

A VENDÉGLŐS

Előfizetési ára:
 Egész évre 6. —
 Fél évre 3. —
 Negyed évre 1.50
Hirdetéseket
 felvesz a kiadóhivatal
 IV. egyetem-tér 6.

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

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

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és koresmarosok- ipartársulata létezik: IV. kerület, Hímző-utca 1. szám.	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 koresmarosok ipartársulatának helyszerző főügynöke, IV. kalap-utca 5.
A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulat létezik: II. ker., Medve-utca, Fácán.	PAULITS JÓZSEF közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.	

Ora et labora.

Imádkozunk és dolgozunk! A hanyatló év utolsó napjaiban ezzel a mondással búcsuzunk, s ezt a feladatot, ezt a nagy életcélt tűzzük ki magunk elé a második ezredév küszöbén. De nem dolgoztunk-e eleget eddig is, hogy iparunkat erőssé, hatalmasá legyünk? Mindenesetre! És meg is tettünk-e mindent, amit a haladó kor irányeszméi feladatul elénk szabtak? Bizonyára

Azonban a böles életvel, amelyet rég leltünk századok nagy elméi örökbecsű örökségként hagytak reánk, most már a nagy érdeklődés nehéz munkájának szolgálatába állítunk, hogy ahol csak egy képviselője van virágzó, tekintélyes vendéglősiparunknak, ott hatalmas vára támadjon érdekeinknek s ne legyen senki, aki hába forduljon ahhoz a forumhoz, amely nemsokára hivatalos lesz arra, hogy mint hazánk valamennyi szállodás, vendéglős és koresmaros-iparosának jogi képviselője éreztesse súlyát befolyását, tekintélyét és hatalmát.

Ennek a szolgálatnak, ennek a követelésnek, amelyeket hangsúlyozunk, megvan a maguk aktualitása azóta, hogy az ezredéves országos kongresszus az országos egysülős szükségességét elvben kimondotta s a jövő kongresszust 1897-re Szombathelybe hívta össze, azonban nem tagadhataljuk, hogy a debreczeniek dicséretes kivételével, a vidéki ipartársulatok és egyes karlarsak részéről olyan tevékenységet tapasztalunk, amelyek arra mutatnának, hogy körükben a buzgón megkezdett mű buzgó és lankadatlan munkásokra is találunk.

Nem jól van ez így. Ha mindazt, amit akkor jól megfontolva, feladatul magunk elé tüzünk, meg is akarjuk valósítani, úgy ipari közéletünkben az egész vonalon — ahol a reformalkotások szükségére is felmerült — egyszerre egy egyértelmű és intenzív cselekvéshez kell fognunk, s munkába kell bázis vagy kiméra.

A nagy ezélok és törekvések, amelyek az ezredévi kongresszus óta Magyarország vendéglőseinek bevallott végcélját és feladatát képezik, nem találhatják megoldásukat és végeredményüket abban, hogy ha — amint ez már meg is történt — az égető szükség által felszínre hozott revolúciók a központi bizottság buzgóság folytán csakhamar a dönteni hivatott két magas forum elé fognak kerülni. Ez nem elég. Itt megállanunk nem szabad. Elvégre e kérdések csak aktuális pénzügyi jelentőséggel bírnak. Nincs közük ama magasabb fontosságú kérdésekhez, amelyek mint a vidéki ipartársulatok megalakítása az egész országban a vendéglősipar képesítéséhez kötöttségének kimondása a

törvényhozás útján, a szakiskolák életbeléptetése, a tanoncok ügye stb. stb. a kongresszus magasabb, s messze kiható jelentőségét hosszú időre biztosították.

Mindez ügyek s reformtörekvések a vidéki karlarsak és testvértársulatok tevékenységét oly nagy mérvben involválják s teszik a jövő eredményes törekvéseinek előfeltételévé, hogy valóban az ó-évtől nem búcsúzhatalunk méltóbb formában, mintha az »Ora et labora« elvét hangoztatva, kérő szövegetünk a vidék vendéglős-ipartársulataihoz és vendéglőseikhez intézzük, kérve őket, hogy fogjanak hozzá végre a tömörülés munkájának megkezdéséhez, amelylyel a jövő tevékenység a jövő sikereinek alapját hivatottak megvetni. A feladat, amelyre vállalkoztak, oly magas, s a cél, amely felé törekednek, oly nemes, hogy méltó arra, hogy mindnyájunknak legelőnkben ambícióját képezzék. Lebegjen előttük a jövő reményekben gazdag képe s e kép bizonyára erőt, kitartást fog beléjük önteni.

Wagner József.

Az 1895-dik évi sörprodukezió.

(Vége.)

Kisebb sörgyarak leginkább Felső-Ausztriában fordulnak elő, ahol 204 sörfőzdeben 1-1 millió hektoliter sört állítottak elő. A fejenkénti sörfogyasztás 199-1 literrel Salzburgban a legnagyobb, mely nagy szükségletet 55 sörfőzde 377,500 hektoliterrel fejezi. Középes helyet foglalnak el Galícia 954,394, Steierország 794,381, Szilézia 455,905, Tirol 322,979 hektoliterrel, Bukovinára, Krajnára, Isztriára mindössze 54,000 hektoliter esik, míg az okkupált tartományok Bosznia és Hercegovina fogyasztása 1895-ben az előző évi 42,000 hektoliterrel szemben már 50,000 hektoliterre emelkedett, ami ezen ipar örvedetes fejlődésének legjobb jele alig tíz évi múlt után. A lakosság átlagos évi sörfogyasztása persze alig emelkedik fejenként 2-1 literen felül. Dalmáciának nincsen saját sörfőzdeje.

A kontinens legnagyobb sörfőzdeje Ausztriában a Bécs melletti Kis-Schwechatban van, ahol Dreher évenként nem kevesebb mint 721,973 hektoliter sört termel, akit ezenkívül már azért is méltán neveznek európai sörkirálynak, mivel ugyancsak ő Budapest-Köbányán 328,874, Michelobban 50,000 és Triestben 47,520 hektoliter sört termelt 1895-ben. Nagy versenyképessége a szőke pilzenit mindinkább közel viszi a sötét schwechatlihoz. A pilzeni polgári sörfőzde évi termelése 602,560 hektoliter volt.

Relatív legnagyobb sörtermelése a bécsi és bécsmelléki sörfőzdeknek van, amelyek az osztrák-magyar monarchia összprodukeziójában 1/6 részzel szerepelnek. Ezer hektoliterenként a gyarak termelése a következő volt:

Szent-Marx	501-8	Simmering	146-4
Liesing	333-0	Schellenhof	131-8
Hütteldorf	236-3	Jedlesse	123-0
Ottakring	203-8	Bécs-Neudorf	107-4
Nussdorf	193-5	Döbling	102-7
Brünn	171-5	Währing	88-0
N.-Jedlersdorf	160-5	Hernals	72-0

Ezen 15 sörfőzde (a schwechatival együtt)

1895-ben 3-3 millió hektoliter sört termelt, tehát az összprodukezióknak majdnem 17%-át.

Felső-Ausztriában csak két sörfőzde mutat fel 100,000 hektoliteren felüli termelést, még pedig Lustenau Linz mellett (100,000 hektoliter) és Redl-Zipf (125,910 hektoliter), míg a linzi sörfőzde-részvénytársaság produkeziója csak 84,960 hektoliterre emelkedett. Salzburg legnagyobb sörfőzdeje a kaltenhausneri, mely 120,000 hektoliter sört termelt. Galiciában Götz okocimí sörgyáros 123,100 hektoliter sört bocsátott a kereskedelembe. Morvaországban a brünni sörfőzde-részvénytársaság 143,167 hektoliter sört termelt, míg a középrangu sörfőzdek produkeziója nem nagy emelkedést mutat, így Morgenstern Brünnben 63,360, Máhrisch-Ozstrau 60,206 hektoliter sört állítottak elő. Mennyiség tekintetében Csehország foglalja el az első helyet. Gyarái azonban külön-külön alig mutatnak fel némi emelkedést. A pilzeni polgári sörfőzden kívül, mely 602,560 hektoliter termelt, megemlíthetjük még a pilzeni részvénytársaságét 260,000, a smichowi részvénytársaságét 327,050, Nuslet 120,100, a budweisi polgári sörfőzdeét 114,628, a maffersdorft 116,400, Schwarczenberg herceg protovini sörgyárát 115,248, a wittingaui sörgyárt 102,133, a launít 88,100 hektoliter produkezióval. A fischerni, gablonzi, leitmeritzi, ó-pilsenitzi sörgyarak produkeziója általában 70,000 hektoliter. Steierország nagyobb sörgyarái a grätz-steinfeldi (237,250), a göss-farachi (119,925) hektoliter termeléssel. Sziléziában a karvini sörfőzde 74,550, a tescheni 69,075 hektoliter sört állítottak elő.

Aránylag nagyon esekély a nagyobb krajnai sörfőzdek termelése. A laibachi gyár 52,100, a klagenfurti Winkler-féle főzde 36,638, a czernovitzi 49,413, a triestri Dreher 47,520, a bohrenburgi 52,100 hektoliter állítottak elő. Nálunk a sörtermelés Budapest körül koncentráldott. Dreher 328,874, az első magyar részvénytársaság 291,780 a köbányai polgári sörfőzde 122,480 hektoliter sört állítottak elő.

E mennyiségek a magyar szent korona országainak területén elfogyasztott sörmennyiségnek 50%-át képezik. Az okkupált területen Serajevo sörtermelése 40,200 hektoliter a mérvadó, amennyiben az összfogyasztás 1/3-ét fejezi, a mi a múlt évi fogyasztással szemben 20% emelkedést jelent.

Ausztria sörexportáló állam, a mi annyival is inkább feltűnő, mivel majdnem minden nagyobb bécsi vendéglőben nagymennyiségű bajor sörféléseket is fogyasztanak. A ki- és bevételre vonatkozó száraz statisztikai adatok a legjobb felvilágosítással szolgálnak e tekintetben. Míg Pilsen az északi s nyugoti határtartományokat hódította meg a maga söre számára, addig a steieri és triestri sör a keleten tett szert nagy fogyasztó közönségre.

Az ausztriai sörbevétel 1895-ben, az 1894-dik évi 47,175 hektoliterrel szemben, 47,609 hektoliterre emelkedett csak, míg ellenben a kivétel az 1894. évi 453,519 hektoliterről 529,171 hektoliterre emelkedett. Közben lépett életbe a sorádrésztitúció-törvény, melynek folytán 1894-ben 1-67 millió, 1895-ben pedig 2-02 millió korona térített vissza az exportra került sörnél.

Németország be- és kiviteli adatai a következők:

	1895-ben	1894-ben
Kivitel	474,733 hl.	462,287 hl.
Behozatal	463,794	412,343
Kiviteli többlet	10,939	49,944

A míg tehát Ausztria kivitele emelkedik, addig a német birodalomé folyton csökken.

F. Kiss Lajos.

A feltöltés és a töltésre használt bor.

A bor feltöltéséről a hordóban gyakran még a leggyakorlatosabb pinczemeszterek is különböző módon ítélnék. Azonban a viszonyok megfigyelése alkalmával ki fog tűnni, hogy bár e felfogások bármennyire is ellentmondanak egymásnak és eltérnek egymástól, lényegileg egy és ugyanazon elveken alapulnak, valami igaz és helyes mindegyik felfogásban megvan, a különböző nézetek mindegyike azonban csak egy meghatározott esetre vonatkozhatik.

Hogy mily nagy hátrány származik valamely borra nézve abból, ha nincs mindenfelől gondosan elzárva, a dolog természetéből könnyen megmagyarázható. A bor, melyet nálunk többnyire fadényekben tartanak, e rendszer mellett épen nem légmentesen van elzárva. A fa porusain keresztül a levegő csak kis mértékben és jól átszűrve kerül a borhoz, mivel a fa finom keresztül, a porzemeszkeket, mint a levegőben lebegő csírákat és különböző alkalatrészeket, amelyek a bor ártalmára lehetnének, egyformán visszatartja. Hasonló módon azonban az elpárolgó víz és elszálló alkohol is eltávolíthatnak a fa porusain keresztül, miáltal ismét a hordó tartalma kisebbedik. A mely kisebbedés annál nagyobb, minél fiatalabb a bor, minél lazább a fa szövete, minél szárazabb a levegő, minél magasabb a hőfok és pedig ugy a boré, mint a pinczehelyiségé. A levegő érintkezése a borral a hordó falain át nagyon célszerű, a míg a hordóban fiatal, még nem teljesen kifejlett bor fekszik, minthogy ezen érintkezés a továbbfejlődésre és a bor erősere nélkülözhetlenül szükséges.

Azáltal persze, hogy a bor elpárolgás által kevesbedik a hordó hasznerü gömbölyödésének legmagasabb részén, a töltésre szolgáló nyílás alatt egy üres tér keletkezik, amely bármilyen jól zárjanak is a hordó nyílásai s bármilyen jól minőségű legyen is a fa szövete, levegővel fog megtelni s ugyanitt képződik azután az a hely is, ahol a bornak különböző megbetegedéseinek tüzhelye fog létrejönni. A hortókör mindinkább nagyobbodó felületen pompasán tenyésznek a különböző betegségek csírái, a töltésre szolgáló nyílás (Spundloch) szárad, minthogy a bor már tartja nedvesen, a levegő és a benne levő csírák tehát még könnyebben jutnak a borhoz.

Ha a borban sok az alkohol, a csírák tenyészése megehezül és ha a bor utóerjedésben van, a felszálló szénsav azok kifejlődését egészen meg is akadályozhatja. Rendszeren azonban növeszték mi sem akadályozhatja ugy, hogy létfeltételeik megszűntetéséről magunknak kell gondoskodni, ugy pedig, hogy az üres helyet, amint nagyobbodik, megtöltjük.

