

Előfizetési ára:

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

Hirdetésekét

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.
SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV. kerület,
egyetem-tér 6. sz.

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

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok-
ipartársulata létezik:

IV. kerület, Himző-utca 1. szám.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor-
és sörmérők-ipartársulat létezik:

II. ker., Medve-utca, Fácán.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak.

Kéziratok vissza nem adatnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. egyetem-tér 6.

LETH LAJOS

a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának
helyszerző főügynöke, IV. kalap-utca 5.

PAULITS JÓZSEF

közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.

Csoportkép az országos vendéglős-kongresszus emlékére.



Az ezredéves országos kiállítás alkalmával tartott országos vendéglős-kongresszus második napján, 1896. szeptember 28-ikán a kongresszus résztvevői Lippert Lajos korszó-vendéglőjében gyűlvén össze társas-ebédre, a kongresszus elnökének, Gundel Jánosnak ajánlatára egy csoportkép készítését határozták el. Noha a kongresszus tagjainak egy kisebb része a kiállítás gyönyörű pavillonjainak megtekintésére indult, a jelenlevők az indítványt nagy lelkesedéssel fogadták, az elhatározást nyomban követte a tett s így az egész társaság csoportba rendezkedvén, Lajos bátyánk vendéglőjének korszói frontján Weinwurm Antal által lefényképeztette magát. „A Vendéglős”, a mely már díszes ünnepi számával is bebizonyította, hogy vendéglőseink közérdekű mozgalmában őszinte lelkesedéssel — nem kimélve pénzt, időt s fáradságot — vesz részt, megszerezte magának e felvételt s emlékeül adja im e csoportképet ama szép napoknak, a melyeket együtt töltött a milleniumi országos kongresszus alkalmával a közjó, a vendéglősök legszentebb jogainak, igazainak, reformtörékvéseinek önzetlen szolgálatában. Legyen e kép s a hozzá fűződő emlékek sokasága állandó ösztönzés a buzgón megkezdett munka lelkes folytatásához s fűzze még szorosabbra azt a köteleket, a mely e lapot fennállása óta Magyarország vendéglőseivel, a vendéglősiparhoz s annak lelkes munkásaihoz fűzi.

Bucszóul adván e sorokat, őszinte lélekkel mondjuk Isten veletek, a boldog viszontlátásra 1897-ben Szombathelyen!

Wagner József.

Országos Magyar Vendéglős-Kongresszus.

Az ezredéves országos kiállítás alkalmával rendezett különböző internacionális és országos kongresszusok hosszú sorozatába mint jelentékeny és a magyar vendéglősipar jövőjére nézve messze kiható fontosságú láncszem fog beékelődni az 1896. évi szeptember hó 28., 29. és 30-ikán tartott országos vendéglős-kongresszus, mely drága hazánk ezredéves fennállásának nagy ünnepnapjaiban egy majdnem teljes évtized leforgása után ismét alkalmat adott az ország összes vendéglőseinek, hogy közös és a vendéglősipar érdekeit szolgáló tanácskozásra gyűljenek össze.

Ma, midőn a lefolyt tanácskozásokra, az azokon hozott s mindíg csak a vendéglősipar közérdekeit érintő határozatokra, az első percztől kezdve mindvégig lankadatlanul kitartó ügybuzgóságra visszatekintünk, nem lesz talán felesleges, ha mindenképpől rövid visszapillantást velünk a kongresszus történeli előzményeire, az azt létrehozó indító okokra.

Az 1888. évi XXXV. törvényzikknek a vendéglősipar érdekeivel ellenkező határozmányai, az italmérsí engedélyek tekintetében fennálló vizzásságok, az italmérsíi illetékeknek a gyakorlatban terhesnek bizonyult fokozati beosztása egyrészt, másrészt a vendéglősiparnak képesítéshez kötése, a pinczértanonczi ügyországos rendezése, egy országos vendéglős-szövetség és nyugdíjintézmény létesítése évek óta napirenden lévő gravameneket, panaszokat, illetve óhajátásokat képeztek a vendéglősipar terén és csak alkalomra, a legelső lépés megtételére volt szükség, hogy ugyanakkor, midőn az ipar s kereskedelem minden ágának képviselői a maguk érdekében síkra szálltak, a magyar vendéglősök is közös munkálkodásra szövetkezzenek a maguk közérdekeiért.

Ezért történt, hogy midőn a szombathelyi vendéglősök érdekesportjára néhány hónappal ezelőtt mozgalmat indított, illetve átiratot intézett a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának elnökségéhez egy országos vendéglős-kongresszus megtartása érdekében, a budapesti ipartársulat hajlandósága a szombathelyiek ügybuzgó agitációja s a szaklapok lelkes közreműködése folytán az eszme csakhamar meghódította magának az ország összes vendéglős-ipartársulatait és hogy — midőn a budapesti ipartársulat a vidéki kiküldöttekkel közösen 1896. augusztus 28-ikán az István-főherczeg szállodában az előkészítő-értekezletet megtartotta — az országos kongresszus sikere már elege biztosítva volt. A kongresszus eredményessége azonban a vendéglősipar terén felmerülő panaszokon és reformtörvényeken kívül igen sokat köszönhet azon élők vágyának, mely Magyarországon lelkes vendéglőseit arra készítette, hogy tömegesen felrándulva, az ország szívébe ellátogassanak a millenárius kiállításra igaz jelét adván hazafias lelkesedésüknek. E szerint minden körülmény, a panaszok és sérelmek kényszerítő ereje, a reformok utáni vágy, a rendkívül kedvező ünnepi alkalom a szombathelyiek ügybuzgósága, a kolegialitás felemelő megnyilatkozása a budapesti ipartársulat részéről a vidék ipartársulataival a vendéglőseivel szemben összejátszót arra, hogy a kongresszus sikere biztosítva legyen. A kongresszus tárgyalásainak napirendjére kitűzött indítványok, melyeknek fontossága egymással versenyez, egytől-egyik lelkes és szakértő emberek kezébe kerültek, kik magukra vállalt tisztüknek alapos készültséggel és igaz odaadással tettek eleget Dr. Szabó László, Gundel János, dr. Flóris Endre, Koch József, Schalkház Lipót alább közölt előadásai szakavatott tudással irva, igaz lelkesedéstől lángoltak; Bokros Károly dolgozata egy

kis irodalmi remeklés, míg Priváry Pál javaslata hármely magasabb pénzügyi tisztviselőnek is besülette rávalék. A kongresszus jelentőségének egyik legjobb bizonyítéka, hogy a nagyméltóságú m. kir. pénzügyminiszterium felismerve és méltányolva a kongresszus tanácskozásainak és azon alkotandó határozatoknak fontosságát, a hatáskörébe tartozó kérdések tárgyalása alatt dr. Kovács Gyula miniszteri osztálytanácsos által képviseltette magát, ki nemcsak a tárgyalásokat kísérte mindvégig figyelemmel, tanácsokat adva és felvilágosításokkal szolgálva, hanem figyelmet még az egyesek magánpanaszaira is kiterjesztvén, orvoslást ígért mindazoknak, kik pozitív panaszokkal hozzá fognak fordulni. Messze kiható fontosságot nyer azonban a kongresszus az országos szövetség megalakítására és a pinczértanonczi szakiskolák országszerte leendő szervezésére vonatkozó határozathozatal, valamint az által is, hogy ezen kongresszuson történt az első lépés arra vonatkozólag, hogy a székesfőváros és vidék ipartársulatai és vendéglősei között állandó összeköttetés létesíttessék.

Elő nap.

— 1896. szeptember 28. —

A kongresszusi tagok legelső összejövetele 1896. szeptember hó 28-dikán történt az ezredéves országos kiállítás ünnepélyek-csarnokában. Jelen voltak a hatóságok részéről: dr. Matlekovics Sándor nyug. államtitkár, dr. Schmidt József, az ezredéves országos kiállítás igazgatója, dr. Kovács Gyula, min. osztálytanácsos, mint a m. kir. pénzügyminiszterium kiküldöttje, dr. Szabó László számtanácsos, mint a m. kir. belügyminiszterium képviselője; az ipartársulatok részéről: A budapesti szállodások, vendéglősök s kocsmárosok ipartársulata, a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata, továbbá miskolci, szombathelyi, debreczeni, kassai, soproni, szegedi, esztergomi, keeskeméti, aradi, nagy-átádi, pécsi ipartársulatok elnökeikkel ügyesleik avagy titkáraikkal, összesen mintegy 180-an, végre a napilapok képviselői és a »Vendéglős« szerkesztője részéről Wagner József szerkesztő és F. Kiss Lajos segédszerkesztő.

A kongresszus tanácskozásait Matlekovics Sándor dr., nyug. államtitkár nyitotta meg a következő beszéddel:

Mélyen tisztelt Uraim!

Midőn önöket, igen tisztelt uraim, az ország különböző részeiből közös tanácskozásra egybegyűlt vendéglősöket szívem mélyből üdvözölöm, nem mulasztom el, hogy a magam részéről a napirend tanácskozásaira kitűzött tárgyak fontosságát, habár csak röviden, ki ne emeljem. Ugy tudom, hogy tanácskozásai egyik legfontosabb részét az italmérsíi ügyek tekintetében felmerült panaszai fogják képezni, panaszok, amelyek a vendéglősök anyagi érdekeit nagyon is mélyen érintik, s hogy önök tekintetben olyan indítványokat és javaslatokat szándékoznak az illető magasabb hatóságok elé terjesztani, amelyek alkalmasak arra, hogy az ezen terén hivatalosan is nélkülözhetetlenek tartott reformokat a megoldásra teljesen éretté tegyék. Ugy tudom továbbá, hogy önök, mélyen tisztelt uraim, fontos ipari érdekeik megvédelmezése szempontjából országos egyesületet akarnak alapítani és tanácszaik szakszéri kiképzetése végett országszerte iskolák felállítását tervezik. Már magából ebből a rövid körvonalozásból is kitetszik, mily nagy és fontos feladatok várakoznak önökre, és mi mindnyájan, akik itt az önök körében megjelentünk, meg vagyunk róla győződve, hogy önök ezen díszretréméltó vállalkozásukat sikeresen is fogják végrehajtani. Mikor ezen munkájukhoz sikert és eredményt kívánok, meg vagyunk róla győződve, hogyha a kongresszuson jóakarattal és egyetértés fogják önöket vezetni mindez ügyekben, sikerülniök fog oly határozatokhoz, amelyek nemcsak magának a vendéglősiparnak, hanem az országnak is javára fognak válni. (Eljenzés.) Végre pedig engedjék meg, hogy bemutassam önöknek a nmélt. m. kir. pénzügyminiszterium képviselőjét, dr. Kovács Gyula miniszteri osztálytanácsos urat. (Eljenzés.)

E beszéd elhangzása után Poppel Miklós, a budapesti ipartársulat titkára felolvasa az előkészítő bizottság javaslatát a kongresszus tisztikarának megalakítására vonatkozólag, mely egyhangul elfogadtatván, a kongresszus tisztikara a következőleg alakult meg. Elnök: Gundel János, társelnökök: Wirth Ferencz (Budapest), Petz

Károly (Budapest), Priváry Pál (Szeged), Pollák Lajos (Miskolc), Kuny János (Sopron), Seress Márton (Kassa), Schleiffer Lajos (Esztergom), Körmőczy József (Keeskemét), Dollinger András (Pécs), Kopp Armin (Komárom), Heinzmán János (Szombathely) Jegyzőkké megválasztottak: ifj. Acs Károly, Poppel Miklós, dr. Szabó László, dr. Flóris Endre, Boór József, Sugár Ignác és dr. Lux Ubald.

A kongresszus tisztikarának megalakítása után Gundel János-a következő beszédet mondotta:

Mélyen tisztelt Kongresszus! Szeretett kartársaim!

Nemzetségünk nagy ünnepet ül. Az általános öröm, mely Magyarhont átfutja a millenárius esztendőben, szeretett hazánk ezredik születése napján, minden körben nyilvánul. De mikor az ember a legnagyobb örömben uszik is, ha fájdalmak vannak, azokra is gondol. Nekünk fájdalmaink, bajaink vannak, melyeknek orvoslását keresni, ma összegyűltünk.

Kilencz éve annak, hogy a magyar vendéglősök kongresszusra egybegyűltek, hogy akkor, a szabadság és egyenlőség korában a közepkor utolsó meg fennálló oszlopa, a főuri hűbérjogok utolsó maradványa, a regále-jogosultság ellen foglaljanak állást.

Akkori tárgyalásaink nagy küzdelem után volt eredménye, s ha nem is közvetlenül, mégis hozzájárult, hogy a törvényhozás ezen jogokat nagy áldozatok árán megvalósította.

Örömrivalgással üdvözölték akkor a vendéglősök ezen napot, mikor a magas kormány a törvényhozás előtt oda nyilatkozott, hogy a regále-törvény megváltásáról szóló törvényjavaslatot be fogja terjesztani.

Hanem az egyszer a kocsmárosok számításvukat a kocsmáros avagy a pénzügyminiszter ur nélkül csinálták. A terhek megkönnyítés helyett súlyosabbak lettek.

A magas kormány a törvényjavaslat kidolgozásánál arra fektette a főszívet, hogyan lehet a regálejog tulajdonosait kielégíteni, a kártalanítási összegnek túlzását és kamatozását biztosítani és a mellett még egy jól jövedelmező forrást teremteni.

Röviden mondván, a regále-jogosultság, a regálebérlek uralma megszűnt, s helyébe lépett a pénzügyi biztos. kinek ma ki vagyunk szolgáltatva.

Igaz, hogy az italmérsí törvénynek jó oldala is van, főképp az italadó bérleje a vendéglőst nem kényszeríteti italait kizárólag tőle vásárolni, de az italmérsíi törvénynek oly egyes intézkedései vannak, melyek tarthatlanok és melyeknek megváltoztatása iránt a magas kormány lesz felkérendő.

Igaz, hogy azokra nézve a törvény egyes szakaszainak megváltoztatása szükségeltetik, amit rövid uton nem lehet elérni, mivel ez csak a törvényhozás útján történhetik, de ha nekünk sikerül alapos indokollással bebizonyítani, hogy ezen sérelmek megváltoztatása által az egész intézmény kárpót nem szenved, meg vagyunk győződve, hogy a magas kormány ezen jogosult kérelmünket készségesen partolni fogja.

Van azonban igen sok oly sérelem is, mely nem a törvényen alapszik, hanem onnét származik, hogy egyes pénzügyi közegek úgy a törvényt, mint a miniszteri utasításokat és rendeleteket kellő figyelemmel nem tanulmányozzák és azt rosszul hajtják végre, mások pedig hatáskörüket túllépik. Erre vonatkozólag csak egy pelda legyen említve, t. i. vannak községek, a hol a vendéglősöket évről-évre kényszerítik ujonnan italmérsí engedélyért folyamodni.

Mindazon sérelmek orvoslását, reményelem, rövid uton el fogjuk érni, ha sikerül a magas kormányt ezen tényállásról felvilágosítani és meggyőzni.

Mielőtt a kongresszust megnyitottunk nyilvánítottam, kedves köztelességemnek tartom azon tisztelt urakat, kik a magas kormány képviselőitben tárgyalásaink kegyeskednek részt venni, szívem mélyből a kongresszus nevében a legmelegebben üdvözölni és halás köszönetünket kifejezni szíves megjelensükért.

Üdvözölöm önöket is, szeretett kartársaim, és fogadják köszönetemet nagyszámú megjelenésükért, különösen vidéki kartársaim, kik nem sajnálták a messze utat, hogy a kongresszuson részt vegyének. Köszönetemet nyilvánítom végre a szombathelyi ipartársulatnak is, mely a kongresszus egybehívását indítványozta.

Midőn ezek után a kongresszust megnyitottunk nyilvánítottam, felkerem önöket a napirend tárgyalásába bebecsüjtközni, nyugodt és hideg vérrrel az egyes tárgyakhoz hozzájárulni és végre az ügyrendet szigorúan betartani.

Az Uristen áldása kísérje tárgyalásainkat és adja, hogy kongresszusunkat siker koronázza!

E lelkes eljenzéssel fogadott beszéd után dr. Kovács Gyula miniszteri osztálytanácsos a következő beszédet mondotta:

Mélyen tisztelt Uraim!

A nagyméltóságú m. kir. pénzügyminiszter képviselőjében örömmel üdvözlöm önöket. A millenium alkalmával tartott különböző kongresszusok között az önök által egybeihott országos magyar vendéglős-kongresszus bizonyára egyike a legfontosabbnak már ama összeköttetésnél fogva is, amely a nagy közvéleményt az önök iparához fűzi. Legyenek meggyőződve arról is, hogy a pénzügyminiszterium a legnagyobb figyelemmel kíséri az önök panaszait és óhajait, s hogy mérvadó helyen, mivel ott az önök érdekeit össze tudja egyeztetni az ország érdekeivel, meg van a legjobb akarat ezen óhajok teljesítésére is. (Élvezés).

S habár feltételezhetjük, hogy az önök által felhozandó panaszok nem mindentől vannak elterjedve, beszélnék meg azokat higgadtan s bőles megfontolással s legyenek róla meggyőződve, hogy a miniszterium töle telhetőleg mindent el fog követni az önök érdekében. (Lelkes élvezés).

A napirend első pontját a szombathelyi vendéglősöknek az 1888. évi 35-dik törvényeziknek, különösen annak 8-dik §-ának törvényhozási utáni módosítására, jelesül a kismértékben való elárúsítások megszüntetésére esetleg a kismértékbeni elárúsítások számának minimumra korlátoztatására, végre a kismértékbeni elárúsítások a keresma-szerű kimérésről eltöltésére vonatkozó indítványa képezte.

Dr. Szabó László szombathelyi ügyvéd, előadó, ez ügyben a következő előadást tartotta:

Igen tisztelt Kongresszus!

Nagy örömmel szolgál azon remél s az általam képviselt szombathelyi vendéglősökre nézve felette megtisztelő szerencse, hogy az országos magyar vendéglős-kongresszus napirendjét en nyíltan meg az általam betérjesztett 1. számú indítvány előadásával.

Az indítvány tárgya, ezéjja, mindnyájunk előtt ismeretes s ezen körülmény indokolja azt, hogy előadásomban rövid leszek.

Azon, a vendéglős-ípar terén felmerült sérelmek, melyeket indítványom orvosolni hivatott, sajnos, az indítványhoz hasonlóan szintén a vendéglősök bajainak elsei közt foglalnak helyet s nem helyi, vidéki, szórányosan mutatózó, hanem mindenütt elharapódzott országos sérelmeket képeznek.

Ide vonatkozólag — nem panaszképen hozom fel mert hisz a vidék vendéglősei a legnagyobb elismeréssel s köszönettel adóznak a budapesti vendéglős-ipartársulatnak a kongresszus szervezése körül kifejtett megbecsülhetlen értékű munkálkodásáért — nem érhetek egyet sajnálatomra az igen tisztelt budapesti vendéglős-ipartársulat azon határozatának indoklásával, melyet ezéltől több hónappal a szombathelyi vendéglősök képviselőjében megküldött s a vendéglős-kongresszus eszméjét megpendítő körlevelemre hozott, amelyben a többek közt akkor még azért nem látta a vendéglős-kongresszus összehívását indokoltnak, mert az orvosolando s indítványom tárgyát képező sérelem oly helyi jellegű panasz, amely a törvény s rendeletek alapján megszüntethető. Engem az ország vendéglős-ipartársulataihoz intézett körleveleimre nyert átiratok arról győzték meg, hogy indítványom alapján szolgáló panasz nem helyi, de országos jellegű.

Röviden meg képezi e sérelem tárgyát? Az állami italmérsi jövedékről szóló 1888. évi 35-ik törvény a szeszies italok elárúsítását egy ezeknek kimérés és kismértékben, vagyis zárt edényekben a bort és égetelt szeszies folyadékok 100, sört pedig 25 literen alóli mennyiségben engedély meg. De míg az idézett törvény 8-ik §-a a kimérsi engedélyek számát az állandó és hullámozó lakosság szükségletére, a közlekedési, forgalmi, társadalmi és gazdasági viszonyokra való tekintettel megállapítandónak mondja ki, addig ugyanezen 8. első sorában szószertint kijelenti, hogy a kismértékben való elárúsítások száma nem korlátozható.

Alljunk meg itt egy pillanatot s tegyük fel, — mert ez a legközönségesebb eset — hogy a vendéglős a törvényben s rendeletekben előírt módon kiméri a szeszies italokat s tegyük fel, — sajnos, ez csak fellevés marad — hogy a kereskedő, a szatócs csak kismértékben árúsítja el zárt palackokban a bort és sört s megtartja a törvényt, a rendeleteket, helyiségeiben nem engedély felnyitási palackokat, nem enged baltjában palackbort s palacksert fogyasztani, nem tart elrejtett palacksert s borfogyasztó zúgokat, avagy fényes — mert hisz a vidéken ez is napirenden van — a esemegek kereskedésekkel összefüggő terméket, hol a vidéki társadalom élteje tömegesen fordul meg s fogyasztja a palackbort és sert, egyszóval tegyük fel, hogy a kismértékben elárúsított nem hágnak túl a törvényrendeletek határait s elárúsításuk nem fájulnak el kimérések s kérdjük, eltelve természetesen a szentesített törvény iránti legnagyobb tisztelettel, helyes-e a kismértékben való elárúsítások jogának nem vendéglős, hanem más iparos részére való engedélyezése?

Szerény véleményem szerint már itt a rendszemben is hába van!

Igaz ugyan, hogy az 1888. évi 35-ik törvény az előbbi állapottal szemben, amidőn kereskedők s szatócsok szeszies italokat a regale-illeték megfizetése mellett nyílt edényekben is árúsítottak, a vendéglősök helyzetét javítja, de a javulás csak akkor válhatnáki teljessé, ha a »szuszter megmaradna kaptafája mellett«, ha a kereskedő, a szatócs nem nyúlhatna bele a vendéglős-ípar körébe, ha a szeszies italok közül a bort és sert kiméréseknek és kismértékben elárúsításának joga csak vendéglősök adatként s ezzel a kismértékben elárúsítások terén felmerült sérelmek gyökeresen orvosollatnának.

A forgalom, a kereskedelem érdekei s ezzel az állam jövedelmei ezáltal mi esorbát sem szenvednének, mert hisz az eddig engedélyezett óriási számú kiméréses kismértékben való elárúsítással is foglalkozván, a hiányt pótolnák s e mellett ami bennünket első sorban érdekel, biztosítva volna a vendéglősök megélhetése, ami e nélkül felletle problematikus.

Eddigi fejtegetéseim eredménye tehát az, hogy a kismértékben elárúsítás jogának nem vendéglős iparos részére való engedélyezése a vendéglős-ípar érdekeivel ellenkezik; ami mellett nem kell hővében indokolnom azon természetes következményt, hogy a kismértékbeni elárúsítások jogának korlátlán számban való engedélyezése még nagyobb veszedelem a vendéglősökre nézve s evidenssé teszi azon kívánalom jogosságát, méltányosságát, hogy ha már kismértékben a vendéglősön kívül más nem vendéglős is árúsíthat el, legalább költessék ezen engedélyek száma is korlátozható s határozatlanság meg azon maximum, amelyen túl ne adassék engedély kismértékben való elárúsításra s szüntetlenség meg azon abnormis állapot, amely szerint minden 3-4 ik városi házában van egy vagy több szeszies ital kismértékben elárúsító kereskedés vagy szatócsüzlet.

Eddig terjedt azon általam fentebb felállított támbor fellevés, hogy a kismértékben való elárúsítás megmaradna a törvény s rendeletek szabta korlátok közt. Mint kimutattam, még e fellevés helyességé, fennforgása esetében is a kismértékben elárúsítások jogának kereskedők s szatócsok részére való engedélyezése s ezen engedélyek korlátozhatatlansága a vendéglősiparosok érdekeit mélyen sérti. De ha eltekintünk e fellevéstől s a tényleges valóságot nézzük, akkor a kismértékben való elárúsítást oly módon látjuk országoszerűt ézni, amely úszmód nemcsak törvény s törvényerűjű rendelettelensége, de a vendéglősipart egyenesen megsemmisítéssel fenyegeti!

Megengedem, hogy itt a fővárosban, hol a népesség s forgalom óriási, arányainál fogva a kismértékben való elárúsítások nem képesek a vendéglősök konkurrálni, nincs annyira ezen abnormitás elharapódzóva, de nem így a vidéken, s különösen a vidéki nagyobb városokban, hol legtöbb kereskedésben s szatócsüzletben a palackbort és bor álló vagy üldöngődek által fogyasztatik. A kisebb üzletek tulajdonosi szívesen becsajlják a fogyasztók rendelkezésére boltjaik mellett levő lakoszuobáikat, amelyek sokszor képezik az iskolai fogyelem elől e helyekre menekő ifjúságnak gyűlhelyeit, nem ritkán erkölteselen üzelmeknek színhelyeit. A nagyobb, fényesebb üzletek, az ugynevezett esomagereskedések nem géne keresma-szerűleg berendezett terméket tartanak fenn, hol a tömegesen reggeliző s oszonáló közönség nagy mennyiségben fogyasztja el azt a palackbort és sört, amelyet a kereskedőnek csak zárt, lepecsételt vagy lemezelt zárt palackokban volna szabad eladni, de semmi esetre sem kimérni, mert ehhez csak a kimérés engedélyvel bíró vendéglős vagy más jogosult, de nem a kismértékben elárúsító, ki csak $\frac{1}{2}$ -öd részét fizeti a kimérsre kivetett italmérsi illetéknek.

