

Előzetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

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

A Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata, a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának, a Budapesti Pinczér-Egylet a Pinczerek, Szállodások, Vendéglősök, Korcsmárosok és Kávésok Országos Nyugdíjgyestülete és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

A budapesti I—III. k. r. szállodások, vendéglősök, bor-
és sörmérők-ipartársulat létezik:
II. ker., Medve-utca, Fácán.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak.

Kéziratok vissza nem adtnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. egyetem-tér 6.

STEINER J., helyközvetítő
Budapest, VI., Teréz-körút 34. sz. és VIII., Kerepesi-út 63. sz.
(Parisen mellett.)

PAULITS JÓZSEF

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

KÖRLEVÉL

az ország összes vendéglős-, korcsmáros-, kávé- és pinczér-egyleteihez.

Tisztelt Elnökség!

A szegedi pinczérkongresszus határozata értelmében nekünk, a budapesti pinczér-egyletnek és a budapesti kávésegédek körének jutott a kifizető feladat, hogy a „pinczerek, vendéglősök, korcsmárosok és kávések országos nyugdíj-egyesületét” megalkotó kongresszust Budapestre összehívjuk.

A legőszintébb öröm hatja át lelkünket a felett, hogy jelen kiáltványunkat a tisztelt Elnökség útján a szakegyletekhez, s általuk nyugdíjgyünk iránt érdeklődő összes kartársainkhoz intézhetjük.

Karunk életében korszakot alkotó esemény előtt állunk! Régi, szeretettel ápolott reményünk teljesülését, nyugdíj-egyletünk megalakítását várjuk a budapesti kongresszus munkájától.

Ezen munkálatnak meg van adva iránya, meg vanelve a biztos alapja!

A nyugdíj-egyesület előkészítő-bizottsága átvitte a nyugdíj-ügyet a kezdet nehézségein akkor, midőn az alapszabály-tervezet megalkotta.

Ezen közel 1000 példányban szétküldött tervezetből meggyőződhetek a tisztelt szakegyletek, hogy e tervezet széleskörű, alapos tanulmányozásának, a bizottság beható és sokoldalú megvitatásának eredménye; de minthogy a bizottság nem vándorolhatja magának a csatlakozás kriteriumát, szükséges e tervezetnek az összes szakegyletek bevonásával, közvetlen részvételével ismételt tárgyalása s elfogadása; és épen ez képezi a budapesti kongresszusnak fő teendőjét.

Előkészítő-bizottságunk a kongresszus megtartásának napjait 1897. évi július hó 7-ét és esetleg következő napjait állapította meg. Biztos kilátása van arra, hogy a kongresszus vezetésére oly kipróbált szakértőt, az ügy iránt annyira lelkesedő férfiakat nyerhet meg, kiknek a tanácskozásban való részvétele a kongresszus sikerének is garanciája.

A kongresszus tisztviselőinek nevét, a kongresszus helyiségét, programját és általában a kongresszusra vonatkozó tudnivalókat június hó 2-ik felében fogjuk a szakegyletekkel közölni, jelenleg pedig kérjük a tisztelt Elnökséget a következőkre:

1. Méltóztassék minél előbb rendkívüli választmányi-, esetleg közgyűlést összehívni, azon kimondatni, hogy a vezetés alatti szakegylet magát a Budapesten, 1897. évi július hó 7-én és következő napjain tartandó kongresszuson képviseltetni óhajtja, hogy e célra kebeléből néhány tagból álló küldöttséget választl.

2. Méltóztassék a küldöttek nevét, állását és megbízását tartalmazó levél egyik példányát legkésőbb 1897. évi június hó 20-áig dr. Solti Ödön ügyvéd, nyugdíj-egyesületi jogtanácsos urhoz (lakik: IV., Kossuth Lajos-utca 3. sz. a.) beküldeni, hogy ez bizottságunkat a küldöttek számáról tájékoztathassa és

igly küldötteik részére idejekorán lakásról gondoskodhassunk, s a lakás-utalványokat a tisztelt Elnökség útján küldötteik kezéhez legkésőbb július 1-éig elküldhessük.

3. Méltóztassék a beküldött alapszabály-tervezet ottani tárgyalása alkalmával hozott határozatokat a küldöttség vezetőjének jegyzőkönyvi alakban kiszolgáltatni.

A mennyiben pedig a tervezet még nem tárgyalta volna, méltóztassék azt rendkívüli közgyűlésen eszközölni, a netalán sérelmesnek vagy módosítandónak vélt §§-okat megjelölni, a módosítás iránt határozatot hozni, ezeket nevezett jogtanácsos urhoz legkésőbb f. évi június 25-éig beküldeni, hogy magát, mint a kongresszus előadója, a szakegyletek kifogásai, kívánalmi tárgyában a kongresszus idejéig alaposan tájékozhasssa.

4. Méltóztassék küldötteik részére egyesületi jelvényeket kiosztani, melyek alatt a kongresszusra felutaznak; mi gondoskodunk külön kongresszusi jelvényekről, melyeket a kongresszuson résztvenni kívánó helybeli egyletek tagjai bizottságunk helyiségében (IV. ker., Vármegeye-u. 9. sz. I. em.) június hó 8-ától számítva minden keddi napon d. u. 3—5 óra között, a vidékiek pedig a kongresszus előestéjén tartandó ismerkedési estélyen válthatják meg.

5. Méltóztassék végül azon már többször megsürgött kérdésben is határozatot hozni, mily összeggel fog a vezetés alatti szakegylet saját vagyonából a nyugdíj-egyesület alapítókéjéhez hozzájárulni? Ezen fontos, a megalakulás előfeltételét képező határozatot küldöttségük vezetőjének jegyzőkönyvi kivonat alakjában kérjük átadni, hogy az a kongresszuson a hozzájárulási összegre vonatkozólag az egyesületre kötelező ajánlatot tehessen.

6. Bizottságunk működéséről hetenként kedden d. u. 1/4 óra-
kor tartandó üléseink határozatairól, a kongresszus felől minden tudnivalóról kéthetenként fog a tekintetes Elnökség kimerítő értesítést kapni, amennyiben jegyzőkönyveink egész terjedelmükben hivatalos közlönyünkben „A Vendéglős”-ben meg fognak jelenni s ezen lapot néhány példányban minden szakegyletnek díjtalanul fogjuk a kongresszusig beküldeni; kérjük e lappéldányokat elfogadni, egyesületük s főleg küldöttségük tagjai közt tudomásulvétel céljából körözni.

Tisztelt Elnökség! Csak rövid idő választ el nyugdíj-egyesületünk végleges megalakulásától. Itt tehát a tettek ideje!

Félre a kishitűséggel, mely benit! a lelkesedés, a megvalósulásba helyezett erős remény acélozza izmainkat, eleszse buzgalmunkat a munkára!

Azon reményben, hogy jelen kiáltványunk nem leendő pusztában elhangzó szó, hogy a tekintetes Elnökség jelen kérelmünkhöz képest mielőbb intézkedni fog, vagyunk a kongresszusi előkészítő-bizottság nevében hazafias üdvözléssel a tekintetes Elnökségnek

készséges hívei:

Lőrincz Elek,
elnök.

Fritz Ferencz,
pénztárnok.

Rusnyák Ferencz,
jegyző.

Kiss Henrik,
társelnök.

Pauli Antal,
ellenőr.

Mitrovác Adolf,
Végh Miklós,
Böhm Emil,

Lindelner György,
Jábor Ödön,
Reinprecht Károly,
Gajárszky Károly,

Henzel Lajos,
Deutsch Lajos,
Holländer Dezső,
bizottsági tagok.

Bortner Román,
Olmosy József,
Schwarz Ferencz,
Horváth Károly,

Rigó József,
Halasy Gyula,
Magyarits Gusztáv,

Társadalmi kérdések.

A társadalmi kérdések mindinkább előre vetik a maguk árnyékát a mi ipari életünkben is, a szociális eszmék ellenállhatatlan utat törnek maguk számára a nagy ipari, mint kereskedelmi és nemzetgazdasági téren új berendezkedést, új intézmények létrehozatalát sürgetik. A modern kor mindinkább növekvő igényei, az emelkedő idegfenntartás, a technika vívmányai, amelyeknek alkalmazását kényszer és hajlandóság egyforma mértékben juttatták érvényre, a vendéglősiiparra is emelődik hatottak, emellett azonban a súlyos anyagi áldozatok, amelyek a mondott tényezők nyomában jártak, az osztályérzet felbresztésére, a sokszor elégtelenül, másszor sehogysém védett osztályérdek intenzívebb biztosításainak beszerzésére utaltak. Hogy így van, nem kell bővebben bizonyítani, hiszen a tények legszembetűnőbb juttatásai a millenáris kongresszus alkalmával kifejezett összes törekvésekben, amelyekhez nem jelentéktelenül illeszkedik hozzá egy kiváló budapesti vendéglősné a lapokban is kifejezett ama törekvése, amely a vendéglősiipar képviselőinek a törvényhozás termainban is helyeket akar biztosítani.

Azonban nemcsak mi magunk, hanem ipari alkalmazottaink is belekerültek már a modern törekvések áradatába s nem szenvedhet kétséget, hogy mai szervezetszükségletei csakhamar szükségnek fognak bizonyulni s az új alkotások létesítését, amelyek a köz, az egész kar erkölcsi és anyagi érdekeit szolgálják alkalmasabbak és képesebbek is lesznek, kényszerítő erővel fogják sürgetni.

Mind ez pedig több mint természetes

A szállodás- és vendéglősiipar tekintélye, jelentősége és szerepe rövid két évtized alatt annyira emelkedett, hogy mai állapota, a múltéhoz hasonló, százados haladást is bátran jelenthetne. De nemcsak a szállodák, vendéglők lettek hasonlíthatatlanul jobbak, szebbek, kényelmesebben és fényesebben berendezettek, hanem azok is, akik ezen ipart űzik, annak élén állnak, egészen mások lettek, mint a múlt korcsmárosai. Kedélyesség, a józan ravaszság egy talán meg is bocsátható neme, az emberi gyengék ismerése és legyezgetése, csakis jó bor, csakis jó konyha ennek az iparnak üzéséhez ma már épen elegendők. A szállodás- és vendéglősiipar ma már igaz szakavatott tudással, modern műveltséggel ellátott egész embert kíván meg, akinek működése nem szorítkozik házának szűk falai közé, hanem kihat a társadalomra, részt vesz annak tevékenységében is, s akinek míg egyrészt otthon kötelességei és hivatása teljesíthetőségének szempontjából a tudás egész tárházának birtokára van szüksége, másrészt kifelé, a társadalmi szereplés színterére a modern ember összes kellékeivel felfegyverezve kell kilépnie, hogy helyét ember-ségesen betölthesse.

A társadalom is tudja ezeket.

Tudja, hogy a szállodás és vendéglős napról napra nehezebb és fárasztó munkát végeznek huzafias lelkesedéssel; tudja, hogy a közterhek viselésében első sorban állnak a polgárok között kimeríthetetlen áldozatkészségükkel; tudja, hogy úgy is mint hazafiak, úgy is mint kereskedők pénzügyi dolgokban becsületesen fáradoznak és dolgoznak; tudja, hogy a működésükhöz fűzött kívánalmak meg erejükön felül is mindenben megfelelnek, és mégis mit látunk?

A kormány, mely mindig hangosan hangoztatja elismerését e karral szemben, megtagadja az iparnak képesítéséhez kötését, a társadalom pedig, mely éppen ebből azt látja, hogy ide se hivatottság, se képesség nem kell, bár helytelenül ítél, mert csak a látszat után indul, nem adja meg nekünk mindazt, ami hennünket joggal megillet.

Indokolatlan előítélet s okadatlan felfogás alapja iparunk e viszás helyzetének, ami annyival is inkább fájdalmasan érint, mert önhibákon kívül állnak fenn.

Legelőször ezen a bajon kell majd segítenünk.

Wagner József.



A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata szakirányú tanoncziskolájának évről-évről vizsgálatai.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok szakirányú tanoncziskolájának nyilvános évről-évről vizsgálatai f. évi május hó 20-dikán és 21-dikén délután mentek végebe az intézet Szemere utcai helyiségében rendkívül érdeklődés mellett. A két vizsgálati napon, az intézetnek ezen első nagyobb szerű bemutatkozása alkalmával, a nyilvánosság színe előtt jelen voltak: Mártonffy Márton, kir. tanácsos, iparoktatási felügyelő; Halász Ferenc kir. tanácsos, osztályvezető tanfelügyelő; Rózsa-völgyi Gyula, székesfővárosi tanügyi osztályvezető tanácsos; Dr. Waller Gyula, kanonok, főtanfelügyelő; Mezey Lajos, a Ferenc József-rend lovagja, székesfővárosi V. ker. előjáró; Zerkovits Emil székesfővárosi iparhatóság biztos; a szakiskola felügyelő-bizottsága, Glück Frigyes szállodatulajdonos, elnök vezetése mellett; a Budapesti pinczér-egylet küldöttsége, élén Kiss Henrik elnökkel; a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának számos tagja, Gundel János, Ferenc József-rendi lovag, elnök vezetése mellett, Wagner József »A Vendéglős« szerkesztője és F. Kiss Lajos segédszerkesztő; a vizsgálandó ifjak főnökei s többek szülői is.

