben is tiltott cselekményre, a hatóság legszigorubb intézkedése eszközzendő ki.
Előadó: *Privány Pál* (Szeged).
- IX. **Indítvány:** A kimérések számának az egész országra vonatkozó végleges megállapítása.
Előadó: *Kuncz János* (Sopron).
- X. **Indítvány:** Az italmérési illeték évenkénti újbóli megállapításának megszüntetése tárgyában. Orvoslása azon törvénybe ütköző eljárásnak, mely a vidéki italmérési engedélyeknek évről-évre is külön-külön magas díjak melletti megújítását követeli.
Előadó: *Boór József*, komáromi ipart. ügyésze.

Az országos magyar vendéglős-kongresszus ügyrendje.

1. Az országos magyar vendéglős-kongresszus 1896. évi szeptember hó 28., 29. esetleg 30-ik napján Budapesten tartatik meg s annak tagja lehet minden a magyar korona területén szakszerű ipart gyakorló vendéglős, ki a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata pénztárnokának kezébe a kongresszus előkészítése és megtartása körül felmerülő költségek fedezésére 2 forint tagsági díjat lefizet és ezzel tagsági jegyvet vált.

2. Az országos magyar vendéglős-kongresszust a budapesti ipartársulat elnöke nyitja meg s ugyan ő terjeszti elő a kongresszus előzményeit és napirendjét.

3. Ezek után következnek a kongresszus elnökének és tíz társelnökének megválasztása, mely választás, mint általában minden választás, közfelkiáltással, vagy 10 tagnak írásban beadott indítványára titkos szavazás útján s utóbbi esetben nyilvános szótöbbséggel történik.

Hat jegyzőt az elnök jelöl ki.

4. A választás után a kongresszus áttér az 1896. évi augusztus hó 28-án megtartott előértekezleten megállapított napirendre.

5. Az országos magyar vendéglős-kongresszus ülései nyilvánosak s ez üléseken hozhatnak a határozatok is.

A határozatok szótöbbséggel hozhatók, szavazategyenlőség esetében az elnök szavazata dönt.

6. A kongresszuson csak az előértekezlet által napirendre tűzött indítványok tárgyalhatók. A tárgyalást a megnevezett előadó nyitja meg, a ki egy-egy indítványát is előterjeszti.

7. Az indítványhoz szólni kívánók kötelesek a jegyzők valamelyikénél jelentkezni s csak a főljegyzett sorrendben szólhatnak fel.

Ugyanazon indítványhoz egy-egy tag csak egyszer és 10 percig szólhat; azonban bármikor szót kérhetnek:

a) akik a napirendhez szólni,

b) kik személyes kérdésben válaszolni,

c) kik a tanácskozási szabályokra hivatkozni,

d) akik indítványt visszavonni kívánnak.

Az elnök a tanácskozás alatt bármikor szólhat.

8. Az elnök a szótól megintetheti, ha ezt szükségesnek látja, rendre utasíthatja és ha a rendretartás sikertelen, a szótól a szót megvonhatja.

9. Ha a szóásra többé senki sincs följegyezve, az előadót és a vita folyamán külön indítványt tett tagokat illeti a végszó, ezután az elnök az indítványt szavazás alá bocsátja.

Szavazásra első sorban az előadó indítványa tüzendő ki, azután az ehhez legközelebb álló indítvány s végre a módosítványok bocsátandók sorrendben szavazásra.

A kérdés oly módon teendő fel, hogy arra igennel vagy nemmel lehessen szavazni.

10. A vita bezárása iránti kérelem 10 tag írásbeli indítványára szavazás alá bocsátandó az elnök által.

11. A szavazás felállás által történik, kétség esetében ellenpróba alkalmazandó, s ha ez sem vezetne eredményre, úgy nevszerinli szavazás rendelkezendő el.

12. A határozatok végrehajtása, ugy a szükséges lépések megtétele szempontjából egy végrehajtó bizottság választandó meg és pedig ugy, hogy abban a budapesti és vidéki tagok egyenlő arányban vegyenek részt.

Alakítsunk vidéki ipartársulatokat.

»Országos szövetséget vagy csak központi bizottságot alakítsunk?« czimű, lapunk mult számában megjelent cikkünkben egy országos központi intézmény létesítésének szükségességét fejtegetvén, magunk egy központi bizottság alakítása mellett foglaltunk állást. A quieta non movere elvénél fogva, továbbá ismervén egyrészt a budapesti ipartársulatnak amugy is nagy munkaerőt igénylő belügyeit, másrészt az 1887-dik évi első országos vendéglős-kongresszus sikeretelenségét, csak félve és nem szívesen nyultunk e tárgyhoz, amennyiben a f. szeptember hóban tartandó országos kongresszus tárgysorozatát — noha az országos szervezetek eszméje 10 év óta folyton kísért — új indítványok felvetésével nagyobbítani nem akartuk.

Legnagyobb elégtételünkre szolgál azonban, hogy a f. évi augusztus hó 28-dikán tartott kongresszusi előértekezlet alkalmával — tehát még lapunk megjelenése előtt — minden hozzátevésünk, tudunk s kezdeményezésünk nélkül az országos egyesülés ügyét több vidéki ipartársulat a kongresszus tárgysorozatai közé felvenni óhaj-

totta. Az, hogy a vidéki ipartársulatok nem az általunk ajánlott központi bizottság, hanem egy országos szövetség mellett foglaltak állást, mitsem változtat, mert hisz lényegileg mindkettő ugyanazt jelenti és csak a forma különbözik.

Hivatkozott cikkünkben röviden említettük, hogy a létesítendő országos intézmény legelső eredménye — talán egy kis douce vivence alkalmazásával is — a vidéki ipartársulatok szaporodása volna.

Miután azonban a kongresszusi előértekezleten az országos szövetség megalakításának tárgyalása a szeptemberi kongresszus tárgysorozatába felvetettet s nem szenvedhet kétséget, miszerint az erre vonatkozó indítványok a kongresszus által elfogadtván, az országos szövetség megalakítása az 1887-dik évi tervezet alapján fog foganatosíttatni, már elege szükségesnek tartjuk a következő indítvány felvetését:

»Az 1896. évi szeptember hó 28., 29. és 30. napjain tartott második magyar országos vendéglős-kongresszus kívánatosnak tartván a már fennálló szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok ipartársulatainak központi szervezését. Mivel azonban e társulatok ma még csak kis számban állanak fenn, kívánatosnak tartja a társulati szervezkedés nagyfokú kiterjesztését s e végből feliratot intéz a kereskedelmi minisztériumhoz, hogy az 1884-dik évi XVII-dik törvénycikkeknek revíziójánál az ipartestületek alakítására vonatkozó intézkedések terjesztessenek ki a vendéglős-ipartársulatok alakítására, és illetőleg a szállodásoknak, vendéglősöknek és kocsmárosoknak a létesítendő társulatokba leendő kötelező belépésére még pedig oly feltételek alatt, melyeket a revízió alkalmával az ipartársulatok képviselői fognak javasolni.«

Mielőtt ezen indítványt indokolásához hozzáfognánk, szükségesnek tartjuk már elege is kijelenteni, hogy az 1884-dik évi 17-dik törvénycikkek első szakasza mi tekintetben sem állja útját annak, hogy a szállodások, vendéglősök és kocsmárosok foglalkozása is elvileg iparnak kimondassék, hogy tehát a társulati szervezkedés jogai és kötelmei a vendéglősiparra is kiterjesztessenek, annyival is inkább, miután — mint ezt ipari gyakorlatunkból mindnyájan jól tudjuk, a szállodások, vendéglősök és kocsmárosok üzleteikben kivétel nélkül csak az illető szakmát elsajátított egyéneket alkalmaznak.

Ez a gyakorlat, valamint iparunk nagy nemzetgazdasági jelentősége adja meg nekünk a jogot nemcsak arra, hogy a vendéglős-iparnak a képesített iparágak közé sorolását követeljük, anélkül hogy ezzel az iparszabadság elve sértetnék.

Az objectív bizonyítékokon kívül fenti állításunk jogosságát és helyességét legjobb a gyakorlati tapasztalatok bizonyítják, amelyek — mint az önként alakult ipartársulatok működésének kétségbevonhatlan eredményei, csak azt igazolják, hogy az iparoság érdekeit legjobban az ipartársulatok szolgálják, hogy ezek legalkalmasabbak és egyuttal leginkább képesek is az ipar és a társulati tagok érdekeinek megvédésére, és kezdeményezésük által közérdekű intézmények megvalósítására.

A vendéglős-ipartársulatok a rájuk háruló feladatok megvalósítására oly nagy mértékben mutatták magukat képeseknek, hogy a legszabadelvébb iparosok is ma már szükségesnek jelzik a társulati intézmény kötelezővé tételét s azoknak központi szervezését és pedig nemcsak a képesítéshez kötött vagy kötendő, hanem egyáltalában az összes iparágakra nézve, legnagyobb bizonyítékaul annak, hogy miután a társulati hasznos volta a gyakorlat folytán fényesen bebizonyult, az azokba való belépést senki sem fogja fel mint reá erőszakolt kényszert.

Ez a felfogás, meggyőződés, cél vezette

vendéglős-ipartársulatainkat akkor, mikor az országos vendéglős-szövetség megalakítására vonatkozó indítványait — nagyon helyesen és soha jobbkor — a szeptemberi kongresszus elé vitték, reklamálván magunknak azt a jogot, hogy a saját érdekeiket szolgálhassák s a vendéglős-ipar emelése és szervezése által pedig az összipar tekintélyét emelhessék.

Már az 1887-ben tartott első országos vendéglős-kongresszus kifejezésre jutott elhatározások, amelyek előttünk is ismeretesek, igazolják, hogy a vendéglősök általában megvannak győződve arról, hogy míg akkor és most is megfelelő hatáskör nélkül alig szervezkehetnek, a kellő működési kör és irányzat kijelölése után a többség kivétel és habozás nélkül sorakoznék oly társulatok alakítására, amelyeknek célja és hivatása nem volna más, mint a vendéglősök összetartási érzésének felbresztése és fentartása, a vendéglősök érdeklő ipari szakkérdések és közérdekű reformok felvetése, véleményezés és akcióvitel mindazon ügyekben, amelyek a magyar vendéglős-ipar fejlesztésére és érdekeinek szolgálatára olyannyira kívánatosak és a melyeknek a létesítendő központi intézmény, akár országos szövetség, akár országos központi bizottság is legyen az, akkor és csakis ugy adhatna döntő súlyt és tekintélyt, ha a vendéglős-ipartársulatok az ország minden pontján, akár városoként, akár megyéenként vagy kerületenként minél nagyobb számban megalakulnának.

Nincs okunk kételkedni, hogy az intelligens és szakképzés által is izmosodó magyar vendéglősök a létesítendő testületekben üdvös, nagy értékű tevékenységet tudna kifejteni a vendéglős érdekek szolgálatában.

Ezek azok az okok, amelyek az országos vendéglős-szövetség megalakításának előfeltételeként a vidéki ipartársulatok minél nagyobb szaporítását teszik szükségessé.

F. Kiss Lajos.

Kongresszus előtt.

A 28., 29. és 30-ára Budapestre egybehívott kongresszus immár küszöbünkön áll; kell, hogy ezen, Magyarországon minden magát intelligensnek tartó vendéglős megjelenjen, annak tárgyalásain legjobb tudása szerint cselekedjen.

Sok, nem, számtalan vendéglősököt érő sérelem; ez így tovább nem mehet; vége a sült galambok röpködéseinek; tenni kell és nem nézni zsebre tett kezekkel az érdekeink ellen naponta elkövetett merényleteket; ne éljünk tovább is azon jámbor keresztény hitben »majd megsegít az Isten«; meg ám, ha magunk is segítünk magunkon.

Igen is, t. szaktársak, a kongresszust előkészítő férfiaknak arról is kellett tejbe-mézbe fürdő szép hazánkban gondoskodni, miszerint létesüljön — de mihamarabb — egy országos vendéglős-nyugdíjintézmény; persze a felszaporodott kontárok miatt oda jutottunk, miszerint ha nem akarjuk, hogy Magyarország megöregedett vendéglősei nyakukban koldusarisznyával sétáljanak be a második ezer évbe, nyugdíj-egyletet kell létesítenünk.

Nem mi vagyunk különben az elsők, kik nyugdíj-egyletet alapítanak, kár volna tehát álszeméremből elűtni a dolgot; gondoskodtak erről nálunknál sokkal kevesebb gondtal élő egyletek férfiai is, hogy csak egyet említsék: a gyógyszerészek, de higgyék el nekem, a mint ma az üzleti viszonyok szép országunkban állanak, számos osztály fog ebben minket követni, és ez a te műved felvilágosodott század, te kieselgatsz csabítón mindenféle bolondabbnál bolondabb be rendezések képeben, hogy annál inkább az örvény mélyébe sodorj.

E sorok írója van megbizva a nyugdíjra vonatkozó indítvány tételével, valamint annak indokolásával; hogy fogok ennek megfelelni, az önköböles (belátásától) bírálatától függ m. t. kártársaim; egyről azonban előre is biztosíthatom önöket és ez az, hogy legjobb meggyőződésem szerint fogok cselekedni ezen üdvös intézmény létesítésénél, azt azonban konstátálni kívánom már most is, és ebben ismét önökre számítok

hogy az országos szövetkezésre és ebből kifolyólag nyugdíj-egyletre égető és elodázhatlan szükség van.

Tegyük tehát kezünket szívünkre, mely azt parancsolja: nem szabad öreg barátainkat a nélkülözésnek kitenni; de parancsol az a szív még egyebet is: humanitást és becsületérzést.

Sorakozunk tehát Budapesten a kongresszuson, ügyünk méltó hozzánk és ha szerencsések leszünk azt kivívni, csak dicsfényt fog kölcsönözni a sokat hányatott vendéglősöknek. Ne feledjük el, hogy Fortuna igen szeszélyes, ma erre, holnap arra mosolyog.

Még egyszer bizalmukat és támogatásukat kérem közös ügyünk részére; a viszontlátásra a kongresszuson.

Bokros Károly,

szállodás.

Schreiber J. és unokaöccseiei üvegyárai.

(Magyarországi főraktár: Régi posta-utca 10.)

Azon számos ipari és gyári vállalatok közül, melyek az ezredéves kiállításon bemutatásra kerültek s hazai iparunk előrehaladottsága és fejlettsége tekintetében eddig még nem látott összefoglaló képet nyújtottak, nem kis számmal vannak képviselve azon iparágak, melyek termékeik természeténél fogva a szállodás- és vendéglősiparra vonatkozólag is némi részben vonatkozással bírnak, s a mellett, hogy a tágabb értelemben vett ipar szempontjából nagy jelentőséggel bírnak, reánk nézve is közérdekek.

Ezen iparágak között tekintélyes helyet foglal el a magyarhoni üvegyártás, mely noha aránylag nagyon rövid multra tekinthet vissza, termékei kitünőségénél fogva joggal állítható egy sorba s bizonyára ki is fogja állani becsülettel az összehasonlítást és versenyt az európai kontinens bármely államának évszázados multtal rendelkező üvegyártási iparával.

Ezen az első pillanatban talán nagyon tulzottnak látszó elismerés jogosságát semmi sem teszi nyilvánvalóbbá, mintha egy rövid visszajáratást vetünk az egész magyarországi üvegyártás történetére, mely jelentékeny multja daczára egynehány évtized folyása alatt érte el azt a fokot, amelyen ma — a modern technika legújabb és összes vívmányainak felhasználásával — Európa egyéb államai üvegyártásával egyazon helyet foglalja el.