Ily körülmények közt a kismértékben elárúsító kereskedők s szatócsok üzleti tapasztalás szerint mindinkább kiméréseké fájulnak el s a fogyasztó közönséget mindjobban elvonják a vendéglősöktől, keresma-któl, ennek pedig természetes következménye a vendéglős-ípar hanyatlása, s a vendéglősök megélhetésének nehézségei.

Azt mondhatná ezekre valaki, hát mire való a jövedéki ellenőrzés, mire való az erre hivatott pénzügyi igazgatóságok, melyek a jövedéki felügyeletet pénzügyőri biztosok, szemlések és fővizsgálók esetleg a saját kebelükből kiküldött közegek által teljesítik? felelni erre nem tudok! lehet, hogy túlterheltség, lehet, hogy szigor hiánya a felügyelet hiányosságának oka, de az tény, hogy a kismértékben elárúsítás a kereskedők, szatócsok legnagyobbbörzése törvényellenesen üzi országoszerűt, ez által üzletét keresmává változtatja át s illuzóriússa teszi a kimérés engedélyek korlátozó kötésre vonatkozó törvénybeli intézkedést, mert hiszen kismértékben elárúsításra mindenki kap engedélyt, s minden kismértékben elárúsítás átváltoztható a fenti módokon kiméréssé!

Levonta előadásom eredményét, az abban kulminál, hogy:

1. kismértékben bort és sört elárúsítani csak vendéglősöknek engedtek meg,

2. ha ez el nem érhető, a kismértékben elárúsítások száma korlátozott mértékű legyen, avagy a minimumra apasztassák,

3. míg ezek elérhetőek, a kismértékben való elárúsítások szigorú jövedéki ellenőrzésben részesültessek.

Mindezek alapján indítványomat a következőkben van szerencsém az igen tisztelt kongresszus elé terjeszteni és elfogadásra ajánlani.

Indítvány.

Mondja ki az »Országos magyar vendéglős-kongresszus«, hogy:

1. Az állami italmérsi jövedékről szóló 1888. évi XXXV. tez. azon rendelkezései, amely ok szerint kismértékben való bor- és sör-elárúsításra nem vendéglős-íparos, kereskedők és szatócsok is nyerhetnek engedélyt, s ezen engedélyek száma nem korlátozható, a vendéglős-ípar érdekeit veszélyeztetik, a jövedéki ellenőrzés hiánya folytán kiméréssé fájul kismértékben való bor- és sör-elárúsítások pedig a vendéglősök megélhetését lehetetlenlik.

2. Ezen 1. pontban foglalt sérelmek orvoslása ezéjából kéressék fel kellő formában a magas kormány s különösen a nagyméltóságú pénzügyi miniszterium arra, mikép e sérelmek s panaszok megvizsgálása s tanulmányozása után odahatni kegyeskedjék, miszerint az 1888. évi XXXV. tezik s különösen 8-ik §-a olyképen módosíttassék, hogy a) a bort és sert kismértékben elárúsításokra vonatkozó engedélyek csak vendéglős-iparosoknak adassanak meg s b) ennek mellőzése esetén is ezen engedélyek korlátozott minimalis mérvben adassanak ki.

3. Mindezek megtörténtéig pedig kéressék meg ugyancsak a magas pénzügyi kormány arra, hogy a pénzügyigazgatóságokat a kismértékben elárúsítások szigorú jövedéki ellenőrzésére utasítani kegyeskedjék.

Meg vagyok győződve, hogy az ország iparosainak egyik leghatalmasabb, legintelligensebb, s az állam egyik fő jövedelemforrásával az italmérsi jövedékek foglalkozó osztályának a vendéglősök, szállodások és keresma-szerűknek eme méltányos kéréseit a magas kormány s különösen a nm. m. kir. pénzügyi miniszterium a megérdemelt pártfogalással lesz kegyes részesíteni, s ezzel az ország egyik kultúra jelzőjét, a vendéglős-ípart a fenyegető veszedelmektől megmentve virágozóvá fogja tenni, míhez ha szerény munkálkodásommal csak egy lépéssel is hozzájárulhattam, fáradozásaim bőven meg lesznek jutalmazva.

Köszönöm becses türelmüket, s még egyszer ajánlom indítványom elfogadását.

Kösa József hozzájárul az előadó indítványához azon pótlással, hogy a kongresszus mondja ki, hogy a szatócsok üzleti ezéjaira szánt palackok a helyi hatóságok pecsétjével latandók el és nem az elárúsító saját pecsétjével.

Bornyás József örömmel fogadja az indítványt de nem tartja azt elégnek s ezért óhajtaná, hogy csak azok kapjanak italmérsi engedélyt, akiknek vendéglői joguk is van.

Miután Silla y Jozsef s még többen Dr. Szabó László indítványának változatlan elfogadása mellett emeltek szót.

Dr. Kovács Gyula miniszteri osztálytanácsos emelkedett fel szólásra. Mindenekelőtt kijelenti, hogy ő a kongresszus határozatát miben sem akarja befolyásolni, de kénytelen kijelenteni, hogy az első indítványban egy egészen felesleges pont is foglaltatik. Az indítvány azon pontja ez, amelyben azon kívánság foglaltatik, hogy a kiskereskedőknek a keresma-szerű kimérés ne engedtessek meg. Ezen indítvány felesleges, mert hiszen a kiskereskedőknek, szatócsoknak nincs italmérsi joguk, az italokat csak lepecsételt palackokban adják el s azokat nem a közvetlen fogyasztásnak adják át, amit ha igen is megtesznek, visszaélést követnek el, amely ha a pénzügyi hatóságok tudomására jut, szigorú megtorlásban részesül. A keresma-szerű kimérésről nem lehet a szatócsokat eltüntetni, mivel attól már régen el vannak tiltva, legfeljebb csak az ellenőrzést lehetne szigorítani. Ezért az idevonatkozó pontot feleslegesnek tartja.

Weisz Mátyas indítványozza, hogy a szatócsoknak csak a finomabb szeszies italok eladása engedtessek meg s hogy ezen italok ára is törvényileg határozatlanság meg.

Dr. Kovács Gyula figyelmeztet, hogy ezen indítvány egyenesen a törvényvel ellenkezik és sehogyssem volna keresztülvihető.

Ezeket kívül még több kongresszusi tag szólt az indítványhoz, kik az előadó javaslatához részint új indítványokat kívántak csatolni, részint módosításokat hoztak fel, míg végre az előadó zárószava után az előadó indítványa tulnyomó többséggel elfogadtatott az összes módosítások mellőzésevel.

A napirend második pontját a budapesti szállodások, vendéglősök és keresma-szerűk ipartársulatának az 1888. évi XXXV. tez. 7. §-ára, illetőleg e törvény végrehajtása tárgyában kiadott utasítás 5. §-ának helyes alkalmazására vonatkozó indítványa képezte.

Gundel János ipartársulati elnök előadó e tárgyban a következőkben fejtekte ki a budapesti vendéglősök óhajtsáit.

Mélyen tisztelt Kongresszus!

Az előértekezet megbízásából van szerencsém a napirendre kitűzött II. indítványt előadni.

Az italmérsi jövedékről szóló XXXV-ik törvényünk 7. §-a következőképen hangzik: »A kimerési engedély kiadásánál a kimerési helyiség fekvésére, építményjára, berendezésére stb.«

Ugyanezen törvény 4. §-a azt mondja:

»A pénzügyi hatóság által adandó engedély kérelmezésére köteleztek s az engedély kinyerése előtt sem a kimerést, sem a kis mértékben való elarusítást nem gyakorolhatják keresárosok, vendéglősök, italmérsők stb.«

Ezen két szakaszból tisztán kiténik az, hogy az engedélyért folyamodónak, mielőtt folyamodik, üzleti helyiséggel kell bírnia és a kimerést csak akkor kezdheti meg, ha az italmérsi engedélyt megnyerte.

Tehát az illető keres magának egy helyiséget fővárosunkban, ahol az üzleti helyiségek meglehetősen drágák, azokat kibérli, sok ízben több évi szerződést köt a hazulajdonossal; sokszor csak az utolsó napokban veszi ki a helyiséget — most gyorsan a szükségelt okmányokat kell összeszedni és italmérsi engedélyért folyamodni. Az évnegyed elején átveszi az üzleti helyiséget, megfizeti a ház-ért, felveszi a személyzetet, — azokat is kell fizetni és élelmezéssel ellátni — de az üzlet gyakorlását nem szabad megkezdnie, míg az engedélyt meg nem kapja és erre sokszor hónapokig kell várnia. Mi marad más hatra, minthogy az üzleti helyiség átvételével engedély nélkül megkezdje a kimerést, tehát kibágyat követ el; — igaz, hogy a kimerési engedély megnyerése napjáig italmérsi illetéket nem fizet, hanem odáig többszörösen megbírságozza. Ő tehát törvényellenes állapotban üzi a kimerést és a kimerési illetéket nem kap, míg ki nem adják az engedélyt. A pénzügyi igazgatóságok méltányosság szempontjából eltűrik az ily eljárásokat, azt mondván: A törvény meg nem engedi, de én elnézem, hanem a törvény kényszerít engem arra, hogy megbírságozzalak.

De mind ez, daczára annak, hogy az állam méltóságával nem fér össze, még tűrhető volna, mert a folyamodó végre mégis megkapja az engedélyt; vannak tűrhetetlenebb esetek is, t. i. olyanok, hol a folyamodó több hónapig üzi a kimerést, míg végre, háromszoros fellebbezés után, azon végzet kapja, hogy három nap alatt zárja be az üzletét, mert ellenkező esetben hatóságilag fogják azt bezárni; minél fogva az illető a kenyérszétől meg van fosztva, a ház-ért megfizette, esetleg, mert a helyiség nincsen felmondva, azt még egy vagy két évnegyedre meg kell fizetnie, a személyzetét még 14 napig meg kell tartania és az illető családjával talán koldusbotra jut.

Becsés engedelmeikkel hátról leszek ily esetet előadni, melynek valóságát bebizonyíthatom. Egyik taglarsunk m. é. május 1-jére kivett egy helyiséget; már márczius végén folyamodott engedélyért, tehát körülbelül 5 héttel az üzlet megnyitása előtt. Május 1-én megnyitotta az üzletet, míg végre augusztus közepén azon végzet kapta, hogy az engedély ezen üzletre meg nem adható, azon indoklással, hogy a kerületi kapitány azt megtagadja, mert iskola közelében van. Az illető fellebbezett, fellebbezéséhez az illető iskola igazgatójától bizonyítványt mellékelve, melyben az mondatik, hogy az illető vendéglő nem oly közeli helyen fekszik az iskolához, hogy arra karos befolyással volna stb. — Október havában megint elutasító végzet kapott; megint fellebbezett a miniszterhez, kihallgatásra is ment, míg végre december 26-án azon elutasító végzést nyerte, hogy három nap alatt zárja be az üzletét, mert ellenkező esetben hatóságilag fogják azt bezárni. — Az illető szaladgált, könyörgött, de mind hiába. Ő nem zárta be, hanem a hatóság, a tel közepén megtette kötelességét!

En azt hiszem, hogy ez eléggé illusztrálja az italmérsi törvény ezen szakaszának tarthatatlanságát. Igaz, hogy nehéz feladat oly módot találni, hogy egy a kormányának, mint az engedélyt kérőnek érdekeit egyenlően lehessen megóvni. De jó akaratral erre is lehet megoldást találni.

En sem vagyok a mellett, hogy bárkinek nagyon megkönynyítsék az italmérsi jog megnyerése, sőt ellenkezőleg meg kell azt nehezíteni ott, ahol helyén van.

Az italmérsi törvény 5. §-a azt mondja: »Kimerésre vagy kis mértékben való elarusításra szóló engedély, nemekre való tekintet nélkül, csak olyan teljeskörű egyéneknek adható, kik teljesen megbízhatók stb.«

Kérdem: megbízhatónak tekinthető-e egy tönkrement kereskedő, kisiparos, előzőtt hivatalnok, vagy más eféle, szakképzettséggel nem bíró ember egy vendéglő vagy keresma-üzlet vezetésére, anélkül hogy mások, t. i. a hitelezők és esetleg a kincstár is, kárt ne szenvedjenek és a közönség igényei, italok és ételek tekintetében is, ki legyenek elégtve?

A megbízhatóság, szerény nézetem szerint, nemcsak abban rejlik, hogy az illető feddhetlen előéletű, hanem abban is, hogy az üzletnek megfelelő tőkével és szakképzettséggel is bírjon. Mi történik

tényleg ma, új üzlet üzlet után nyílik meg; csupán fővárosunkban is minden esztendőben körülbelül 150—200 keresáros megy tönkre, de miért, mert a legtöbb esetben szakképzettséggel és kellő tőkével nem rendelkezik az illető.

Az asztalos, lakatos, festő, mázoló stb. hitelbe adja vagy csinálja neki a berendezést, a sörgyáros a sört, a borkereskedő a bort, a mézárós a húst hitelbe szállítja. Ha egy kis pénze van, átmegey a budai oldalra, ahol többször az esztendőben ugynevezett borvásár tartatik. Ott áll egy becsületes kinézésű paraszt-ember, aki saját termésű liszt a borát olesón felajánlja — azt hiszi! de nem úgy van, mert ez a becsületes atyai csak szalma-ember, aki bizonyos embereknek olesón előállított borait adja el, kik saját nevük alatt azt nem bírnák tenni; természetesen a paraszt nincs magára hagyva, mert az illető embernek a megbízottja ott mint ügynök szerepel. — Megyek tovább. — Budapest környékén vannak falvak, ahol hajdan jó hírnevű bor termelt, de évek óta már szőlő sínes, arról kevésbé található azon időkbeli származó bor a parasztek pinczéiben. De onnan is bejön sok parasztember, mintákkal ellátva fővárosunkba, saját, még a jó időkbeli származó ó-borát felajánlani, nem adna azt el, hanem pénzre van szüksége, tehát olesó áron tud meg adnia. A jóhiszemű, kellő szakértelemmel nem bíró vevő kimegy a falura, megveszi a bort és örül annak, hogy oly kitűnő bort ily olesó áron megvásárolt. Azt hiszi, pedig nem úgy van, mert ez a becsületes paraszt sem más, mint szalma-ember, más helyről, bizonyos a napvilágotól félt pinczékből származik a bor, melyet egy idővel előbb oda vittek.

En azt hiszem, mélyen t. kongresszus, hogy e tények eléggé megvilágítják azon indokolt igazságot, hogy eskis kellé vagyonnal bíró és szakképzett egyéneknek kellene italmérsére szóló engedélyt kiadni.

En azt hiszem, hogy ezen szakaszokra vonatkozólag a törvény módosítása nem is szükséges, mert a helyes orvoslás megvan a törvény keretén belül.

Ha nekünk sikerül a magas kormányt ezekről meggyőzni, t. i. hogy előterjesztendő javaslatunkat elfogadják, sok bajt háritanánk el, sok tisztátalan konkurrenzia volna megátolva, a fogyasztó közönség jobban volna ellátva és iparunk egészségesebb alapra lenne fektetve. Itt ismétlem, amit már több ízben említettem, t. i. csak ott lehet jólét és boldogság, ahol a mi iparunk virágzik és fejlődik. Az első benyomás, melyet az idegen egy országról, egy városról kap, ez a vendéglő, a szálloda; a mily fokozaton azokat találja, az után bírálja ő az illető ország vagy városnak a műveltségi fokozatát.

Ezek után felkérem a t. kongresszust, méltóztassék határozatilag kimondani, hogy a kongresszus a pénzügyi miniszter útján az Excellenzájához azon alázatos kérelem fordul, miszerint a nevezett két szakaszt, t. i. a törvény 5 és 6-ik szakaszát, rendelje uton oly értelemben megmagyarázni kegyeskedjék, hogy italmérsi engedélyt csak oly egyéneknek lehet, kik minden irányban teljesen megbízhatók, t. i. kik kellő vagyonnal és szakképzettséggel bírnak. Az engedély kiadása előtt szakképzett bizalmi férfiak véleménye volna meghallgatandó.

Az üzleti helyiség fekvésére nézve oda volna utasítandó az illető rendőrkapitányság, hogy minden esetben 3 nap alatt tegyen jelentést a pénzügyi igazgatóságnak arról, hogy a helyiség megfelel-e a törvényben előírt igényeknek vagy sem s egyuttal a pénzügyigazgatóság is záros határidő alatti intézkedés tételre lenne utasítandó.

Ezen indítvány egyhangulag elfogadlatott.

A napirend harmadik pontja értelmében a komáromi vendéglős-ipartársulatnak az italmérsi illetékeknek évenként újból megállapításának, valamint azon törvénybe ütköző eljárásának, mely a vidéki italmérsi illetékeknek évről-évre is külön-külön magas díjak mellett megújítását követeli, megszüntetése tárgyában beadott indítványai kepezték.

Boór József ipartársulati ügyész hosszabb szóbeli indoklás után a következő határozati javaslatot adja elő:

»Mondja ki az országos vendéglős-kongresszus meggyőződéséket, hogy az italmérsi engedély az étel kiszolgáltatásai és vendégek befogadására szállodatartási jogot is magában foglalván, érteke egyszer s mindenkorra az illeték az üzlet minősége és terjedelméhez mért összegben az illetékes kerületi pénzügyigazgatóság által kiszabandó illeték-kivétel és felszámolási bizottságok e részben megszüntetetté, az engedélyt királyi és más nagyobb városokban a városi tanács, a megyékben a szolgabíró az arra hivatott, kizárólag italmérséssel foglalkozóknak, a hol vendéglős-ipartársulat van, annak meghallgatása után állítja ki s arról a királyi pénzügyigazgatóságot illeték-kiszabása végett értesíti. Magával az italmérsi engedéllyel élhessen bárhol, bármikor egész haláláig, esetleg az engedélynek alapos okokból leendő megvonásáig. Az engedélytulajdonos özvegye vagy más örököse, vagy akárcik mint igazolt utódja egyszerű

bejelentés alapján az illetékes városi tanács vagy főszolgabírói hivatal által az engedélyek élvezetében meghagyandó.«

Gundel János elnök megjegyzi, hogy a törvényben nem foglaltatik oly intézkedés, mely az italmérsi engedélyeknek évről-évre való megújítását követelné.

Dr. Kovács Gyula, miniszteri osztálytanácsos kijelenti, hogy mi tudomása sincs arról, hogy valahol évenként s hozzá külön magas díjak mellett az italmérsi engedély megújítását követelt volna. Lehet, hogy itt-ott előfordult, hogy egyes pénzügyigazgatóságok a törvény határozományait félreértették s esetleg csak három évre szóló italmérsi engedélyeket adtak ki. A pénzügyminiszterium azonban, a mint csak egy ily eset tudomására jutott, azonnal intézkedett, hogy az illeték engedélyei rögtön, még pedig teljesen díjtalanul, akként javítandók ki, hogy engedélyek a törvény rendelkezéseinek megfelelően határozatlan időre szóljon.

A kongresszus ezt a határozati javaslatot is, a kifogásolt tételek mellőzésével, egyhangulag elfogadván, Gundel János elnök az első napi tanácskozást a tagok éljenzése közben bezárja, s annak folytatását másnap délután 9 órára tűzi ki.

Délután 3 órakor a kiállítás ünnepségek csarnokában nagy díszben volt, a melyen mintegy 300-an vettek részt. Az asztalfőn Gundel János elnök mellett dr. Matlekovits Sándor, nyug. államtitkár, dr. Schmidt József, kiállítás igazgató, dr. Szabó László, belügyminiszteri osztálytanácsos, Gelléri Mór, kiállítás titkár s az ezredéves orsz. kiállítás igazgatóságának több tagja vett részt. Az ebédet Kommer Ferenc vendéglős szolgáltatta, a melyhez Radics Vilmos zenekara szebbnél-szebb nótákkal adta meg a kíséretet.

A magyar vendéglősök orsz. kongresszusának díszbejéje 1896. szeptember 28-án.

M E N U.

Potage creme de volaille.
Esturgeon et Sterlet sauce vert.
Filet de boeuf à la Colbert.
Legumes macedonie.
Aspic de foie gras.
Dindonneaux et poulards roties.
Salade.
Glace.
Fruits.
Fromage.
Café noir.

A sört a Dréher-serfözök, a borokat a budapesti karsársak és a pezsgőt a következő cégek ajánlották fel:

Braun testvérek »Domino«, Leonard & Laban »Admiral«,
François »Monopole«, Litke »Sport«,
Höfle »Prinz of Wales«, Willibald »Préda«,
Hubert »Gentry Club«, Prücker »Elite sec«,
Türley »Talisman«, Heidsieck & Cie »Monopole«,
Göczy R. »Montebello«, »Monopole sec«.

A pezsgőnél felállott Gundel János elnök, s poharát lendületes szavak kíséretében a szorgalom, munka és kötelességtudás legideálisabb képviselőjére, dícsősegesen uralkodó felséges urunkra emelte. (Viharos éljenzés.) A banketten résztvevők a felköszöntőt állva hallgatták végig. Radics Vilmos a felköszöntő után a Hymnusra zendített rá, a melytől állva hallgatott végig az egész közönség, amely ennekelvise kisernte nemzeti Hymnusunk felémelő hangjait. Walter Károly, a pincér-tanácsos-zakiskola igazgatója poharát a kormányra emeli, amelynek egyedül köszönhetjük hazánk fejlődését és gyarapodását az ipar és kereskedelem terén, olyan nívóra emelvény államéletünk e legfontosabb tényezőit, mely államkormányunknak nemcsak itthon, hanem a külföldön is a legfeyesebben elismerést szerezte meg. A kormány tagjaira emeli poharát. (Lelkes éljenzés.) — Förster Konrad a kongresszus vendégeire: dr. Matlekovits Sándorra, dr. Schmidt Józsefre és az ezredéves országos kiállítás többi képviselőire emeli poharát. »Azt hiszem nem kell bizonyítanom, — ugymond — hogy előttünk, vendéglősök előtt, igen kedves szó az, hogy vendég, még pedig a sok vendég. Bizvást elmondhatom bármelyik tisztelt kollegánkról, hogy minél több a vendége, annál jobb a kedve. Nekünk ma itt igen-igen jó kedvünk van, a mi azt mutatja, hogy igen-igen kiváló vendégeink vannak. Nem akarok hosszadalmas lenni, sem pedig a dolgot hosszúra nyújtani, hogy ha vendégeink nevét kijeltem, e terem visszhangozza a riadó éjtent. Azért röviden, de szivemből és lelkesedéssel azt kiáltom: Isten éltesse dr. Matlekovits Sándor úr ó nagyméltóságát, Schmidt József, kiállítás igazgató úr ó méltóságát és az igazgatóság tagjait, és Isten éltesse a mi többi kedves, nagyrabecsült vendégeinket is.« (Riadó éljenzés.) — Dr. Schmidt József, min. tanácsos kedves kötelességem tartja, hogy kettős szerepben, egy mint a kormány tagja, és egy is mint az ezredéves kiállítás igazgatója, néhány szót szóljon az egybegyűltekhez. Oszinten köszöni ama rokonszenves szavakat, a melyekben a kormány és az ó személyéről megemlékeztek, azonban kénytelen kijelenteni, hogy ha az ipar és kereskedelem felvirágzása körül a kormány meg is vannak a maga érdemei, az e tekintetben tapasztalható siker az iparok lelkes közreműködése nélkül el sem volna képzelhető, s hogy eskis e két tényező egyetértő munkálkodásának tudható be az eredmény. Poharát az iparra s különösen

Magyarország vendéglőseire emeli. (Lelkes életrész) — Dr. Flóris Endre (Pécs) lelkes szavakkal a kongresszus rendező-bizottságának tagjait, a budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulatát s különösen annak elnökét, Gundel Jánost illeti. Bóor József (Komárom) a sajtót, dr. Szabó László (Szombathely) Gundel Jánost, Sillay Károly (Pécs) az előadókat, Seress Márton (Kassa) és Bornaýs József (Debreczen) Gundel Jánost illetik. Ezután ismét Gundel János emelt poharat, hogy azt dr. Schmidt József, mint az italmérsi törvény megalkotójára emelje, mint olyan férfura, ki ezen törvény megalkotásával óriási munkát s nagy erőt igénylő munkát végeztet, dr. Schmidt József ezen törvény megalkotásával, noha abban igen sok dolog foglaltatik, ami épen reánk vendéglősökre nagyon kellemben, nagy és hasznos munkát végeztet, s ha már másért nem, ezért sem szabad soha megfeledkeznünk. (Derűtség és zajos éljenzés.) Beszéltek még Schleiffner Lajos (Komárom), Földvári János (Lipik), mire azután feltartóztatlanul indult meg a vad toaszlok árja, mely csak késő este felé szűnt meg a bankettel együtt, a mikor is a kongresszisták több csoportra oszolva, Ós-Budavarába mentek át.

Második nap.

— 1896. szeptember 29. —

A kongresszus második napján már korán reggel nagy számban jelentek meg a tagok a kongresszus színhelyén, a kiállítás ünnepségek csarnokában.

Gundel János elnök pont 9 órakor megnyitván az ülést, felkéri a jelenlevő hírlapírókat, hogy miután a tegnapi lapokban foglalt tudósításokban több helyütt dr. Flóris Endre neve helytelenül dr. Horisán iratott, intézkedjenek e kellemetlen névcsere rektifikálása iránt.

