

Előfizetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.

SZERKESZTŐSEG

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 betegsegélyző-pénztárának
és a „Hungária-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Himzö-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 adtnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. egyetem-tér 6.

LETH LAJOS

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

PAULITS JÓZSEF

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

A szállodás becsülete.

Keserűség és megbotránkozás uralkodik néhány hét óta külföldi szállodatulajdonosaink körében. Az egész kontinens szállodatulajdonosai, a szó legszorosabb értelmében, üzleti s magánbecsületükben érzik magukat megbántva és megsértve ama kiméletlenség által, a melylyel egy olvasott amerikai lap, a »New-York-Herald« párisi kiadása egy egész sorozat levelet, a melyekben a szállodások ellen szót szidalmak csak úgy hemzsegetek, minden helyreigazítás nélkül per longum et latum tárgyalt hasábjain.

Tamadásainak kiindulási pontjául az amerikai lap a borraivalókérdést vette, még pedig akként, hogy akcióját reszrehajlatlannak tetsző módon egy kérdőívet állított ki e kérdésre vonatkozólag s azt kitöltés végett angol, francia és német nyelven először az európai szállodatulajdonosoknak küldte meg, az ivhez mellékelte kísérő-leveletben a rovatok pontos kitöltését kérve. Midőn azután a »New-York-Herald« kérdőívei a világba szeltemek, a szállodatulajdonosok azon hitben, hogy nem egyébről, mint a borraivalókérdés igazságos tárgyalásáról van szó, kiállították az izeket. Ennek folytán az amerikai lap párisi szerkesztősége azon helyzetbe jutott, hogy oly votumokat is hozhatott, a melyeket a legelőkelőbb szállodatulajdonosok becsatoltak rendelkezésére. Ezekből kitudt, hogy igen sok szállodatulajdonos maga is szeretné, ha a borraivalórendszer megszűnnék, hogy az újításokat maguk is szükségesnek tartják és azt óhajtkák, hogy miután ők maguk a reformokat meg nem valósíthatják, legalább az utazóközönség kapjon hasznos utbiztatást arra nézve, hogy a ma fennálló rendszer mellett hogyan biztosíthatja magának a legkifogástalanabb kiszolgálást. Így pl. a Hotel Imperial bécsben, arra a kérdésre, hogy szívesen látná-e a borraivaló elrőtésért, így felel: Igen! de ezt magunk nem valósíthatjuk meg. Mig egy további kérdésre folytatólag kijelenti, hogy a mai rendszernek egyáltalán csak kevés előnye van. A toblachi vasúti vendéglős határozatlan kijelenti: „már igen ellene vagyok a borraivalónak s ezért jobb fizetési adok személyzetemnek”. A Hotel de l'Europe (Salzburgban) azt hiszi, hogy a borraivaló a jó kiszolgálást biztosítja, de a személyzetre bealacsonyító. A Hotel Klinger (Marienbad) övileg a borraivaló ellensége, azt hiszi azonban, hogy Ausztriában, különösen furdőkben, nehezen volna eltörölhető. A Hotel Capuccini (Amalfi) azt írja, hogy a borraivalóadás oly régi szokás, melyet sosem lesz lehetséges megszüntetni. Miller (Milano) konstatálja, hogy husz évig tartott amerikai és európai utazásai közben sohasem volt oka a szállodások és alkalmazottaik becsületessége vagy szeszélye ellen panaszkodni. Egy spaai levél szerint ott az alkalmazottaknak van a legtöbb oka a panasza, mert nagyon gyakran megtörténi, hogy a látogatók a garderobiernek nem adnak borraivalót, noha nagyon jól tudják, hogy

az 3000 frankot fizet a városnak a ruhatár bérletért. (Tehát nem is szállodás, hanem a város üzérkedik ott a borraivalóval.) Más levelek azt bizonyítják, hogy maga a közönség legnagyobb támogatója a borraivalónak. Így a párisi Hotel Tremouville et Lafond a vendégek bőkezűségén panaszkodik, akik óriási borraivalókkal provokálják az alkalmazottak szolgálatkészségét s így gyakran okoznak kárt a szállodásnak a kevésbbé bőkezű vendégek elhanyagolása folytán, ami legjobban bizonyítja, hogy a szállodások éppen nem a legbuzgóbb hívei a borraivalórendszernek. Mit tegyenek azonban ily körülmények közt? Nekik számolniok kell azzal, hogy a borraivalórendszer a közönségnek ép oly szokássá vált, mint az alkalmazottaknál annak elfogadása. Azért helyes dolog volt, midőn egy amerikai szállodás vendégének, aki ez ügyben nála panaszkodott, elég gorombán így szólt: »Kért öntől valaki az én házámban borraivalót? S miért ad embereimnek borraivalót? Honnan tudja, hogy én nem elég jól fizetem őket?« Mark Twain rokona továbbá ezt írja: „hogy az alkalmazottak az utas távoztakor sorba állanak, nem találhatom helytelennek. Épen a legutolsó pillanatban az idegen oly szolgálatokra szorul, a melyeket gyorsan kell teljesíteni s így az helyes, ha a szolgák kéznél vannak. Adjon csak borraivalót, ha az alkalmazott szorgalmatoskodik körülötte.»

Mint látjuk — írja a »Neues Wiener Tageblatt« — a kérdést a szállodatulajdonosok nem fogadták kedvezőtlenül: az ok, akik feleltek, a dolgot lehetőleg minden oldalról megvilágítani igyekeztek, vagyis inkább mint olyant tárgyalták, mely első sorban a szálloda-ok anyagi érdekeit érintik és melyet a nagy közönség érdekeire való tekintettel kell megoldani. A »New-York-Herald«-ban akarhány megkérdezett ily értelemben nyilatkozott. De az en quebe meghatározott czélján túlléve, a lap oly leveleket is közölt, a melyek kvalifikálhailan hangon méltánytalan panaszkokat és jogtalan rágalmatokat is tartalmaztak nemcsak a vendéglősök, hanem azok alkalmazottai ellen is. Mutatványt az effélékből nem fogunk próbálni közölni. Mark Twain beszéli, hogy mikor egyszer képviselőjelölt volt, az ellenfel rablónak, gyilkosnak, gyujtogatónak nevezte. A »New-York-Herald«-dal is így bántak el a szállodások. E levelek közül az egyik azt beszéli, hogy az európai szállodák portasai azon vendégek leveleit, kik nem adnak borraivalót, mint kézbesíthetlent küldik vissza, mig egy másik szerint, sok szállodában a portás egyuttal censor is, aki a vendégek leveleit rendre felbontja, elolvassa s csak azután kézbesíti. Egy másik szerint tervszerűen zsarolják ki az angolul beszélő vendégeket. Ilyenek után elképzelhetjük, hogy maguk a bécsi vendéglősök egészen komolyan foglalkoztak ezen ügygyel s hogy Anglia, Franciaország, Németország szállodás-társulatai is állást foglaltak a »New-York-Herald«-dal szemben, úgy hogy nagyon

is érthető, hogy az osztrák vendéglős szövetségzet e lapot összes üzlethelyiségeiből kitiltotta. A szállodatulajdonosok nemzetközi egyesülete még erősebb rendszabályhoz nyult. Sokan becsület-sértési pörrel támadják meg a »Heraldot«, kik nevük felemítése által ad personam is sértve érzik magukat. Az eredményre méltán lehetünk kíváncsiak.

A pinczerek kiképzése.*

Előadói javaslat. — Irtá és az országos vendéglős-kongresszus alkalmával felolvasta Schalkházi Lipót (Kassa).

(Vége.)

Ez azonban már tovább nem mehet így! Ez ellen határozottan és komolyan tennünk kell. Nem szükségeltetik ahhoz valami komplkáltbb tervezet, hanem elég, ha mindegyikünkben megvan ahhoz a jó akarat és az erős elhatározás. Ne bizzuk, ne halasztgassuk ezt tehát még tovább a bizonytalan jövőre, mert az idő nagyon drága és minden huza-vona csak kárunkkal járt de tegyük meg előre saját iniciatívánkából mindazt, amit csak saját körünk felet; rendelkező szerény erőnkkel fogva, ez ügy érdekében tenni jónak és szükségesnek vélünk. Kövessük — mint már mondam — mi is a külföld jóraivaló példáját! Határozzuk el önmagunkban mi is, hogy jövőre mindazon fiukat, kiket üzleteinkben alkalmazni akarunk, előbb orvosilag megvizsgáltatjuk és ha azoknál, az általában már fentebb jelzett betegségeknek csak egyikét is konstataivalátjuk,

*) E rendkívül érdekes előadás nemrég mint külön nyomatvány jelent meg Kassán »Schalkházi Lipót kiképzése és indítványja a vendéglői tanulóknak testi és szellemi szakzszerű kiképzésének tárgyában« czimvel Wesselenyi Géza könyvnyomatójában. Mutatóul mit-után e jeles mű lapunk t. cz. olvasói előtt ismeretes, közöljük a füzet előszavát, mely a következőképen hangzik: »Székesfehérvárosunkban I. évi szeptember 28., 29. és 30-án megtartott magyar vendéglősök országos kongresszusának ügyemterele oly hosszúra nyúlt és oly lassan folyt le, hogy előadásom, tanu önk testi és szellemi szakzszerű kiképzésének tárgyában, a második nap utolsó pontjának kerülül.

Már akkor éreztem, hogy e körülmény előadásomnak nagy hátrányára fog válni.

Az általános érdeklődés közös ügyeink iránt, már mindjárt e második napon olyannyira megépcant, hogy azon a kongresszusi tagoknak meg csak a feleresse sem vett részt. De rém nézve a legnagyobb hátrányra jart még az a körülmény is, hogy mint utolsó indítványozó, előadásomat már nagyon későn — déli 1/2 órákor, tehát a megállapodott határidőn túl — kezdhettem meg s így a minimumra olvadt hallgatóság a nyomor szerelmeitől ösztönözve, megokolásaimnak rövidését követelte, — amit, ily kényszerhelyzetben nem is tudhattam meg.

Pedig indítványozó t. tárgyam oly nagyfontosságú iparágunk fejlődésére nézve, sőt jóvendőjére oly kiható horderővel bír, hogy fogtal megköveteli nemcsak a legszélesebb alapa körtekelt előadást, de a legbehatóbb és a legkisebb részletkéig menő megokolást is. E nélkül ez indítvány sokat veszít belső értékeiből és meggyőző erejéből.

Miután tehát ettől nagyrészt elestem, másrészt pedig maga a tárgy megérdemli, sőt megköveteli, hogy azt tisztelt kártsáim közül mennél többen behatóan ismerjék — mint ahogy azt előadni szándékomban volt — czélszerűnek és szükségesnek tarttam azt, ez uton teljes terjedelmében, nyilvánosságra hozni.

A megeseit hajjal szemben azonban nagy megnyugtatósomra és elégtelre szolgál az a tény, hogy a kongresszus indítványomnak minden pontját nemcsak hogy változtatlanul és egyhangulag elfogadta, hanem annak mielőbbi keresztülvitelével, iparágunk egyik legkiválóbb alakját, Gánek Frigyes kártsárusát, a budapesti szakiskola elnökét, bizta meg E férfiú kipróbált szakképzettsége, magas intelligenciája és hártart, nem ismerő ügybuzgósága legjobb garancia arra nézve, hogy ez ige mielőbb testté fog válni! Ezzel a kecsesetű reményvel és erős tudattal tekintünk a jövő elébe!

Kassa, 1896. október havában. Schalkházi Lipót.*

semmi szín alatt üzletünkben alkal-
mazninem fogjuk. Ne hallgassunk a gyermek
szüleinek rimánkodására, ne piháttassuk el ez
által magunkat, de legyünk kimondott elhatáro-
zásunkban szilárdak és erősek! — Ez által ipar-
zanunk néve egészen új korszakot alkotunk, sőt
azzal végtelenül szolgálatot és hasznot hajtunk
nemcsak iparagunknak, hanem magának a
társadalomnak és a hazának is! Mert
a szülő, ki az ily bajokban szenvedő
gyermekét iparagunkhoz nem adhatja,
kénytelen lesz végtére számára más,
talán bizonynyalalkalmasabb foglal-
kozást keresni, mely bajára nem oly
súlyos következményekkel járand.
Tehát a gyermek jövője s ekszisztenciája ily
módon sokkal jobban biztosítottatik;
sőt még az sem lehetetlen, de még inkább való-
színű, hogy ez új életpályán nem csak
egészségesebb s hosszabb életű marad, hanem
mint ilyen, még a társadalomnak és a
hazának is, hasznos, tevékeny polgárává vál-
hatik!

Ime, ez egyszerű eljárásunk által három-
szoros jótétet végeztünk! először: meg-
ővjük magunkat a hozzánk beférkőző
okozó betegségektől s nyomortól,
másodsor: számos embertársunknak
életét hosszabbítjuk, mentjük meg így,
mely a mi foglalkozásunk mellett min-
dég kérdésesebb válik, s végtére har-
madsor: a társadalmat és a hazát
hasznavehető munkás polgárokkal
ajándékozunk meg, kik ellenesetben
nálunk, minden maradandó, nyom nél-
kül csak úgy lassan tengődve elzüllöt-
tek volna! Kell-e tehát még ennél szebb s
nagyobb eredmény!

A mi pedig borfiunk szellemi kiképezését illeti,
erre nézve legyen szabad a következők észre-
vételeket megtennem:

A borfiunk, rendes felfogás szerint, nálunk
annak kellene lennie, a mi más mesterségeknél
a tanonc vagy inasnak. Pedig nem az. A tanonc-
nak vagy az inasnak még mindig megvan a
kikötött tanuló-ideje és szakszerű előmeneteléről
rendszerint maga a mester gondoskodik; megvan
továbbá a rendes munka és pihenő órája; meg-
van az ünnep- és vasárnapja is, melyeken korán-
nak s természetének szabad folyását engedve, hozzá
illően mint gyermek játszhatik. Hogy pedig rendes
munkája mellett szellemileg is vissza ne maradjon,
törvényeink gondoskodtak arról is, hogy egész
tanuló idejében keresztül bizonyos napokban és
órákban, iskolába járni kötelezve legyen. S így
testi munkája mellett viszonylagosan még szel-
lemi kiképezésben is részesül. De ettől eltekintve,
a közönséges munkásgyermekek is megóvják tör-
vényünk, midőn számára a munkaidőt s a vég-
zendő munkát korához mérten megszabja s min-
den túlerhelhetését a legszigorubbán bünteti!

Már most hogy vagyunk a mi borfiunkkal?
A borfiu, mihelyt üzletünkbe lép, megszünt gyermek
lenni. A gazda legtöbb esetben himsem tör-
ődik vele s a főpincér — tisztelet a kivételnek —
szinte rendszeren csak akkor, ha a «kiszol-
galás» ideje van; s így a magára hagyott szegény
teremtés, nagyobbrészt az ételhordó pincérekre
van bízva, kiktől — mert magok is így lettek
«kiképezve» — bizony semmi jót, hanem inkább
rosszat tanulhat. A fiunk már mindjárt kezdet-
től fogva ép annyit és annyi ideig, sőt ha korát
vesszük, még többet kell dolgozma, mint akarmé-
ly felnőtt pincérnek! Ő nem ismer többé
ünnep- s vasárnapokat és éjjel — ha vendég
van — bármily késő is legyen, a felnőtt pincér-
ekkel együtt kell ébren maradnia! Szellemi ki-
képezésről pedig szó sem lehet, hisz ipartör-
vényünk minket kiküszöbölt az ipar-
testületekből — páriák lettünk s így az iskolázatásra sem a fiu, sem mi köte-
lezve nem vagyunk. Ekként az ily ferde
viszonyok között, a fiu — miután vele sem a
törvény, sem a gazda, sem a főpincér
nem törődik — kénytelen lesz rendellen élet-
módot követni. Későn fekszik, a vendégek által
az asztalon hagyott borokból és szeszekből iszik,
amélik hogy őt abban valaki akadályozná s egész
munkájának, letének más komolyabb czelja nincs,
mint a — borralval. Delutáni szabadidejében pedig
— magára s hasonkora kártársaira hagyatva —
szivározik, kártvázik, szóval: mind oly dolgokat
követ el, melyek már felnőtt férfiaknak, de nem
gyermeknek valók. Sőt nem ritkán fordul elő
még az is, hogy a fiu, közvetlen feljebbvalójával, az
ételhordó-pincérral éjjeleken át dorbézolni megyen.
— Mit várhatunk aztán az ily szerencsétlen
viszonyok közt felnőtt fiatal embertől? Vajmi
kevés jót. Testileg teljesen ki nem fejlődhet,
szellemi képzettségben is bizony nagyon hátra
marad. A fiuból tehát korán érett fiatal
agg. beteges, pénzsóvárgó, kapzsi,
könnyelmű és tudatlan ember lesz!!
Ime borfiunk legnagyobb részének ez a
jövője! Oly elszomorító viszonyok és állapotok
ezek, melyek iparagunk fejlődését a legnagyobb
mértékben gátolják, s mi reánk, ha ez még tovább
így tart, csak szegényt és gyalázatot hoznak.

KIRSCH JÁNOS

sajt-, vaj-, szalámi- és csemegeár-
nagykereskedése

Budapest, király-utca 53. sz.

ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű

bel és külföldi sajtokban,

halakban és conservárukban

a legolcsóbb árakon.

Vidéki megrendelések
a legpontosabban eszközöltetnek.

Chablais
hongrois

Toifel legjobb Zobori
saját terményű bora

NYITRA.

ÁRJEGYZÉK INGYEN és BÉRMENTVE.

Alpenkräuter- Magen-Liqueur

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

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

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

CSÁKY ÁRMIN Budapestben

VI. Andrassy-út 57 (a Millentum kávéházzal szemben).
Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállítás.
1889. évben a párisi világkiállítás.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára
Kabátok zsinórvetelből frt 150, 2, 250
Kabátok piquevetelből frt 2, 250, 3.
Kabátok osinvat- v. satinból frt 125, 150
2, 250.
Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamim
garmból, kék, fehér esik, 250—3 frt.
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú creton-
ból, kr. 40, 50, 60.
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú vászon-
ból, kr. 60, 80, 100.
Szakács-sapok, különféle alakban, kr. 25
3, 35, 40.

Ezen fehérnemű özegetnek külön speci-
álállítása és a legtöbb uraság szállodák és
konyhába általam szállítottatik.
Részletes árjegyzékek felszámolás és férfruhák
kivonatára ingyen le adtuk.