A történeti kutfók kétségbevonhatlan feljegyzései arra utalnak, miszerint feltehető, hogy a római telepítések idején sem volt ismeretlen az üvegyártás a pannoniái coloniákon. Ezen gyártás azonban csak igen gyarló s kezdetleges lehetett, sőt nagyon valószínűleg csakhamar teljesen meg is szűnt, történeti emlékeink legalább mitsem említenek felőle. A mintegy másfélszáz év előtt létrejött hazai üvegyáraknak — noha keletkezésük jelenti egy új korszak kezdetét — sem tulajdoníthatunk nagyobb jelentőséget.

Az első hatalmas lökést a magyarhoni üvegyártás fellendítésére az ezen ipar terén felmerült technikai vívmányok — közülök leginkább a Siemens-féle regeneratív kályhák alkalmazása — nagyjából azonban azon állami gondoskodás adták meg, amely ezen iparág fontossága s jelentősége tudatában jelentékeny kedvezményekkel igyekszik azt fellendíteni s minél virágzóbbá tenni, — s versenyképességét a külföldi gyárakkal szemben minél szilárdabb alapokra fektetni.

A mai modern magyar üvegyártás fellendüléséről s tökéletességéről írván, első sorban kell felemlítenünk a Schreiber J. és unokaöccseiei tulajdonokat képező zay-ugrócei és lednicz-rovnyei üvegyárakat, amelyeknek termékei az ezredéves országos kiállításon izléses módon kerültek bemutatásra, általános feltűnést keltvén nemcsak a nagy közönségnél, hanem még szakkörökben is.

A Schreiber J. és unokaöccseiei céget illeti a dicséret leginkább, hogy a magyar üvegyártás mai fejlettségé fokára emelkedhetett. A cég, mely első gyárat 1857-ben alapította a morvaországi Gross-Ullersdorfben, aránylag rövid idő alatt rendkívüli sikereket ért el, olyannyira, hogy csakhamar újabb gyárak alapításához foghatott. Így jöttek létre 1861-ben a josephsthalai (Csehország), 1873-ban a magyarországi zay-ugrócei, 1875-ben a jaronovitzai (Morvaország), 1877-ben a heinrichhuta (Morvaország), 1880-ban a fürstenbergi (Poroszország), 1882-ben a miksa huta (Morvaország), 1892-ben a karlstalhi (Csehország) s 1892-ben a magyarországi lednicz-rovnyei üvegyárak, amelyek kivétel nélkül a modern technika összes vívmányainak felhasználásával rendezettek ugyan be, legelső helyen közülök azonban éppen a két magyarországi mintaberendezési gyár áll.

A tencsénmezei zay-ugrócei gyár már 1882-ben alapos rekonstrukciót és nagyobbitást igényelt, két Sieberth-féle regenerátor gaskalyhával dolgozik. A gépek hajtására egy 20 lőerejű turbina (forgókerék) szolgál és egy szintén 20 lőerejű

Korona-pezső.

Próbálódák 2 palackkal bérmentve Magyarországi és Ausztria bármely postaiállomásra 3 frt utánvétellel. — Vizontelérusítóknak megfelelő árengedmény.

Mattes János,
Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főútlei váci körül 12. főútlei váci körül 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrássy-út 29. — Rabseh Sándor kezepeai út 11. — Sallay István kezepeai út. — Török Bódog kezepeai út. — Diósy Kálmán kezepeai út 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre főútlei út 73. — Czekekkel Ferencz nevelési-utca. — Steurer Antal rózsas-utca. — Galzler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. Vár. — valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

ÁGNES

Természetes szénasavú savanyvíz a mohai

forrás. Legjobb asztali és üdítőital. Kétféle szelgálatot tart az emésztési zavaraknál.

Járvány idején présorvati gyógyszernek bizonyított.

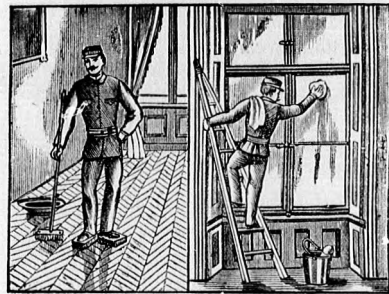
Szét-küldésére **Édeskút L.** udvari asztali-üve állal Budapest.

← Kapható mindenütt. →

'DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



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

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csak megbízható munkások által.

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

HAGENAUER FRIGYES KÁROLY utóda

EXNER OTTOMÁR

üvegfestészeti és üvegedzési műintézete.

Budapest, VIII., Vig-utca 4/a.

Szakmamba vágó több bel- és külföldi leg-hírnevesebb és legnagyobb műintézetekben szerzett sok évi gyakorlatomra hivatkozva. bátorodom ajánlani mindennemű üvegfestészeti-, üvegedzési- és mozaik-munkálatoknak, templomok és köz-, vagy magánépületek czelejaira művészes és izlésteljes végzésére, legelőször árak mellett. — Termék-, ebéd- és halászbokak, villák, folyosók, lépcsőházak, szélfogók stb. stb. ablakainak kitűnő díszítése. Vázlatokkal és mintákkal minden képzeltető alap és modorban, valamint költségvetéssel kívánatra mindenkor készségesen szolgálok.

Empfehl ich mit Berufung auf seine mehrjährige Praxis in den bestrenommierten und grössten Kunstanstalten des In- und Auslandes dieser Branche zur Ausführung aller Arten Glasmalereien, Glasätzereien und Mozaiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer und stylvollster Vollendung zu den billigsten Preisen. Fenster für Salons, Speise und Schlafzimmer, Villen, Veranden, Treppenhäuser, Corridore, Windfänge, Oberlichte etc. etc. Skizzen und Muster in allen erdenklichen Motiven und Stylarten wie Kostenvoranschläge auf Wunsch stets gerne zu Diensten.

gőzgép, valamint a segédgépeknek egy egész sorozata, amelyek mindössze 350-nél több munkást is foglalkoztatnak. A zay-ugrócei gyár közönséges és csiszolt üreges üveg előállításával foglalkozik, de előlíttanak a legkülönfélébb szintű, minőségű és alakú vesett, fehér és színes üvegeket, petrol-leum, gáz és villamos világításra szolgáló világító-testeket.

A lednicz-rovnyei gyár, mely a czég szenior-jának közvetlen felügyelete alatt működik, már alapításakor a legmesszebb menő modern igyeknek megfelelően rendeztetett be, hasonlóké két Sieberth-féle regenerátor gaskalyhával, ket 30 lőerejű hajtógéppel, egy sereg mellékgéppel van ellátva. A gyár négy év óta van üzemben, fényes eredményéről legjobban tanuskodik millenaris ekspozíciója, mely az abban foglalt különleges-ségekkel a laikusok és szakemberek elismerő figyelmét egyaránt magára vonja, különösen nagy feltűnést keltve a kiállított brillians-sajtolt-kristályüveg és ivóesz közök által.

Ha már a Schreiber J. és unokaöccseiei által gyártott sajtolt üveg eleve is a legjobb hírnévként örvendett, e hírnevet a lednicz-rovnyei gyárban előállított brillians-sajtolt-kristályüveg, mely az üveg fehér színe és tisztasága és a formák eleganciája által tűnik ki — csak emelni hivatott.

A lednicz-rovnyei gyár hasonlóké nem kevésbé közkedvelt czikkét képezi a czég orosz asztali-üveg, mely különösen gyengéd színárnyalatai által fog nagy hírnévre szert tenni.

Ugyancsak a lednicz-rovnyei gyár különleges-ségeit képezik a kiállított ivókészletek is, melyek kristályüvegből s égetett szelékkel készültek, és egy egészen új alakban vannak desszínálva az ugynevezett pantographie-gépek segítségével. A rovnyei termékek kitűnő minőségűk és esinos kivitelükkel már is oly hírnévre tettek szert, hogy a francia kristályüveg bevitelére már is feleslegessé vált. A beolvasztott szelü ivóedények is, amelyeket eddig csakis Franciaországban állítottak elő, nagy kelendősségre tettek már szert.

Ez idő szerint a Schreiber J. és unokaöccseiei czég az egyetlen az osztrák-magyar monarchiában, mely pantographie-gépek segítségével állít elő asztali készleteket és soha sem mulasztja el az alkalmat, hogy állandó újítások és reformok alkalmazásával úttörő munkát végez-hessen a magyar üvegyártás érdekében. Az ezredéves országos kiállításon kiállított termékek a czég magyarországi gyárainak észszerű, céltudatos és szakszerű vezetéséről legjobban tanuskodnak, mert mindegyikük eddig sehol sem tapasztalt tökéletességre tesz tanúságot.

A Schreiber J. és unokaöccseiei czég, melynek számos fióktelepe s raktára van, nemcsak az osztrák-magyar monarchiában és a külföldön, hanem még tengerentúli tartományokban is jó hírnévként örvend, melyet különösen a magyarországi produktumok kivételével szerzett meg magának.

F. Kiss Lajos.

Ein gutes Herz.

Es wird mit Recht ein guter Vrat
Berechnet zu den guten Taten,
Und daß man ihn gebörig mache
Zit weibliche Charakterfadye.

Ein braues Mädchen braucht dazu
Weiß erheins reine Seelenruh',
Daß bei Verwendung der Gewürze
Sie sich nicht häufig überführe.

Dann zweites braucht sie Sinnigkeit,
Ja, sonstigen Zinnigkeit,
Damit sie Alles appetitlich,
Bald so, bald so und recht gemüthlich
Beziehen, dreh'n und wenden könne,
Daß an der Sache nichts verberne.

In Summa braucht sie Herzensgüte,
Ein fanfes Sorgen im Gemüthe,
Fast etwas Liebe insofern
Für all' die bißchen, edlen Herrn,
Die diesen Vrat offen stellen
Und immer gern was Gutes wollen.

Ich weiß, daß hier ein Feber spricht:
Ein böfes Mädchen kann das nicht,
Denn hab' ich mir auch stets gebadet
Zu Haus und anderwärts:
„Wer einen guten Vrat macht,
Hat auch ein gutes Herz.“

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

Szeptember 18 án: Schwab Antal, Akaczfalu-utca 7.

Szeptember 25 én: Novotny Károly, Csömöri-út 36.



Fényes Gyula

a kőbányai részvénytársaság városi képviselője.

Hosszu, tiszteletreméltó mult, egy majdnem három évtizedet magában foglaló fáradhatlan és eredményekben gazdag tevékenység után, kisérv a budapesti vendéglősök és szállodások öszinte kézzorításával és szerencsekívánataival lép vissza f. évi október hó 1-én a polgári magánéletbe Fényes Gyula, a kőbányai részvénytársaság városi képviselője.

Egy kedvelt, magunkhoz szoktatott alak távozik el vele a mi szűkebb vendéglős életünkben; egy kipróbált erő távozik el a részvénytársaság legelső embereinek sorából. A részvénytársaság, a vendéglősök és Fényes Gyula által képezett triász egyik tagja elválik a lánczától, melyet ő tartott össze leginkább erős kézzel, hogy helyet adjon utódjának, maga pedig a polgári élet csendes búvőkörében élvezhesse ama élvezeteket, melyekre harmincz év szorgalmas munkálkodásával szervezte meg magának a jogot és lehetőséget. Azt hisszük, nem végzünk felesleges munkát, ha a távozót olvasóinknak bemutatván, rövid életrajzát is megismerteljük olvasóinkkal annak a férfunak, ki életének java részét vendéglőseink körében élte le, velük együtt küzdött, fáradozott, s aki az általa képviselt társaság fontos és életbevágó érdekei lelkiismeretes képviselőjét mindenha jól össze tudta egyeztetni azoknak a vendéglősöknek érdekeivel, akiknek bizalmát a maga részére nemcsak megszerezni, hanem megtartani is tudta. Az ő bizonyára kétségteljes érdemeit, amelyeket szokatlanul előzékeny és szeretetreméltó modorával csak növelt, nagyobbá teszi még ama körülmény is, hogy helyét a kőbányai részvénytársaság szolgálatában egy olyan férfi után foglalta el, ki a városi képviselő-intézménynek ugyyszólván megalapítója volt s utódjára a megkezdett mű folytatásának felelősségteljes örökét hagyta hátra.

Fényes Gyula, a budapest-kőbányai részvénytársaság képviselője 1847-ben született Budapesten polgári szülőktől. Elemi iskoláinak elvégzése után szülei gondos és szerető felügyelete alatt a kereskedelmi ismeretek elsajátítására érezvén kedvet, a kereskedelmi középiskolát szép sikerrel végezte, úgy hogy már 1867-ben, tehát alig 20 éves korában mint a budapest-kőbányai részvénytársaság irodatisztje nyert alkalmazást. A részvénytársaság irodájába belépés elhatározó befolyást gyakorolt Fényes Gyula további élete folyására. A jeles képzettségű és nagy igényes ifjú ugyanis csakhamar magára vonta a társaság nagy befolyását, az azóta elhalt, de vendéglőseink által most is tisztelt emlékeztelben tartott képviselőjének figyelmét, ki a szorgalmas és tehetséges ifjút ezentul minden alkalommal kitüntette és ha csak lehetett, előléptetésben részesítette, olyannyira, hogy csakhamar — alig néhány év múlva — maga mellé vette a társaság városi irodájának vezetésére, amelyet Fényes Gyula 1891 óta, amikor Buchmüller meghalt, egész önállóan vezet.

Ez Fényes Gyulának, a részvénytársaság távozó képviselőjének dióhéjba foglalt életrajza. Egyszerű, szerény, minden czikornyá nélkül való, olyan egyszerű és szerény, mint ő maga, mint amilyen lenni szokott azoknak élete, akik életüket a maguk munkakörében feltűnés nélkül ugyan, de derekasan és lelkiismeretesen végzik. De csalódnék az, aki az ő életét, működését hasonló egyszerű mértékkel ítelné meg. Mi, akik leginkább tudjuk és vagyunk hivatottak megbecsülni az ő munkáját, legjobban tudjuk, hogy a szerény külső alatt nagy és fáradhatlan munkaerő, soha ki nem apadó buzgalom tiszta jellem s nemes férfiszív lakozott. Másokat megbecsülő, másokban önmaga iránt becsülést keltő karakter, amely nemcsak magának, de az általa oly jól és hiven képviselt intézménynek híveket nemcsak szerezni, hanem megtartani is tudott.

S most, hogy közel harmincz évi tevékenység után elhagyja azt a helyet, ahonnan mint ifjú eredményes pályafutása felé megindult; elhagyja az ő kedves vendéglőseit, akikkel oly hosszú időn át működött zavartalanul, egyaránt szeretve és tisztelve, fájdalommal látjuk őt a részvénytársaság igazgatóságával és a budapesti vendéglősökkel együtt körülnézni távozni. De a veszteséget, melyet távozására jelent, enyhíti az a körülmény, hogy működését a jól kiérdemelt nyugalommal cseréli fel, hogy távozására daczára nem fog tőlünk teljesen szakadni, hanem továbbra is szeretettel fogja ápolni a szeretet ama kötelekeit, amelyek őt évtizedeken át szorosán összefűzve tartottak szállodásainkkal és vendéglőseinkkel, és hogy végre ama becsülést, melyet hivataloskodása alatt mindenkor nagy gonddal ápolott vendéglőseink iránt, magával fogja vinni a magánéletbe is.