Május hó 20-dikán, a vizsgálat első napjának délutánján 5 órakor Glück Frigyes, a szakiskola felügyelő bizottsági elnöke, a vizsgálatot megnyitván, örömmel üdvözlöi a megjelenteket a szakiskola első nyilvános vizsgálati alkalmával. A vendégek és hivatalos minőségükben megjelentekkel szemben nem mulasztotta el, hogy akkor, amidőn — mint ez alkalommal is — az emberi lélek legnemesebb tulajdonsága, a haladás utáni vágy nyilatkozik meg, ne fejezze ki köszönetét azoknak, kik ezen intézmény létesülése — melyet szintén a haladás utáni vágy körül hozott létre — érdemeket szerettek maguknak. Amennyel is inkább kedves kötelességének tartja ezen köszönetnyilvánítás hangos kifejezést adni, mivel az intézet másfélszáz fennállása óta ez az első eset a nyilvános bemutatkozásra, köszönetet fejezi ki tehát első sorban a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok érdemes ipartársulatának, mely áldozatkészségével, lelkes anyagi és erkölcsi támogatásával a szakiskola életbeléptetését és felvirágoztatását első sorban tette lehetővé, de köszönetet fejezi ki egyúttal a közoktatásügyi kormánynak, a székesfővárosi törvényhatóságának, a budapesti kereskedelmi és iparkamarának is, mint amelyek felajánlott anyagi és erkölcsi támogatásukkal a szakiskola fennállását biztosították. Beszéde további folyamán hangsúlyozza, hogy úgy az ipartársulat, mint a szakiskola felügyelő bizottsága és tanári kara szerény működésükkel, de legjobb iparkodásukkal és igaz jóakarattal mindent elkövettek arra nézve, hogy a tanítás minél tökéletesebb és alaposabb, az ellenőrzés minden irányban tökéletes és kielégítő legyen. Itt levan az alkalom, hogy e törekvések nyilvánosan is bizonyítékai szolgáltatassanak, kéri a megjelenteket, kiserjék figyelemmel a megejtendő vizsgálatokat. Egyúttal felkéri Gundel Jánost és Mezey Lajost a vizsgálati társelnöki tisztség elfogadására. (Eljenzés.)

Az első vizsgálati napon a B csoport 1-ső, 2-dik és 3-dik osztályának növendékei kerültek vizsgálat alá, még pedig a következő tantárgyakból:

1. Magyar nyelvből s ennek alapján, a beszéd- és értelmi gyakorlati oktatás kapcsán: történelemből, alkotmánytamból, kereskedelmi és ipari törvényismertetésből, földrajzból.
2. Magyar írásból s ennek alapján üzleti fogalmazástamból, továbbá
3. Számtanból és könyvvitelből;
4. Német nyelvből;
5. Francia nyelvből;
6. Vegytanból a konyhára és pinczére való tekintettel, és végre
7. Általános illem- és erkölcsstanból, különös tekintettel az üzleti felszolgálási terítés stb. szabályokra.

A szakiskola szervezeti szabályzatában megállapított mindezen tantárgyakból a növendékeket felváltva szólította fel, az elnök feleletadásra, kik a tett kérdésekre majdnem kivétel nélkül tiszta felfogásra és meglepő készségre való bizottsággal feleltek, nemcsak szorgalmukról, hanem a minden tekintetben ezüdtudatos és tökéletes tanítási irányról tervén élénk bizonyosságot, ugyanígy, hogy a tanítási eredménynek, a tanári kar áldásos tevékenységének nem egy valóban imponáló példáját volt alkalmunk látni.

A vizsgálatok befejezése után esteli 7 órakor Mártonffy Márton, kir. tanácsos, iparoktatási felügyelő a következő jutalmakat osztotta szét a tanuló között:

Az 1-ső osztályból: Dékán János, Vukán Lajos, Nedved Ferenc, Steiner Zsigmond, Kozák Nándor, Kázmér Dezső és Czigány Dezső, Schalkház Lipót kassai szállodatulajdonos »A magyar konyha« című művenek egy-egy díszkötésű példányát;

a 2-dik osztályból: Nagy Gyula, Andris Miklós és Martinecz Gyula a »Hasznos olvas-

mányok az iparosok olvasóteréből« és »Iparosok olvasóteréből« egy-egy díszkötésű példányát;

a 3-dik osztályból: Szilágyi Lajos és Buti Győző a Leth Lajos által felajánlott egy-egy aranyat, és Pula i. Karoly és Berta János a Glück-Szadler »Az inyesmesterség« című munkának egy-egy díszkötésű példányát.

A jutalmak szétosztása után, amit a kitüntetett és boldogságtól sugárzó arcu tanulók mely meghajlással és hangos köszönettel fogadtak, általános figyelem közt Gundel János elnök emelt szót, hogy hálás köszönetét fejezze ki a kormánynak, a székesfővárosnak, az iparkamara, a vendéglősiipar képviselőinek szíves megjelenésükért s a vizsgálat végrehajtásáért, amely vizsgálatok legszebb bizonyítékai képezik annak, mennyire szükséges volt ezen intézménynek — a szakiskolának — életbeléptetése; mily helyesen van megállapítva az intézet tananyaga, mily felelő a tanulók igyekező szorgalma, a tanerők lelkes és odaadó buzgalma a tanulók szellemi és erkölcsi nevelésében. Mind-ezeket konstataván, kedvezőnek találja az alkalmat arra, hogy teljes elismerését fejezze ki az intézmény megalkotójának, Glück Frigyes iránt, mint aki odaadó buzgalommal és semmitől visszariadó lelkesedésének köszönhetően csak a szakiskola létrejötte s ily szép módon megnyitkozott életrevalósága és fellendülése. Köszönetét kell azonban ez alkalommal egyúttal kifejeznie Walter Károly iskolai igazgatónak s az egész tanári karnak is, kik egyforma odaadással fáradoztak azoknak az ifjaknak szellemi és erkölcsi kiképzésén, kiket szüleik mostoha anyagi viszonyai az iskolai oktatás áldásaitól zsenge korukban megfosztották, ugyszintén a vendéglősiipartársulatnak is, mely ezen intézmény szolgálataira legjobb erőt szíves készséggel s ügybuzgó lelkesedéssel bocsátotta az ipari közérdek rendelkezésére. Szavait azzal fejezi be, hogy ha nem is egyhamar, de bizonyára el kell érkeznie idejének annak, hogy a hálás emlékezet és elismerés mulhatlan, örök emléket fog biztosítani Glück Frigyesnek azokért a hervadhatlan örök érdemekért, amelyeket azáltal szerzett magának, hogy ezen intézményt, mely nemcsak a vendéglősiipar, hanem az általános hazai kulturérdekeket is jelentékeny mérvben van hivatva szolgálni és előmozdítani egyénisége teljes sulybavetésével és jelentékeny anyagi áldozatok árán megvalósította.

Az eljenzéssel és nagy lelkesedéssel fogadott beszéd után Mártonffy Márton emelt szót, hogy mint a közoktatásügyi kormány hivatalos képviselője, feltetlen elismerésének és dicséretének adjon kifejezést a látottak és tapasztaltak felett. Elismeri ugyan, hogy tekintettel az intézmény rövid működési idejére, tökéletes várni és követelni ma még korai dolog volna, azt azonban kénytelen bevallani, hogy a vizsgálat meggyőzte őt arról, hogy ennek az iskolának nagy jövője és nem eléggé kiemelhető létjogosultsága van, hogy a tanerők öntudatosan, hivatásukat jól és helyesen felfogva, működtek, a tanítás iránya helyes, az eredmény pedig teljesen és minden kétségen felül kielégítő. (Eljenzés.)

Glück Frigyes nem mulasztotta el, hogy Gundel János ipartársulati elnök jóindulatú, talán baráti szeretetből eredő lelkes tudására ne feleljen. Ő amit tett, tisztán lelkesedésből, az ügy iránti buzgalomból tette, de nem szabad elhallgatnia, hogy e törekvése legnagyobb támogatója épen Gundel János ipartársulati elnök buzgólkodása folytán a vendéglős-ipartársulat maga volt. Nagy lelkesedéssel és szónoki lendülettel előadott beszéde végén megragadó beszéddel aposztrofálja az ifjuságot, hogy az iskolai tanulással feladatukat ne tartsák teljesítettnek, ne tegyék a könyveiket félre, hanem kélve az életbe, bizonyítványukkal kezükben használjanak fel minden alkalmat arra, hogy úgy gyakorlati, mint elméleti ismereteiket minél tökéletesebbé tegyék.

Kiss Henrik, mint a »Budapesti pinczér-egylet« elnöke, mulasztatlan kötelességének tartja, hogy az általa képviselt egyesület nevében hálás köszönetét fejezze ki a szakiskola megalapítóinak ezen intézmény létesítéséért, melynek hasznát leginkább maguk a pinczerek fogják élvezni. Biztosítja az ipartársulatot valamint a szakiskola vezetőségét, hogy úgy az általa képviselt egyesület, mint annak minden egyes tagja szent feladatuknak fogják tartani, mindent elkövetni arra, hogy ezen humánus és közhasznú intézmény nemcsak fennállhasson, hanem minél jobban megerősödjék és felvirágozzék.

Ezzel a beszéddel a vizsgálat első napja végét is ért. Este Glück Frigyes felügyelő-bizottsági elnök a vizsgálaton megjelent honorációsokat, a felügyelő-bizottság, a tanári kar tagjait barátságos vacsorára hívta meg a Pannónia-szálloda különtermébe. A dűsán s a vendéglátó házigazda nagy inyesmesterségére való izléssel megterített asztalnál huszan foglaltak helyet. A titokban korportált jelszóhoz híven felköszöntöket nem volt szabad mondani, ami azonban nem akadályozta meg Mártonffy kir. tanácsost abban, hogy megszögvén a közös megállapodást, a vacsora derekán — Walter Károly igazgató szerint: »egy a tizenhetedik fogásnál«, amikor már arra senki sem számított — poharat emeljen Glück Frigyesre, mint a szakiskola megalapítójára és leglelkesebb áldozatkész támogatójára.

A nagy eljenzéssel fogadott beszéd mint péld-

adás is megtette a maga hatását, mert buzgó követőkre is talált. Így dr. Veredy Károly, kir. tanácsos és székesfővárosi kir. tanfelügyelő ugyanakkor a szakiskola érdekében minden egyes alkalommal tanúsított áldozatkészséget. Vaskó György tanár, a szakiskola tanári karának nevében Martonffy Mártont és Halász Ferencet, mint a kormány és Rózsavölgyi Gyulát s Veredy Károlyt mint a székesfőváros képviselőit, dr. Walter Gyula kanonokot pedig mint a tanügyi igaz barátját s a szakiskola ügyei iránt érdeklődő kedves vendéget köszönti fel. Halász Ferenc kir. tanácsos a kitűnő eredménytel működő tanári karra, különösen pedig fáradhatlan vezetőjének, Walter Károly igazgatójának jóvoltára emeli poharát. Dr. Walter Gyula a vendéglős-ipartársulatot élte, mint amely megértve a kor hívó szavát, igényeit és feladatait, nem kímélve pénzt, áldozatot és fáradságos munkát, megalkotta a szakiskolát, amely nemcsak az odajáró ifjaknak fog nagy hasznot hajtani, de arra is hivatva lesz, hogy a vendéglőspárnak s a társulatnak tekintélyét is nagygyá és erőssé tegye. Gundel János ipartársulati elnököt és Glüek Frigyes, mint az eszme legteljesebb bajnokát élte.

Török István szaktanár a tanári testület nevében a szakiskola felügyelő-bizottságának jóvoltára emeli fel poharát. Mitrovics Adolf, a Budapesti pinczeregylet* volt elnöke lendületes szavakkal Glüek Frigyes élte, mint a pinczeregylet szellemi és erkölcsi törekvéseinek egyik legbuzgóbb ideális lelkesedő előharcosát. — Kiss Henrik, a Budapesti pinczeregylet* elnöke az egyesület nevében a vendéglős-ipartársulatot és a szakiskola tanári karát élte, biztosítván őket, hogy az egylet, melynek élén áll, a szakiskola ügyének támogatását legszentebb feladatának fogja tekinteni.

* * *

A vizsgálat második napján az A. csoportbeli első, második és harmadik osztályu tanulóknak tették le ugyanazon tantárgyakból vizsgálatukat.

Glüek Frigyes felügyelő-bizottsági elnök megnyitván a vizsgálatot, az elnöki tiszttség elfogadására Halász Ferenc kir. tanácsost, Rózsavölgyi Gyula tanácsost és Gundel János ipartársulati elnököt kéri fel. A három osztályú növendékeinek megvizsgálása e napon is egészen az esti órákig nyúlt s e napon még az első napi tapasztalatoknál is fényesebb eredménnyel járt. Halász Ferenc kir. tanácsos záróbeszédében nem is mulasztotta el e körülmény feltűnő kiemelését, elismerését fejezve ki a tanügyi kormány nevében azok felé. E napon a következő tanulók részesültek jutalomban:

Az első osztályból: Reisz Árpád, Szeremley István, Vargha Gyula, Deim Ernő, a Schalkhaz Lipót. A magyar könyv* című műveinek egy-egy példányát; Reisz Béla a Glüek-Stadler »Inyesterméség* díszkötésű példányát.

A 2-ik osztályból: Bammer József, Linék Gyula, Franzel Alajos és Breitenbach Ignác az »Hasznos olvasmányok az iparosok olvasótárából* és az »Iparosok olvasótára* egy-egy példányát.

A 3-ik osztályból: Haberl Robert egy aranyat. Sárfi József egy aranyt és a Glüek-Stadler-féle díszmű egy példányát; Lőszai Lajos, Lukács János, Stőckel Ferenc pedig szintén ugyanezen munka egy-egy példányát.

A jutalmak kiosztása után Halász Ferenc kir. tanácsos áttekintést vet a vizsgálatokon szerzett tapasztalataira. Hangsúlyozza, hogy azokból nemcsak az iskola létjogosultságáról és hivatottságáról, hanem arról is meggyőződést szerzett magának, hogy egy vezető, mint a tanári kar hivatásának magaslátán áll, az ifjuság pedig szinte igyekezettel törekszik ismereteinek szaporítására. Amidőn ebbeli meggyőződésének a legnagyobb örömmel tesz eleget, a vizsgálatokat befejezetnek jelenti ki.

Rózsavölgyi Gyula, mint a székesfővárosi képviselője szintén csatlakozik az előtte szólt kormányképviselő elismerő szavaihoz s különösen a tanári kar érdemeit méltatja.