Itt tehát gyökeres orvoslásra, reformra van
szükség, mert az még nem elég, ha mi a beteg
elemet körülünkbe nem bocsajtuk, hanem arra is
kell ügyelnünk, hogy a köztünk levő egészséges
elemet, továbbra is egészségesnek megtartsuk, és
hogy annak minden tekintetben alkalmat adjunk
a szellemi és szakszerű kiképezésre. Ezt tenni,
erre törekedni, ez a mi legelső és legszentebb
kötelességünk! Erre ösztönözzön nemcsak a tes-
tületi közzsellem, önérték és büszkeség, de egy-
uttal lelünk jobbik fele is, mely arra emlékeztet
minket, hogy a serdülő ifjukulban, a testünkől
való testet és vérünkől való vért látjuk magunk
előtt.

Borfiunk szellemi kiképezésének
legelső és legerősebb alapját, a képe-
sítéshez kötött ipartörvénynek, a mi
iparagunkra való kiterjesztését ké-
pezheti. Hogy mily fontossággal és horderővel
bir ez reánk, azt — azt hiszem — mindenki be-
fogja látni, aki e törvényt csak némi részben
is ismeri. Azért ne mulasszuk el az alkalmat és
minden erővel hasunk oda, hogy testületünk mi-
előbb a képesítéshez kötött iparagokhoz felvé-
tessék.

Borfiunk kiképezésére és egészség-
ügyvére vonatkozólag tehát nagyjában
az ipartörvény szolgálja általános
alapot, mindazonáltal iparagunk — mint azt
már előbb említettem volt — sokoldalúsága
oly különleges állást foglal el a társadalomban
hogy tanulóink az általános kiművelés mellett
meg egy különleges — életpályájukhoz
teljesen megfelelő — kiképezést igényelnek.
E kiképezés specifikus irányát, mint szaktestület,
magunk szabhatjuk meg, még pedig annál
könnyebben, mert rendelkezési az ipartörvénybe
nem ütköznek, és nekünk, mint önálló szakos-
zatlátnak, az ipartestületben ehhez föltétlenül jo-
gunk van.

Szerény véleményem szerint tanulóink kiké-
pezésénél a következők főelvekre kel-
lene ügyelnünk: A felveendő tanuló életkora
már közegészségi szempontból is — semmi
esetre sem legyen 13 éven alul. Ep oly szigor-
al meg kell követelnünk, hogy az illető legalább
a négy elemi iskolát végzett legyen. Ez intézke-
désel főképp azért járjuk el, hogy ugy testileg, mint
szellemileg jobban kifejtett fiukat kapunk, nem
pedig gyenge gyermekeket, mint ez mostanig sok
helyen szokásban volt.

A felfogadás vagy tanulóév legalább is ha-
rom évre állapítottassék meg s arról külön szer-
ződés köttessék a felettes hatóságnal. Különb-
ben erre nézve a képesítéshez kötött ipartörvény is
intezkedik. Ezzel is két igen fontos czélt érünk
el. Először a fiu köve levén a gazdához három
évre, leszokik a czigányos életéről és a nagyon
gyakori üzletváltozásokról, melyhez a lelketlen
helyszerzők ugyancsak bő alkalmat nyújtottak s
ami ugy a fiu, mint pedig az iparagunk minden-
kor nagy kárára volt; másodsor a gazda is,
tudva azt, hogy a fiu nála hosszabb időn át meg-
maradni kénytelen, kiképezésével többet fog tö-
rődni, a mi ugy a fiu, mint pedig az iparagunk
csak javára válhatik.

Igen fontos, sőt mindezeknél a leg-
fontosabb az iskolai kényszer a tan-
ulóévek idejére és a szakiskolák
szaporítása a vidéken. A hol szakiskola
nincs, ott járjon a fiu egyelőre az ipariskolába,
mire a képesítéshez kötött ipartörvény, ha reánk
kiterjesztetik, ugyis kötelező erővel fog bírni,
természetesen hogy akkor is a szaktargyakra es
az egyöntetűség kedvéért azokat a könyvetek kell
használna vennünk, melyek már most a buda-
pesti szakiskola használatában vannak és kitűnő-
nek bizonyultak be. Nagy súlyt kell fektetnünk
azonban mindenesetre az önálló zakfűzési ki-
képezésre is, a mi a szakiskolák felállításával
érhető el legkönnyebben. Nézetem szerint egye-
lőre legalább is öt ily szakiskolat kellene fel-
állítanunk, még pedig az ország főkerületei szer-
int: Tiszán innen, Tiszán túl, Dunán innen,
Dunán túl és egyet Erdélyben. A szakiskolák
szervezésével, felállításával s annak költségeinek
összteremtésével, kerületenkint egy-egy nagy
bizottság bízzassék meg, mely kerületének nem-
csak minden egyes szakegyletével és nagyobb
városával, hanem a budapesti szakiskola intéző-
ségével is állandó összeköttetésben legyen. A
költségek fedezésére első sorban minden kerület-
nek egylete aranylagosan kivettét összeggel
járuljanak hozzá, másrészt pedig saját hatá-
körünnök belől, társadalmi uton, állandó jöve-
delemről kell gondoskodnunk, a mit egy kis jó-
akarattal és ügybuzgósággal igen könnyen elér-
hetünk. Ep ugy ki lehetne eszközölni ama város
erkölessi és anyagi támogatását is, ha a hol a szak-
iskola felállítatnék, a mi nézetem szerint nagy
akadályba nem ütközne. Különbben ha ez ige
testé válnék, még annyi számtalan ily hasonló
eszköz áll rendelkezésünkre, melyeket akkor
bővebb tárgyalás alá lehetne venni. Például
nekem is erre vonatkozólag már kész tervezetem
van, melyet, ha a kerületi szakiskolák bizottsága
megalakulna, a legnagyobb készséggel rendel-
kezésükre bocsajthatok.

Ime ezekbe foglaltam össze mindazt, a mit iparagunk fellendülésére s tanulóink kiképzésére szükségesnek és üdvösnök találtak. A humanizmus a szakstudással, a kötelességteljesítés a férfias önérzettel kepezik ennek legerősebb alapját; és ha van bennünk annyi jóakarát és kollegialis önfeláldozás, a mennyi erőt és tehetséget most magam körül látok, úgy nyugodtan fogom elhagyni e helyet, mert meg vagyok győződve, hogy a magyar vendéglős, rövid idő multán, a társadalomban azt a helyet fogja elfoglalni, a mely őt méltán megilleti.

Ezek után van szerencsém az igen tisztelt országos kongresszusnak a következő határozati javaslatomat benyújtani:

„Mondja ki a magyar vendéglősök országos kongresszusa, hogy azok az állapotok és viszonyok, melyek borfiunk kiképzésére tekintetében nálunk ez ideig fennállottak — nemcsak hogy tűrhetetlenek, de egyúttal reánk nézve a legnagyobb mértékben megszegyenitők is. és hogy egész erőnkkel s tudásunkkal oda fogunk hatni, hogy ezek teljesen és gyökeresen megváltoztassanak. Ennélfogva mulhatatlanul szükségesnek tartja a képesítéshez kötött ipartörvénynek kiterjesztését a vendéglői paragrafra is. Ezenkívül még az esetben is, ha e közhözj nem teljesülne, indítatva érzi magát, mint különálló szaktestület a következő határozathozatal elfogadására:

1. Tanulóink testi kiképzésére vonatkozólag elhatározandó, hogy azok 13-ik évkorukon alul semmi szín alatt nem vehetők fel. Az első felvételnél orvosilag a legszigorúbban megvizsgálandók, ha vajjon iparagunk gyakorlására elég erős és egészséges szervezettel bírnak-e? A vizsgátról külön bizonyítványt állítandó ki, a mi meg külön a munkakönyvbe is bejegyzendő.

2. A szellemi kiképzésre vonatkozólag a felveendő fiutól meg kell követelni, hogy legalább a négy elemi iskolát végzett legyen, vagy ennek megfelelő képzettséget igazoljon.

3. A tanító tartama legalább három évre terjedjen és a tanoncelfogadó vendéglős kötelezettségek az iparhatóság előtt a tanuló szülőivel rendes tanszerződést kötni.

4. Hozassék be az általános iskolakényszer a tanító tartamára. A hol szakiskola nincs, ott a fiúk a tanonciskolába küldendők.

5. A szakiskolák szaporítása a vidéken borfiunk szakzerű kiképzésére igen nagy fontossággal bírva, ily iskolák létesítését a kongresszus föltétlenül szükségesnek és kívánatosnak tartja.

6. Bizassék meg a kongresszus nevében a budapesti szállodások, vendéglősök és koremszorosok ipartársulata, az ezen határozatok érvényesítése érdekében szükségesé vált további intézkedések megtételével.

Az ujbór és az utóerjedés.

Borvidékinken majdnem mindenütt szokásban van, hogy az ujbort, a mikor még meglehetősen zavaros, elválasztják a seprőtől s hordóba fejtik, hogy ott az utóerjedésen átmenvén, megtisztulhasson. Ezen eljárás ellen mit sem hozhatunk fel, amennyiben ha a bor a főerjedéskor képződött seprővel nagyon sokáig érintkezésben van, ez a bor további fejlődését nemcsak hogy nem előnyösen, hanem határozottan károsan befolyásolja. E tekintetben tulajdonképen a lefejtés pontos időmeghatározásáról van szó, a miért is könnyen eshetünk abba a hibába, hogy a bort nagyon korán választjuk el a seprőtől, a mi a pincei borkezelésben igen sok kellemetlen vetetlenre adhat okot.

Ha a must már annyira erjedt, hogy az erjedés gyengévé válik s a seprő kezd leülepedni, az egész cukortartalom, amely eredetileg a mustban volt, szét van bontva s így az utóerjedés számára csak nagyon kevés feloldandó cukor marad. Az utóerjedés szabályszerű lefolyása esetén az ujborból folytonosan szénsvav fejlődik, míg végre a cukor teljesen elerjedt s a bor feltisztult. Nem ritkán azonban megtörténik, hogy az utóerjedés csak nagyon rövid ideig tart, a bor is egészen megtisztul, de csak rövid időre, néhány hétre, amennyiben tavasszal az első melegek beálltával a bor újra erjedni kezd, megzavarodik, azután néhány hélig lassan erjedvén, újra feltisztul. A következő tavasszal azonban az egész procedura ismét újra kezdődik. Ezen pinceerjedések, eltekintve azon veszteségektől, amelyeket a hordók kiforrása okoz, mar azért is nagy kárára válnak a termelőnek, mert a bor megerését késleltetik; azon bor, amely még pinceerjedésbe tud átmenni, illatát nem fejtheti ki, hanem megmarad tökéletesen nyers állapotban.

A bor kifajlásának elhuzódása azonban még kedvező eset. A bor, amely még nem teljesen erjedt ki, hasonlólag egy gyenge gyermekhez, mert a legkisebb vetetlen komoly betegé teheti. Az ilyen boroknál igen könnyen következhetik be a huzóssá válás, a tejsavíz, a miért is ezen borok kezelése igen nagy gondot igényel, eltekintve attól, hogy ily uton az illat gyors és tökéletes kifejlődését is

Első bécsi tükörüveg biztosító-társaság

Alakult 1867. évben.

Tartalékalap **350,000 frt.**

Magyarországi igazgatóság:

Budapest, V. ker., Nagykorona-utca 7. szám.

A társaság elvállal mindennemű

tükör- és üvegbiztosításokat

lakásokban és kirakatokban, kávéházak és vendéglőkben a legolcsóbb díjfeltételek mellett.

Házak egész üvegzetének biztosítása és több évre szóló biztosítások után tetemes merkülés engedélyeztetik.

Budapest főváros nyilvános épületeinek és palotáinak legnagyobb része e társulatnál van biztosítva.

Felvilágosítások készséggel és pontosan szolgáltatnak.

Korona-pezső.

Próbáladák 2 palaezkkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postailómására 3 frt utánvétellel. — Vizsontelárusítóknak megfelelő árendemény.

Mattes János.
Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főútlek vázi körü: 12. főútlek vázi körü 40 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Rabseh Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut. — Török Bódóg kerepesi ut. — Diósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre állási ut 73. — Czékkel Ferencz neveléts utca. — Steurer Antal róza-utca. — Gaizler Béla Buda. Vár. — Selleny Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. főut. vajamint a legtöbb fűszer- és esemege-üzletben.

Természetes szénsvav savanyvíz a mehnai

ÁGNES

forrás. Legjobb állati és földtől. Kitéve szolgálatot tess az emésztési zavarknál.

Járvány idején présorvosi gyógyszernek bizonyult.

Szét-küldése **Édeskúty L.** vártat szállító által Budapest.

← Kapható mindenütt. →

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón

egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlok beeresztése és lakkirozása legjobban lesz eszközölve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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

elérhetjük. A bor utóerjedése a helyes viszonyok betartása mellett, mindig csak a főerjedés folytatása, e helyes viszonyok pedig abban állanak, hogy a bor kellő hőfok mellett kellő mennyiségű seprőt tartalmazzon. A mi a seprőt illeti, az nem okozhat sok gondot; az ujbór, ha meg oly gyengén zavaros is, mindig tartalmaz annyi seprőt, a mennyi a teljes erjedésére, bevezetésére elegendő. Sokkal fontosabb azonban az ujbór s a pincezék hőmérséklete, amelyben a bornak az utóerjedésen át kell mennie. Az erjedés és a hőfok szoros összefüggésben állanak egymással, mert valamely folyadéknak egy hőfoknál felmelegítése vagy lehűlése elegendő arra, hogy az erjedés meggyorsuljon avagy lassabbá váljon. Mínt hogy azonban az erjedés maga is hőt fejleszt, a must hőfoka a kül- leg hőfokánál magasabbra emelkedik és az erjedési folyamat legnagyobb gyorsasága a legmagasabb hőfoknál esik egybe. Az erjedés gyengébbé válásával a folyadék hőfoka is lassanként leszál; bizonyos fok alá azonban nem szabad süllyednie, mert akkor az erjedés egészen megáll, dacára annak, hogy a mustban még sok cukor foglaltatik.

Az oly ujbórban, amelyben már csak kevés cukor foglaltatik, a seprőt sokkal nehezebb körül- mények közt folytatja munkáját, mint a must főerjedésekor, mivel a seprő fejlődésének az alkohol utjában áll. Míg ugyanis a must főerjedése alkal- mával néhány nap alatt 16-18% cukor mellet az erjedése, az ujbórban jelenlevő 2-3% cukor teljes erjesztésére néhány hét is szükséges, ez is csak akkor, ha a seprő működését legalább is 14-15° R. hőfok mellett végezheti. A teljes erő vel befejeződött főerjedés után az ujbórnak rendszerint ez a hőfoka, a miért is ezen hőfokot mind- addig fenn kell tartanunk, míg az utóerjedés eléggé előrehaladt. Boros-pincezéknek hőfoka azonban épen azon hónapokban, amelyekben az ujbort le szoktuk fejteni, sokkal alacsonyabb, többnyire 8-10° R. A pincezébe vitt ujbort tehát folytonos lehülésnek van kitéve, amely esetleg annyira le- szállhat, hogy az utóerjedés sokkal korábban szünik- magába felyszjva, a hordóban levő üres ürt körül- belül nyolcz nap múlva újra meg kell töltönnük szénsvavval. A kevésbé gyorsan fogyasztott fiom- mabb és drágább boroknál ellen eljárás természetesen nem igen jöhet tekintetbe s a gyakorlatban nem is fog általánosn alkalmaztatni, azonban annál nagyobb a jelentősége a nagy mértékben eladásra kerülő konzumboroknál, ahol alkalmazása a jelzett előnyökön kívül még nagymérvű munka- megtakarítással is jár. Hogy meddig lehet egy ily hordót általában szénsvavval kezeli, anélkül hogy kitéve legyünk annak a veszélynek, miszerint a bor megpenészedésnek indul, további kísérletek fogják megmutatni. A mondottakon kívül nagy eredménnyel használhatjuk a szénsvav a borok lefejtésére is. E célra, tudniillik hogy a szénsvav a borok lefejtésénél mint hajtóerőt használhassuk, csak egy lapos csavarmenttel eliatott csapra van szükségünk, mely egy vezető-csővel van ellátva. E csap konikus és lehetőleg hosszú legyen, hogy bármilyen kaliberű hordónyalába egyaránt alkalmazhassuk. E csapot egészen gyengén a hordó- nyilásba alkalmazzuk, kaucuksző segítségével a ventilátorral összekötjük és lassanként a hordóba szénsvavat bocsátunk, amelyet már előzőleg az át- ömlésztető segítségével egy másik hordóval kö- tőtünk össze. A most már beömlő szénsvav a bort az egyik hordóból a másikba hajtja, épen úgy mint a régebben használatban volt hólyagok. A lapos csavarmentet csap használata azért ajánlatos, hogy meglehetősen sűrű szénsvavfolyást nyerhessünk. Csakis így kerülhetjük el egyszerűen azt is, hogy a csapot a szénsvav nyomása ki ne lökje, amiáltal a bor a hordóba visszafolyna s ottan nagyfokú za- varodást is idézne elő. A most használatban levő kemény gummicsapok épenséggel nem felelnek meg e követelménynek, lehet azonban, hogy minden nehézség nélkül állíthatnánk elő valamely más anyagból való csapot, mely e feltételnek hasonlókép megfeleltethető.

A bor lefejtésénél szénsvavvesztésig azáltal ke- letkezhetik, hogy az erősen pezsgő bor a levegő- vel jön érintkezésbe, ami például megeshetik akkor, ha a bort valamely nyitott edénybe bocsátjuk át, vagy az az üres hordóba mintegy beleesik. A szénsvavvesztéséget legjobban úgy kerülhetjük ki, ha a bort az egyik hordóból a másikba úgy bo- csátjuk át, hogy az a hordónak direkte a fenekére jut a másik hordóba illesztett gummicsövön át. A levegővel való érintkezést egészen elkerülhetjük azáltal, hogy a fejtést egyrészt szénsvavnyomással eszközöljük, másrészt a megtöltendő hordót is szénsvavval telítjük, még pedig oly módon mint azt fentebb megtört borrhall telt hordók feltöltése vonatkozólag megírtuk. A megtöltendő hordóban azonban nem okvetlenül szükséges szénsvav alkalmazása által ellennyomást kifejteni. A borlefejtés- tének mostan leirt módját a mondottak után csak olyan boroknál fogjuk alkalmazni, amelyeket nem akarunk még többször a levegővel érintkezésbe hozni, tehát olyan tökéletesen érett boroknál, amelyeket már csak a szepítés alkalmával fogunk utoljára csapolni, amelyeknél azonban a levegővel való újabb érintkezést sem hasznosnak, sem káros- nannak mondhatjuk.