A fiatal borok eleinte nagyon gyorsan párolognak el, még pedig részben a lehűlésük által beálló összehuzódás folytán, részben a meleg bor elpárolgása következtében is. Az ilyen bort eleinte majdnem minden második nap utána kell töltetni, minthogy a fiatal még felhényét és seprőalkatrészeket tartalmazó bor különösen alkalmas talaj a különböző borbetegségek kifejlődésére. Ha a bort lehuztuk, a feltöltés már ritkábban eszközölhetjük s rendszer körülmények közt idei bort minden 8 napon, egy évet pedig minden 14 napon, régi borokat havonként egyszer szoktunk utántölteni. Szigorú és pontos szabályok e tekintetben nem állapíthatók meg, mert mint említettük, különböző külső befolyások szabályozzák a bor elpárolgásának mérvét s így az utántöltés gyakoriságát is. Az idei bor elpárolgása 3-4%-ot, az egy évesé 2-3, az o-boroké 1-2%-ot tesz ki.

Fiatall borokat jó kis hordókban tartani, mint-hogy ezekben gyorsan ernek és a nagy elpárolgás hátrányai kisebbednek. Régi borokat azonban célszerűbb nagy hordókba raktározni, mivel az elpárolgás általi veszteség ezekben kisebb s a levegő sem gyakorolhatja oly nagy mértékben a maga befolyását.

A megtöltésre használandó bor kiválóan gondos kezelést igényel, továbbá az is kívánatos, hogy ugyanolyan minőségű legyen mint az a bor, amelyhez öntjük, mert a rossz minőségű töltőbor az egész hordót elronthatja.

Mindenekelőtt arra kell ügyelnünk, hogy a töltésre használt bor egészséges, érett, tökéletesen erjedt legyen, hogy ártalmas csírák behurcolása által az utántöltésre szoruló bort meg ne rongssa. A töltésre használt bor, ha nem okvetlenül szükséges nagyobb hordóban tartani, Vollmár-féle készülékkel ellátott kisebb hordókban tarandó.

A feltöltésre vizet használni annyit, mint a borba vizet önteni, sőt a sprit használata is kerülendő, bár ha aljmentes, jobb mint a rossz bor.

Hogy a feltöltést korlátozhatassuk, az elpárolgást a lehetőséghez képest korlátoznunk kell, amit persze csak teljesen kész boroknál tehetünk, amit akként eszközölhetünk, hogy nagy raktárhordókat használunk, a pinczet hűvösen tartjuk, tulságos kiszáradástól óvjuk, a hordókat fénymázzal látjuk el stb. Falazott vagy ezementhordók használata úvegből készült belső bevonattal stb. szintén kisebbítik az elpárolgást.

S. R.

A szénsav eltávolítása.

Nagyon fontos, hogy borpinczéinket akként rendezzük be, hogy a bennük fejlődő szénsav könnyen és teljesen eltávozhassek.

A borpinczék a heves erjedés idején az emberre is veszélyessé válhatnak. A czukortartalmu must alkoholtartalmu folyadékká bomlik. A szén-sav, tisztán behelelve, fulladásos halált okoz s nem csak azoknak száma, kik a pinczében felhalmozódott szénsav áldozatává váltak. A szén-sav specifikus sulya 1 1/2, a specifikus levegő sulyegységével szemben. A szén-sav nehézségénél fogva tehát első sorban a pinczefenekén fog meggyülni, ezen réteg pedig, memmel több szén-sav válik ki a mustból, annál vastagabb s magasabb fog lenni. Azon idő alatt, a melyben a pinczében levő bor erjed, a tapasztalat szerint a következőkre kell ügyelni:

A pinczébe sohasem menjünk egyedül, hanem mindig egy második személy kíséretében. Az egyik egyen maradjon a pinczejáratnál, a második pedig egy hosszú pálczára erőszítt égő gyertyával lépjen a pinczébe. Minthogy azonban a szén-sav eleinte csak a pinczefenekén gyülik meg, annak, ki az égő gyertyát tartja, először a pincze fenekét kell megvizsgálni. Ha a gyertyaláng megkisebbedik, megzavarodik vagy egészen kialszik, ez már oly sok szén-sav jelenlétére mutat, amely az ember egészségére veszélyessé válhatik. Ez esetben a gyertyát tartó személynek a pinczéből rögtön vissza kell vonulnia. Ki kell továbbá nyitni az összes ajtókat, ablakokat, szellőztető nyílásokat, egy óra után pedig a pincze újra megvizsgálandó, hogy a szellőztetés által az összes szén-sav eltávozott-e a pinczéből.

Ha előfordulna, hogy a pinczében valaki öntudatát vesztené, ez esetben az illetőt azonnal a levegőre kell vinnünk s hideg vízzel leöntenünk, a mi által öntudatát, jöletét, esetleg életét leggyorsabban nyerheti vissza. A mentőnek természetesen magáról is nagy elővigyázattal kell gondoskodnia. Legjobb ha száját és orrát vízbe vagy ezebe mártott ruhával fodi be, mivel ugy a víz, mint az ezet a szén-sav egy részét elnyelik, amely ily módon az ember légzőszerveitől visszatarthatik. A mentőnek ilyenkor magasra tartott gyertyával kell a pinczébe lépnie, míg egy másik embernek egy vízzel megtöltött edényt kell a pinczébe tolnia, a melybe folyton nagy darab oltatlan mészdarabokat kell dobni.

Az ilyenkor kiömlő meleg gáz a szén-savat mozgásba hozza s a pinczelevegőt annyira megjavítja, hogy azt, aki rosszul lett, nehézség nélkül eltávolíthatjuk a pinczéből. Ha nincs kezünkkel oltatlan mész, gyűjtsünk meg a belső pinczejáratnál egy esomó száraz szalmát vagy rőzset, melyek melege a szén-savat mozgásba hozza és a levegővel vegyíti. Hogy a szén-savat teljesen eltávolíthassuk, az ajtókat és szellőző nyílásokat ki kell nyitnunk s memmel több oltatlan meszet feloldanunk. Kiténő eljárás a szén-sav gyors eljárására a következő is: 10 kilogramm oltatlan meszet, 1/2 kilogramm linomra tört szálmákat egy edényben jól összekeverünk s egy megtüzesített követ dobunk bele, Ilyenkor nagy mennyiségű ammoniakgáz keletkezik, mely a szén-savval chemiai vegyületet alkot, mely sokkal kisebb térfogatot foglal el, mint a szén-sav maga; a fázózó levegőáramlat, mely a megüresedett tért elfoglalja, teljesen megtisztítja a levegőt a kártékony szén-savtól.

A szellőző-lyukakkal és ablakkal ellátott pinczékben e nyílásokat az egész erjedési idő alatt nyitva tartjuk s így a szén-sav felhalmozódása nem is következhetik be s a pinczébe bármikor veszőly nélkül léphetünk. A ventilációnak előnye tehát kétszeres és így nem eléggé ajánlható.

Aphorismen.

Es glaubt kein Mensch, was der Mensch Alles braucht, bis er halbwegs einem Menschen gleichsieht. Der Mensch, heisst's, ist das Weisheitkind in der Schöpfung, und man muß sich völlig am selben an Schneider, daß man das Weisheitkind gebürtig verfluchen kann.

Das ist des edeln Weines Kraft,
Daß er nur Reines, Reines schafft;
Freich frucht das Blut,
Hoch steigt der Muth,
Stark wird der Arm,
Das Herz wird warm:
Kommt' gut Gefell,
Freund Hebelgolt,
Du blinßt so hell,
Du wunßt so held,
Du sollst mir trefflich munden
Du schmeckste Maid im Sammetkleid
Ihnt mir Weisheit mit Freudigkeit,
Wer krank ist, muß gefunden.

Im Winter trinkt' ich und finge wieder
Aus Freude, daß der Frühling nah' ist --
Und kommt der Frühling, trinkt' ich wieder
Aus Freude, daß er endlich da ist!

Elsőrendű vásznak és asztalneműek
kéz fehérneműek, szőnyegek és függönyök
NAGY RAKTÁRA.
Keleugyek és szálloda berendezések.
KUNZ JÓZSEF és TÁRSA
M. KIR. SZAB. NAGYKERESKEDŐK
BUDAPESTEN
V., Erzsébet- és Deák Ferencz-tér szögletén.

SZT.-MARGITSZIGETI
ÜDÍTŐVIZ
a legkiválóbb és legolcsóbb
ásványos savanyúvíz
és
egészség-ápoló ital.
Kiténő eredménnyel használtatik:
Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-,
gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.
Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásvány-
víz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.
FŐRAKTÁR:
WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTÓDA)
Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.
Telefon 90-97.
Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

: Utczára, czimre vigyázni !



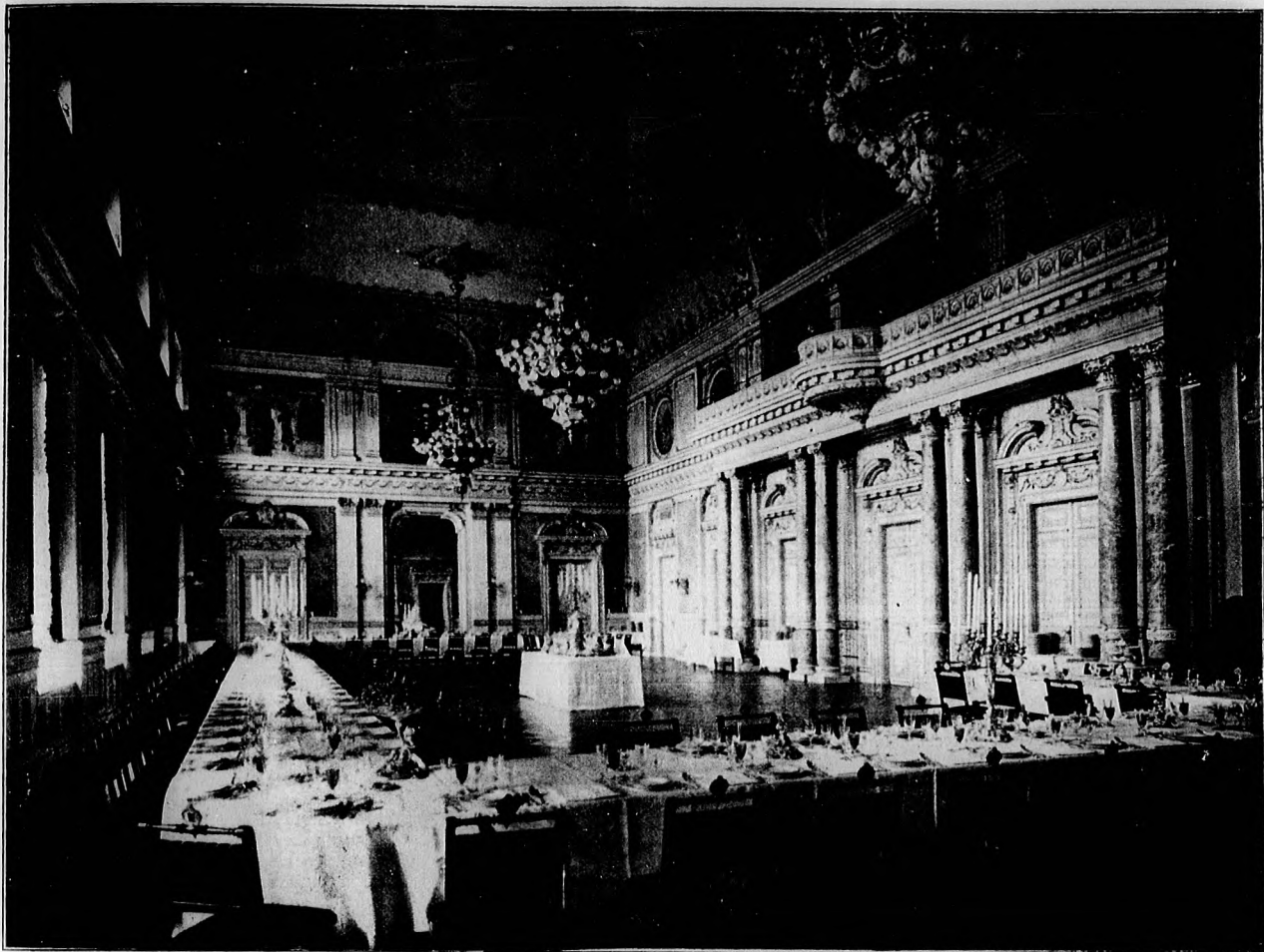
KÉSEK, OLLÓK, BERETVÁK
egyelikül gyártás
SCHUBERTH JÁNOS PÁL
Készíti és kelteti el
BUDAPEST, II. Deák Ferencz-utca 3. sz.
Javítások és vidéki megrendelések
szépen és olcsón teljesítők.

Legrégibb késműves üzlet.

Theo Theo
Wassili Perloff & Söhne, Moskau
Hoflieferanten in Russland und Ausland.
Alleinverkauf ihrer vorzüglichen
Theesorten
in russischer Original-Packung zu Original-
preisen bei Joh. Perl's Sohn in Moscové,
Thuróczer-Comitat.
Preiscourante auf Verlangen gratis.

Kőbányai Király-serfőző
részvény-társaság.
Termel:
Ászoksört
Királysört
Márctziusisört
Koronasört
és
Bajorsört.
Városi iroda:
VII. Kertész-utca 40.

A „Budapesti újságírók egyesülete“ Károly-köruti helyiségeinek megnyitása alkalmával fényesen sikerült ünnepi ebédet rendezett a Royal-nagyszálloda dísztermében, melyen nemcsak a hírlapírás fejedelmel, hanem a politikai és a fővárosi társasélet legkiválóbb előkelőségei vettek részt. Ez alkalomból kifolyólag örömmel mutatjuk be t. olvasóinknak e világhírű szálloda remek stílusban berendezett dísztermét és a Glück E. J., a Royal-nagyszálloda igazgatója mint szerkesztő által kiadott „Menu“ című újság első és egyetlen példányát :



Budapest, 1896. Egyetlen szám. Kedd, december 8.

M E N U

Kiadja :
A Budapesti Újságírók
Egyesülete.

A Budapesti
Újságírók egyesületének
Alkalmi Étlapja.

Szerkeszti :
GLÜCK E. J.
a ROYAL nagyszálloda
igazgatója.