Gundel János, mint a szakiskolát fenntartó vendéglős-ipartársulat elnöke, köszönetet mond a hatósági képviselők elismerő szavairól. Amidőn ebbeli kötelezettségének szíves készséggel tesz eleget, nem mulasztja el a hangsúlyozni, hogy a vizsgálatok nagy sikere nemcsak a szakiskola működésével való teljes és feltétlen megelégedést biztosította, hanem biztosított képez egyúttal arra nézve is, hogy ezen intézmény az ügybuzgó felügyelő-bizottság és lelkes tanári kar további vezetése mellett tovább is virágozni és megerősödni fog s hogy ez az iskola olyan, hogy abban komoly és szorgalmas ifjak igen sok hasznos tudnivalót sajátíthatnak el a maguk javára.

Zerkovits Emil iparhatósági kiküldött beszéde után, ki az ifjakat komoly munkára és szorgalomra buzdította, Glüek Frigyes a vizsgálatokat bezárja azzal a kijelentéssel, hogy az előadások, daczára a megejtett vizsgálatoknak, július hó közepéig tovább folynak.

* * *

Álljunk meg néhány pillanatra, szakiskolánk ezen első nagyszabású nyilvános szereplése alkalmával,

s pl. Debreczenben egy ipartársulat megalakítására vezetett, nálunk Szombathelyen pedig vendéglős-, kávé- és mézáró-ipartársulat s szakiskola alapításra adott okot, mint ezt b. lapok is hozta s míg az ipartársulat alakulása folyamatban van, addig a szakiskola felállítását is budapesti mintára a nagyerdemi s páratlan munkásságú szakférfiu Glüek Frigyes nekem megígért támogatása szintén lehetővé teendő.

A szombathelyi kongresszusról is szíves vagy érdeklődni. Tudommal az határozott a kongresszusra, hogy Bokross ur ki fogja a szövetséget alapszabályait dolgozni, azt a budapesti ipartársulatnak bemutatni s ha mi innen a felhívást megkapjuk, összehívjuk a kongresszust, amely szerintem hivatva lenne a milleniumi kongresszus óta történetéről szót adni, a memorandum sorsával foglalkozni és a szövetséget alapszabályait megalkotni.

Vagy ha kongresszus nem is szervezhetnének, mégis jó lenne az egyes indítványok előadónak s a végrehajtó-bizottságnak értekezletre gyűlni egybe.

Időközben a »Vendéglősök Lapja*-nak aktióját is olvastam, amely nem azt ugyan, mert észleli a mozgalmat, de nem is sokat használna azért, mivel a képviselő-házhoz benyújtott petíció legjobb esetben a miniszterhez juthat el, aki az azonos tartalmu kongresszusi memorandumot ugys megkapta s ha akar, tehet eleget.

Végül szívesen rajta leszek, hogy a vendéglősök érdekeiért küzdő lapotok ügyfeleim körében méltó pártolásra találjon.

Wagner urat s tégéd sokszor üdvözöl
tisztelet hived
Dr Szabó László s. k.

Levelemet egészben vagy kivonatban b. lapokban felhasználhatjátok.

* * *

Kedves barátom!

Szíves engedelmed folytán a legnagyobb készséggel közlőlk — már csak a közérdek szempontjából is — hozzánk intézett soraidat, amelyeket azonban tartalmuknál fogva nem hagyhatunk megjegyzés nélkül, még pedig annyival is inkább, mivel hiteles és biztos forrásból bezerzett tapasztalataink az általad felhozottakkal lényegesen elleneznek.

Amint ugyanis mi informálva vagyunk, az ezredékes országos kongresszus budapesti végrehajtó-bizottsága nemcsak a kongresszusi képviselt vidéki egyesületeknek küldötte meg az »Értesítő*-nek 1896. évi november havi 11-ik s a kongresszusi jegyzőkönyvet tartalmazó számát, hanem megkapta azt, külön e célra 200-nál több példányban, a kongresszusnak minden egytagja is, sőt mi több, épen a szombathelyiek számára több mint 20 példányban küldetett meg ezen lap. Épen így küldte el az itteni végrehajtó-bizottság az összes érdekelteknek az »Értesítő* december 31-diki 12-dik számát is, amelyben egy a magyar kir. kereskedelemügyi miniszter, a pénzügyminiszter, a kongresszus határozatai folytán intézett memorandum teljes szövegükben közölve lettek. A »Budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata* tehát, mely a milleniumi évben, akkor amidőn itt Budapesten minden egyes tagja rendkívül gondokkal és teendővel volt elfoglalva, júliustól kezdve egy országos kongresszus óriási munkáját szeptemberig, tehát alig két hónapi időtartama alatt nemcsak oly szívesen és fényes eredménnyel elvégezte, hanem a kongresszus határozatait oly gyorsan végre is hajtotta, olyannyira, hogy a kereskedelemügyi miniszterhez intézett memorandum a végrehajtó-bizottsághoz elintézetlen épen a legutóbbi napokban illeszti is érkezett, meggyőződésünk szerint nem illetheti azzal, hogy a kongresszus előkészítő vagy befejező teendőit kedvelően, sőt talán nem szívesen végezné. Legbuzó bizonyíték erre nézve, hogy a budapesti vendéglős-ipartársulat választmányának alig volt a kongresszus óta ülése, amelyben a kongresszus ügye egy vagy más formában ne tárgyalott volna. Ily körülmények közt lehetetlennek tetszik előltűnk, hogy épen te, ki a kongresszusnak egyik előadója, sőt mint magad is helyesen és jogosan jegyzed meg, kezdeményezője voltál, ne kaptad volna meg az »Értesítő* ama számait, amelyek a végrehajtó-bizottság az ipartársulati titkar ajánlatára mindenkinek, aki csak a kongresszuson részt vett, különbség nélkül megküldött.

Legnagyobb sajnálatunkra a kongresszusi jegyzőkönyv lett ama meggyőződésed, hogy az indítvánnyal tendenciózusan bánt volna el, sem találjuk indokoltak. A jegyzőkönyvet ifj. Acs Károly ügyvéd, ipartársulati ügyész gyorsírói feljegyzések alapján készítette el, s az a végrehajtó-bizottság ülésén, amelyen — ha jól tudom — te magad nem voltál jelen, minden meggyőzés nélkül fogadtatott el és lett hitelesítve. A most is előttem fekvő jegyzőkönyvből sem tudom állításod okait kiolvasni, mert hisz annak ezen pontjából

»Elnök tehát felteszi a kérdést, hogy azok, akik dr. Szabó ur indítványát a kis mértékben való elárúsításra vonatkozó rész eljuttatásával egybe-kezeltek, szíveskedjenek fellállni.

A kongresszus az indítványt a feltett kérdés értelmében zájossal elfogadja.»

én a magam részéről ugy látom, hogy az indítványból a kongresszus bejegyzésével hagyatott ki a kismértékben való elárúsításra vonatkozó rész, amiben bizonyára nagy része van dr. Kovács

mával, s foglalkozunk egy kissé ezen új intézmény hivatásával, az eddig elért imponáló eredményről és jelentőséges jövőjével. Hiszen nem foglalkozhatunk eléggé behatóan és tüzetesen, bárhányszor tegyük is ezzel a zsenge intézménnyel, melyet egy igaz ember törhetlen lelkesedésének, buzgó odaadásának köszönhetünk, s amelyet az bizonyára nem magának, nem nekünk, hanem iparunknak, iparunk közérdekei emelésének, jó hirnevünk, társadalmi állásunk javulásának és gyarapításának hozott létre.

Talán nem fog kételkedni immár senkiesem, hogy ezen intézmény megalkotásával iparunk szolgálatába egy olyan intézmény ékeltetett, amelyvel már régóta tartozunk önmagunknak, s amely nemcsak arra van hivatva, hogy iparunk erkölcsi helyzetét és anyagi viszonyait javítsa, hanem hogy általa, bár közvetlenül elérhessünk egyik legfőbb vágyunkhoz, annyiszor is oly sulyosan meglátszódtott iparunk képesítéséhez költéshez is. Nem! Ebben ma már nem kételkedhetik senkiesem! Nem kételkedhetik, ki iparunk igazait, érdekeit ismeri, nem az, aki a lefolyt vizsgálatok meggyőződétt arról, hogy ez az intézmény egyszerűen társadalmi kérdések egész sorát oldja meg s akkor, amikor a jövőt készíti elő, egy csapásra egyúttal egy új hajnal derengését jelenti iparunk számára. S mégis úgy látjuk, hogy még mindig nem elegendő, még mindig nem mindnyájan állottak ezen humánus eszme szolgálatába! Miért nem kutajuk ez alkalommal. Inkább utalunk arra, hogy tévednek, akik azt hiszik, hogy taronezaik iskoláztatása rájuk nézve teher, mert hiszen ha a szakiskola nem volna, egy a pinczérflukat az általában érvényben levő ipartörvények értelmében csak úgy, sőt mi több épen akkor volnának kénytelenek az iskolába küldeni, amikor a legfőbb munkaidő van, az esti órákban, s hogy e kellemetlenségtől megszabadulásukat csak a szakiskola létrejöttének köszönhetik, utalni akarunk arra, hogy éppen ez az iskola van hivatva arra, hogy — ha előbb nem hát — bebizonyosodjék, hogy iparunkba magasabb társadalmi, nemzeti és közgazdasági eszmék is belejártsanak, s olyan ipar biz ez, amelye: — bármit is mondanak a kegyelmes és legkegyelmesebb miniszteri leiratok — úgy kell megtanulni, mint bármely más, a képesítéshez kötött iparagat.

Ilyen viszonyok, előfeltételek az iskolához kötött remények e fényes megnyitkozása mellett, az intézmény nagy erkölcsi és kulturális jelentőségét szemben azért mi is feltétlen elismeréssel hajlunk meg ezen intézmény minden egyes tényezője, megalkotója, fentartói, partfogói és érdemes tanári testülete előtt. Örülünk, hogy e két felejtethetetlen nap emléke e lapok maradóan díszet fogja képezni, díszőségére a magyar vendéglősök kiváló hazafiságának, mely ezt az intézetet nagy áldozatok árán a tudományok, az erkölcsi és szellemi nevelésnek, a vendéglőspárnak oly szépen, oly köléketesen megalkotta.

Legyen áldás, Isten áldása mindazokon, akik a tudomány e hazát felépítették, az ifjak pedig kik annak tűzhelyénél acélosodtak az élet küzdelmeihez, vigyék el magukkal ez áldásnak jó részét!

Am azok, akik eddig tétlenül néztek a munkás kezek szorgos alkotását, okuljanak az elért eredményen és siessenek kivenni a maguk részét a nemes munkából. Álljanak ők is az eszme ideális napszámásainak, uttörő munkásainak erős csoportjába, s a megkezdett alkotás hatalmas arányokban erősödni, gyarapodni fog. Úgy legyen!

F. Kiss Lajos.

Levelezés.

Tek. F. Kiss Lajos urnak,

»Vendéglős* és »Kávéipar Szakiskola* segélyszervezőjének Budapest.

Szombathely, 1897. május 5.

Kedves barátom!

Ma vett becses levelede sietek válaszolni. A vendéglős-kongresszus után többször fel akartam becses lapodat keresni a kongresszus eredményeiről, utóhatásairól stb. irandott ezikkkel, de egyrészt nagyfokú ügyvédi elfoglaltságom nem engedte ezt, másrészt és főképp elkedvetlenített azon esaknem tendenciózusnak látszó eljárás, amely a kongresszusi jegyzőkönyv indítványommal elbánt, akkor, amidőn az teljes egészben egyhangulag elfogadtattott s a jegyzőkönyv mégis azt mondja, hogy én az elnök felszólalása után elállottam indítványom tulajdonképeni magától s az így megcsönkítva fogadtatott el.

Igy vételelt fel ez a memorandum is, amelyet az »Értesítő* előkészítésére folytán, én a kongresszus kezdeményezője, maig sem kaptam meg, talán éj azért, mert a kongresszus eszméjével sok dolgot mérészkedtem okozni az ipartársulat himző-utcazi irodájának.

Ezeken kívül vártam mindig, hogy a miniszterium a memorandum folytán majd becsát ki legalább néhány rendeltet a pénzügyigazgatóságokhoz a kongresszuson elhangzott panaszok orvoslására. Ezt is eddig hiába vártam s magam fordultam itteni vendéglős ügyfeleimnek a szatóságok kis mértékben való törvényellenes elárúsításai által okozott kárainak elhárításá végett a helybeli pénzügyigazgatósághoz, amely ad hoc elejét veendi az anomáliának. (Ézt ajánlanám a többi vendéglősöknek is.)

Örömmel észleltem, hogy a kongresszus több üdvös hatása közt különösen a szervezkedésre előnyösen hatott

Gyula pénzügyminiszteri osztálytanácsos ama jelentésének is, hogy érvényben lévő törvényről levén szó, a szóban forgó panaszokról rendelkezéssel nem, hanem csak a törvényhozás útján lehet segíteni. Sőt mi több, panaszra annál kevésbé van okod, mert a dr. Ács Károly szerkesztett s a pénzügyminiszterhez intézett memorandumban meg ez a pont is foglaltatik, dacára annak, hogy az a kongresszuson elejtetett. A pénzügyminiszterium késedelmeskedése itt is feltűnt, s e tekintetben a végrehajtó-bizottság nem tehetne mást, minthogy a memorandum elintézését sürgetné. Arra azután, hogy hogyan fognak a pénzügyigazgatóságok a meg csak ezután hozandó leirattal elbánni, hogyan fogják azt gyakorlatukban alkalmazni, mi aligha fogunk befolyást gyakorolhatni.

Bokross Károly ur budapesti vendéglősnek feladatáról, s a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának következménykép folyó közzétételéről tett megjegyzésed tővedesen alapul, amennyiben nevezett kongresszusi előadó ur nem az országos vendéglős-szövetség, hanem az ennek kebelében létesítendő nyugdíjintézmény tárgyának feldolgozásával bízott meg.