Kovács Rezső.

François Lajos és Társa promontori pezsgőgyára.

Tíz évi fennállás után jelentékenyen meggazdagodott hírnévvel vett részt a François-féle promontori pezsgőgyár az ezredéves országos kiállításon. Amidőn publicisztikai kötelességünkhöz híven az ezredéves országos kiállítás alkalmával a vendéglős iparra vonatkozóssal bíró iparágakat olvasóinknak bemutattuk, a François-féle pezsgőgyár egyike volt azoknak a gyárvállalatoknak, amelyet jelentőségénél, tökéletes technikai berendezésénél s az ottan előállított pezsgőfélések kitünő minőségénél fogva első sorban ismertettünk olvasóinkkal. Most is, hogy a városligeti tündérváros kapui örökre bezárultak s szorgos munkáskezek széthordják a magyar nemzet, ipar, kereskedelem, tudomány és művészet örök dicsőségére emelt csarnokokat, ahonnan oly sok hazafias igyekezet, szorgalom s dicsőség vitte el az elismerés jelét, s a honnan a François-féle



A promontori pezsgőgyár.

promontori pezsgőgyár az elismerés babérrájával az első rangú állami nagy ezüstéremmel kitüntetve került ki a kiállítók sorából, örömmel foglalkozunk a gyári berendezés legfontosabb részei sikerült képeinek bemutatása kapcsán ezen minden tekintetben elsőrangú ipari vállalatnak ismertetésével s pedig annyival is inkább, mivel a nagy nemzeti ünnepekkel egyidejűleg e gyár tíz éves fennállásának ünnepét is üli, melyet nemcsak a hivatalos elismerés, hanem felséges urunk dicsérő elismerése is a gyár kiállítási pavillonjának látogatása alkalmával, feledhetlenné tesznek.

Az 1886-ban alapított gyár mintaszerű berendezését s az ottan előállított pezsgőborok előállításánál követett lelkiismeretes s a francziák világhírű pezsgőgyártási módjával mindenben egyező előállítási módját már ismertettük lapunkban (1895. aug. 15-én). Ugyanott utaltunk arra is, milyen nagy nemzetgazdasági jelentősége van a pezsgőgyártásnak nemcsak mint ilyennek, hanem ama rendkívüli behatásánál fogva is, amelyet ezen nálunk aránylag még fiatal iparág a magyar borászatra, illetve bortermelésre bír. Utaltunk arra, hogy mily hazafias cselekedet a versenyképes magyar pezsgőgyártás céltudatos pártolása a fogyasztók részéről, akik között első sorban állanak vendéglőseink s kávéasaink, s hogy mily hazafias missziót teljesített François Lajos akkor, amidőn francia módszerű gyáranak létesítése által a magyar pezsgőgyártást addig nem létező magaslatra emelte, gátat vetvén a gyakran nem is létező francia gyárak czimkéivel ellátott, többnyire élvezhetlen kétes provenienciájú árúk elterjedésének.

A lefolyt tíz esztendő elég volt arra, hogy a François-gyár bebizonyítsa, miszerint kristálytisza, pompás zamatu és szerencsés összetételű pezsgőborai, a melyek Crémant rosé, Monopole demi sec, Oriental extra dry, Transsylvania és Carte blanche név alatt

ötfféle minőségben jönnek a kereskedelmi forgalomba, nemcsak a helyföldi, hanem a leghirvesebb külföldi pezsgőborokkal is kiállják a versenyt, a mit ha a gyár fennállása óta elnyert magas kitüntetései a honi s internacionális expozíciók alkalmával nem is bizonyítanak eléggé, legfőnyesebben bizonyítanak a nagy közönség pártolása, előszeretete, a kiállítási jury ítéllete s a király Ő Felsége nagyjelentőségű elismerő dicsérete.

Mindezekon kívül ékesszólóan bizonyítanak a gyár versenyképesége mellett a kereskedelmi téren elért eredmények is, a François-féle pezsgők elterjedése itthon s a külföldön, a mely utóbbi körülmény jelentőségét legjobban mutatja ama tény, hogy azelőtt a pezsgőborexport nálunk még gondolatnak is abszurdumnak tetszett volna.

A François-féle pezsgőbor-gyár berendezéséből négy képet mutatunk be ez alkalommal.

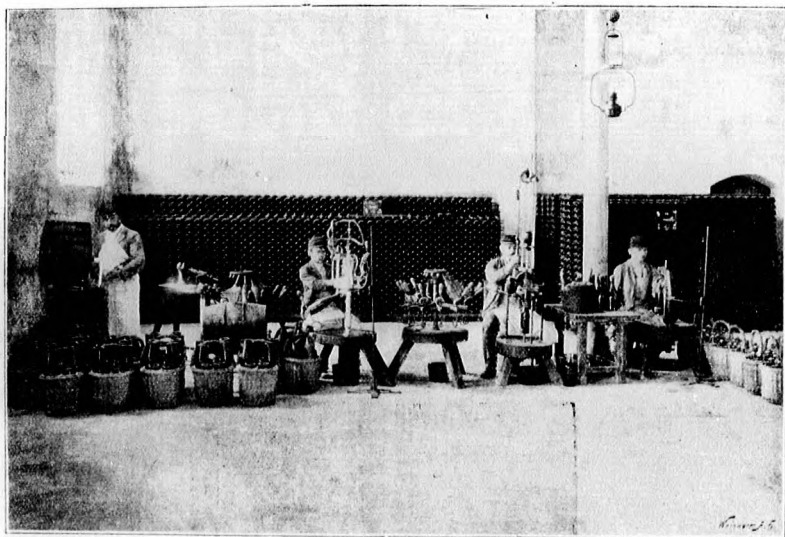
A legelső a gyár maga. A kedves, vonzó külsejű, inkább urilakra mint gyárra emlékeztető épületben régi ismerősünkre akadunk. A második a kezelési pince, itt történik a nagy szakavatottságot s gyors ügyességet igénylő degorgement, dosage, bousage és ficelage, mind oly dolgok, a melyek technikai voltak dacára elhatározó befolyással vannak a pezsgőborok minőségére. Harmadik képünk a csomagoló-helyiséget tünteti fel, a negyedik pedig a nagy pinczében levő üvegmosó-helyiséget.

E rövid jellemzése után az általunk közölt képeknek nem lesz talán felesleges, ha a pezsgőbörgyártásnak a François-gyárban követett legfontosabb mozzanataival közelebbről is megismerkedünk, mivel éppen ebből tűnik ki hogy e gyár kizárólag a francia módszer szerint előállított pezsgőborokat bocsát forgalomba. E fontosabb gyártási részletek: a szénsav fejlesztésére szolgáló anyagok előállítása.

A Louis François-féle pezsgőborok alkoholtartalma 10—14% közt váltakozik, cukortartalmuk az egyes minőségek szerint különböző és 6—18% közt ingadozik. Színük világos, sárgás

vagy rózsaszínbe hajló. Izük kellemes, aromás, a mit részben a szőlőtől nyernek, a melytől gyártják, részint a gyártás folyamán hozzájuk tett likórtól. Szénsavtartalmuk változó, a grand mousseux 4.5—5, a mousseux 4—4.5, a crémant 4 légköri nyomással készül.

A pezsgőborokban a szénsav erjedés után a cukorból keletkezik. A kiejert bornak cukortartalma rendszeren nincs, vagy ha van is, mérsékelt mennyiségben s így ezt mesterségesen kell hozzáadni. A cukor hozzáadásában azelőtt nagy önkénykedéssel jártak el, nem volt a gyárosoknak alapjuk, a mely után induljanak s így a pezsgős-üvegekben beálló erjedéskor explo-



Degorgement. — Bousage. — Ficelage.

ziók fordultak elő, ami természetes is, ha figyelembe vesszük, hogy a palaczkok hat légköri nyomásnál nagyobbat alig tartanak ki.

François szerint egy csészében 750 gr. bort vízfürdön sűrítünk be annyira, hogy súlya legfeljebb 125 gr. legyen. Ilyen kis kivonatartalom mellett csakugyan nem lehet a borban cukor. François szerint, ha a palaczkban 15 C. foknál 5-4 légköri nyomást akarunk elérni, akkor az egy hatodára besűrített borban a glencoonometernek 12 fokot kell mutatni. 12 fok megfelel 20-2% kivonatnak vagy az eredeti borra átszámítva 3-36%-nak. A cukormentes bor kivonatartalma 1-36%, az 5-4 légköri nyomást fejlesztő bornak 3-36%, ennélfogva ez utóbbiban $3-36 - 1-36 = 2-0\%$, vagyis annak literjében 20 gr. cukor van. Ilyen módon tehát a fenti nyomás előállítására egy cukormentes borhoz literenként 20 gr. cukrot kell venni.

A bor cukortartalmát Föhling-oldattal is megállapíthatjuk és ilyen módon számíthatjuk ki a hozzáadandó cukor mennyiséget, természetesen szem előtt tartva, hogy a cukormentes bor literjéhez 20 gr. cukor kell.

A cukor, a mit a borhoz hozzáteszünk, a legtisztább kandisz-cukor legyen. Ujabban kandisz-cukor helyett sokan elsőrendű finomított répaczukrot alkalmaznak.

A cukrot vagy mint olyat, vagy szirupnak megfőzve keverik a borhoz, mindkét esetben törekedjünk arra, hogy a cukor a bor egész tömegében elkeveredjék. Elérhetjük ezt a hordónak ide-oda gurítása által is. A bort különben a levegővel ne igen hozzuk érintkezésbe.

Ezután következik a bor palaczkba huzása és erjesztése, mit a degorgement vagyis az élesztő, illetőleg seprő eltávolítása követ.

Az erjedés befejezése után a bor teljesen kitisztult s az üveg alsó felén az élesztő lerakódott. A lerakódott élesztő sajátságaitól függ a jövőző pezsgőbor jósága. Ha az üveget felrázzuk és a benne levő bor nem tisztul elég gyorsan ki, hanem hosszú ideig lebeg a borban, akkor legjobb az üveget kiüríteni és a bort más czellra felhasználni. Ha az élesztő erősen rátapad az üvegre, úgy hogy rázás útján sem választható le róla, akkor egy megfelelő verőgéppel, amit a pezsgőborgyárosok elektrizáló gépnek hívnak, ütök az üveg

oldalát, a szükséghez mérten tíz perczig vagy egy félóráig is. Ha e művelet alatt sem válnék le az élesztő, akkor leghelyesebb az üveget kiüríteni és újra kezdeni a gyártást.

Feltéve, hogy az üledék a kívánt szerkezettel bír, most az legyen a törekvésünk hogy az egészet az üveg nyakához a dugóra hozzuk. Ezt elérjük azáltal, hogy az üveget a nyakánál fogva jól felrázzuk s gondoskodunk róla, hogy az üvegeket, anélkül hogy helyzetükből kimozdítanók, gyakran rotációs mozgásba

hozzuk. Ha az élesztő egészen a dugónál rakódott le és a bor maga kristálytiszta, akkor következik a legnehezebb művelet, az élesztő eltávolítása vagyis a degorgálás.

Erre a czellra a palaczkokat nyakukkal lefelé fordítva kosárban azon helyiségbe viszik, ahol a befejező műveletet is végzik. Itt egy ügyes munkás az üveget lefelé fordítva, egy nyitott hordóba tartja, a zsinógot felvágja vagy a kacsot leveszi és a dugót valamennyire meglazítja. A nyomás alatt levő szénsav a dugót kilöki és vele együtt az élesztőt is kiszorítja. A munkás ujjával most még belülről az üveg nyakát körülörszéli, hogy az élesztőnek utolsó nyoma is ki-

mosódjék és végül ideiglenesen bedugja, hogy a felesleges szénsav el ne távolodjék. E művelet alatt mintegy 60 köbcentiméter bor szökik ki a palaczkból. Ha elég hideg volt az üveg és elég gyorsan folyt le a degorgálás, akkor igen kevés szénsav vész el.

A bor zamatajának és kedvező összetételének előállítására szolgáló likőr összetétele változó és minden gyár a saját likőre készítményét tartja. Annyi bizonyos, hogy kandisz-cukrot, bort, cognacot és különféle aszubort tartalmaz. Maumené

szerint a közönséges likőr 150 gramm kandisz-cukorból, 125 liter borból és 10 liter finom cognacból áll. Ezek együttes térfogata 200 liter. Ehhez adnak most még különböző finomságu cognacot, oportói bort, ó-sherryt, madeirát stb.

A borhoz alkalmazott likőr mennyisége az előállítandó pezsgőbor minősége szerint változó, egy üveghez 100—260 köbcentimétert szoktak venni. Ma már igen elmés készülékek állnak rendelkezésre, amelyekkel egy műveletben a felesleges bort levegő hozzájárulása nélkül szoríthatják ki a palaczkból és a likőr szintén levegő hozzájárulása nélkül eresztik bele.

A likőradagolás után ugyanazon helyiségben rögtön következik a dugaszolás és a dugók lekötése. A dugaszolásnál ugyanazon elveket kell szem előtt tartani, mint a kezdő műveleteknél említettünk, csak hogy itt még jobb dugókat kell alkalmazni, mint ott, mert a pezsgőbor hosszabb ideig áll raktáron és így a szénsav eltávolodását meg kell akadályoznunk. A dugó aljába rendszerint a gyár bélyege van nyomva.

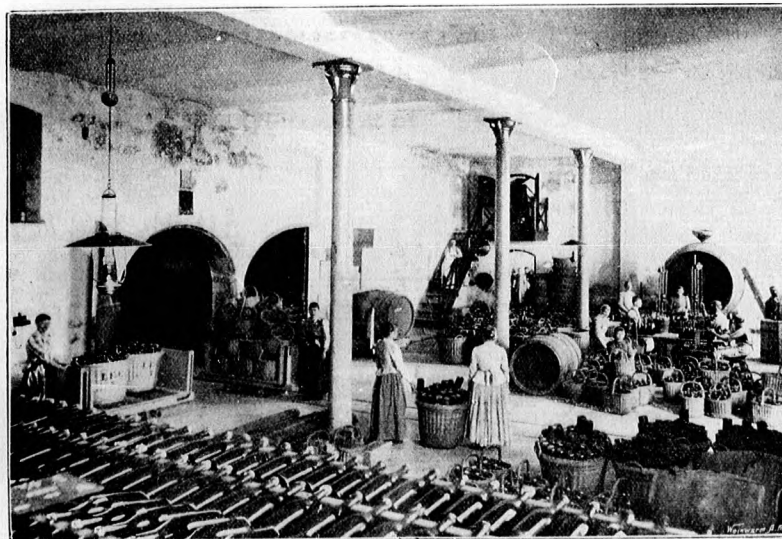
A dugaszolás után a régi mód szerint zsineggel a dugót átkötötték és végül ledrótozták. Most e művelet is egy-

szerűsítve van, egyszeri kezeléssel tökéletes elzárást eszközölnek. Hoznak ugyanis drótból font kosárkát és bádókupakot forgalomba, a kupakot a kosárka felső része alá teszik és az egészet ráhúzzák a palaczk nyakára és most egy erre szolgáló géppel az egészet a palaczk nyakára rászorítják. Ugyanekkor a kosárka kiálló végébe ólompecsétet szoktak ráhúzni s a gyár bélyegét belepréselni. Most a bedugaszolt palaczkok nyakát lakkal vagy stanióllal behúzzák.

Wagner József.



Csomagoló helyiség.



A nagy pince.

Jegyzőkönyv

felvettét Debreczenben 1896. évi október 8-ik napján a debreczeni vendéglősök, kormármások, szállodások és kávéos intéző bizottságának az angol királyné-szállodában megtartott alakuló gyűléséről.

Jelen voltak, Bornyász József ideigl. elnök vezetése mellett: Hauer Bertalan, Halász Izidor, Bör József, Matusits József, Tóth István, Ulman Károly, Kovács Sándor, Kemény János, Kormos Mihály, Privitzer József.

1. Bornyász József ideigl. elnök jelenti, hogy a folyó évi szeptember hó 20-án tartott értekezlet megbízásából a magyarországi vendéglősök, szállodások, kormármások és kávéosoknak a székes-fővárosban folyó évi szeptember 27., 28. és 29-ik napjaiban tartott országos értekezleten negydegyedmagval megjelent, köteleességének ismeri tehát rövid, dióhéjba szorítva az ottan folytatott tanácskozmány eredményét itt elősorolni.

A kongresszus főtárgya azon általánosan ismert nagy panasz volt, hogy a vendéglősök nincsenek megelégedve az italmérségi törvényekkel és különösen azon rendelkezéssel, hogy a kismértékben való bor- és sörélarusításra nem vendéglős-iparos, kereskedők és szatócsok is nyerhetnek engedélyt, kiknek száma korlátozva nincsen.

A kongresszus elnökévé választott Gundel János székes-fővárosi szállodás elnök megnyitja után a magas kormány képviselőjét, Kovács Gyula pénzügyminiszteri osztálytanácsos ő mellő-ségét idévőle, ki válaszában azon öröndetes kijelentést tette, hogy amennyiben a vendéglősök és a közönség között oly nagy az összefüggés, az általa képviselt kormány is a legnagyobb figyelemmel fogja kísérni a tárgyalásokat, és ha ezeknek oly eredményük lesz, hogy a kormány azokat érvényre emelheti, a legnagyobb készséggel meg fogja tenni.

Majd dr. Szabó László kongresszusi titkár következő indítványát fogadták el változatlanul: »Mondja ki az országos magyar vendéglős-kongresszus, hogy:

1. az állami italmérségi jövedékről szóló 1888. évi XXXV. t.-cz. azon rendelkezései, a melyek szerint kismértékben való bor- és sörélarusításra nem vendéglős-iparos, kereskedők és szatócsok is nyerhetnek engedélyt s ezen engedélyek száma nem korlátozható, a vendéglős-ipar érdekeit veszélyeztetik, a jövedéki ellenőrzés hiánya folytán kiméressé fajuló kismértékben való bor- és sörélarusítások pedig a vendéglősök megléhetését lehetetlenné teszik;

2. ezen első pontban foglalt sérelmek orvoslása céljából kéressék fel kellő formában a magas kormány s különösen a pénzügyminiszterium arra, mikép a sérelmek és panaszok megvizsgálása s tanulmányozása után odahatni kegyeskedjek, mi-szerint az 1888. évi XXXV. t.-cz. s különösen annak 8-ik §-a olyképen módosítsassék, hogy: 1. a bor és sör kismértékben elarusítására vonatkozó engedélyek csak vendéglős-iparosoknak adas-sanak meg, és 2. ennek mellözése esetén is ezen engedélyek korlátolt minimális mérvben adassanak ki;

3. mindezek megtörténteig pedig kéressék meg ugyancsak a magas pénzügyi kormány arra, hogy a pénzügyigazgatóságokat a kismértékben elarusítások szigorú jövedéki ellenőrzésére utasítani kegyeskedjek.