OLVASÓINKHOZ.

A budapesti újságírók egyesülete helyiségeinek megnyitása alkalmából a mai napon, déli 2 órakor, ünnepi ebédet rendez a Royal nagyszálloda dísztermében, a következő étekrenddel :

ÉTEKREND.

Kétféle leves Brillat Savarin módra
Fogas Normand módra
Marhaszelet körtve Montmorency módra
Áttört szalonna Lucullus módra
Jérece sültve
Saláta
Fagylalt
Gyümölcs
Sajt.

~~~~~

Sör  
Kőbányai fehér ber  
Sashegyi vörös

Kávé  
Likőrök.



## APRÓ HIRDETÉSEK.

Jön a farsang!

A legfényesebb és legpazarabb **báltermek**, kisebb mulatságok számára is, a **Royal** nagyszállodában található. Jutányos árak.

Házi

mulatságokra, joutokra, nagyobb szabású estélyekre ajánlja dűsan felszerelt buffetjét a **Royal** nagyszálloda.

A jó akusztika,

amely nélkülözhetetlen tulajdonsága a hangversenytermeknek: ajánlja főképen a **Royal** nagyszálloda koncerttermét.

Legközelebb megnyílik

~ a ~

**ROYAL-BODEGA**

→ főelárusító helye.

→ A ROYAL nagyszálloda állandó buffetje.

A Gerbeaud-féle különleges-ségek

**Royal nagyszálloda**

Budapestben

Elsőrangú szálloda.

A Royal szálloda étterme  
s a Royal szálloda kávéháza

egyedül állanak Budapesten. Kétféle francia konyha, a legkiválóbb természetű borai, mérsékelt árak mellett a la carte és terített szerinti étkezés. A kávéházban kétféle italok, billiárdasztalok s páratlan tetővilágítás.

Jegypárok figyelmébe!

Lakodalmi ebédre és mulatságokra legalkalmasabb a **Royal** nagyszálloda remekül berendezett menegzői terme.

Chambres séparées.

Kiseb társaságok számára legalkalmasabbak a **Royal** nagyszálloda magyar, mór, angol stb. stílusban páratlanul berendezett külön termel.

HÓ

napszobák, villamosvilágítással, fűtéssel és kiszolgálással, mérsékelt árak mellett kaphatók a **Royal** nagyszállodában.

## Hogyan fejlődik a bor?

Ahol a legtöbb szőlő terem, ott van egyáltalán a legtöbb bor is, ami egyáltalán azonban nem jelent annyit, hogy a termelt bor mennyisége a kereskedelemben kerültre egészen egyezik. A főbb borvidékek a lakosság annyira megszokta a borivást, hogy szinte bámulatos, mily sok bor kerül a vidékekre a pinczéből egyenesen a termelők gyomrába. Az is köztudomású, hogy a főtőlös borvidékek, különösen nálunk, sokat szenvednek azért, hogy a bortermelők tulságosan érdeklődnek aziránt, »hogyan fejlődik a bor?» s nápról napra egyből szembe foglaloznak, mint ilyen tanulmányokkal. Hogy aztán az ilyen tanulmányoknak mi az eredménye ugy este felé, könnyen elgondolhatjuk.

Mintthogy azonban a bor nagyon változó természetű jószág, nem tagadhatjuk, hogy azon pinczéknek borai, amelyeknek jószágát először vizsgálták meg, addig, míg az érdeklődők minden pinczét végigvizsgáltak, némileg meg is változhattak. Ezenkívül az egész helyesen kész levő bor minőségéről is csak akkor alkothatunk magunknak általános ítéletet, ha már minden pinczét végigkóstoltunk, viszont az egyik bor értéket is a másikkal szemben csak ily előzetes vizsgálat után lehet megközelítő pontosan megállapítani.

Emellegva mindenesetre nagyon fontos, hogy ilyenkor mindig pontosan megvizsgáljuk, hogy közben például az I. számú pinczének bora hogyan változott meg. Ennek igen sok oka van, amelyek mind arra utalnak, hogy a hordók tartalmát kóstoljuk meg. A bortermelőnek ezenkívül arról is kell gondoskodnia, hogy asztalára mindig oly bor kerüljön, amelyet nem kell szegélyezni. A különböző pincze-munkalátok alkalmazásával, minők például a főtles, lehuas stb. kívánatos, hogy egy-két barátunk legyen velünk a pinczében, nem mintha talán jó tanácsaikra szorulnánk, mert erre nem szorul az igazi bortermelő, hanem a jó tartsaság miatt.

Ép úgy mint a kóstolás fontos művelete, a borozás, — amely szinten próbával in egybeköve — továbbá a különböző pinczekezelések elegendő alkalmat szolgáltatnak a borkészlet kibebesésére. A bor kisebb s nagyobb porciókban, palackokban, kis palackokban, hordókban, kis hordókban és főbbé, kevésbé terjedelmes gyomrokban lassanként kifelé vándorol a pinczéből. A tulajdonos jóleső érzéssel erősíti magát saját termései boraival, jól tudván, hogy az a legjobb, amely az ő helyükben termelt s örül, hogy a bor barátainak is ízlik. Ilyenkor megnyilatkozik a szív, az ajk beszédessé válik, az ilyen tudományos vizsgálatok alkalmazásával örök barátságok kötődnek, pecsétjük baráti csók.

Sajátságos inger s poézis van egy ilyen pinczében. A jó bort ugyan mindenütt kedélyesen lehet elődogni, de seholsem úgy mint a pinczében, sőt a pinczében meg azt a bort is szívesen fogadjuk, amelyre az asztalnál nem jó szemmel néznénk, legfeljebb talán akkor, ha a már elfogyasztottak agyunkban magasabb lelkesültségű ideznek elő. Igen sok helyütt a kóstolást a pincze előtt is szokták elvégezni, ha a torka — már tudniillik a pincze — kellemes nyári kertbe nyílik. A magasabb hangulat azonban itt is elég nagy hullámokat ver.

Lassanként kint beesteledik, egy bizonyos nehézségi érzet arra bírja a gazdát, hogy a hazamenést proponálja. Az egyik ivó már buzgón hortyog a sarokban, a másik hangosan énekel, a harmadik melancholikus hangulatban ingatózik, barátságáról, szerelméről beszél, a negyedik plane már sir is, úgy hogy egészen megváltozott hangulat uralkodik a társaságon. Hazamenében a faluvégi koreszmában barátokra akadnak, akik hasonló érzelmektől áthatva egy másik pinczéből kerültek ide, ahol szintén azt vizsgálták meg, »hogyan fejlődik a bor?». Egyik-másik ott marad a koreszmában, a többi talán haza megy. A koreszmában maradtok egy és más bort is megkóstolnak, de egyik sem ízlik nekik, míg vegre kimerülve, elkedveltentve gancsokodni kezdenek, hol a gazdán, hol a pinczében. A hisztörikusok szerint ilyenkor nem ritkán a legjobb barátok is összevesznek. Az okát persze egyikük sem tudja.

Az így szerzett tapasztalatokat értékesíteni akkor lehet, ha a bor eladására nyílik alkalom. A készlet persze már nagyon meg van dezmálva, a háznak is kell valamit meghagyni, s legjobb jár a kereskedő, aki a kis maradékot potom áron vásárolhatja össze.

Sch. R.

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

Deczember 18-án: Koch József, Csengeri-utca 45.

**Auf der Kunstwein-Gesetz, welches sich nach mancher Richtung hin als lächerhaft erwiesen hat, will — wie wir erfahren — unser Ackerbau-Minister residiren und verbeßern. Unter den vielen Mängeln wird allseits insbesondere auf den Uebelstand hingewiesen,**

## KIRSCH JÁNOS

sajt-, vaj-, szalámi- és csemegeárú-  
nagykereskedése

Budapest, király-utca 53. sz.

ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű

bel és külföldi sajtokban,

halakban és conservárukban

a legolcsóbb áron.

Videki megrendelések

a legpontosabban eszközöltetnek.

**Chablais**  
hongrois

Toifel legjobb Zobori  
saját terményü 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 empfiehlt

**ANTON HAACK,**

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

Vertreter in Budapest:

**JOSEPH POKORNY,**  
Bástya-utca 12. szám.

## CSÁKY ÁRMİN Budapesten

VI. Andrásy-út 67 (a Millennium kávéházzal szemben).

**Kitüntetve:** 1885. évben a budapesti országos kiállításos.  
1889. évben a parisi világkiállításos.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban



szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára  
Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250  
Kabátok pique-velezből frt 2, 250, 3.  
Kabátok esnivat. v. satinból frt 1.25, 1.50  
2, 250.  
Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm  
garnból, kék, fehér csiks. 2.50—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  
30, 35, 40.

Ezen fehérnemű özegeknek külön speciálitása és a legtöbb ország szállodák és konyháka általán szállítatik.  
Készletes árjegyzékek fehérnemű és férfiruhákban kívánatra ingyen küldetnek.

der dadurch herbeigeführt wurde, daß das Gesetz die Bereitung von Tresterwein gestattet, insofern die viel liberalere französische Gesetzgebung dieses dort in Vamen „petit vin“ führende Erzeugniß verboten hat. Die Weinfection der ungarischen Kaufmannshalle hielt in dieser Angelegenheit eine Sitzung, in welcher beschloffen wurde, den Handelsminister zu eruchen, dahin zu wirken, daß die Erzeugung von Tresterwein verboten werde. Nachdem jedoch in Oesterreich die Fabrication dieses Produkts gestattet ist und insbesondere in Tirol sehr schwinghaft betrieben wird, wäre jede diesbezügliche Verfügung in Ungarn illusorisch, wenn nicht auch jenseits der Weitha ein solches Verbot erfolgen würde. Aus diesem Grunde wird der Handelsminister angegangen werden, für ein gleichartiges Vorgehen in den beiden Theilen der Monarchie einzutreten. Das Verbot der Erzeugung von Tresterwein soll ein allgemeines und nicht — wie dies von mancher Seite proponirt wird — dem Produzenten gestattet sein. Eine solche Einschränkung würde den Zweck des Gesetzes ganz vereiteln, da ja ein Weinhändler durch den Ankauf eines kleinen Weingartens ebenfalls Produzent würde und folcherweise zur Erzeugung des Tresterweins berechtigt wäre. Die Detailbestimmungen auszuführen, befehlt sich die Section für die demnächst einzuberufende Enquete vor.

**Die Erzeugung von Kunstweinen.** Im Sinne des im Jahre 1893 geschaffenen Gesetzes über das Verbot der Kunstweinfabrication funktioniren in Budapest und Klausenburg zwei ständige Weinprüfungs-Kommissionen. Der Budapestter Kommission wurden im Jahre 1895 von den intervenirenden Behörden erster Instanz von 32 Parteien 104 verdächtige Getränkeproben eingesendet. 53 dieser Proben wurden diffultirt, darunter 37, weil der Wein mit Wasser gemengt war; in 7 Fällen war Glycerin, in einem Falle Sadarin beigemischt. 7 Muster wurden als Kunstwein clarirt. Der Klausenburger Kommission wurden insgesammt 19 Proben eingesendet, von denen 3 als Kunstweine erkannt wurden. Es muß angeführt werden, daß die Klagen über starke Weinverfälschung und über die Zunaahme der Kunstwein-Erzeugung außerordentlich übertrieben waren.

**Kitüntetett sörfőzdek** című multkorri hírlankre vonatkozólag, annak kijelentésére kértünk fel, hogy az »Első magyar részvény-sörfőzde«, mely a kormány által az állami arany éremmel tüntetett ki, s mely igazgatója, Natter Ferencz által az ezredéves országos kiállítás juryjébe képviselve volt, szinten versenyen kívánt állott.

**Prämirte Braumeister in Budapest.** Die Direction und die Jury der Millennium-Ausstellung hat folgende Braumeister mit dem ersten Mitarbeiters-Diplom ausgezeichnet, welche wir hier in alphabetischer Reihenfolge speciell anführen: Carl Hanft, Braumeister der Ersten Ungarischen Actien-Bierbrauerei in Steinbrunn; Adolf Krämer, Braumeister der Bürgerlichen Bierbrauerei-Actiengesellschaft in Steinbrunn; Carl Kadon, Braumeister der Königsbräuerei-Actiengesellschaft in Steinbrunn; Wilhelm Ernst Seifert, Braumeister der Brauerei Daggemacher jun. in Promontor; Anton Widter, Braumeister der A. Treher'schen Brauerei in Steinbrunn.

**Telikert Aradon.** Mint aradi ludosítónk közli, ott egy, a legmagasabb igényeknek megfelelő, a budapesti »Pannonia« teli kertjéhez hasonló modorban 300—400 szemlyre szülő fényes berendezésű telikert épült, a Nagy Lajos-téle »Fehérkereszt« szálloda udvarán. A kert hasonlóság a keleti virágházakhoz, gyönyörű exotikus növények tömkelegével van övezve, melyek üde zöld színe és pompás illata a legkellemesebb benyomást teszi. A villanyval fényesen világított kert közepén felállított szökőkútból felszálló vizsgár játszik a szivárvány ezereféle színeiben, a reá szóródo villanyfény sugaraiában és a vasszerkezeten nyugvo óriási tetőzet ventiláló nyílásain kellemesen hatol be az üde friss levegő, míg alulról a modernül berendezett gőzfűtés enyhé melege terjeszkedik. A padozatot lágy, süppedékes szőnyeg fedi, melyen nesztelenül siklik tova a szolgálattelvo személyzet. A kertben esténként jónévv elsőrangú czigányzenekar játszik. A megnyitásnál a kerthelyiség zsúfolásig megtelt előkelő közönséggel.

**Der Kuchenhof von Restaurant Sacher,** Herr Emil Gilles, feierte, wie man uns aus Wien berichtet, dieser Tage sein 25jähriges Dienst-Jubiläum. Im Jahre 1871 kam er in das Haus und mit Stolz kam der bedehrende Mann ven sich sagen, daß er durch seine Kunst, wie durch seinen Eifer und seine Gewissenhaftigkeit sein gut Theil zu dem Aufste des Hauses beigetragen hat. Emil Gilles ist ein Franzose, der sich jedoch schon ganz wienerisch fühlt. Er wurde bei der Kochkunstausstellung aus der goldenen Medaille ausgezeichnet. König Milan verlieh ihm den sibirischen Hausorden, der Gastwirths-Verband gab ihm die silberne Medaille mit Diplom.

**Gezen die Anverwandtschaften des »New-York-Herald«.** Der Oester. Gastwirths-Verband veröffentlicht den Aufruf, den auch wir bereits vor Kurzem in einem längeren Artikel reproducirten: »Geehrte Collegen! Die europäische Ausgabe des »New-York-Herald« hat gegen die sämmtlichen Hoteliers und Gastwirthsbesitzer des europäischen Continents vor Kurzem Angriffe der infamsten und lächerlichsten Art gerichtet. Es wird unter Anderem behauptet, daß in den Hotels und Gasthöfen das Brieffreigehniß systematisch verlegt werde, daß für depositirte Wertgegenstände genügende Sicherheit nicht geboten erscheint u. Indem wir uns vorbehalten, in Verbindung mit anderen Corporationen unferes

Gewerbes zur Wahrung der Standesehre die erforderlichen Schritte einzuleiten, richten wir an alle F. T. Collegen die bringende Bitte, aus Anlaß dieser unqualifizierten Berleimungen den „New-York Herald“ in ihren Classifikationen und Leistungen fernhin nicht mehr zu dulden. Diese nothgedrungene Abwehr wird uns durch das Standesgefühl gebeterlich vergeltdrieben. — Mit collegialem Grusse: Oesterreichischer Gasin- u. Be-Verband“.