Őszintén kívánjuk, élvezze sokáig boldogan becsületes munkálkodásának nehezen szerzett gyümölcseit és tartsa meg hálás emlékeztelésben vendéglősbarátait s minket is, amint-hogy meg lehet győződve, hogy azok is, mi is mindig szeretettel és tisztelettel fogunk reá visszaemlékezni.

Rajágh Lajos

a kőbányai részvénytársaság
új képviselője.



Akőbányai részvénytársaság igazgatósága Buchmüller halála s Fenkl Gyula távozása után Rajágh Lajosra bízta érdekei képviselését. Ő az, aki elődje távozása után 1896. október

elsején átveszi e nagy iparvállalatnak sok fáradsággal és nagy felelősséggel járó tisztjét és ő az, akinek kötelessége lesz az elődök munkáját nemcsak folytatni, hanem az általuk elért eredményeket fentartani sőt növelni is.

E nagy feladatok teljesítésének küszöbén, amelyekhez egy igazi munkaerő, munkabíró s hivatásával tisztában levő szakember szükséges, őszinte örömmel üdvözöljük Rajágh Lajost, kiben nemcsak a praedestinált utódot, hanem egyedül hivatott szakembert látunk, örömmel mutatjuk be őt az elismeréssel körünkben távozó előddel együtt, és készséges örömmel azért, mert hisszük s meg vagyunk győződve arról, hogy a helyet, melyet elfoglal, nemcsak ambícióval, hanem tehetséggel párosult szorgalommal, odaadással és igyekezettel fogja betölteni.

Rajágh Lajos, ki Budapesten született és elemi tanulmányainak befejezése után felső kereskedelmi iskolában végezte kiképezését, nem új ember vendéglőseink előtt s nem is szoruló közlekedési bemutatásra. A kőbányai részvénytársaságban 1883-ban mint irodatiszt nyervén alkalmazást s szorgalmával és tehetséggel annyira vitte, hogy az igazgatóság 1892-ben városi irodájának főnökévé, most pedig a távozó Fenkl Gyula helyébe képviselőjévé nevezte ki.

Rajágh Lajos, kinek csak éppen szerepköre új, de személye vendéglőseink körében annál régebben kedvelt és ismeretes, bátran vállalkozhatik jövőbeli feladatára, a részvénytársaság gyártmányainak forgalomba hozatalára, az intézmény nehéz kötelemekkel járó képviselésére. Ama tizenhárom esztendő, melyet mint a részvénytársaság hivatalnokaként az íróasztal mellett, de részben a vendéglősök körében is mint a gyár hivatalnokaként eltöltött, ama megfigyelések, amelyeket elődei működéséből gyűjtött; a tapasztalatok, amelyeket mindebből magának levonhatott, ügybuzgalmával, szakavatottságával és természetében rejlő előzékenységgel egyetemben, képesíteni fogják őt az előde által hagyott új teljes betöltésére, és nem szenvedhet kétséget a személyéhez fűzött várakozások tökéletes megvalósítására.

Ebben a reményben, sőt meggyőződésben üdvözöljük új működése színterén, amelyen bizton számíthat úgy a maga, mint az általa képviselt részvénytársaság barátainak jóakaratu pártfogására, annyival is inkább, mivel elődei megadják s hátrahagyták neki a sikeres működésnek lehetőségét, ismerősei pedig már is egy kis Buchmüllert fedeztek fel.

A kőbányai részvénytársaságnak pedig, mely Fenkl Gyula távozása által egyik támaszát vesztette, őszintén gratulálunk, hogy helyébe egy olyan embert állított, mint Rajágh Lajos, kinek kiválóan fontos üzleti pozíciójának betöltésére nemcsak universalis műveltsége s szakavatottsága, hanem a kellő személyes tulajdonságai is meg vannak s akiben a vendéglősök egy évek óta ismert kedves ismerősüket fogják üdvözölni.

Mindezeknél fogva reméljük, hogy Rajágh Lajos a személye iránt megnyilatkozott bizalomnak s várakozásnak minden irányban egyaránt meg fog felelni s a magunk részéről csak azon óhajunknak adunk kifejezést, hogy jó szerencsecsillaga Rajágh Lajosnak továbbra is maradjon hűséges kísérője ezen új hivatásának teljesítése közben, amelyben a budapest-kőbányai részvénytársaság fontos érdekeinek képviselője a székesfőváros számos szállodásainak és vendéglőseinek ezen intézmény számára megtartása vár reá.

Wagner József.

Borszürés kicsiben és nagyban.

Ha már kiérett boraink nem elég tiszták, hanem zavarosak, akkor a szűréshez kell folyamodnunk. Ha kisebb mennyiségű borról van szó, akkor ezen ezútra a Schleicher-Schüll-féle filtráló papír lesz czélszerű. Ezeket a már összehajlítva árult szűrő töléserpapírokat megfelelő nagyságban töléserkébe helyezük és úgy mint a vegyész szokta filtrálni az oldatait, mi is beletöltjük zavaros borainkat, amely átespegvén, kristálytisztává válik.

Többféle minőségben készítenek ezek a filtráló töléserék és pedig vékony és vastagabb minőségben. A vastagabb minőségűek a legcsekélyebb zavarodást is eltávolítják a borból. Ezek a töléserék egy kitünően tisztított, iznéküli, erőteljes, amely és kénessavmentes papírból készülnek, amelyek keresztlül gyorsan szűrődik át a bor; A vékonyabb papíron a nagyobb zavarodásokat és leülepedéseket távolíthatók el, aminek gyakran fordulnak elő óborokban; ellenben a vastagabb minőség használható ott, ahol a legcsekélyebb és legfinomabb zavarodásokat kell a borból eltávolítani.

Ezen papírszűrő átmérőjének kétszer akkornak kell lenni, mint a tölésernek, amely rendelkezésünkre áll. Ha például egy tölésernek az átmérője 20 centiméter, akkor a papírtölésernek az átmérője 30—40 centiméter kell hogy legyen. Ára a következő: 50 centiméteres szűrőpapírból 100 darab 7—77 márká; 38½ centiméteres 5 márká; 24 centiméteres 2 márká 40 fillér; a vastagabb papírból 50 centiméteres átmérőjűnek az ára 12½ márká 100 darabja; a 40 centiméteres pedig 8 márká.

Ha nagyobb bormennyiségekről van szó, akkor ezek a papírszűrők nem elégségesek. Ebben az esetben már ajánlatosak a Boldt-Vogel-féle gyorszűrők, amelyeknek szerkezete körülbelül a következő: Egy dobszerű készülékben szűrőanyag van és ezen keresztül becsatlik be a bor felül-ről a reá alkalmazott esővön és megszurtn távolodik el az alsó esővön. A szűrőanyagot egyszeri használat után szintén ki lehet mosni és ismét fel lehet használni. Ezen szűrőanyag akként lesz elhelyezve a készülékben, hogy nagyság szerint két vagy több konikus gyűrűtalak-betét lesz az eszközbe helyezve és erre jönnek a rosták. Ezen rostára lesz elhelyezve a szűrőanyag olyképen, hogy a betétek közötti tér is ki legyen velük töltve, úgy hogy semmi körülmények között se melhessen a bor keresztül a készülékben, anélkül hogy meg ne szűrőssék. A betétek akként vannak rendezve, hogy a szűrődő bor vagy más folyadék mindig a készülék közepe felé törekedjen. Minden készülék mellé egy sajátosan konstruált mosó készülék adatik, amelyben a szűrőanyag újra megmosható.

Egy olyan szűrőkészülék, amelylyel naponta 150 hektoliter bort meg lehet szűrni, 1000 márkába kerül; olyan, amelylyel 20 hektoliter, 350 márkába. De vannak olcsóbb kivitelűek is és olyanok, amelyben 20 hektoliter napjában szűrni lehet. Ezek 225 márkába kerülnek. Ebbe az árba a szűrő-anyagmosó, valamint két adag szűrőanyag is bele van számítva. 1 kilogramm szűrőanyagnak az ára 2 márká. Úgy gyantjuk, hogy a szűrő-anyag valószínűleg asbest.

Olcsóbb és kisebb bortermelők igényeinek kielégítésére szolgáló szűrő a Theo-Seitz-féle, aki szintén asbestport használ szűrőnek. O. L.

Ausztrália bortermelése.

A szőlőtermelésnek Ausztráliában való elterjedésére vonatkozólag időről időre olyan jelentések fordulnak elő a napilapokban, amelyekből annak rendkívüli jelentőségére joggal vonatnánk következtetést, és ámbár biztosra vehetjük, hogy Ausztráliának az éghajlatnak a szőlőtermelésre rendkívül kedvező voltánál fogva ez igen nagy kiterjedésre fog szert tenni, ma mindazonáltal — mint az elmondandókból ki fog tűnni — erről még nem beszélhetünk. Hivatkozott adatainkat a legbiztosabb forrásból Ausztrália kormányának 1895-ről szóló hivatalos kimutatásainál merítjük.

Az ausztráliai szőlőtermelés emelkedése, habár közel sem volt oly feltűnő, mint a múlt évben, nagyban és egészen kedvező arányokat tüntet fel. Mindazáltal a fillokszerának némely vidékeken, így Victoria, Uj-Dél-Walesben történt kétségbevonhatlan fellépése joggal szolgált okot arra az aggodalomra, hogy daczára minden óvó rendszabályoknak, amelyek a kormány által kezdeményeztettek, a baj Ausztráliában ép oly vézetesnek fog mutatkozni, mint egyebütt, még pedig annyival inkább, mivel a száraz és meleg éghajlat a fillokszera elterjedését nagyon elősegíti. Néhány előkelő termelő ennélfogva már is komolyan foglalkozik az amerikai nagyobb ellenálló képességgel bíró fajok áttelepítésének gondolatával, sokan azonban vonakodnak e terv megvalósításától, mivel az amerikai fajok tudvalevőleg sokkal kisebb értékű terméket szolgáltatnak, mint az európaiak. A jelenleg uralkodó viszonyok azonban arra mutatnak, hogy a szőlőtermelőknek nem sok idejük lesz a válogatásra és fontolgatásra, miután Franciaország és Németország legnagyobb bortermelői is megbarátkoztak a fillokszera okozta károk ily módon való reparálásával, amennyiben elpusztított szőlőiket ellenálló, nemesített amerikai ültetvényekkel ültetik be. Daczára a fillokszera pusztításainak folytonosan újabb szőlőtelepítvények keletkeztek, amiről legjobban a következő táblázat tanuskodhatik.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírű „Graft mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

G Y Á R : R A K T Á R :

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

Szállítanak

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



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



Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

Tánzások és hamisítások elkerülése végett kérjük a t. ez. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORF KÉRNI



dugaszba beleégetve

ozlmlkéje két Neptun-védjeggyel van ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyuviz

a bor vegyítésére

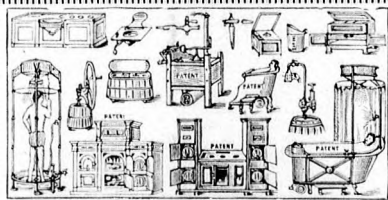
legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőzt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.



BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít es, és kir. szab.

szétrakható jégsekreányeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör önpeszgető-csapot, konyha felszerelési tárgyakat.

Főraktár Alpacca-ezüst és Alpacca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a Brunner és társa bécsi gyarából, teljes légszész és vízvezetéki berendezési vállalat.

Arjgryzék és költségvetés kívánatra ingyen.

STEINER J.

Budapest, VI., Terézkörút 34. szám alatt

tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávé uraknak **közvetítő-irodáját.**

Telephon 23—36.

	1892—93	1893—94	1894—95
a c r e			
Uj-Dél-Wales ..	8.264	7.353	7.577
Queensland ...	858	2.000	1.987
Dél-Ausztrália .	15.418	17.418	17.418
Victoria	28.052	30.275	30.307
Nyug-Ausztrália	1.218	1.643	1.868
Összesen	53.810	58.639	59.153

Az ezen években szüretelt bormennyiség az imént megnevezett államokban a következőleg oszlott meg gallonokban. (Egy acre = 40'4678 á. — Egy gallone = 3'785 l.)

	1892—93	1893—94	1894—95
g a l l o n e			
Uj-Dél-Wales ..	915.653	748.949	731.683
Queensland ...	193.337	101.528	176.497
Dél-Ausztrália .	1.103.221	712.845	712.845
Victoria	1.694.745	1.490.184	1.909.972
Nyug-Ausztrália	160.776	77.484	75.814
Összesen	4.067.732	3.130.990	3.606.811

Az 1895-96-dik évi adataira a kilátások rendkívül kedvezők, különösen Victóriában.

Az ausztráliai szőlőtermelés kifejlődése borok összefüggésben áll az Európa felé irányuló szövetkezett kifejlődésével. Erre vonatkozólag is nagyon kedvezően alakulnak a kilátások, habár a kötött ázletek nem oly nagyok, mint azt az ausztráliai termelők, tekintettel produktumuk kiváló minőségére, joggal elvárhatnák. Ujabbán Dél-Ausztrália számára egy borászati szakiskola felállítását is tervezik, valamint a tejgazdasági szövetkezetek mintájára a bortermelőket és kereskedőket is egy közös, érdekű szövetkezet megalakítására is rá akarják bírni. Ezáltal a termelés egyöntetűsége nagyot nyerne, valamint egyforma jellegű borok is volnának előállíthatók. Jelenleg a bortelvitel kifejlődése még mindig maguknak az ausztráliai bortermelőknél kezebe van letéve. Ha nevezetesen jó árut szállíthatnak, főleg pedig boraink minősége az általuk küldött mintákkal mindenben meg egyez, jó vevőkre és jó árakra bizton számot tarthatnak, mert ez képezi az európai borkereskedelemnek is alapját Gondot kell különben arra is fordítani, hogy a kivitelre kerülő borféléseket ne szaporítsák minden ok nélkül. A következő táblázat az utóbbi három év kivitelét tünteti fel.

	1893—94		1894—95	
	gallone	f. sterl.	gallone	f. sterl.
Uj-Dél-Wales ..	25.768	6.442	40.380	10.607
Dél-Ausztrália .	260.851	47.300	262.420	53.605
Victoria	326.964	54.281	270.004	57.446

Ezen adatokból kitűnik, hogy daczára annak, miszerint az utolsó évben a kivitel kisebb volt, a kivitelre került borok értéke emelkedett, amit úgy magyarázhatunk, hogy a csekélyebb értékű borok kivitelével teljesen abban hagyták. A bortelvitel emelésének szempontjából Victoria tartomány kormányja elhatározta, hogy a kivitelre kerülő borokat különböző és jelentékeny kedvezményekben részesíti és e példát a többi államok is követni igyekeznek.

Noha a borszesz előállítás Ausztráliában még gyermekkorát éli, a produkezió viszonyai oly sokat igérok, hogy remélhető, miszerint a bordesztállalásból is jelentékeny beföldi iparág fog kifejlődni, annyival is inkább, mivel például a Viktoria tartomány e nemű termékei már is bátran kelhetnek versenyre Európa produktumival. Próbaküldemények Londonban igen kedvező fogadtatásban részesültek.

A francia bortermelés időleges hanyatlása következtében a francia konyakgyártás is nagy hanyatlásnak indult. Ha az ausztráliai termelők e körülménynek a maguk hasznára való fordításához érteni fognak, jelentősegy fognak maguknak szereshetni Európa piacain is, amelyet nem is fognak egyhamar elveszthetni. A bordesztállalásnak jelenlegi állapotát Ausztráliában a következő táblázat tünteti fel.