Ezután Gundel János elnöknek következő határozati javaslata nyert elfogadást:

»Hogy a kongresszus kérelemmel fordul a pénzügyminiszterhez, hogy a két nevezett szakaszt, t. i. az 1888. évi törvény 5. és 6. szakaszát rendeleti uton oly értelemben magyarazza, hogy italmérségi engedély csak oly egyéneknek adható, akik minden irányban teljesen megbízhatók, vagyis kellő vagyonnal és szakképzettséggel bírnak. Az engedély kiadása előtt szakképzett bizalmi férfiak véleménye volna meghallgandó. Az üzleti helyiség felvéására nézve oda volna utasítandó az illető rendőrkapitányság, hogy minden esetben 3 nap alatt tegyen jelentést a pénzügyigazgatóságnak arról, hogy a helyiség megfelel-e a törvényben előirt feltételeknek, illetve igényeknek, vagy sem, s egyuttal a pénzügyigazgatóság is záros határidő alatt intézkedésre lenne utasítandó.

Elfogadást nyert Boor József kongresszusi egyik jegyzőnek azon indítványa is, illetve határozati javaslata, hogy: »az italmérségi illeték egyszer és mindenkorra veltessék és adassék ki.

Végre Glüek Frigyes székes-fővárosi szállodás szakszerű és behatóan indokolt előterjesztését az iparos-szaktanonziskolák felállítását és vidékeken a szakipartestületek létesítését határozta el a kongresszus.

Örömmel jelezheti, hogy ő ezen fontos tárgyak mindegyikére nézve megette a maga szerény nezetét és megjegyzéseit, hogy debreczeni szak-társait méltóan és kötelességéhez híven képviselhesse.

Ezen elnöki előterjesztés öröndetes vétéik a bizottság által tudomásul.

2. Ideiglenes elnök Bornyász József indítványa, hogy tömörülés céljából kívánatos lenne

Großes Lager
der besten **Leinwände und Tischzeuge**
Herren-, Damen- und Kinder-Wäsche
Tappiche, Vorhänge
bei
JOSEF KUNZ & Co
Budapest, V., Deákplatz.
Aibernahme ganzer Brautausstattungen.
Besten Bezug für Hotel- u. Restaurations-Einrichtungen

SZT.-MARGITSZIGETI
ÜDITÖVIZ
a legkiválóbb és legolcsóbb
ásványos savanyúvíz
és
egészség-apoló ital.

Kitűnő eredménnyel használtatik:
Köszvény-, gyomor- és bélbajknál, grat-,
gege-, tüdő- és hólyaghurtnál.

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

FŐRAKTÁR:
WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN OTÓDÁ)
Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.
Telefon 90-97.
Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Kőbányai Király-serfőző
részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört
Királysört
Márcziusisört
Koronasört
és
Bajorsört.

Városi iroda:
VII. Kertész-utca 40.

! Utczára, czimre vigyázni!



KÉSEK, OLLÓK, BERETVAK
Schubert János Mester
Budapest, II., Deák-utca 3. sz.
Javítások és vidéki megrendelések
meg és díjazás teljesítéssel.

Legrégibb késműves üzlet.

Geräumige
Bierhauslokalitäten

saamt Vorgarten und Hofbenützung sind auf sehr frequenten Posten, Ecke Stadtwaldchen-Allee und Löwölde-tér 2/a per 1. Mai zu vermieten. Näheres beim Hauseigentümer **Seemann Ignác** Király-utca 112, I. em. 2.

Debreczenben eddig még nem létezett ipartestület megalakítása.

Mig egyrészt ezen régen érzett eszme felvetését az értekezlet egyhangu lelkesedéssel tette magáévá, másrészt az ipartestület előkészítő-bizottság tagjaivá Bornyász József elnöklete alatt a következőket választja meg: Hauer Bertalan, Privitzer József, Bör József, Matusits József, Halász Izidor, Tóth István, Ulman Károly, Kovács Sándor, Kemény János, Kormos Mihály vendéglősök.

3. Elnök indítványára az előkészítő-bizottság titkárává Vetéssy Béla rendőrfogalmazó választván meg, ennek hírüladására Bornyász József elnök vezetése mellett Hauer Bertalan, Bör József és Privitzer József előkészítő-bizottsági tagok kiküldettek.

Tudomásul szólnál.
4. Elnök Bornyász József a kiküldött kongresszusi tagok uti számláját bemutatván, Minden észrevétel nélkül helyeslőleg vétett tudomásul.

5. Bornyász József elnök indítványozza, hogy Gundel János kongresszusi elnöknek, mint a vendéglősök stb. előharcosának s ügybuzgó vezetőjének, továbbá Glüek Frigyes szállodás, bizottsági tagnak, mint a szakképzettség mintaképének a debreczeni kiküldöttek személye iránt tanúsított jóindulatukért s vendégüljárásukért távirati uton lenne halas köszönet szavazandó.

Az indítvány egyhangulag helyesléssel találkozzván, a köszönő távirati sürgöny megszerkesztése és elküldésével az elnökség bízott meg.

6. Hauer Bertalan a kongresszusi kiküldött tagoknak ügybuzgó működésükért, különösen a küldöttség vezetőjének szakszerű és kimerítő előadásaért köszönetet szavaz.

Az értekezlet indítványozó javaslatát egyhangulag magáévá téve, annak a legszívesebb készséggel teszen eleget, egyuttal ideigl. elnök. Bornyász József urat felkéri, hogy ezen városunkban lézsgt pöllő ipartestület vezetését elvállalni sziveskedjék, a bizottság tagjait pedig felhatalmazza, hogy ide vonatkozólag minden szükséges előintézkedést tegyen meg.

Egyuttal a pénztárnoki teendő ellátására Privitzer József előkészítő-bizottsági tag urat kéri fel.

7. Elnök indítványozza, hogy a terbe vett ipartestület czime a következőképen lenne megállapítandó: »A debreczeni szállodások, vendéglősök, kormármások és kávéos ipartestülete.

Elfogadtatik.
Egyuttal a kiküldött előkészítő-bizottság utasítását, hogy az alapszabály elkészítése iránt szükséges intézkedést tegye meg s annak elfogadása iránt annak idejében gyűlést hívjon össze.

Bornyász József, id. elnök.
Vetéssy Béla, id. titkár.

A borezet és mézeczet.

Noha a borezet előállítás olyan dolog, melyet majdnem minden készkiadás nélkül valósíthatunk meg, aránylag nagyon kevesen foglalkoznak vele. Franciaországban azonban már régóta nagy mérvben üzik az ecetgyártást borból s az igazi borezet ott oly magas áron kel el, hogy még a tiszta s jó, habár csekélyebb értékű bort is előnyösen használják föl a borezet gyártására.

Egészséges, jó minőségű bort bizonyára senki sem fog használni e czelra, annyival kevésbbé, mivel az ilyen borból készült ecet jószág tekintetében egyáltalában nem mulja egy felül a silányabb borból készült ecetet, mint a jó bor a csekélyebb minőségű bort. Valamennyi borfeleség közül nyilván azokat tekinthetjük az ecetgyártásra nézve legfontosabbaknak, amelyekben a helytelen pincekezelés folytán az ecetképződés már megkezdődött s annyira haladt, hogy a bor, mint ilyen, többé már nem élvezhető. Az ilyenféle ecetüz borok után másodszorban azok következnek, a melyeknek más, valamely csak nehezen megjavítható hibája van, így például leginkább azok, a melyeknek erősen kifejezett penesz vagy hordószaguk van, és végre azon borok, amelyeknek színe megváltozott. A beteg borok, vagyis azok, amelyekben az erjesztőanyagok valamelyike lenyeges változásokot idézett elő, bizonyos szabályok szigorú betartásával szintén felhasználhatók az ecetgyártásra, teljesen kizárva csak azon borok vannak, amelyek keserűvé váltak, még pedig azért, mivel a bor keserű ize az ecetüz való átalakításakor nemesak hogy nem tűnik el teljesen, hanem inkább még sokkal nagyobb mérvben lép fel. Nagyon jól használhatók továbbá az ecetgyártásra csekély értékű, igen savanyu borok, valamint azok is, amelyek peronospora által megtámadva volt szőlőtől származnak.

A feltételek, amelyek közt a bor legjobban változtatható át ecetüz, nagyon egyszerűek. Ha nem az újabb, kissé körülményes eljárások szerint akarunk eljárni, legegyszerűbben úgy járunk el, hogy a levegőt kellő hőfok mellett levegővel hagyjuk érintkezni s így változtatjuk át a bort ecetüzé.

Ha elhatároztuk, hogy a szűrössá vált bort ecetüzé változtatjuk át, legelőször a bornak a

pinczéből való eltávolításáról kell gondoskodnunk. Az ecetképződés ugyanis mindig a bor felszínén megy végbe, szabad szemmel alig látható növényi lenyék, az ecetgombák, behatása által, amelyek a bor felszínéről a pince levegőjébe is elterjednek s így a többi, különben egészséges bort is megfalamhatják. Ha az ilyen módon ecetizáló vált borokat a pincében hagynánk, akkor természetesen csakhamar az egész pinczében elszaporodnának a gombák, még pedig oly nagy mértékben, hogy azután a pinczét nem is használhatók boros pinczének, mert a gombák az ilyen pinczében levő egész borkészletet megfalamdnak. Ennek fogva az ilyen bort a pinczéből el kell távolítanunk s olyan helyre vinnünk, amelynek hőfoka egyenletes, 15—16° R. körül van, tehát a szoba rendes hőfokával egyenlő. Az ecetizáló vált bort, ha semmi különös fáradságnak nem akarjuk magunkat kiemenni, egy régi, ettől fogva csakis ecetgyártásra használandó hordóba önthetjük. E hordó fenekébe egy körülbelül 1 centiméter átmérőjű lyukat fúrunk, a talajmagasság mintegy 1/4-de magasságában, a hordót megtöltjük, míg a bor az általunk fűrt nyílásig ér s a hordó száját nyitva hagyva egészen magára hagyjuk. A hordó nagysága szerint 4—6 hét fog eltelni, míg a bor teljesen ecetizál alakul, amelyet aztán a hordóból csekély maradék hátrahagyásával, le is eresztethetünk. Ha most a hordóba újra bort öntünk, ez a bor is csakhamar ecetizál fog átváltozni, mivel a hordóban visszamaradt ecetfermentek ezen átalakulást maguk hajtják végre.

A mézből is készítenek ecetet. A mézeczet előállítására a mézbort készítése után történhetik; az értékelenebb méz, meg a mézes edények mosogatása után előálló mézes vizet használhatjuk mézeczet készítésére. Ugyazinté felhasználható az a víz is melylyel a kipörgetett lépeket lemossuk. A mézeczet készítő módja a következő: A mézes víz forralatik mindaddig, míg felszínén s az edény falán hab képződik, mely folytonosan leszedendő. Ezután olyan edénybe öntjük, melyben előbb is ecetet tartottunk. Nehány nap múlva erjedni kezd s e közben a felszínre jutó piskók lefolyódnak, az edényt azonban ecetizál vagy meleg vízzel mindennap feltöltjük. Az erjedési idő rendszerint két hétig tart, mely idő eltelte után mazsolaszőlőt, vagy ha a gyümölcsöt szeretjük, málnát vagy ribizkét zacskóba kötve helyezünk az ecetbe. Tíz nap múlva lezuható az ecet üvegekbe, melyek jól begazsárolandók. Mi sem természetesebb, minthogy az ekként előállított mézeczet egészségesebb, mint a kensavból készült ecet. A mézből, amint a mézbort és mézsört előállítjuk, akként készíthetünk szeszt is, az előbbieket előállításánál fennmaradó seprűből. 4 kgr. mézből és seprűből 20 liter víz hozzáadása által 5 liter szeszt nyerünk; a seprű közé gyümölcsöt teszünk, mely zamatot ad a szesznek. A mézet mint gyógyszer-t is használják, különösen az ó-korban mint

orvosszer-t. Falun, pusztán élő köznépünknel elég gyakori a méznek orvosszerű való használata ma is. Genyedő sebek beheglesztésére méz, viasz és faolajból álló keverékeket s a tojás sárgáját használják. A hurut ellen repát főznek össze mézzel s ezzel gyógyítják állítólag nagy sikerrel; ugyazinté a torokfájás orvosszer-t is, repalével, keverve a méz kézi köznépünknel. Gyakran előforduló baj a gyermekek közt falun az úgynevezett számárkőhőges, melynek szintén egyedüli orvosszere a méz tormacettel összekeverve.

Pascalon.

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

November 20-án: Wohlfahrt Vilmos, király-utca 77.

November 27-én: Löffelmann Vilmos, Mária Valéria-utca.

„Roses et Lys”. (Op. 53.) Ezzel a címmel jelent meg ipartársulatunk egyik legkedveltebb tagjának, Reinprecht Alajosnak 53 dik zeneszerzeménye, ki nemcsak mint vendéglős, hanem mint zeneszerző is jó hírnévket örvend. A dallamos keringő Lajos Fülöp francia trónpretendens s Mária Dorottya főhercegnőnek van ajánlva. Ugyancsak rövid idővel ezelőtt jelent meg a szerző „Fertig! Einschlagen” című indulója, mely a fővárosi katonai zenekarok karmestereinek van ajánlva. Mindkét sikerült zeneszerzeményt, melyek sikerült dallamossággal szerkesztve csinos kiállításban jelennek meg a könyvpiaczon, vendéglőseink I frt kedvezményesen áron magánál a szerzőnél is (Margitszigeti vendéglő) megszerezhetik.

Vidéki vendéglősöknek igen alkalmas! A budapesti vendéglős-ipartársulat gyönyörű szép szekrénye, amelyben a kiállítás tartalma alatt a különféle borok voltak kiállítva, igen jutányos áron eladó. Venni szándékozók sziveskedjenek jelentkezni a tarsulati iroda helyiségében, Budapest, IV. himző-utca 1. szám alatt.

Halálozás. Donhauer Jozsef, volt vendéglős, f. hó 9-dikén 44 éves korában örök nyugalomra hunyta le szemét nagyszámú s szerető családjá körében. Temetése, melyen nagyszámú vendéglős is részt vett, f. hó 10 dikén ment végbe. Áldás hamvaira.

Schlänche-Reinigung in Brauereien. Es gibt nur ein Reinigungsverfahren für Schläuche, welches allen Anforderungen entspricht, und das ist die Reinigung mit der Bürste. Will man den Schläuch nach dem Gebrauch einfach mit Wasser nachspülen, so werden hierdurch natürlich nicht alle Bürstebestandtheile entfernt, und im Verlauf von kurzer Zeit fest sich an die Innenwand des Schlauchs s

eine Kruste an. Kommt nun diese mit der Luft in Berührung, so entwickeln sich in ganz kurzer Zeit die Organismen derselben in ungeahnter Menge. Wenn nun später wieder frische Würze durch die Schläuche gelassen wird, so kommt diese naturgemäß stark inficirt heraus und gibt dann zu den unangenehmsten Bierkrankheiten Anlaß. Will man dies verhüten, so muß man dafür sorgen, daß sich keine Kruste im Schlauch ablagern kann, und dies erreicht man nur, wenn die Leitungen nach jedesmaligem Gebrauche tüchtig mit der Bürste gereinigt werden. Vor dem Gebrauche soll man den Schlauch nochmals einer tüchtigen Desinfection unterziehen. Dies erreicht man weit sicherer als durch Dampf mit kochendem Wasser, welches man am besten von unten in den Schlauch einbrückt. Wenn auf diese Weise der Schlauch vollständig mit heißem Wasser angefüllt ist, läßt man legeteres am besten eine Viertel bis eine halbe Stunde stehen, man kann dann sicher sein, daß alle Organismen abgetödtet sind. Nimmt man diese Manipulation nach jedem End vor, so wird man der Infektionsgefahr, welche durch unsaubere Leitungen droht, entzogen sein.

Totapap-Befreiung. Von der deutschen Malten-Gesellschaft ging dem Reichstage eine Broschüre zu, in welcher der Beweis erbracht werden soll, daß der größte Theil des sogenannten Totapapens gar nicht aus dem Lande der Maquaren kommt, sondern in Oesterreich und Deutschland künstlich fabrizirt wird. In der Broschüre wird sogar das Rezept angegeben, nach dem Totapap gemacht wird. Wir wollen hoffen, daß die Regierungen einmal dieser Art, chemische Präparate als Traubenfaß zu verkaufen, näher auf dem Grund gehen!

Iszakkosság ellen való intézkedések az Árpádok idejében. A mértékletelenségre való hajlam elejétől fogva megvan az emberi természetben, nem voltak ettől idegenek a honfoglaló magyarok és az utódaik sem. Ezért rendel el már az esztergomi zsinat, hogy a miséspap lakomán rójja meg azokat, a kik mást ivásra kényszerítenek s ha szavára nem hallgatnak, távozzék közülök s jelentse a dolgot a főesperesnél. Ha a pap nem hagyja ott őket, hivatalától felfüggesztik és negyven napig vezekel, ha pedig a pap erőltet mást az ivásra, vagy ő részegszik meg ily kényszerítés következtében, el kell csapni. Ha a pap a maga jó kedvéből rug be, s valaki őt ittasn látja, ennek egy pénzt fizet. Ha ugyanez főesperessel történik, három pénz a bírság, de a mely papot már másodszer találunk részeg állapotban, hivatalát veszti. Ha a nemes kényszerít mást az ivásra vagy részegszik meg erőltetés következtében, negyven napig kell vezekelnie. S ha ebben a szokásában állandóan megmarad, kiközösítés vár rá. Ha pap a koresmában iszik bort, hivatalát veszti; ha világi ember cselekszi ezt, tanuként nem szerepelhet. Pap koresmáros nem lehet. A budai zsinat (1279.) is meghagyta, hogy a pap koresmába — hacsak szükségéből nem — ne menjen. Pap házában ne legyen koresma, a hol a bor kiesiben mérik ki. Habár ily szigorú törvények tiltották is a mértékletlen ivást, mégis van rá esél, hogy majdnem az egész sereg megrészegszik. Így, midőn II. Géza idejében Misztiszláv vezérlete alatt, Izjaszláv segítségére mentek, a következő dolog történt velök: »Misztiszláv és a magyarok jól hozzáláttak az iváshoz, s mikor már ittasok voltak, mondá meg Misztiszláv, hogy jó Vladimirko.