A Szombathelyen tartandó kongresszus egybehívása, szíves meghívások folytán, ettől eltekintve, sem függ a Budapesti e tárgyban eszközendő felhívástól, mert hiszen, miután elhatározott, hogy ezentul minden évben, s mindig más vidéki városban kongresszus hívassék egybe s a ti meghívások 1897-re egyhangulag el is fogadtatott, mi sem természetesebb, minthogy a kongresszus egybehívása most már a ti dolgok, annak előkészítése, az anyaggyűjtés stb. stb. a ti feladatokat s csak azután következik be az, amit helyesen jegyzel meg, hogy kongresszus csak kongresszusnak számíthatván be. (a szombathelyi kongresszus) „enne hivatva a milleniumi kongresszus óta történelekről számot adni, a memorandum sorsával foglalkozni s a szövetséget alap-szabályait megalkotni.”

A »Vendéglősök Lapja«-ra, illetve az általt indított mozgalomra a képviselőházhoz beadandó kérvény dolgában már elmondtam többször a véleményemet, hogy én azt teljesen feleslegesnek tartom, és meg vagyok róla győződve, hogy azt a kerényi bizottság éppen a te érvelésed alapján már hozott miniszteri leiratokra, még a miniszteri asztalra sem fogja letenni. Eleget sajnálom, hogy tiszteletre méltó elnökököt szintén aláírta nevével e kérvényre.

Fogadd egyebekben irántunk tanusított jóindulatodért hálás köszönetünket. Reméljük, hogy sine ira et studio tett megjegyzéseink dacára te, ki oly önzetlen lelkesedéssel küzdesz velünk együtt a vendéglősök ügyeirel, megtartasz bennünket továbbra is nagyrabecsült baráti jóindulatban.

F. Kiss Lajos.

BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET

Jegyzőkönyv.

Felvétett 1897. évi május hó 14-én a »Budapesti pinczér-egylet« választmányi ülésén.

Jelen voltak: Kiss Henrik elnök, Rusnyák Ferencz titkár. A választmány részéről: Ritter Frigyes, Horváth Károly, Pauly Antal, Szabó György, Hinzl Lajos és Végh Miklós.

Kiss Henrik elnök üdvözlö a megjelent választmányi tagokat és sajnálatát fejezi ki, hogy az ügyek fontos volta dacára még sem tanusítanak egyesek elég érdeklődést, de az alapszabályok értelmében határozatképesek levén, az ülést megnyitja.

1. Titkár felolvassa az előző ülés jegyzőkönyvét. Megfelelőnek találattott és Ritter Frigyes és Szabó György urak által hitelesített.

2. Elnök felolvastatja a kongresszus előkészítő-bizottság terveh vett körlevélét és kéri a választmányt, hogy támogassa az ügyet, a mennyiben a minden kedden megtartandó ülésen, ha nem is a bizottság tagjai, mégis megjelenjenek, nehogy részvételenség miatt a kongresszus megtartása meg-hiusuljon.

A választmány tudomásul veszi és elhatározza, hogy a következő ülésekre a mennyire lehetséges, el fog látogatni.

3. Elnök előadja, hogy a pinczér-tanoneziskola szaktanárának a mult évi választmány 100 frt tiszteletdíját szavazott és utalványoztatott ki, felszólítja tehát a választmányt további magartatás és teendő iránti nézetnyilvánításra.

Többek felszólalása után látva az eltérő véleménye eredménytelenségét, nehogy határozathozatala a szavazók csekély száma miatt kifogás alá essék, az ügyet nem is bocsátja szavazás alá, hanem a legközelebbi ülés napirendjére halasztja, amikor remélhetőleg a választmány teljes számban együtt lesz.

4. Elnök felolvastatja Mitrovác Adolf választmányi tag levelét, melyben magát meg nem jelen-hetéseért kimenti és egyuttal jelenti, hogy mint a szakiskola ellenőrző bizottság tagja, a tanonez-

A zámi szálloda

mely 22 vendégszoba, kávéház, étterem és konyhából áll, teljes berendezéssel együtt **6 évre bármikor bérbeadó.**

Bővebb fölvilágosítást ad Mislay Kálmán szállodás, Zám.

El világ hízu

Eberl-Bräu

mely 1593. évben alapítottott a legkedveltebb és legegészségesebb

Müncheneri sör

kapható palacsokiban és hozdókiban a

Magyarországi vezérképviselősnél:

Liptai Lajos és társa

Budapest, VI., Vörösmarty-utca 57.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöletnek.

A sör 6 hónapig üvegekben eltartható.

Fried Zsigmond

mű-esztergályos kávéházi eszközök raktára

→ és javító-műhelye. ←

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákok olson mindig raktáron.

Csorba golyók magas áron vétetnek és becseréltetnek.



Korona-pezsgő.

Próbáládák 2 palacsokkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postafiókására 3 frt utánvétellel. — Viszontelárusítóknak megfelelő árengedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körút 12, főközlet váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Rabseh Sándor keresepi ut 11. — Sallay István keresepi ut. — Török Bódog keresepi ut. — Diósy Kálmán Keresepi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-ter. — Tóth Imre álló ut 73. — Czekkel Ferencz nefelejts-utca. — Steurer Antal róza-utca. — Galzler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főt. valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

Ungefähr

1500 Biergläser

3/10 geacht,

sind im Ganzen oder auch parthienweise zu annehmbaren Preisen zu verkaufen bei

Konrad Förster Restaurateur, V. Váci-körút 68.

iskolát két ízben meglátogatta, és ott a tanórák pontos betartásáról, ugyszint a tanoncok sikeres előmeneteléről magának meggyőződést szerzett.

Örvendetes tudomásul vétetett.

Több tárgy nem lévén napirenden, az elnök az ülést berekeszti.

A pinczérök, szállodások, vendéglősök, korcsmárosok és kávéosk

ORSZÁGOS NYUGDIJEGYESÜLETE.

Jegyzőkönyv.

Felvétett Budapestén, 1897. évi május hó 18-án az országos pinczér-nyugdíj-egyesületnek alakuló kongresszusát előkészítő bizottság megalakuló üléséről.

Jelenlökök a budapesti pinczér-egylet részéről: Kiss Henrik elnök, Rusnyák Ferencz, Pauly Antal, Henzel Lajos, Fábos Ödön, Gajárszky Károly és Végh Miklós egyleti tagok; a budapesti kávésegédek köre részéről: Lörincz Elek, Fritz Ferencz, Deutsch Lajos, Holländer Dezső, Bortner Román, Olmossy József, Schwarcz Ferencz, Miskey Lajos és Horváth Károly egyleti tagok; a pinczér-nyugdíj-egyesület hivatalos közlönye képviselőiben Wagner József szerkesztő és F. Kiss Lajos társzerkesztő, a nyugdíj-egyesület képviselőiben dr. Solti Ödön jogtanácsos.

1. Lörincz Elek öszinte örömeinek ad kifejezést a fölött, hogy a szentdi kongresszuson a nyugdíj-egyesület alakuló kongresszusának előkészítésére megbízatást nyert két egyesület tagjai oly szép számban gyűltek össze, s kéri a megjelenteket, hogy ezen előkészítő bizottság tisztviselőit, bizottsági tagjait válaszzák meg.

A megjelentek a kongresszus előkészítő bizottság elnökévé Lörincz Eleket, társelnökévé Kiss Henriket, jegyzőjévé Rusnyák Ferenczet, pénztárnokává Fritz Ferenczet, ellenőrré Pauly Antalt, bizottsági tagokul a budapesti pinczér-egylet részéről: Mitrovác Adolfot, Végh Miklóst, Böhm Emilt, Lintebner Györgyöt, Gajárszky Károlyt, Jabos Ödönt, Hautzinger Jánost, Reinprecht Károlyt és Givizer Károlyt, a kávésegédek köre részéről: Halasy Gyulát, Miskey Lajost, Rigó Józsefet, Olmossy Józsefet, Leszlummer Lajost, Holländer Dezsőt, Schwarz Ferenczet, Magyaris Gusztávot, Deutsch Lajost és Farkas Jenőt válaszzák meg, egyben az így megalakult bizottság felhatalmazza elnökeit, hogy a mennyiben a megválasztottak valamelyike a választást el nem fogadná, a megüresedett helyekre az illető egyesületi tagok közül alkalmas és az ügy iránt lelkesedő egyleti tagok közül annyit hívassanak meg bizottsági tagokul, hogy ezek száma mindkét egyesületből 12—12 legyen.

2. Elnöklök Lörincz Elek felhívja a bizottságot, hogy állapítsa meg a kongresszus megtartásának idejét; indítványozza, hogy a kongresszus július hó első napjaiban tartassék meg.

A bizottság az elnök indítványához képest a kongresszus tagjainak gyülekező napjait július hó 6-át, tárgyalási napokul pedig 7-ikét és a következő napokat tűzi ki és felkéri a nyugdíj-egyesület jelenlök jogtanácsosát, hogy az ország összes kávéegyesületét a kongresszus megtartásának napjáról körlevélben értesítse, azokat felhívja, hogy a kongresszusra küldötteiknek nevével, számat a bizottsággal jogtanácsos útján közöljék.

3. Elnök felhívja a bizottságot, határozza meg a fölött, honnan fedezze a kongresszus előkészítésével s megtartásával összefüggő csekély kiadásokat, circularek, levelezés, kongresszusi terem bérlete stb. költségeit?

Jogtanácsos indítványozza, írjon át a bizottság a nyugdíj-egyesület előkészítő bizottságához s kéri fel, hogy az orsz. központi takarékpénztárnál kezelt alapprobl a felmerülő költségekre a szükséghez képest folyósítsa a megfelelő összegeket a bizottsági pénztárnok kezéhez.

A bizottság ez indítványt elfogadja s felkéri az elnököt intézkedés megtételére.

4. Elnök felhívja a bizottságot, válaszza meg a kongresszus tisztviselőit.

Kiss Henrik kongresszusi elnökül Bokross Károly vendéglős urat, Lörincz Elek pedig Steurer Sándor urat, a New-York kávéház tulajdonosát hozza javaslatba.

A bizottság egyhangulag elfogadja ez indítványt s elhatározza, hogy a nevezett urakat küldötteileg fogja felkérni a választásnak kegyes elfogadására. El küldöttég tagjaivá Bokross Károly ur felkérésére: Kiss Henrik, Mitrovác Adolf, Halassy Gyula és Wagner József urakat, Steurer Sándor ur felkérésére pedig: Kiss Henrik, Holländer Dezső, Miskey Lajos és Wagner József urakat választja meg, egyben megbizra a küldötteket, hogy eljárásuk eredményéről a következő ülésen tegyenek jelentést. A kongresszus előadó-jává dr. Solti Ödön ügyvéd jogtanácsos, jegyzőkké pedig F. Kiss Lajos a budapesti »Vendéglős« társzerkesztője és Than Gyula, a debreczeni »Közérdek« szerkesztője választattak meg, s utasítatlak az elnökség, hogy utóbbit megválasztásáról levelileg értesítse.

5. Rigó József indítványozza, hogy a kongresszuson megjelenő tagok részére a bizottság jelvényeket készíttessen és pedig lehetőleg díszesebb kivitelben, mely jelvény egyszerű mint emlékül is szolgálhasson.

A bizottság felkéri F. Kiss Lajos szerkesztő urat, tegye magát érintkezésbe néhány műarrússal s eljárásának eredményéről a legközelebbi ülésen tessen jelentést.

6. Elnök indítványozza, hogy a bizottság ezen-tül a kongresszus megtartásáig minden kedden tartson ülést s kéri a tagokat, hogy minden külön meghívó nélkül minél számosabban jelenjenek meg.

A bizottság az indítványt elfogadja s tudomásul veszi, hogy minden kedden d. u. 1¹/₄ órakor heti ülés leend.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést be-rekeszti.

A pincérek, szállodások, vendéglősök, korcs-márosok és kávéos országos nyugdíj-egye-sületét megalakító kongresszus előkészítő bi-zottságának május hó 25-iki ülésében hozott határozatok.

1. Az országos központi takarékpénztárnál kezelt nyugdíjalap terhére a nyugdíj-egyletet előkészítő bizottság utalványra alapján 200 frtnyi összeget vesz föl a szükséghez képest részletekben a kongresszus előkészítésénél felmerülő kiadások fedezésére s utasítja pénztárnokát s ellenőreit, hogy a kiadások megtételénél a legmesszebb menő takarékoság vezérelje őket és hogy a pontos elszámolás céljából minden fizetésről nyugtát vegyenek és azokat a bizottságnak mutassák be.

2. 100 drb. kongresszusi jelvényt készített, melyeket a helybeli kartársak június hó 8-ától kezdve a bizottság keddi ülésén (d. u. 4-6 között) a budapesti pincér-egylet helyiségében (IV. vármegye-utca 9. sz. I. em.), a vidékiek pedig a július 6-án tartandó ismerkedési estélyen vehetnek át.

3. A vidékről felutazó egyleti tagok részére lakásokról gondoskodik. E célból küldöttségileg fogja felkérni a helybeli szálloda-tulajdonos urakat, lakásoknak díjtalan átengedésére. A készíten-dő lakástulajványokat június hó 2-ik felében fogja a bizottság a vidéki szakegyesületek előkésze-ítésénél utján anyai példányban szétküldeni, a hány küldöttségi tagot az egyes egyesületek a nyugdíj-egyesületi jog-tanácsosnál, dr. Solti Ödön ügyvéd úrnál be-jelentettek.

4. Azon célból, hogy a kongresszusról minél többen tudomást szerezzenek, íveket fog a bizottság a budapesti vendéglőkben és kávéházakban körözteni, melyeken a kongresszus résztvenni ohajtó főnökök és alkalmazottak nevük, állásuk és lakasuk kitüntetése mellett magukat előjegyzik. Szükség esetén néhány fővárosi lap nyílterében a kongresszusi meghívót közzéteszi.

Az előkészítő bizottság nevében:

Lőrincz Elek **Kiss Henrik**
elnök. társelnök.

Azon tisztelt pincér urak, kiknek a pincér-nyugdíjalap megalapítása szívükön fekszik, nagyon jól cselekednének, ha a **Vendéglős** című lapra előfizetnének, miután csakis itt nyerhetnek részletes tudósításokat.