	1893—94	1894—95
g a l l o n e		
Uj-Dél-Wales	4.650	6.356
Queensland	664	102.697
Dél-Ausztrália	7.333	—
Victoria	62.301	206.193

Noha ezen hivatalos kimutatásokból világosan kiténik, miszerint az ausztráliai termelési viszonyokat minden áron kedvezőnek igyekeznek feltüntetni, a számok bizonyító ereje annyit mégis csak bizonyít, hogy Ausztrália bortermelése nagyon szerény keretek közt mozog. Féltékeny azonban a tényeket, ha ebből azt a következtetést vonnák le, hogy Ausztrália bortermelése sohasem fog jelentékeny emelkedésnek indulni.

Szabó Lőrincz.

Strassburgi libamáj-pástétom.

A strassburgi libamáj-pástétom világhírű, a földkereken mindenütt fogyasztják, de csak kevés van, amely egyáltalán történeti jelentőséggel bírő eredetű is ismerné. Midőn Broglie Viktor Ferenc herceg, XVI. Lajos hadügyminisztere az erődítési munkálatok megtekintése végett Strassburgba ment, magával vitte kitűnő szakácsát is. A pörkölt libamáj már ekkor is a strassburgi asztraktárok asztalainak kedvelt inességét képezte.

Egy alkalommal a hadügyminiszter szakácsa urának ilyen pörkölt, gombával pékelt és madeira-mártásban párolt libamáját látta, melynek maradókat az élestarba tették el. A szakács e maradókat két vagy három nap múlva az élestarban meglátta és mivel éppen éhes volt, azon hidegen reggeli gyanánt elfogyasztotta.

A szakács ezen ételmaradékokat olyan kitűnő ízűnek találta, hogy nemskóra urának is talált ilyen hideg, gombával pékelt és világos madeira-gelével leöntött libamáját. A herceg el volt ragadtatva ezen ételnek finomságától, szakácsát gazdagon megajándékozta, félremehetetlen jelölést hozományra. Így keletkezett a strassburgi libamáj-pástétom, a modern inyesmesterség e remek alkotása, leggyönyörűsége izérezklő szerveinknek és gyomrunknak.

E csemege előállításí módjával később valamennyi hírneves szakácsmester foglalkozott, közöttük Close is, Contades marshal konyhafőnöke, kinek főnöke 1762-től 1788-ig az akkor francia provinciaát képező Elzász kormányzója volt.

Close volt a legelső, aki rájött, hogy legegyszerűbb a májat léztől készült ésinos formákba gyúrni, amit sikerült is neki gyakorlatilag megvalósítani. Close később beleszeretett Mathieu czukrász özevgyeje s feleségül vette azt. Ekkor azután hozzáfogott a pástétomnak, mint különlegességnek gyártásához, amely mindaddig csak Broglie herceg és Contades márkí asztalain szerepelt a legfinessebb díszedek alkalmával. Az ő kis czukrász üzletéből indult ki a libamáj-pástétom a nagyvilágba, hogy azután néhány évtized múlva az egész világ inyesmestereinek fantáziáját lázba ejtse.

Strassburg közvetlen szomszédságában, Schiltgheimban nevelik a legtöbb libát. A kiváló gond folytán, amelyet itt a libák nevelésére fordítanak, az idevaló libamáj olyan finomná válik, hogy a piacozon kilogrammját 10—14 márkával fizetik, azonban sárgás rozéaszínűnek és keménytapintatúnak kell lenni. Néha olyan nagyok, hogy egy-egy példány körülök egy kilogrammnal is többet nyom.

Mielőtt a májakat feldolgoznák, kivágják belőlük az epét és ereket s lehuazzák finom hőrüket. Így praeparálva nagy tálakban illatos anyagokban pácozzák. Ugyanekkor a (levessos) tálat libamáj és gombatöltelekkel töltik meg. E tölteléknek nagyon finomnak kell lennie, s előbb egy örlőgépen és szítán kell keresztül hajtának.

Csak ezután tesszük bele a gombával pékelt libamáját újra megkenjük a töltelékkel, majd egy másik májat tesszünk rá, mindaddig ismételvén ezen eljárást, míg a szilke meg nem telik, majd fedőt tevén rá, meleg kályhában 1—4 órán át vízben megsütjük. Ha ezzel végeztünk, még néhány nélkülözhetlen eljárásnak vetjük alá, s ha egészen kihűlt, finom dísznózsírral öntjük le, hogy a levegő káros behatása ellen meg legyen óva s azután jégre tesszük.

Akit sorsa Strassburgba visz, el ne mulassa Schiltgheimba is ellátogatni és az ottani maga nemében páratlan libahizlaldákat megtekinteni.

G. E. főszakács.

Kern Ferencz ipartársulati választmányi tag f. évi szeptember hó 4-dikén szívélyes ováció tárgya volt a pénteki vendéglős-reggeli alkalmával. Előtte való nap ünnepelvén negyvenedik születési napját s a reggeli alkalmával a megjelentek szívélyesen üdvözölték, Gundel János elnök pedig rövid, de tartalmas felköszöntővel ünnepelte ipartársulatunk e tevékeny tagját.

Németh Ferencz, 1875—1885 a budapesti pinczeregylet tagja, a Frischauf vendéglő volt főpinczére, f. évi augusztus 24-én a Lázár-utca 18. sz. alatt vendéglőt nyitott.

Das „Hotel Elisabeth“ in Budapest sammt Park und sonstigen Appertinentien steht von nun ab dem verehrten Publikum zur Verfügung. Der Eigentümer, Herr Martin Weischer, empfiehlt außerdem seine gute Küche und seine Budapester Weine eigener Fochung, sowie frische Trauben vom Stöck. Im Hotel sind comfort ausgestattete Zimmer zu billigen Preisen zu haben.

Herr Franz Szanóly, früher Gastwirth in der Königsgasse, hat sein Geschäft in jüngster Zeit in die Fiabellagasse Nr. 37 verlegt, und sind wir sicher, daß er durch Verabreichung guter Speisen und Getränke sich dort eines großen Kundenkreises erfreuen wird. Der Mann verdient es auch.

Das Georg Huber'sche Gasthaus in der Königsgasse 89 ist in die Hände des Herrn Karl Weisinger übergegangen. Da nicht nur die Lokalitäten schön und geräumig sind, sondern auch gute Küche, Naturweine und Dreher'sches Märzenbier den Gästen verabreicht werden, wollen wir bestimmt annehmen, daß er dortselbst gute Geschäfte machen wird, was ihm auch zu wünschen ist.

Vendéglős és kávéház bérbeadása. A Rákóczytéri vásárcsarnokban levő vendéglős és a Hunyadytéri vásárcsarnokban levő kávé és szeszitalmérésrel kapcsolatos vendéglőhelyiségek három évi bérletére szeptember hó 22-dik napján délelőtt 10 órakor tartják meg az árverést a horvát-utca 7. szám alatt levő közlelmezési ügyosztályban.

Handbuch der praktischen Kellerwirtschaft für Weinbändler und Kellermeister mit Berücksichtigung fäullicher und überfäuliger Weinproductions- und Weinhandelsverhältnisse. Von Antonio dal Fias, Denotschniter. Mit 132 Abbildungen. Wien, Budapest, Leipzig, 1896. K. Hartleben's Verlag. Preis 3 fl. 30 kr. Da den meisten Weinadlenten gewöhnlich die Zeit mangelt, alle Fortschritte auf dem önologischen Gebiete in den einschlägigen Fachzeitschriften zu verfolgen und auch die größeren Fachwerke zu benötigen, überdies lettere auch nicht immer auf die Bedürfnisse des eigentlichen internationalen Weinhandels genügend Rücksicht nehmen, so ist für den Weinbändler, Kellermeister und sonstigen Weininteressenten ein brauchbares Handbuch gewiß sehr erwünscht, welches für alle praktische Kellerwirtschaft und den Weinhandel berührenden Fragen einen verlässigen Rathgeber bildet. Das vorangezeigte Werk, die Arbeit eines hervorragenden praktischen Denotegen, entspricht nun vollkommen den Anforderungen der Praxis, da in diesem ebenfo ausführlichen als übersichtlichen Handbuche nicht nur die neuesten Erfahrungen auf fellertechnischem Gebiete enthalten, sondern auch alle erprobten Neuerungen an Kellereimashinen und derartigen Einrichtungen eingehend dargestellt sind. Die Ausstattung des Buches ist eine vortheilhafte, und bei dem durchaus praktischen Inhalte deselben ist das Werk jedem Weinhandelsmann bestens zu empfehlen.

D. R.

Mästung der Gänse. Ein mit Stangen statetenartig eingefriedigter Raum ist nahe an dem Gänsestall anzubringen, damit die Gänse nach Belieben in denselben gehen können. Westigt man einen möglichst dunklen und von allen Geräusch entfernt liegenden Stall, so ist dieser immer vorzuziehen. In den ersten acht Tagen der Mastzeit erhalten die Gänse täglich reichlich gestohene Möhren und Runkelrüben bis zur hinfänglichen Sättigung. Nach diesen Wurzeln wird der Fleischanatz weit größer als nach sofort gefütterten Körnern; auch fressen die Gänse den später gereichten Safer lieber. In der dritten und vierten Woche füttert man fröh, Mittags und Abends Safer oder gefochte Gerste in solcher Menge, daß für jede Gans eine gute Handvoll gegeben wird. Die Tröge müssen immer ganz rein ausgedreht sein, ehe man frisches Futter gibt. Neben die Futtertröge legt man Sand und Lehm von alten Wänden. Frisches, reines Wasser muß mehrmals täglich gegeben werden. In den letzten acht Tagen der Mastzeit, die im Ganzen nur vier Wochen dauern soll, füttert man gefochte Gerste.

Großes Lager
der besten Leinwände und Tischzeuge
Herren-, Damen- und Kinder-Wäsche
Teppiche, Vorhänge
JOSEF KUNZ & C^o
Budapest, V., Deakplatz.
Uebernahme ganzer Brantausstattungen.
Beste Bezug für Hotel- u. Restaurations-Einrichtungen

-MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
legjobb asztali- és üdítő-ital,
kitűnő hatásának bizonyult köhögésmél, gégebajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.
Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

CSÁKY ÁRMIN Budapest
VI. Andrassy-út 67 (a Millenium kávéházzal szemben).
Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításán.
1889. évben a párisi világkiállításán.
Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 2.50
Kabátok piqúe-velezből frt 2. 2.50, 3.
Kabátok sinvat- v. satinból frt 1.26, 1.50
2, 2.50.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm garnból, kék, fehér csíks, 2.50—3 frtig.
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.
Szakács-sapák, különféle alakban, kr. 25, 30, 35, 40.

Ezen felhőnemű özegeknek külön speciálisítása és a legtöbb uraság szállodák és konyhákba általam szállítottatik.

Részletes árjegyzékek felhőnemű és főrúthakból kívánatra ingyen küldetnek.

„MARGIT“
GYÓGYFORRÁS,
„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemzeve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi össze- fele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalmú kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbajalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvja a betegét a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalomban erősebb ásányvíznek, mint a **seltersi, gleicherbergi, tūdóbajokban**, különösen **tūdóvérzéseknel** már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tūdóbeteg**ek klimatikus gyógyintézetekben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfban** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: **dr. Korányi, dr. Gobhardt, dr. Navrátil, dr. Póór, dr. Kéty, dr. Barbás**; Bécsben: **dr. Bamberger, dr. Duschek**, stb. a legjobb eredményel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz
præservatív gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen,
borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos **Édeskuty L.** **főraktár**
Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

cs. és k. és szerb k. udv. Árványviz-szállítóvállalat, Budapest.

CHAMPAGNE DUC DE MONTEBELLO

Firma : GRAF ALFRED DE MONTEBELLO & Cie,

Besitzer der Weingebiete des Herzogs von Orleans in Mareuil sur Ay

CREMANT * EXTRADRY * BRUT

VERTRETER :

RUDOLF GÖCZY

BUDAPEST, ERZSÉBET-KÖRUT 41.

GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

Raktár : Budapest, VI. kerület, Teréz-körut 8. szám.

Ajánlja számtalan szakértő által a legjobbaknak elismert és még eddig felül nem mult jégszekrényeit, fagyaltkészítő gépeit önüstell, fagyalttartó készülékeit, vízhűtőit

stb., továbbá mindennemű a hűtő- és fagyasztó készülékekhez szükséges szerszámokat és eszközöket u. m.

jégtörő sulykokat és kádat,

fagyasztó- és

fagyalt-kiosztó kanalak,

beszózó födeleket,

fagyalt-kotró szarvlemezeket,

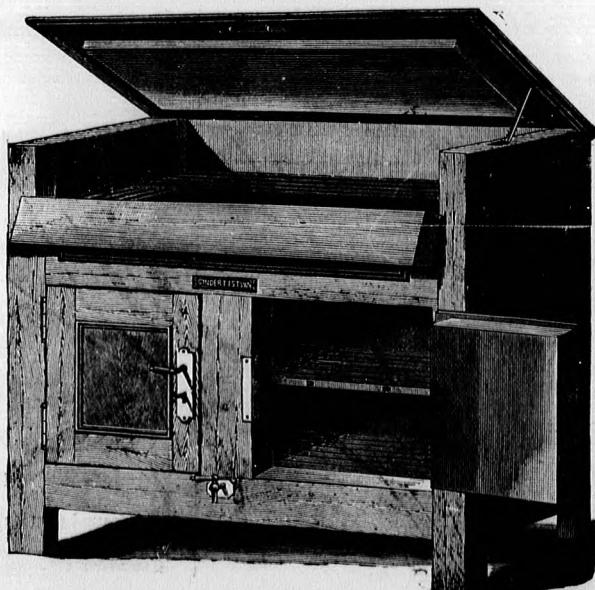
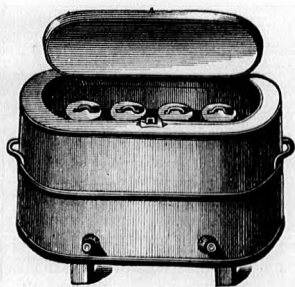
formázott fagyalt-dobozokat

és betétcsöbröket

stb.

KITÜNTETVE :

Budapesten 1885. országos általános kiállítás, nagy érem
Budapesten 1886. országos iparegyesület, díszérem
Nemet-Palánka 1887. általános kiállítás, ezüst érem
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezüst érem
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem



Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávésipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

NYILATKOZAT.

Alulírt ipartársulati elnökség ezennel hivatalosan kinyilatkoztatja, miszerint az ipartársulat hivatalos közlönye **kizárólag** a „Kávésipar Szakközlönye”, a melyet az elnökség a t. ipartársulati tagoknak előfizetés céljából a legmelegebben ajánl.

A „Budapesti kávé-ipartársulat” elnöksége.

Pikler Ármin

elnök.

Markai Mór

pénztáros.

Némai Antal

elnök.

Von Seite des gefertigten Präsidiums wird bekannt gegeben, daß das „Kávésipar Szakközlönye“ **ausschließlich** das amtliche Organ der Genossenschaft ist und wir dasselbe den Herren Mitgliedern aufs Beste zum Abonnement empfehlen.

Das Präsidium

der **Budapester Kaffeehändler-Genossenschaft**

Az iskolaév kezdetén.