Ganz és Társa

vasöntő- és gépgyár részvénytársulat


BUDAPESTEN

Ajánlja a vas- és aczelöntés, valamint a gépgyártás keretébe tartozó mindenféle czikkeket, különösen pedig a tisztelt gazdaközönséget érdeklő következő speciálításait:

Hengerszkeket paraszt- és finom őrlésre, kéregöntési sima és rovatkolt hengerekkel malmászati és egyéb gépeket s teljes malomberendezéseket, turbinákat helyi viszonyoknak megfelelőleg szerkesztve, mik a vizikereket mind tartószerű, mind nagyobb hatásfokuknál fogva messze fölülmúlják, mindenféle szerkesztési zsillipeket, zsillipkapukat stb., mindenféle átmérőjű öntöttvasöveket, alagsósajtókat, fűdéseserép és tégla-vetőgépeket, ezölőperőgépeket, anyagszállító-kocsikat, gáz- és petróleummotorokat, gáz- és petróleumkálapácsokat kovacsütőhelyek számára; mindenféle szivattyukat, spirítus-szállító vasuti kocsikat, kömunkáló gépeket, kenderkészítő gépeket, utihen-gereteket és mindenféle kötő- és zuzó-és aprzó gépeket utak készítéséhez, Mechwart-féle forgóözekekét. Elektromos világítás és erőátvitel egyirányu, váltakozó- és forgóárammal.

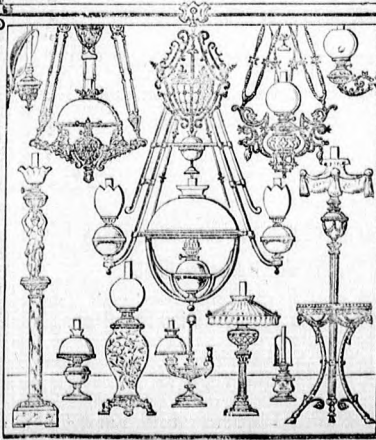
dynamogépek, mótörök,

elektromos bányaberendezések, felhuzók, szellőztetők, elektromos vasutak, hordozható elektromos fűró- gépek, elektromos daruk, szivattyuk, ilylmpák, mérőkészülékek stb.



DITMAR R.

Budapest, V., József-tér.

GYÁRAK:		RAKTÁRAK:
<p>Bécs Erdbergerstrasse 23. 25., 27. es Schwabengasse 2., 3., 4.</p> <p>Berlin S. Ritterstrasse 27.</p> <p>Milánó Via Enrico Tazzoli 4.</p> <p>Varsó Chlodna 43.</p>		<p>Budapest Bécs Grác Trieszt Prága Lemberg Krakó Berlin München Páris Lyon Róma Milánó Varsó Moszkva Bombay Calcutta</p>
Javítások.	Ditmar lámpák	Biztonságt! petroleum.

Csak jöjjen! támadjon! majd megverekezünk! mondták hetykén a magyarok s ezután részeg fővel álomra dőltek. Ejjeltájban rohantak az örök. Jó Vladimirko! Misztiszláv, a ki elég józan maradt, az övéivel lóra patant, költögette a holt-részeg magyarokat, de hiába. Ebből láthatjuk, hogy a magyar szerette a horitalt. Ez az oka annak is, hogy Anonymus a honfoglalás egyes tényei közé áldomásívásokat sző.

Über italienische Weine. Die diesjährigen italienischen Weine haben einen etwas geringeren Alkoholgehalt als in sonstigen Jahren; das Erträgnis ist aber ein reiches. In Marfata ist ein lebhaftes Geschäft, die Preise sind sehr behauptet. In Apulien ist die Vese in Folge des großen Reichthums an Trauben noch nicht beendigt. Es wurden einige Partien Wein verkauft, doch ist der Verkehr in Anbetracht der vielen anwesenden Händler relativ bekränkt. Der Export von Tafeltrauben in Spätsorten, wie Fremosa de Ruvo, welche weite Reisen ohne Schädigung der Qualität vertragen, ist sehr lebhaft und werden dieselben zu 25 Lire per 100 Kilogramm ab Weingarten bezahlt. In Avellino machten die ersten Kostproben den Eindruck einer guten Qualität. In Trauben wurden einige Abchlüsse zu

8 bis 12 Lire per 100 Kilogramm je nach Qualität gemacht. Auf der Insel Sardinia ist der Ertrag sehr reich und gute Qualitäten bereits geföhrt. In der Emilia mußte die Vese in Folge des Regens unterbrochen werden. Die Qualitäten lassen Vieles zu wünschen, nachdem die Trauben beinahe ununterbrochen bereget wurden. Der Most hat wenig Säfistoff und föhrt 16 bis 18 Lire per Hektoliter ab Waggon Lugo. In Bologna ist ein lebhaftes Geschäft, die Trauben- und Mostpreise sind in Folge der geringeren Qualitäten à la baisse. Quantitativ ist der Ertrag befriedigend, doch werden die Weine einen schwachen Alkoholgehalt haben. Die Abgabeverhältnisse sind günstig und es werden gute Preise erzielt.

Romlott borok javítása. Gyakran megtörténik, hogy a bor különböző okoknál fogva megromlik és élvezetlenné válik. Az ilyen boroknak — kivéve ha a bor megeezetesedik — egy igen ezélszerű javítási módja van. Szüret alkalmával egy hordót tele rakunk félig összelört szőlőszemekkel s azt a hibás borral feltöltjük és mint a többi musttal telt hordót a pinczébe tesszük. Mintán a bor a szőlőszemekből mustot von ki, erjedésbe jön s ez uj erjedés a már romlásnak indult borra oly

jó hatást gyakorol, hogy az erjedés után — házi fogyasztásra — teljesen kielégítő. Három-négy hét múlva a hordót csapra lehet venni s a bort lefejteni és a további rendes kezelésben részesíteni.

Berfügung der Rebblaus. Die vollständige Vernichtung der Phylloxera mittelst Schwefelkohlenstoff gelingt nur, wenn sehr große Mengen dieses Stoffes verwendet werden, dann werden aber auch die Neben zu Grunde geben. Verwendet man wenig Schwefelkohlenstoff, so gelangt nur eine theilweise Vernichtung dieses gefährlichsten Schädlings. Durch den Schwefelkohlenstoff werden fämmtliche andere schädliche Insecten im Boden ebenfalls vernichtet. Durch eine consequent richtig durchgeführte theilweise Vernichtung der Phylloxera mittelst Schwefelkohlenstoff, wobei man per Catasterjoch 1.5 Metercentner Schwefelkohlenstoff pro Jahr benötigt, können von der Phylloxera befallene alte Weingärten nicht nur in ihrer früheren Tragkraft erhalten werden, selbstredend bei entsprechender reichlicher Düngung, sondern auch europäische Neuanlagen blühend gedeihen, wenn dieselben von der zweiten Beblattung begonnen, jährlich mit Schwefelkohlenstoff behandelt werden.

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 kettős sőtartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tejszűrő	3.20	1 cukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajallvány	15.—
1 komposzt-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

BORHEGYI F.
ezelőtt Láposy F. és társa
a aczközött 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 leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.
Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Közgyűlés.
Az „Első magyar részvény-serfőződe“
t. ez. részvényesei ezennel tiszteletteljesen meghívotnak a folyó évi november
hó 22-én délelőtti 11 órákor a társaság VIII. Eszterházy-utca 6. sz. saját
háza első emeleti iroda-helyiségeiben tartandó
XXIX. rendes közgyűlésre.

Tárgyak :
1. Az igazgatóság évi jelentése, a felügyelő-bizottság által megvizsgált mérleg előterjesztése, a kifizetendő osztalék megállapítása és a felmentés megadása.
2. Az alapszabályok 1., 2., 5., 8., 9., 15., 17., 19., 26., 41., 42. és 43. szakaszainak megváltoztatása.
3. Négy igazgatósági tag és egy felügyelő-bizottsági tag választása.
Azon t. ez. részvényesek, kik szavazó-jogukat gyakorolni akarják, sziveskedjenek részvényeiket, szelvényeikkel együtt, az alapszabályok 13. §-a értelmében legalább két nappal a közgyűlés előtt a társaság pénztáránál (VIII. Eszterházy-utca 6. sz. 1. em.) térítvény mellett letenni, hol a felügyelő bizottság által megvizsgált és helybenhagyott mérleg, valamint az igazgatóság és felügyelő-bizottság jelentései nyolcz nappal a közgyűlés előtt a részvényes uraknak rendelkezésükre állanak.
Budapest, 1896.
Az igazgatóság.

Vorzüglich bewährte
Bierschank-Apparate
mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,
neueste patentirte
Kühlvorrichtung,
zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt
Arnold Watterich Budapest
Tabakgasse 5.
Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.
• **Kostenüberschläge gratis.** •
Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.
Mittel gegen alle Weinkrankheiten.
Essenzen
zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.
Illustrirter Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.

Pilsner Schankbier!!
Wir beehren uns hiemit ergebenst anzuzeigen,
dass der Ausstoss unseres
Schankbieres
am 3. November begonnen hat und erlauben uns das-
selbe den Herren Abnehmern bestens anzuempfehlen.
Pilsen, im November 1896.
Bürgerliches Brauhaus in Pilsen.
Gegründet 1842.

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 közzéteszünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörüljenek.

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávéipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

HIVATALOS RÉSZ.

— Ös-Budavára engedélyének további három évre meghosszabbítása ellen a »Budapesti kávé- és ipartársulat« a következő felbízást adta be:

Méltóságos Főpolgármester Ur!

Mély tisztelettel alulírt társulat azon kérelemmel járult a fővárosi Tanács illetőleg a Közgyűlés elé, hogy a Tanács ne pártolja és a Közgyűlés ne engedélyezze az »Ös-Budavára« czimű vállalat további fennállását, mert ez a vállalat nagy mérvben károsítja, sőt tönkre teszi városi üzleteinket.

Ebbeli jogos és méltányos kérelmünk nagy anyagi kárunkra és sérelmünkre figyelembe nem vétetett, mert a Közgyűlés jelenlévő 302 tagja közül 149 és így 62 szótöbbséggel a vállalat concessióját további 3 évre meghosszabbította, meghosszabbította pedig az »Ös-Budavára« czimű vállalat részéről minden garancia nélkül; teljesen és tökéletesen mellőzve az 1884. évi XVII. tcz. 10. §-ának a) pontjában említett fogadó, vendéglő, kocsma, sörház, pálinkamérés, kávéház és kávéház iparosoknak Budapest főváros területén való gyakorolhatása tárgyában alkotott 743/1884. kgy. szülő szabályrendeletet is.

Helytelenül mellőztetett e szabályrendelet, mert ha hatályban van, — mint a hogy van — miért élvezzenek az »Ös-Budavára« czimű vállalat üzleti privilégiumokat. Ilyen privilégiumokról a jelzett rendelet nem szól. Am akkor adassék meg nekünk is a jog, hogy üzleteinket addig tarthassuk nyitva, ameddig akarjuk; hogy a mi üzleteinkben is leányok szolgálhassák ki a vendégeket, egy szóval, hogy a szabályrendeletnek záróra, kiszolgálás és egyéb tekintetben iparunkat sújtó megszorításai első sorban módosíttassanak.

Ellenkezőleg hol van itt a sokat hangoztatott szabad verseny, a mikor az egyik meg van szorítva, míg a másik nagymérvű privilégiumokat, határtalan szabadságot élvez, akkor különösen, midőn a magas és sokféle adókat a megszorított fél kénytelen viselni.

El nem hallgathatjuk itt ama nem eléggé gáncsolható véleményt, hogy ipartársulatunk érdekei privát érdekek.

Hogy mi a köz- és mi a magánérdek, azt nem fejtegetjük. Tény az, hogy mindkettő végeredményében az egyént illeti. De ha van is praecis különböztetés e kettő között, ugy a közérdek bizonyára nem quadrál »Ös-Budavára«-nak érdekével.

Mert a kávéipartársulat érdeke végeredményében ama számos magas adót fizető polgárok érdeke, a kiket e vállalat, ha engedélyezése jóváhagyatnék, a tönk szélére juttatna.

Miből fizessük az adót, ha a vendég »Ös-Budavára«-ban hagyja pénzét?

Ugy véli a tekintetes fővárosi Tanács és utána a Közgyűlés, hogy a főváros érdeke megköveteli az állatkeret gondozását és mivel az »állat- és növényhonosító-társaság« fűfát ígér, tehát megszavazza a főváros érdekében — tényleg azonban az állat és növényt ugyan keveset honosító társaság érdekében.

Miért simogattja az egyik társaságot a tisztelt Közgyűlés olyan dédelgetéssel, hogy a másik megtántorodik tőle?!

Azért a kétes egy pár ezer forintért, vagy mondjuk azért az egy pár oroszlanért, vagy talán a kihálófelben lévő bölömbikáért lelkiismeretére veszi a tekintetes Tanács és a tisztelt Közgyűlés, hogy egy pár ezer embert tönkre tegyen.

Csalódtunk mi eleget a kiállítás ideje alatt és ennek dacára fizettünk és fizetjük a nagy lakbért és a nagy adót, mikre alig-alig elég a bevételünk, miért tehát egészen tönkretenni bennünket és iparunkat?

Azt is állítják, hogy Budapestnek világvárosias színezetet ad »Ös-Budavára«! Hát azok a Budapestnél sokkal nagyobb városok, a hol ilyen forina vállalatok nincsenek, kevésbé világvárosok?

Van nekünk elég orpheumunk, énekes-kávéházunk, a hol az ilyen kedvelő közönség eléggé kizsákmányoltatik, mire való e koronája az erkölstelenségnek!

Előadott indokainknál fogva mély tisztelettel eszedezünk a méltóságos Főpolgármester Úrhoz:

miszerint jelen felebbezésünket az előző iratok kapcsán a nagyméltóságú magyar királyi Belügyminister urhoz felterjeszteni méltóztatnék, ahol alázattal kérjük:

hogy a fő- és székváros folyó évi november hó 4-iki közgyűlési határozatától, a melylyel az iparunkat tönkre tevő »Ös-Budavára« czimű vállalat további 3 évre való fenntartása engedélyeztetik, a jóváhagyást megtagadni kegyeskedjék.

A »Budapesti kávéipartársulat« nevében

mély tisztelettel

Némái Antal, s. k.

A budapesti kávé- és ipartársulat társas vacsorája.

A budapesti kávé- és ipartársulat folyó évi november hó 6-dikán tartotta három évi születés után első társas vacsoráját a New-York vendéglőjének külön termében. A társas vacsorán, mely iránt ez alkalommal rendkívüli érdeklődés mutatkozott, ipartársulatunk legkiválóbb tagjai jelentek meg s a társas szellem felébresztését és ébren tartását célzó ezen intézménynek életrevalóságát mi sem bizonyítja jobban azon szívélyes hangulatnál, a melyben a jelenlevők a vacsora tartama alatt egymással barátságosan elcsévegték. A társas vacsora sikeréhez azonban e szívélyes han-

gulaton kívül nagyban hozzájárult a látogatók nagy száma is, úgy hogy a New-York vendéglő nagy chambre-separéja, melyet mindenki elég nagygnak, sőt túl nagygnak gondolt eleinte, utóljára mégis csak kicsinynek bizonyult. A házigazda szepében, melynek Pongrácz Károly vendéglős a legnagyobb szeretetreméltósággal tett eleget, nagy buzgalommal sztozkodott Steuer Sándor kollégánk is, a kinél a »New-York« kávéháza és vendéglője keresve sem találhatott volna gondosabb s lelkiismeretesebb gazdát.

A társas vacsorán jelen voltak közül a következőket sikerült feljegyeznünk: Némái Antal elnök, Píklér Ármán alelnök, Harkai Mór pénztárnok, Weingruber Ignác, Holczler Ede, Kleinlein Károly, Holstein Zsigmond, Szemerényi István titkár, Hanusz Béla, Laukó Pál, Simon Pál, Glaser Fülöp, Gruber Berger Leó, Wassermann Jónás, Pertl István, Vértessy Ignác, Polatschek Tamás, Gernitz József, Fleischmann Gyula, Schanzer Samu, Tauber Samu, Stern Fülöp, Arvay O. Ede, Faszler Márkus, Stowasser J., Lumnitzer Károly, Arányi Miksa, Sztanov Miklós, Göcsey Rezső, Wagner József szerkesztő, F. Kiss Lajos főmunkatárs stb.

A jelenlevők a la carte vacsoráltak, a mi ugy látszik a vendéglős-reggeli praktikus berendezésének utánzása, be is vált, s mindenkinek megelégedését kivonta magának. Az est eleje kedélyes társalgás és különféle eszmecsere közt folyt le, s talán több mint természetes, hogy itt a domináló szerep a még mindig »szalka« Ös-Budavára ellen indított mozgalomnak jutott, a mely ellen kávésaink még mindig »nem adják föl a harcot«.

Vacsora közben, lám ennek is az étlap szerinti étkezés az oka, hogy nem mondhatjuk igazi riportert stylusban »a pecsényének«, főállott Némái Antal ipartársulati elnök s a tagok általános figyelme által kísérve, a következő beszédet mondotta:

Mélyen tisztelt Uraim!

Mindenekelőtt engedjék meg mélyen tisztelt uraim és barátaim, hogy őszinte és igaz örömmel üdvözlölvén mindnyájukat számos megjelenésükért, mely hivatalva van arra, hogy társas összejöveteleink további sikerét is biztosítsa, köszönetet mondjak. A mai első összejövetelnél, mely egy három éven át szünetelt insitucióknak újra életbeléptetését jelenti, tulajdonképpen Harkai Mór kollégánknak (Eljénzés) köszönhető. Ó volt ugyanis az, a ki társulati életünkbe egy kis új életet öntönd, legutóbb tartott választmányi ülésünkön azt indítványozta, hogy térjünk vissza újra régi jó szokásainkhoz s ha már gyakrabban nem is lehet, tartsunk egyelőre havonként legalább egyszer társas összejövetelt közös vacsorával.