RESTAURANT ORSZÁGOS CASINO

Propriétaire **Müller & Lippnk**
Chef de cuisine Louis B o n d e l

M E N U

Hors d'Oeuve
Caviar sur Canapé
Huitres d'Ostende
Olives farcies
Potages
Consommé au Nid d'Irondele
Crème Reine Margot
Steinberg Cabinet k. Hofkeller Dumont
Poissons
Turbot à l'Admiral
Ombre Chevalier Sec. Americaine
Entrées
Filet de Boeuf Jules Verne
Chateau Lascombe 1869
Suprêmes de Pintade à la Perigodine
Relèves
Mousse de foie gras à la Lulli
Chevalier Montrachet 1870
Cotes d'agneau Vicomtesse
Spongeade au Cointreau
Rots
Chapons de la Fleche à la broche
Bécasses flanqué d'Ortolans
Champagne Duminy cuvée Sp. Wekerle
Salade de Romaine
Légumes
Asperges d'Argenteuille Sec. Fleurette
Berneccaster Doctor 1884
Quartiers d'Artichauts à la Colbert
Entremets
Timbales de Pêches à la Parisienne
Biscuit de deux Mondes
Parfait Marquise
Grand vin Clos de Vougeot 1870
Fromages
Zephirs à l'Egyptienne
Laitance de Carpe à la Diable
Takay Essence
Dessert
Chasselas de Fontainebleu
Cerises Tomery
Cognac, Chartreuse Trapistine Café

STEINER J.

Budapest, VI. ker., Teréz körút 34. szám

VIII., Kerepesi-ut 63. („Parisien“ mellett),
és
tisztellel ajánlja

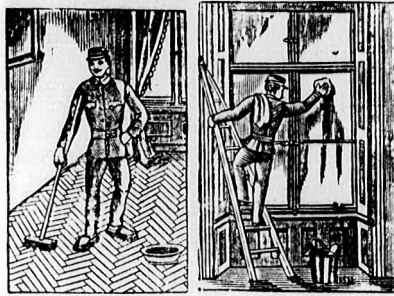
a szállodás, vendéglős és kávé uraknak
közvetítő-irodáját.

Telephon 23-36.

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



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

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállítanak

**szálloda-sürgöny-
és telefon-berendezéseket,**

**szálloda-harangokat,
villámhárító- és villamos-világítási-
BERENDEZÉSEKET**

olcsón, solid és szakszerű kivitelben
jótállás mellett.

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

KRONDORFI



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI
szénsavtartalmú savanyúvíz
a bor vegyítésére

legjobbjan alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőízt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

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

Június 4-én: Schwach Gusztáv, nagymező-utca 21.

Június 11-én: Suchy Ferencz, Baross-utca 129., a villamos vasut végállomása.

Halálozás. Nagykikindáról írják nekünk, hogy ott Kohn Sándor, a »Nemzeti szálloda« bérloje, f. hó 21-dikén, délután 3 órakor hosszas és kínos szenvedés után jobblétre szenderült. — Kohn Sándor egyike volt a pincérei kar uttörőinek, aki Magyarországon több városában a pincérek érdekeiért sokszor sikra szállott s neve több helyen mint egylet- és szállóalkotó van megörökítve. Béke lengjen drága porai fölött.

Új közvetítő iroda. A »Szegedi Pincér-egylet« a m. hó elején egy »Elsőrangú helyközvetítő irodát« nyitott, amely csakis szállodai, éttermi és kávéházi személyzet-elhelyezésekkel foglalkozik. A helyközvetítést olyformán alakította a »Szegedi Pincér-egylet«, hogy mindenkor elegendő személyzettel rendelkezzen és hogy bármilyen megrendeléseknek rögtön eleget tehessen. Azonban főcélja az, hogy irodájából csakis szakképzettséggel bíró személyzetet helyezzen el annál is inkább, minek után a horribilis helyközvetítő díjakat és zsarolásokat határozottan mellőzni fogja s ezáltal egy elsőrangú, megbízható helyközvetítő iroda címét méltán meg is fogja érdemelni. Miért is tisztelettel kéri az összes érdekelt feleket, hogy szükségletei iránt teljes bizalommal forduljanak hozzá, ahol ugy a rendelések, valamint a helykeresés iránti jelentkezések a legnagyobb és lelkiismeretesebb elintézésben részesülnek.

Konyhai apróságok. A fázcán. A fázcánt különböző módon készíthetjük el. A fázcán husa a legpompásabb és izletesebb, csak hogy kellően mortifikálnak kell lennie, amit legjobban azáltal érhetünk el, hogy a madarat tollazatával együtt szellős helyen hat, illetve tíz napig függni hagyjuk, még pedig lábaival lefelé irányítva. Amint a fázcán bőre szinesedni kezd s a törzstollak könnyen kitéphetők lesznek, a hus arómája is csakhamar el fog kezdeni kifejlődni, amely átmegey abba a finom olajszerű izadmányba, amelyet a belső erjedés idéz elő. Ez a tünet a legjobb jele annak, hogy a fásandage ideje elérkezett. B é k a c z o m b. A nálunk előforduló békafélések közül ugy a helyen mint a folyami béka czombjait használják elkészítésre. A békaczombhus ize a fiatal tyukok husának izéhez hasonló, sőt izletesség és gyengédség tekintetében ezt felül is mulja. Levest, fricassé-et és boulett-et készítenek belőle. Sőt másból készült levelek izletessége is nagyban emelkedik, ha néhány békaczombot teszünk bele. A békafricassé készítése ép ugy történik, mint a tyuk fricassé elkészítése, legjobban azonban savanykás, pikáns mártások illenek hozzá. A békaczomb karbonadokat tojásban és kétszersültben panirozzák és vajjal sütik ki. Mindezeknél pompásabb ize van azonban a békacoteletteknek, amelyeket citromlével nedvesítenek meg és chablis bort isznak hozzá.

Bestes Mittel für Gicht und Rheumatismus.
Ein Freund unserer Watten überfandte uns dieser Tage das nachfolgende Rezept mit dem Erfinden, das selbe zu Aug und Fronnen der rheumatischen und gichtleidenden Menschheit zu veröffentlichen: „Eine Anzahl lebender W a i f f e r, die heuer bei diejem heillosen falten Wetter wohl schwer aufzutreiben sein werden, in eine Pfalche gegeben, mit gutem Spiritus bis zum Rande der Pfalche angefüllt, vierzehn Tage in der Sonne destillirt, gibt das beste Mittel für Gicht und Rheumatismus.“ — Es mag möglicherweise gut sein, aber ausprobirt haben wir es nicht.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVÍZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:

Köszvény-, gyomor- és bélbajknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásványvíz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTODA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.
Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség,

Goldene und Silberne Medaille.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorrätig in den meisten Spezereiwaren-Handlungen Budapests und der Provinz.

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Karlsbader Porzellan-, Majolika- und Steingutwaaren

Niederlage en gros und en detail.

Billigste Einkaufsquelle für Wiederverkäufer. Grosses Lager

Englische und inländische Porzellan-Service, Vasen, Figuren, Blumenhalter, Wanddecorationen und diverse Kunstgegenstände, so auch alle Hausbedarfartikel für Restaurants und Kaffeehäuser. Für Wiederverkäufer großes Lager aus den Fabriken zu staunend billigen Preisen in jedem Quantum.



Kaffee- oder Thee-Service für 6 Personen aus 17 St. bestehend, mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 3, 4, 5 bis fl. 20.

Wajch-Service, 6- oder 7-theilig, fein mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 4.-, 5, 6, 8 bis fl. 20.

Speise-Service für 6 Personen, aus 26 St. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 5. 6. 50.

Speise-Service für 6 Personen aus 32 St. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 7, größere Schüsseln fl. 8 bis fl. 9.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend Mococo, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 15 bis fl. 100.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend gerippt, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 12, 15 bis fl. 70.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend glatt, feine Malerei, ohne Gold, neue Muster fl. 10, mit Gold 13 bis 20 fl.

Bei Provinzbestellungen für Kaffee- oder Thee-Service 50 kr., bei Speise-Service 70 kr. für Kiste und Emballage berechnet.

Bartosch V. és Fia Budapest, VI. Teréz-körút 32. Uj-utca sarkán.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnyomással és szabad. léghűtővel. Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate
mittelst **Luftdruck**
mit **patentirtem Bierkühler.**
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

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

Használat előtt a felső horpadás kivágandó.

„Orleans” a világ legjobb és leghíresebb billiard krétája. Jósága felülmúl minden más. — egy bel- mint külföldi — találmányt.

Megrendelhető és kapható a fentelölánál:

PAPP EMIL Budapest, IV. ker., Rostély-utca 1. Belvárosi Megyeház-tér.

Az „ORLEANS” kréta előnyei:

I-ör. Ezen újdonság felülmúl minden várakozást; izlése külsőjénél és észlelésénél fogva nélkülözhetetlen minden kávéházban. Külső keménységénél fogva kiáll bármely erős nyomást vagy dörgölést; ha leejtik, el nem törik, széjjel nem megy és a dákóbőrön nem keményedik meg.

II-ör. A billiard-posztót színénél fogva nem piszkítja, vegyülékénél fogva — miután mérszartartalma nincsen — azt nem égeti és élességénél fogva — mi más krétánál hiányzik — még a megkeményedett, avagy zsiros dákóbőr is felírísztja, a dákóbőrt teljesen fedi, de rajta meg nem keményszik.

III-ör. A dákóbőrnek rendes beörzsölése után a legnehezebb kör (bogen), fej, (Kopf) és recouse-lökések biztosak; a gikszer teljesen ki van zárva.

IV-ör. A billiard-asztal poituross farcszeit nem rongálja, nem égeti, pészét maga után nem hagy.

V-ör. Ezen billiard-kréta a többi forgalomban levőknel kisebb és éppen ezért 3-szor hosszab ideig használható, mert az anyag szilárságán kívül a kisebb alak is az összetörhetőség lehetőségét csökkenti.

Aki az „Orleans” krétát egyszer használja, többé más krétát nem akar használni.

Ezen kréta világhírű billiard-mesterek által kipróbáltatott és a legjobb és legépszerűsége nyilvánított, miért is bel- és külföldi kávéházakban használatban van.

Budapesti főraktár: FRIED ZSIGMOND urnál, VI., Nagymező-utca 9.

HOLIPPEN, WAFFELN

und
Karlsbader Oblatten

so auch
Himbeersaft
und sämtliche Sorten

Gefrornessäfte

empfehl auf das beste die seit 23 Jahren am Platze bestehende Firma

ALOIS ETZINGER

Canditen-, Zucker-Galanteriewaaren-, Oblatten- und Bisquit-Fabrik

Budapest, Csömörérstrasse 71.

☎ TELEFON Nr. 50-48. ☎

Prämiierte

Kühl- u. Konservirapparate

anerkannt **besten** und **solidester** Konstruktion für Restaurationen, Brauereien, Kaffeehäuser und Konditoreien empfiehlt die **Fabrik tragbarer Eiskeller** des

BERNIARD BREITNER

Hauptniederlage: VI., Königsgasse 44.
Fabrik: Vasváry Pálgasse 3.

Auswahl von Moussir-Pippen, Pass-Spunden, Gefrornes-Reservoirs und Gefrornes-Maschinen.

☎ Illustrierte Preis-Courante auf Verlangen franko. ☎

Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,
V., Ferencz József-tér 7. sz. (A főkapitányság palotájában.)
Ajánlja

szálloda-, vendéglő- és kávéházi cikkekben

gazdagon felszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmébe.

Legújabb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a leg egyszerűbb és legdiszesebb kivitelben, valamint villany-, légszesz- és egyéb világítási cikkek állanak a legdúsabb választékban rendelkezésre.

Rajz vagy eredeti minta után e szakba vágó bármily kivitelű cikkek elkészíttetnek.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan elkészíttetnek.

☎ **Arjegyzekek ingyen és bérmentre.** ☎

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávéipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

A világítás történetéből.

(Vége.)

Azonban a láng nem szűnt meg lobogni, egyenlőtlenül égett és lehetetlenné tette a nagyobb légmagasságot mindaddig, míg Argand rá nem tette lámpájára a kemény elvei szerint készült lámpaüveget, kezdetben fekete bádógból, később pedig üvegből. A mi öregapáink bizonyára boldogoknak érezhették magukat e világító láng mellett. A lámpaüveg vállát vagy hajtságát évekkel később Lange találta fel. Argand találmánya számtalan újabb találmánynak okozója lón, nagyon sokféle lámpagyártásra szolgáltatott okot. Minden gyáros olyan lámpa készítésén fáradozott, amelyen ezen vagy azon a hiányon segíteni vélt, a fizikai törvények felhasználása pedig annyira pontos és emiatt annyira drága szerkezetű lámpákat eredményezett, hogy könnyen elképzelhetjük hogy a módos és az estelet kedves család körben tölteni szerető polgárnak mennyi megfontolásába, gondos megvalósításába és milyen duzzadt erszényébe került az új lámpa beszerzése. Az efajta elnevezések, mint tanuló-lámpa, asztal-lámpa, sínumbra-lámpa, víznymású lámpa, Carcel-fele lámpa, szabályozó lámpa sejtetik velünk, hogy egyrészt szak tudósok vették kezükbe és mozdították előre az ügyet és másrészt az is, hogy biz ezek nem oly szerkezetek voltak, amelyek az egyszerű polgárnak is jó világító lámpát adtak volna az asztalára, minthogy annak beszerzése és javítása ugyancsak borsos volt. Nyilvánvaló, hogy p. az óralámpák és szabályozó lámpák világa kitűnő lehetett, sőt azt is elhisszük, hogy a jó polgárok szívesen töltöttek beléjük olajukat, de bennünk mégis inkább az érdekelhet, hogy azokat az elveket megismerjük, amelyeken e lámpák nagy bajain segítettek volt.