Dr. Kovács Gyula pénzügyminiszteri osztálytanácsos bejelenti, hogy a tegnapi tanácskozáson felmerült ama panasz következtében, hogy a pénzügyigazgatóságok igen sok helyütt az italmérsi engedélyeknek magas díjak mellett évről-évre újítását megkövetelik, elhozta magával a pénzügyminiszterium ez ügyre vonatkozó 28,720 számú s valamennyi pénzügyigazgatóságnak megküldött rendelkezést, mely félremagyarázhatlan módon hagyja meg, hogy italmérsi engedély minden esetben csak meghatározatlan időre adandók ki. E felvilágosítást Gundel János elnök mond köszönetet a kongresszus nevében.

Gundel János elnök bejelenti, hogy a szatmári vendéglősök egy 9 névaláírással ellátott levelet intéztek a kongresszus elé. A levél egész terjedelmében felolvastatván Poppel Miklós társulati titkár által, a kongresszus által tudomásul vétetett s a kongresszusi ügyiratokhoz mellékelte.

Következett a napirend negyedik pontja: a soproni vendéglős-ipartársulatnak a kimérések számanak az egész országban leendő végleges megállapítására vonatkozó indítványa.

Kunczy János, soproni ipartársulati elnök előadja ez ügyben a következő előterjesztést olvassa fel:

Mélyen tisztelt Kongresszus!

Az állami italmérsi jövedékről szóló törvény 8. §-a értelmében a kimérsi engedélyek száma az állandó és hullámzó lakosság szükségletére, a közlekedési, forgalmi, társadalmi és gazdasági viszonyokra való tekintettel állapítandó meg; minélfogva a királyi pénzügyigazgatóságok és közigazgatási hatóságok új engedélyek kiadása esetében ezen viszonyokra kellő figyelemmel lenni tartoznak.

Igy rendelkezik a végrehajtási rendelet 7. §-a, s mit mutat a tapasztalat különösen vidéki városokban?

Azt tapasztaljuk, hogy a legtöbb helyen sokkal több italmérsi engedéllyel bíró üzlet engedélyeztetett, mint a mennyi a fentemlített viszonyok indokoltá tennék. A kimérések számának végleges meghatározásáról eddig szó sincs.

A vidéki vendéglősök és koresmárosok az ezen eljárás folytán teremtett egészségellen verseny által már is oly helyzetbe jutottak, hogy aggodalommal néznek jövőjük elé.

Helyzetünk illusztrálására legyen szabad csak egy példát felhoznom.

Sopron városának 1875-ben — a midőn 21,000 lakossal bírt s mint 3—4 megye forgalmi gyűpontja nagy látogatottságnak örvendő országos és hivatásárjai, ezenkívül pedig országhírű sertés-vásárja is volt — mindössze csak 60 vendéglő, koresma, illetve bormérésel bírt.

Ma pedig — a midőn lakossága ugyan 28,000-re emelkedett, idegen forgalma ellenben a minden irányban épült helyi érdekű vasutak, valamint a majd minden nagyobb községnek engedélyezett újabb országos és hivatásárók folytán úgyszólván felére apadt, országhírű sertés-vásárja pedig teljesen megszűnt — 138 kimérsi engedéllyel bíró üzlete van. S ha a koresmák és bormérések ezen óriási szaporodását közelebbről nézzük, látjuk, hogy az ezekre adott engedélyek majdnem mind újabb keletűek.

Csak ezt az egy példát tekintve, kérdem: me-

lyek tehát azon tényezők, melyek a koresmák és bormérések ily óriási szaporítását indokolhatnák? Valóban hiába kutakod ilyenek után.

Hogy a gombamódra szaporodott koresmák és bormérések ezen verseny nemcsak a hivatott koresmárosok és vendéglősök megélhetését teszi kérdéssé, hanem úgy erkölcsi, mint közbiztonsági, valamint nemzetgazdasági szempontból is egyaránt veszélyes, talán nem is kell bizonyítanom.

Tiszteletteljes határozati javaslatom tehát oda terjed: méltóztassék a mélyen tisztelt országos kongresszusnak a nagyméltóságú magyar királyi pénzügyminiszter úr elé azon kérelemmel járulni:

„Hogy a kimérsi engedélyek további szaporítása teljesen megszüntetessék, illetve hogy ezek száma a tényleg fennálló szükséglethez képest apasztassék, s hogy rendeletileg kimondassék, miszerint minden község, illetve városban összesen csak annyi koresma s bormérés engedélyezendő, a hányszor 500—500 lakosa van; a hol pedig a helyi s forgalmi viszonyok ennél többet igényelnek, ott is legfeljebb 50%-kal több engedélyezhető.”

Kérem e javaslat elfogadását s határozattá emelését.

Dr. Szabó László, dr. Kovács Gyula, Sillay Károly ismételt felszólalásai után a kongresszus ezen indítványt is elfogadta s határozattá emelte.

A napirend ötödik pontjának értelmében a szegedi ipartársulat azon indítványának tárgyalása következett, mely a vidéken gyakorlatban levő italmérsi illetékek 3 fokozatban beosztását — 75, 50 és 45 forint — helytelennek találván, négy fokozatban beosztását, az első fokozaton 125 frttal beosztást, sőt az italmérsi illeték eltörlését, az illetékek a kimérésre került mennyiség szerint ieendő megállapítását, az italmérsi elv házalást pedig, mint különben is eltöltött cselekményt, szigorúan tiltandónak s büntetendőnek javasolja.

Priváry Pál, kongresszusi társelnök, előadja ez ügyben a következőket teszi meg előterjesztését:

A szegedi szállodások, vendéglősök, kávécsok és koresmárosok ipartársulata által az 1896. évi szeptember hó 28., 29. és 30-ik napján Budapesten tartandó Országos vendéglősök kongresszusa elé.

„Tekintettel arra, hogy az 1888. XXXV. tcz. harmadik fejezetének A) Az italmérsi illetékről szóló 12-ik §-ának 2. pontjára, mely szerint a törvényhatóság joggal felruházott vagy rendezett tanácsú városokban, vagy oly községekben, melyek törvényhatóságnak vagy királyi törvényszéknek székhelyei, amennyiben népességük

a) 20,000 léleknél nagyobb 100, 75, 50 frtot
b) 10,000—20,000 lélekből álló 75, 50, 40 frtot
c) 10,000 léleknél kisebb 50, 40, 30 frtot

állapot meg italmérsi illeték címén s mert a kimutatott lélekszámot kitevő községek italmérsi ezen 3 osztályzatú italmérsi illetékek méltányosnak épen nem, sőt sérelmesnek találja, annál fogva ezen rendszert teljesen hatályon kívül helyezni kéri; amennyiben pedig az Országos vendéglősök kongresszusa az osztályzati rendszert kívánna továbbra is fentartani, úgy az oda módosítottat, hogy mint Budapesten, a vidéki községekben is öt fokozat állapítottassék meg a következőkben:

a) 20,000 léleknél nagyobb 125, 100, 75, 50 és 25 frtban;
b) 10,000—20,000 lélekből álló 100, 75, 50, 40 és 20 frtban;
c) 10,000 léleknél kisebb 75, 50, 40, 30 és 15 frtban

Mi azonban az osztályzati rendszerrel szemben a következő indítványt terjesztjük a kongresszus elé: Mondja ki az Országos vendéglős-kongresszus, hogy az italmérsök érdekében legigazságosabb, jogosabb és méltányosabb az italmérsi illetékeknek a fogyasztási adóhivatal kezelésébe által minden esetről-esetről az italmérsi adóval egy erre való beszédese és pedig a kimérés alá került mennyiség után.

Az italmérsi illetékek mérve, az államkincstár érdekére való tekintettel hektoliterenként úgy állapítottassék meg, hogy azon végösszeg, melyet a kincstár italmérsi illeték címén kíván beszédeni, az a fogyasztás, illetve kimérés arányához egyenletesen osztassék fel.

Egyben indítványozzuk, hogy az italmérsi elv házalás kormányhatósági intézkedés által szabályoztassék, mert már — különösen a szesz italmérsi elv házalási ügyeked — annyira elv harapódzóva, hogy a jogosítványt bíró kis-mértékbeni elarusítók kárára ezen cselekmény szembeszökőleg üzetik, s mivel az 1888. évi XXXV. tcz. hatodik fejezete a »Büntetendő határozatok« §§-ában ily természetű büntetendő cselekményről érintés léve nincs, vagy a m. kir. pénzügyminiszteriumnak magas figyelmének pótlására felkerendő volna.

Egyáltalában mondja ki az Országos vendéglős-kongresszus, miszerint az 1888. évi XXXV. t.-cziknek az állami italmérsi jövedékről szóló sérelmes pontozatait revizió tárgyává tenni kívánja.*

Ez ügyben felszólaltak Sillay József, Pittner Ernő stb., mire Dr. Kovács Gyula miniszteri osztálytanácsos bejelenti, hogy maga a pénzügyi kormány is érzi e tekintetben a változtatás szükségességét s ha csak lehet oda törekszik, hogy a vendéglősök méltányos óhajátainak eleget tessen s számukra — különösen kisebb községekben — előnyösebb viszonyokat teremtsen.

Klein Lajos az indítványt csak az italmérsi elv házalás eltörlésére s szigorú megbüntetésére vonatkozó részét hajlandó elfogadni.

Bornaýs József örömmel üdvözlöi s fogadja el a javaslatot s kéri a kongresszust, emelje azt egyhangulag határozattá.

Hübner József, Gundel János felszólalásai után a kongresszus Priváry Pál indítványát, a Dr. Szabó László, a szombathelyi vendéglősök képviselője által beadott módosítással, egyhangulag elfogadta.

A napirend hatodik pontja értelmében a pécs-baranyamegyei vendéglős-ipartársulatnak a műbörgyártást tiltalmazó törvények szigorú alkalmazására, a bortermelői ezim és jog használatára és igazolványkimutatásra vonatkozó indítványának tárgyalása következett.

Dr. Flóris Endre ügyvéd, a pécs-baranyamegyei vendéglős-szövetség ügyésze, mint előadó, határozati javaslatát a következőkben terjeszti elő.

Tisztelt Uram!

A milleniumi ünnepek alatt oly sok és szép beszéd hangzott el hazánk minden részében, hogy én ennél különbet, de még ilyet sem tudnék mondani, ezért mindjárt kitűzött feladatomból kezdem beszédenem.

Tudott dolog, hogy az ország véleménye felismerve a műbörgyártás káros voltát, mihez — mellesleg legyen mondva — nem is kellene valami nagy fáradság vagy különös szakismeret s ezen közvélemény utat tört magának a törvényhozás termébe, s így jött létre a műbörgyártásról szóló 1893. évi 23. törvényczikk.

Ily körülmények között joggal lehetne kérdeni, hogyha már egyszer törvényhozásilag tiltva van a műbörgyártás, hát vajjon mit akarunk még többet?

Sajnos hogy mi is abba a helyzetbe jutottunk, mint a mult századokban a lelkes honatyák, kik az országos diétán a T. T. K. B. tábláin szüntelen előhozakodnak az ő gravamenjeikkal, t. i. hogy az ország főurai a törvényt lábbal tapossák.

Nekünk is arról kell panaszkodnunk, hogy a törvényt fel sem veszik, meg nem tartja senki, az ellene vétők nem vagy igenis ritkán lesznek büntetve, egy szóval nincs végrehajtva.

Már pedig magában véve, hogy egy törvény az állampolgárok kijelentett akarata nem lesz megtartva, ez is különösnek tűnik fel egy jogállamban, de ha figyelembe vesszük, hogy e törvény negligálása nemcsak etikai, de közgazdasági, közegészségi tekintetben is mily hátrányos: akkor lehetetlen a további állapotokat nyugodt lelkiismerettel nézni és tűrni a történéndöket.

Káros erkölcsi tekintetben, mert a törvények iránti büntetlen engedelmessége buzdít, sőt mikor látja a köznép, hogy valaki munka nélkül, vagy ha úgy tetszik, szivességtelen munka révén halomszámra gyűjtheti a vagyont, míg ellenben az elcsigázott földműves, a ki a mai adózási rendszer mellett még most is ő van sújtva és nyomva legjobban, midőn kora tavaszról kezdve késő őszig véres verejékekkel és az elemi csapásokról való örökös rettegések között munkálja az ő szőlőjét, mindezek daczára alig képes mindennapi kenyérét megszerezni, ezen tapasztalatok azután bőven érlelik meg benne a szocializmus és kommunizmus felforgató eszméit.

Sőt még tovább menve, vannak számtalan községek, hol a nép otthagya házáit, földjét és a floxera által kipusztított szőlőjét és tömegesen elhagyva hazáját, kivándorol külföldre. Ez már közgazdasági káros hatása.

Ekkor azután hiába költi az állam a szőlők ujjaalakítására a milliákat, az inségre jutott nép, a munkaerő otthagya hazáját. Hisz magam is voltam fültanúja, mikor a szegény földműves panaszkodott, hogy ő nem tud versenyezni a műbörgyártóval, mert az 4—5 krért produkál egy liter bort, ő pedig erre képtelen.

De nem mellőzhető, figyelmen kívül nem hagyható közegészség szempontjából sem ennek káros hatása.

Népünk, — nem monok többet — még az intelligens osztály nagy része is, közegészségi dolgokban részint járatlan, részint lethargikus közönyt tanúsít. Ez az oka, hogy nálunk újságzsámba megy, ha egy évet kihagyhatunk az országos járványok krónikájából. Hogy a pálnákcs butitok, enervált lakói hova jutnak, azt legjobban megmondhatnák a kórházak boncztermei és az ügyesség börtönei. A bűnök e melegágyának nem kisebb gondozója a műbörgyártók, a kik mindenféle kutyvalékért nemcsak kizsebelik áldozatukat, hanem

enerválják, egészségüket rontják, erkölcsileg, anyagiilag és testileg tönkreteszik őket.

Meg van alkotva a műbörgyártást tilalmazó törvény, de nem hajtják végre. Hogy ez így van, felhozhatnék a sok közül nem egy példát. Elég szomorú állapot, hogy a hatóságok ily laza elkésméretességgel járnak el. Ha a törvény betartatnék, végrehajtása nagyobb fontossággal ellenőriztetnék, ily esetek nem fordulhatnának elő.

Hogy példát hozzak fel, pl. meg van engedve a 2% szesz használata, azonban mielőtt az kiszolgáltatnák, nem lesz megvizsgálva az illető borának minősége, megkapja azt minden ellenőrzés nélkül s így módja van bármily mennyiségű szeszt elhasználni. Sőt vannak borkereskedők, kik egyáltalán szeszkereskedők is, és ezeknek még nincs is szükségük a szeszbevásárlást bejelenteni, vagy pláne kérelmezni. Vagy pl. meg van engedve a borkősav használata azonban nincs ellenőrzés, a használandó összeg mennyisége, és bár jölhet hogy ugyanazon szolgálatokat teszi a citromsav is, de ezt a borkereskedő nem használja, mert az utóbbi 8–10-szer drágább. Vagy pl. el van tiltva a műbörgyártáshoz tartozó anyagok hirdete, vagy éppen annak megszerzése, és mégis a hirdlapokban ezt hirdetik, a borkereskedő meg az anyagok megszerzésének tilalmát úgy játsza ki, hogy megrendelteti a szomszédos községbe, vagy más nevére, vagy pl. a ki glicerint akar készíteni, megrendeli a fagygyút és ebből állítja elő a glicerint.

Továbbá nagy mulasztás az, hogy a pincékben a borok nem leltározatnak évenként legalább kétszer és azokban előzetes értesítés nélkül nem tartanak vizsgálatot, holott ha nyilvántartva lenne, hogy mennyi bor hozatott be és mennyi vitelt ki, már ezáltal is hathatósan eleje vétetnék a hamisításnak.

Mindezeknél fogva ajánlom:

1. Hasson oda a magas kormány, hogy Ausztriában is hasonló elvek szerint szabályoztassék és ellenőriztessék a műbörgyártás.
2. A műbörgyártás körül felmerült kihágások feletti bíraskodás tétessék át a királyi bíróságokhoz.
3. Az ellenőrzés bizassék a kir. pénzügyigazgatásági közegre.
4. Biztosítassék a titoktartás a feljelentőnek s jutalék a megbüntettetre írott bírságból.
5. A pincék évente leltározandók s időközönként megvizsgálandók.
6. Szigoruan ellenőriztessék, hogy a termelő csak saját termésű bort hozhasson forgalomba termelő minőségben.
7. A borfogyasztási adó leszállítandó.

Ez indítvány tárgyalásában több kongresszusi tag vett részt s a legtöbbet a műbörgyártásra vonatkozó javaslatok egy része igen, nagyobb része azonban nem kívánt javaslatát emelni. Az ezekre vonatkozólag kifejtődött vita folytán az elnök az indítványok pontokként való tárgyalását ajánlotta. Így azután elfogadtatott az első pont, miután Ausztriában a műbörgyártásra vonatkozó törvényalkotás ugyis tervbe van véve, ugyszintén a 2-ik és 6-ik pont is, míg 2., 3., 4., 5. pontok mellőztettek.

A napirend hetedik pontjának értelmében a budapesti szállodások, vendéglősök és keresmárosok-ipartársulatának a szállodás-, vendéglős- és keresmárosiparnak képesítéshez kötésére vonatkozó indítványa követelt.

Koch József előadó e tárgyban a következő előterjesztést olvassa fel.

Tiszelt országos Kongresszus!

Mindnyájunk által ismert tény az, mily visszás helyzetben van a szállodás-, vendéglős- és keresmáros-ipar a fennálló rendszernél fogva, mennyi kísérletezésre nyílik tág tér, mely kísérletezések egyrészt a kísérletező anyagi károsodását, sőt tönkre jutását vonja maga után, másrészt pedig iparunk reputációját támadja meg súlyosan, s ha ez állapottal komolyan foglalkozunk és keressük a valódi okot, ugy azt magában az ipartörvényben találjuk.

Ugyanis az 1884. évi XVII. t.-cz. az iparágakat két osztályba sorozza, a szerint, a mint az iparágak önálló megkezdése a törvény 4. § a értelmében a képesítéshez, avagy a 10-ik §. szerint az engedélyhez kötött.

Ámde a törvény ezen intézkedése a nagymélt. miniszteriumnak az ipartörvény életbeléptetése alkalmasból 1884. évi augusztus 10-26-ik napján kibocsajtott rendeletének 3-ik §-a szerint már is változatosan megy át, amennyiben a két osztályzason túl már egy harmadik osztályozással találkozunk, mely szerint az ott felsorolt és engedélyhez kötött iparok a képesítéshez is köttetnek.

T. Uraim! A szállodás-, vendéglős- és keresmáros-ipar csakis akkor felelhet meg valódi hivatásának, ha az egyáltalán képesítéshez köttetik, mert egyedül ez esetben érhető el az, hogy ezen ipar, minden oly szakképzetséget nélkülöz, az iparnak csak határyára szolgáló vállalkozóktól szabadul meg, kik azt nem iparnak, hanem utolsó remediumnak tekintik, a mikor már semmi sem sikerült nekik, vagyonuk morzsáival e téren kísérleteznek a saját kárukra, a nagy közönség és a közegészség hátrányára.

Már pedig ipargyakorlásnál a törvény egyik főfeltétele a megbízhatóság, mely feltétel azonban nemcsak erkölcsi szempontból, hanem a gyakorlati ipar tudása és a képesítéshez szemponjtábol is elbiralandó.

Ahhoz pedig, hogy valaki ezen ipart helyesen és megbízhatóan gyakorolhassa, a szakképzetség mulhatatlanul szükségesek kellek, mert elvitázhatalan tény az hogy kellő alapismeret és tanulmány útján sajátíthatók és érhető el azon kellek, melyek iparunk szakavatott gyakorlásánál mulhatatlanul szükségesek. Így például nyelvek ismerete, a földrajzban, közlekedés-ügyben, könyvelésben, konyhavezénytanban, számtanban és egyéb e szakbavagó tárgyakban kiképeztesen kívül, további nélkülözhetlen kellek még a helyes pince- és borkezelés, a borok biztos megítélésére vezető mesterfogások, az ételek készítsi módjai általánosan, nemkülönben a vendégek kiszolgálása körüli műfogások terén, udvarias érintkezés, sima és előzékeny magaviselet a vendéggel szemben, ügyes és tiszta felszolgálás, különböző ételeknek egyszerre történő tiszta felhordása, a vendég által netán reabizott ételjegyzék (menu) helyes, ügyes és izletes összeállítása, végre a terítésben.

A képesítéshez kötés mellett bizonyít ama tény is, hogy a nagymélt. vallás- és közoktatásügyi miniszter úr jóváhagyásával a budapesti szállodások-, vendéglősök- és keresmárosok-ipartársulata külön szakirányú tanoncziskolát állított fel, mely már is meglepő eredményeket mutat fel, s hivatva van a szakképzett vendéglőst és keresmárost megteremteni.

Az általam most kifejtettekbelől kétségen kívül kitűnik az, mikép iparunk gyakorlásánál a képesítéshez mulhatatlanul szükséges kellek; miért is az országos kongresszus elé a következő határozati javaslatot terjesztem:

Mondja ki az országos magyar vendéglős-kongresszus: »hogy a szállodás-, vendéglős- és keresmáros-ipar, mely az 1884. évi XVII. t.-cz. 10-ik illetve 13. §-a szerint az engedélyhez kötött iparágok közé tartozik, egyuttal a képesítéshez is köttetessék.«

A most bevezetett határozati javaslat pártolását és támogatását annál is inkább ajánlom, mert ennek sikeres megoldásától függ iparunk jövője és az eddig fennállott zilált viszonyok megszüntetése.

Kósa József örömmel üdvözli az indítványt s ahhoz minden tekintetben hozzájárul.

Glück Frigyes előadja, miszerint már a kilencz évvel ezelőtt tartott első országos vendéglős kongresszus is behatóan foglalkozott e kérdéssel. Legnagyobb sajnálatára azonban az első országos kongresszus végrehajló-bizottsága nem jutott abba a helyzetbe, hogy ez ügyben kifejtett tevékenységéről a most folyó kongresszusnak beszámolhasson. A képesítéshez kötés szemben kötelezőségeket tartja a kongresszusi tagok figyelmét a pincézertanoncziskolák országszerte leendő életbeléptetésére fordítani, mivel a képesítéshez kötéshez gyakorlati megvalósítását törvényes intézkedés nem, hanem csakis a szakiskolák létesítése által lehet biztosítani, amennyiben csakis ekkor lesz megteremtve a képesítés ügyében ítékezésére egyedül hivatott forum: a tanulást megadó iskolázottság. Enélkül idejekorán való a képesítés szükségességének kimondása.

Koch József rövid viszonzválasza után a kongresszus egyhangulag elfogadta és határozattal emelte ezen indítványt is.

Következett a tanonczképzésre, a tanoncziskolák szervezésére vonatkozó hetedik előadás, a melyet Schalkháza Lipót adott elő, amit azonban rendkívüli terjedelménél és nagyfontosságánál fogva jövő számunkban külön cikkben közlünk.

Gundel János elnök ajánlja, hogy Schalkháza Lipót rendkívüli fontos indítványai adassanak át tanulmányozás végett Glück Frigyes szállodatulajdonosnak, a budapesti pincézertanoncz-szakiskola felügyelő-bizottsága elnökének, aki az ezen indítványban foglalt célok megvalósítására nemcsak mint a pincézertanonczügyek legalaposabb ismerője van leginkább hivatva, hanem aki a budapesti pincézertanoncz-szakiskola megalapítása és felvirágoztatása által már is számtalan érdemeket szerzett magának. (Eljenzés.)

Glück Frigyes köszönetet mond a személyét ért kitüntetésért, helyesebben tartaná azonban, ha az ügyet egy külön e czélra szolgáló bizottságra ruháznák.

Az e napra kitűzött indítványok letárgyalatván elnököl Gundel János a kongresszus őszinte köszönetét fejezi ki Dr. Kovács Gyula osztálytanácsosnak, ki a pénzügyminiszterium ügykörébe tartozó kérdések tárgyalásaiban mindvégig a legélelőbb érdeklődéssel vett részt s így a kongresszus tanácskozásainak sikeréhez is nagyban hozzájárult s a kongresszus folytatását másnap délelőtti 9 órára tűzi ki.

Délután két órakor a kongresszus résztvevői Lippert Lajos vendéglőjében gyűltek össze a kiállítás korzón, honnan a kiállítás megtekintésére indultak. Este a m. kir. operaházban találkoztak újra, hol tiszteletükre díszelőadást rendezett az

opera kormánybiztosa. Az estén a vendéglői jeletetekkel tarkított »Windsori vig nők« című dalmú került színré, s a vendégek nem gyűzték dicsőrettel halmozni Hilgermann Laura és Ney Dávid pompás előadásait, énekszámaikat.