Mai összejövetelünk élénk s nagyszámú látogatottsága mindennél fényesebben bizonyítja, hogy milyen életre való indítvány volt ez, s hogy mennyire belátják kávésaink maguk is, mennyire szükségünk van ezen összejövetelekre, hogy azokon iparunk érdekében tanácskozhassunk, nézetainket egymással egyről-másról közölhessük, hogy közösen állást foglaljunk minden ellen, a mi iparunk érdekeit meghiúsíthatná. Ezen állásfoglalás köteleességünké válik még akkor is, ha nem is sikerül rögtön eredményeket elérnünk s nem szabad megnyugodnunk mindaddig, míg mindazon tényezők, a kiktől érdekeink megvédelmezését jogosan elvárhatjuk, igazságot be nem látják. Egy ilyen akut, s iparunkat közelről érintő, válsággal fenyegető kér-

dést képez az Ós-Budavára nevű mulatóhely to-
vábbi engedélyezése ellen indított mozgalmunk
is, a melyet az én ajánlatomra indítottunk meg.
Méllyőztatnak tudni, hogy egyelőre ezen mozgalmunk
eredménytelen maradt. A mikor ezen
mozgalmat megindítottunk azt hittük, hogy egy
magánvállalattal van dolgunk mítem gondolva
arra, hogy egy oly hatalmas érdekszövetkezettel
állunk szemben, mely győzni tudjon befolyásá-
val ellenünk, kik közadoink után nemcsak az
állam, hanem a székes-főváros fenntartásához
százezrekkel járulunk. (Helyeslés.) Nem tudom
ugyan magamnak megmagyarázni, miért pártol-
ják annyira a városhaza tanácstermében ezen
»erkölesszemesítő intézményt« (Hangos derült-
ség), de nem tudok megszabadulni azon meg-
győződésemtől sem, hogy »egy ilyen finom er-
kölesű« vállalatnak kulturállamban nincs helye.
Legjobbhan pedig az fáj, hogy ezen intézmény,
a mi rovásunkra, olyan szabadalmakkal van
ellátva, a mi nálunk egyenesen tiltva van, a mi
a prostitúciónak ugyan javára válik, a köz-
erkölességnek azonban kiszámíthatatlan kárára
válik. Az ottan feltálat pikáns dolgok a mi
üzleteinkben nincsenek raktáron s a mit ott a
vendégek a százával alkalmazott női személyzettől
szívesen megkaphatnak, az nálunk nem kapható.
Ha nem így volna, eszünkbe sem jutott volna
Ós-Budavára további három évre engedélyezése
ellen protestálni. A harcot azonban még így
sem adjuk fel. Lehet, hogy küzdelmünk ered-
ményes lesz, lehet hogy nem, hiszen nagy és
hatalmas tényezőkkel állunk szemben, a kiknek
keze nagyon is messzire nyúlik. Egy azonban
okvetlenül szükséges. Szükséges, hogy a további
harczhoz impozáns egyértelműséggel fogjunk
(Ugy van! Eljen!) Ehhez azonban nélkülözhet-
len előfeltételt képez az, hogy a köztünk fenn-
álló társulati szellemet, az együvé tartozás érzé-
sét minél erősebbé tegyünk, hogy ügyes-bajos
dolgaikat minél gyakrabban tegyünk megbeszél-
léseink tárgyává közös összejöveteleink alkalmá-
val. E bajokat egyedül csak ipartársulatunk
hivatott és képes is megszüntetni, képes akkor,
ha miközdesében tagjainak összetartására támasz-
kodhatik. Erre az összetartásra, a mely nélkül
népek, családok sem állhatnak fel, a mely nél-
kül a leghatalmasabb államok boldogulása, esal-
ládok boldogsága sem képzelhető el, a mely
összetart, erősít, nagygyá, hatalmassá s boldoggá
tesz, emelem fel s ürimet poharamat. A jövő-
ben pedig erősödjék és izmosodjék meg a mi
összetartásunk is, s akkor nem szenvedhet ket-
séget, hogy társulatunk is nagygyá, hatalmassá
s boldoggá fog válni.

Szűnmi nem akaró, hatalmas eljenzés követte
Nemai Antal nagyszabású lelkesedéssel előadott
beszédét, a rend felbomlott az asztaloknál, min-
denki az elnökkel sietett közeledni, a ki e beszéde
által nemcsak azt bizonyította be, hogy a köz-
érületnek leghívebb interpretatora, hanem azt is,
hogy a kávékos aját-haját nála jobban senki sem
ismeri.

A csend helyreállításával Pikler Armin társu-
lattal aelnök állott fel szólásra: »Nem akarok
hosszabb beszédet mondani; politikával sem akaro-
k foglalkozni. Míutlan azonban egész Európa
valamennyi hatalmassága a keletre tör, s a nagy
hajzsa, ha a török birodalmat nem is fogja tönkre-
tenni, a »török császárt« ellenben bizonyára csak-
hamar romba fogja dönteni, ujjat húzok az egész
világgal s azt kívánom, hogy a »török császár«
gazdáját, a mi kedves elnökünket Nemai Antalt
az Uristen sokáig éltesse!«

A rövidke, humoros tőszót — Pikler bátyánk
még a lelkesedésben is következetesen humoros
marad — megerdemelt tapsok jutalmazták.

A jelenlevőket a szüknek bizonyult separé
szivarfüstje a New-Yorki remek kávéházi billard-
asztalához esalita, a hol Szatnoj mester ragyog-
tatta kollegái előtt bravuros karamboljátékát.

Ezzel be is fejeződik a riporteri számadás a
jól sikerült estéről. A családi békeség érdekében
persze nem mondjuk meg, hogy hova mentünk a
New-Yorkból, noha ott is — jól mulattunk. —

Wagner József.

A méz a likörgyártásban.

A likörök köztudomásúlag édes, szeszés, aro-
matikus italnemiek, amelyek kis mértékben élvezve,
kellemesen izgató, felrészítő halast gyakorolnak
ránk, a gyomornyákhartya tevékenységét emelik s
így a gyomoremészést is nagyon elősegítik. Anél-
kül, hogy az emberi organismust csak legkevésbé
is megtámadnak, annak élettevékenységét magasabb
fokra emelik, magát a testet derűs izgalomba hoz-
zák. Mérsékeltlen fogyasztva őket, noha táptékről
szó sem lehet, felnőttségének fogyasztásuk
bátran ajánlható.

A jó likörök azonban aránylag igen drágák s
így azoknak élvezetét, illetve megszerzését csak
gazdag emberek engedhetik meg maguknak. Ha
háztartásunk vagy akár üzleteink számára magunk
akarjuk ezen italneműeket előállítani, nem fogunk
ugyan olyan tiszta és tőkletes készítményeket
készíteni, mint amilyenek a gyári készítmények, de
az így előállított termékek minőség és tisztaság

I. magyar játékkártya-gyár

Piatnik Nándor és fia

ajánlja legjobb minőségű

játékkártyáit,

csupán magyar gyártmányt.

Gyár és iroda:

VII, Csengery-utca 11. szám

Raktár: IV., Szervita-tér 8. szám

VI., Andrassy-ut 19, a nagy-
tözsdeben.

☛ Telefon 6341. ☛



Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű
legdinatosabb
Tekeasztalok
raktára.

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

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra
cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u.m. dákók, golyók,
kréta, schach, do-
minó, újságeret stb.

Kitüntetve a következő kiállításokon:

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

Szállodák, kávéházak és vendéglők részére

bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával
kitűnő és a legkényesebb izlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávéái
a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

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

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

kiborított formákban fagylalt
és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben

20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt
szület-forma fagylaltokat szervíroztatunk.

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

tekintetében nem fognak a gyárilag előállítottak
mögött maradni, sőt emellett jelentékenyen olcsób-
ban is lesznek megszerzethetők.

A likörgyártásra szükséges szerek: víz, bors-
szesz, cukor, méz, aromalikus kivonat vagy szagos
anyagok.

A likörgyártásra használt víznek vegyileg tisztá-
nak kell lenni. Legjobb volna e célra párolt vizet
használni, mely minden idegen fertőző anyagtól
teljesen ment. Az ilyen víz azonban, dacára annak,
hogy a gyógyszerárakban bármikor kapható, nagyon
drága, helyette bátran beérhetjük tiszta esővízzel,
különösen pedig olyannal, melyet több napi eső-
zések utolsó napjaiban gyűjtöttünk. Ha kűtvizet
vagy forrásvizet használunk, azt a használat előtt
jól fel kell forralnunk, kevés sóda hozzáadásával,
hogy az ezen vizekben mindig jelenlévő idegen
anyagok (mész, stb.) lecsapódás után eltávolíthatók
legyenek.

A borszesznek teljesen seprómentesnek kell
lennie. Mennél jobban seprített borszeszt használ-
unk, vagyis mennél magasabb fokát (a kereske-
delemben előforduló rendszerint 92—95 fokú,
vagyis ugyanennyi százalék tiszta alkohol tartal-
maz), annál biztosabb lehetünk abban, hogy a
használt borszesz seprómentes. Tiszta borszesz
helyett tiszta rozspálinkát vagy konyakot is hasz-
nálhatunk, és pedig azért, mert az elsőnek — a
rozspálinkának — seprőolaja, ha már megvan
benne, nagyon gyenge szagjal bír, a másodikat,
a jóval drágább konyakot azért, mert ez feltétlenül
sepróment s emellett igen kellemes illata is van.

Egy további igen fontos alkotórésze a likörök-
nek a cukor is, amelyet ha véletlenül a mézet
olesóbban szerezhethetjük meg, bátran helyettesít-
tünk mézzel is. Sorainknak éppen az a célja,
hogy olvasóinkat a méznek ilyen felhasználása-
val megismertessük. Mielőtt a mézet a likörgyár-
tásra felhasználjuk, mindenképp egyenlő mennyi-
ségű vízzel kell megkevernünk, azután hosszabb
ideig főznünk s a habot gondosan leszednünk. Ha
észrevesszük, hogy a habkepződés szűnetel, az
oldat kész a felhasználásra és kihűlés végett felre-
teendő. Hogy mennyi cukort vagy mézet használ-
junk fel, az teljesen a saját izlésünktől függ, 1 font
mézhez rendszerint egy quart likört szoktunk venni.

Meg kell még emlékeznünk a szaganyagról is,
amelytől az elkészítendő likör kellemes illatát fogja
nyerni. Mint már fentebb is említettük, a különböző
likörneműekhez (benediktin, chartreuse, allasch)
szükséges esszenciákat a gyógyszerárakban sze-
rezhethetjük meg. E kivonatanyagok ugyan nem rend-
kívül drágák, de mégis pénzbe kerülnek s így némi
utmutatással akarunk szolgálni arra nézve is,
hogyan állíthatunk elő magunk ezen esszenciák
helyett a likörgyártásnál egészen jól felhasználható
illatos anyagokat, olyan anyagokból, amelyek ha
nincsenek is meg minden háztartásban, de nagyon
olcsón megszerzethetők.

A legjobb s legegészségesebb likörök azok,
amelyeknek ize valamely gyümölcs ízéhez hasonló,
tehát az alma-, körte-, cseresznye-, ribiszke-,
meggy-, málna-, szóval a gyümölcslikörök, amelyek-
hez az említett gyümölcsfélék valamelyikét hasz-
náltuk az elkészítésnél.

A nedvnyeres végett felhasználni gyümölcsöknek
természetesen teljesen éretteknél kell lenniök, hasz-
nálást előtt nem mosandók meg, mivel ezáltal
illatukból igen sokat veszítenének, e szabály alól
kivétel csak akkor szabad tennünk, ha a gyü-
mölcsök piszkosak, például földesek volnának. A
gyümölcsöt jól összeaprítjuk, hogy a sajtósalánál
minél több nedvet nyerhessünk belőle. Almat,
birsalmát ajánlatos megreszelné is, a boggyófeleket
pedig szétnyomni és sajtolni, préselni. Az így nyert
léet ejeleten át állni hagyjuk, azután leszűrjük,
filtráljuk s felfőzzük. A mézlikör készítésénél már
a méz felfőzésekor tehetjük ezt, amennyiben a
mézet a víz helyett bármely kivánt gyümölcs-
nedvvel is hígíthatjuk s azután — úgy mint ren-
desen — a további kezelésnek vetjük alá.

Ezen általános megjegyzések után álljon itt
néhány speciális elkészítési mód utmutatól.
Utánunk az olvasó bármely esetben minden nehé-
ség nélkül fog előállíthatni tetszése szerinti likört.

Almalikör előállítására aromatikusan almaféle-
segeket, tehát ananas-reinette, borsdorfi vagy cal-
villealmat használunk. Az almát megreszelve, jól
kipréseljük s egy font lére egy font mézzel jól
megkeverjük. E lét főzzük, a képződő habot le-
szedjük, megsűrjük, illetve filtráljuk s ha teljesen
kristálytiszta, borszeszszel s a szükséges mennyi-
ségű vízzel hideg után összekeverjük. Hasonló
módon járunk el, ha kőrtéből akarunk előállítani
likört, vagy akár cseresznyéből is.

A cseresznyelikörhöz igen édes és kövér ce-
resznyét kell vennünk, amely majdnem túlerett.
A cseresznyét kőmozsorjokban úgy törjük össze, hogy
a magokat is szétmorsoljuk. Az így keletkezett
vékony pépet néhány napon át hideg helyen állni
hagyjuk, majd vizet és mézet adván hozzá, folytonos
keverés közben felforraljuk, kihűlés után meg-
sűrjük és azután borszeszszel és keserű mandola-
olajjal megkeverjük.

Igen gyakran szokott megenni, hogy a teljesen
kész likör nem akar feltisztulni. Ekkor égielett
timsót adunk hozzá, a mitől többnyire rögtön fel-
szokott tisztulni. Ha azonban ez sem segít, újra a

filtrálásához kell folyamodnunk. A kész likört leg-
jobb minél hosszabb ideig sötét meleg helyen tar-
tani, mivel a hosszú fekvés közben illata folyton
finomul. *Pascalon.*

Tudományos apróságok.

A hus hygieniája. A hus hygieniájának története
vajmi messze századokba nyúl vissza. Az egyiptomi pa-
pok bizonyosan már nagyon alaposan ismerték a külön-
böző állatbetegségeket s a romlott hus használatának
következményeit. Legalább Mózesnek a hus megvizs-
gálására vonatkozó törvényei erre engednek következtet-
tetni. A régi görögök bár kulturális tekintetben első
helyen voltak, a hus vizsgálatára s az állategészségügyi
viszonyokra nem nagy gondot fordítottak. Chrystophanes
6-kori görög költő, ki Krisztus sz. e. a 400. évben élt
az atheni vásárra menő mészárosoknak szemére veti,
hogy a kolbászkát kutyahussal hamisították. Sőt a láng-
eszű Homer is többször tesz erről említést Odysseájában.
A rómaiaknak azonban már kővágóhidjuk is volt,
mely után Németország déli részében a mészárosokat
elneveztek. Ugyanis Rómában egy Macallud nevű ember
élt, ki a Tiberis partján épült házában egy gyilkosságot
követett el. Ezért a házat elvettek tőle s később vágó-
hiddá alakították át, melyet régi tulajdonosa után Macel-
lariosnak neveztek el. Erről származott át a rómaiaktól
elfoglalt német tartományokban a Majnlódt délre s a
Wesertől baira a Metzger elnevezés a mészárosokra.
Rómában nemcsak marha- és sertésvágó társulat, hanem
meglehetősen szigorú husvizsgálat is volt, mely intézkedés
azonban a római uralom megszűntével teljesen hatá-
lyát veszítette. Csak a középkorban talánuk ismét tör-
vényes intézkedéseket a husvizsgálatra vonatkozólag. A
szabad gondolkozású németek minden iparágat meg-
vetettek s az állatok levágását a szolgára bízták. Csak
a városok fejlődésével veszik kezdetüket az iparszerű
vágások, minthogy azonban a városokat szűkre épít-
tették, a városokban a vágatás el volt tiltva s a mészá-
rosok a vidéken voltak kénytelenek lakni. A XIII-ik szá-
zadban azonban már városi mészárosokéhe keletkeztek
Basel és Heilbronnban és a városokban is vágóhidakat
építettek, szednek husfogyasztási adót és a husvizsgálatra
is gondot kezdenek fordítani. A husvizsgálatkor egy-
idejűleg a hus eladási árát is megállapítják s ezt a
hullásványokra függesztett táblára írják. E rendelkezé-
seket mind szigorúan betartották s az ellene vétőket
súlyosan büntették. 1541-ben Chemnitzben (Szászország)
a négy hétéln fiatalabb borjuk vágatásait eltiltották. A
ki Szászországban marhát vágott, arra azt mondták,
hogy a farkas megharapta; a ki beteg lust adott el,
elvezette iparizési jogát s testi büntetést kapott. Bika,
vadkan és bakhust csak határozott napokon s a minő-
ség világos megjelölésével lehetett eladni. Borsókás lust
szabad volt eladni, de a ház tetőjére ilyenkor a mészá-
rosnak kést kellett szurnia, annak jelölül, hogy borsókás
lust áru. A pezérekénl, olajsajtólóknál és betegházak-
ban hízalt sertéseket nem volt szabad levágni. 1680-ban
a chemnitzii henteseknek eltiltották a sertések vágatását,
mivel a sertésbus elvezése miatt sok haláleset fordult
elő. Mindennek daczára és hogy már a 17-dik század-
ban a járványok terjedésének megállítására is voltak
törvényes intézkedések, még ma sem vagnyunk azon a
ponton, hogy a husvizsgálat semmi kivánni valót ne
hagyna maga után.

Hogyan becsülték meg a régiek a bort. Az
egészség feltételeit a régiek nem ismerték ugyan olyan
tudományos alaposággal, mint a mai generáció, de
a miről tudták, hogy az emberi egészségnek [használ,
azt feltékenyebben őrizték, mint a mai emberek és az
éren való kihágásokat is szigorúabban büntették. Mig
például a jelen korban a legeslegutóbbi évekig a szer-
vezetromboló müborokat szabadjára hagyták kimérni,
sőt néhány előkelő kulturállamban még máig is hagy-
ják, addig a régi törvények a hamisított bort kimérő
korsmárosokat halálal büntették. Ez kétségben kívül
onnan származott, mert a tiszta bort igen nagy becsben
tartották. Visszamegy ez a jelenség egészen az ó-korba.
Mert például az ó-kori Itáliában mindaddig, mig a bor
eszkely mennyiségben állott rendelkezésre, csak férfiak-
nak volt szabad belőle inniük, mert nekik, mint har-
ezosoknak nagyobb szükségük volt a testi erőre, mint az
asszonyoknak. Ezt olyan szigorúan vették, hogy az
asszonyokat egyáltalán eltiltották a borivástól, sőt azt,
a melyik férje tudta nélkül ivott ennek borából, halálra
is ítélték. Ezt a szigorú törvényt csak akkor enyhítették,
mikor a bortermelés jobban elterjedt és több bor kerül-
hetett fogyasztás alá. Főlötte érdekesek azonban azok
az adatok, melyek azt bizonyítják, hogy a jelen század
előjéig számos helyen »hatóságilag« számították az
»élet nélkülözhetlen kellékei közé«. Így például Bor-
deauxban és környékén a francia forradalomig a tar-
tozások fejében te nem foglalható tárgyak közé tartozott
a család ruhája és a bor, mely saját évi fogyasztásra,
tehát élelemre szolgált. Ez a rendelet, mely III. Henrik
angol király fia, Eduard herceg külön megerősített, ezt
mondja: »Nem foglalhatók te a polgároknak, feleségük-
nek, gyermekeiknek ruhái, sem pedig a házi fogyasztá-
sára való bore. Valahányszor francia vagy angol király
a városban keresztül utazott, a templomban a feszü-
letre és evangéliumra ünnepélyesen esküt tett, hogy a
bordói borok privilegiumát szentül megtartja.