A legtöbb javítás azon fordult meg, hogyan szívja fel a bél az olajat s hol legyen az árnyékvető olajtartó. Az árnyék nélkül való ugynevezett sínumbra-lámpában az árnyék végét a gyűrűszerű és lapos olajtartó segítségével úgy irányítják a lámpától kis távolságra, hogy egészen ártnalatlanná leszen. E lámpán nem a fogas csavarópecek mozgatja a belet mint közönségesen történni szokott, hanem a kerületlen alkalmazott csavarás, mint pl. az egészen új berlini lámpákban is látható. A borító felületű lámpa nagyon ismeretes alak. A felborított palack száját pecsek segítségével szellentyű zárja el, a száj egy szintáján van az égő magasságával s mihelyt a szellentyűt az edény fenekéig erő pecsekkel felemelik, a közlekedő csövek elve szerint annyi olaj jut az égőlőz, amennyi kell. A könnyű szállítás kedvéért e lámpákban felül gyűrű van, amelyeket petroleum száma-ra való átalakítás után még ma is lehetne használni.

Más hydrostatikai és hydrodinamikai elveket alkalmaztak az olyan lámpákban, amelyeknek olaj-tartóját az árnyék elkerülése végett a lámpa aljába tették. Két csoportot kell megkülönböztetnünk, az első csoportba az olyan lámpák tartoznak, amelyekben az olajat időközönként, azaz mihelyt a láng sötétedni kezd, a magasba szivattyúzzák, a második csoportbeli lámpák pedig úgy vannak szerkesztve, hogy a bennük levő óramű egyenletesen, a szükséghez szabott mennyiségben szolgáltatja az olajat. A Girard-fele lámpán az az elv van megvalósítva, amelyet a tűzfocskendő légkancsánján láthatni, ugyanis a folyadék-oszlopra ható nyomás légoszlopot szorít össze, amely a maga részéről egy másik folyadékoszlopot emel. Igazán elmes szerkezetekre volt szükség, hogy kezelhető

alakat is és az olajfolyam pontos szabályozását is elérjék a hiányokon. Más törvény szerint készült a Thilorier-től 1828-ban szerkesztett víznymású lámpa. Ismeretes, hogy a közlekedő csövekben levő különböző sűrű folyadékok szintáit annál alacsonyabban állanak, mennél nagyobb a fajsúlyuk. Így pl. a 10 cm. magasságu cinkvitriol 15–16 cm. magasságu olajoszlopot emelhet; ha tehát koronkint ujjal cseréljük fel, a cinkvitriol-oldatot ily uton olajjal láthatjuk el az égőt. És valamint a barometer csekély mozgatakor jelentékenyen ingadozik a higanyoszlop, ugy változik e lámpák olajának szintája is mozgatakor alkalmával.

Bármennyit mesterkedtek is a gyárosok, bár-hogyan alkalmazták is a fizika elveit a konzumens, a művészi és drága olajlámpa birtokában sem volt ment az aggodalomtól, kivált ha irás és tanulás volt a foglalkozás. És valamint mai napság is a serényl nem egyszer didergő lába figyelmezteti, hogy elfelejtett a kandallóba tenni, ugy ennek-előtte az olajlámpa gazdája is teljes sötétségre volt kárhoztatva akárhányszor, mert a lámpájába nem szivattyuzott olajat. A Carcel-fele olajlámpa segített a bajon. Felhúzták az óraszerkezetet, mely önmagától szivattyuzott olajat az égőig oly módon, hogy kis dugókat mozgatott és szellentyűket nyitott és csukott. Nem hiányoztak arra vonatkozó kísérletek sem, hogy rugó nyomása vagy a nehézség alkalmazása emelje fel az olajat. E törekvések legjobb eredménye kétségtelenül a szabályozó lámpa, amelyet módosítva némely család használ talan még ma is, s melynek működését felhuzás indította meg. Készítette Franchoi 1836-ban. A felhuzástól megfeszült rugó egy esomón a lámpa talpán levő olajat az égőig emelte, ahol a moderatornak nevezett pecsek szabályozta az olaj használatát. Mennél jobban meg volt feszítve a rugó, annál mélyebben hatolt a pecsek a csöbe és annál inkább tette szűkebbé a csövet. E lámpák használatától alig egy emberöltő választ el bennünket. Minthogy a petroleum használata feleslegessé tette az önműködő mechanizmusokat, nagyon egyszerű berendezésű és alaku lett a mi olaj-lámpánk. A fentebb ismertetett tanulmányok és javítások fölöslegesekké váltak, amint megszűntek félni a Pennsylvaniából nagy mennyiségben hozott petroleum robbanásától. A petroleum-lámpa használatában rozszakot alkotó találmány ninesen. Magától értődik, hogy Argandnak tanulmányai hasznára váltak a petroleumlámpákban is, melyet leglényegesebben Schuszer és Bär tökéletesítettek.

Ezzel befejezhetjük elmefuttatásunkat ezen általános érdekű tárgyról. Egészen más lapra tartozik a gáz és elektromos világítás. Ezek már a mi korunk termékei.

Cseri Árpád.

A champagnei pezsgőgyártás.

Pezsgőborok alatt több légnyomás alatt szén-savval feltöltött borokat értünk, melyek azon pillanatban, midőn a dugót kőtkéitől megszabadítjuk, durrannak s a bort a palack üres részében levő szén-sav kirohanása folytán kilöndítják, míg a pohárba öntött bor a borból kítőrekvő szén-sav követeztében habzani kezd, amellet a borban feloldott szén-sav a bor természetes savainak hatását még csak fokozza. Minthogy pedig az explodálás és habzás nagysága a pezsgőborok lényeges sajátsága, igyekeztek a légnyomást lehetőleg fokozni, úgy hogy Salleron szerint egy jó forgalmu pezsgőnek 5–6 légnyomással kell bírnia.

Ha az erjedés után még a borban visszamaradó cukor képes is bizonyos pezsgést előidézni, mégis ez csak igen gyenge lehet, miért is szükséges, hogy

palackozáskor a szükséges cukrot a borba adni, hogy az elegendő szén-savat fejlesszen. Ez annál is inkább szükséges, mivel a bornak bizonyos meghatározott édességi fokot kell adnunk. Már pedig tudjuk, hogy a zamat csak az erjedés befejeztével képződik, löbbszóri lefejtés után, mikor a bor természetes édességének egy jó részét elvesztette.

A szén-savat oly eszközökkel is lehetne a borba szorítani, minőket a szódavizek, gazdók és némely palackozórok gyártásánál használnak, amint hogy Párisban és a külföldön készítenek is bizonyos champagneizált fehér borokat, melyek azonban nagyon messze esnek a champagne világhírű cruittól. Jegyezzük meg, a pezsgőbor még nem champagne, mert pezsgőborokat az egész világban készítenek, de igazi champagneit csak azon világhírű szőlők termékeiből lehet előállítani, amelyeknek hazája a Champagne. Maga a pezsgés még nem minden, a bort champagneivá igazán csak a bor eredeti vagy szerzett sajátságai, annak kezelése a pinczeben, melynek jótékony hatását a pezsgő még fokozza, teszik azzá. Hozzátehetjük még, hogy ma már e két fogalmat nagyon összehazvarják, pedig a finom ízlésű ember, ha csak egyszer kóstolta is, az igazi champagneira mindig és azonnal rá fog ismerni.

Champagneban e habzást még mindig a Perignon által feltalált módszer szerint idézik elő, melyet a gyakorlat fejlesztett odáig, hogy ma már a tiszta nádcukornak alkoholikus erjedését idézik elő a palackokban. Az erjedés igen lassan folyik le, alatta nemcsak a pezsgéshez szükséges szén-sav fejlődik ki, hanem egyuttal szesztartalom is fokozódik, de megnagyobbodik a borok természetes finomsága is.

Először is halhólyaggal kell a bort heveniti, minthogy pedig ezen borokban kevés olvadásra hajlandó anyag van, előzőleg cersavat kell a borba önteni, hogy a derítés jobban sikerülhessen. Tavaszszal, ha a borban még meglevő erjedő anyag megkezd működését, a borhoz cukor alakjában likört teszünk. Ezen likör cukornak oldala jó erős borban, melyhez egy kevés citromsav is van keverve. Ezen cukrozott bor azután palackozkba lesz fejtve, mely a champagneit előállítás legfontosabb mivéletét képezi.

A palackokat kiváló minőségű vaskapocsal leszorított dugókkal dugaszolják el és ezután 15–20 fok hőmérsékű kamrákba helyezik. Ha a csakhamar megindult erjedés már erősen folyik, a palackokat óriási kréta-hegyekbe vajt pinczéikbe viszik át, amelyekben állandón 8–11° meleg van. Itt a rekeszekben az erjedés kissé lassubbodik, majd hónapokon át mindinkább gyengülve, néha éveken is eltart, s néha már itt egészen befejeződik.

Ha ez a művelet befejeződött, a palackokat lefelé fordítják és erre berendezett állványokra dugóikkal lefelé fektetik és időközönként forgó mozgással saját tengelye körül forgatják, hogy a bor által szolgáltatót alj és erjesztő-anyag a dugó felett ülepedjék le. Ezen üledéket a munkás ügyes kézmozdulattal abban a perczen, midőn az ismét lefelé fordított palack légbuboréka az üledékhez ér, a dugó eltávolításával kilöketi, amit tisztulásnak nevezünk. Csakis egy kis része a szén-savnak, amely túlhevítve van, szabadul meg ez alkalommal. Erre a tiszta borba ismét egy cukros likört öntenek, amely neki azt a speciális édességet adja, amelyet a vevő kíván meg. Ezután a palackot ismét ledugaszolják spárgával, dróttal lekötik, vig-neltákkal ellátják s mint ocsóbb fajtáju pezsgő-bort forgalomba bocsátják. A drágább pezsgő azonban éveken a pinczeben marad, amely idő alatt finomságában folyton emelkedik.

Az egész műveletnél az a legfontosabb, hogy a lefejtés után alkalmazandó likőr mennyiségét találjuk el, mert úgy a cukorfelesleg, mint annak elégtelensége vagy hiánya rossz következményekkel járhatnak. Ha sok volt a cukor, úgy a palack túlságos nyomásnak lesz kitéve és szel is robban. Még a legfőbb íveg sem bír ki többet, mint 7—8, legfeljebb 10 légnyomást. Előfordultak esetek, hol százezer palackból alig maradt meg néhány ezer, ami ma már nem igen szokott előfordulni. De ha a palack nem is reped meg, a bor a lefejtett palackokban vagy a dugón at, vagy a dugó és az ívegfal közli hezagon át kezd szivárogni. Az ily szivárgó palackokat elveszetteknek lehet tekinteni. Az ily palackok tisztulásánál bajjal jár az alj kikötése, mert a dugóval együtt majdnem a palack egész tartalma is kirepül. A sok cukor az erjedést is akadályozza. Hogy tulajdonképen mindezen jelenségeket minek kelljen tulajdonítani, nem tudjuk; lehet, hogy a nagyobb cukortartalom mellett az erjesztő-anyag nem bír táplálkozni, vagy pedig, hogy sok a nitrogéntartalom. E tényekkel mindenestre számolnunk kell, s felténnünk, hogy a ferment valóban elhal vagy csak gyengébb hatásúvá válik.

A kevés cukornak kis nyomás a következménye, amiért is ilyenkor robbanás nem következhetik be. Ilyenkor a pezsgés esőkén, s a bort vagy erémtant név alatt kell forgalomba hozni, vagy kádakba öntve újból palackokba fejtani, ami azonban már tetemes veszteséget jelent. Ezért oly fontos a cukor mennyiségének pontos megállapítása.

És ezen e tekintetben majdnem egy egész századon át pusztítópatóziásból állott az egész tudomány, míg végre François, chálons-i gyógy-szerész állította fel az első racionalis szabályt. Imerven Gay Lussac, Lavoisier kísérleteit a szesz erjedésével, ezeket a pezsgés előállítására használta fel. Miután azok felállították azon tételt, hogy a cukor erjedése folytán egyenlő mennyiségű alkohol és szén-sav keletkezik François kísérletezési folyamán rájött, hogy hordónként (225—250 liter) mindig ugyanazon mennyiségű cukrot (7 font) kell használnia.

Hogy egész biztosan járjon el, mindig megállapította azon cukormennyiséget, mely a borban az erjedés után még fennmaradt s ezt azután kiegészítette 7 fontra. Eljárása, mely redukció név alatt lett ismeretes, abból állott, hogy a borból vett próbatérfogatnak 1/2-ára befőzte, a maradékot lehűtötte, mire a borkő lezapodott. Egy külön e célra készült aerometer segítségével megmérte a folyadék sűrűségét, ebből azután a borkő cukortartalmát levonta. François táblázatokat is állított fel arra nézve, hogy az aerometer fokozatai szerint a hordónként adagolandó cukor mennyiségét s minden további számítást el lehessen kerülni.

Ezen egyszerű módszer már nagy haladás volt, hamar terjedt el Champagneban is, ahol daczára annak, hogy ma már tudományos szempontból nem található kifogástalannak, sokáig alkalmazták; ez azonban François érdemeiből mítsem von le. Hisz ő csak a cukorral számolt és elhanyagolta a szeszmaradékot, savtartalmát. A pezsgés foka mai ismereteink szerint azonban 1. az első likőrnek tartalmától, 2. a nyomástól, mely alatt a szén-sav elnyeltek s 3. a bor speciális tulajdonságaitól is függ. A nyomás ismét függ a szén-sav-gáz mennyiségétől, a bor elnyelési képességétől, mely ismét a bor összetétele szerint változik.

Ismeretes, hogy mennél szesztartalmasabb a bor, annál több; minél savanyubb, annál kevesebb cukor kell ugyanazon pezsgés előidézésére. Az elnyelési képesség növekszik tehát a szesztartalommal és fogy a borkőszámmal. Ezen alapon lehet tehát a szesz- és savtartalom változtatását eszközölni. Mindazáltal bizonyos, hogy jó kereskedelmi pezsgőborokat lehet egy és ugyanazon borral a cukornak bizonyos határai között elérni. Másrészt pedig a palackozás rizikója a champagne-i palackok erősségével fogynak és épen ez talán az oka, hogy ma már ez sokkal ritkább eset, mint azelőtt.