Az operai díszelőadás után Petánovics József Andrassy-úti vendéglőjének fényes és délszaki növényekkel díszített dísztermében találkoztak újra a kongresszusi tagok, kik ezuttal nagyobb részt nejeik s családtagjaik kíséretében jelentek meg. A lakoma folyamán az első felköszöntőt Pollák Lajos, a miskolci ipartársulat elnöke mondotta Gundel Jánosra, majd Gundel János emelte fel poharát a kongresszus tanácskozásainak sikerére, Dr. Szabó László pedig a kongresszus képviselt ipartársulatok jóvótára. Felköszöntőket mondott még Kósa János »a mi jó nagyasszonyunkra« Gundel Jánoséra, F. Kiss Lajos Kommer Ferencze, Kommer Ferenc a vidéki vendéglősökre, Seress Márton Gundel Jánosra, Prívary Pál szintén Gundel Jánosra, mint az országos kongresszus elnökére, Gundel János ifj. Ács Károly és Poppel Miklósrá, mint a budapesti ipartársulat fíradhatlan ügyésére és titkárára, kik vállvetve buzgalommal végeztek a kongresszus nagy előkészítő munkáját, továbbá Förmster Konrád a budapesti ipartársulat tiszteletreméltó ősz díszelőnkére, Kammer Ernőre. A fényesen sikerült estebéd, amelyen mindvégig a legszívélyesebb hangulat uralkodott, a késő éjjeli órákban ért csak véget. Addig azonban a Bandi Marci fiainak pompás muzsikája mellett még számtalan felköszöntő hangzott el, míg a cigány is kidőlő, a legkifogyhatlanabb ötlettel toasztozó is berekedt s hazafelé sietett mindenki, hogy az utolsó napon is használható állapotban legyen a zöld asztalok mellett.

Harmadik nap.

— 1896. szeptember 30-án. —

A kongresszusi tárgyalások harmadik napján Gundel János elnök megnyitó szavai után a napirend kilencedik pontja értelmében vasuti vendéglők pályázat utáni betöltésénél tapasztalt sérelmek orvoslására vonatkozó indítvány került tárgyalásra.

Goldner Károly (P.-Ladány) előadó ez ügyben a következőket terjeszti a kongresszus elé.

»Mindezeknél fogva indítványozom, hogy az országos kongresszus által kiküldendő bizottság igyekezzék a nagyméltóság m. kir. kereskedelemügyi miniszteriumnál odahatni, miszerint a vasuti vendéglők bérbeadására vonatkozó pályázati hirdetésekben ne azt tegyék ki, hogy az igazgatóság kiköli magának azt, miszerint a pályázók közül tekintet nélkül az ajánlott bérösszegre, szabadon választhat, hanem igenis azt tűzze ki feltételül, hogy csakis igazolt bizonyítványokkal ellátott vendéglősöknek adja azokat bérbe.«

E javaslatot a kongresszus egyhangulag, minden megjegyzés nélkül elfogadta.

Következett a tizedik, a napirend utolsó pontját képező, az országos magyar szállodás-, vendéglős- és keresmáros-szövetség és nyugdíjintézet létesítésére vonatkozó indítvány.

Bokross Károly (Esztergom) előadó, aki ezen indítvány tárgyalását magára vállalta, a következők kíséretében ajánlotta határozati javaslatát elfogadásra:

Nagyságos Elnök ur!

Mélyen tisztelt Kongresszus!

A multból 28-án egybehivott értekezlet egyhangulag elfogadta, miszerint létesítsék egy országos vendéglős nyugdíj-egylet, mely a minden-napi lázas munkában kidőlő kartársaknak nem a vándorbotot adja kezébe, hanem aggságuk és munkaképtelenségük beálltával egy nyugalmas otthonot biztosít.

Bár részletes tervvel nem léphetek a m. t. Kongresszus elé, meg vagyok győződve, a mint a kezdeményezés nehézségein tüleltünk, ez mihamarabb meglesz.

Mélyen tisztelt Kongresszus!

Tudjuk, hogy szeretlet hazánk fővárosa sok tekintetben, de kivált a vendéglői szakmában, mi kívánni valót sem hagy fenn, ha mi, vidéki vendéglősök, nem is tartunk — mint a hogy nem is tarthatunk — a fővárosi szaktársakkal lépést, sok vidéki városban már is igen közel jövőnk ügy be rendezésben, mint kiállításhoz Budapesthez. Igaz, minden nemzet feladata a haladás; miért maradna el éppen a magyar?

De m. t. Kongresszus, az a lázas, az az észbontó, az a semmi finanziaális áldozatot nem kímélő pazarlás, a melyet némely vállalatnál látunk, nem normális állapot, hogy ezt nemcsak a mi, de az idegenből ide utazó közönség is kívánna, nem hiszem, nem lehetem. Azt mondják t. kartársaim közül sokan, a verseny közteti őket az ily határtalan költsékesre, a melyből a többség össetörve kerül ki. Mások hivatkoznak a fejlődő izlésre, csinra és a fővárosias jellegre; már, m. t. Kongresszus, én az izlést, a csinát nem abban vélem feltalálni, hogy tönkre tegyék magunkat az erőnkön túli költsékeséssel, hanem az egyszerűségben és

czélszerűségben; vendéglőkben azonban leginkább a jó és előzékeny modorban, ezt igyekezzünk arra a színvonalra emelni, a melyet a magyar vendéglőstől méltán elvárhat a közönség.

Midőn az említett értekezlet az orsz. nyugdíj-egylet szervezésére vonatkozó előterjesztésemet elfogadta, tudatában volt mindazon nehézségeknek, a melyeket egy ily nagyszabású intézmény létesítése közben utjabban fog találni, de a mely nehézségeket a m. t. Kongresszus bölcsesége, higgadt tárgyilagossága — reméljük — könnyen le fog küzdeni. Igaz, uraim, mindazok, kik itt egybegyűlünk, hála Istennek, még nem vagyunk nyugdíj-egyletesek, de ez, m. t. Kongresszus, a ma; hogy mi lesz holnap? azt csak az örök Isten tudja; és a holnap napjainkban a keserű pilula; mert hiszen a ma az inyesiklandó édesség, a melynek elköltésénél azonban nem szabad megfélekednünk a holnapról. A fővárosi kartárs összeköttetésénél fogva valahogyan csak gondoskodhat magáról és övéiről, talán éppen ebből a szempontból feleslegesnek tartja a nyugdíj-intézményt; de ki fog gondoskodni, ha nem lesz nyugdíj-egylet, vidéki kartársainkról? Ezeket nem szabad abban a városban, a hol megöregedtek, maguknak és családjuknak tisztességes társadalmi állást vívtak ki, azon város szegényházába küldeni, nem szabad őket annak a közönségnek terhére hagyni, melytől éltek, de mégis elbuktak; a mit tehát a m. t. Kongresszus ki fog vinni, azt magáért és becstelenséget utódiért fogja tenni, kik áldani fogják emlékünket és előrelátásunkat, bátran kiegészíthetem, m. t. Kongresszus azzal, hogy ezen intézmény hivatala lesz az árva és özvegyek könyeit feltölteni, és ezzel meggyőzni véltem minden egyes tagját ezen kongresszusnak, hogy az országos nyugdíj-egylet mielőbbi életbe léptetése égető kérdés. Tudom, sőt erős meggyőződésem, hogy csak jobbainkat érheti és éri legtöbbször baleset, őket, kik magas röplő szellemüktől vezéreltetve, nagyot, szépet és impozánsat óhajtanak közönségüknek nyújtani, hány ily magasan szárnyaló eszme tulajdonosa hull le a porba, elefejtve, megszegyenítve, fájdalom, sokszor gyanúsítva, mindez azonban, m. t. Kongresszus, a haladó század mindent elragadó fergetege; ezen fergeteg áldozatai számára kérem én a nyugdíj-életbe léptetését; igen, uraim, ezt a századot egy fekeveszett paripához is hasonlíthatjuk; az ipar, a kereskedelem minden ágára nézve. Ennek a századnak finanziaális halottai számára akarom önköztől a nyugdíjat kérészközlöni, ennek a vége felé járó nagyzási hőbortban szenvedő szélhámos századnak, ne adja az Isten, csak a családok pusztulása, nélkülözése lép nyomába; ezeken a családokon akar a nyugdíj-egylet segíteni. Nem ismeretlen talán a kongresszus m. t. tagjai előtt azon, a sötét homályból előbukkanó kétes egzisztenciák mind sűrűbb felszaporodása, kik valódi fattyu hajtásai a mi fogalmunk szerinti tisztességes vendéglősöknek, vagy mondjuk kávéosknak, kiknek pióca természetét mindent kitalál, a feslett erkölcsű nők alkalmazásaitól a hamis kártyázásig, hogy mentül több legyen vendégei között az áldozat. Ne higgyék, uraim, hogy eme ugynevezett kávéosk csak itt a fővárosban találhatók, burjánzanak azok mar, de talán még nagyobb számmal, Magyarország legtöbb vidéki városában is; kijátszva a rendőrséget, hatóságot, szóval mindent, a mi becsületet és tisztességet; innen van azután az a megbélyegző eljárás a rendőrkapitányok részéről, hogy rendeleteikben így szólnak hozzáik: »meghagyom a helybeli vendéglősök, kocsmairosok, hordárok, bérkocsi- és sokszor . . . ház-tulajdonosoknak» stb. Amennyiben azonban vannak olyan vendéglősök is, kik kosztpenz címén a szobaasszonytól 50 frtot kérnek havonként, én ezekkel szemben egész jogosultnak tartom az ily rendeleteket; ez, uraim, tarthatatlan, csunya állapot, melyet az a testület, melyhez tartozni szerencsém van, tovább nem tűrhet.

Nem elégszik meg az ilyen fajtájú ember a saját vendégei tönkre tételevel, neki még a városban közeliismerésben és becsületben élő szaktársunk is kell; ezekkel nem lehet érintkezniök és ez fáj nekik; az ily pióczák által tönkre tett becsületes szaktársainknak nyujtsunk segílyt.

Indokolásaim keretén kívül állónak tartom ugyan ily irányban bírálatot koczázgatni; elismerem, hogy kemény, sőt talán tulszigorú szavakat használtam a jelenkor és egyesek irányában, de nem lettem volna képes, m. t. Kongresszus egész képét esetelni helyzetünknek, ha mindezeket elhallgatom.

Idejét multa már azon merész állítás, mondhatnám közmondás: »a jó borknak nem kell czéger!« nagyon is kell uraim, de hogy milyen, azt nem szükséges önök előtt bővebben magyaráznom.

Ne lássuk tehát a jelent, vagy mint általánosan mondják, a jelen századot rózás színben; borus felhököt takarhat az, a melyek talán összes reményeinket romba döntik, álljuk utját ezen majdan hazánkban átvonuló viharok, tömörüljünk, mert a tömörülés és összetartás, valamint egyéb osztályoknál, ugy a mienként is, magában hordja a siker magyát, munkálkodjunk előre, ma még nem késő, holnap talán már igen, kezdjük meg a második ezer évet egy ép ily emberbaráti, mint közhasznú intézménnyel, mely intézmény előnyeit

szívemből kívánom, hogy a most élő nemzedéke szaktársainknak soha se vegye igénybe.

Midőn tehát végül a m. t. Kongresszusnak szíves figyelméért, melylyel kísért, köszönetet mondok, szabadon előadásomat a budapesti mentők örök szép jellegével befejeztem: »Mindnyájunkat érhet baleset.«

»Ennélfogva indítványozom: A mai napra egybeviteli vendéglős-kongresszus mondja ki, miszerint elodázhatlan szükségét látja egy országos vendéglős-szövetség s ebből kifolyólag nyugdíj-intézmény életbe léptetését; kebeléből egy bizottságot választ, mely az előmunkálatokat teljesíti s időről-időre a budapesti anyaeget elnökségének tüzetes jelentést tesz eljárásáról. Az előforduló előmunkálati kiadásokat a már létező vendéglős-egyletektől kölcsönzött pénzzel fedezi, mit, ha az intézmény életbe lép, minden egyes egyet pénztárának visszatérít.«

Kósa József azt ajánlja, hogy minden megye központjában ipartestület létesíttessék.

Dr. Szabó László hosszabb, tetszéssel fogadott beszédben kifejli, miszerint jónak látná, ha a fővárosi és vidéki ipartestületek között állandó összeköttetés létesíttetnék. E célból ajánlja, hogy minden évben egy-egy városban vendéglős-kongresszus tartatnék, mintegy a mai kongresszus folytatásaképen. Ő a vendéglősöket Szombathelyre hívja meg a jövő esztendőre.

A kongresszus ügy Bokröss Károly előadó, mint Dr. Szabó László indítványát egyhangulag elfogadta.

Következett a kongresszus ügyrendjének 12-ik pontja értelmében a határozatok végrehajtása, a szükséges lépések megtétele szempontjából egy végrehajtó-bizottság megválasztása, még pedig úgy, hogy abban a budapesti és vidéki tagok egyenlő arányban vegyenek részt.

E bizottság megválasztását nagyobb véleményesre előzte meg, melyben Gundel János, ifj. Ács Károly, Glück Frigyes stb. vettek részt, míg végre Dr. Szabó László (Szombathely) indítványára beválasztották a bizottságba s a 11 vidéki társelnököt, 6 vidéki előadót és ugyanannyi fővárosi tagot, kiket a budapesti ipartársulat fog e célra kijelölni.

Mindezek után Gundel János elnök a szokásos köszöneteket tolmácsolta Schmidt igazgatónak, Dr. Kovács osztálytanácsosnak a sajtónak, továbbá mindazoknak, kik a kongresszus előmunkálataiban részt vettek. Bóor József komáromi ipartársulati ügyész Gundel János elnök érdemeit jegyzőkönyvileg javasolja megörökíteni, mit a kongresszus lelkes éljenzéssel fogadott el. Végre 12 órakor az elnök a tagok riadó éljenzése közben bezárta az országos magyar kongresszust.

A kőbányai látogatások.

A magyar vendéglősök országos kongresszusa alkalmával rendezett szórakozások utolsó pontját a kőbányai sörözők látogatása képezte. Miután ugyanis a kongresszus zárulása után a kongresszisták a Sturm testvérek kiállítási vendéglőjében megebedeltek az államvasutak városligeti állomásához vonultak, hogy ott bevárják azon különvonatokat, amelyek őket a különböző kőbányai sörözőkbe voltak szállítandók. Az első vonat 2 óra 30 perczkor indult meg a Dréher sörözőbe, míg a 15 perczel később beérkezett vasuton egyszerre indultak meg a vendégek a részvény-, polgári- és király-sörözők meg látogatására. A kongresszusi vendégekhez nagy számban csatlakoztak a sörözők barátai, úgy hogy a nagyszámú közönség az óriási hosszú kocsisort képező különvonatot zsfalóság megtöltötte.

Az első kiránduló csoport Kommer Ferenc vezetésé alatt indult meg a Dréher-sörözőbe felé, hol Aich igazgató üdvözölte a vendégeket, kik ezután a gyár hivatalnokainak vezetésé mellett csoportokba oszolva, a gyár megtekintéséhez fogtak, melyről azok, akik ezen mintalepet mindedig nem látták, csodálattal eltelve érkeztek vissza a hideg dejeunerhez terített asztalokhoz. Aich igazgató, Zofahl és Weisz uraktól támogatva, a legszívélyesebb módon teljesítette a házigazda tisztét. A lakoma folyamán Dr. Floris Endre a pécsi vendéglős-ipartársulat ügyésze lendületes szavakkal élte Aich János igazgatót, míg közben a gyár további virágzására írtelték poharukat. Este 7 órakor érkezett meg ide Gundel János a többi sörvárosban tett körutjáról, akit a közben 200 fere felszaporodott közönség riadó éljenzéssel fogadott. Ezzel együtt meg volt adva a jel a toasztözönre, amelynek tulajdonos része Gundel János elnököt illette, ki humoros felköszöntőben feleletül Aich János igazgatót élte. A derült hangulatu együttlét a késő esti óráig nyult ki, a vendégek rendelkezésére álló 8 órai különvonatot csak kevesen használták, a nagyobbik részt tovább is ott maradt s csak a késő éjjeli órákban tért vissza a fővárosba a villamos vasut vonalán.

A második különvonatot használó kongresszisták Kőbányára megérkezvén, Gundel János vezetésé alatt egy csoport a kőbányai részvény-sörözőbe indult, ahol az igazgatóság képviselőiben Pucher és Gompertz igazgató-tanácsosok,

Natter Ferenc igazgató. Hanst főszörfőzömmester, Rajagh budapesti és Dóze vidéki képviselő várták a vendégeket, akiknek nevében Pucher József üdvözölte a vendégeket, mire Gundel János felett néhány köszönő szóval. A vendégek itt is alaposan végignézték a gyár összes telepeit Kletter irodatiszt vezetésé alatt, amelyek ugy czélszerű mint modern berendezésük által a legnagyobb elismerést keltették. A vendégek ezután az ugynevezett » régi sörházba « vonultak, ahol a vendégek egy hideg uszonnához ültek, amely gazdagságánál bátran beillt volna banketnek is. A lakoma folyamán a gyár nevében Pucher József üdvözölte a vendégeket, kiknek nevében Dr. Szabó László szombathelyi ügyvéd felett, éltetvén a részvényserfőzött, mint a főváros legrégibb sörözővállalatát, amely magyar is, első is. Seress Márton (Kassa) Hanst főszörfőzömmestert köszöntötte fel, majd midőn a sörözőkben tett körutjáról Gundel János visszaérkezett, ez utóbbit újlag Pucher József igazgatósági tag üdvözölte. Gundel János felelete után, amelyben Natter Ferenc igazgatót élte, valóságos áradata indult meg a különböző felköszöntőknek, míg végre a vendégek a késő esti órákban hazafelé indultak.

Vendéglősünk kőbányai látogatása legényesebb alakult a kőbányai polgári söröző részvény-társaság telepen, ahol a rendezés fáradságos munkáját a söröződe örökké agilis s vendéglősök körében közkedveltségnek örvendő városi képviselő, Paris Vilmos — aki ezen néven inkább »der eiserne Wilhelm« névre hallgat — vállalta magára. Az ő bravuros rendezés tehetőségének köszönhető, hogy ugy a fővárosi, mint a vidékről felereglett vendéglősök tulajdonos része a polgári söröződe jó hirneve által is vonzza ide sietet, s hogy a söröződe, mely már annyiszor látta magyaros vendégcserevellet felai közt vendégül az ország vendéglőszeit, ez alkalommal is valóságos solennis ünnepelet ültetett. A minden tekintetben sikerült ünnepély bizonyára hozzá fog járulni a söröződe jó hírnevének elterjedéséhez s nem is szenved kétséget, hogy ugy a magyaros vendégfogadás szívéllyessége, mint a csapra vert sörök pompás izlettsége nagyon hozzáfognak járulni a gyár híveinek szaporításához, annnyival is inkább, mivel Paris Vilmos, akinek figyelme mindenre kiterjed — (Vide: Pompás, elragadó szépségű hölgyközönség és a főváros legelső katonái zenekara, a cs. és kir. 6. sz. gyalogezred, Erdtmann karmester vezetésé alatt) par excellence ért az ünnepélyek rendezéséhez.

A gyár hatalmas udvarán, mely leginkább alkalmas arra, hogy onnan a szemléző gyors áttekintést nyerjen ezen nagyjelentőségű iparvállalat nagy terjedelmű, tőszegi Freund Vilmos igazgató és Póos Lajos elnök üdvözölték a mintegy 300 főre rugó közönséget, mely kisebb csoportokra oszolva, Krämer Adolf főszörfőzömmester s a gyár főhivatalnokainak vezetésé alatt csakhamar a gyár berendezéseinek megtekintéséhez fogott. A vendégek ezen körutjuk alatt a legnagyobb elragadtatással nézték végig a gyárnak összes helyiségeit, pincézeit, érszűtőit s a modern technika legmagasabb színvonalán álló berendezéseket, kivétel nélkül a legnagyobb elismerésüknek adván kifejezték az őket kalauzó hivatalnokoknak. Az összes berendezések alapos megtekintése után a gyár vendégei újra a Paris Vilmos »saját bírodalmában« a lombfüzerekkel s pompás zászlódszszal remek táncteremmel varázstól malatászarítóban találkoztak, ahol izletes uszonna s a gyár sörkészítményei várakoztak rájuk. Itt jött meg csak igazán elemebe Paris Vilmos, akinek legnagyobb ambíciója a »polgári sör« jó hirneve és becsülete. Miután a vendégek legnagyobb része a malatászarító hátsó részében felállított asztaloknál helyet foglalt, a fürge pinczérhad csakhamar hozzáfogott a pompás hideg étkek és még pompásabb sörfelelések felszolgálásához, amelyek jóságának legnagyobb bizonyítéka az az általános jókedv és derült hangulat volt, mely az egész termet csakhamar hangosan töltötte be s a gyár köztisztelnek örvendő igazgatóját, tőszegi Freund Vilmost arra bírta, hogy csakhamar poharat ragadjon és egy hosszabb tartalmas és lelkes éljenzés által kísért beszédben azt a gyárverbarátságot éltesse, amely a vendéglősök és a polgári söröződe között mindenha a legbiztosabb záloga volt. Majd utalván erre a barátságos viszonyra, kifejtte, hogy valószínűleg nemsokára mindkettőjüknek alkalmuk lesz e viszonyok megerősítésére, még pedig a komoly tanácskozások zöld asztalánál. Szólt felelmiti, hogy a kormány a söradé megszüntetését tervezi, hogy azonban ennek mi okunk sincs örülni, mivel a kormány így beálló veszteségét a termelőktől más szízen sokkal nagyobb mérvben akarja visszaszerelni. Mig Ausztráliában a mult évben 18 millió hektoliter sört termeltek, addig nálunk az összermelés csak másfél millió hektoliterre emelkedett. A különbség oka a söradé, mely Ausztráliában hektoliterenként 4 frt, nálunk ellenben 9 frt 50 kr. Közös érdekekről lévén szó, azon reményének ad kifejezést, hogy ha a kormány e tervei a megvalósulás fele

fognak közeledni, a vendéglősök a magyar sör-gyárak legjobb barátainak fognak bizonyulni s ezért poharát a kongresszus tagjaira, a polgári sörfőzdeknek minden alkalommal kedves vendégeire és Gundel elnökre emeli. E riadó éljenzéssel fogadott beszéd után Gundel János hosszabb lendületes beszédben felelt, amelyben a jelenlevők helyeslése mellett azon meggyőződésének adott kifejezést, hogy a kőbányai polgári sörfőzde azon jó hírnevét, amelyet fennállásának fideje alatt magának megszerzett, gyártmányainak kitünő ízletessége által továbbra is meg fogja magának tartani. Az így megkezdett felkészöntőket a különböző toasztok valóságos arja követte. Nagy figyelemmel hallgatták Kern Ferencz felkészöntőjét, valamint nagy s riadó éljenzéssel fogadták a Vaskapu megnyitási ünnepélyen tett hódító utjáról visszatért Paris Vilmos felszólítását, ki nagy tetszéssel fogadott beszédben mutatta ki, hogyan törte meg a polgári sör a magyar vendéglősök szívéhez vezető vaskaput. Innen is, túlán is felkészöntők hangzottak, amelyek a gyár igazgatóján kívül nagyobbreszt Paris Vilmost illették, a kiról ez alkalommal is bebizonyított, mennyire belevette magát a polgári sör híveinek, a magyar vendéglősöknek szívébe.

Valóságos ünnepély fejlődött ki a kőbányai Király-sörfőzdeben is. A vendégeket a gyár udvarán Freiszleder igazgatósági elnök, Vuk, Kunz, Herzl, Györgyey, Weiner, Dietl igazgató-tanácsosok, Polakovic procurista és Radon, a gyár technikai vezetője fogadták. A gyár előudvarán felállított katonazenekar hangjai mellett a vendégekhez az ünnepi lobogódszít öltött telepen először Freiszleder igazgatósági elnök, azután pedig Polakovic czég jegyző üdvözölték szívvelyes szavakkal. A minden tekintetben pompásan berendezett sörfőzde megtekintése után a vendégek s a jelenlévő igazgatósági tagok és gyarhivatalnokok a sikerült díszítések által valóságos díszteremmé átalakított malatászaritóban találkoztak, ahol a gazdagon terített asztal a sörfőzde igaz magyar vendégszeretetének bőkezűsége alatt csak úgy roskadozott. Az itten feltalált ételek, különösen pedig a sörfőzde kütünősége folytán a hangulat csakhamar a legkedélyesebbé vált és midőn Kunz igazgatósági tanácsos poharat emelt, hogy azt lendületes felkészöntő kísérletében a gyár vendégeinek jóvoltára üritse, a rokokoszív e megüvlatkozása a vendégeket valóban csodálatraméltó tetszénnyilatkozatokra bírta. A lelkesedés tetőpontját érte el a kongresszus köztiszteletben álló elnökének, Gundel Jánosnak megjelenésekor, kit körutájában Kommer Ferencz kísért s kiket a Rakóczy-induló intonálásával és riadó éljenzéssel fogadták. Az éljenzés lecsillapulta után csakhamar felemelkedett Gundel János, hogy nagyobb szabásu beszédben méltassa a kőbányai Király-sörfőzdeknek, mint nagy jövőre hivatott iparvállalatnak jelentőségét, amelyre az egész nemzet büszkeséggel tekinthet. A gyár maga azon aldozatosság jutalmát, amelyet berendezésére fordítottak, megtalálhatja azon tényben, hogy immár diadalmasan küzdött meg a kezdet valamennyi nehézségével, amit csakis úgy érhetett el, hogy a gyár termékei, amelyek az összes hazai sörfőzdegekkel egy sorba állíthatók, már is meghódították maguknak a közönséget. Poharat a vállalat további felvirágzására üriti. Riadó éljenzés követte e felkészöntőt, amely csak akkor szűnt meg midőn Mezey gyári irodafőnök emelkedett fel szólásra, hogy poharát Gundel János jóvoltára üritse. Szűnni nem akaró éljenzés követte e szavakat s mindenki sietett az ünnepelt elnökkel kocszintani, ki ezen gyárban is a folytonos ünnepések tárgyát képezte. E beszédek elhangzása után Teasdale Ottó, a sörfőzde városi képviselője lépett a rögtönzött emelvényre. Megjelenésével riadó éljenzés töltötte be az óriási helyiséget s sokáig tartott, míg végre szóhoz juthatott. Beszédében utalt azon kapcsolatra, mely őt több mint 10 éve a vendéglős-iparhoz fűzi, először mint a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának titkárát, amely működésére mindig a legnagyobb büszkeséggel eltelve fog visszatekinteni, most pedig, mint ezen sörfőzde városi képviselője, amely állása csak hozzájárul ahhoz, hogy a vendéglősök s közte fennálló viszonyt folyton bensőbbé tegye. A kongresszus céljait ő is ismeri, mert annak nagy munkálataiban neki is jut egy szérény osztályrés. Óhajta és reméli is a kongresszus céljainak megvalósítását, amire poharát emeli. A már megszokott hévvel és lendülettel előadott beszédét riadó éljenzés követte Riadó éljenzés kísérte el a körutjára távozó elnököt, Gundel Jánost, aki azonban az est folyamán még egyszer visszatért a vendéglősök nesztorának. Kommer Ernőnek kíséretében a Király-sörfőzdebe, amikor természetesen megújult erővel indult meg az őt ma mindenütt egyforma hévvel ünneplő óvációk.