A tengeri rákok. Az utóbbi évtizedek alatt nagy-
on megapadtak a tengeri rákok és különösen a nagy
példányok lettek ritkák. Blocklindan közelében nemrég
fogták ki egy óriás példányt, mely 52 centiméter hosszú
és 10 kilogramm súlyú volt s mely most a philadelphiai

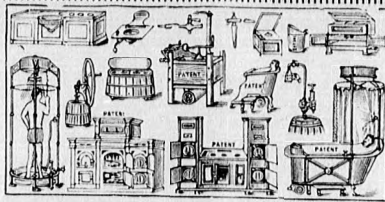
STEINER J.

Budapest, VI., Teréz körút 34. szám alatt

tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávéos uraknak
közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.



BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít cs. és kir. szab.

szétrakható jégszekrényeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör ön-
pezsgető-ösapot, konyha felszerelési
tárgyakat.

Főraktár Alpacea-üzüst és Alpacea
asztali evőkészlet, talczák, teakannák stb. a
Brunner és társa bécsi gyárból, teljes lég-
szesz és vízvezeteki berendezési vállalat.

Arjegyzek és költségvetés kívánatra ingyen.



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

Bediene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR: BAKTÁR:

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

Szállítanak

szálloda-sürgöny-
és telefon-berendezéseket,
szálloda-harangokat,
villámhárító- és villamos-világítási-
BERENDEZÉSEKET

olcsón, soiid és szakszerű kivitelben
jótállás mellett.

Műzások és hamisítások elkerülése végett
kérjük a t. cz. fogyasztó közönséget mindíg

KRONDORFI



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI

szénsavtartalmú savanyuvíz

a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőizt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

természetráji muzeumban van. Hasonló nagyságú e
kívül csak 1891-ben fogtak szintén az Egyesült Államok
partja in.

A thea hatása. Két heidelbergi tudós nemrégiben
tudományos vizsgálat tárgyává tette a thea hatását.
Kutatásuk eredménye szerint két anyag hat a theában
jótékonyan: a coffein és az aetheri olaj. Az előbbi az
izmotok erősíti, az utóbbi pedig az idegekre s az agyra
hat jótékonyan. A kísérletek mindkét anyaggal külön is
történtek s ennek gyakorlati jelentősége is van, a meny-
nyiben ezental a theafajokat megválogathatja az illető
s a szellemi munkával foglalkozó olyan theát fog inni, a
melyben kevesebb a coffeintartalom. Magától érthető,
hogy mindkét anyag nagyobb mennyiségben ártalmas az
egészségrek.

Pezsgőbogyarak Oroszországban. Orosz-
országban, daczára annak, hogy ez eddig nem volt még
számottevő bortermelő ország, 50 pezsgőbogyár létezik
és pedig a következő helyeken: Kutoisban 1, Taurusban
1, Sudak 1, Odessában 2, Varsóban 2, Rigában 2, Tiflis-
ben 1, Ekaterinodarban 1, Novotscherkaskban 11,
Rostov-Donban 2, Bachmutban 2, Kiewben 1, Moszkvá-
ban 16, Szent-Peterváron 3, Charkowban 1, Saratow-
ban 1, Smolenszkben 1. Az utóbbi 43 gyárban szénsav-
val telítéssel. Az első 7-nél pedig a palackzerjedés
utján.

Megkeseredett bor. A bor megkeseredését egy
gomba okozza s leginkább az 6, 2—3 éves borok esnek
ebbe a bajba. Meglehetősen biztos szer ellene e követ-
kező eljárás: A beteg bort pasteurizálni kell, vagyis
60—65 Celsius fokra felmelegíteni. Lehűlés és meg-
széllapodás után pedig a szokásos derítőszerekkel derít-
tendő. Ha nincs pasteurizáló készülékünk, a fellemegetést
ugyis csinálhatjuk, hogy istben vizet forralunk, ebbe
egy kis edényt állítunk s a bort betöltvén, ott hagyjuk,
uig 60—65° C.-ra felmelegszik.

Lóhufogyasztás Franciaországban. A fran-
czia földművelésügyi miniszterium statisztikájából lát-
hatjuk, hogy Franciaországban a mult évben 23,186
lovat, 43 öszvért és 383 szamarat vágtak le. Ez állatok
összsúlya 5130 tonna, melyet 180 üzletben mértek ki.
Fizettek jobb darabokért 18, silányabbakért 4 centet.
A jelentés azt mutatja továbbá, hogy a husmennyiség-
nek 1/3 része lett közvetlen fogyasztásra felhasználva,
míg 2/3-a kolbászfélékre használtatott.

Amerikai szőlő a Kaukázusban. Észak-Kau-
kázus nogaji homokterületén szőlőültetvény-telep fog
az oroszországi földművelési és korruladalmügyi
miniszterium engedélyével létesíteni, melyen amerikai
venyégkkel fognak kísérleteket tenni.

A nőkérdés.

A »Zukunft« nevű német folyóiratban nem
rég egy nagyon érdekes közlemény jelent meg
»A nőkérdés okairól« czimvel Marholm Laura
tollából. Nem lesz érdektelen az érdekes író-
következtetéseiével egy kissé közelebről megismer-
kedni.

A nőkérdéssel is csak úgy vagnyunk, mint az
antisenitizmussal, a hadjárathoz, a vezetőkhöz, a
vezetőnőkhez az ugynevezett jobb elemek legjob-
ban szeretik — — ha semmi közük sincs; hanem
azért majdnem minden germán lélekben fészket
vert egy csomócska antisenitizmus, amelyőt nem
nagyon messze, valami elrejtett zúgban, a nőkérdés
ütötte fel tanyáját. Sokan — mikor e kettőről
beszélnek — azt hiszik, hogy a halottkísérő harang-
szót hallják. S nem is egészen üres dolog, ha
sokan a nőkérdésben az intenciósról, halálhirdető
harangzúg Memento moritadj hallják, mert ugy,
amint e kérdés jelentkezik, az erkölcsbomlás és
morálhanyatlás jele csak, amit legjobban bizonyít
az, hogy ott, ahol e kérdés viszonyokat teremtet,
vagy jobban; ahol e kérdés a viszonyokból ki-
fejlődött, mint például mondjuk Amerika vagy
Anglia, a dieső nőemancipáció földjén, a faj
— ráce — elsatnyulásának már is megjelentek
késérgbevonalan jelei.

Nemde furesz?

Pedig nem szenved kétséget. A nőkérdésnek
mindenütt tisztán gazdasági alapja van, mert néz-
zük annak bármilyen fokozatát vagy jelentkezési
formáját, látni fogjuk, hogy mindegyiken csak
arról van szó, hogy a nőnek megadásák az ön-
fentartás lehetősége, amit a nő, az emancipáció
hívei következetesen »önállóság«-nak neveznek.
Melyek azonban azon gazdasági viszonyok, amelyek
ezen általános szükségérzet felbéréstésére vezettek?

Mindazon országokban, amelyeknek lakossága
mezőgazdasággal foglalkozik, vagy a lakosságnak
legnagyobb része átlag földművelő, a nőemancipá-
ciónak semmi vagy csak nagyon jelentéktelen
jelével találkozunk. Ezen mozgalmakat azonban
ott is fellépni látjuk, ahol — mint például Dániá-
ban, Svédország déli részében — a gabonárrak
hanyatlásnak indultak, miután ezen országok a
nagyfokú magyar, orosz és amerikai bevittel
nem tudtak sikeresen versenyezni, és produkció-
képességüket más teren voltak kénytelenek kifej-
teni, így például a cenzorépatermelés, marha-
tenyésztés terén, ugy tehát, hogy a nagyfokú
kiadások mellett a föld s az ország termelőképe-
sége a legnagyobb mértékben kizsákmányoltattól
s ezen országok végre is iparúzó országokká let-

Eljegyzés. Farkas István, vendéglőskartársunk (Vámház-körút 16.) eljegyezte magának Hötzel Irma kisasszonyt, Hötzel József vendéglős és lapunk barátjának kedves és szép műveltségű leányát. Gratulálunk.

Zur Hygiene der Säuglinge. Dr. Vallin hielt in der Pariser Académie de médecine einen Vortrag über den Einfluss, den der starke Alkoholgenuss der Ammen auf die von ihnen gefügten Kinder übt — ein Vortrag, der sehr belehrende Dinge enthält, und es daher verdient, weiteren Kreisen vermittelt zu werden. Dr. Vallin hat eine große Anzahl reicher und wohlhabender Familien zum Objekte seiner Untersuchungen genommen. Er konstatierte, daß sehr viele Mütter, die den Säuglingen zugestanden, dem Umstande zuzuschreiben waren, daß die Ammen von ihren Dienstmägden, in bester Absicht, mit zu großen Mengen geistiger Getränke: Wein und Bier, bedacht worden waren. In mehreren Fällen übertrug sich der Erzech auf die Kinder, welche von Schlaflosigkeit, zuweilen auch Schlafsucht, großer Erregung, konvulsivischen Bewegungen, ja selbst veritablen Krämpfen, befallen wurden. Dem Vortragenden zufolge ist ein halber Liter Wein und ein Liter Milch täglich als flüssige Nahrung für eine Amme vollkommen ausreichend.

Die zwei Elefanten-Bähne, jeder 190 Cm. lang und 30 Kilogramm schwer, welche in der verloslenen Ausstellung im Pavillon des Kunstreichers Karl Novák so viel Aufsehen erregten, sind von dem russischen Grafen Botzarski in Kischeneu um den Preis von 1000 Gulden angekauft worden und werden am 15. Dezember, dem Tage der Uebernahme dorthin expedit werden.

Günstiger Kaffeehaus-Verkauf. Unser geehrtes Genossenschafts-Mitglied, Herr Franz Jüll, in der Döbrenteygasse in Ofen, ist vor einiger Zeit mit Tod abgegangen und sieht sich in Folge dessen seine Witwe veranlaßt, dieses gute, solide Geschäft zu annehmbarem Preise zu verkaufen. Die Lokalitäten sind prachtvoll an der Donau gelegen, in bestem Zustande, mit allen Nöthigen versehen, auch zwei sehr gute Billards befinden sich daselbst. Erste Käufer wollen sich an Frau Witwe Jüll in Ofen, Döbrenteygasse 4 wenden. Wir können das Geschäft Jedermann bestens empfehlen.

Eine Mesalliance. In der Wiener Gesellschaft wird die demnächst erfolgende Vermählung der Witwe des vielfachen Millionärs Ottavian Grafen Kinsky, der durch seinen Prozeß gegen seinen Neffen Grafen Zdenko Kinsky seinerzeit viel von sich reden machte, Aufsehen erregen. Gräfin Kinsky, geb. Stubenvoll, wird sich nämlich demnächst mit ihrem langjährigen Freund, dem ehemaligen Chambre-separé-Kellner bei Monarch Vinzenz Wurm Trauen lassen.

Fünfzehn große Stablflements in Paris sind von der Verwerthung ihrer elektrischen Einrichtungen abgenommen und haben dieselben durch 2300 Auerlampen ersetzt. Acht große Cafés, darunter das weltberühmte „Café de la Paix“ am Opernplatz, haben eine gemischte Beleuchtung mit elektrischen und Auer-Glählampen eingeführt und eine große Anzahl Wirtshäuser an den Boulevards erwarten nur die Frist ihrer gefündigten Verträge mit der Elektrizitäts-Gesellschaft, um Auer'sches Gasglühlicht einzuführen.

Herstellung einer dauerhaften Firmatafel. Man überzeuge ein mit starken, gut geschnittenen Armleisten versehenes Brett von der Länge und Breite der herzustellen den Firma mit guter Asphaltpappe in der Art, daß man die Pappe über die Kanten der Bretter umschlägt und auf der Rückseite festnagelt; hierauf streicht man die Tafel mit dickere, gut trocknendem Feinölfenß, welchem etwas Neuschwarz zugefügt ist, ein, und bestreut halbtrocken die ganze Fläche gleichmäßig mit schwarzem Strenglas. Auf diese Weise erhält die Platte das Aussehen einer schwarzen Granitplatte, welche sowohl in der Sonne als auch im Schatten einen sehr schönen Effect gibt. Auf die so erhaltene Firmatafel nagelt man die im Handel erhältlichen, erhabenen und vergoldeten Zinfbuchstaben — Vloz oder Antiqua — an ihren natürlichen Defen in gleichen Abständen von einander auf und die Firma ist fertig. In die Wand werden vier Schraubstiften eingelassen und mittelst Kofetttschrauben wird die Firma an die Wand geschnitten.

Fusztaszor romjai feliratát viseli a most megjelent Magyarországon a millenium idejében ezimű díszmű 4. füzetének első lapján található remek kivitelű kép. Pusztaszor, honfoglaló őseink első országgyűlésének helye, nagyon virágzó népes község volt, a hol legelső királyaink valamelyike templomot építtetett. E templom körülbelül 500 évig állhatott fenn s 1556 óta, a midőn török csapatok feldúlták, csak a romok merednek ég felé, daczolva a századok viharával. E romnak művészi kivitelű reprodukciója van e füzetben bemutatva. A füzet folytatolagos képei a következők: A király a Ludovicumban. A királyi vár alapkövetétele. Czigánytábor a kiállításán. Óshaiászi kiállítás. Korzó. Szökőkút, iparesarnok. Pusztaszor és az aranykönyv pavillonja. Közlekedésügyi csarnok. Ós-Budavára: a mecses, királypavillon, a bazar, a kiállításához vezető hid. Széchenyi-tér Pécsen. Kiállítási képek: A „Dynamit Nobel“ pavillonja A pozsonyi dynamit és löpörgyár. Brachfeld Szigfried és fia kiállítása. Lord és társa czég pavillonja. Ehhez hasonló díszmű ilyen tartalommal hazánkban még nem jelent meg, s így a legjobban ajánlhatjuk olvasóinknak. A mű 6 füzetből fog állani. Minden egyes füzet ára 40 kr. — Kapható minden budapesti és vidéki könyvkereskedésben; megrendelhető a kiadói hivatalban Budapest, VI. Teréz-körút 38., félelelet, Kunos Vilmos és Fia műintézetben).

Eine internationale Weltausstellung soll im nächsten Jahre in Brüssel stattfinden. Wegen der Bewilligung zur Errichtung von Cafés, Restaurants und Bierhallen ertheilt Her Pierre Cordemans, Präsident des „Hoteliers- und Restaurateur-Syndicats“ zu Brüssel, Auskünfte. Ein näheres Programm ist noch nicht bekannt gegeben worden.

Aus dem Leben einer japanischen Hafenstadt berichtet die in Yokohama erscheinende „Cashern World“ nachstehendes reizende Bild: „Die Bayern sind gemüthliche Leute, aber grob sind sie, saugrob, salva venia (mit Erlaubniß!). Böß gemeint ist's freilich nicht, und ein Bayer versteht's schon. Spielen da zwei Bayern Billard im „Grand Hotel“ eines Abends, und ein Sachse, den das Spiel zu interessieren schien, war näher hinzugegangen und hatte so in Gedanken die Hände auf den Rand der Billards gelegt. Das sieht nun der eine Bayer. „Sü Dohs“, schreit er, „nehmen's doch Ihre Saupraben weg vom Billard, hat er da seine Klauen darauf liegen wie a Paar Pflasterstein!“ Dem Sachsen ist es ganz heiß über den Rücken gelaufen, gefagt hat er aber nichts, sondern hat schnell seine Hände weggenommen und ist weiter gegangen. Die Bayern haben aber ruhig weiter gespielt und „bahrißch“ mit einander geredet.

Das kaiserlich russische Tafelzeug, das anlässlich der Krönungsfeier von Petersburg nach dem Krenl in Moskau geschafft wurde, hat ein Gesamtgewicht von über 8000 Pud oder 3200 Centner. Die Silber- und Goldservice allein wiegen 1500 Pud. Von diesen kostbaren Services sind in Bezug auf künstlerische Ausführung die hervorragendsten das sogenannte Delow'sche und das Londoner Service. Das letztere ist aus reinem Silber hergestellt und besteht aus neun Gruppen, von denen vier Copien der Reiterstatuen auf der Anitschhoffbrücke in Petersburg sind; eine Gruppe stellt den heiligen Georg und die übrigen Jagdficnen dar. Das Delow-Service besteht aus sechszehn silbernen Tafeln von wunderbarer Arbeit. Von den übrigen Services sind noch das vergoldete Pariser Service, das Turiner, das Kasaner und das Mitauer Service, im Ganzen 30 Stücke, zu erwähnen, zu denen ungefähr 600 silberne Teller gehören. Nicht minder werthvoll sind die Service aus sächsischem und Sèvres-Porzellan. Von den mit dem Namenszug der Kaiserin Katharina II. versehenen Tellern aus Sèvres-Porzellan repräsentirt jeder einen Werth von 1000 Francs.

Wie man Olivenöl auf seine Reinheit zu untersuchen hat. Man jeze einer kleinen Menge Öl in einem Reagensglase eine gleiche Menge von einer Mischung von Schwefel- und Salpeterminerale zu und schüttelte beide Flüssigkeiten durcheinander, so wird das Öl sich von der Säure bald wieder trennen. War das Öl reines Olivenöl, so wird es eine orangengelbe Färbung annehmen, war es mit

Telefonszám 25—09.

Raktár: Józsefvárosi pályaudvar, kapu 10.



Kanitz Zsigmond



Budapest, Teréz-körút 23. sz.

Friedlaender Emanuel és társának berlini és gleivitzli vezérképviselője.

I-rendü porosz szalonkőszén

nyilt szekéren 100 kilója 1 frt 56, ólomzárt zsákokban 1 frt 66.

bérmentve házhoz szállitva és lehordva.

Syors kiszolgáltatás.

A t. cz. vevőim saját meggyőződésükre minden egyes zsákos szekéren utánmérés céljából tizedesmérleg van rajta.