François módszerét a Fehling-likőr váltotta fel. Egy igen szokásos mód a cukoradag szabályozására az, hogy egy épruvettából addig csepegtetünk cukoroldatot a borba, míg az ugyanolyan foku sűrűsége nem nyer, mint a vízé, amit bármely sűrűségmérővel könnyen ellenőrizhetünk. F. K. L.

Adatok a fűszerek történetéhez.

A fűszerek használata a különböző vidékek szerint nagyon különböző. Általában a déli tartományokban nagyobb az előszeretet az erős, csipős és sokféle fűszer iránt. A déli népek különben is egyik-másik dolog fel-tűnő előszeretetet tanúsítanak. Így például az angolok, még inkább pedig a keletiek egy assa foetida nevű növényt kedvelnek a birkahúshoz és salátához, amelyet mi például egyáltalán élvezhetlennek tartunk, a németek pedig Teufelsdröcknek neveznek. A fűszerek azelőtt a kultúr életben nagy szerepet játszottak, úgy hogy egy ételhez nem ritkán 10—12—14, sőt 16-féle fűszert is adtak, még pedig oly nagy mennyiségben, amelyet ma hasonlóképen élvezhetlennek tarthatunk. Hiszen volt oly idő, amelyben azt mondták, hogy valakinek, aki egy

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% futási megtakarítással, ajánl mindennemű rézműves munkát, valamint saját szabadalma szerint készített kávé- és tea-főzőgépeit

legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett

GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6. Javítások és ezinezesek gyorsan elkészíttetnek és jutányos áron számíttatnak

Ócska vörösréz napi áron megvételük vagy becsereitelük.

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

BRAUN DOMINO SEC CHAMPAGNE

versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.

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

Kávésok részére.

Glanz József cs. és kir. szabadalmazott játékkártyagyára

ajánlja mindennemű legfinomabb kivitelű és minőségű játékkártyáit a legolcsóbb árak mellett. Egyedüli képviselő:

Tauszig Ignác Budapest, VI. ker., Teréz-körut 15. szám. (Az udvarban.) A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genre szerint történik.

ünnepi lakomától kel fel, oly szagosnak kell lenni, mint egy pálinkának. A kilencedik században a szent-galleni barátok 23-féle fűszert keverték a halmártáshoz, amelyek közül 15 fű és 4 mag belöldi növényektől, 4 pedig külföldi növényektől származott.

Fűszereket, különösen erősen illatos, indiai fűszereket használtak olajok és kenőcsök elkészítésére és a test bebalzamosására is, és a fürdők elkészítésére. Míg most a nemzetközi áruforgalom tárgyai gyapjú, kávé, thea stb. mellett a fűszerszállítás csak kis szerepet játszik, addig régebben a fűszerek képeztek a nemzetközi forgalom legfontosabb cikkét, amelyekért a kereskedők gyakran a legveszélyesebb utazásokra vállalkoztak. Az ilyen utazásokat valóságos mese és mondatok vette körül. A kereskedőkre mindenütt veszély leselkedett. Az illatos kincsek összegyűjtése, amelyeket mindenféle szárnyas és csuszó-mászó állat őrizett, nagy bátorságot igényelt, a nehézségekről, a gonosz szellemekről és emberekről nem is szólvá. A sáfrányhoz például mindenféle mondatok fűződnek. Oly növény ez, melyet négyezer esztendője használt már az emberiség, mielőtt a fát, amelyből azt nyerjük, ismerték volna. Történelmi szempontból éppoly fontos, mint vonzó történettel bír a sáfrányhoz hasonlóan a bors is.

E fűszer eredeti hazája Malabar, ma azonban már egész Indiában, a tropikus Amerikában, különösen a holland birtokot képező Jáván is termelik. A fehér borsot egy a mi epeunkhoz hasonló kuszó-növény érett bogyci szolgáltatják, a száritott, éretlen bogyci szolgáltatják a fekete borsot. A középkorban, 1100 körül, az olaszok, különösen a velenceiek a Kelet egész kereskedelmét magukhoz ragadták, s főleg a borssal üztek nagy kereskedelmet. Hogy mily fontos fűszer volt akkoriban a bors, kitűnik abból a körülményből, hogy azt, pénz helyett, fizetésképpen is elfogadták. Dézsma-váltást, vámot, váltásdíjat elég gyakran borssal váltottak meg, mivel ára igen nagy volt. Egy 1506-ban Indiából Lisszabonba visszatérő expedíció főnökányá 5000 tonna bors volt, amely 800,000 taller nyereséget hajtott. Középkorban azon gondolat, hogy az indiai bors nagy áránál fogva más fűszerekkel próbálták pótolni. Amerika felfedezésével került használatba a spanyol vagy cayenne bors, a Capsicum annum gyümölcse, amely a burgonyához hasonló. Ugyanekkor kezdtek már a drága fűszereket hamisítani is, ezért a fűszerkereskedelemtől csakhamar állami felügyelet alá is helyezték. Midőn a baseli kereskedőket 1500-ban fűszerhamisítás miatt megbüntették, ezek a bünt a velenceiekre akarták tolni. 1449-ben Jobst Freidenker nürnbergi polgár, s 1456-ban Köbbel Hans ugyanottani lakos sáfrányhamisítás miatt tűzhalállal bünhődtek.

Épületóriások Amerikában.

Az északamerikai Egyesült-Államok épületei valóságos mesés méreteket kezdenek felölteni. Chicagó épületóriái is elég rendkívüli dimenziójúak voltak, de a newyorki épületek ma már ezeket is felülmúlják. Oh ti szegény párisi házak rongyos hat emeletekkel. Mától fogva ti is csak rongyos viskózámba jöttök.

Tizenöt évvel ezelőtt a newyorki házak átlagos magassága alig volt több, mint 5 emelet, ma már ezen átlagos magasság körülbelül 11 emeletre emelkedett. Ez nem több, mint hat emeletnyereséget jelent házanként. Az amerikaiak ebben is praktikus emberek. Amerikában a házakat nem azért építik ily magasra, hogy ezáltal a mérnökök dicsőségét emeljék avagy az ókor építészeit szegényítsék meg, hanem egyszerűen csak azért, hogy a házépítésbe befektetett tőke elegendő kamathasznót hajtson.

A newyorki központi kereskedelmi negyedben, ahol a bankok és ügynökségek ütöttek tanyát, a telekérték óriási módon felemelkedett. E negyedben egy négyzetméter telek egy egész — hozamánnyal ér fel. Így azon telek, amelyen a Manhattan Life Assurance építette fel világhírű épületét, egy négyzetméter 9000 frankba kerül. A Broodway-n egy négyzetméter 10,000 frankba kerül. Az a társulat, amely a Society Building 95 méter magas épületét építette fel, telkének négyzetméteréért 10—16,000 frankot volt kénytelen fizetni.

Ezek a példák világosan mutatják, miért kell a telket oly nagyon megebeszteni, hogy az emberek egyik emeletet a másikra rakják. Mindössze egy egyszerű számtani problémáról van szó. Ha a telek értéke meg van szabva, hány emeletet kell építenünk, hogy az építési költségeket, a kezelési kiadásokat, a világítást, fűtést, vízvezeték, az egészségügyi berendezések és javítások árát visszakap-hassunk. S minthogy a telektulajdonosok ily óriási árak mellett is találnak vevőkre, a telekárak folytonosan emelkednek s így a házak értéke is. A ház magasságából így a telek árát is minden nehézség nélkül kiszámíthatjuk.

Ily módon történnek az építkezések legalább a gazdagabb negyedekben New-York déli részében, a City Hall Park és a Batterie közt, ahol a Custom House és City Hall nevű óriási épületek emelkednek. Az első nagy épületek a Times, a World, a New-York Sun épületei voltak, az American Trank Building, 75 méter, magasságban és 20 emelettel csak későbbben keletkezett. A Brodway és az Anna-Street sarkán levő, még befejezetlen Saint Paul Building 25 emelet magasságú. Az alapok 10 méter mélységben lettek lerakva és az épület párkánya 94 méter magasságban vannak a föld színétől. New-York legjelentékenyebb épülete most van készülőfélben. A Park-Row ház, mely körülbelül 14,000 négyzetméternyi telken épül és minden részében 25

emeletes lesz. Legmagasabb pontja 103 méter magas lesz. Minden oldalon két tornyú lesz, melyek párkány-magassága 103, csucsmagassága 108 méter lesz a járdától számítva.

Ezen óriási épületek vasszerkezetekre épülnek fel. A Park-Row 9000 tonna acéllal fog elnyelni, az épület egész súlya 50,000 tonnára fog rugni, amely súly 4000 cölöpökre fog eloszlni. Ezen vasépületeknél a kövek és téglák nem támasztékként szolgálnak, egyedül csak a fém-szerkezet hézagaik töltik be. Az egész épület 4000 téglából áll, melyek 250—450 milliméter átmérőjűek és hat méter mély homokrétegbe vannak ágyazva. Minden cölöpre 12 tonna súly esik. A cölöpök rögzítése után az egész épületet cölöpös magasságáig rögzítéssel töltik meg. E törmelék, amely alapul szolgál, 25 cm. vastag gránitablakát fektetnek, amelyek alá azonban 30 centiméter vastag kő vagy gránitpam-lagokat tesznek.

Erre az alapra kerülnek azután az épületet tartó vasgyűrűket hordozói. A homlokzat feldiszítése vagy kiöltése a harmadik emeletig gránit, innen a hatodikig homokkő Indianából s csak innen kezdve használnak téglát.

Ez az új épület eddig a legnagyobb New-Yorkban, 15 víznyomású fellúzógéppel lesz ellátva. Azok, amelyek a közönség számára fognak szolgálni, 2'65 méter oldal-szélességűek lesznek, hordképességük perczenként 3 és fél méter szélesség mellett 2350 kgr. lesz.

Ezen rendkívül magas épületek a czölöszerű beosztás és rájuk fordított töke szempontjából teljesen kifogás-mentesek. De nincs rájuk semmi szemrevélt. Egyszerű bérkaszárnyák, amelyek egészségügyi szempontból nagyon is sok kifogás alá esnek. Mi lesz azokból az ut-czakból, amelyekben 80 és 100 méter magas házak vannak. Honnan kapnak majd az alsó emeletek napot, világosságot, levegőt? Reméljük, hogy az amerikai épít-kezés nem fog utánzókra találni Európában és hogy mi megmaradunk a hateremlék épületeinknél, amelyek ugyis már elég magasak.

A mértékletesség ellen.

Egy az angol orvosi körökben nagy tekintélynek örvendő orvos, dr. J. Morlimer Granville írja a következőket:

„Legbensőbb meggyőződéseim, hogy a bortól és sör-től való abszolút tartózkodás sokkal nagyobb baj az emberiségre, mint ezen szesz italoknak időről-időre való mértékletlen élvezete. Tudom, hogy ezen állítással ellenkezésebe jutok mindazon orvosi írásokkal, akik e tárgy-ról eddig már oly sokat írtak, de állításomnak kelyszé-gezől, melynek több mint negyven év folyamán eszközölt megfigyelések képezik alapját, lelkem mélyből vagyok meggyőződve, hogy részemről erkölcsi bátorság hiányá-nak tekintem, ha véleményem nem fejezném ki egészen nyíltan. Megrendíthetetlen meggyőződéseim ugyanis, hogy az emberi szervezetnek s az ő működéseinek, úgy a phisikáinak mint az erkölcsieknek, a teljes önmeg-tartóztatás, az italoktól határozottan nagy kárára van. Nem kell bizonyítani, hogy az átlag-angol a beteg anyag-ok hatása ellen sokkal kevésbé van megvédve, mint 40—50 évvel ezelőtt, és hogy nehéz betegségek után sokkal nehezebben áll helyre, mint a régebbi időkben, midőn egy jó pohár bort vagy sört minden napi táplá-lekával együtt megivott. Egy sörrel nemzetünk idege, ereje elveszett, legalább a mértékletességet követőknél.

Dr. Granville azután megbizonyítja, hogy az ivás nem szaporítja nagy mérvben a szaporodási számot és a be-számíthatatlansági eseteket, ellenkezőleg amióta Angliá-ban az észszerű ivásról leszoktak, azóta a tébolydák sokkal népesebbek. Gondosan összeállított statisztikai adatok, különösen pedig pontos klinikai megfigyelések világosan bizonyítják, hogy egy egész csomó borzasztó betegség oka a test vitalis erejének csökkenéséből ma-gyarazható sorvadás, rák, différia, eszű, idegbetegségek s más kisebb-nagyobb testi zavarok esetében, amelyeket a bor és sör helyett használt tiszta ásványi vizek élvezete kifejlesztésüknek csak sietlet.

Nagyon jól tudom — folytatja dr. Granville — mi-lyen nagy felelősséget vállalom magamra mint orvos és ember, amikor e meggyőződésemet kinyilatkoztatom, de azt hiszem, hogy mindkét minőségemben kötelességem rábírni kell lennem, tekintet nélkül minden másra. Ama fiatalkor keresztes-hadjárat, melyet a bor és sör élvezete ellen indítottak, nagyon is elharapódzott, átlépte az emberiségre nézve megszábot jótékony hatásának leg-ílim határait, s olyan arányúvá vált, amely a közjónak ártalmára lehet. Meg vagyok róla győződve, hogy a mér-tékletességi tanok elterjedése népünk erkölcsi, szellemi és phisikai sajátságaira káros befolyást fog gyakorolni.

A budapesti kávésozók jour fixe, amelyet már régebben kellett volna a svábjeryi „Fränkel-szálló-dában“ megtartani de az eddigi rossz időjárás miatt nem volt lehetséges, a legközelebbi időben fog az megtartatni, ha a kedvező szél idő állandó marad. A nap, óra és az összejöveteli hely az ipartársulati iroda által levélileg fog a t. tagoknak tudomására adatni.