És ezzel zárjuk az országos vendéglős-kongresszusra vonatkozó tudósításunkat. Felette természetesen, hogy a jövőben ismételen is vissza fogunk térni az ott történetekre és határozatokra és reméljük, hogy ezen jövőbeli munkánkban is biztosra vehetjük t. olvasóink jóindulatú pártfogását.

SZT.-MARGITSZIGETI ÜDÍTŐVÍZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:
Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-,
gége-, 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-sörfőző részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört
Királysört
Márcziusisört
Koronasört
és
Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

: Utczára, ozimre vigyázni!



Legrégibb késműves üzlet.

Bérheadó vendéglő

a Csizi Jód-Brom-fürdő-
ben 3-5 évre. Feltéte-
lek megtudhatók a fürdő-
igazgatóságnál Csizben.

Czimbalmokat

legjobbat, legolcsóbbat csak nálam lehet venni
pedalos fekete salon, szép erős hangut. Bolti árhoz képest
félárban 75-80 forint. **Jegesi Géza** hangszerész és a
vaskoronás czimbalmal feltalálója és készítője.



BUDAPEST, Nefelejts-utca 43. szám.

Aranyjegyzék kiadvánra ingyen.

Növényi élelmiszerek.

(A hüvelyesek és főzelékfélék.)

A növényi élelmiszerek közt, melyek táplálkozássunkban oly nagy szerepet játszanak, kétségkívül első helyen állanak a hüvelyesek és főzelékfélék. Megfordulnak ezek nemcsak családi asztalunkon, de lényeges kiegészítő részét képezik a vendéglői étlapnak is, ahol ugyan nem mint fő-, hanem mellékétel szerepelnek, és épen azért nem lesz felesleges, ha velük egy kissé közelebbről is megismerkedünk.

Ami a hüvelyes növényeket illeti, ezeknek vegyi összetétele a következő: 100 súlyrészükben van 14,5 rész víz, 21,5 rész fehérnyé-anag, 1,7 rész zsír, 53,2 rész szénköny, 5,5 cellulose és 2,6 hamu. A hüvelyesek vastag és celluloseból álló magburkai táplálkozára nem használhatók, sőt a bélmozgások erős fokozása miatt ártalmasak is, ezért czélszerűbb azokat eltávolítani (hámozott borsó). A hüvelyesek magvai főzés alatt vizet vesznek fel; a borsó-levesben nincsen több szilárd alkotórész 10-20%-nál, a borsó-főzelékben pedig 20-30%, míg a száraz borsóban 85% szilárd anyag van. Gärtner - kinek műve után közöljük ezen adatokat - azon véleményben van, hogy ezen ételek tápláló értékét ezek szerint kell megbecsülnünk. A legumin majdnem olyan jól használható, mint a siker. A vesztőség itt 17%; a szénhidrátok igen jól felszívódnak a hüvelyesekből; csak 3,6%-uk vesz el. Legkevésbé a lencse használhatók ki, mivel erős burkát a főzés és az emésztés nem képes mindig kellőleg megnyitni.

A hüvelyesek magvaihoz pl. a borsóhoz, dacára fehérje és szénhidrát tartalmuknak, még zsirt is kell adni, hogy jó élelmiszert képezzenek; szalonnával vagy sózott tésztával azonban olyan eleséget adnak, melyet ezer és ezer tengerész éven át és hetenként legalább is háromszor, de sokszor hatszor, sőt hatszor is elfogyaszt, s amelyet ezek minden eledelnél többre becsülnék.

Ha a szárazföldi lakosok nem így nagyra becsülik a hüvelyeseket, annak az oka, hogy ezek a fehérjét és szénhidrátokat sokkal kellemesebb alakban és olcsóbban is megszerezhetik. Ha azonban a hüvelyeseket csak tartaléklul használjuk, akkor azok a legjobb élelmiszertül tekintendők. A borsó kolbász fött borsó és zsirkeverékből áll; ha ezt forró vízbe tesszük, pár perc alatt kész a legláplálabb eledel. Különös czelokra és alkalmazásra kiténő; azonban csakhamar undorodnak tőle és e mellett gyorsan meg is avasodik.

A hüvelyesek magvait nem hamisítják; nedves helyen megromlanak, mert dohosakká válnak; egyes helyeken járványosan föllépett sárgásos okát már többször ilyen megromlott borsó élvezetéről vezették vissza.

Ami a főzelékféléket illeti, ezekről Gärtner így ír a főzelékféléket, melyeket majd gyökerekből, majd a zöld gyümölcsökből, majd leveles növényekből készítenek, értéket mind fölmúlja a burgonya. A burgonya alkotó részei: 75-5% víz, 24-5% szilárd anyag, ez utóbbiból 2% a nitrogén-vegyületekre, 0-1% a zsír, 21% a szénhidrátokra és 1-4% a cellulosa és hamura esik. Főzés alatt a keményítő felduzzad és a cellulose-hálózat, amely ez utóbbit körülveszi, megped; ezért a lisztes burgonya jobban kihasználható, mint a salátához való. A kihasználhatóság, ha nem fogyasztottunk többet 600 grammnál, a fehérnyénél 68%-ot, a keményítőnél 92%-ot tesz ki.

A burgonya kitünő szénhidrát-forrás; fehérjével, például hussal vagy sajttal és zsirral fogyasztva kitünő táplálék, azonban fehérje fölvételre alkalmatlan. Hogy a burgonya mennyire megérdemli azt, hogy a nép élelmiszereül tekintessék, már abból is látszik, hogy 1 márká áru burgonyában 14-874 melegegységet vehetünk magunkhoz; ezen olcsóság azért lehetséges, mert a burgonya minden talajjal melegegyszik és a legtöbbet terem. Egy régibb számítás szerint 1 hektár föld, ha búzát, rozst, borsót, burgonyát terem 511, 440, 550, 950 font fehérjét, 1590, 1436, 780, 6840 font keményítőt és 90, 62, 60, 323 font sót ad.

A tropikus országokban a burgonya helyett a yamst és a batátát eszik. Az előbbi a diaskoreae, a második a convululaceaeekhez tartozó növénynek gyökértörzse. Ezen gyökereiben több mint 20% szénhidrát és egészen 3% fehérje van. A yams-gyökérben van egy méreg, mely főzés és pörköléskor eltávolodik, illetve megsemmisül. A többi gyökérből készült főzelékben mint répa, sárgarépa, kalaráb, stb.-ben körülbelül 1-2% nitrogéntartalmú anyag és 2-6% keményítő és cukor van. E szerint tápláló értékük tehát csekély. Zöld borsóban, zöld babban, salátában stb. körülbelül 4% nitrogéntartalmú anyag és 6-12% szénhidrát van.

A leveles növények között, melyekből főzeléket készítenek, az első helyet a kaposztafélék foglalják el, ezek után következnek a salata, paraj stb. Ezek még kevesebb fehérjét és szénhidrátot tartalmaznak, mint a répa és sárgarépa.

A gyümölcsök nagyobb, egész 10%-ot kitevő cukortartalmukkal tűnnek ki.

A főzelékek diatetikus értéke a legminosók s burgonya kivételével főleg növényi sókban cukor, növényi sav és aromás-aetheres anyagokban

áll, melyek az étvágygerjesztésre és az emésztésre fontosak.

Ide tartoznak a gombák is. Az ehelő gombák, mint a csiperke, tinoru, kucsagomba, szarvasgomba, vargánya, vörös galóca, redőgomba stb. abban a hirben állanak, mintha igen sok fehérjét tartalmaznának. Ez azonban csak a szárított gombákra áll. A friss vagy megfőzött gombában alig 3% nitrogéntartalmu anyag van, melynek még nagy része amidósavakra és más hasonló vegyületekre is esik; ezenkívül a gombák fehérjéjé tartalmaz 33%-a nem is szívódik fel. *Pascalon.*

A pince bakteriumai.

Bakterium itt, bakterium ott, bakterium mindenütt! fogja valószínűleg kétségbeesetten kiáltani az elkeveredett olvasó, ha — miután amugy is napról-napra ujonnan felfedezett bakteriumokról hallott beszélni, ezekről az apró élő lényekről, a melyeket mint a legveszedelmesebb betegségek előidézőit ismertetnek meg vele — meghallja, hogy e mindenütt és sehol jelenlévő apróságok már gonddal őrzött pinczéinkbe is behatolnak s ott is, mint mindenütt, megkezdik pusztító munkájukat. Podig így van. Ezzel a gondolattal is meg kell barátkoznunk, s mivel a legjobb, ha a kellemetlen igazságokkal minél előbb megbékélünk s azt egész valóságában megismerjük, tegyük ezt a pince bakteriumaival is, hogy egyuttal ama eszközökkel is megismerkedhessünk, amelyekkel felfegyverkezve kell majd ezen apró lények ellen az irtó háborút megkezdennünk.

A pinczék s egyáltalában a földalatti helyiségek hasadó gombáiról mindeddig még nagyon keveset tudtunk. Dr. Schröter boroszlói mycológus tehát nagyon hálás feladatra vállalkozott, midőn ezen mikroorganizmusok megfigyelésével és speciális tanulmányozásával hosszabb időn át behatóan foglalkozott. E tanulmányozások reánk nézve különös jelentőséget nyernek azáltal, mert vizsgálatait majdnem kizárólag boros pinczékben eszközölte. A következőkben mondandók nagy része a Schröter-féle vizsgálatok alapján vannak egybefoglalva.

A régi Boroszló egész talaja számtalan pince által van felhálva, amelyek nem a házak falalapzata szerint vannak elrendezve, hanem legtöbbször a szomszédos telkekre és házfundamentumokra is átnyúlnak, sőt elérnek nyilvános terek s utcák alá is. A régi Boroszló legmagasabb fekvésű részein e pinczék többnyire tekintélyes mélységgel bírnak, sőt nagyon sok helyen két pinczeboltozatot is lehet egymás fölött találni. E helyiségeket leginkább raktárpinczéknek használják és ezekben összpontosulnak a leghíresebb boroszlói borkereskedő cégek borkészlete.

A legkülönbözőbb gombafélék tenyésztésének befolyásolására, sőt elősegítésére e pinczékben a legkülönbözőbb tényezők egyesülnek egymással. Majdnem valamennyiben ugyanis majdnem állandó hőfok uralkodik, mely az évi átlagos középhőmérséklettel csak nagyon keveset különbözik. A második jelentékeny tényező az a nagy sötétség, mely a mélyebb fekvésű pinczékben gyakran a banya-aknak sötétségét is felülmúlja; a harmadik tényező végre a nagy nedvesség, melyet részben a pinczék nagy mélysége és a talajvíz behatolása, részben és pedig nem jelentéktelen mértékben a pinczékben nagy mértékben felhalmozott borok állandó elpárolgása által idéztetik elő. Valószínű azonban, hogy ezen tényezőkön kívül a levegő összetétele s az építésre felhasznált anyagok vegyi minősége is némi befolyást gyakorolnak.

A pinczékbe lépésnél legelőször is az tűnik fel, hogy falaik egyes helyeken vastag, péhez hasonló színű nyálkás anyaggal van bevonva. E nyálka gyakran az egész falat ellepi, azonban nagyon különböző alakban. Leggyeszebb formájában piszkosan világosbarna, meglehetősen egyenletesen eloszló, körülbelül 1—1,5 centiméter vastag pépes réteget alkot, mely ujjal könnyen letörölhető. Más pinczében ismét huspiros, ugyanolyan vastagságú nyálkareteget képez, mely számtalan cseppkőhöz hasonló csapokat mutat, melyek lefelé ujjnyi nagyságban jól kivethetők. Más esetekben ezen anyag tisztán fehér, opaleszkáló, epe-szerűen reszkető, késsel vágva, alakját megtartja. Nagyobb szárazságok alkalmával e nyálka száradásban halmazállapotot vesz fel, félig átlátszóvá válik, mint a kandisz-cukor morzsolódik, felülete egyenetlen, göröngyös. A levegőre léve ki az egész tömeg megillve kiszárad, barnás, kerges, szaruszerű tömeget képez. E nyálka főtömeget számtalan bakteriumok képezik, amelyek között elsősorban vastag gombaszálak vonulnak végig. A leggyakoribb és majdnem mindenütt rendszerint felalálható hasadógomba egy sajátságú, ezelőtt seholsem ismert alakú gomba, melyet Schröter Leucocystis cellarisnak nevezett el. E gombák alakja gömb vagy rövid ellipszis, átmérőjük két mikromilliméter, és egy sokkal vastagabb epe-szerű hártáya vannak burkolva; e vastag, egymáshoz szorított hártáya képezik a fent leirt nyálkás tömeget alkotó nagyobb csomókat.

Ezen a boroszlói borpinczékét jellemző hasadó-gombán kívül a falakat borító nyálkás rétegben

Saját gyártmánya.

Korona-pezsőgő.

Próbáládák 2 palackkal bérmentve Magyarországon és Ausztriában bármely postaiállomásra 3 forint utánvétellel. — Vizszentelárusítónak megfelelő árengedmény.

Saját gyártmánya.



Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főútlel véczi körü: 12. főútlel véczi körü 60 és Terecz-körü 85. — Vogel Gyula Andrássy-ut 29. Rabcs Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut. — Török Bódog kerepesi ut. — Diósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-ter. — Tóth Imre öllői ut 78. — Czékkel Ferencz nevel.-is utca. — Steurer Antal róza utca. — Ga zler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. főut. valamint a legtöbb fűszer- és esemege-üzletben.

Terveztetés adószavára savanyúság a mehab

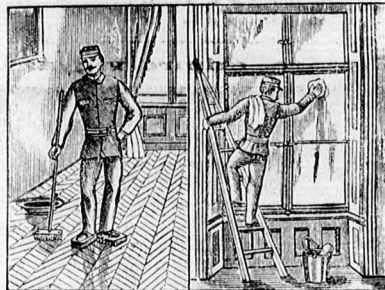
ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és kávéfőlt. Kiváló szeszitalot készíti az emésztési zavartól. Járvány idején présorvati gyógyszernek bismenyt.

Szőt-küldés **Édeskúty L.** 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, ugyszinten padlók beeresztése és lakkirozása legjobban lesz eszközölve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csak megbízható munkások által.

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

HAGENAUER FRIGYES KÁROLY utóda
EXNER OTTOMÁR
üvegfestészeti és üvegedzési műintézet.
Budapest, VIII., Vig-utca 4/a

Szakmamba vágó több bel- és külföldi leg-hírnevebb és legnagyobb műintézetekben szerzett sok évi gyakorlatomra hivatkozva, bátorodom ajánlani mindennemű üvegfestészeti-, üvegedzési- és mozaik-munkálatoknak, templomok és köz-, vagy magánépületek csejzaira művészi és izlésteljes végzésére, legolcsóbb árak mellett. — Termék-, ebédlő- és házszobák, villák, folyosók, lépcsőházak, szélfogók stb. stb. ablakainak kitűnő díszítése. Vázlatokk 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 Aus-führung aller Arten Glasmalereien, Glaszierereien und Mosaiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer und stylvoller 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 Kostenveranschlagung auf Wunsch stets gerne zu Diensten.

még számos más bakterium is van ágyazva, többnyire nagyobb csomókat — telepeket — képezve egymással, vagy a leucoocysták közt kisebb számban egymástól elszórtan. Közöttük több jellemző alakot különböztethetünk meg, amelyek ugy látszik minden eddig ismert bakterium-alaktól különböznek. Ide tartoznak ama nagyobb bakteriumok, amelyek szintén nyálkahártyába vannak burkolva, továbbá egy hosszú fonalbakterium, mely többé kevésbé csavarodott és kis csomókat alkot a nyálban magában; azonkívül előfordulnak koszorúkat alkotó bakteriumok is. Mindezen bakteriumfélék azonban közelebbi beható vizsgálatra szorulnak, míg elnevezhetők s rokonságuk szerint csoportosíthatók lesznek.

Az egészségügy szempontjából e bakteriumok már azért is jelentőséggel bírnak, mert mint látható, a pinczefalazt számukra igen alkalmas tenyészalajt képeznek, hol táplálkozásukra minden feltétel meg van adva. A betegséglőidőző bakteriumok ily helyeken valószínűleg szintén felette kedvező talajra találnak táplálkozásukra és szaporodásukra, és nem valószínű, hogy ama káros befolyást, amelyet a pinczelakások a bennük lakóra gyakorolnak, részben, sőt talán legfőbb ezen bakteriumok hatására fogjuk idővel visszavezethetni. Hogy azonban a bakteriumok, legalább azok, amelyek ily nagy mennyiségben fordulnak elő a boroszlói pinczékben, az utóbbiakban felhalmozott tárgyakra és különösen a borra felette káros befolyást gyakorolnának, bátran tagadható, mert nem tehető fel, hogy a boroszlói cégek, akik boruk kifogástalanságáért a legnagyobb áldozatoktól sem riadnak vissza, e pinczékét egész a mai napig használják. Egészen másképen áll a dolog az ezen pinczékben egész napon át foglalkoztatott munkások és segítők egészségét illetőleg, a melyet a hasadó gombákkal telt levegő minden valószínűség szerint nem egészen hagy érintetlenül.

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

Október 9-én: Scheller Mihály, Csömöri-út 13. szám.

(Fenkli Gyula úr bucsúünnepéje.)

Október 16-án: Rácsky János, Mohár-utca 16.

Lapunk t. olvasóitól szíves elnézést kérünk a hatnapi kése-delemért. Az országos vendéglős kongresszus munkálatainak óriási anyaghalmaza, az emlékül adott csoportképek elkészítésével járó technikai nehézségek az okai e szokatlan kése-delemnek. Ugy hittük, hogy tekintettel a kongresszus fontosságára, nem szabad félünkát végeznünk s a napilapokból merített szűkszavu tudósításokra szorítokznunk, hanem „A Vendéglős” tisztéhez és általában elismert szak-saihoz híven pontos, szakszerű, részletes és mindenekelőtt tökéletes tudósítást kell adnunk. Ez az oka a mostani kése-delem-nek, a melyért remélhetőleg kár-pótlást fognak találni olvasóink mai tudósításunkban, amely mindenre kiterjedő részletes-sége alkalmas arra, hogy a szep-temberi kongresszusnak még késő években is mintegy kutforrását képezze s hogy belőle s általa a kongresszus résztvevői folyton emlékübe idézhessék vissza a kongresszuson történt esemé-nyeket s elvi fontossággal bíró határozatokat. Ez a jó szándék mente tehát kése-delemkedésün-kezt azok előtt, kik kedves barát-jukat „A Vendéglöst” hat napon át hiába várták.

Gundel János úr, a budapesti szállodások és vendéglősök ipartársulatának igen tisztelt elnöke, az osztrák vendéglős-szövetkezet szeptember hó 22-én Ischl-ben tartott évi közgyűlése alkalmából egyhanglvan tiszteletbeli taggá választott. Mi, valamint az összes budapesti vendéglősök is ez uton fejezzük ki neki szerencsekívánatainkat.

A »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok vendéglős-tanonczszakiskolájában a beiratások szeptember 15-én kezdődtek meg a szakiskola helyiségében (Szemere-utca, községi elemi népiskola, I. emelet) s naponként, vasárnap kivételével, d. u. 3—5 óráig eszközölte nek e hó végéig. A tanoncok a beiratkozásra keresztlevelet és tanoncz-szerződésüket kötelesek magukkal hozni. A Glück Frigyes felügyelő-bizottsági elnök és Walter Károly igazgató által az ipartársulati tagokhoz ez ügyben szétküldött értesítés, hivatkozással az ipartörvény 61. §. (tanoncz-szerződés) és 62. §-ra (a tanoncz iskoláztatása), felkéri a főnök úrrak, hogy tanonczszakkal szerződést kötni s őket a szakiskolába a kijelölt idő alatt beírni sziveskedjenek. Az előadók a szakiskolában október hó elsején kezdődnek meg.

Szerr Gashwirth Karl Aigner, der sein Geschäft früher in der Weinbaustraße 2 hatte, verlegte dasselbe vor Kurzem auf den Franzensring 2. Wir und mit uns Viele wünschen dem fleißigen Manne aus ganzem Herzen, daß er dort recht gute Geschäfte machen möge.

A »polgári sör« a Vaskapunál. Paris Vilmos a kőbányai polgári serfőző-részvénytársaság városi képviselője ismét bravuros dolgot végzett. Most, hogy a Vaskapu internacionális ünnepségei Európa szemelattára, szeptember 27-ikén oly nagy sikerrel lefolytak, újra tanúságot tett elpusztíthatlan agilitásának s a három dunai fejedelemség I. Ferencz József, dicsőségesen uralkodó urának. Károly román király és Sándor szerb király ő felségeiknek asztalánál jöfőle polgári sörrel szolgált. A Ferencz József, Sofia, József Károly, Iris magas vendégei élvezettel fogyasztották s nem gőztek betelni a »polgári ser« dicsőrejtél s bátran elmondhatjuk, hogy Paris Vilmos újból egy szép levelet csatolt azon koszorúhoz, amelyet a polgári serfőzők érdekeinek szolgálatában már kiérdemelt. Beszűletére válik az is, hogy ott ahol intéző körök »tokaji« helyett francia pezsgőt öntettek a fejedelmi serlegekbe, ő a »magyar ser«-nek jogát dicsőséggel tudta megőrizni. Brávó Paris! Ezt is a vasember csinálta!!

Lehrkurs für Wein- und Kellerwirtschaft. Der Ackerbauminister hat in den im Schuljahre 1896/97 in Budapest abzuhalten den höheren Lehrkurs für Wein- und Kellerwirtschaft 10 Hörer aufgenommen und denselben Jahresstipendien von je 600 fl., resp. 50 fl. per Monat, zugesichert. Der Lehrkurs, der ein ganzes Jahr hindurch währt, beginnt Anfangs November. Da in den Lehrkurs mehr als 10 Hörer mit Stipendien aufgenommen werden können, ist der Ackerbauminister geneigt, noch mehrere Hörer in den Kurs aufzunehmen, wenn sie den Bedingungen entsprechen. In den Kurs können nur solche Konkurrenten aufgenommen werden, die die Ungarisch-Altenburger landwirtschaftliche Akademie oder irgend eine vaterländische landwirtschaftliche Lehranstalt mit ausgezeichnetem Erfolge absolviert haben und eine gesunde kräftige Konstitution besitzen; letzterer Umstand muß mit einem durch einen Behördearzt ausgestellten Zeugnis befräftigt werden. Die mit Belegen versehenen Gesuche sind an den Ackerbauminister zu richten.

A tekező asztaltársaság. A Mitrovácz Adolf a budapesti pinczeregylet elnöke vezetése alatt álló »Budapesti pinczerek tekező asztaltársasága«, mely a nyáron át háromszor hetenként tartotta seánszait a József-utcai Ifkof-főle vendéglőben, szeptember hónap egy minden tekintetben sikerült díjdobással fejezte be a nyári joroktat. Az utolsó díjdobás napján, szeptember hó 17, 18 és 19-dikén a nemes küzdelem győztesei a következők voltak: Reinprecht Károly az első díj, egy tömör aranyóra nyertes, továbbá Mitrovácz Adolf, ki egy értékes irókészletet, a második díjat nyert el. A harmadik díjat, egy szép kivitelű szivartárczát Tomcsics József nyerte el. A negyedik díjat (szivartárcza) Neuzser Károly, az ötödik díjat (pinczertárcza) Hautezinger János, a hatodik díjat (pezsgő) Fürst József nyerte. Volt még egy »pièce de resistance« is, egy hetedik díj, de annak nyertesét nem áruljuk el. Pulvermann volt, okosodni belőle, aki tud. Az asztaltársaság működésének anyagi eredménye minden tekintetben kielégítő. A tiszta nyereség 120 ft, ebből a Budapesti pinczeregylet fonderpúje 50 ft, az országos pinczér nyugdíjegyesület 50 ft és a budapesti s zűnidei gyermektelep 20 ft erejéig részesülnek. A végeredmény: »Öszintén gratulálunk Mitrovácz Adolfnak, a ki a kellemes dolgot ily gyümölcsöző módon tudja a pinczerek közérdekeinek és a humanizmusnak szolgálatába állítani.« Az Isten éltesse őt s derék tekezőit!!