**A borok lefejtésének módja Bordeauxban.** A borok kezelése Bordeauxban nagyon egyszerű s csak lefejtés és derítésből áll. A pinézék többnyire föld fölött levők. A szűrt must a rohamos erjedés befejezte után, 225 liter irtartalmu hordókban jut a pinézékbe. Ezen hordókat emeletekben rendszerint 5 emeletes sorokban rakják egymásra. A közők a hordósorok között csak oly szélesek, hogy egy hordót el lehessen rajta gurítani. Hogy a töltögetés mellőzhető legyen, az ó-borokkal telt hordókat kissé ferdén állítják, hogy a dugó ne legyen a hordó legmagasabb pontján s hogy a párolgást ekként meggátolják. A bort évenként négyszer szokták rendszerint lefejteni. Csekélyebb szeszartalmu borokat csak 3-szor vagy csak kétszer. Hogy a lefejtés jól mehessen, két fenék dugója van a hordónak. Mindig zárt felső

dugóval letjenek. Az egymás mellett álló hordókat a felső csapnyílásokon át kausuk-csővel kötik össze és a bor átfut a másik hordóba a közlekedés törvényeinél fogva; a mint az átfolyás megszűnt, akkor fujtatóval szorítják át a többit. Ha a fujtató már nem működik, akkor óvatosan előrehajlítják a kiürítendő hordót és addig fujtatják, a míg tiszta bor csurog ki. A derítést nyomban a fejtés után foganatosítják.

**A vendéglői tűzhely hamuját** többnyire gondtalanul elhajítjuk. Tekintettel a közelgő télre, bizonyára igen sok takarékos háziasszonyunk jó néven fogja venni, hogy egy oly eljárással ismeretjük meg őket, a melynek segítségével a hamut is mint tüzelőanyagot használhatják fel. Ez eljárás a következő: A reggelenként kiürített hamut öreg vasedényekbe öntjük s hideg vízzel leöntve addig keverjük, míg péppé válik. Minthogy a hamu sok vizet vesz fel, ez eljárást ismételjük meg őket, emellett azonban arra figyelünk, hogy a felhasznált víz tökéletesen beivódjék. Ha eközben a kályhánkban levő tüzelőanyag parázslóvá vált, ráöntjük e pépet, felülről szabad részt hagyva a légvonat számára. A hamu meggyulad s ha már parázslóvá vált, a kályhát bezárjuk. Helyenkor sokkal tartósabb s egyenletesebb meleget nyerünk, mint a

hamu használata előtt s emellett sok tüzelőanyagot takarítunk meg. Ezen eljárást épügy használhatjuk valamint cserépkályhánál s minden nagy légvonattal bíró főzőkészüléknél. Meg vagyunk róla győződve, hogyha olvasónink ezen eljárást csak egyszer is meg fogják próbálni, azt attól fogva állandóan alkalmazni és használni fogják.

## STEINER J.

Budapest, VI., Terézkörut 34. szám alatt

(isztelettel ajánlja)

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

Telephon 23—36.

## Karlsbader Porzellan-, Majolika- u. Steingutwaaren

Niederlage en gros und en detail.

Kaffee- oder Thee-Service für 6 Personen aus 17 St. bestehend, mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 3, 4, 5 bis fl. 20.  
Wajst-Service, 6- oder 7-theilig, fein, mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 3.80, 5, 6, 8 bis fl. 20.  
Speise-Service für 6 Personen, aus 26 St. bestehend, fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 5.50.  
Speise-Service für 6 Personen aus 32 St. bestehend, fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 6.50, grössere Schüsseln fl. 7 bis fl. 8.  
Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend, Rocco, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 15 bis fl. 50.  
Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend, geadaht oder gerippt, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 12, 15 bis fl. 30.  
Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend, glatt, feine Malerei, ohne Gold, neue Muster fl. 9.50.

Budapest, VI. Teréz-körut 32. Uj-utca sarkán.

Bartosch V. és Fia,

Engros und en Detail.



Engros und en Detail.

## A vendéglősök és kávések érdeke.



A legjobb minőségű porosz szalon szenet (darab, koczka és dió), valamint első minőségű bükkfát (fűrészelve és hasogatva) bármely mennyiségben szállit a



„Budapesti Tüzelőanyag Elárusító 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.  
Patonay Endre Lipót-utca 27.  
Patonay Endre főkja, Molnár-u. 37.

V. kerületben:

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

VI. kerületben:

Szalady Ant. és fia, Andrassy-ut 86.  
Kertész R., Andrassy-ut 17.  
Szimon Istv. főkja, Teréz-körut 25.

VII. kerületben:

Légányi Lajos, Kerepesi-ut 82.

VIII. kerületben:

Sallay István, Kerepesi-ut 17.  
Vainer Andor, Sándor-utca 4.  
Szitta István, József-körut 55.  
Szekely Gyula, Baross-utca 77.  
Follmann Lajos, Üllői-ut 24.

IX. kerületben:

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

Kitűnő minőségért és teljes sulyért felelősséget vállal  
az igazgatóság.

## HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindenemű temetkezések a legrosinosabb kivitelben olcsó árak mellett, francia minta után készített

saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.

Különösen kiemelendő

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

Diszes ravatal minden osztályú temetkezésnél.

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

Nagy rakta  
fa- és érczkoporsókból  
valamint

sír-koszorúkból.

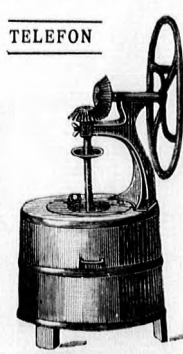
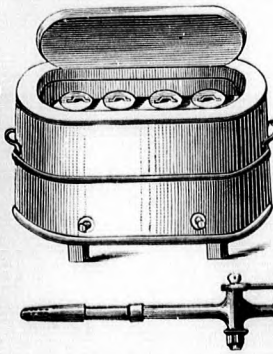
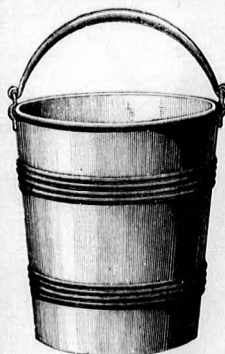
Halottak elszállítását légmentesen elzárta

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN a bel- és külföld minden irányában.

## BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab. fémáru-gyár

Budapest, IV. kerület, Harisch-Bazár 29. szám alatt.



Specialista JÉGSZEKRÉNY,  
fürdő, konyha  
és háztartási tárgyak készítésében.

Alpaca-üzüst, alpaka-pakfong-áruk gyári főraktár.

Gyár: IV., Molnár-utca 33.

Képes album ingyen.

TELEFON

# A tisztelt vendéglős urak figyelmébe !

Általánosan tudvalévő dolog, hogy az idei kedvezőtlen szőlőtermés folytán a borárak tetemesen emelkedtek.

Minthogy azonban én még előbbeni évekről jelentékeny borkészletekkel rendelkezem, azon kellemes helyzetben vagyok, hogy kitünő minőségű borokkal **nagyon jutányos árban** szolgálhatok.

Különösen ajánlom a

## magyarádi, ménes-gyoroiki

és egyéb nemes fajú **boraimat**, amelyek tiszta, hamisítatlan minőségeért szavatolok.

Mintákkal kívánatra készséggel szolgállok.

A budapesti piacon képviselöm **KEPES NÁNDOR** ur (VIII. ker., Üllői-ut 60. szám), a ki minden felvilágosítással szolgál.

Aradon, 1896. december hóban.

Kiváló tisztelettel

**Domány József**

cs. és kir. udvari szállító, bortermelő és bornagykereskedő.

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

*Diplome d'Honneur*

Lisszabon.

*Promontor.*

*Arany érem*

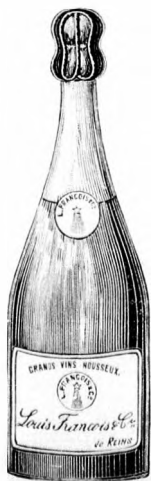
Báris, Nizza, Temesvár, Anversa.

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

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

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

*Vezérképviseletőség : Ruda és Blochmann, Budapest.*



**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 közléteszünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörüljenek.

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávésipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

## Vigszínház kávéház.

Tulajdonos: Brück Károly.

A székesfőváros mindinkább szaporodó és tökéletesbülő közlekedési eszközei, melyek folyton új és új útvonalakat teremtenek a terjeszkedő város területén; a napról-napra szaporodó nyilvános és középületek, amelyek valamennyien egy-egy új gócpontjává válnak a régiék helyett és sokszor helyén is keletkező új városrészeknek, hatalmas lendületet adnak a közszórakozásnak szánt nyilvános mulató- és szórakozóhelyek és ezek között leginkább és első sorban a kávéházak elszaporodására. E tekintetben első helyen áll a Belváros, melynek területén a terjeszkedő főváros rombolási kedvének tipikus, évtizedes és nem ritkán történelmi múlttal, hagyományokkal bíró kávéházak esnek áldozatul, helyet adva új, a modern kor folyton szaporodó igényeinek megfelelően nagy fényűzéssel és mindenféle kényelmi berendezéssel gazdagon ellátott kávéház-palotáknak, de részt vesznek az új kávéházak produkálásában az új városrészek és útvonalak is, jelezvén mintegy a helyet és irányt, hol keletkeznek és fognak keletkezni az új városrészek.

Egy ily új keletkező városrész gócpontján, a Lipótváros szélén, ahol a székesfőváros három nagy boulevardja, a Váci-körút, Lipót-körút s a hatalmas jövőre váró újpesti, ma még gyártelepekkel sűrűn beépített újpesti út éles szögben fut össze az államvasutak nyugati pályabáza tájékán, a Lipót-körút 32-dik számban nyílt meg folyó évi december hó 12-dikén a déli órákban Brück Károly »Vigszínház«-kávéháza, az első modern stílusú, nagy fényűző s modern technikai berendezés minden vívmányát magába foglaló kávéház ezen a helyen, ahol még csak egy évvel ezelőtt gőzmalmok égbenyúló kéményei ontották fekete szénfüst-felhőiket és csak a Buda felé irányuló teherforgalma vette a maga útját, ma azonban már egy fényes palotásor és egy elsőrangú műintézet, a vig muzsa hajlékál szolgáló színház szegélyezik a Lipót-körút keskenyre szabott szegélyét. Még áll néhány magára hagyott malomkolosszus, itt-ott néhány üres még üresen ásit ki a mozgalmas körútra, de nincs messze az idő, hogy beépül egészen a főváros óriás körútgyűrűjének, mely a Dunától a Dunáig óriás körben öleli át a várost, ez a legszelebb része is.

Az e helyen épült »Vigszínház«-kávéház, melynek még az az előnye is megvan, hogy a Lipót-körút egyik legszebb palotájának olyan részét foglalja el, a honnan szép kilátás esik a háromfelől összefutó forgalmi utak találkozási tere, tökéletes berendezésével előkelő helyet lesz hivatva betölteni a főváros új kávéházai között. Erre a szerepre predestinálják a kávéházat a helyi viszonyok szerencsés megválasztásán kívül a mintaszerűen tökéletes berendezése is, amely, ha a berendezésben részt vett iparosok neveit egymás mellé állítjuk, valóságos névsorát kapjuk a legelőkelőbb és országjárta ismert iparosoknak és cégeknek. Közülök első sorban kell megemlékeznünk Thék Endre választékos és díszkrét kivitelű asztalosmunkáiról, amelyek a fali burkolatok egészen új zsánerű kivitele és a remek művi pénztári emelvényben találtak legtökéletesebb kifejezést. Szép művi fordítható és francia rendszerű tekeasztalokat szállított Tóth István gyöngytyúk-utcai billárdgyára, amely ezuttal igen derék jeleit adta versenyképességének a díszes kivitel, sikerült munka és anyagának szoliditása tekintetében. A villamos világítás, amelyet kizárólag használnak, egyike a legsikerültebbeknek s feltétlen elismerés illeti érte a Stern és Merkel céget, mely a sikerült berendezéshez hercegi palotákba is beillő fali és függő sárgaréz-lüszter-óriásokat szállítottak, amelyek izléses voltak, anyagfinomságuk által ennek az elismert jónévű kávéházberendező-cégnek hírnevét bizonyára csak nagyban növelni fogják.