Még csak néhány hét s az iskolaév újra kezdetét veszi. Ilyenkor azt hiszem nemcsak a tanítók nagyságával, hanem sok más kérdéssel is kellene foglalkoznunk, amelyeknek jelentősége elsőrangú fontossággal bír. A gondolkodó ember az élet bármely forduló pontjánál elég okot fog találni arra, hogy a múltba visszatérvén, a jövőbe is vessen egy-egy kutató pillantást. Mit tettünk? Mit mulasztottunk el? Hol van javításokra, újításokra szükség? Mi újat fog magával hozni az új iskolaév? Hiszen abban mindnyájan megegyezünk, hogy a helyes irányú iskolai oktatástól igen sok, az egész nemzet jövője függ, és hogy mi magyarok, ha oktatásügyünk nincs is egészen kiépítve meg, megelégedéssel tekinthetünk az utolsó évek oktatásügyi alkotásaira. Tanítóink tisztában vannak azon feladatokkal, mely az általuk elfoglalt intézetek falain belül és kívül reájuk vár, s nem szenvedhet kétséget az sem, hogy a methodus változtatásával a tanítás szellemi-eredményei is megnagyobbodtak.

A legújabb kor hatalmas versenyszelleme azonban ma már nemcsak a világpiacra szorítkozik, hanem felütötte fejét a legkülönbözőbb életfoglalkozások terén is. Tultermelés mutatkozik ma már minden téren, aminek következményeit ma még senki sem tudja előre megmondani. Mindenki csak annyit tud, hogy társadalmi pozícióját csak a legnagyobbról erőmegteszéssel tudja magának kiküzdeni és megtartani. Innen van az, hogy tanítóink is mindinkább többet követelnek gyermekeinktől. Köszönet jár ezért nekik.

De talán sokszor többet is követelnek a jóból, mint amennyi elég volna? Ez már más kérdés. Ha nem rösteljük a fáradságot s egy ideig következetesen figyelemmel kísérjük a déli órákban az iskolából kitűnő gyermekekre, egyesek arcát közelebből is megtekintvén, lelünk bizonyára szorongató gond fogja elfogni. Tagadhatlan. Tanuló ifjúságunk lelkét, különösen a magasabb tanintézetekben aggasztó mérvű idegesség fogta el, s mi okunk nincs kételkedni az orvosok azon állításában, hogy gyermekeinknél sokkal gyakoribb a lelki izgatottság, mint régente. Évtizedekkel ezelőtt e tüneteknek még nyoma sem volt s ma már nagyon is megjött az ideje, hogy ezen ügygel egy kissé

bővebben foglalkozzunk s a bajon, ha lehet, még idejekorán segítsünk. Mi haszna van a nagy érzék a beteg testben? S hova jutunk, ha éppen az intelligencia, mely a legfontosabb államentartó elem, megromlott idegekkel lép ki az élet küzdőterére? Komoly, megszívlelésre nagyon is méltó dolgok, kérdések ezek, amelyek elől nem szabad elzárkóznunk, hiszen gyermekeinkről van szó, népünkéről, amelyek java minden gondos hazafinak szíven fekszik.

A tudomány ma már annyira haladt, hogy az egyén által kifejtett munkaerőt ma már nemcsak a testi, hanem a szellemi munkánál is megbecsülni tudjuk. Kraepelin, Eulenburg, Burgerstein, nálunk pedig az iskolaorvosok már évek óta figyelemmel kísérik a szellemi túlterhelés következményeit, a szellemi elfáradás, a rugókonyság kimerülésének tüneteit. Tanácsokkal is szolgálnak, hogyan kelljen e bajokon segíteni. Megvizsgálták a szellemi munkaerő függését a táplálkozástól, az alvástól, a végzett fizikai munkától. Egyet azonban még mindig hiába várunk: ezen tudományos tapasztalatok alkalmazását tanuló ifjúságunk érdekében való felhasználását. Nem sokat s nem is újat mondunk azzal, hogy tanuló ifjúságunk túl van terhelve. A szellemi képességek megállapításánál nagyon kellene arra is ügyelnünk, hogy ne használjunk túl mértéket. De éppen ebben követjük el a legtöbb hibát. Tévútra vezetjük magunkat azzal, hogy hibás következtetéseink következményei nem azonban jelentkeznek, s nem tűnnek fel mindenkinek. A jövő iskolaorvosai e téren sok becses megfigyelést gyűjthetnek majd. Mert az már mégsem járja s később keservesen meg is fogja magát boszulni, hogy 6—8 éves gyermekek naponként 6—8 óráig legyenek szellemi tevékenységgel elfoglalva, 16—18 évesek pedig naponként 11—14 óráig foglalkoztassák agyukat. Key, svéd tudós nagyon figyelemre méltó megfigyeléseket tett e tekintetben és a tanítók maguk is tudják, hogy baj van a rendszer körül.

A tornaórákra, játékszűnetekre, ének- s rajzórákra való hivatkozásnak nincs értelme. A szellemi pihenése ezen foglalkozások közben, ha nem is egészen kérdéses, csak igen kis mértékben állhat fenn. Pihenés csak akkor van, ha a test, a szellem semmivel sincs elfoglalva.

Valószínű, hogy rövid idő múlva az egész ta-

nitási rendszert meg kell majd változtatni. Ugy látszik, hogy a mérvadó körök még mindig nem hisznek a mechanikus felvétel és a szellemi feldolgozás közti különbségben, továbbá abban, hogy a házi foglalkoztatást jelentékenyen alább kell szállítani, ha csak gyermekeink szellemi képességeinek fejlesztését nem akarjuk egysenes akadályozni. Azelőtt mikor egy tanár adott elő minden tárgyat, az anyagbeosztás sokkal kisebb terheket rótt a tanulóra, mint ma, mikor majdnem minden egyes tárgyat más tanító tanít és mindegyik a maga tárgyat tartván a legfontosabbnak, feladatait is így méri ki. A szegény tanuló pedig otthon alvás helyett éjjeligen penzumain dolgozik.

Nagyon természetesen, hogy az itt leírt bajokért és hibáért, amelyeknek megszüntetése kell hogy a közoktatásügyi kormány egyik legfontosabb feladatát képezze, nem egyedül az iskolát tesszük felelőssé. Nem. A felelősség első sorban a szülei hátra háramlik, amelyben a gyermek felnő. E tény a legtöbbszőr fel sem ismerik vagy szándékosan elhanyagolják. A nevelés feladatainak legnagyobb része erre a tényezőre háramlik. Ebből azonban viszont nem az következik, hogy a gyermekek idegességüket nem az iskolából hozzák haza, noha más oldalról e tény is még szigorú vizsgálatokat és bizonyítékokat követel. Az okozatot és következményt, a hatást és ellenhatást e kérdés eldöntésénél semmi esetre sem szabad figyelmen kívül hagynunk. A mai iskolarendszer káros hatásai már a szülei ház nevelése által elgyengített testet és szellemet támadhatnak meg és viszont: az iskola kifogástalan hatását leginkább a házi nevelés ronthatja el. Épugy mint a katonaságnál, ahol sokan pusztulnak el, nem mintha a szolgálat volna elviselhetlen, hanem mivel a test, a lélek már a szolgálat előtt is elrontva volt.

Átmeneti időszakot élünk kétségkívül s a jövő nagy átalakításokra, újításokra van hivatva. Reméljük, az arra hivatott körökben nem hiányzik a kellő jóakarat e rendkívül fontos kulturafeladatok megoldásához. — Hogy ilyen körülmények közt hogyan járjunk el gyermekeink iskoláztatásánál, arról más alkalommal.

W. J.

Adatok a pinczérzakegylet történetéhez.

— Előkészületek az 1896. évi jan. 23-iki közgyűlésére. Az ellenlétek kijelölése. Első, de üres elnöki beszámoló. Meddő fardozások. Ki legyen az egylet elnöke? Az alapszabályok sarkalatos pontjai. —

Mielőtt a zakegylet történetének megírásában tovább mennék, az 1896. évi január 23-dikán tartott közgyűlést illető előkészületeim kapcsán, szükségesnek tartom némileg megismertetni az alapszabályok szellemét s főbb rendelkezéseit, amelyek ezen nagy jövőre hivatott egyletnek a megvalósulás esetén irányt szabtak volna.

1896. január 10-dikén választatván meg az előkészítő bizottság elnökének, január 23-dikára, tehát alig 12 napi tevékenység után, egy közgyűlés egybehívását határozatom el, nem minden ellenzés nélkül a most már feltéken szemmel reám néző kezdeményezőknél, kiknek működésem, valamint mindig jelenlévő híveim éppen nem tetszettek. Látták ők már ekkor, hogy nagyon előadtak bennem, hogy ők nem vezethetnek engem, mert 10 napi tevékenység után ugy felszaporodott a tagok száma, hogy a vezetés egészen az én kezembe jutott. Ezért azután minden intézkedésemet támadni s kifogásolni kezdtek. Kifogásolták a közgyűlési meghívók szövegét, amelyet minthogy nem volt benne az általuk divatba hozott »verszopó ügy-nök«, »lelkelten gazda« stb. stb., hanem csak szeliden: önmegbecsülési jogok visszaszerzése nagyon is szelidnek tartották; kifogásolták, hogy a közgyűlést nem a Széchenyi-teri kioszkba, hanem a VI—VII. ker. kör dísztermébe hívtam össze, kikötve magamnak, hogy arra a főnökök közül is többieket, még pedig úgy vendéglősöket mint kávéházatulajdonosokat meghívassanak; kifogásolták a személyeket, akiket barátaimmal az elnöki állásra kombinációba vettem; szóval kifogásoltak s ellenéztek mindenkor és mindent, mivel belátták, hogy én és híveim a zakegylet igazán a magasztos végcéljárt nem gyűlésezések, agitálás; hanem egyedül s kizárólag csak a főnökökkel, illetve az ezeket képviselő vendéglős- és kávépartársulatok segítségével akartam és céloztam megvalósítani.

Előző közleményemben említettem volt, hogy tartózkodni fogok a helyszerzési ügygel érdemileg foglalkozni s hogy erre vonatkozó nézeteimet a zakegylet történetétől különválasztva fogom elmondani, Eppen azért nem is fogom fent kijelölt meggyőződésemet s a zakegylet céljainak megvalósítására igénybe venni szándékolt eljárásaimat bővebben fejtegetni; mindezek ugyanis nagyon elterítenenek végződelőmtől.

E helyett inkább hozzáfogok mai tárgyamhoz: a január 23-diki közgyűlés előkészületeinek, lefolyásának stbnek s a zakegylet alapszabályairól in-tenzióinak, tervezetnek, ismertetéséhez.

Miután az előkészítő bizottság január 23-dikára a tisztválasztó közgyűlést kitzúta, magam melle véve annak néhány tagját napokat töltöttem azzal, hogy sorba járjam a legjobb nevű pinczérket s azokat az elnökségi állásra való jelölés elfogadására akartam birni. Ez időtáiban jártam Julián Karoly*, Moszer Karoly, König Jakab, Würzinger Karoly, Putzer György, Szoláry Ferenc stb. uraknál, akik közül a jelöltséget egyik sem fogadta el.

Nem tartozik reám az ő visszautasító nyilatkozataiknak magyarázása, elég annyi, hogy részben üzleti elfoglaltsággal, részben pedig a már fennálló egyletnél elfoglalt állásaik és tagságuk által okozott inkompatibilitással hozakodtak elő. Végre hosszas utánjárás után annyira megis eljutottunk, hogy a közgyűlés megelőző napon Tassy Lajos és Szoláry Ferenc személyében elnökjelölteket állíthattunk fel.

Már az előkészítő bizottság munkálatainak folyama alatt meggyőződtem arról, hogy iródi és egyéb szellemi munkák végzésére irástudó s egyleti ügyekben jártas egyénekre leand szükségem, magam melle vettem e lapok segédszerkesztőjét, F. Kiss Lajos urat, aki már az előkészítő bizottságban tevékenyen támogatott működésében, fizetéses titkári állást biztosítván neki, az egylet végleges megalakulása esetére, majd pedig az egylet jogi természetű ügyeinek vezetésére ügyviszi czimmettel a budapesti ügyvédi kar egyik jeles tagját, Dr. Wiegner Géza urat hoztam javaslatba, kinek az egylet részéről szintén rendes fizetést óhajtottam biztosítani.

Miután a közgyűlést a rendőrségnél szabályszerűen bejelentettem, január 23-dikán délután 4 óraker zavarlatlanul foghattunk annak megtartásához. A közgyűlés a VI—VII. kerületi kör Andrassy-uti helyiségeinek dísztermében több mint 400 pinczér és 15—20 főnök jelenlétében, kiknek nagyobb

* Julián Karoly, a székesfővárosi pinczérzakegylet e kiváló alakja azóta meghalt. Talán nem lesz érdektelen, ha közszereplésének utolsó jelét, egy hozzá intézett levelét átadom a kegyeltes emlékezetnek. Lemondását ugyanis az utolsó pillanatban — a következő levélben adta tudomásomra: »Sehr ung nicht Folge leisten kann aus Hinderniss geschäftlicher Natur. Vielmals bittend mich in jeder Richtung ausser Combination zu lassen, nachdem ich nach der Ausstellung Budapest verlasse, zeichne ich Euer Wohlgeboren ehrfurchtspoll Charles Julián.«

Lefkovits testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű
legdinatosabb
Tekeasztalok
raktára.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdíszesebb kiállításig úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m. dákók, golyók, kréta, sehach, domínó, ujságkeret stb.

Kitüntetve a következő kiállításokon:

Budapest, Bécs, Páris, Brüsszel, Antwerpen és Szent-Pétervár

Szállodák, kávéházak és vendéglők részére bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával kitünő és a legkényesebb ízlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávéjai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű cukrász-osztályunk legelső szakferfiak vezetése alatt áll.

Óriási gyümölcskészleteink, fagylaltgépeink és formáink folytán vállalatunk azon kellemes helyzetben van, hogy

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben 20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt szélet-forma fagylaltokat szervioztatunk.

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak, kifogástalan minőség, pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

„Sanitas”

sterilizált szikviz és fagylaltgyár és szikvizgyárakat berendező TELEFON! részvénytársaság TELEFON! BUDAPEST,

VII., Gizella-ut 51. (saját gyártelep) Csömöri-ut sarok

Kávésok részére.

A legjobb hírvének örvendő bécsi ezeg

Piatnik Nándor és fiai

a fővárosban, nagymező-utca 26. szám egy játékkártya-gyárakartárt nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi ezikkekből, mint: elefántcsont-billárdgolyók, dákók, sakk, dominó, dákó-kréta, iró-tábla stb.-ből. — Továbbá mindennemű játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany széllel vagy anélkül tisztíttatnak. Ezen gazdag raktárt **Piatnik Vilmos** úr, a gyárosnak fia vezet, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidék kávéházatulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genrebent tartatik.

része kávéházatulajdonos volt, a legnagyobb rendben folyt. Ez alkalozommal a következő elnöki beszámolót mondtam, melyet nem annyira azért közlök, mintha a megőrkítésre érdemes dolgokat tartalmazna, hanem inkább azért, hogy láthatóvá tegyem, mennyire ingadozó és bizonytalan állásponton álltunk még ekkor is, noha az egylet végleges megalakításáról volt szó:

„Ha én ma eddigi működésünkről jelentést teszek, mindenekelőtt arra kell becses figyelmüket jellívnöm, hogy az alig terjed tovább 13 napnál.

Miután ugyanis működésünk kezdetét ezen bizottság január 10-dikén történt kiküldése jelenti, nem hosszú, de annál intenzívebb munkálkodásról kell beszámolnom.