Die Wein-Ernte im Jahre 1896 in Ungarn. In den Weingärten, welche im Juli herrlich standen, haben die furchtbaren Auguststürme und Hagelschläge riesigen Schaden angerichtet; so in den Komitaten Pest, Tolna, Baranya, Csongrád, Arab, Alsó-Fehér, Maros-Torda, Kis-Küküllő, Vas, Somogy, Fejér, Torontál, Bihar, Abauj-Torna, Heves und Hajdu. Die Verwüstungen durch Hagel können in einzelnen Gegenden auf 50—80% geschätzt werden. An manchen Stellen sind die Weingärten durch Hagelschlag derart zugrunde gerichtet, daß außer den Reben nichts geblieben ist; im unteren Theile des Komitates Bács-Bozdogh hat starker Nebel die Trauben sehr geschädigt; Blätter und Trauben fallen ab; wahrscheinlich

ruinirt hier die Peronospora in so großem Maße die Weingärten, daß die Landwirthe trotz der angewandten Besprünge hilflos dem Nain gegenüberstehen.

Ein neuer Industriezweig in Ungarn. Seit Verhängung der Großwärdner Handels- und Gewerbesteuer haben die Unternehmer J. Straffer und Comp. dortselbst eine Fisch-Konservefabrik errichtet, deren Betrieb sich auf die Fabrication von russischen Sardinen (Hussen) und von marinierten fetten Häringsschnitten erstreckt. Da die Fabricate der genannten Firma nach dem Urtheil von Sachverständigen von hervorragender Qualität sind und das Unternehmen das erste dieser Art in Ungarn ist, empfiehlt die Temesvárer Handels- und Gewerbe-Kammer die genannte Firma im Interesse der vaterländischen Industrie allen Handelskreisen.

»Somlyói borászati iroda« nyilt meg f. évi szeptember hó 20-án Deveszerben, Husz Gyula, a »Somlyóvidéki Hirlap« szerkesztőjének vezetése mellett. Az iroda felkéri a somlyóvidéki szőlőültetőkészeket, hogy előadásra és új boraik mennyiségét a termelési év pontos jelzésével és az árak tudatásával akár személyesen, akár levélleg jelentsek be. A termékek előadásra szánt bora az irodában díjtalanul lesz elkönyvelve s számon tartva. Az iroda ezúttal a termelő s fogyasztó közt egyenes összeköttetést létrehozni. Az iroda megbízásokat is vállal el a somlyói borokra vonatkozó megrendelésekre.

A montenegrói udvari étkezéssről egy utazó feljegyzéseiben a következőket olvassuk: Két ember egy egész nyáron sült disznót ezipelt az asztalra. A fejedelmek felemelkedtek a tűzhely mellől s vele az egész társaság, hogy a teher alatt roskadozó asztal mellett helyet foglaljanak, amelynek közepén az egész pompájában kinyújtott sertés foglalt helyet, egy valóságos csodapéldány, mely arra hegyetől a kinyújtott lábak talpáig hat láb hosszú volt. A fejedelmek hadseregének rőtön intett, mire ez felemelkedvén s az asztal hosszának közepére állott. Erre azután olyan dolog következett, aminek a mi háziasszonyaink a maguk háztartásában éppen nem örülnének meg: A fiatal tiszt, dalias megjelenésű, fekete bajuszos nemes ifjú a mellette ülőköt helyet kérvén, kivonta kardját s hatalmas ütésre emelvén azt, oly esapással sújtott a megjelölt helyre, hogy kardja éle a sertésen, asztalkendőn keresztül mölven bevágódott az asztalba, úgy hogy az asztalon levő palackok és üvegek valóságos táncra keltek. Alig történt ez meg, a fiatal tiszt kardja már is visszakerült hüvelyébe s az ifju oly nyugodtan ült helyén, mintha mi sem történt volna. Az ily módon felszült peesenyét, melynek belsejében egy pulyka, ennek belsejében pedig egy fogoly voltak, amelyeket a fejedelmek délután ettett vadász-zsákmányul, azután jó étvágygal fogyasztották el.

Sellen hat most eine Erfindung in den nächstbetheiligten Kreisen ein derartiges Aufsehen erregt, so wird der Haub. V. H. geschrieben, wie die neuerdings von Professor Dr. Rudolf Gericch erfundene Methode zum Konserbiren ganzer Schlachthiere mit Haut und Haaren, zu deren Ausbeutung, wie wir hören, bereits eine Gesellschaft gebildet wird. Dem genannten Professor ist es gelungen, einen Ochsen, ein Schaf oder ein Schwein nach der Schlachtung auf eine sehr einfache Weise derart zu behandeln, daß das ganze unzertheilte Schlachthier viele Monate lang in vollständiger Frische erhalten bleibt, und zwar ohne daß das zum Genuße bestimmte Fleisch mit Chemikalien in Berührung gebracht wird. Es liegen Mittheilungen vor, nach denen einige der angeführten Professoren der Wünderer Universität u. A. der Director des hygienischen Instituts, an einem Maße theilzunehmen, bei welchem Gerichte auf die Tafel gesetzt wurden, die aus dem Fleische eines Hammels bereitet waren, welcher, auf diese Weise präparirt, vier Monate hindurch hinter dem Ofen eines geheizten Zimmers geblieben hatte. Alle Anwesenden waren überrascht durch das frische Aussehen und den frischen Geschmack des Fleisches und bezeichnen die neue Konservierungsmethode als das Ideal der Fleisch-Konservierung. Diese neue Methode, welche es ermöglicht, geschlachtete Thiere lange Zeit in vollkommen frischem Zustande zu erhalten, dürfte in Zukunft auf dem Gebiete der Fleischverföhrung eine hervorragende Rolle spielen.

Dromedar-Wraten. Eines der größten Geschäfte von Tunis, die Paris mit Nahrungsmitteln versorgen, hat einen Fleischer von Algier mit der Lieferung einer großen Menge von Dromedarfleisch beauftragt. Das Fleisch des Dromedars gleicht sehr dem Rindfleisch, doch ist seine Faser fester und weniger dicht. Junges Kamelfleisch ist zarter als Kalbfleisch. Das beste Stüd ist der Hüder, er muß aber länger gelocht werden. Die Händler hoffen nach Ueberwindung des Vorurtheils auf glänzende Geschäfte, zumal auf der nächsten Pariser Weltausstellung. »Garon, eine Portion Dromedarfleisch!«

Japanisches Bier. Der Wettbewerb des japanischen Bieres in Asien wird immer schärfer, da die Bereitung von Bier in Japan, sowohl für den Verbrauch im Inland wie für die Ausfuhr nach allen Richtungen in den letzten Jahren außerordentlich gestiegen ist. Das zeigt am besten die jetzt bedeutendste Bierbrauerei in Tokio, die der »Nihon-Bakufu-Kwaisha« (Japanischen Biergesellschaft) gehört. Noch vor vier bis fünf Jahren stand diese Gesellschaft, die das Geschäft zu großartig begonnen hatte, fast vor dem Bankrott, aber schon im vorigen Jahre, 1895, verkaufte sie das Dreifache (7515 Kofu oder rund 13.600 Hectoliter) der Menge von 1892, weshalb ihre alten Actien von 12½ Yen auf 34 Yen in die Höhe gegangen sind. Und ähnlich steht es mit vielen anderen Brauereien, die dem deutschen Bier nicht nur in Japan selbst, sondern auch im übrigen Asien einen immer gefährlicheren Wettbewerb bereiten. Die Ausfuhr von deutschem Bier nach Englisch-Indien, Holländisch-Indien, China, Japan, nach den Philippinen und anderen Gebieten ist von 1891 bis

1895 von 96.100 Hectoliter auf 80.950 Hectoliter zurückgegangen, während die Bieraufuhr aus Japan von 1891 bis 1895 im Werthe von 11.323 auf 132.711 Yen gestiegen ist. Das japanische Bier macht dem deutschem Bier in Asien (und vielleicht auch bald in Australien) den Markt immer mehr streitig.

Tengerinyul-fogyasztás. A Nagy-Britanniában tenyészett és évenként fogyasztásra kerülő tengeri nyulak számát alig állapíthatjuk meg. Londonban magában naponként 75,000 darabot fogyasztanak el. Jorkshirében van egy ily tengeri nyul tenyésztő kert, mely naponként 1200 tengeri nyulat boesájt forgalomba, de ezenkívül akárhány ilyen ugynevezett »angol kerte« van, amely naponként 1000 tengeri nyulat is boesájt a kereskedelmi piacra. Ostendeből évenként 300,000-nél is több nyulat importálnak Londonba. A tengerinyul-tenyésztés különben Franciaországban is nagy virágzásnak örvend, ahol is gazdagok, szegények egyaránt fogyasztják. Franciaországban évenként több mint 100 millió tengeri nyulat tenyészt, aminek értéke több mint 300 millió márkának felel meg. A tenyésztésre egyetlen állat sem oly alkalmas, mint a tengeri nyul; az anya évenként 40 fiókot vet, amelyek 4 hónapos korukban több mint 150 kilogramm húst adnak.

Geräucherter Fleisch schmeckt man am besten vor Ungezieher, indem man Gazezäcken darüber zieht und es so aufhängt. Man kann auch ebenso gut einen gewöhnlichen reinen Saft nehmen und Fleisch hineinbängen. Die Luft dringt hinreichend durch das grobe Gewebe hindurch, ohne daß die Flüssigkeit hineintommen können. Eine andere Methode zur Aufbewahrung geräucherter Fleisches besteht darin, daß man eine Kiste nimmt und mit Holzsaft füllt. Die zur Aufbewahrung bestimmten Rauchwaren werden, um sie vor Schmutz zu bewahren, in Papier eingebunden und in die bereitstehende Kiste gelegt und ganz mit Asche bedeckt. Hierauf verschließt man die Kiste und stellt sie an einen trockenen, luftigen Ort.

Ein ausgezeichnetes Altbemittel für Flaschen-Etiquetten können Sie sich einfach auf die Weise herstellen, daß Sie feingepulverten Schellack in einer Flasche mit starkem Weingeiste übergießen und die Flasche wiederholt schütteln. Wenn der Schellack nach mehreren Tagen gelöst ist, läßt man die Flasche ruhig stehen und gießt den klaren Antheil der Lösung ab; der in der Flasche hinterbleibende Schellack wird neuerdings mit Weingeist übergossen. Wenn man mit der Lösung eine Etiquette bestricht und letztere an der Flasche befestigt, so haftet sie bald so fest, daß man sie nur dann abziehen kann, wenn die Flasche in Wasser gestellt wird und das Papier nach einigen Stunden gänzlich aufgeweicht ist.

A 13-as szám tudvalevőleg szerencsétlenséget jelent. Hányan vannak közöttünk is, akik a világot le nem ülnének olyan asztalhoz, ahol csak 13-an vannak. A leglőbb szállodában ninesen 13-as számú szoba, a 12-ös szám után mindjárt a 14-es szám következik. Mindezzel szemben érdekes felemlíteni, hogy az az utas, aki a »Drummond Castle« elpusztulásakor megmenekült — Marquardt ur Stuttgartból — az elpusztult hajón éppen a 13-as számú kabinban lakott. Megérjük még, hogy a 13-as szám — legalább a hajókon — szerencsét fog jelenteni.

Chablitz
Hongrois

Toifel legjobb Zobori saját terményü bora
NYITRA.

ÁRJEGYZÉK INGYEN ÉS BÉRMENTVE.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéházakat

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 közlésezünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértünk is tömörüljenek.

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

HIVATALOS RÉSZ.

Jegyzőkönyv

felvétel Budapest, 1896. szeptember hó 21-én a „Budapesti Kávéipartársulat“ választmányi üléséről.

Jelen voltak: Némái Antal elnök, Pikler Ármín alelnök, Harkai Mór pénztárnok, Holstein Zsigmond ellenőr, Steuer Sándor felügyelő-bizottsági tag, Laukó Pál, Weingruber Ignác, Simon Pál, Árvay Ottó Ede, Hermann Mór, Glaser Fülöp, Stern Fülöp és Rujder Adolf választmányi tagok, Szemerényi István titkár és Wagner József szerkesztő.

1. Elnök d. u. 5 órakor megnyitja az ülést és meleg szavakkal üdvözlő a megjelent választmányi tagokat és bejelenti, hogy Schowanetz János választmányi tag üzleti elfoglaltságával kimentette levelében elmaradását.

Tudomásul vétetett.

2. Titkár felolvassa az 1896. évi május hó 23-án tartott választmányi ülés jegyzőkönyvét.

Elnök a felolvasott jegyzőkönyvben foglaltak 2 pontjára felvilágosítást óhajt a titkártól; ugyanis a főkapitánysághoz menesztetni határozott küldöttség eljárásának eredményére és a pénztári vizsgálatra vonatkozólag.

A titkár a hozzáintézet kérdésekre vonatkozólag jelentette, hogy a küldöttség nem volt a főkapitánynál, mert az előbbi választmány által delegált küldöttségi tagok nem tudtak megállapodni egymás között az összejevetel idejére nézve; a pénztári vizsgálatra vonatkozólag pedig jelenti, hogy a kiküldött 3 tagu bizottság tényleg volt Harkai Mór pénztárnoknál, de eljárásuk eredményéről már nem volt alkalmuk a választmánynak jelentést tenni, mert az felszolgált.

Árvay Ottó Ede, a három tagu bizottság egyik tagja bejelenti, hogy a megjelölt pénztári vizsgálat alkalmával mindent rendben találtak.

A választmány a jelentéseket tudomásul vette és a jegyzőkönyv hitelesítettetett.

3. Titkár felolvassa az időközben megszűnt, valamint az ipartársulatba ujonnan belépett tagok és a tagsági díjakkal hátralekban levők névsorát, mely szerint:

Üzletüket megszüntették: Breitner Lipót, Czitronyi János, Frisch Antal, Friedmann Jónás, Geiger József, Grün gold Lipót, Hoffmann Ignác, Jaulus Ignác, Kreisz János, Komáromi Jenő özvegye, Löwinger József, Ment András utóda, Némethi Ármín, Pajtsits Gábor, Reich és Márton, Salzer Ignác, Schwarcz Regina, Tinagl Lajos, Tepli Salamon, Veres József, Weingruber Mihály, Wohlmuth Adolf és Winkler Vilmos.

Ujonnan beléptek: Özv. Müller Mátyásné, Gernitz József és Bátorfi Károly.

A hátralekban levő ipartársulati tagok névsorának felolvasásánál elnök indítványozza, hogy mielőtt további lépéseket tenne az ipartársulat, talán jobb lenne, ha a választmányi tagok azon hátralekásokhoz, kikkel közelebbi ösmeretségben állanak, személyesen mennének el és szólnának fel a fizetésre és eljárásuk eredményét mihez tartás végett 8 nap múlva a titkárnál bejelentenek; megjegyzi még, hogy ha egyik vagy másik hátralek tag rossz üzleti viszonyait hozná fel mentesgél, úgy tegyenek a választmányi tagok ajánlatot a hátralek tagnak arra nézve, hogy legalább II-od osztályu tagdíj-járlékot fizessen, mert — ugymond — főcélunk az, hogy lehetőleg minden kávést megnyerjünk ipartársulatunknak.

A választmány a kitépelt névsorát tudomásul vette és az ujonnan belépetteket az ipartársulat

kötelékébe felvenni határozta. A tagsági díjakkal hátralekban levőkre vonatkozólag pedig az elnök indítványát egész terjedelmében egyhangulag elfogadta.

4. Titkár felolvassa az »Országos Magyar Iskolaegyesület« köszönő átiratát az ipartársulat által a népkaszinók létesítésére küldött 5 frtnyi adomány tárgyában.

Tudomásul vétetett.

5. Elnök jelenti, hogy a járdafoglalási ügyben érkezett egy átirat a tanácstól, de mivel ő már annak idején úgy is bejelentette, hogy a tanács a járdafoglalási díjnak felmentését (50%-al) elejtette, úgy véli, hogy az átirat beérkezése felolvasás nélkül is tudomásul vehető volna.

Tudomásul vétetik.

6. Elnök bejelenti, hogy Fill Ferenc ipartársulati tag elhalálozott és miután későn jutott ezen szomorú hír tudomására, egyéb intézkedést nem tehetett, minthogy egy részvétiratot menesztett a gyászoló családhoz.

Titkár felolvassa a részvétirat szövegét, Sajnálkozással tudomásul vétetett és a részvétirat küldése helyeslőleg fogadtatott.

7. Elnök bejelenti, hogy tudomást szerzett a felől, hogy az ipartársulat által a rézfuvó-hangszerekkel való zenélhetés tárgyában beadott kérvény, melyet a közgyűlés kérelmünk szerint el is fogadott, a m. kir. belügyminiszter elutasító határozattal küldötte vissza és bár a hivatalos értesítés hozzánk mindekkoráig be nem érkezett, csak maganuton szerzett értesülést, indítatva érzi magát már most is kijelenteni, hogy ha ezen ügy újabb a közgyűlés elé kerül, igyekezni fog odahatni, hogy többek felszólaltatása által rábírra a közgyűlést, hogy újolag terjessze fel ezen kérvényünket a belügyminiszterhez azzal a kérelemmel, hogy első ízbeni határozatát megváltoztatva, ezen méltányos és jogegyenlőség elve szerint jogos kérelmünket hagyja jóvá.

A választmány köszönettel fogadja az elnök ezen kijelentését és követendő eljárását helyesléssel jóváhagyja.

8. Némái Antal elnök egy indítványt terjeszt a választmány elé az »Ös-Budavára« című vállalatra vonatkozólag.

Indítványozza ugyanis, hogy az ipartársulat kérvényt nyújtson be a Tanácsos oly értelemben, hogy azon esetre, ha ezen vállalat a további engedélyezésért folyamodna, a Tanács ne terjessze kérelmüket pártolólá a közgyűlés elé, mert ezen vállalat nagy kárt okoz a városban levő kávéház-tulajdonosoknak és vendéglősöknek, a miről a kiállítás tartama alatt eléggé szomorú tapasztalatokat szereztek a városi üzletlajdonosok.

Egyben indítványozza, hogy intézések egy felszólítás a vendéglős-ipartársulathoz, hogy ők is tegyenek hasonló értelemben lépéseket a székesfőváros tanácsánál.

Pikler Ármín alelnök helyesi az elnök indítványát és ahhoz teljes mértékben hozzájárul, csak azt óhajtja még, hogy ezen kérvény szerkesztéséhez egy 3 tagu bizottság delegáltassék.

Steuer Sándor felügy. biz tag elzenni a 3 tagu bizottság kiküldését, mert nézete szerint ez csak hátráltatja az ügyet.

Weingruber Ignác vál. tag pártolólá szól fel az alelnök indítványa mellett, mert ugymond 3 szakmabeli férfi inkább megtalálja azon talító és nyomatókos kitételeket és indokokat, a mely ügyünk mellett szólnak és a melyek a f. v. tanácsot kérelmünk teljesítésére bírák.

Pikler Ármín alelnök felreértékes kikerülése végett szükségesnek tartja megemlíteni, hogy ő korántsem a beadandó kérvény stílári részére

akar ezáltal befolyást gyakorolni, csupán csak azt óhajtja elérni, hogy előzetes tanácskozás tárgyát képezzék a felsorolandó hátrányok, a melyek az »Ös-Budavára« című vállalat által a városi üzletlajdonosokra háramlik.

Elnök ily értelemben szintén hozzájárul, csupán csak mihez tartás végett megjegyzi, hogy jó a hosszadalmasságot kerülni, mert a hosszú kérvények sorsa rendszeren az, hogy nem olvassák végig.

A háromtagu bizottságra vonatkozólag javaslatba hozza: Pikler Ármín alelnök, Weingruber Ignác és Árvay Ottó Ede vál. tag urakat.

A választmány nagy lelkesedéssel elfogadja az elnök indítványát, ugyszintén az alelnök indítványát is és a 3 tagu bizottságba megválasztja: Pikler Ármín alelnököt, Weingruber Ignác és Árvay Ottó Ede vál. tagokat.

9. Elnök bejelenti, hogy az ülés folyama alatt egy levél érkezett a »Hirtelaperteszto vállalat«-tól, melyhez 2 drb egyenkint egyezer korona név-értékű, az »Általános visszatérítési pénztár részvénytársaság« által kibocsájtott »Visszatérítési kötvény« van mellékelve oly hozzáadással, hogy azt az ipartársulat fogadja el tőle adományképen azzal a kikötéssel, hogy ezen adomány, ha pénzre válik, kizárólag csakis olyan tönkrement kávéosok, ezek özvegyei és árvai között osztható fel, akiket a kávéipartársulat választmánya e célra kijelöl.

Megemlíti továbbá levelében, hogy az ipartársulati tagok általi támogatás arányában minden évben legalább hasonló értékű adományt fog az ipartársulat rendelkezésére bocsájtani.

Ezen bejelentés után indítványozza, hogy fogadja el a választmány ezen szép adományt és járuljon hozzá, hogy a küldő vállalatához hivatalból egy köszönő levél menesztessék és az adományozás ténye a szaklapban közzététessék, az értékpapírok pedig Harkai Mór pénztárnok urnak adassék át megörzés végett.

A választmány az elnök indítványát magaéva teszi és egyhangulag elhatározza, hogy az adományt küldő vállalatához köszönő-levél menesztessék, a szaklapban közzététessék és hogy az értékek Harkai Mór pénztárnok urnak megörzés végett ászolgáltatassék.

10. Harkai Mór pénztárnok újbol indítványozza, hogy a már oly régen megszüntetett társas-összejevetelek (Jour fix) újbol gyakorlatba vétessenek, hogy ott a szakbeli ipartársulati tagok egymással gyakrabban összejeve, egymást jobban megismerjék és fesztelenül társaloghassanak az iparugakat érdeklő dolgok felől, miáltal esetleg az az előny is keletkezhetik az ipartársulati tagokra, hogy olyan dolgokról is tudomást szerezhetnek, amit különben nem igen van alkalmuk megbeszélni, miáltal az iparág egyik-másik előnyeit megismerni vagy hátrányukat kerülhetni, esetleg orvosolhatni alkalmuk nyílik.

Némái Antal elnök, ugyszintén többen a választmányi tagok közül szólottak e tárgyhoz és az elnök ajánlatba hozza, hogy ezen társas összejevetelek a New-York külön helyiségében minden hó első pénteki napján tartassék meg és hogy az ipartársulati tagok erőll egy a szaklap, valamint a titkár által szerkesztendő külön értesítés után értesítettessenek.

A választmány az indítványt egyhangulag elfogadja és határozatlik, hogy az első összejevetel 1896. nov. hó 6-án esti 8 órakor a New-York külön helyiségében tartassék.

Több tárgy nem lévén, a választmány az elnököt éltelve, fel 7 órakor szétoszlott.

A Piatnik és fiai cég magyarországi játékkártya-gyára.

Olvasóink előtt bizonyára ismeretes lesz, hogy a nyár elején az első magyar kártyagyár-részvénytársaság fizetési képtelenségét jelentett be. Ezen fizetési képtelenség különféle előzményekkel állott összefüggésben, amelyek a vezető igazgató, Zsiros István könnyelmű gazdálkodása folytán ezen iparvállalat fennállását kétséssé tették. A részvénytársaság felügyelő-bizottsága által eszközölt könyvvizsgálata alkalmával kintunt, hogy a vállalat 12,000 forintot kitéve adósságaiból Zsiros igazgató 82,000 forintot kontrahált, anélkül hogy erről az igazgatóságnak még csak sejtelmé is lett volna. Az igazgatót természetesen rögtön megfosztották állásától, sőt a részvényesek büntényítő feljelentést is szándékoztak tenni, mivel híre járt, hogy a részvénytársaság terhére 26,500 forint értékben hamis váltók is kerültek forgalomba. A hamisító kitéletét illetőleg, abban az időben különböző feltevések uralkodtak, amelyek később tárgytalanokká váltak azáltal, hogy a kérdéses váltók beváltak. A társulat ezen belügyeihez még egyéb kellemetlenségek is járultak, amelyek a pénzügyi hatóságok beavatkozása által idéztettek elő. A pénzügyi hivatal kiküldöttjei ugyanis a meglévő játékkártya készleteket felülvizsgálván, csakhamar reájtott az eleinte csak híresztelésnek tartott ama állításnak igazságára, hogy a kincstár a játékkártyák belbejegyzésénél elkövetett hamisítások által tényleg jelentékenyen megkárosított, a hamisítás akként történt, hogy a makkettes, amelyre a játékkártya-bélyegeket rendszeren nyomni szokták, régi, használhatatlanná vált kártyákból szedték össze, gondosan meglijesztették s a kártyahatlap újjáfestése után újra használatba vették, hogy ezáltal bélyegmegtakarításokat eszközöljenek. A hatósági közegek megszámlálhatlan ilyen már használt bélyeggel ellátott kártyacsomót találtak. Mindezen manipulációkról az igazgatóságnak semmi tudomása sem volt, s minthogy a kincstári követelésekkel szemben szavatossággal tartozott, 40,000 forint erejéig a vezetőigazgató vagyonára biztosítási végrehajtást fogantatott.