A kisebb berendezési tárgyak szállítói közül első sorban a Thonet testvérek világhírű gyárának bútortárgyai finomságát, könnyedségét kell kiemelnünk, csupa olyan tulajdonságokat, amelyek úgyszólván utólrhetetlen elsőbbségei ennek a gyárnak, amelynek berendezési tárgyait szállodák, vendéglők és kávéházak berendezésénél használni, nálunk szinte hagyományszámba megy. Az ezüst-tárgyakat, amelyek izletes és finom kivitele régi ismerősre emlékeztet bennünket, a Herrmann J. L. bécs-budapesti cég szállította, mely ezuttal valódi feltűnést keltett új áruinak gazdagsága és változatossága által. Csinos kivitel, izlésesség jelzi a Wadlsteiner F. által szállított Christolle-árukat is, melyek a berendezés mintaszerű voltát tökéletesre egészítik ki.

Szólunk kell még a berendezés ilyen részletes leírása kapcsán az új helyiség gazdájáról, a »Vigszínház«-kávéház tulajdonosáról is, aki mint homo novus ily sikerült alkotással mutatkozik be új pályatársainak, a kávéosoknak. Benne, kivel egy világlátott, tapasztalatokban gazdag, az európai kontinens legnagyobb városait bejárta s igazi ismereteit Bécs, Páris és Londonban szerzett ember kerül ipartársulatunk tagjai közé, örömmel üdvözlünk egy oly embert, akinek jól megkezdett működésének folytatásához megvannak a maga jó személyes tulajdonságai is s aki iparunknak, társulatunknak s hivatástársainak bizonyára becsületére is fog válni.

Wagner József.

## HIVATALOS RÉSZ.

Olvasóink előtt bizonyára ismeretes lesz, miszerint a »Magyar Ujság« politikai napilapban nemrég »A millenium hienái« címmel egy, a főváros kavésai ellen intézett támadás jelent meg, s e cikkek az ügybe a társulat elnökségét is belevonta. Ez ügyben Némái Antal, igazgatósági elnök a következő levelet intézte a nevezett lap szerkesztőségéhez:

A »Magyar Ujság« tekintetes szerkesztőségének  
Budapestben.

Tehtetes Szerkesztőség!

Becses lapjának f. évi november hó 12-diki számában »A millenium hienái« címen megjelent közleményére vonatkozólag van szerencsénk szíves tudomására adni, hogy az igazgatóság (és nem testület) mint ilyen nem gyakorolhat befolyást arra, hogy az italokat az egyes kávéház tulajdonosok hogyan árusítják, miután a kávéházi italok árának meghatározása nem az igazgatóság hatáskörébe tartozik, hanem minden egyes üzlet-tulajdonos maga határozza meg az üzletében kimért italok árát. Tévedésen alapszik ennél fogva a közleménynek azon része is, hogy a társulat legközelebbi ülésén ezzel az ügyvel foglalkozni fog, mivel hozzá ezen ügyben mindeddig semmiféle beadvány sem érkezett. Midőn ezeket szíves tudomására hozzuk, maradunk kiváló tisztelettel a »Budapesti kávéspártársulat« nevében:

Szemerényi István, Némái Antal s. k.,  
titkár. elnök.

A »Budapesti kávésegédek betegsegélyező pénztára« f. évi december havában a következő beadványt intézte a székes-fővárosi Tanácsához:

Tehtetes Tanács!

Folyó évi október hó 16-dikán 258/96. szám alatt a székes-fővárosi számvevőség XII. (kórházi) ügyosztályától egy fizetés iránti felszólítás érkezett hozzánk, melyet 1/2 alatt esatolva, itten be is mutatunk, s a melyből az tűnik ki, hogy Szobkó András, a kávésegédek betegsegélyező-pénztárának tagja, a Szt.-János-kórházban ápolatott július hó 11—18-ig, holott (mint azt be is igazolhatjuk) nevezett tagunk a budai irtalmasok kórházában feküdt a jelzett idő alatt. Igaz ugyan, hogy ő a Szt.-János-kórházban jelentkezett felvételt végett, de ott hely nem levén, az irtalmasok kórházába utasították. Tisztelettel kérjük tehát a tek. Tanácsot, méltóztassék utasítani a számvevőséget, hogy a felszámított díjakat az irtalmasok kórházának megtérítendő napi 50 kral számítva, a felesleget nekünk térítse vissza, miután a napi 1 frt 9 kr. felszámítása tévedésen alapszik. Kiváló tisztelettel a »Budapesti kávésegédek betegsegélyező-pénztára« nevében:

Szemerényi István, Steur Sándor,  
titkár. elnök.

Ugyanezen ügyben, mely sérelmes voltánál fellette alkalmas arra, hogy illusztrációjaul szolgáljon ama visszasságoknak, melyek a kórházi díjak felszámítása körül szoktak felmerülni, a betegsegélyező pénztár titkára, Szemerényi István levelet intézett dr. Horváth Jánosnak, az »Ipar-ügyek« szerkesztőjének, hogy e preczéden a betegsegélyező pénztárak legközelebbi ankéje alkalmával felhívható legyen, annak bizonyítására, mennyire szükséges az 1891-dik évi, a pénztárak s kórházak közti viszonyt szabályozó törvénynek mielőbbi megváltoztatása.

### A »Budapesti kávéspártársulat« második jour fix-e.

A »Budapesti kávéspártársulat« tagjai folyó évi december hó 4-dikén este 1/2 8 órakor a m. kir. államvasuti nyugdíjintézetnek a m. kir. operával szemben levő palotában, a Drechsler-vendéglő első emeleti különtermében jöttek össze társasvacsorára. A vacsora, melyen kezdettől egész befejezésig emelkedett és barátságos hangulat, derült kedv volt végig, újlag bebizonyította, mennyire szükséges volt ezen intézmény új életre keltése s az ott elhangzott enuncziációk legjobb tanúságot tesznek arról, mily nagy jelentőségre tehetnek szert ez esték, a társulati szellem, az összetartozás és közös érdekek érzetének felébresztésében. Nagy tetszéssel hallgatták Némái Antal felszólalását, ki egy nagy beszédben 1877-ig visszanyúló tevékenységének rajzát adta; zajos taps jutalmazta Harkai Mórt, mikor a »Kávéspár Szakközlöny« szerkesztőjét a lap 200-dik számának megjelenése alkalmával szívélyes beszédben üdvözölte.

Az első emeleti Napoleon korabeli empire-stylen berendezett díszes étteremben, a virágdíszsel terhelt asztalnál a vacsora kezdetén a következőket láttuk egybegyűlvé: Némái Antal, Pikler Ármán, Harkai Mór, Kleinlein Károly G., Glaser Fülöp, Arvay Ottó, Tauber Samu, Gindert István, Grüneck J., Dr. Heller a Turq de Rosiers párisi czég képviselője, Révész Zsigmond, Rujder Sándor, Gruber Károly, Vértessy Ignác, Weingruber Ignác, Schowanetz János, Fränkl Bertalan, Seemann Károly, Gernitz Károly, Lauko



## Korona-pezsgő.

Próbáládák 2 palaezkkal bérmertve Magyarország és Ausztria bármely postafiókjára 3 frt utánvétel. — Vizontelárusítóknak megfelelő áremédmény.

### Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Saját gyártmány. Saját gyártmány.

Kaphatók Szimon István főzetel váci körü. 12. főzetel váci körü 60 és Teréz-körü 35. — Vogel Gyula Andrássy-ut 29. — Rabseh Sándor Kerepesti ut 11. — Sallay István Kerepesti ut. — Török Bódog Kerepesti ut. — Diósy Kálmán Kerepesti ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre főzetel ut 73. — Czekkel Ferencz telelelés utca. — Steurer Antal rózsza-utca. — Gaizler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főut. valamint a legtöbb fűszer- és esemege-üzletben.

## Ifj. Singhoffer Ág.

Budapest, Hal-tér 5. szám, földszint.

Ajánlja dusan felszerelt

### halkészletét,

ugymint mindenféle folyóvizi halat, balatoni fogast, rajnai lazacot és minden faj tengeri halat.

Helybeli megrendelések házhoz szállítvaok.

☎ Telefon 59—98. ☎

Törmentes szénváradó savanyúvíz a mohat

## ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőtál. Kínő szelgálatot tess az emésztési savaroknál.

Járvány időjén préservatív győgyezsemek bizonyít.

Szt.-küldés **Édeskuty L.** hátról anal. 120 Alkal. 120 Alkal. 120 Alkal.

☛ Kapható mindenütt. ☛

DITRICHSTEIN M.

## Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és oleón

egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakktirozása legjobban lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bértelben nagyon oleón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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

Pál, Faszler Márkus, Fleischmann Gyula, Herzmann Ignác, Hanusz Béla, Szemerényi István, társulati titkár, Wagner József, a »Kávéspár Szakközlöny« szerkesztője s F. Kiss Lajos főmunkatárs.

A vacsora vége felé a jelenlévők, kik annak fűszerét rendszeren az elnöki beszédétől várják, hallani kívánták Némái Antal, ki erre a következő beszédet mondotta:

»Tisztelt barátaim és kollegáim!

Az én kedves Kleinlein barátom éppen az imént azt kérdezte tőlem, hogy hány éve vagyok tulajdonképen Budapestben, mióta birom a »Török eszáré« kávéházat s mióta vagyok társulatunknak tagja. Mindezen kérdésekre szíves készséggel adok azonnal feleletet, de mivel ennek kapcsán olyan dolgokat kell érintenem, amelyek nemcsak iparunk szempontjából közérdekiek, hanem szorosban belevágnak igazgatóságunk életébe, engedjek meg, hogy a neki szánt feleletet Önöknek is elmondjam. (Halljuk! Halljuk!)

Tizenkilenc évvel ezelőtt, 1877-ben jöttem Budapestre és vettem át a »Török eszáré« kávéházat, a melyet azóta megszaktatás nélkül birom. Ugyanezen idő óta vagyok igazgatóságunknak tagja is. Már akkor, de sőt sokkal előbb is meggyőződtem arról, hogy az egyforma foglalkozással bíró embereket közös érdekeik és cöljaik egymásra utalják. E meggyőződésem alapját ama tapasztalatok képezték, amelyeket mint a győri szállodások, vendéglősök és kávéház-tulajdonosok igazgatóságának több éven át választmányi tagja szereztem magamnak s a melyek érvényesítésére csakhamar bő alkalmam nyílt. mikor nemsokára a budapesti igazgatóság is választmányi tagjává lettem. Élénken emlékszem még azokra az időkre. Kurz volt akkoriban az elnök, a kiről — sajnos — a legnagyobb jóindulattal sem mondhatjuk, hogy nevéhez valami nagy alkotások fűződnek. Pedig mennyivel hálsabb talaja volt akkor igazgatóságunk, mennyivel könnyebben lehetett akkor valamit keresztül vinni. Az ő elődje K a m o n volt, — ugy halom — nagy és hatalmas befolyásu ur, büszke polgára a fővárosnak. És mégis! Igazgatóságunk annaleseinek lapjai az idejébel s meggyeznek fel semmi vívmányt, semmi alkotást. Mennyivel jobb idek lehetnek azok! Iparunk akkor nem volt még a szabad ipar zsáknyája, a fővárosban alig volt harmincz kávéház s azoknak tulajdonosai is mind egytől-egyig boldog, kiváltságos, privilegizált ember volt, a kit nem fogtak ugy körül mindenfelől konkurrensai, mint ma, a mikor minden sarokház kávéház s mindenki szerezhet magának kávéházat, aki akar. Az ő dolga persze, boldogul-e és hogyan. Ezek az évek nyulnak át Pet s elnökségének, szomoruan esendes elnöksége idejébe is. Semmi közhasznu tevékenység; buzgólkodás teljes hiánya ez ezeknek az időeknek vizsgálatatlan szignaturájá, ami ráillik jellemzősképpen B a t o r i elnökségének éveire is. Ez az idő már közelebb van hozzánk, s én, aki bizonyára sohasem zengtem dicsőimnuszokat holmi érdemeimről, azt hiszem bátran elmondhatom, hogy igazgatóságunk életében akkor kezd csak némi lendület észrevehetővé válni, mikor azóta már boldogult néhai G a r a m barátommal mi kezdünk el a társulat beleletére befolyást gyakorolni. A luxusadó eltörlése a billiárd-asztalok után, a kártyaadó eltörlését még B a t o r i ideje alatt töröltettek, a zenélési záróra kiterjesztése 12-től éjjeli 1 óráig, a légszűrlőgáti díjak leszállítása, a járdafoglalási ügy stb. stb. dolgok, a melyeket nem akarok felsorolni, hisz Önök jól ismerik mindannyit, már a mi munkánk gyümölese, a mi érdemünk. (Ugy van!) Távol állok azonban uraim attól, hogy e vívmányokat akár magamnak, akár társulatunk egyes tagjainak tulajdonítsam. Nem. Akkor, a midőn a társulat, az ipar terén kifejtett szerény működésére visszatekintek, be kell vallanom, hogy ilyen dolgok véghezvitelére, ilyen vívmányok kivívására egy ember s így magam is, sohasem lett volna elegendő. Egy társulat vezetőjének munkálkodása közben önzetlen, buzgó és fáradhatlan munkatársakra van szüksége. Egy ilyen munkatársamra, igaz jó emberemre, kedves barátomra, aki — mig a lelküme egymásután mentek jöttek, — mint a társulat pénztárosa, a mióta csak elnök vagyok, sohasem lankadó buzgalommal működött velem együtt. Harkai pénztárosa emelem poharamat (Éljen Harkai!) s higgyék el uraim, igaz örömmel telik akban, hogy azt az elismerést, melylyel oly régóta viseltem iránta, ime felhasználva a jó alkalmat, nyilvánosan is kifejezhetem. Az Isten tartsa meg öt még számos évéig kedves családjának, de igazgatóságunknak is, a melynek már oly sok és jeles szolgálatot teljesített. Éljen Harkai!«