E rövid idő alatt mindennap teljes delutánokat töltöttünk munkaközben, s dolganak nagyban nehezítette ama körülmény, hogy ugyszólván a semmiből kellett a mai napot, a mai közgyűlést előkészíteni.

A részletekről Önök a következő urak jelen-téseiben pontos adatokat fognak hallani, én ugy az előkészítő bizottság, mint szerény magam névében csak annak kijelentésére szorítkozom, hogy a reánk ruházott feladatnak legjobb erőnk és tehetségünkkel képest igyekeztünk megfelelni, s hogy az edlgi eredmény majdnem kizárólag az utolsó napok megfizetett tevékenységének köszönhető.

E körülményt, melyet nem szerénytelenségből említek fel, legjobban bizonyítja, hogy midőn működésünket megkezdettük, összesen 70 tagunk és 17 frt s néhány krajczár vagyonunk volt, míg ma a tagok száma 200-on, vagyonunk a 180 frton felül van. E szerény eredmény kívül legyen szabad még felemlítenem, hogy sikerült olyan egyéneket mozgalmunk számára megnyerni, kik nemcsak egy-letünk díszére válnak, hanem akikre egytuttal nyugodt lélekkel fogjuk bízhatni egyletünk további vezetését.

Ezt a vezetést nyugodtan és a jól teljesített kötelesség érzetével adtuk ki a mai napon kezeknből s meg vagyunk róla győződve, hogy ha utódlaink több tehetséggel és hozzánk hasonló lelkesedéssel fognak működni, egyletünk nagy jövőre, szép fejlődésre és zavartalan boldogulásra fog szert tenni.

Ezzel a jókívánsággal adom vissza a mélyen tisztelt közgyűlésnek előkészítő bizottsági elnöki tisztelet, Isten áldását kérve fiatal egyletünkre.

Elnöki jelentésem, valamint az utána szóval is előterjesztett alelnöki és pénztárosi jelentések is tudomásul vétetvén, a tisztikar megválasztása s néhány jelentékenny határozat hozatott. Miután mindezekről harmadiknak szánt közleményemben óhajtok bővebben referálni, áttérek ezuttal az alapszabályok ismertetésére, amelyekre vonatkozólag az 1896. január 23-diki közgyűlés már is azok általakításának szükségességét belátta.

Az alapszabályok 2. §-a:

a) a tagok szellemi és szakbeli kiképzése; valamint azok szellemi és anyagi érdekeinek előmozdítása;

b) szakiskola felállítás; előadások, felolvasások tartása tudományos és szakkérdésekről;

c) olvasósza és könyvtár felállítás;

d) díjmentes munkaközvetítés a tagok részére;

e) jogi támogatás a tagoknak a munkaközvetítésből folyó peres ügyekben.

Ezen czélokra szolgáló eszközök: beiratási díjak, heti járulékok, hagyományok, ajándékok, ünnepélyekből befolyó jövedelmek, könyvtár, olvasó-terem, szakközöny, statisztikai felvételek a bér- és munkaviszonyokról.

V. Munkanélküliek és elutazók segélyezése.

7. §. Minden rendes tag, aki az egyletnek 10 hónap óta tagja, igényt tarthat munkanélküli segélyre, ha igazolja magát, hogy két hét óta munka nélkül van. A segélyösszeg nagyságát az egyleti vagyonhoz mérten a közgyűlés határozza meg.

8. §. (Második pont). Általános munkabeszüntetések alkalmával a tagok munkanélküli segélyre nem tarthatnak igényt.

9. §. Az elutazók segélyezésére vonatkozik.

VI. 11. §. Az egylet beszerzett adatai alapján tagjai részére díjtalan munkaközvetítést eszközöl, melyet minden tag igénybe vehet stb.

Ezek azon alapszabály-szakaszok, amelyek az egylet végcéljárt jeleznek, de amelyek alapos megváltoztatásának szükségéről már első perczben meggyőződtem.

Róth Károly.

A szénsav összegyűjtése és felhasználása a sörgyárakban.

A sörerjedésnél szabaddá váló szénsavgaznak kellemetlen alkoholszaga van. A megtisztítására legalkalmasab eljárást abban áll, hogy erős kén-savon vezetjük keresztül, miáltal aethylkén-sav képződik. Ezen kezelés után a tiszta gázot gyenge felmangansavas oldaton és szénsavas natriumon vezetjük keresztül, hogy a savnak legkisebb nyoma is eltávozzék, ezáltal a gáz olyan szagtalanává válik, hogy bármilyen czélra felhasználhatjuk. A szénsav nyeresére szükséges berendezés gyűjtőedényekből, erjesztőkől, tisztító, sajtoló és palackoltó kész-ülékből van összetéve. Az erjesztők tetszőleges alak-kuak, fent nyitottak vagy üvegtetővel ellátottak le-



helnek, méreteik nagysága szerint vagy nyitottak, vagy olajozott vászonfedővel vonhatók be. Csak egy fontos, hogy t. i. az erjesztőanyag három láb-bal legyen az edény széle (felszíne) alatt. Némely ritkán előforduló esetben a seprő az erjesztőedény széléhez néhány centiméternyi magasságra is fel-emelkedik, ilyen esetben deszkából védőfalat állíthatunk az erjesztőedény körül, mely mindenféle gyakorlati czélnak egyaránt megfelel. A gyűjtőberendezés nagyon egyszerű és egy kis rézesernyőből áll, mely könnyű láncon akként van felfüggesztve, hogy emelkedése vagy esése által a seprőt fel- vagy leereszthetjük. Olyan serfőzdekben, amelyekben seprőhablefőző ernyők vannak használatban, ezeket lehet ily czélra felhasználni. Egyes esetekben az izlefolyatós csöveket is felhasználhatjuk a gáznak az erjesztőedényből a kompresszorokba elvezetésére; ha azonban ez nem lehetséges, úgy az erjesztőedények mellett egy sárgarézesóvet alkalmazunk, mely minden egyes erjesztőedénnyel csappal ellátott csodarab által közlekedik; ezen csodarabokat gumicsővel kapcsolhatjuk össze, melyek azután a gázgyűjtőedényben végződnek. Ily módon több erjesztőedényt köthetünk össze egyszerre a kompresszorral, megkezdhetjük a gázösszegyűjtését, amint az erjesztőedények bármelyikében levő sőr olyan állapotban van, amely a gázgyűjtést lehetővé teszi. A szénsavnyerésre alkalmas kedvező időpontot illetőleg a következőket jegyezhetjük meg: Egy ideig, mikor az izanyag a felszállást megkezdte, az erjedés csak lassan folyik, sőt még akkor is, mikor az erjedés már nagyon élénk folyamatban van, eltart néhány óráig, míg a sőr elég szénsavat vesz fel magába, hogy telítve legyen. E folyamat sohasem tart tovább 36 óránál; ezen idő elmúltával az erjedés rohamosan növekedő gyorsasággal emelkedik 24—36 órán át s ezen időpont az, amelyben könnyen gyűjthetjük a gázt mindaddig, míg a habjától megfosztjuk vagy a tisztító hordókba bocsátjuk.

Az erjesztőedényekből nyert gázt szívósó segítségével vezetjük a kompresszorba. Ennek három emelete illetve hengere van, melyekben a nyomás egyenletesen emelkedik mindaddig, míg a gáz cseppfolyós állapotba megy át. A tisztító eljárást az első sajtolás után alkalmazzuk, ha a nyomás egy négyzetecollra körülbelül 20 fontot tesz ki. A tisztító készülék egy csomó, a tisztításra használt anyagokkal megtöltött edényből áll. Az első sorozat edényei öntött vasból készültek s vízzel megtöltve, rajtuk a gáz buborékok alakjában megy keresztül. Gondoskodni kell persze arról, hogy ezen víz folyton megújítassék, mely czélra legjobb az apparátust egy kis szivattyúval kötni össze. A víz a seprőt s egyéb tisztítatlanságokat tartja vissza. Az ily módon részben megtisztított gáz most egy második sorozatot képező ólomból készült és kén-savval megtöltött edényeken megy keresztül, amely a szagos anyagokat vonja el a gáztól. Végre a gázt egy harmadik edénysorozatban fémangán-savaskálium és szénsavnátrium, legvégül pedig egy száritókészüléken vezetjük keresztül s azután a kompresszor két hengerebe vezetjük, amelyben a nyomást a folyékonyvá tételre szükséges magasságra emeljük.

A szénsav felhasználására vonatkozólag a következőket jegyezhetjük meg: A szénsavat felhasználják az ásványvízgyártásnál, élesztő helyett a kenyérsütésnél, comprimált állapotban hideg előállítására, a sőr emelésére, palacszkasörök impregnálására, ólomfehér gyártására, a kutschuk-gyártásnál. Ami az előállítási költségeket illeti, fontja alig kerül többé tíz fillérenél s minthogy értéke ennél jóval nagyobb, előállítása nagy haszonnal jár. Különösen figyelemreméltó a szénsav felhasználása az ásványvizek gyártására; ha az ásványvizet magában a gyárban vagy annak közelében állítják elő, a sörgyár majdnem határtalan mennyiségben szállíthat szénsavat, amelyet csak megtisztítani kell, hogy a szikvízgyárak keverőhengereiben azonnal felhasználható és feldolgozható legyen. Ily esetben ugyanis nem szükséges a szénsavat cseppfolyós halmazatává átváltoztatni, a tisztító-készüléken kívül sajtolókra sincs szükség, csak egy kisebbserű kompresszorra, amely egyúttal mint szivattyú is szolgál, hogy a gáz az erjesztő-edényekből elvezethető és kellő nyomás alá helyezhető legyen. Egy ily berendezés költségei sokkal jelentékenyebbek, mintsem az egyes gyárak annak felállítását mellőzhetnék.

Kerr Tamás.

A Rheilen féle borkészítés és pezsgőgyártás.

A borkészítés módja mind e mai napig alig változott; főleg nálunk alig van némi haladás eme fontos élvezeti cikk előállításában. Csak imitt-amott találhatunk fűthető erjesztőkamrákat, csak ritka helyen választják el a csutkát a szőlőhagyótól és a legtöbb helyen még mindig úgy szüretelnek, úgy erjesztenek, mint száz évvel ezelőtt, találmára, a tudomány vívmányait teljesen elhanyagolva.

Mióta a phylloxera oly nagy pusztításokat tett szőlőinkben, a magyar termelő is nagyobb figyelmet fordít e fontos kereskedelmi cikkre és ta-

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVÍZ

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

Kitűnő eredménnyel használtatik:

Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-,
gege-, tüdő- és hólyaghurutnál.

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90—97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Kőbányai Király-serfőző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márcziusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

Hacker Mór

Chinaezüst és Alpaca áruk gyára

Telephon 5831

Budapest, IV. Kossuth Lajos-utca 15.

Gyár:

Bécs, IV. Phorusplatz 7.

Raktár:

Bécs, I. Operngasse 2.

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

! Utczára, czimre vigyázni!



Legrégibb késműves üzlet.

Bérheadó vendéglő

a Csizi Jód-Brom-fürdőben 3—5 évre. Feltételek megtudhatók a fürdőigazgatóságnál Csizben.

lún ez okból érdekelni is fogja azon új erjesztő mód, mely hivatva a jövőben a régi helyébe lépni. A módszert Rheilen Adolf stuttgarti lakos már 1881-ben közölte, de ez idő óta már tetemes változások ment keresztül. Időseimnek találok, hogy a magyar vendéglősök is megismerkedjenek ez új módszer lényegével, habár még nincs is teljesen gyakorlati jelentősége. Előrelátható, hogy nem lesz könnyű a századokon át használt módszert a gyakorlatból kiszorítani és valószínű, hogy csakis akkor fog ez sikerülni, ha olyan szembeeszköz eredményeket tud majd ez a módszer felmutatni, amelyek a legkonzervatívabb embereket is meggyőzik.

Rheilen módszerének lényege a következőkben áll: A szőlőben vagy mustban sok olyan anyag van, amelyek az erjedés folyamán kiválnak. Ezt a kiválasztást nagyrészt az erjedés alatt keletkezett alkohol végzi. Ha ez a kiválás nem terhes, a bor zavaros, nehezen deríthető, betegségekre hajló, egy szóval igen nehezen tartható. Ha azonban a mustot 70—80° C. felfelmelegítjük, pelyhes csapadék alakjában mindazok az anyagok kiválnak belőle, amelyek esetleg később a borra káros hatással lennének és a must e csapadékról kristálytiszt állapotban leszűrhető. Ha ezt a tisztá mustot a közönséges módon erjesztenék, újra megzavarodnék az elszaporodó élesztősejtektől, Rheilen módszere szerint azonban ezt a tisztá mustot úgy bírjuk erjeszteni, hogy alig zavarodik meg. Ha ugyanis jól megmosott szőlőhéjat teszünk a mustba, a héjon levő élesztőgombák magán a héjon szaporodnak tovább, a héjat egész hátrájával vonják be és a must nem zavarodik meg. A gombák e szaporodásuk alatt végzik az erjesztést.

E módszer jó oldala szembeeszköz az erjesztés régi módja felett. A must felfelmelegítésével egyszerre választatnak ki mindazok az anyagok, amelyek különben esetleg csak igen hosszú időt át válnának ki; továbbá elpusztulnak mindazok az idegen gombafajok, amelyek később a borra káros hatással lehetnének. Az így megtisztított must tehát kitűnően előkészített anyag egészséges bor előállítására. A szőlőhéjon történő erjesztéssel pedig elérjük, hogy a bor hamar tisztul és érett a palacszkába töltésre, alkalmas a szállításra, betegségeknek pedig sokkal kevésbé van kitéve, mint a közönséges módon erjesztett bor.

Lássuk most miként véli Rheilen e módszert gyakorlatilag érvényesíteni, nemkülönben ismerkedjünk meg ama nehézségekkel is, amelyek e módszer gyakorlati alkalmazásának útját állják.

A vörös bor készítése. A vörös bor festőanyag a szőlőhéjban van. Ez a festőanyag savanyú czukoroldatban könnyen oldódik. Rheilen azt találta, hogy ez sokkal könnyebben kioldható, ha a héjat előbb 100° C.-ra felfelmelegítjük, mint-hogy a melegítés által a festőanyagot magukba foglaló sejtek meglazulnak s így a festék a mustba könnyebben bejuthat. Leghelyesebb volna mindenestre, ha a szőlőhéjat a musttal együtt lehetne felfelmelegíteni és a lehűlés után a mustot, amely már ekkor teljesen festve lenne, a hejről leszűrni és úgy erjeszteni, mint a fehér bort. Félni lehet azonban, hogy a melegítés alatt a must sok cser-savat és esetleg szőlőmagolajat is old ki a magvakból, ami a bor minőségének árthatna.

Gyakorlatilag nagy nehézségnek látszik nagy mennyiségű mustnak a felfelmelegítése. Csakis nagyobb szőlőbirtokokosok tehetik meg, hogy ilyen költséges berendezéssel járó módszert alkalmazzanak. Mert magától érthető, hogy a mustot nem egyenesen tűz fölött, hanem csakis gőzzel vagy vízzel szabad melegíteni, mert a legkisebb égett szag az egész bort foltokra teheti.

Azt hiszem, hogy vörös boroknál ezt a módszert mellőzhetjük is, minthogy azt tapasztaltam, hogy a fűtött erjesztőben erjesztett boroknak éppen olyan intenzív vörös színük volt, bár a régi mód szerint voltak erjesztve. A vörös borok különben már magukban véve is elég tartósak és a szállítást is jól bírják, úgy hogy ezekre nézve egyelőre nem forog fenn ez új módszernek szüksége.