S csakugyan a pénzügyi hatóság a bélyegcsontok megállapítása után 79,000 forint bírságot követelt s minthogy ezen összeg rövid idő múlva volt lefizetendő, a részvénytársaság júniusban fizetési zavarokba jutott, sőt hitelezőikhez moratorium-ért volt kénytelen fordulni. Az igazgatóság a hitelezőkkel ekkor egyezséget kiserelt meg, a részvényeseket rendkívüli közgyűlésre hívta egybe, amely a részvénytársulat további sorsa felett volt hivatva dönteni. Ugyanezen időben tárgyalások voltak folyamatban a készlet átvétele végett a Piatnik Ferdinánd és fiai céggel s a pénzügyi hatósággal is a kiírt bírság tekintetében, amely utóbbi ügy egy előzetes peregyezség útján való befejezésével akként nyert megoldást, hogy a részvénytársaság az egész bírság törlése után a kincstárnak 4000 forintot fizetett készpénzben. A Piatnik Ferdinánd s fiai céggel létrejött az egység, még pedig olyformán, hogy nevezett bécsi cég a bejegyzési kötelezettség mellett átveszi a részvénytársaság aktíváit s gyarat 110,000 forintért. Ezen egységét a közgyűlés is helybenhagyta, az első magyar játékkártyagyár részvénytársaság pedig liquidált.

Ilyen előzmények után jutott a Piatnik Ferdinánd és fiai jóhírnevű bécsi cég a magyar gyárosok sorába. Reméljük, hogy a cég mindent el fog követni a gyár fenntartására, s képviselőit ebben a reményben üdvözljük hazai földünkön.
x y z.

A hamburgi „Rathskeller“.

Folyó évi április 25-dikén szentelték fel Hamburg egyik legnevezetesebb új látványját, egy ragyogó ünnepély keretében. Az új város-házában óriási költségekkel berendezett Rathskellert adták át a város szenátusának, a törvényhozó testületnek és a polgárságnak. Lübeckben és Brémában, a régi Hanza városokban, az ódon városházákban illetve ezek pinchezhelyiségeiben létező borpincek az ószertűleg hatalmas benyomását gyakorolják a szemlélőre. Hamburgnak, amelynek egykor szintén nagyhírű borpinceje a legutóbbi óriási tűzvész alkalmával a lángok martaléka lett, körülbelül egy félszázadon át sem városháza, sem tanácspinceje nem volt. A régi hamburgi Rathskeller sem volt a tulajdonképeni városháza pinceiben elhelyezve, hanem az egykori Einbeck-féle, a mai Dornbuschban levő ház pincejében, amely a Trostbrücke mellett néhány száz lépéssnyire fekvő városházának mintegy fiókját képezte. A régi városház, mely 1842. május 6-dikán leégett, a „Frankfurter Zeitung“ szerint több mint 500 éven át volt használatban. A tizenharmadik században, midőn az ó- és újárós még külön városokat képeztek, mindegyiknek külön városháza is volt. Az óvárósé a mai halpiacz közelében állott, míg az újárós egykori városházának helyét egész pontossággal nem lehet megállapítani. Hamburg ó- és újárós részeinek összeolvadása után 1292-ben a mai Trostbrücke közelében, körülbelül ott, ahol ma a „Patriotische Gebäude“,

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírvé „Graft mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Leopold Neumann

BUDAPEST, VIII. Múzeum körút 10.

fabrikált seit Jahren als Spezialität

Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-

Decken und Rohrleitungshalter aus

dem besten Material.

Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten



Bánzások és hamisítások elkerülése végett

kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORFI KÉRNI

dugaszba beleégetve



ozimkéje két Neptun-védjeggyel van ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI

szénsavtartalmú savanyúvíz

a bor vegytésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőt kölesönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

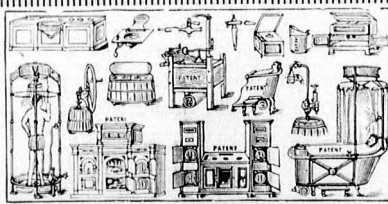
Hamburg »rothes Haus«-a a törvényhozó polgárság gyűlhelye van, építettek fel Hamburg régi városházát. Az ideiglenes városház, mely legalább még egy évig fog használatban lenni, az Admirálisstrassebeli átalakított egykori árva-ház.

Az új várospince tehát a pompás új városházának egy részét képezi s legelőször fog átadni a közhasználatnak. Egyszer, mint tudjuk, már használtak a városház főbb helyiségeit, még pedig a mult évben az északkeleti csatorna megnyitáskor rendezett ünnepségek alkalmával. A városháza, melynek felépítése 1885-ben határozottat el, s amely jelenleg Hamburg legnagyobb költséggel felépített s legszebb épülete, felépítési költsége a művészet kiadások nélkül 4,600,000 márkára voltak előirányozva. Az alapkövetelést óta azonban már 1886. május 6-dikán a költségek 10 millió felül emelkedtek s nagyon valószínű, hogy mire az épület egészen készen lesz, ami körülbelül még másfél év múlva fog csak bekövetkezni, az összkiadás 15 millió márkán felül fog rugni. A német renaissance stylen épült ház, mely a tőzsdeépület szomszédságában emelkedik s ezzel akként hozottat összeköttetésbe, hogy a városháza udvarát kelet felé a tőzsdeépület zárja be, jelezzé mintegy, hogy a legnagyobb kereskedővárosban a törvényhozó faktorok s a kereskedővilág képviselői közt, benső összeköttetés áll fenn, a városház-teri piacon foglal helyet.

A Bacchusutca a Johannisstrasse sarkán van, ezen keresztül juthatunk a város borpincejébe. A belépt egy homokból készült szobor üdvözli, mely egy fiatal, boros, ifjúan buja, faunképi Bacchus ábrázol, jobbkezeben a serleggel, baljában bottal. Ez a Bacchus állt már a régi várospince bejáratánál is és megvan neki a maga multja, a maga mondanaköre. De lépünk be. A pincezenek egyes helyiségei, amelyekben összesen 920 ülőhely van, különböző magasságban fekszenek. A legtöbb vendég a »Grundsteinkeller«-ben fér el, mely három részből áll s közepén a remek vaskorlátal körülvevő alapkő látható. Innen van a neve is. Az oszlopoknak s a sokkal magasabban fekvő »Schankraum«-nak (söntés) remekművi festményeit Jordan hannoveri festőművész tervezte és készítette és nagy részük műcserepmunkával agyagra van festve és égetve. A képek a bor keletkezésének történetét ábrázolják, hiven tüntetve fel a természet és ember közös munkáját mindazon fázisokban, amelyeken a bor keresztül megy mindaddig, amíg az asztalra kerül. Az oszlopokon és plafondon láthatjuk a vadászat kellekeit, a halászat, gyümölcsészet, a szőlőszet, a virágtermelés attribútumait, melyeket gyümölcsügrindok kötnék egymással össze falbetétek formájában, aminőket a hamburgi kereskedők ósregi család-házain még ma is sok helyütt feltalálhatunk. A nagy csarnokban a bortermő országok czimereit láthatjuk, amelyeket állat- és álarcsok alakok tartanak. Az ablakok tiroli üvegfestéssel készültek és Hamburg kereskedelmében szereplő egyneként (Kohl Ditmar, Karpfänger kapitány, Utrechti Simon), az északi tenger kalózáinak életéből vett jeleneteket. Középkori városalképeket stbit ábrázolnak, amelyeket közmondássalagok és czimerek kötnék össze. Az ablakmelyedések faburkolatan Alters Hermann, a hamburgi nép utcazeletéből vett humoros jeleneteket örökített meg. Ezen helyiségeknek magasabban fekszenek a »Remter« és a »Rosenkranz«, az előbbi Fitger Arthur brémai festő és költő látta el festményekkel, ugyanaz, aki a hamburgi keptrá gyönyörű lépcső-házfestményeit is készítette.

A Remter ablakfalain látjuk azon költők alakjait, akik a bor dicséretére hallhatatlan költeményeket és mondasokat teremtettek; közülök első helyen áll David király, mellette Hafis, Anakreon Bathyllossal, Mäcenas szabadosa, a pantomimika fellalója, Horatius a kedvesével Lalagával; a másik falon a német deakéltre és bordalokra vonatkozó képeket láthatunk, továbbá egy vinczellér-ünnepélyt, vándor-zenezeseket s két hordón tánczó berügött macskát (Kater); továbbá egy szerelmes párt, melynek közelében egy harcos és egy zenész állanak. Ugyanitt található a festő sajátfestésű képe, komoly, tiszteletre méltó öreg képében, aki bora mellett elaludt. Prémis sipkájában és a nyakán levő lánczról könnyű felismerni; Fitger, alatta e mondas: »Wer niemals einen Rausch gehabt, der ist kein braver Mann«. Fitger rajzolta egyuttal a legnagyobb és legkedélyesebb képet is, a »Trinkerparaszt«, amelyen a borozó-társaság Falstaf mulatgatja, aki mellett teljes Studentenwisch-ban Jobs Hyeronimus foglal helyet, akit Kortum Jobsiade című költeményében tett hallhatatlanná; velük mulat Störtebecker, a tengeri rabló, akiről Hamburgban s a nép rémdramáiban igen sok monda kering.

A »Remterlaube« egyik keresztescsarnokában részegen hazatérő syleneket és a nőrablásnál üldözöbe vett centaurokat, egy faunházaspart, mely fiak talentumában gyönyörködik, faunokat, akik feltékenységekben egymást páholják el, látunk. A legutolsó és legkisebb helyiség a »Rosenkranz«, a nők számára fentartott tradícionális hely, melynek ablakai üvegmozaikból készültek. A csinos leányalakokat Dryffke Pal festette le, amint rózsafüzérekkel koszorúzva tán-



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 gyárából, teljes légszesz és vízvezeteki berendezési vállalat.

Arjegyék és költségvetés kívánatra ingyen.

STEINER J.

Budapest, VI., Teréz körút 34. szám alatt

(tisztellett ajánlja)

a szállodák, vendéglős és kávék uraknak

közvetítő-irodáját.

Telephon 23-36.

ezolnak. A falakat borító pompás gyümölcsképeket szintén ő festette. E helyeség egyik zugában szintén láthatunk egy kis bronzból készült Bacchus szobrot, amely mint az elébb említett s a Bacchus bejáratnál levő, szintén a régi pinceszől származik, jelezvén mintegy, milyen ama hatás, amelyet a leányzó csókja a Bacchusra gyakorol.

Apróságok.

Szeszmentes új borok. A borászat terén a legújabb újdonság, a szeszmentes, erjedetlen szőlő és gyümölcsborok előállítására, mely célra Bern városában egy társulat alakult és több helyen fioküzletek létesítését tervezi. E borok Dr. Müller tanár a svájci országos szőlészeti és gyümölcsészeti tanintézet igazgatójának (talánmára szerint készülnek s eljárása egészen a Pasteur rendszerén alapszik s abból áll, hogy a friss szőlő és gyümölcsnedvek légmentes állapotban felhevítettnek, azután a megszüretnek és ismétetlen pasteurizáltaknak. Az ilyen uton nyert bor természetesen édes ízű; ezt azonban olyanok részére akik az édes íz nem kedvelik, meg is lehet változtatni. Az ilyen erjedetlenül maradt szőlő és gyümölcsnedvek, mint ilyenek nagyon kellemesek, könnyen emészthetők és meglehetősen mennyiségű táperővel is bírnak, de mámorító hatás nélkülük s ennél fogva azt hisszük, hogy ezen új ital nem nagy jelentőségre fog vergődni, mert éppen a szesz az, amit a fogyasztók élvezni óhajtanak.

Penészes hordók kezelése. Ha a hordó már annyira penészes, hogy a beléje akasztott gyertya elalszik ez esetben először is a hordóban levő levegőt fújtatóval ki kell cserélni és annyi kénszövetet kell a hordóba elhelyezni, hogy az ne is bírjon egészen elégni. A hordót azután jól bedugaszoljuk és néhány napig állni hagyjuk, hogy a penészgombát a kénes sav megölje. Utána a hordót hideg vízzel és kefével alaposan minden zugában kimosjuk, amire a hordó használható lesz. Lehet a boroshordókat, ha azokat a penészedéstől megóvni óhajtjuk szeszszel is konzerválni s ha ezt évente megteszük, úgy a penészes levegő bajunk lesz. Erre nézve Svájcban a következő eljárást követik: A tisztára kimosott hordóba, miután az kellőképp megszáritottat jó pálinkát öntenek. A legjobb azonban erre a célra az abszolút szesz. A jól bekonázott hordót azután hőmpörgetik meg, hogy a belső s szesz hordó falait jól megöblítse; mire azután a hordót fekvébe hagyják. Egy 150 liter tartalmu hordónál rendszeren egy boros pohárra való szesz elegendő arra, hogy az így kezelt hordó dongái épek maradjanak, csak arra kell ügyelni, hogy az öblögetés úgy történjék, hogy a szesz a hordó belsejét mindenhol érintse. Meleg pezsekben, melyekben a szesz elpárolgása gyorsabban megy végbe, valamint több szesz használtnak vagy egy bizonyos idő elmultával ezen eljárást ismétlik. Nagy pingezgaságokra nézve a hordó konzerválás ezen módja bizonyára nagyon költségesnek látszik, de ezen túlkadás a boroknak egészséges állapotban való megmaradása által, állítólag bőven kárpótolva van. A csontszem egymagában a szőlőnek szükséges tápanyagokat nem tartalmazza, azért ezélszerű ezt fahamuval vegyítve alkalmazni.

A rozsdá behatása a tejure. Nagyon érdekes megfigyeléseket közöl Böggild a „Molkerei-Tidende”-ben, ama kísérletekre vonatkozólag, amelyeket a tejeskannában levő rozsdának a tejure gyakorolt befolyását illetően tett. Az ilyen kannákban megőrzött tej utálatos pépszerű izű és cianvaskáliummal és sósavval kezelve tiszta vasreakciót ad. Vizsgálatainál 10 milligramm fémvasat talált egy liter tejben, amely mennyiség tíz nap múlva — ha a tejet rozsdás kannában állni hagyta — literenként 140 milligrammra is emelkedett. Hogy megtudhassa, vajjon egy más eredetű tej is hasonló változásokat fog-e szenvedni ugyanazon kannában, s nem szerepelnek-e még bakteriumok is a változás előidézésében, azon utasítással küldte el a kannát egy másik majorságba, hogy azt — vizsgálóztatás nélkül a megtöltés előtt alaposan tisztítsák meg s este-eggel 8 kilogramm tejet töltsenek bele. A kísérletet ismételve, felkérte az illető tejjgazdaságot, hogy ugyanannyi tejet küldjön egyidejűleg a saját edényében is. A majorság tiszta kannájában levő tej sohasem mutatott vasreakciót, édes, jóízű, íható maradt, míg rozsdás kannában levő most is csak undorító izű, tésztazerű benyomást gyakorló maradt. Kipuhatólandó azt, hogy a pépszerűség átmege-e az ilyenformán megromlott tejből a vajba is, Böggild mindkét tejfélésekből vaját állított elő. Az így módon készült vaj külseje mindenben megegyezett, izük azonban nagyon eltérő volt. A tiszta kannában levő tejből készült vaj íze friss, kellemes volt, míg a rozsdás kannából vett tejből készült vaj íze fagygyüzű és szagú volt. Ezen vizsgálatok gyakorlati értéke igen nagy, jelentékeny változást van hivatva előidézni a tejjgazdaságok szállító anyagának megválasztásában.

A tej használata a bor derítésére. A bor derítésére használt szerves anyagok oly nitrogénvegyületek, melyek a borban levő tanninnal durva, pelyhes csapadékot alkotnak. Ezen pelyhek a borban lassanként a fenékre üledvén, ugyszólván egy hálót képeznek s utjukban a bort zavarossá tevő anyagokat magukkal viszik az üledékbe. Ezenkívül magukkal ragadják a bor festő anyagának egy részét s esetleg a borban levő idegeniző anyagokat is, sőt biztos, hogy ezáltal a borban fehérjefélek egy része is az üledékbe kerül, mert az a bor, mely a derítés előtt melegítve vagy a levegőn hagyva megzavarodott, a derítés után gyakran nem zavarodik meg többé, jelölül annak, hogy ezen derítőanyagok a borok iskolázásánál valóban igen hasznos szolgálatot

Lefkovits és Társa

mű-, teke- és dákó-gyárosok
Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemü
legdívatosabb
Tekeasztalok
raktára.

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

Régi tekeasztalok, legjobb kivitteli ujakra cseréltetnek át.

Mindennemü kávéházi kellékek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, domínó, újságkeret stb.

Kitüntetve a következő kiállításokon:
Budapest, Bécs, Páris, Brüssel, Antwerpen és Szent-Pétervár
Szállodák, kávéházak és vendéglők részére
bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával
kitünő és a legkényesebb izlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávészai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű cukrász-osztályunk legelső szakférfiak vezetésével áll.

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

kiborított formákban fagylalt és parfait

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

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

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 hírnévünk örövendő bécsi cég

Piatnik Nándor és fiai

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

Nagy választék különféle kávéházi cikkek közül, mint: elefántosont-billárdgolyók, dákók, sakk, dominók, dákó-kréta, írótábla stb.-ből. — Továbbá mindennemü játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany széllel vagy anélkül tisztítottak. Ezen gazdag raktárt **Piatnik Vilmos** úr, a gyárosnak fia vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidék kávéházatulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genében tartatik.



tesznek. Ilyen fehérjeszerű anyagok a gelatin, a vizezhólyag, a tojás fehérje, a vér és a tej. A tej csapadékát a tanninnal vegyülő, de már a borban levő savak hatására kiváló, kazein szolgálatja. Általában nem szívesen használják a bor derítésére a tejet, pedig ez e célra kitünően alkalmas, nemcsak azért, mert mindenütt kapható és olcsó, de mert színtelenül és idegen ízt magában nem tartalmaz. E két utóbbi tulajdonsága, továbbá azon körülmény, hogy saját térfogatával a bort szaporítja, az oka, hogy a tejet finomabb borok derítésére nem használjuk. Ha azonban bortól vagy más szeszest italtól festőanyagot vagy idegen ízt akarunk elvonni, akkor a tej valóban kitünő szolgálatot tesz. Például szolgáljon a következő eset: A tiszta szesz igen jól lehet vasból készült rezervoárokból eltartani; a törköly, seprű vagy más gyümölszalma azonban szabad savakat tartalmaznak, melyek a vasnak valamely részét feloldják s ha most a szesz hordóba kerül, a hordó fájából vett csersavval kékes-feketés izt kap, mely azt oldhatlanul teszi s annak kellemetlen ízt is kölcsönöz. Egy ilyen megfeketedett pálinkát sikerült három nap alatt teljesen rendbe hozni azáltal, hogy hozzá hektoliterenként egy liter lefölözött tejet kevertek; a szesz kristálytiszta lett és kozmás voltából is veszített, valószínűleg azért, mert a tejen levő zsir azt felvevén, magával az üledékbe vitte. A lefejtésnél azonban ügyelni kell, mert a csapadék könnyű és könnyen felzavarodik. A barnán törött bort is jól lehet tejjel tisztítani, ha annak hektoliteréhez egy liter tejet keverünk és 3—4 nap múlva lefejtjük. A tej azonban a kazein kívül 3-5% vajzsirt és 4-5% tejszirt tartalmaz; a vajzsir a kazeinnal egyetemben az üledékbe kerül. A tejszirt azonban oldva marad, de miután 100 liter borhoz csak egy liter tej adandó, ez oly csekélység, hogy a borra kedvezőtlen hatást semmi esetre sem gyakorolhat s annak ízet sem módosíthatja.

Algir bortermelése.

Algir tulajdonképeni borvidékeit az Algir, Orane és Constantine departementok képezik. E departementokon délről a saharai, északról a litoriani hegylánc vonul végig, melyek mindketten Marocco határáról egészen Tunisz határáig húzódnak. Az egyenlőtlen nagyon különböző két hegylánc közt egy 500—1000 méter magas fensík terül el. Az északi litoriani hegylánc nagyobb része csupa szikla, amely a tenger felé hajlik le s különböző nagyságu völgyeket és síkokat alkot. A középtenger mentén, körülbelül 1200 kilométernyi távolságban találjuk elterjedve a szőlőt mintegy 100 kilométernyire a parttól befelé délnek. Ezenkívül azonban habár különböző alakban s különböző földnemen egészen a fensík széléig feltalálható. A fensík szélén levő vidékeken termelt borknak minősége nagyon alacsony rangu, úgy hogy legfeljebb borok metszésére használható, a többi vidékeken azonban kivétel nélkül kellemes és keverés nélkül is élvezhető bort nyernek.

A felleltek alkalmas talajviszonyokon kívül a termelés kitünő minőségét főleg a kedvező éghajlati viszonyok adják meg. A középhőfok januárban aránylag 9—13 Celsius fok, augusztusban 26—35 fok. Esőzések meglehetősen szabálytalan időközökben fordulnak elő és november 15-diktől ápril hó közepéig nagyon gyakoriak a záporosók. Az egyes évek átlagos csapadékmennyisége is felleltek változó és 650—800 milliméter közt szokott leginkább ingadozni.

A fagyok nem igen szolgálnak panaszokra okot, sőt jégeső egyáltalában nagyon ritkán szokott előfordulni; a szelek azonban, különösen a sirocco, igen kedvezőtlenül, sőt határozottan károsan befolyásolják a szőlőtermelést. Különösen a sirocco, melynek következtében a föld nagymérvű elpárolgása következik be, úgy hogy a gyökér nem képes ezután a szőlőtől kellő nedvességgel, táplálékkal ellátni.

Legtöbbször azonban művelési rendszert használjuk, mely Dél-Franciaországban divatos. A szőlő-török rendszerint kis fakat képeznek vagy cserje-nagyságuk. Tövék körül a földet éventenként háromszor szokták felhárítani és pedig a decembertől februárig terjedő időközben, továbbá március és május és végre június eleje és július vége közti időszakokban.

A töröket nem mindenütt szokták trágyázni. Ahol azonban trágyát használnak, természetesen s sohasem müleges trágyát vesznek e célra. A szőlőtermelőeknek igen sok kellemetlenséget okoz ama körülmény, hogy nincsen a szőlőgazdaságban jártas elegendő számú személyzetük. A bor elkészítésénél is számos nehézséggel kell megküzdeniök, ninthogy szüret idején rendszerint 25—30 Celsius fok melegek járnak, amely hőség, különösen ha még sirocco is lép fel, néha 35—40 fokra is felemelkedik.

Ezen utóbbi körülményből származó kellemetlenségek ellen a szőlőtermelőök müleges hideg eltávolítása által igyekeznek segíteni, amely célra különböző rendszerű hűtőkészülékeket használnak fel. A szőlőművelés és a boraszat különben az egyes vidékeken nagyon különböző fejlettségi fokon áll, legjobban természetesen ama telepítvényeken van kifejlődve, amelyek nagy üzleti tőkével dolgozó társaságok vagy gazdag magányosok birtokában vannak.

A phylloxera elterjedése ellen a hatóságok az egyes departementokban (kerületekben) nagyon erélyes intézkedéseket fogantatosítottak, amelyeknek meg is volt az eredménye, hogy ezen megbetegedés máj napig csak szórványosan fordult elő, dacára annak, hogy fellépése Orán nevű kerületben már az 1885-dik évben minden kétséget kizáró módon konstatalható volt.

Egy másik az algiri szőlőkben nagyon elterjedt parazita (előddi) az ugynevezett „altise“, amely a szőlőkben gyakran igen nagy károkat okoz, de a vinezellérnél éppen nem idező oly félelmet esetleges fellépése által, mint a phylloxera. A franciaia kormány az algiri bortermelőket az altise elleni harcban nagyon tevékenyen támogatja, amennyiben az irtási költségek legnagyobb részét magára vállalta, s az algiri szőlőművelést amerikai fajok bevitelével különben is jelentősen emelte, amiáltal a phylloxera és altise által okozott károkat már eleve is hathatósan paralizálta.

Az a tény, hogy Algir bortermelése 1876-ban már 222.425 hektoliter volt, e szám pedig 1895. évben kerek 3.797.693 hektoliterre rugott, a szőlőművelésre felhasznált terület pedig ezen idő alatt 16.723 hektárról 113.810 hektárra emelkedett, eléggé bizonyítja, mennyi áldozatot hoz Franciaország az algiri szőlőművelés érdekében. Nem is lehetetlen, hogy rövid idő múlva Algir fogja Franciaországnak a metszésre szükséges borokat szolgáltatni, annyival is inkább, mivel Franciaország már ma is csak nagyon csekély mennyiségű bort importál Olaszországból s az 1887-ben ily módon importált 2.782.707 hektoliterrel szemben az olaszországi borimport 1895-ben 35.000 hektoliterre csökkent, amely évben Algir az előző évekkel átlag 200.000 hektoliterrel többet szállított.

Ami már most a borokat magukat illeti, azok általában véve igen erősek, tüzesek s szépségnél. A vörös borok alkoholtartalma átlag 13 fok, a fehéreké 11—14 fok. Ilyen különben csak kevés termeltek. A legjobb szőlőfélések: Carignane, Mourvèdre, Alicante, Aramon, Boudaues, Muskotály, Aspirant, Pinot, Cabernet. A fehérek közül: Semillon, Clairette, Ugni blanc, Muscat-Frontignan

Senior.

Der Streit um des Kellners Bart.