A hangos éljenzéssel fogadtott beszéd után, mely nemcsak érdekes reminiscenziaival kellett általános figyelmet, de végzavaival a jelenlévőket eddig talán még sohasem tapasztalt lelkesedésre ragadta, H a r k a i Mór a következőkben válaszolt:

»Tisztelt uraim!

Kötelességemnek tartom néhány szóval felelni arra a meg nem érdemelt kitüntetésre, a melyben a mi igen tisztelt elnökünk engem érdememem felül részeseitni szives volt. Amit mint társulatunk pénztárosa tettem, azzal csak kötelességemem tettem, s ha van valami érdemem, azt tulajdonképen nem is magamnak, hanem másnak köszönhetem. Amikor én Hanglótól a társulat pénztárát átvettem, abban alig volt több 6000 s néhány száz forintnál. Ez a pénz, tisztelt



uraim, csak Némai Antal elnök buzgósa folytán kezdett szaporodni, annak a szinte túlzásig vitt takarékoságának, amelyet ő a társulat érdekében mindenka kifejtett. Nem akarok neki dicsőeneket zengeni, mind-egyikünk tudja és ismeri az ő érdekeit és őn magam is könnyelen vagyok kijelenteni, hogy az én működés-  
sem az ő hozzájárulása nélkül eredménytelen lett volna. Nem akarok hosszabb beszédet mondani, de most, hogy a főváros folytonos terjeszkedése az ő tevékeny-  
sége színterét, a régi Pest egyik legrőgibb kávéházát is romba fogja dönteni s ő — mint halljuk — a ma-  
gánéletbe készül visszavonulni, egy őszinte igaz óhaj-  
tásomnak akarok kifejezést adni (Halljuk! Halljuk!) s ez az, hogy tartsuk meg őt magunknak mindennek dacára, ne engedjük meg arra a gondolatra sem jönni, hogy társulatunkól is visszavonuljon. (Felkiáltások: Nem eresztjük! Örökös elnököt tesszük! Eljen Némai!) Ugy van! Ne eresztjük, mert még szükségünk van az ő tetterejére, buzgalma, hogy társulatunk minden egyes tagjának érdekei megvédelmezve legyenek s hogy vagyonunk, a melyet ő majdnem 17000 frtra emelt, tovább is szaporodhassék. (Ugy van! Általános helyeslés.) Uraim! Nem szép dolog talán, de én bátran kijelentem, hogy az ő távoztalán oly elnököt, mint Némai Antalt, hosszú-hosszu ideig sem fogunk kapni, aki nemcsak ipartársulatunkat vi-  
rágoztatta fel, hanem egyeseknek is szolgálatára állt. És azért arra kérem őt, maradjon köztünk, az Isten pedig áldja meg őt erővel, egészséggel kedves családjá s a mi ipartársulatunk érdekében! Eljen! (Hangos s szűnni nem akaró éljen. A szónokot és felkő-  
szöntöttet az összes jelenlevők üdvözlik.)

Az éljenzés lecsillapulta után s miután a jelenlevők helyeiket újból elfoglalták, Némai Antal megindulástól remegő hangon mondott köszönetet az iránta megnyilatkozott szimpátiáért és azután bemutatla a párisi Le Turq des Rosiers cég jelenlevő képviselőjét, kérvén őt, ismertesse meg a jelenlevőket a cég szabadalmazott kávépörkölési rendszerével, amelyről maga csak a leghízelgőbb és ajánló módon nyilatkozhatik s amelynek nagy gyakorlati előnyei a »Kávésipar Szakközlöny« legutóbbi szá-  
mában behatóan voltak ismertetve.

A Le Turq des Rosiers cég képviselője köszönetet mondván a szívvelyes fogadtatásért, behatóan ismerteti a cég szabadalmát képező kávépörkölési rendszer nagy anyagi megtakarításokat biztosító s egészségi szempontból is jelentékeny előnyökkel ösztökölt voltát, amely nemcsak arra lesz jó, hogy a kávések a rendszer használata folytán a rossz minőségű, zsírral, olajjal s mindenféle káros anyagokkal fénysített kávéfőgnak megszabadulni, hanem hogy a mellett, hogy az e rendszer folytán biztosított 5°-nyi súlymegtakarításon kívül sokkal jobb minőségű, aromikusabb s a tulajdonképen tápláló hatású kivonatanyagokban gazdagabb, emellett jobb ízű kávé is fognak nyerni. Miután azonban a rendszer előnyeinek természetéről legjobban a tapasztalati gyakorlat útján győződhetni meg s különben is a megengedett határokat átlépni nem akarja az ajánlás tekintetében, kijelenti, hogy a társulat tagjai a cég VII. kerület, Almássy-ter 16. szám alatt levő telephely bármikor szívesen látja s felvilágosítással szívesen szolgál ott is. Majd köszönetét fejezi ki az elnöknek szíves engedélyért s a jelenlevőknek szavai meghallgatásáért, utal arra a nemzetgazdasági szempontokra is, mely e drága elemi cikk használata alkalmával a nemzeti fogyasztás nagy arányai folytán milliányi megtakarítást biztosít s újlag ajánlja a cég rendszerét kipróbálás végett.

A nagy érdeklődéssel hallgatott előadás kapcsán érdekes eszmecsere fejlődött ki a kávépörkölési műzériákról s mindenki elismerte, hogy már e rövid előadásból is a Le Turq des Rosiers rendszernek szíves előnye vált nyilvánvalóvá. A beszélgetés folyamán Némai, Gruber, Píker lettek érdekesnél-  
erdekesebb megjegyzéseket, amiből nemcsak az tűnt ki, hogy kávéseink jó kávések, hanem igazi szakértő kávé-chemikusok, a kiknek körében a Le Turq des Rosiers rendszer vívmányaira nagy jövő vár.

Ezen előadás után újlag Harkai Mór emelt szót: »Ugy látom — ugymond — hogy már menő-  
félben volnánk. Engedjék meg azonban, hogy mielőtt távoznánk, egy körülményt ajánljak az önök figyelmébe. Hivatalos lapunknak, a »Kávésipar Szakközlöny«-nek 200-dik száma fekszik előttünk. (Eljen Wagner!) A szerkesztő, Wagner József barátunk ezáltal oly szép eredményt ért el, hogy mi, akik tudjuk, hogy ő mily őszinte ragaszkodással képviseli érdekeinket s hogy dacára annak, hogy németajku, mily pontosan végzi tudósítói tisztét, ezen eredményéhez őszinte örömmel gratulálhatunk. Dieséret és elismerés illeti őt azért, hogy kezdetben szerény lapjából egy hatalmas és tartalmas szaklapot alakított, velünk küzdelmeinkben híven kitartott, s hogy ő, aki ugyszólván velünk együtt nőtt fel, még mindig velünk fírad s működik. Ezért reá, a mi jó »öreg Wagner bácsink«-ra emelem poharamat. Az Isten éltesse!

E hangos éljenzéssel fogadott beszéd után, melyet a közbeszülésben álló pénztáros, tekintettel az öreg egyetlen gyengejére, németül mondott el, Wagner József következőleg felelt:

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 székfőváros elsőrendű kávéása  
a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezési czukrász-  
osztályunk legelső szakferfiak vezetése  
alatt áll.

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

### kiborított formákban fagylalt és parfait

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

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

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor  
szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak,  
kifogástalan minőség,  
pontos kiszolgálás!

Árjegyzékekkel 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 sark

## Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR: BAKTAR:

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

Szállítanak

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

olcsón, solid és szakszerű kivitelben  
jótállás mellett.

Tűzriasók és hamisítások elkerülése végett  
kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig

# KRONDORFI

dugaszba  
beleégetve



ozimkéje  
kék  
Neptun-  
védjeggyel  
van  
ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

## KRONDORFI

szénsavtartalmú savanyúvíz  
a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőízű kölesönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

Moine Herren!

Ich glaube bei dieser Gelegenheit keinen Verstoß zu  
begehen, wenn ich Euch meine lieben Freunde  
nenne, dass auch mein werthgeschätzter Freund  
Harkai sich damit keiner Lüge schuldig machte,  
nachdem er behauptete, dass der alte Wagner seit  
neun Jahren die Angelegenheiten der Genossenschaft  
so gut als möglich vertreten hat. Ich erkläre Euch  
neuerdings, auch in weiterer Hinkunft nach meinen  
besten Kräften bestrebt zu sein, das Wohl der Ge-  
nossenschaft zu fördern. Es lebe die Genossenschaft!

De már erre csakugyan megelégtünk a szép-  
szavu beszédek s mivel az elnök közben azt is  
bejelentette, hogy a Herzmann collega az egész  
társaságot hajós-utcai orpheumba hívta meg  
vendégül, az egyre fiatalodó s most már jökevdű  
társaság lábra állva, minden áron élni kívánla a meg-  
hívással. Ezért Rujder Sándor interpellációja  
egy sérelmes cigarettá-ügyre vonatkozólag — bár  
meghallgattak figyelemmel — nem részesült in-  
merito elintézésben, amennyiben az est meritumát  
a következők dolgok foglalták le maguknak,  
Denique az volt a vége, hogy az orpheumba már  
csak elkésve jöttünk, ellenben Píker bátyánk —  
pardon az alelnök ur — remek czigányzenéjétől  
még nem késtünk le s nem késtünk jöfele fran-  
czia pezsgő boraitól sem, a melyet csakhamar  
Louis François borával váltottunk fel. Az Opera-  
kávéház magyaros vendégszeretete után a legtöb-  
ben hazafelé távoztak, a fiatalok ellenben a Glaser  
kávéházban itták meg a szent János áldását.

### A vaj és annak hamisítása.

(Folytatás és vége.)

Művaj. Művaj név alatt tulajdonképen a  
Mége-Mouries eljárása által az oleomargarin-  
ból és kevés tejből nyert terméket értjük, mely  
ha előállításához egészséges állatokból származó  
faggyu használatot, mint vajurrogat — művaj  
név alatt — nemcsak hogy minden veszedelem  
nélkül bocsátható a forgalomba, hanem mint egész-  
séges táplálék is ajánlható. Sajnos azonban, hogy  
már a művaját is hamisítják, részint azért, hogy  
beteg állatoktól származó vagy egyébként meg-  
romlott zsiradékokat, sőt magát a faggyut is, tehát  
nemesek oleomargarinnak nevezett részét használ-  
ják az előállításhoz, mely utóbbi esetben a faggyu  
magas olvadáspontját növényi zsírok hozzáadása  
által leszorítani iparkodnak. A művaj mesterséges  
festése nem ritka, sőt azt állítják, hogy szívetlen  
anyagokkal is szokták hamisítani, mit azonban  
eddig nálunk még nem tapasztaltunk.

Ambar ezek után a jól elkészített művaj for-  
galomba való hozatala ellen, a saját neve alatt, ki-  
fogásunk nem lehet, hazánkban e gyártmány mégis  
igen sok visszaélésre szolgált alkalmat. Francia-  
országban, Németországban s másutt ugyanis már  
1887 óta a tehénvaj külön törvény védelme alatt  
áll, melynek értelmében vaj név alatt csak a tehén-  
tej zsírja hozható a kereskedésbe, a surrogátumok  
pedig margarin név alatt és oly alkalom öntve,  
hogy már külső megtekintésük által is felismer-  
hetők. Nálunk ilyen törvény még nem létezik és  
ennél fogva a művaj sem szerepel mint ilyen  
piacainkon, hanem igenis szerepel kikölcsozött  
név alatt, sajnos, a tehénvaj neve alatt, mint  
alkalmas eszköz a vevőnek pénzbeli megkárosí-  
tására, mert a művaj olcsóbb a tehénvajnál. A  
főváros piacain valódi vaj helyett, de annak árán,  
igen gyakran művaját kapunk s ebben a tekintet-  
ben állapotaink legsürgősebb orvoslást igényelnek.  
A vajhamisítók, vagyis ez esetben jobban mondva  
a hamis vajkereskedők helyzete nálunk kedvezőbb  
mint bárhol, mert kimutattam, hogy nálunk a  
valódi vaj, satnyakészítés és kezelésmódja követ-  
kezőkben, egészen véte oly rossz minőségű, hogy  
azzal a csekélyebb mértékben romlásnak alávetett  
művaj könnyen versenyezhet; attól tartok, hogy a  
művaj és oknál fogva nemcsak a teljesen ki fogja  
szorítani a valódi vaját, ha kellő ellenőrzés és  
különböző törvényhozás útján ez ellen nem véde-  
kezünk.

A Mége-Mouries eljárása szerint az oleomar-  
garinból s ezzel egyenlő sulyú tejből előállított  
művaj külsőleg alig különböztethető meg a valódi  
vajtól, csak az ízben van némi különbség, mire  
azonban még a szakértő sem bírhatja véleményét  
és abban, hogy állítólag más konzisztenciája miatt  
a kenyérrre nem kenhető. Előnye a művajnak, hogy  
kevesebb vizet tartalmaz, mint a vaj s hogy nem  
romlik oly hamar, mint ez, hogy aránytalanul  
hosszabb ideig eltartható friss állapotban.