A fehér borok készítése. A szőlőszemeket leszedjük, összezúzzuk és erjesztjük, míg körülbelül 1% alkohol nem keletkezik. Ez az előzetes erjesztés azért szükséges, mert a tapasztalat azt mutatja, hogy az ilyen must felfelmelegítése után sokkal könnyebben szűrhető meg, mintha rögtön a szőlőszemek összezúzása után melegítenék fel. A mustot tehát rövid ideig a szőlőszemekkel együtt erjesztjük és midőn körülbelül 1% alkohol keletkezett, az egészet a rendszer módon precejük. A mustot ezután 70—80 fok C.-ra felfelmelegítjük és mintegy 5 perczig tartjuk ezen hőfokon, majd kihűlni hagyjuk és szákon átszűrjük. A tisztá mustot most előre praeparált szőlőhéjon erjesztjük.

Ugyanazok a gyakorlati nehézségek vannak itt is mint a vörös bor készítésében. De míg ott egyelőre e módszert nélkülözhetjük, a fehér borokkal okvetlenül kell valamit tenni, hogy tartósabbakká tétessenek s a szállítást elbírják. Régi panasz, hogy a magyar fehérborok szállításkor mennyire szenvednek. Legtöbbet szenvednek a homoki borok. Eddigi tapasztalataimból itélve, a régi módszer szerint erjesztelt homoki fehérbor, bár különben a legjobb lehet, a tartóságot, de főleg a gyors megtisztulást illetőleg nagyon mögöttes áll a hegyen

termelt fehér bornak. A fillokszerától megtizedelt szőlők pótlására a homoki szőlők biztatnak a leg-
szébb jövővel és így okvellenül szükséges lesz az
elterjesztés, illetőleg ezeknél módot változtatni.
Vajjon az imént leírt módszer lesz-e az, amely a
régli helyére fog lépni, nem tudom, sőt azt hiszem
ebben az alakban nem fog tudni gyakorlati tért
hódítani magának, de alapeszméje mindenesetre
egészséges, józan és valószínűnek tartom, hogy
csakis hozzáférhetőbb alakot kell neki adni és a
gyakorlatot meghódítja.

A szőlőhéj praeparálása. A szőlőhéj
abban az állapotban, amint a présből kikerül, el
nem tartható; szükséges, hogy a husos részt,
amely a héjhoz tapad, eltávolítsuk. Rheilen erre
a célra olyan mosót szerkesztett, amelyből a héj
egészen tisztán a husos rétegtől s a magtól szabadon
kerül ki. Az így megmosott héj most a napon megszá-
rítva sokáig eltartható. Sokkal ezélszerűbb azon-
ban, ha az így megmosott héjat jól erjedő jobb
minőségű mustba tesszük. Ebben a hejon egész-
séges élesztő-kultúra fejlődik s ha az ilyen élesztő-
tövel bevont héjat jól megmosva megszárljuk,
rendelkezünk olyan anyaggal, amelyvel gyorsan
szép erjedést létesíthetünk. A szőlőhéjon maradt
élesztősejtek ugyanis, feltéve hogy a szárítás után
sem veszik el életerejüket, és ha erjedésre alkal-
mas folyadéka tesszük őket, újra megkezdik mű-
ködésüket.

A terjesztés. Igen sok esetben ajánlatos a
bort átterjeszteni. Tudjuk, hogy egyes bajokban
csak az átterjesztéssel segíthetünk a boron. Az
eddiggi gyakorlat szerint ezt úgy végeztük, hogy
az átterjesztendő bort frissen préselt törkölyre ön-
töltük vagy pedig musttal keverve újra erjeszt-
tettük. A Rheilen-féle eljárás szerint az erjesztést
az év bármely szakában is végezhetjük akként,
hogy az átterjesztendő borhoz körülbelül 1% tiszta
nádcukrot és az előbb leírt módon előállított
szőlőhéjat tesszük. A szőlőhéjban elszaporodó gomba
a nádcukrot erjedésre képes invertezőkorra ala-
kítja és erjeszti. Az átterjesztés alatt a bor teljesen
tisztá marad.

Pezsgőgyártás. Francia módon a pezsgőt
úgy készítik, hogy a borban cukrot oldanak és

az erjesztés palackokban történik. Rheilen módja
szerint az erjesztést nagy elzárt edényben végezzük,
ugy hogy benne a bort cukorral szőlőhéjon er-
jesztjük addig, míg a kívánt nyomás előáll, ekkor
fejtjük palackokba. A palackokra fejtés sajátos
készülék segítségével történik, úgy hogy a szénsav
a fejtés alatt a borból el nem távozhatik.

Békési Imre.

Erfahrungen in der Brauselimonaden- Herstellung.

Von N. Grefler.

Die Darstellung klarer und haltbarer moussirender Li-
monaden erfordert die vorhergehende Reinigung der Zu-
thaten von denjenigen Stoffen, welche durch Einführung
der Kohlensäure ausgeschieden, Erhebung der Getränke ver-
anlassen. Die nachstehenden Vorschriften enthalten die nö-
thigen Angaben zu diesen Zwecken und zugleich bewährte
Recepte zur Zusammenstellung der moussirenden Getränke
in der dem Publicum zugänglichen Beschaffenheit.

Vereitigung des Zuckersaffes, wie er zu allen
Limonaden verwendet wird: 9000 Gr. Zucker (nicht ge-
blauter), 6000 Gr. Wasser und 500 Gr. geförnte thie-
rische Kohle werden in einem kupfernen Kessel eigenale
aufgesetzt, abgedreht, d. h. der fochende Syrup unmit-
telbar nach dem Abfugen vom Feuer mit 1/4 Pfund kaltem
Wasser begossen und heiß durch ein, in einem Blechtrichter
liegendes, aus drei Wogen zusammengelegtes Filter filtrirt.
Durch Auswaschen der im Filter befindlichen Kohle und
des Filters selbst mit heißem Wasser wird das Gewicht
des Syrups auf volle 16 Kg. gebracht. Als das Vorzüg-
lichste zur Vereitigung von Limonaden und Schaumweinen
hat sich die Deckläre (aus Zuckersaffinenen zu beziehen)
bewährt.

Ananaslimonadenextract. 750 Gr. Zuckersyrup,
15 Tropfen reiner Ananasäther und 25 Tropfen
Citronensäurelösung werden in eine Glasflasche gefüllt und
durch Umschütteln vermischt.

Apfelsinlimonadenextract. 1,5 Gr. reines
Apfelsinenöl werden auf 1322 Gr. Zucker (Raffinade)
getropft und beide in einem Mörser längere Zeit gerie-
ben, bis sie vollständig mit einander gemischt sind; anders-
seits werden 83 Gr. trocknigste Citronensäure in 200

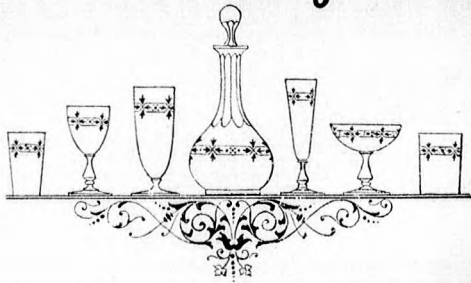
Gr. warmen Wasser gelöst. Von dieser Lösung wird zuerst
soviel dem im Mörser befindlichen Zuckersaff zugesetzt, daß
es eine dünne, breiarartige Masse gibt und dieselbe 1/4
Stunde hindurch tüchtig verrieben; dann füllt man wieder
einige Löffel voll Lösung hinzu, verreibt abermals die
Mischung nachdrücklich und füllt mit Hinzufügung anfangs
kleiner, nach und nach größerer Mengen der Citronen-
säurelösung zu der Mischung im Mörser fort, bis die
vorhandenen Quantitäten Zuckersaff und Citronensäurelösung
vollständig mit einander verbunden sind. Das Ganze wird
nunmehr durch ein vierfaches Sternfilter sehr sorgfältig mit
der Maßnahme filtrirt, daß man die ersten durchgelaufenen
Portionen des Filtrats solange — drei bis viermal — in
das Filter zurückgibt, bis das Filtrat endlich in vollster
Klarheit abfließt. Nachdem diese Flüssigkeit vollständig aus
dem Filter abgelaufen ist, wäscht und spült man mit so-
viel ein wenig erwärmtem Spiritus von 90% das Filter
aus, bis das Gewicht der Flüssigk. 533 Gr. beträgt und
vermischt dieselbe mit 8000 Gr. Zuckersyrup. Von diesem
Extract werden 58 Gr. zur Aufertigung einer halben
Champagnerflasche moussirender Limonade verwendet.

Champagnerlimonadenextract. 4000 Gr.
Zuckersyrup, 24 Tropfen Weinbeerlösung (Denantbäher-
lösung), 10 Tropfen Tinctur von indischem Balsam, 10
Tropfen Sellarctinctur, 50 Tropfen Ananasäther, 3,4 Gr.
Vanillinctur, 100 Gr. Hollunderblütheninctur, 350 Gr.
Citronensäurelösung, 600 Gr. feinsten feulfreier Spiritus
von 90% und soviel Heidelbeerfärb, daß die Mischung
schwach röthlich gefärbt wird. Von diesem Extract kommen
75 Gr. auf die halbe Champagnerflasche Champagner-
limonade.

Az ideális házasság.

Ha modern írónknak, színmű- és regényírók-
nak egyaránt hinni lehet, úgy az egyszerű és ter-
mészetes, szerelmemre alapított faja a házasságoknak
kihált a világból s unokainkra legfeljebb csak mint
egy régi, aeszthetikai fogalom fog öröklődni. A mo-
dern írók szerint ugyanis az emberek ma már csak
akkor kölnek házasságot, hogy ha a kölesnősen
érdekelt felek meggyőződtek felőle, hogy azt, amit
egymástól várnak, vagy biztosan elvárni magukat
feljogosítottak tartják, a sikeresen megkötött há-
zasság által bizonyára meg is fogják kapni. Egoisták

Sajtoló ékes kristály üveg



Schreiber J. és unokaöcscsei
legujabb gyártmánya

Budapest, IV., régi posta-utca 10

Bécs, IX., Lichtensteinstrasse 22 24

PRÁGA, HEUWEGPLATZ Nr. 27 neu.

Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár
mindennemű üvegárunkban

vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

Kaphatók úgy saját raktárainkban, mint minden
előkelőbb üvegkereskedésekben helyben és vidéken.

Arjegyzékek ingyen és bérmentve.

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápóssy F. és társa

palackozott 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 hirneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Hirmann Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. légűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

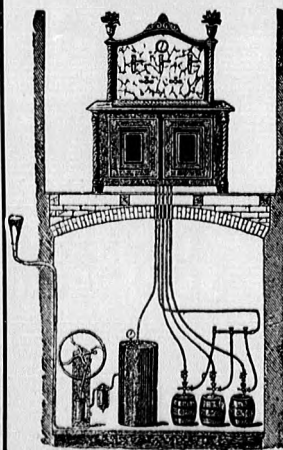
bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

mittel Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl
in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



állnak mindkét oldalon, akik közül egyik sem hajlandó ugynevezett individualitásából egy hajszálnyit is engedni, szép, kedves és jó szokásait a másíknak feláldozni vagy azé alá rendelni. Azt kell hinnünk, hogy a legkülönbözőbb társadalmi osztályoknál a házasságok tekintetében valami rettenetesen józan felfogás vert gyökeret, amelynél csak az bir jelentőséggel, hogy a legkülönbözőbb mellékkörülmények gondosan megvizsgálva és mérlegelve legyenek. Az egyik fél a házasságkötéstől szórakozásokon és végnélküli élvezetekon kívül mitsem látszik várni, legfeljebb csak a nyomasztó és néha elviselhetlen anyagi gondoktól való megszabadulást, míg a másik fél csak társadalmi előnyök biztosítására, helyzetének anyagi javítására törekszik. Szóval, mindkét fél ugy fogja fel s ugy is intézi el az egész viszonyt, mint valami többé-kevésbé jól jövedelmező üzletet, melynél a pro és contra éles ellentétben állanak egymással, a meg egyezés egyes esetei csak a jól felfogott érdekek szembeállítását és kiegyenlítését után sikerül, amihhez a jó felfogású tanulók nemcsak theoreticé, hanem a gyakorlatban is felette jól értenek.

Igy a modern írók.
Minden józanul gondolkodó ember előtt azonban világos leendő, hogy az ilyen mellékkörülményeken felépülő házasságok, amelyeket egyedül anyagi vagy más természetű érdekek tartanak fenn illetve hoznak létre, nemcsak lealacsonyítják ember méltóságunkat, hanem rövid tartamuknak két emberélet romlásának magvát is hordják önmagukban. És ez nemcsak mondva van így. Bizonyítja a mindennapi tapasztalat, mely oly sok boldogtalan házaspárt, oly sok rosszul sikerült házasságot s ennek oly sok szerencsétlen áldozatot állít elének. Különben a modern írók maguk sem foglalkoznak állást kivétel nélkül az ugynevezett „ész-szerű” házasságok mellett. Sőt Ibsen a modern házassági tragédiák borzasztóan nagyszerű költője és rajzolója is darabjaiban csak azt akarja bizonyítani, hogy az „ideális” házassághoz a szerelem ökvetlenül szükséges, hogy azonban — és ő főleg ennek bizonyítására törekszik — önmagában a szerelem sem elegendő. S valljuk csak be, ha a dolog felett gondolkozásba bocsátkozunk, önmagunk is hasonló eredményre fogunk jutni. Azonban a szentírásbeli örök igazság: „A szerelem mindent hisz, mindent remél, mindent eltűr”, fel-emelő hatását, ha nem is oly divatosan, ha nem is oly korához bölcseséggel, de mégis érzeteli velünk és daczára a modern korszellemnek, a modern irodalomkalmárok smokságának bátran elmondhatjuk, hogy a szerelem csödjé még nem érkezett el s hogy még vannak elegendő, férfiak és nők egy-

aránt, a kiknek lelke a modern gondolkodástól érintetlenül hagyva e legszentebb emberi érzést meg fogják tudni menteni a kihalástól, s akik leg-szentebb kötelességeik megkövetésénél sohasem fogják magukat mellékkérdések árújaként kezelletni. Kötnek még ma is házasságokat, amelyek kölcsönös szerelmen határtalan bizalmon, barátságon, jó-akaraton épültek fel, még pedig Ibsen behatása s gyarló követőinek útmutatásai nélkül. Ismerjük még, mert nem halt ki, az igazi szerelmet, mely minden akadályt legyőz, évekig kitart, még vágyai-nak beteljesedése bekövetkezik és vágyai tárgyát magának mondhatja. De ha az igazi szerelem tulment a vágyakozás tűzpróbáján, ugy edzve lesz az nemcsak az idő, hanem az élet további változatos és nehéz megpróbáltatásai ellen is, örökké és változhatatlanul maradván fenn a két rokon lélekben és a gyakorlati élet, ha a fiatal házasságot nem is fogja ajtót-bajtól megkímélni, a házasságot erkölcsi és aethikai alapját soha sem fogja meg-támadhatni. A kívülről jövő behatások, apró kellemetlenségek, gazdasági bajok, zsörtölődések stb. elégedetlenséget és félreismerést kelthetnek ugyan rövid időre, de az erős, szerelmükben önmegta-gadásra képes lelkek diadalmasan kerülnek ki az apró, többnyire lényegileg jelentéktelen diszhar-moniából, mely gyenge a lelki kapcsol meglazítá-sára. A mindennapi élet apró kellemetlenségeiben mutatkozik meg a nő igazi nagysága, aki férje ér-dekeivel mindenben identifikálni tudja magát s nemcsak magában, hanem maga által is adja s teremti meg az ideális házasság boldogító voltá-nak elpusztíthatatlan alapját.