Dem freien Mann die freie Schnauze!
Das war fürwahr ein toller Raube,
Der einst gesprochen hat den Wort:
„Bart mit dem Bart des Kellners — fort!“
Zu Genf im „Hotel Pavillon“
Der Herr Gerant gab nicht Parbon,
Herunter sollte jedes Haar,
Das im Gesicht der Gargens war,
Ob's hoch auch auf der Nasentuppe,
Ob's tief am Kinn — das war ihm Schnuppe.
Da rief das Gammwedchen-Corps
Vom zweiten Baß bis zum Tenor:
„Bei unserm abrasirten Bart
Das ist fürwahr nicht Schweigerart.
Dem freien Mann — der freie Schnauz!
Ein fixes Bärtlein, Jeder schaut's
Mit Wohlgefallen freundlich an,
Den Damen gar scheint's Marzipan.
Doch glatte Wang' und glattes Kinn,
Da hoch, ruft man, der Teufel d'rin!
Mag uns verdammen auch die Sippe —
Hinfort auf un'rer Oberlippe
Sproß' Männer-Blau wie nie zuvor!“
So schneur das Oberkellner-Corps. —
Ein hübsch dressirter Schnauz in Ehren
Wird Niemand einem Kellner wehren;
Schon schimmer ist die Cotelette,
Von der ein Feder wünscht — ich wette —
Daß solch' Gesicht beim Teufel wäre;
Ein langer Vollbart auch, recht fabrig
Gestreckt, verdeckt — ist wirklich haarig!

Értesítés.

A »Budapesti Kávéipartársulat« f. évi szeptember hó 21-én tartott választmányi ülésében elhatározta, hogy 1896. évi november hó 6-tól kezdődőleg minden hó első pénteki napján társas összejövetelt fog tartani, melyre az összes ipartársulati tagokat ezennel tisztelettel meghívja.

Az első társas összejövetel (Jour fix) f. évi november hó 6-án esti 8 órakor tartatik meg a New-York külön helyiségében (VII. ker., Erzsébet-körút, New-York palota).

Tisztelettel

A választmány.

A „Budapesti kávéipartársulat“, mint az lapunk hivatalos részében olvasható, f. évi szeptember hó 21-dikén tartotta az új elnökség alatt Németi Antal elnöklésével első választmányi ülését, amelyre a választmányi tagjai szép számban jelentek meg. A választmányi ülés több fontos határozatot hozott. Így elhatározta, hogy azokhoz, kik üzlethelyeiknél az ipartársulathoz kiküldetésnek jelentették be, további megmaradásuk iránt felszólítás fog intézteni, valamint hogy még e hó folyamán újabb beiratások fognak eszközöltetni. Fíll Ferencz társulati tag elhalálozása alkalmával annak özvegyéhez megleghu részvényt nyilatkozat küldetett. A részvétel-hangszerekekkel játszás engedélyezése tárgyában, az elutasító miniszteri határozattal szemben, újabb beadvány fog intézteni a tanácshoz, és ugyancsak itt lépések fognak tétetni aziránt is, hogy az ezredéves országos kiállítás alkalmával létesített »Ös-Budavár« nevű mulatóhely koncessziójának szándékolt meghosszabbítása megakadályozzassék, amire névze a társulat a budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulatával egyetelműen szándékozik eljárni. Nagy köszönettel fogadtatt azon 2000 koronás évenként megismétlendő alapítványi járulékat, amelyre »A magyar hirtelpereszto vállalat«-t az ipartársulat elhunyt tagjai özvegyeinek és árváinak gyámolítására, a kölcsönös visszatérítési takarékpénztár 2 drb egyenként 1000 koronáról szóló részvényében. Harkai Mór ajánlata elhatározta, hogy a téli idény beálltával a jourfixek intézménye újabb életbe fog lépni, még pedig akként, hogy novemberből kezdve minden hó első pénteki napján a tagok a »New-York« vendéglőjében fognak találkozni közös vacsorára. Az első jourfix november 6-dika.

Az »Internatinal-kávéház«, Stern és Berger utca tulajdonja, a nyár folyamán jelentékeny átalakításokon ment keresztül, melyek folytán a király-utczának ezen különben is egyik legszebb kavéháza még a régivel is vonzóbbá tétetett.

Herr Adolf Brödy, der bestens bekannte Cafetier in der Hofstaggasse in Altöfen, zeigt uns an, daß die Trauung seines Sohnes Ignaz mit dem anmuthigen Fräulein Anna Büchler am 11. October Nachmittags 4 Uhr im israelitischen Kultustempel in Altöfen stattfinden wird. Fremde des werthgeschätzten Herrn Brödy werden bei diesem feierlichen Akte gerne gehen.

Einkäufe auf der Millenniums-Ausstellung. Graf Eugen Zichy, als Präsident und im Namen des Landes-Industrievereins, erucht uns, folgenden Aufruf an das Publikum veröffentlicht zu wollen: „Den allgemeinen anerkannten moralischen Erfolg der Millenniums-Landesausstellung würde es beträchtlich steigern, wenn das patriotische Publikum die durch die ausstellenden Industriellen gebrachten Opfer würdigen wollte. Das kann natürlich in erster Reihe durch Ankauf der ausgestellten Gegenstände geschehen. Schon zufolge der weitreichenden Bedeutung der Millenniums-Ausstellung werden sicherlich Viele ein Andenken erwerben wollen, um auch späteren Generationen eine Erinnerung an diesen würdigen Namen der großen nationalen Feier zu ermöglichen. Wir fordern daher das sehr geehrte Publikum auf, die noch erübrigende kurze Zeit der Ausstellung einerseits zur Deckung von Erfordernissen, andererseits zum Ankauf von Gedenkständen bestens benützen zu wollen, damit so die Anerkennung der heimischen Industrie anlässlich der Millenniumsfeier würdig zum Ausdruck gelange.“

Journalistisches. Vom 4. October ab erscheint in Budapest unter dem Titel »Kossuth Hirlapja« ein von Franz Kossuth herausgegebenes und geteiltetes neues illustriertes Wochenblatt, welches, wie wir der Pränumerations-Einladung entnehmen, die Prinzipien der Achtundvierziger- und Unabhängigkeits-Partei vertreten wird. Als verantwortlicher Redakteur wird Ludwig Szentaller zeichnen.

The Gresham életbiztosító társaság Londonban. E társulat 47. évi jelentése, mely az 1895. évi december 31-én befejezett üzletéről szól és a részvényesek 1896. évi július 1-én tartott rendes közgyűlése elé terjesztett, rendelkezésünkre állván, a következő főponjtjait közöljük: Az 1895-ik évben 8761 kötvény 82.267.000 korona tőkeösszegegről lett kiállítva. A díjbevetékek, levonva a visszbiztosításért fizetett összeggel, korona 21.556.656.77 fillérrel rugtak, mely összegben a korona 3.517.269.17 fillért tevő első évi díjak befoglaltatnak. A kamatszámra mérlege a lefolyt üzleti évben korona 5.538.218.43 fillért tett ki, és a társaság jövedelmét a díjbevételekkel együtt korona 27.094.875.20 fillérrel emelte. A társaság az elmúlt évben korona 10.032.755 fillért utalványozott oly követelések alapján, melyek életbiztosítási kötvényekből eredtek. Lejárt kihazasítási és vegyes biztosításokra korona 2.883.221.67 fillért, visszavásárlásokra korona 1.209.712.50 fillért fizetett ki a társaság az elmúlt évben. A biztosítási és járadékalapok a lefolyt üzleti évben korona 8.692.230.00 fillérrel gyarapodtak. Az aktívák összsege 1895. december 31-én korona 147.562.080.41 fillérrel rugtak. Tőkebefektetések: korona 490.778.85 fillér angol és oroszajzi állami papirokban, korona 630.212.40 fillér indiai és grammati kormányok értékeiben, korona 27.002.977.81 fillér idegen államok értékpapiraiban, korona 5.651.001.56 fillér vasuti részvények, elsőbbségek és garantáltak, korona 60.105.982.71 fillér vasuti és egyéb kölcsönkötvényekben, korona 18.364.621.04 fillér a társaság ingatlanaiában (ezek között vannak a társaság budapesti és bécsi háza), korona 6.556.711.77 fillér jelzálogokban és korona 82.760.694.27 fillér különböző értékekben.

Ein neuer Marien-Feiertag. Fürsprimas Klandius Bafary hat aus Reßbely, wo er befrühs Einweihung der jüngst restaurirten katbolischen Kirche weite, in welcher auch er getauft wurde, ein Rundschreiben an die Katholiken Ungarns gerichtet, in welchem er ihnen zur Kenntniß bringt, daß der Heilige Stuhl der heiligen Jungfrau Maria, als

der Schutzpatronin Ungarns, einen neuen Feiertag zugehanden hat. Bisler hatte Maria als Schutzpatronin Ungarns keinen besonderen Feiertag, und es gelang auf ausdrückliche Bitte des Fürsprimas, daß der Papst die Obigen anwies, jeden zweiten Sonntag des Monats October dem Andenken der hl. Jungfrau zu widmen. Fürsprimas Klandius Bafary hat Verfügungen getroffen, daß dieser neu Feiertag beger am 11. October in ungewöhnlich feierlicher Weise begangen werde.

Internationales Schachturnier in Budapest. Das erste internationale Schachturnier in Ungarn hat in Verbindung mit dem internationalen Schachkongreß am 4. October zu Budapest in der Festhalle der Ausstellung stattgefunden. Das Protektorat über das internationale Schachturnier hat Graf Eugen Zichy übernommen. An dem Turnier werden sämtliche europäischen Meister des Schachbrettes theilnehmen. Aber auch aus Amerika und Australien sind Anmeldungen eingetroffen. Ihre Theilnahme haben bereits zugesagt die Meister: Steinb, Kasser, Pillsbury, Tschigirin, Blackburne, Bird, Marto, Günzburg und von den ungarischen Meistern: Mafoveg, Maróczy, Charoufsek und Andere. Der erste Ehrenpreis würde von Er. Majestät gespendet; es ist dies eine massive Viktoria-Statue aus Silber, in reizender künstlerischer Ausführung. Die Hauptstadt spendete einen Preis von 500 Gulden, zahlreiche Vereine und Korporationen haben Sammlungen veranstaltet und unterstützen mit namhaften Beiträgen das Turnier. Es wurden Geldpreise ausgeschrieben: mit 2500, 2000, 1500, 1000, 600 und 400 Kronen.

Für alle Liebhaber des Billardspieles ist zweifellos die Neuerung des Amerikaners Henry A. Bierley in Portsmouth von Interesse, welche derselbe an die Banden des Billards anbringen will. Die Billardbänder sollen nicht mehr wie bisher als Vollkörper gestaltet sein, sondern eine Höhlung aufweisen ähnlich der Pneumatikreifen bei Fahrrädern. Selbstverständlich ist auch eine Pumpvorrichtung anzubringen, um die Spannung der Luft nach Erforderniß wieder erhöhen zu können. Diese Erfindung ist infolge von großer Bedeutung, als dann nicht mehr die Federkraft des Gummis, sondern diejenige der Luft in Frage kommt, man also für die Billardbänder für die Zukunft weniger Gummi verwenden können. Jedenfalls dürften diese neuen Banden eine weit höhere Federkraft entwickeln als diejenigen der alten Konstruktur, mithin auch eine größere Laufzeit der einzelnen Bälle und ein besseres Spielresultat zu erwarten sein.

Spielwuth in Offende. Im »Daily Chronicle« macht ein Eingeweihter folgende erbauliche Mittheilung über die Spielwuth in Offende: „In Monte-Carlo ist der höchste Einsatz 9 Napoleons als eine Neulettennummer. Im Curfaal von Offende kann man bis zu 300 Francs gehen und man hat berechnet, daß 300.000 Francs auf einen Schlag gewonnen werden können. In Trento et quarante ist der höchste Einsatz 12.000 Francs; die Groupiers erlauben aber oft einen Supplementär-Einsatz von 600 Francs. In Monte-Carlo kann nur mit Geld gespielt werden, in Offende werden Spielmarken bis zum Werthe von 6000 Francs zugelassen und gewisse wohlbekannt Persönlichkeiten erhalten beinahe unbefchränktes Credit von der Bank. Ich habe einmal gesehen, wie vier Spieler jedesmal den Maximumbetrag von 12.000 Francs setzten; und das dauerte Stunden lang, ohne daß es besonderes Ansehen machte, während es in Monte-Carlo immer ausgerufen wird, wenn ein Spieler den Maximumeinsatz riskirt. . . Leider ist es gerade das schöne Geschlecht, das dieses Jahr der Spielwuth besonders fröhnt. An der Spitze stehen die Engländerinnen und ihnen folgen am Dem Zuge die Deutschen.“

Zur Vorsicht beim Benutzen von Bleistiften wird gegenwärtig in verschiedenen Vezerszeitungen gemacht. Und zwar wird namentlich die größte Sorgfalt beim Anspitzen der Bleistifte empfohlen, sowie vor dem Aufstecken mit den Lippen gewarnt. Als abschreckende Beispiele werden besonders folgende Fälle angeführt. Vor einiger Zeit starb in Augusta-Aspial in Berlin der 18 Jahre alte Kniffschloffer H. A. Er hatte sich beim Anspitzen eines Bleistiftes in den Finger geschnitten und adretete der Wunde, in welche etwas Graphit gerathen war, nicht weiter. Am nächsten Tage stellte sich eine schmerzhaft Entzündung des verletzten Fingers ein, die Hand, ja der Arm schwellen bedeutend an. Erst als die Vergiftung auf die linke Brustseite und Schulter übergegangen war, wurde ärztliche Hilfe in Anspruch genommen — aber zu spät. — In einem anderen Falle konstatierte der Arzt als Ursache eines langwierigen, chronischen Darmkatarrhs bei einem jungen Manne die Gewohnheit, den Bleistift vor dem Gebrauche mit dem Munde anzufestigen. Die Lehrer werden daher in den betreffenden Fachzeiungen aufgefordert, diese üble Gewohnheit zu bekämpfen.

Großes Lager

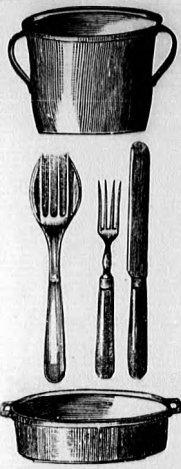
der besten Leinwände und Tischzeuge
Herren-, Damen- und Kinder-Wäsche
Tepiche, Vorhänge

JOSEF KUNZ & CO

Budapest, V., Deakplatz.

Abnahme ganzer Brautausstattungen.

Beste Bezug für Hotel- u Restaurations-Einrichtungen



BARHO FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

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

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

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

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 SZÁLLITÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár

Kraus Gottlieb Bécs, I. Kärntnerstrasse 21

Budapesti képviselő:

MOSCH BÉLA

VI., Király-utca 54. szám.

TELEFON 24—34.

Francia pezsgőgyár
PRÜCKLER ÉS TÁRSA

osztr. csász. és magy. kir. udvari szállítók József főherceg Ő cs. és kir. fensége udvari szállítói

BUDAPEST
pezsgőbörpinczészet és iroda saját gyártelepen
X. kerület **KÖBÁNYA.**

Telefon 53—67. sz.

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



CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál 16.50	1 mártás-mérő 3.50
12 villa 16.50	1 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 keltős sőtartó 2.25
12 csemege-kanál 15.—	1 saláta-készlet 6.—
1 leves-mérő 5.30	1 felvágó-készlet 7.50
1 tej-mérő 3.20	1 cukor-fogó 1.75
1 főzelékes-kanál 4.—	1 eczet-olajállvány 15.—
1 komposzt-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.

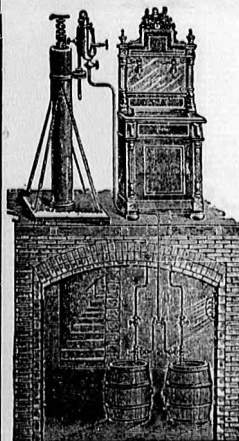
• **Kostenüberschläge gratis.** •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiarartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustriertes Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.

CSÁKY ÁRMIN Budapest

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

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

Ajánl **konyharnákát** minden nagyságban



szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 250
Kabátok pique-velezből frt 2, 250, 3.
Kabátok csinvat- v. satinból frt 1.25, 1.50
2. 250.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kam
garnból, kék, fehér esiks, 2.50—3 frtig.
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú creton-
ból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú vászon-
ból, kr. 60, 80, 100.
Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25
3, 35, 40.

Ezen fehérenemű özégemnek külön spe-
cialitása és a legtöbb uraság szállodák és
konyhába általam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérenemű és férfruhákból
kivánatra ingyen küldetnek.

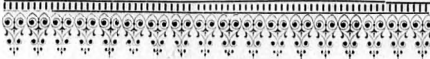


MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
legízesebb égvényes
SAVANYU-KÚT

legjobb asztali- és üdítő-ital,

kitünő hatásának bizonyult köhögéskor, gége-
bajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.



Alpenkräuter- Magen-Liqueur

meine Specialität seit dem Jahre 1808, aus
40 allerfeinsten Kräutern erzeugt, vorzüglich
zur Verdauung, so auch sonstige feinste
Original-Liqueur-Destillate empfiehlt

ANTON HAACK,
k. u. k. privilegierte Liqueur-Fabrik und Branntwein-Brennerei
in Graz, Annenstrasse 8.

Vertreter in Budapest:
JOSEPH POKORNY,
Bástya-utca 12. szám.

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.
Díszes ravatal minden osztályú
temetkezésnél.

Nagy raktár
fa- és érczkoporsókból
valamint
sir-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen
elzár
KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

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

Chocolad Stühmer

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Goldene und Silberne Medaille.

Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.
Vorrätig in den meisten Spezereiwaren-Handlungen Budapests und der Provinz.
Grösste Fabrik Ungarns.
Fabrik: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 8.

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
kivánatra ingyen
és bérmentve.**

Ármérséklés a valódi AUER-féle gázizzófénynél!

Van szerencsénk tisztelettel értesíteni, miszerint tekintettel az Auer-égő nagy elterjedésére, valamint hogy világítási rendszerünket még nagyobb mértékben tegyük hozzáférhetővé, indítva érezzük magunkat az **Auer-lámpák árát leszállítani.**

Az **Auerlámpa-égő, korona, izzótest és üveghenger ezentul csak 4 frtba kerül, a pót-izzótest 1 frt.** Egyszermind egy új fajta „**Auer-takarék-égőt**“ hozunk forgalomba.

Míg a közönséges pillangóégő 150 liter gázfogyasztásnál 15 gyertyafényt ad, addig az **Auer-takarékégő** körülbelül **50 liter gázfogyasztásnál 30 gyertyafénnyel bir, úgy hogy az Auer-takarékégők használata mellett körülbelül 70 százalék megtakarítás** érhető el.

Az Auer-takarékégő épügy alkalmazható oly helyiségek megvilágítására, melyek fényes világításra nem szorulnak, péld. folyosók, lépcsőházak, pinczék stb., mint diszvilágításra sok lángu csillárokon.

A teljes Auer-takarékégő (égő, korona, izzótest és üveghenger) **szereles nélkül 3 frtba** kerül, az izzótest egymagában 80 kr.

A valódi Auer-égő koronán a következő felírás található:

Gasglühlicht Patent Dr. Auer v. Welsbach.

Átvesszük az Auer-lámpák tisztítását bérletben 8 napról 8 napra 25 lámpáig 1 frtért, 24 lángon felül 75 krért láng- és évenként.

Az e célra alkalmazott munkásaink igazoló-jegygyel vannak ellátva.

Ez alkalommal van szerencsénk a t. cz. gázizzófényt fogyasztó közönséget saját érdekében figyelmeztetni, miszerint azok az izzótestek, melyeket a házalók mint valódi Auer-féle izzótesteket kínálnak, **csekély értékű hamisítványok.**

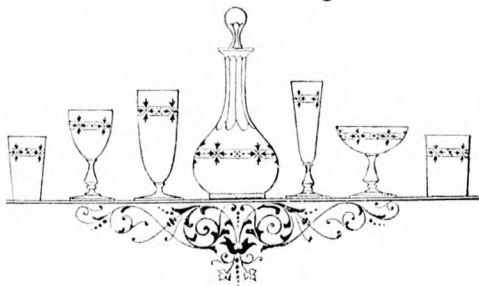
Szerelőink szintén igazoló-jegygyel vannak ellátva, mit kívánatra előmutatni tartoznak.

Magyar gázizzófény részvény-társaság

Welsbachi dr. Auer Károly szabadalma.

Budapest, IV. kerület, aranykéz-utcza 6. szám.

Sajtolt ékes kristály üveg



Schreiber J. és unokaöcsesei legujabb gyártmánya

Budapest, IV., régi posta-utcza 10

Bécs, IX., Lichtensteinstrasse 22 24

PRÁGA, HEUWEGPLATZ Nr. 27 neu.

Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár mindennemű üvegarukban

vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

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

Arjegyzékek ingyen és bérmentve.

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnnyomással és szabad léghűtővel. Elvállal régi készülékek atalakítását.

Magy választék

bor- és sör-csapokban, valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

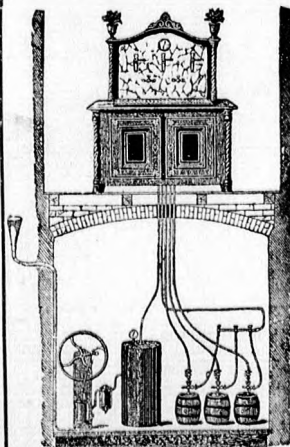
mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,

sowie aller Gattungen Pumpen.



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-uteza 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 önüsttel, fagyalttartó készülékeit, vízhűtőt

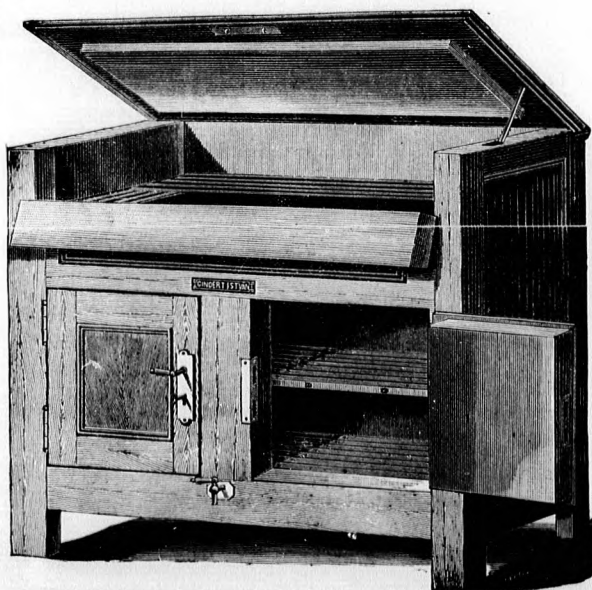
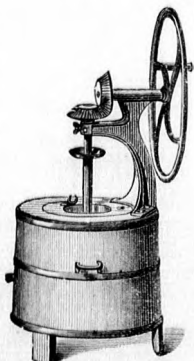
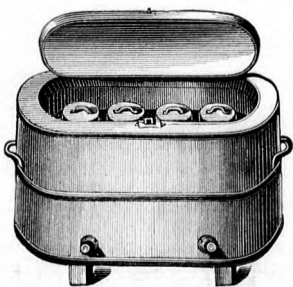
stb., továbbá mindennemű a hűtő- és fagyasztó készülékekhez szükséges szerszámokat és eszközöket u. m.

jégtörő sulykokat és kádakat,
fagyasztó- és
fagyalt-kiosztó kanalakat,

beszózó födeleket,

fagyalt-kotró szarvlemezeket,
formázott fagyalt-dobozokat

és betétesöbröket
stb.



KITÜNTETVE

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

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 Fivadar



porcellán-nagykereskedő, császári és királyi udvari szállító

Budapest, Dorottya-utca 14.

☞ Minden kiállításon kitüntetve. ☜

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

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

☞ Kivánatra szívesen szolgál mintákkal. ☜

SZIMON ISTVÁN, Budapest,

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

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

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű fűszerárak, bel- és külföldi
csemegék-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű francia cognac Martell J. F.,
Hennessy Jaques, — F. Courvoisier & Curlier Freres és Tricochetól, — 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 ezégektől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban, Orsovai, Astrachan
és Elbe caviár, angol és francia főzelék, conservek, befőttekben minden e szakmába vágó cikkekben esakis a legjobb
minőségű és mérsékelt árak mellett.

☞ Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöltetnek. ☜

Árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik. ☜

☜ Telefon összeköttetés mind a három üzlettel.

A millenniumi kiállítás több vendéglői- és kávéházi-pavillonjában lévő

kertiszékek, kertiasztalok, ugymint hajlitott székek, továbbá az ünnepélyek-csarnokában lévő

1500 darab hajlitott szék

a következő áron adatnak el :



Kertiszékek, mázolva

Gartensessel, gestrichen

Kertiasztalok „

Gartentische, gestrichen

„

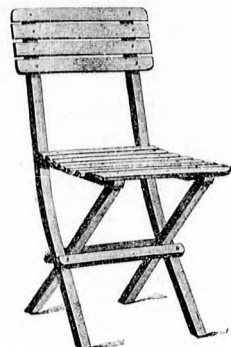
„ **összerakható** „

Gartentische, gestrichen, zusammenlegbar

darabonkint 1.—

3.—

3.50



Hajlitott székek legolcsóbban.



Gebogene Sessel billigst.

Bővebb felvilágosítás nyerhető

Näheres zu erfragen bei

Thonet testvérek

BUDAPEST, IV., váczi-utca 20.



Francia pezsgőbor-gyárosok

Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

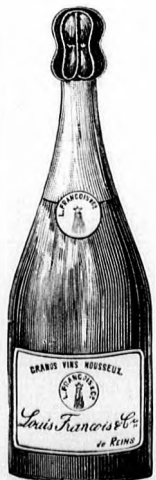
Promontor.

Arany érem

Szás, Lissza, Semesvár, Anvers.

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

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



**Főraktár : Borhegyi Ferencz ezeltől Lápóssy
Budapest, Haas-palota.**

Vezérképviselőség : Ruda és Blochmann, Budapest.