A művaj felismerésére chemiai utanon a Reichert-  
féle szám szolgál, mely a valódi vajnál többnyire  
24 és 28 közt ingadozik s csak ritkán száll le  
20-ra vagy emelkedik föl 30-ra; ellenben a művaj  
Reichert-száma igen alacsony, többnyire 0.5 és 1.5  
közt fekvő. Ha a művaj Reichert-száma 3, 4 vagy  
5-re emelkedik, akkor ez vagy kevés vaj, vagy  
pedig, mint azt újabban Sendtner kimutatta,  
kokoszvaj, vagy bizonyos növényi zsíros olajok  
hozzáadásának következménye.

Ujabban a művaj gyors felismeréséhez a Zeiss-  
féle refraktometer jött használatba, mely ma  
általánosan elismert s intézetünkben is már 1894

óta használatban van. Kezelése oly könnyű, hogy a tápszernek első vizsgálatával megbízott szak-  
közégek által is használható tájékoztató végett.  
A valódi vaj 40° C.-nál mért refrakciója 44 és  
42 körül mozog s ritkán száll le 40-re. A többi  
zsírok refrakciója sokkal magasabb, a margarinné  
pl. 48 körül fekvő. Mindazonáltal a refrakció  
egy magában nem elégséges a vaj megítéléséhez,  
ahhoz okvetlenül a Reichert-szám, sőt kétes esetek-  
ben a jódszám is tartozik és még más számadatok  
is. Intézetünkben rendszeren a zsír és víztartalom,  
a Reichert-szám, savfok és a refrakció alapján  
ítélik meg a vajt.

Más vajsurrugatmok. A Mége-Mourières  
eljárása által nyert surrogatum első fellépése óta  
a művaj nevet viseli s e név alatt ma sem ért-  
hetünk valamit mást. Az így megnevezett műtermék  
összetételét azonban üzleti, illetve nyereséskedési  
okoknál fogva csakhamar módosították, de az új  
termékek új nevet nem adtak. Így mindenekelőtt  
több oleomargarin nyereséges, a fagyút magasabb  
hőmérsékletnél és erősebb nyomásnál préselik,  
mint a minőt használni szabad, ha trisztearintól  
lehetőleg mentes oleomargarint nyerni óhajtunk,  
tehát olyant, a minőből az eredeti eljárás kiindul.  
A módosított eljárás által az oleomargarin meny-  
nyisége felszaporodik, minősége azonban meg-  
változik, mivel most több trisztearint tartalmaz s  
ennél fogva olvadáspontja magasabb lesz, mint a  
minő a valódi vaj olvadáspontja; azonfelül az ilyen  
oleomargarinnak konzisztenciája más, mint a  
valódi vajé. Ezen okoknál fogva a gyáros kény-  
telen produktumához valamely növényi olajat hozzá-  
keverni, miáltal olvadáspontja és konzisztenciája  
a valódi vajhoz válik hasonlóbbá.

Ugy mint az olajoknál, itt is azt tapasztaljuk,  
hogy bátrabb gyárosok az oleomargarin felszapo-  
rítására irányuló módosításokkal nem elégedtek  
meg, hanem egyszerűen az oleomargarin kiválasz-  
tását egészen elkerülve, magát a fagyút, illetve  
az u. n. premier just-keverik össze a zsíros  
olajjal. A termékét néha sárgára festik s bizonyos  
illatszerekkel keverik, pl. kumarinnal, hogy nem-  
csak konzisztenciájában és színben, hanem szaga  
által is jobban hasonlítson a valódi vajhoz. Ilyen  
surrogatumok különösen a második kerületből ke-  
rültek sürűbben vegyvizsgálat végett intézetünkbe.  
A most leírt műtermékek összetételükben annyira  
különböznek a művajtól, hogy számukra okvetlenül  
külön megnevezést kell követelnünk. Nem szabad  
megengedni, hogy a fogyasztó művaj helyett tudja  
isten mielő zsrirkeveréket elfogadni legyen kényte-  
len. Mindazokat a vajhoz hasonló zsrirkeveréket,  
melyek nemesak a tehénvajtól, hanem a Mége-  
Mourières eredeti eljárása által nyert művajtól is  
összetételükben különböznek, legezészerűbben mar-  
garin név alatt velném összefoglalandóknak, a mi  
nem zárja ki azt, hogy a gyáros más néven hoz-  
hassa forgalomba, de semmi esetre sem oly név  
alatt, amelyben a vaj szó foglaltatik. Így tehát a  
vajsurrugatmok közt szigorúan megkülönböztet-  
jük a művaját vagy margarint minden más össze-  
tételű s vajhoz hasonló zsrirkeverékektől. Tagad-  
hatatlan tény, hogy fővárosunk az itt leírt mű-  
termékekkel el vannak árasztva, melyek Ausztriából  
hozattak be. Ennek a kárára? A szegény kon-  
zumens kárára, ki az ilyen nehezen,  
sőt sok gyomor által nem is emész-  
tethető kotyvalékot az egészségével fi-  
zeti meg.

Miután azonban a helyben előállított művaj  
ellen kifogás nem emelhető, mert tényleg egész-  
séges és épen olyan könnyen s tökéletesen emész-  
tethető mint a tehénvaj, gyártása a következő fel-  
tevételek mellett engedélyezhető:

1. Az oleomargarin előállítására szolgáló zsrir-  
egészséges állatoktól származó s minden szállit-  
mány egészséges volta orvosi bizonyítvánnyal  
igazolandó.

2. A művaj csak oleomargarinból és egyenlő  
súlyu tejből állítandó elő. Idegen olajokat, zsira-  
dekokat, illatszereket s oly idegen anyagokat nem  
szabad hozzákeverni.

### A boldogulás útja.

A boldogulás módját megismerhetjük egy an-  
goltól, aki tiszta tekintettel és világos értelemmel  
nézi a világot és annak dolgait. Spurgeonnak hív-  
ták, két évvel ezelőtt halt meg, életében Angliának  
egyik leghíresebb egyházi szónoka. „Beszédek az  
eke szarvánál” és „János, a szántó” című mű-  
veiben az életre és cselekedeteinkre vonatkozó jó  
és hasznos tanácsok oly kincsesházával találkozunk,  
hogy nem lesz felesleges azok egy némelyikét ol-  
vasóinkkal is megismertetni. Főleg pedig azok ol-  
vassák el e sorokat nagy figyelemmel és szívveljék  
el az azokban mondottakat, akik minél előbb szeret-  
nének pinczérfrakkjuktól megfosztani és önállóvá  
válni. „Mindent jól megfontolva cselekedj!” Ele-  
gendő anyagi eszközök nélkül, mások segítségével  
üzletet nyitni, kellő tartaléktőke nélkül mindig  
felette veszélyes dolog. Valamint az sem helyes  
dolog, ha egy üzletet anélkül veszünk, hogy előbb  
derék szakemberek vagy már üzlettel bíró társainkat  
kérdézzük meg, akik pontos és jó értesítések-  
kel tudnak szolgálni. A megbánás rendszerint

# BRAUN DOMINO



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi  
pezséggyártmányval is.

Gyár: **Központi iroda:**  
Velence (Fehérmege), Budapest, VIII., Üllői-út 60.  
Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben.

Gefertigter beehrt sich hiemit das P. T. Publikum, besonders aber die Hausfrauen, Hoteliere, Restaurateure, Delicatessen- und Specereihändler auf seine täglich frisch erzeugten

### Original

## Pressburger Mohn- und Nussbeugel

überhaupt zu den bevorstehenden **Weihnachtsfeiertagen**, auch in jeder beliebigen Grösse oder Preis speciel-aufmerksamkeit zu machen.

**R. Schreiner,**

VII. Károly-körút 17, Br. Orczy'sches Haus

- Telefon. -

Karácsonyfadísz és ajándéktár-  
gyak képes árjegyzékét bérmentve  
megküldi **KERTÉSZ TÓDOR.**

Das Preisbuch mit Bildern, über  
Christbaum-Aufputz und Geschenke  
sendet gratis **TH. KERTÉSZ.**

Legjobb minőségű  
**alpacca- és china-ezüstárukat**  
ajánl  
**HERRMANN J. L.**  
cs. és kir. udv. és orsz. érczáru gyári raktára  
Budapest, IV. váczai-utcza 24.



**Évverszőkők, bors- és só-  
tartók, leveses-csészék,  
eczet- és olaj-állványok,  
kenyérkosarak, tálczák,  
serpenyők, kancsók,  
asztaldíszek, gyertyatar-  
tók, állóvilárok stb. stb.**

Teljes berendezések szállodák, vendéglők  
és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

későn következik be, De hadd beszéljen maga a  
derék predikátor:

„A jó boldogulás nagy titka: szorgalmasan  
dolgozni. A lustaság a könnyelműség és szegény-  
ség szülőanyja. Arczunk verjétké az egyetlen  
anyag, amelyből aranyat csinálhatunk. Aki nem  
akar izzadni, mit sem fog szerezni. Aki madártojást  
akar szedni, annak fel kell a fára másznia. Finom  
kabátot csak feltűrt ingujjban szerezhetünk ma-  
gunknak s aki nem szégyel kőtényt kötni maga  
elő, nemsokára anélkül fog járhatni.

Higgyétek meg, az ember csak lépésről-lépésre  
megy előre s egy ugrásra még senki sem gazda-  
godott meg. Bármennyire is törjük magunkat a  
nagy nyereség után, az aranyhatár azért nem lesz  
nagyobb. Lassan és biztosan jobb, mint gyorsan  
és ingadozva. A tartós munka napi nyereségéből  
gyorsabban gazdagodik meg az ember, mint a  
néha-néha beütő nyereségből. Valami kevéssel több,  
mégis csak több, mondja a légy után kapdosó  
mesebeli malaczká. Először mászni kell, a járást  
csak azután lehet megtanulni; először a járást  
kell megtanulni, ha szaladni és kocszni akarunk.  
A siető a magalábába botlik s aki magasra má-  
szik, nagyot esik.

Üzletet tőke nélkül kezdeni nem jó. Üres szel-  
bel nem lehet kereskedni. Fészektojásnak kell a  
ketreczben lenni, mert a tyukok csak oda raknak  
tojást, ahol ilyen látnak. Mindig csak olyan liszttel  
süssünk, amilyen van, s ajánlatos, hogy akinek  
lisztes zsákja üres, ne hirdesse magáról, hogy ő  
pek. Téglát szalmával surolni könnyebb, mint  
pénzt szerezni, ha a kezdethez nincs elég pénztűn.  
Inkább tovább maradj legény, fiatal barátom, amíg  
nehány aranyat szerzettél magadnak s akkor röplj,  
ha már megtollasodtál. Ha korán kezdesz röplni,  
ugy jársz, mint a varju, aki nyakát szegte, mert  
tollak nélkül akart a légre szállni. Üzlet pénz  
nélkül, házépítés kövek, tüzet rakni forgács,  
gyertyát égetni bél nélkül. Ilyenkor aztán minden  
erőlködés hiába.

Kis üzletet ne add fel előbb, míg nem látod,  
hogy egy nagyval is boldogulni tudsz. A morzsa  
is csak kenyér, a rossz ló is csak jobb egy üres  
istállónál, kevés butor egy üres lakásnál. Akinek  
rossz időkbem még van egy darab köve, amelyre  
leülve kenyéret megeheti, jól teszi, ha nem néz  
más után. A rossztól a legrosszabb úgy sincs na-  
gyon messze. A kenyérhőj nem jó étel ugyan, de  
még nem a legrosszabb. Csöbörből ne menj vő-  
dörbe. Tudd meg, hogy sokan kis boltban is nagy  
vagyon szerettek, mert ez jobb kis nyereségével,  
mint a nagy. Kis tűznél jobb melegedni, mint  
nagyánal elégni. Egy kis esőn át is sok vizet gyűjt-  
hetünk, ha csak van edényünk mibe felfogni. Kis  
erdőben is lehet nyulat fogni, a borju is  
meghízik a kis réten, de a nagy pusztaságon tönkre  
megy. Aki sokat markol, keveset fog; két üzlet  
olyan, mint két szék; az ember a földre esik köz-  
tük. A zsák is kétfelé reped, ha nagyon megtölt-  
jük, s aki kapzsi, hamar tönkre megy.“

### Das Geld im Sprichwort.

Die Sprichwörter über das Geld sind zwar die land-  
läufigsten von allen und sozuzufagen in Aller Mund; es gibt  
aber darunter manche, die so sinreich sind, so viel Wunter-  
witz und Geist enthalten, daß man sie gern einmal zu-  
sammenfieht. Hier sind einige, die „P. T.“ gefammelt hat:  
Wer vielem Gelde nicht aus der Art zu fahagen, das will  
viel fagen.

Das Geld zieht hindend ein und geht tanzend fort.  
Das Geld gibt man aus, den Narren hält man zu Haus  
(der Narr bleibt man).

Das Geld ist nicht aller Leute Freund  
Es wird viel Geld verlorren, um Geld zu gewinnen.  
Für Geld beträngt man den Feind

Geld boragen macht die Zeit kurz,  
Geld gibt Ehre, sagte der Frosch, da er sich auf einen  
Steller legte.

Geld hilft Vielen in die Hölle, aber Keinem heraus.  
Geld ist nicht eitel, es geht auch in einen schlechten Beutel  
Geld macht taub.

Geld regiert die Welt und der Knüttel den Menschen.  
Gehtoblenes Geld ichimmelt nicht  
Nah Tu Geld, so bist Tu lieb, Tu siehst Echeln oder Tief.  
Tühe Geld, ohne Freund.

Was Geld werth, weiß man erst, wenn man keins hat  
(besser noch, wenn man's verlorren hat).  
Verliehen Geld macht Feinde.

Weil ich hab' Geld gewonnen, kann die Wahrheit nicht  
aus mir kommen.

Wenn man Geld geliebet, vor den muß man den Hut  
abziehen

Wenn man's am Gelde röche, womit es verdient ist, gar  
manchmal misste man rüdenen.

Wer des Geldes Werth nicht kennt, der gehe zum Nachbar,  
um einen Haler zu borpen.

Wer Geld ansteift ohne Pfand, hat einen Wurm in seinem  
Verland

Wer Geld einfodert, klopft stets zu früh an.  
Wer Geld gewinnt und Freiheit verliert, verliert mehr als  
er gewinnt

Wer Geld hat, kann sich seine Schwiegerföhne auswählen.  
Wer Geld fäct, weiß Armuth ernten.

Wer Geld in Händen hat, dem bleibt allezeit etwas fleben.  
Wer sein Geld verlorren will und weiß nicht wie, der feh'  
es in die Lotterie.

Wer von mir Geld leihen will, der ist mein Feind oder  