Ez ellen hiába beszél Ibsen, a nagy, és követői az apró irodalomkalmár-smokkok.

Jules Flanér.

Az ananász.

Az ananász, Braziliában a tukip nyelvben ananas, a Bromeliaceak geniusza, levele merev, a szélén tövisesen fogas. Algümölcsöze a mandola-termő fenyő dobozához hasonlít s az egész gyümölcssoport az igazi gyümölcszemeknek a virág-zat megpuhuló tengelyével, meg a hegyelevellelkel való összeforradásból származik. Hat faja él Amerika forró tartományában. Az ananas sativa Lindl. Dél-Amerika forró vidékéről ered, de valamennyi meleg tartományban. Keletindianban, Afrikában, Mexicóban, sőt nálunk is külön, alacsony, de nagyfokú ananasz-házban, általában már 1535 óta termesztik. Szára 0.3—0.6 méter magas, levele 16—26 centiméter hosszú, alvó-alaku, szalás; virága lilaszín, gyümölcse eleinte zöld, megérve

sárga, mint földije a kukoricaszem, husos, kedves szagu, számozcaizú, gyakran 3—4 kilogramm. E gyümölcsözetten a virágot tengelye tulnó s meddő levelekönát visel. Az ananász természetesen folytán nagyon megváltozott és elfajzott, gyümölcsének íze és zamata nagyon gyarapodott; a természet gyümölcse mindig nagyobb s többnyire magvatlan. A Celebésen és Braziliában elvadult ananász gyümölcse apró és izetlen, de jó magvat érlel. Ma 50—60 fajtája van, de a házban csak mintegy tízet ápolnak. Németországban az ananász sativa nervosa a maximum tartják a legjobbnak. Nyugat-Indianban 25 ár földbe 1600—2000 ananászt ültetnek s két év mulva az első aratás alkalmával mintegy 1500, a második és harmadik aratáskor pedig 1000 tuczat 1.5—1.75 kilogramm gyümölcsük lesz.

Az ananász a forró tartományokban üditő ereje miatt mint jóízű gyümölcs becses. A forró földöv legjobb gyümölcsének tartják, íze edes-savanyus, zamata nagyon finom. Frissében szel-letekre metélve szokás enni, de máskép is elkészítik (ananász-bowle) vagy a levélvel más csemegeféléket készítenek (ananász-puncs; ananász-fagylalt). A tropusok közt az ananásznedv megerjesztéséből bor, nanaja nevű liqueur és szeszital is lesz, de ez Nyugat-Indianban a még nem klímásodott bevándorlónak veszedelmes lehet, sőt az ananász gyakori élvezete még nálunk is kártevő a foghúsnak, a gyomor-nak és a hűgyszerveknek. Indianban orvosáságnak is használják. Euróában legtöbbször becsülik a cukorsüvegfajtát, melynek kúpalakja és sárgás színe van, továbbá a jajagnat, mely szintén sárgás húsu, de apróbb és tojásdad gyümölcsű, íze pedig valamennyi fajtáénál finomabb.

Az első ananász 1541-ben jutott Spanyol-országba, katolikus Ferdinand udvarába. A név-nyelvet legelőször Hernandez de Qvideo „Naturgeschichte Indiens” című munkájában 1535-ben ismertette meg s rajzolta le. Le Cour hollandi kereskedő kezdte legelőször az ananászt 1650-ben Leyden mellett fekvő driehoeki kertjében ültetni s valóban érett gyümölcs jutalmazta kísér-leteit. Portlandi Károly 1690-ben Angolországba vitte, ahol sir Mathew Decker-nek 1712-ben Richmond körül az ananász termesztése sikerült is. Boroszlóban dr. Kaltschmidt 1703-ban viragoztatta és gyümölcsöztette legelőször s a ritka gyümölcsöt a bécsi császári udvarnak küldötte. Az ananász legkiválóbb fajtái a nagy fe-hér, a cukorsüveg vagy piros, az olivász-színű és a jajagna vagy reinette-ananász. Az ananászt Braziliában és Guayanában a



Kávéházi, vendéglői

és



szállodai szoba teljes berendezéseket

a legegyszerűbbtől a legkiválóbb kivitelig

KOHN JAKAB és JÓZSEF

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

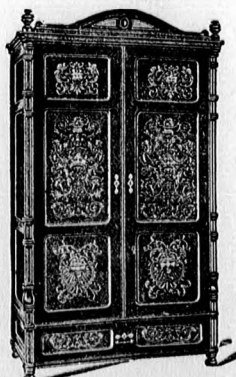


BUDAPEST

V., Ferencz József-tér 3. sz.

(Diana-fürdő épület)

I. emelet.



Költségvetéssel teljes berendezésekhez készséggel szolgálunk.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.



Földek körül ültetik s itt minden ápolás nélkül két év alatt gyümölcsöt hoz. Európában csak külön e célra berendezett ananásztenyésztő-házakban nevelhető, ahol a tenyésztő-házak berendezése s az alkalmazott különböző kertészeti fogások szerint 1½, egész 3—4 év alatt ad gyümölcsöt.

Az idősebb, gyümölcsöt hozó ananász-növényeken ilyen gyökérsarjak nagy mennyiségben fejlődnek, de közülök csupán 3—4-et, a legerősebbeket szabad meghagyni, míg a többiek már kezdetben kiöregednek, mert különben gátolják a gyümölcs kifejlődését az anyatőn; legalkalmasabban a szaporításra azon gyökérsarjak, amelyek a tőaljon kezdenek, mert ezek földdel betakarva szépen gyökeret fejlesztenek már akkor, midőn még az anyanövényvel összefüggésben vannak. Ha már az anyatőről a gyümölcsöt levágták (a gyümölcsvágás rendszeren július közepén kezdődik és szeptember végéig tart) s az ananászfiókák eléggé megerősödtek, akkor le kell venni az anyanövényről. Ennek megtörténtével az ananászfiókat meg kell tisztítani és a gyökérnyaknál el kell metszeni, a metszett sebet a rothadás megakadályozására be kell hinteni faszénporral. Az ananászfiókat nem szabad sokáig állni hagyni, hanem mielőbb mint dugványokat, megfelelő nagyságu — 10—12 centiméter átmérőjű — cserepekbe elültetni, melyek legalább ½-nyi magasságig mohával töltendők meg, amelyben a gyökerezés gyorsan megy. A cserepeket azután frissen, 14 nappal előbb készített melegágyban, földbe vagy fűrészpör közé süllyeszti. A melegágy födele zárva marad mindaddig, míg az ananászfiók új gyökeret fejlesztenek, ami rendszeren 3 hét alatt áll be. A melegágy földjének legalább 31 fok

Celsius hőmérsékkel kell bírnia, de ha ez nagyon felszállna, akkor az ágyat szellőztetni kell. Ha már az ananászfiók jól meggyökeresedtek, akkor az ágyat többet szabad szellőztetni, a naptól nem kell megvédeni s időnkint kissé öntözni is lehet. Október végén vagy november elején a melegágyból a cserepeket kiszedik s beviszik a tenyésztő-házba, hol a növények mérsékeltén öntözendők.

A következő évben február közepén, legkésőbb márcziusban, cserepestől frissen készített melegágyba süllyesztiük a tenyésztőházból kihozott növényeket, amely ágyak födelét mindig zárva kell tartani. A fejlődés ekkor lassanként megindul. Május elején újabb melegágyak készítenők, melyekbe most már nem cserepestül, hanem szabadon kell beültetni az előbbi ágyakból kiszedett növényeket, erősségük szerint különböző, átlag 30 centiméter távolságra; a kiültetésre legalkalmasabb a meleg, borús idő. A beültetés után az ágyat gyengén meg kell öntözni s fedelét betenni, betakarani azonban csak a déli órákban szabad. Ha a növények megint meggyökeresedtek, akkor lassanként szellőztetni és öntözni kezdik; amint a napok meghosszabbodnak, egyre több ideig szellőztetik és esténként egyre erősebben öntözik; legjobb ha reggeli 9 óratól délután négy óráig fedetlenül maradnak a növények, ez időtáiban tanácsos minden 2—3 héten trágyalével öntözni az ágyat. Októberig a növények jól megerősödnek s ekkor már mint gyümölcsözők az ananásztenyésztő-házba vihetők.

Herr Franz Jüll, Cafetier in der Döbrentegasse Nr. 4, ist nach längerem Leiden am 3. d. verstorben. Er war in seinen Kreisen ein sehr beliebter Geschäftsmann und haben sich zu seinem Leichenbegängnisse auch

vieler Freunde und Verehrer eingefunden. Möge er nun in Frieden ruhen!

An unsere zahlreichen Leser, welche gewiß auch zu unseren guten Freunden sich rechnen, richten wir, nachdem das Oktober-Quartal bald heranküsst, die dringende Bitte, das in Wien erscheinende Schlußblatt „Kiferiti“, welches über Ungarn, die ungarische Regierung und Alles, was ungarisch ist, fortwährend und ohne Unterlaß, schimpft, schmäht und sich dumm-dreist lustig macht, nicht weiter mehr zu pränumeriren. Wir stammten schon lange, wie ein ungarischer Patriot überhaupt solche Ausfälle gegen sein theures Vaterland zu lesen vermochte. Ermannet Euch daher gegen diese Unholde und schmeißt einfach den „Kiferiti“ aus Eueren Geschäftstokalen hinaus. Diese Bande soll sich nur in ihren Kreisen breit machen, uns aber mit ihrem eckelstregenden Geschreibsel nicht weiter mehr behelligen. Folget uns und schreiet zur That: Appage Satanus!

Zuckerfabrik in Fünfkirchen. Dieser Tage hielten die Gutsbesitzer der Komitate Baranya und Szemegye unter dem Präsidium des Obergepanns Koloman Kardos eine sehr beachtete Konferenz, in welcher beschlossen wurde, in Fünfkirchen mit einem Kostenaufwand von fi. 1,200,000 eine Zuckerfabrik zu errichten. Die Stadt wird erjucht werden, den Baugrund der Gesellschaft mientgeltlich zu überlassen. Der dritte Theil der Aktien wurde in der Konferenz sofort gezeichnet. Zu das Exekutivcomité wurden Bürgermeister Johann Lidinger und die Gutsbesitzer Rudolf Vieder mann, Thomas Szilv, Géza Döcska und Samuel Mándi gewählt.

Trauung. Vor Kurzem fand in der Wohnung der Witwe Ludwig Keszthely die Trauung ihrer Tochter, Fräulein Irene Keszthely, mit Herrn Joltán Drczy statt. Die Trauung vollzog der evangelische Seelsorger Alexander Horváth.

Papirkárpit gyári raktár

JERK & SCHUSCHITZ

Budapest, V. nádor-utca 16.

BÉCS, I. Getreidemarkt 2.

Legnagyobb raktár

osztrák, német, francia és angol kárpitokban a legegyszerűbbtől a legfinomabbik kivitelben

Velour-, bőr-, repoussé- és japán-kárpitok.

Mindennemű stilszerű diszitmények.

Rajzok, mintakönyvek és költségvetések bérmentesen.

Tapeten-Niederlage

Budapest, V. nádor-utca 16.

WIEN, I. Getreidemarkt 2.

Grösstes Lager von österreichischen, deutschen, französischen und englischen Tapeten in einfachster bis hochfeinster Ausführung, wie:

Velour-, Leder-, Repoussé- u. Japan-Tapeten.

Stilvolle Decorationen in jedem Genre.

Zeichnungen, Mustercollectionen u. Kostenvoranschläge franco.



Hüttl Jivadar



porcellán-nagykereskedő, császári és királyi udvari szállító

Budapest, Dorottya-utca 14.

Minden kiállításon kitüntette.

Ajánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai czikkeben, melyekben úgy forma mint mintára nézve mindég a legujabbat nyujt

Festészeti műterem; VI. kerület, Aradi-utca, saját házában.

Kivánatra szivesen szolgál mintákkal.



BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV. kerület, Városház-tér 4. sz.

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

Alapítottak 1832-ben.

Használt öreg edények becséreltetnek.

Telefon összeköttetés
54—23. szám.



Árjegyzék
bérmentve és ingyen.



Mindenütt kapható!

Grand vin de Champagne

DUMINY & Co

MAISON FONDÉE EN 1814

AY, (CHAMPAGNE)

F. COURVOISIER & CURLIER FRÈRES

UDVARI SZÁLLÍTÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár

Kraus Gottlieb Bécs, I.
Kärntnerstrasse 21

Budapesti képviselő:

MOSCH BÉLA

VI., Király-utca 54. szám.

TELEFON 24—34.

Franczia pezsgőgyár
PRÜCKLER ÉS TÁRSA

osztr. csász. és magy. kir.
udvari szállítók József fő-
herceg Ő cs. és kir. fensége
udvari szállítói

BUDAPEST
pezsgőborpincézéssel és
iroda saját gyártelepen
X. kerület KÖBÁNYA.

Telefon 53—67. sz.

Ajánlja az ország-
szerte a legelőkelőbb körök-
ben kitűnő minőségűeknek
elismert pezsgőborait.



CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

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

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit **Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,**
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

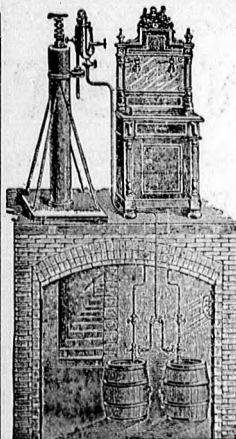
• *Kostenüberschläge gratis.* •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Lizsa, Temesvár, Anvers.



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

vagynk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti
kereskedelmi- és váltótörvényezéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

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

Vezérképviselőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindenemű temetkezések a legcsinosabb kivitelben
olcsó árak mellett, francia minta után készített
saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.

Különösen kiemelendő

I., II., III. és IV. oszt. temetkezések
üveg-temetkezési kocsikkal.

Diszes ravatal minden osztályú
temetkezésnél.

== Fióközlet: VI. ker., Nagymező-utca 10. ==

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból
valamint

sir-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen
elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorräthig in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapests und der Provinz.

Grösste Fabrik Ungarns.

Fabrik: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 8.

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

SZIMON ISTVÁN, Budapest,

fűszer-, csemege-, cognac-, rum-, bor- és tea-kereskedés

Fióközlet: Váci-körút 60. Főüzlet: Váci-körút 12. sz. Fiók-üzlet: Teréz-körút 35.

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű fűszerárúk, bel- és külföldi
csemegek-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű francia cognac Martell J. F.,
Henessy Jaques, — F. Courvoisier & Curlier Freres és Tricocetól, — ugyszintén igen jó minőségű saját töltésű
magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-féle, Czuba-Durozier és Világosi, eredeti töltésűek, — valódi francia
pezsgőborok — u. m. Duminy, Heidsik, Pomery és Greno, G. H. Mumm, Roederer, Moet-Chandon és Veuve Cliquot,
nemkülönbön magyar pezsgők a legelső szőlőktől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban, Orsovai, Astrachan
és Elbe caviár, angol és francia főzelék, conservek, befőttekben minden e szakmába vágó cikkekben csakis a legjobb
minőségű és mérsékelt árak mellett.

Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközölktenek.

Árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Telefon összeköttetés mind a három üzlettel.