Sesamöl verseyt, so wird es erst dunkelgrün und dann dunkelbraun erkaeimen, und sofort dunkelbraun wird es werden, wenn es mit Baumwollensamenöl oder Erdnußöl verseyt war.

Blau- und Rothstifte, die nicht in Holz gefaßt sind, sondern eine Hülse aus aufgewickeltem Papier besitzen, werden jetzt in Paris in Handel gebracht. Bekanntlich ist das Anputzen und Zuschneiden eines Puntstiftes mit Holzfassung eine mühsame und verrießliche Sache, indem die Spitze sehr leicht beim Anschärfen abbricht. Dies sollen die Papierhülsen verhindern, welche so gewickelt und deren Papier so geölt ist, daß man zum Zweck der Verlängerung der Spitze nur das vordere Ende der Hülse außen an einer bestimmten Stelle aufzuschieben braucht, worauf sich das Papier so abwickeln läßt, daß sich ohne Weiteres eine conische Spitze ergibt. Die hübsche Neuheit wird von M. Kray-Vossioe, rue St. Laurent in Paris, vertrieben.

Ein Scherz. Die Hotelbesitzer werden künftighin mit den Königen-Strahlen die Koffer der angekommenen Gäste untersuchen, um zu erfahren, ob sie vielleicht nur einige gebrauchte Papier-Kragen enthalten. Wir fügen hinzu: Wichtiger wäre die Erfindung für die Hotel-Portiers, damit sie die mit Nachnahme ankommenden Postpakete auf Ziegelsteine untersuchen könnten.

Tragants in Muscheln. Gesechte und einige Minuten in kaltem Wasser abgeschreckte Macaroni schneide in fingerzuelange Stücken und vermische sie mit allen oder einigen der folgenden ebenfalls in kleine Stücke geschnittenen Zutaten: Zunge, Schinken, geräucherter Kads, gebratenes Wildgeflügel, halbweiche gebrühtete Artischocken, Steinpilze, Habentämme u. a. Daneben koche entweder sehr kräftige Brühe mit Butter oder Béchamel-Sauce oder dicke Sahne oder Tomaten-Sauce — je nachdem das eine oder das andere beliebt wird — und etwas geriebenen Parmesanläse und Salz, fülle diese dicke Brühe mit obiger Mischung zusammen in gebutterte Muscheln, bestreue sie mit Weißbrot oder Parmesanläse, beides feingerieben, tränse Krebsbutter darüber und bade sie im Ofen goldbraun.

Bedeutung des Wortes Journal. Einem Mann, der ein Journal herausgab, schrieb einst ein Schriftsteller, der darin nicht auf die vortheilhafteste Art bedacht war: „Mein Herr, aus den Anfangsbuchstaben des Wortes Journal zeigt sich der Werth des Jbrigen: **J**ah **O**fferire **A**nd **R**eferire **N**ichts **A**ls **L**ügen. Der Redakteur antwortete: Wenn ich das Wort Journal umbebe, so schmeichle ich mir, auf Ihre Zustimmung die trefflichsten Anwerthe gefunden zu haben: **L**as **A**lle **N**arren **B**eden **A**nd **O**ben **I**ndiciren.

Die Bereitung von Apfel-Gelee und Marmelade.

Das billigste und zweckmäßigste Gelee ist unstreitig das Apfel-Gelee. Dasselbe wird meistens in gelber, rother oder grüner Farbe hergestellt, und um ihm einen besseren Geschmack zu geben, wird etwas abgeriebene Zitrone oder Apfelsine, auch Vanille zugefegt. Man verwendet am besten zum Gelee Halläpfel, weil dieselben sehr billig sind und viel Geleestoff besitzen; doch ist zu beachten, daß dieselben innen eine ganz reine weiße Farbe haben müssen und keine rothfleischigen dabei sein dürfen, weil sonst die Färbung des Gelees sehr beeinträchtigt würde.

Die Anfertigung ist folgende: Man zerschneidet die Äpfel ungehälft, da in der Schale der weiße Geleestoff enthalten ist, in Halb- oder Viertelstücke, entfernt daraus das Kerngehäuse und andere schlechte Theile und wäscht sie eingemalte, damit alles Unreine entfernt wird. Dann bringt man die zerschnittenen und gewaschenen Äpfel in einen Kessel, gießt soviel Wasser darüber, daß dieselben vollständig bedeckt sind und kocht sie unter öftigem Umrühren so lange, bis alle Äpfel weich sind und sich leicht zerdrücken lassen. Nun nimmt man ein grobes leinenes Tuch, welches man an den vier Enden aufspannt, oder einen großen aus Gaze gefertigtenbeutel, welchen man irgendwo freischwebend aufhängt, und gießt die Masse aus dem Kessel hinein, so daß die Flüssigkeit in ein darunter gestelltes Gefäß laufen kann. Ist die Masse etwas verflücht, so preßt man durch Zusammendrücken mit den Händen noch alles Flüssige möglichst heraus. Hat nun der durchgelaufene Saft noch eine Weile gestanden und sich etwas gesetzt, so gießt man den klaren Saft ab, wiegt denselben und setzt auf 1 Pfund Saft $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund guten Raffinade-Zucker zu. Dann bringt man die Masse in ein gut gereinigtes Kochgeschirr, welches genügend groß sein muß, da der Saft beim Kochen sehr steigt, und setzt dasselbe auf ein ruhiges aber kräftiges Feuer, am besten Steinofenfeuer. Mit einem Schaumlöffel nimmt man den durch das Kochen sich bildenden Schaum weg. Nun beobachte man genau den Grad des Kochens. Taucht man den Schaumlöffel in die Flüssigkeit und hebt ihn wieder empor, so werden zuerst die Tropfen wässrig, dann etwas langsam abfließen, bis daß sich dieselben am Rande des Schaumlöffels vereinigen, und in Klappen herunterfallen. Damit ist die Geleeprobe erreicht und muß das Gefäß gleich vom Feuer genommen und das Gelee in die dazu bestimmten Gefäße, welche vorher gut gereinigt sind, gefüllt werden.

Ist das Gelee zum Garnieren bestimmt, so wähle man haltbare Teller zum Einfüllen, da sich dann zum Belegen der Torten geeignete Stücke aus schneiden lassen, als aus einem tieferen Glas. Wenn das Gelee erkalte ist, schneidet man ein Stück Schreibpapier je nach der Größe des betreffenden Gefäßes aus, taucht dasselbe in guten

Rum oder Spiritus und legt es fest darauf. Gut eingedicktes Gelee, an trockenen, luftigen Orten aufbewahrt, hält sich Jahre lang.

Das im Tuche oder Beutel zurückgebliebene Mark, sowie der Saft im Topfe wird nun zu Apfel-Marmelade verwandt. Man nimmt auf ein Pfund Mark $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, bringt beides zusammen in einen Kessel und kocht dies unter beständigem Umrühren so lange, bis die Masse gehörig steif wird. Die Probe dabei ist folgende: Führt man mit einem Holzlöffel rasch quer durch den Kessel und steigt die Masse nicht gleich wieder zusammen, so ist die Marmelade gut. Dieselbe wird dann in Steindöpfe gefüllt, zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Je dicker die Marmelade eingedickt ist, desto haltbarer ist dieselbe. Ein Versuch ergab, daß von einem Scheffel (50 Pfund) Äpfel 24 Pfund auf obige Weise behandelter Saft gewonnen wurde, welcher mit 18 Pfund Zucker gekocht 21 Pfund fertiges Gelee ergab. Ferner ergaben 40 Pfund Mark mit 32 Pfund Zucker eingekocht 50 Pfund fertige Marmelade. Ein Pfund Gelee oder Marmelade stellte sich auf etwa 12 Kreuzer durchschnittlich im Preise.

K. V.

Aphorismen.

Was nützt das harte, kalte Gold
Tief d'rin Dir in der Tasche?
Mach, daß es durch die Kehlen rollt,
Durch's Gläschen aus der Nahe!

Das Wasser badet gesund
Den Leib der müd und krank.
Der Wein tränkt schmachtende Herzen
Und macht sie frisch und blank.

Thee

Wassili Perloff & Söhne, Moskau
Hollieferanten in Russland und Ausland.
Alleinverkauf ihrer vorzüglichen

Theesorten

in russischer Original-Packung zu Originalpreisen bei **Joh. Perl's Sohn in Mosocz, Thüröczser-Comitat.**
Preisourante auf Verlangen gratis.

Thee

Franczia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

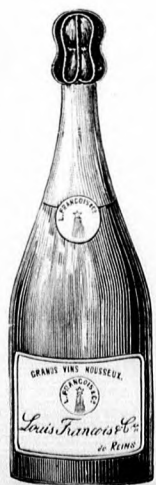
Páris, Uizza, Semesvár, Anvers.

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

vaqyunk Magyarországon és czégünk mint ilyen a budapesti
kereskedelmi- és váltótörvényoszéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

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

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



Chocolad Stühmer



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.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. légkötővel.

Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

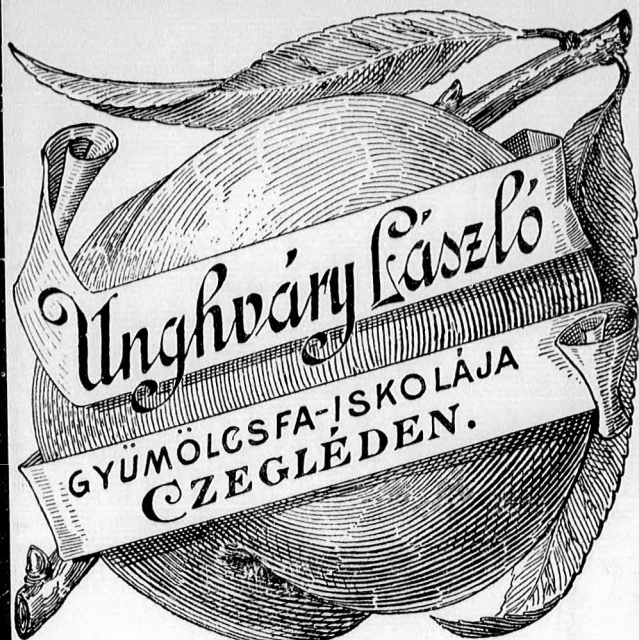
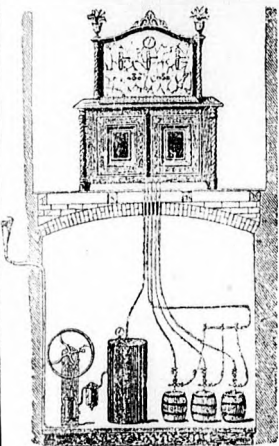
bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyúkban.

Erzeugt Bierschank-Apparate
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Cseresznye- és meggyfa-csemeték nagymérvbeni eladása.

Eladársra szánt készlet: cseresznyéből 80.000 db, meggyből 50.000 db.

Cseresznye-csemeték árai: a 100-200-240 centiméter magas hajtással bíró gazdag gyökérű, életkoros, 1-2 éves csemeték darabja (azok erőssége szerint) 20 krtól 40 krtig.

Meggyfa-csemeték árai: az 1-2-3-4 éves, rozslág gyökérű, igen szép fejlődésű, életkoros csemeték darabja (azok erőssége szerint) 20 krtól 50 krtig.

Nagybani	100 drb	40 kros	csemete 1 vagy több rajban	38 frt.	} 100-an-ként.
Árak.	250 > 40 >	1 >	>	36 >	
	500 > 40 >	1 >	>	34 >	
	1000 > 40 >	1 >	>	32 >	
	5000 > 40 >	1 >	>	30 >	

A 4-5 éves, igen erős meggyfa-csemeték 100-a 48 frt, 250 drb vételénél 45 frt, 500 drb vét. 44 frt. Kora mély cseresznye, Budacsányi óriás, Ferencz császár rojogósa, Dönnieslőri nagy, Nagy fekete rojogósa, Kora mély cseresznye, Budacsányi óriás, Ferencz császár rojogósa, Dönnieslőri nagy, Nagy fekete rojogósa, Hedel-fuzeni óriás, Dr. Entz feketeje, Schneider keői rojogósa, Coburgi kora fekete, Gloeber óriása, Blüthner keői rojogósa, Mezel rojogósa, Rennerchen rojogósa, Heintze kora cseresznyeje, Korpomai fekete rojogósa, Mückebergi nagy, Bisznódi füzeres, Jaboulay rojogósa, Holländi hercegnő, Kanizsai fekete, Esperen rojogósa stb. stb.

Igen nagy készlet van a következő meggy-fajokból: Körösi meggy (Spanyol meggy), Spanyol meggy piros, Pándi meggy, Kora Hortensia, Hortensia kiralyó, Eugenia, Vs. U. évi, Oigniesi apátó, stb. stb.

A fenti cseresznye és meggyfajokon kívül adtnak ki körte, alma, szilva, őzli és kajszinbarack, laponya, bira és csepefa-ajtóvnyék egy gazdasági mint tőpére nevű 1-2-3-4 éves példányokban meg pedig gazdag fajtaválaszték mellett. A csemeték tisztán honok talajon neveltek s ezért gazdag gyökérzet s biztos fogzomási képességgel bírnak, ezen felül hiteles fajták, edzett természetűek, egészségesek, hosszú életűek és igen olcsók is. Adatik ki fentiekben kívül 1-2-3-4 éves vadonca is, kintéből, almából, doméből, paradicsom-alma, birs, besztercei szilva, narancs szilva, Prunus Myrobolana, Saint Julien, kökény, mandula, sárga barack, cseresznye, fekete meggy, sárgamegy és cserből, melyeknek ari erőssége (vastagság szerint) 1000-lint 8-85 frtól 19-50 frtra emelkednek.

Az UNGHVARY LÁSZLÓ-féle czeplédi gyümölcsfa-iskola ma már 140 hold területtel rendelkezik. Van benne 1,000,000 nemese és 15,000,000 vadonca csemete s így az ma már, mint tisztán gyümölcsfa-iskola a föld kereskedésén talánható ilyenmő telepek közt az első helyen áll. Egyebek is nagyon haladt az Ungváry László-féle övez egy év alatt azáltal, hogy a telepet császár főre való számlással) arctól kurtul látta el. Nemkülönben a sok eső, illetve csapadékos léte való számlással vizelvezető árkokat létesít. (Ezen munkálatok tavaszig mind befejezettek). Külföt ez év őszén és a következő év tavaszán 4000 db anyafát. Tényleg megkezdte a díszbokrát és díszfák, valamint a rózsafenyvesztést is. Holnap Boreczki Mátéknak egy a mező-kövesházi, valamint Kunagóti kísérleti telepe a szög tulajdonába ment át. A szög mint eltekopos vállalat, Kecskeméten is léteket egy nagyobbabbasú, 449 holdas gyümölcsfa-iskolát stb. stb.

== Tessék árjegyzéket kérni! ==

HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

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

Különösen kiemelendő.

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

Diszes ravatal minden osztályú temetkezésnél.

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

Nagy raktár
fa- és érczkoporsókból
valamint
sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen elzárt

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN a bel- és külföld minden irányában.

Franczia pezsgőgyár PRÜCKLER ÉS TÁRSA

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

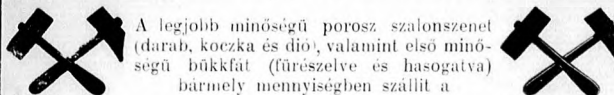
BUDAPEST
pezsgőbörpincézészet és iroda saját gyártelepen X. kerület KÖBÁNYA.

Telefon 53-67. sz.

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



A vendéglősök és kávések érdeke.



A legjobb minőségű porosz szalonszenet (darab, koczka és dió), valamint első minőségű bükkfát (fűrészelve és hasogatva) bármely mennyiségben szállít a

„Budapesti Tüzelőanyag Elarusító Szövetkezet”

a következő árak mellett:

első minőségű Porosz-szenet mm.-ként frt 1.50

első minőségű Bükkfát hasogatva mm.-ként frt 1.15

Központi megrendelő iroda:

VIII., József-körut 8. sz.

58-58. Telefon 58-58.

Fiók megrendelő helyek:

IV. kerületben:

Keresztes Antal, Városház-tér 1.
Patony Endre Lipót-utca 27.
Patony Endre fiókja, Molnár-u. 37.

V. kerületben:

Szimon Istv. fiókja, Váci-körut 60.
Kintzly Gyula, Fürdő-utca 4.

VI. kerületben:

Szalády Ant. és fia, Andrássy-ut 86.
Kertész R., Andrássy-ut 17.
Szimon Istv. fiókja, Teréz-körut 35.

VII. kerületben:

Légányi Lajos, Kerepesi-ut 82.

VIII. kerületben:

Sallay István, Kerepesi-ut 17.
Vajner Andor, Sándor-utca 4.
Szitta István, József-körut 55.
Székely Gyula, Baross-utca 77.
Follmann Lajos, Őllői-ut 24.

IX. kerületben:

Kozalik Ferencz, Ferencz-körut 25.
Tóth Imre, Őllői-ut 73

Kitünő minőségért és teljes súlyért felelősséget vállal

az igazgatóság.



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.*



GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

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

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

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

jégtörő sulykokat és kádat,

fagyasztó- és

fagyalt-kiosztó kanalakat,

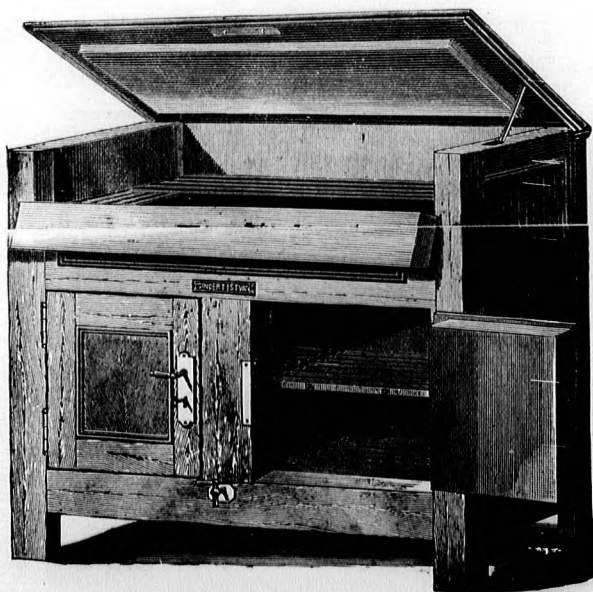
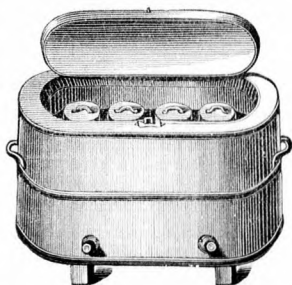
beszóó födeleket,

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