will es werden.

Wo Geld das Urtheil spricht, das ist gewiß kein recht  
Gericht

Wo Geld ist, da ist der Teufel, wo keins ist, neunnd-  
neunzig.  
Wo man Geld zählt, da zählt man die Gebote nicht.  
Das Geld nicht anfehen, ist oft große Klugheit.  
Gepieltes Geld hat Flügel

Geld kommt nicht allein, Sorge stellt sich mit ihm ein. Geliebten Geld geht mit Sachen fort und kommt mit Weinen zurück.  
 Ohne Geld lieben, ist ohne Federn fliegen.  
 Murecht Geld erbt nicht auf's dritte Glied.  
 Wer Geld borgt um Vavolz zu kaufen, der baut, um aus dem Saufe zu laufen.  
 Wer Geld hat, kann leicht Weife machen, aber mit Weigen macht man kein Geld.  
 Wer will Geld und Gut verlieren, fang an zu prozeffiren.  
 Wo Geld den Edelmann macht, da kann auch der Bauer Junter werden

**Zur Weherzigung für unsere Kaffeefieber.** Zufolge der namentlich in letzterer Zeit häufig wiederkehrenden Klagen wegen der Fälschungen, beziehungsweise wegen der künstlichen Gewichtsvermehrung des gebrannten Kaffees mit Wasser, Zucker und allerlei widerwärtigen Fetten sah sich das Oberphysikat der Haupt- und Residenzstadt in Folge Auforderung des Bürgermeistersamtes unter Bezugnahme auf den G. N. 46 vom Jahre 1895 und die Verordnung des Ministeriums Zahl 38,286 ex 1896 veranlaßt, zu verfügen, daß in den in den verschiedenen Bezirken bestehenden Kaffeebrennerien durch die respektiven Bezirksphysikate und Ueberwachungsorgane amtliche umfassende Untersuchungen nach oberwähnter Richtung hin angeordnet werden. Ein Theil dieser Untersuchungen ist schon abgeschlossen, und wie verlautet, ist auch in Kaffeebrennerien des VII. Bezirks künstliche Gewichtsvermehrung des Kaffees nach der oben angeführten Art und Weise konstatiert worden, worüber demnächst noch Näheres in diesen Blättern bekannt gegeben werden wird. Hingegen wurde in der auch im VII. Bezirk, Almásy-ter 16 gelegenen „Kaffeebrennerie nach neuem patentirten französischen System“ bei der Untersuchung ein den hygienischen und den obituarischen Gehegarteilen und den Verordnungen des Ministeriums vollkommen entsprechende Kaffeebrennerie konstatiert, die auch zur Sicherheit des Publikums besonders beaufsichtigt werden wird. Durch dieses neue französische Verfahren erzielt man eine wesentliche natürliche Gewichtsvermehrung und Verbesserung des gebrannten Kaffees. Es dürfte die Kaffeefieber gewiß auch interessieren, zu erfahren, daß die künstliche Gewichtsvermehrung des Kaffees nach dem Gehege mit Acet bis zu 2 Monaten und mit 600 Kronen bestraft werden kann.

**Verständnisslose corpora delicti.** Unter dieser Ueberschrift brachte das „N. Pester Journal“ vor einigen Tagen die Meldung, daß gegen die Kaffeehausbesitzerin, Frau Johann Schovanez von ihrem ehemaligen Oberkellner die Kriminalanzeige wegen Betrugs erstattet wurde, weil diese angeblich ins Kaffeebuch mehr aufschrieb, der Kellner daher benachtheiligt wurde. Heute berichtet dasselbe Blatt Nachstehendes: „Wie uns der Bertheidiger der Frau Schovanez, Advokat Dr. Mariz Jüredí, mittheilt, hat die vom Richter Wittenni geführte Untersuchung dargethan, daß die Anzeige eine grundlose war, und scheint dieselbe nur aus gewinnfüchtigen Motiven erstattet worden zu sein. Insbesondere ist es unwahr, als seien Zeugen dafür vorhanden, daß Frau Schovanez falsche Zahlen ins Kaffeebuch einschrieb. Frau Schovanez ist der Zuversicht, daß sie die Untersuchung glänzend rehabilitiren

# Török Császár

teljes kávéházi berendezése jó karban olesón eladó és 1897. május havában átvehető.

Bővebb értesítést ad :

## Némái Antal

IV. ker., rózsa-ter 1. szám.

**A „Nádor szálloda“**  
**vámház-körút 2. sz. alatt**  
 a „Központi Vásárcsarnok“-kal szemben  
**vendéglő-helyiségei**  
 azonnal kiadandók.  
 Bővebb értesítést ad a szállodás.  
 Die Gasthaus-Localitäten im  
**„Hotel Nádor“**  
 vámház-körút 2. szám  
 vis-à-vis der „Central Markthalle“ sind sofort zu verlassen.  
 — Näheres beim Hotelier. —

## Lefkovits Testvérek

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

Mindennemű  
**legdivatosabb**  
**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, domló, újságeret stb.

Die Buchbinderlei mit Maschinenbetrieb von  
**Leopold Neumann**  
 BUDAPEST, VIII. Múzeum körút 10.  
 fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material.  
 Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

wird, und gedankt sie gegen ihre Beleidiger wegen Verleumdung einen Prozeß anzustrengen.“ Was uns betrifft, sind wir der vollen Ueberzeugung, daß in diesem Falle nur eine Expression von Seite des Kellners vorliegt. Wir kennen Herrn Cafetier Schovanez und seine hochachtbare Frau nur zu gut, und läßt es sich nicht im Geringsten annehmen, daß Letzterer einer solchen unfaulteren Handlung fähig sein könnte. Wir kennen das Haus Schovanez seit ziemlich langen Jahren, und sind von seiner Conscience und Rechtlichkeit ganz durchdrungen, wir weisen auch auf den Umstand hin, daß seine Kellner im Stadtgeschäfte sich einer jahrelangen Dienstzeit erfreuen und sich bei seinem Herrn wohl fühlen.

**Ein Kaffeehaus ist zu verkaufen,** und zwar ein solches, welches eine Zukunft hat. Wir meinen das in der Döbrenteygasse 4 gelegene Café Filz. Elegant, schön und zweckmäßig eingerichtet, brauchte dieses Geschäft nur einen sachverständigen Geschäftsmann, denn für eine Witwe ist es ungemein schwer, ein solches Geschäft zu dirigiren. Das Geschäft ist ein Zukunfts-geschäft, denn schon im nächsten Jahre wird der Diner untere Quai eine andere Gestalt erhalten und zwar von unten durch die neue Brücke, von oben durch die prachtvolle Anlage des Neupreßbüchsen Hotels. Der ganze Quai wird eine bedeutende Umgestaltung erfahren. Dazu prachtvolle Localitäten in bestem Zustande, zwei vorzügliche Billards. Die jetzige Eigentümerin gibt erufen Käufern genauen Einblick ins Geschäft. Nur zu empfehlen.

**Arad egyik legjobb hírnevű örvendő jó forgalmu kávéháza,** a „Piume“-kávéház, jelenlegi buzgó tulajdonosa igyekezete folytán, ki költségeket nem ismerve, eskis vendégeinek kényelmét tartja szem előtt, új mezbe öltözött, mert az egész berendezés a mai kor igényeinek megfelelőleg, újonnan eszközöztetett, úgy hogy e különben is jó forgalmu kávéház, ma már Arad egyik legkedveltebb kávéházanak egyike, hol Arad közönsége szívesen ad egymásnak találkoztól. Az új tulajdonos, Farkas Wolf, eme lépéséről az aradi hírlapok is elismerőleg nyilatkoznak és vállalatához sikert kívánnak. Mi is sok szerencsét kívánunk neki!

**Jegyek.** Nagyon különböző jegyek vannak. Így vannak játékkártyák, de a térképek, étlapok, belépti-jegyek, minták, igazolványok, névjegyek, keresetlő szelvények, üdvözlő jegyek, részvétynyilatkozatok stb. sem egyebek, mint tulajdonképeni kártyák. A térképek, okmányok legjobban timentik fel, hogyan növekszenek vagy kisebbednek valamely állam határai: a játékkártya pótlógező, mely mögé legjobban vonulhat félre az unalom, emellett azonban legjobban tartják együtt a társaságot; az étlap gyakran nem egyéb, mint a legvadabb münchenhausen mese, ahol a keeskméti homokbör leginkább »sömlő« név alatt szokott szerepelni. Színházi, báli, hangverseny-belepőjegyek a legjobb eszközök a női szív halászati tudományában; a mintajegyekből ismerhetjük meg az ócska posztfőleéseket; a névjegy áldozat, amelyet nagy urak előszobáink mutatnak be tisztelőink jelöl. Az eljegyzési kártya azt jelentené, hogy két ember örök szerelmet fogadott egymásnak, akik azonban nem ritkán néhány év múlva elválnak örökre; az üdvözlőjegyek írott bók, lithographált hajlongás; a részvényjegyek szentelen könyhelyettes, amit legjobban szeretünk — megszörolni.

## M E G H I V Ó.

Az Első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete 1897. január hó 14-én

a székesfővárosi vigadó éttermeiben

részben a munkahelytelen pinczemesterek és pinczemunkások s azok özvegyei és árvái részére.

részben árva pinczérfluk felruházására

## JÓTÉKONYCZÉLU TÁNCZESTÉLYT

rendez,

melyre Áraságotat és becses családját tisztelettel meghívja

Csepregi István  
 elnök.

Berta József  
 alelnök.

Zaruba Máttyás  
 vig. biz. elnök.

Gyubek Géza  
 titkár és tánczrendező.

Stohwasser József  
 pénztárnok.

Becker Máttyás  
 ellenőr.

Baráth János  
 ellenőr.

Kezdeté este 9 órakor.

A zenét az 1-ső magyar királyi honvéd-zenekar fogja szolgáltatni.

Jegyek ára : Személy-jegy előre váltva 1.20, este a pénztárnál 1.50. Családjegy (1 ur, 2 hölgy) előre váltva 2.50, este a pénztárnál 3 frt.

Jegyek kaphatók : az egyelet helyiségében Kishíd-utca 3. Stadthammer Ignác urnál »Zöld hordó« és a rendező-bizottság tagjainál.

Felülfizetések készpénzzel fogadhatnak és hírlapilag nyugtáztatnak.

Vigalmi-bizottság :

- Altbrecht Rezső
- Berta Károly
- Debray István
- Hörsfeld István
- Franz József
- Galli Pál
- Gregorits Simon
- Graf Pál
- Guzsics Károly
- Höröskő Károly
- Jungwirth János
- Kassa Géza
- Kovácsics Ferencz
- Kovácsy Agoston
- Matoschik István
- Milisch András
- Oshenhoffer Ferencz
- Patay András
- Perutka Ignác
- Rechnitz Jakab
- Reiner Miksa
- Sailer Ignác
- Stadthammer Ignác
- Sturcz Béla
- Szörödy Antal
- Tarján József
- Tóth Daniel

# CHRISTOFLE & Cie.

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

## WADLSTEINER F.-nél

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

### BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 12 leves-kanál ... .. 16.50    | 1 mártás-mérő ... .. 3.50      |
| 12 villa ... .. 16.50          | 1 cukorpor-kanál ... .. 3.50   |
| 12 kés ... .. 17.—             | 1 halas-készlet ... .. 9.—     |
| 12 kávéskanál ... .. 8.50      | 4 palackkalj ... .. 8.50       |
| 12 csemege-kés ... .. 15.—     | 1 mustartartó ... .. 5.50      |
| 12 csemege-villa ... .. 15.—   | 1 kettős sőtartó ... .. 2.25   |
| 12 csemege-kanál ... .. 15.—   | 1 saláta-készlet ... .. 6.—    |
| 1 leves-mérő ... .. 5.30       | 1 felvágó-készlet ... .. 7.50  |
| 1 tej-mérő ... .. 3.20         | 1 ezüskor-fogó ... .. 1.75     |
| 1 főzelekes-kanál ... .. 4.—   | 1 eczet-olajjávány ... .. 15.— |
| 1 komposztos kanál ... .. 3.50 | 1 kabarett-villa ... .. 1.50   |

## LENZ TESTVÉREK

déli gyümölcs, gyümölcs-főzelék, be- és kivitel-üzlet  
Budapest, Petőfi-tér 4.

Ajánlják jól felszerelt

*Maroni, gesztenye, narancs, citrom, körte,  
alma, cseresznye, nürnbergi torma, foghagyma,  
hagyma, főzelékconserv és*

mindennemű déligyümölcs-raktárakat.

Vorzüglich bewährte

### Bierschank-Apparate

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

### Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,  
wenig Eis erforderlich offerirt

**Arnold Watterich Budapest**

**Tabakgasse 5.**

**Bierschank-Anlagen**  
unter Garantie für Solidität und  
Brauchbarkeit.

• *Kostenüberschläge gratis.* •

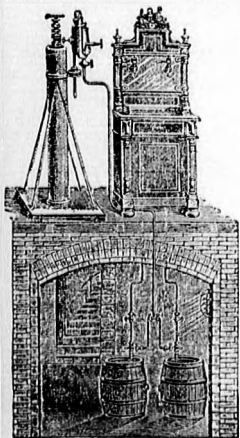
Bierdruckpumpen, Moussierpippen  
und alle Kellereiarartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

### Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-  
Erzeugung.

Illustrierter Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.



\* **Billigste Fabriks-Preise** \*

Die billigsten

## Weihnachtsgegenstände,

Christbaum-Decorationen, Gantiné,  
Bonbons, Fondans, Biscuits, Thee-  
u. Mandelgebäck so auch Mohn- u.  
Nuss-Beugeln kauft man am besten

bei

## Alois Etzinger

Zuckerwaaren- und Biscuits-Fabrik

Budapest, Esömöri-út 71.

Tramway-Verbindung

Telefon 50-48.

\* **Billigste Fabriks-Preise** \*

## BORHEGYI F.

ezelőtt Laposy F. és társa

pa 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.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

## BERNDORFI FÉMÁRU-GYÁR.

RAKTÁR:

**BUDAPEST,**

Kristóf-tér

és

Váci-utca

sarkán.

\*



Gyártmányok:

**Alpaca-ezüst, China-ezüst és  
alpaccából:**

ugymint: étszerek, asztalterítékek minden  
kivitelben; gyertya- és gyufatartók, tea-  
kannák, tea-szűgők, magánházak, szállodák,  
vendéglők és kávéházak részére.

**Kelengy-casetták.**

Szabadalmazott

tiszta nickel főző-edények.

→ Képes árjegyzék kívánatra ingyen. ←