Ausflug nach Wisegrád. Herr Tafács, der rühriche Oberstleutnant im „Café Gellner“ hat es unter-nommen, einen solchen zu arrangieren. Zu diesem Be-suche hat er ein Dampfschiff und eine Militärkapelle acquirirt und findet der Ausflug am 14. Juni Wor-gens 6 Uhr statt. Eine Unzahl von Oberstleuten, Stel-tern und sonstigen Gewerbetreibenden haben bis zur Stunde bereits Karten gelöst. Eine Theilnehmerkarte kostet nur

Az ezredéves országos kiállításon az állami ezüst-éremmel és a millenlumi nagy-éremmel kitüntetve.



Pécsi tejszarnok

csemegesajt-gyára és első magyar pogácsasajt-gyára

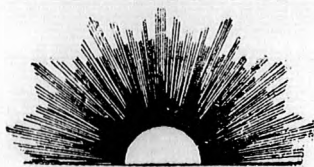
PÉCSETT

ajánlja következő kiváló minőségű különlegességeit:

- Pécsi csemegesajt
- Trappista-sajt
- Impérial-sajt
- Pikáns sajtocskák
- Pécsi pogácsasajt (kvargli)
- Kitűnő édes tea-vaj.

Árllappal kívánatra készséggel szolgálunk.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott

Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat, utcákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéházakat, gyártelepeket, vasúti és hajóállomásokat

A berendezés költsége igen olcsó.

A jelenkor legszebb világítása és olcsóbb mint a petroleum-világítás.

Harisch-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap.

Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és berendezések azonnal eszközölhetők.

Tormassósos szénaszavas ésványvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és kádfőtál. Kitűnő szolgálatot tesz az emésztési zavaraknál.

Járvány idején präkervatív gyógyszernek bizonyult.

Sajt-küldés. **Édeskúty L.** úrvart aha-lyi által Budapest.

Kapható mindenütt.

CSÁKY ÁRMIN Budapest

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

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

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 250

Kabátok plüve-velezből frt 2. 250, 3.

Kabátok csinval- v. satinból frt 1.25, 1.50

2. 250.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér csikos, 2.50—3 frt.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú creton-ból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászon-ból, kr. 60, 80, 100.

Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25

3, 35, 40.

Ezen fehérnemű özégemnek külön spe-cialitása és a legtöbb ország szállodák és konyhák bálatalam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és fésztruhák-ból kívánatra ingyen küldetnek.



1 fl. und sind solche bei den Herren Tafács und dem befamnten Vermittler Cajetan Seydel erhältlich. Es wird zuverlässig eine äußerst angenehme Unterhaltung werden.

Magyar hírlapírók Stockholmban. Az ez ide sajtó-kongresszusban résztvevő magyarországi hírlapírók Rákosi Jenő, az „Othlon“ elnökének vezetése alatt, mint értesülünk, az államvasutak menetjegyirodája által rendezett különvonatu kirándulással utaznak Stockholmba. A különvonat érinti Bécs, Prága, Drezda és Berlin városokat, mely legutóbbi városban fél napi tartózkodás van kijelölve. A kirándulás iránt minden oldalról rendkívüli érdeklődés mutatkozik és a jelentkezések a közönség minden rétegéből már is sűrűn folynak. Hölgyek is nagyobb számmal vesznek részt a társas utazásban, kik részére a különvonathoz csatolt hálókocsi első sorban lesz fenntartva.

Magyar gazdák Németországban. Mint értesülünk, nagyobb mozgalom indult meg, hogy viszonzásul a „Német gazdasági szövözet“ tagjainak magyarországi látogatásáért, a magyar földbirtokos osztály testületileg látogassa meg a német gazdák által rendezett rendkívüli érdekes nagyszabású hamburgi gazdasági állatiállítást. Egy idevonatkozó ajánlat a „Magyar gazdasági egyesület“ elő 28-iki választmányi ülésen kerül tárgyalás alá.

Der Carabof-Weltmeister Hugo Kerfan, der auch hier in Vudapest als solcher bestens bekannt ist, siegte in Brighton über den Champion Englands Richards in einem Match von 12,000 Points. Kerfan gab 5000 Points vor.

Das Hydro-Preß-Gaslicht. Diese neue Beleuchtungsbart bafirt auf dem Princip des Gasglühlichtes, indessen wird durch Anwendung von erheblid gesteigertem Gasdruck mittelft eines Brenners ein Licht von etwa 600 Normalkerzen erzeugt, das also 6- bis 8mal so stark ist, als das durchschnittlicher Gasglühlichtbrenner. Die zu überwindenden Schwierigkeiten bei Anwendung von Preßgas für Glühlichtbeleuchtung bestehen in dem erhöhten Geräusch und der Möglichkeit, daß der Glühkörper eine nur geringe Lebensdauer hat. Die erstere Schwierigkeit wurde durch eine befondere Brenner-Konstruktion, die zweite durch eine absolute Constanthaltung des Druckes und durch eine befondere Herstellung des Glühkörpers beföhigt. Der Gefertigte hat einen Apparat konstruirt, der gefahrt, Preßgas-Beleuchtung überall da zu verwenden, wo Gasleitung und Druckwasserleitung vorhanden sind, indem in einem der Lampenleitung vorzufahaltenen Apparat infolge des Durchganges von Druckwasser selbstthätig der höhere Gasdruck erzeugt wird. Der Lichteffekt soll ein solcher sein, daß Vogenlampen von ungefähr 7 Ampère Stromstärke nicht damit in Concurrenz treten können. Da die Lampe im Wesentlichen aus einem Brenner und Glühkörper ohne Strumpf besteht, so ergibt sich von selbst, daß jede beliebige Art von Lampen verwendet werden kann. Georg Rothgier.

Veränderungen in der Brothbäckerei. Als ein glücklicher Gedanke ist es anzusehen, daß man das Holzmehl zum Vertreuen der Backschäffeln und Backtröge an Stelle der bisher gebräuchlichen Streumittel zu Versuchen heranzog. Untersuch man die üblichen Streumittel, so löst man auf die bedenklidsten Compositionen. Sie bestehen in der Hauptsache aus den Abfallproducten der Getreide- und Weismühlen. Man findet weiter noch Leguminosenmehle, Unkrautamenreste u. s. w. untermengt. Bei der monatelangen Aufbewahrung im Sack in den dünnigen Backstuben werden solche Mehle immer fragwürdiger. Anders verhält sich das Holzmehl, welches in verschiedenen Feinheitstufen mittels befonderer Mähl- und Siebvorrichtungen hergestellt wird, als Streumittel in der Brothbäckerei. Es dient ebenfalls als Isolierungsschicht zwischen Brodboden und Backschäffel, aber es hindert die Keimtenbildung und alle jene Mischlinge, welche vom hygienischen Standpunkte aus zu tadeln sind. Bezüglich der erforderlichen Mengen beim Vertreuen der Backschäffeln hat die Praxis ergeben, daß man zu einem Stübe sechspfundiger Brote (ungefähr 45 Stüd) 30—50 Gramm Holzstreumehl, welches mittels einer befonderen Streubühle verteilt wird, gebraucht; das wäre ungefähr 1 Gramm auf ein Brot oder 1/2000 feines Gewichtes im Gegenfaz zu Cerealienstreumehlen, von welchen die 10—15fache Menge notwendig ist. An den Broten bleibt nur ein geringer Theil Holzstreumehl hängen, wovon etwas im Backofen verbrennt und das Uebrigbleibende entweder sich völlig oder gröhstentheils abtrocknen läßt, je nach Fledart der Backschäffel. Der Preis des Holzstreumehls wie auch dessen Eigenschaft, mit Backmehlen keinen regelrechten Brotteig zu geben, schließen ein in gewinnbringender Absicht erfolgreiches Mitverbaden dieses Streumittels aus.

Ben trovato. Ein hoher Staatsbeamter, welcher à tout prix im Interesse seiner staatsfinanziellen Verhältnisse helfend eingreifen wollte, gab dem Finanzminister den Rath, daß er den Verband der Bevölkerung besteuern möge. Je mehr Verband, desto mehr Steuer, je weniger, desto weniger, sagte der Ministeralrath, und setzte seinen Sermon fort mit den Worten: „Erzelenz werden sehen, wie die Leute weitefern werden, um ja nur je höher besteuert zu werden.“ — „Sehr gut, diese Idee,“ replizierte der Minister, „und in Anerkennung für ihre phänomenale Erfindung sollen Sie, Herr, der einzige im ganzen Lande sein, der — Steuerfreiheit genießen“

fo 11!" — Ein höchst bedauerlicher Unglücksfall hat sich dieser Tage zugetragen. Am hiesigen Steueramt erschien nämlich ein Kaffeesieder, der für drei Jahre seine Einkommensteuer anticipando erlegen wollte und sich über die zu niedere Besteuerung beklagte. Der betreffende Beamte ließ den Unglücklichen sofort auf die Waren-Abtheilung des Nachschritals abführen.

Wie man im 17. Jahrhundert in Wildbad Gastein als „Sommerfrischer“ lebte und wohnte, wird in Aufzeichnungen der Kremsmünsterer Stiftsbibliothek anschaulich geschildert. Die frommen Herren Patres, die das Bad aufsuchten, wohnten damals im Gasthause des Hans Straubinger. Man blieb im Bade gewöhnlich drei Wochen. Dem einfachen Vater kostete die Wohnung für diese Zeit 3 fl., die Kost 7 fl. 30 kr. Wein und Bier waren darin nicht inbegriffen. Der Abt mußte natürlich mehr zahlen; er hatte für die dreiwöchige Badezeit 316 fl. zu entrichten. Dabei muß berücksichtigt werden, daß er für den Herrentisch, das ist für sich und seine drei geistlichen Begleiter, eigenen Wein hatte und eigene Küche führte. Hatte er doch, wie fast alle vornehmen Badegäste, seinen Mundschmecker mit sich genommen. Der Wirth fragte darum, daß die „Gastung“ nicht mehr „gewöhnlich“ sei. Als Baderarzt wirkte damals der Bader Jaak Aufschwaiger. Die Kranken fanden bei ihm stets wirksame Hilfe; denn neben den Bädern verfügte er, wenn es nöthig war, noch über andere Curbehelfe. So ordnete er unter Anderem zur Beförderung des Stoffwechsels ein aus verschiedenen Kräutern gebrautes „Saffit“; zum Schwitzen ordnete er Hollunderthee, zur Magenstärkung Kranawittler (Wachholder). Ein beliebtes Mittel bei Magenweh war das aus Kalum, Kümmel und Enzian bereitete Magenpulver, welches wohl eine Art Speisepulver gewesen sein dürfte. Viel begehrt und vom Arzte besonders Magenleidenden als „ordinari Cur Trunck“ Morgens, Mittags und Abends wärmstens empfohlen war „Kranawittwasser“. In einer im Salzburger Regierungsrath befindlichen Urkunde ist der Fall verzeichnet, daß einem gewissen „Herrn von Baumgarten aus Spittal in Kärnten als ordinari Cur Trunck bei 40 Viertel Cronebet“, also beiläufig 60 Liter verordnet wurden. Der Mann mußte wohl an einem hartnäckigen Uebel gelitten haben. Aderlässen und Schröpfen erkrachten sich damals allgemeiner Beliebtheit. Natürlich machte auch der Bader von Gastein von ihnen reichlich Gebrauch. Sie fanden auch im Stift Kremsmünster und in fast allen Mönchsklöstern in Blüte. Die Aderlässe wurden an den Geistlichen in Gruppen von sechs Personen in der sogenannten „Vogelstätt“ vorgenommen. Um die Patres für das abgezehrte Blut gleichsam zu entschädigen, gab man ihnen an dem „Vogelstätt“ eine doppelte Ration von Wein und Bret und um eine Speise mehr als den übrigen Brüdern. Die Trinkgelder waren nicht minder als jetzt im Schwange. Man nannte sie damals „Verehrungen“.

Eine Maus zeigte neulich große Geistesgegenwart, als sie in einem Stübel Nahrung fand. Sie schwamm nämlich im schnellsten Tempo so lange um, bis sie sich auf die Butter retten konnte.

Der ganzen Auflage unserer heutigen Blätter liegt ein illustrirter Prospekt der vorzüglich anerkannten Nictalwaarenfabrik des Herrn Hermann Ferencz bei, welchen wir den Herren Gastwirthen in Budapest und in der Provinz aufs Wärmste ihrer Würdigung empfehlen.

Münchener Löwenbräu

Alulírott tisztelettel jelenti a nagyérdemű szállodás és kávéos uraknak, valamint a nagyközönségnek is, hogy ó

a müncheni „Löwenbräu“ sörfőzde

részvény-társaság főbizományát

egész Magyarország részére átvette és egy

raktárt palack- és hordóbani eladásra

szakszerűen berendezett.

A „Löwenbräu“ üvegsörből 10 palackkal való megrendelésnél díjtalanul házhoz szállítok.

Vidéki megrendésekre 20, 30, 40 és 50 palackos ládák vannak készletben.

Förster Konrad

vendéglős, váci-körút 68. szám,

a müncheni „Löwenbräu“ sörfőzde részv. társ. főraktára.

Hacker Mór

chinaezüst és alpacca-áru-gyár

BUDAPEST

Kossuth Lajos-utca 15

Bécs Gyár: IV. Phorusplatz 7
Raktár: I. Operngasse 2

Ajánlja a legjobbnak elismert gyártmányait a t. szálloda, vendéglő és kávéház-tulajdonos urak becses figyelmébe.

Képes árjegyzék
kiváratra bérmentve.

Telefon 5831.

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Király-utca 36.

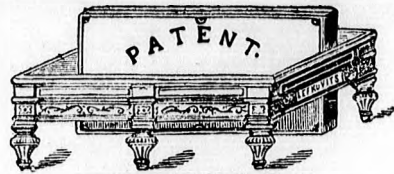


Ajánljuk különleges gyártmányainkat ugymint két márvánnyal felszerelt



fordítható tekeasztalainkat karambol- és bájjátékra szabályozva a legbizto-

sabb és legkönnyebb záró-készülékkel. Gyártunk továbbá stabil karambol és báb (kégl)



tekeasztalokat

dákókat, francia módszer szerint, elefantsoniabdákát és minden e szakba vágó munkákat.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket a legdisz-

sebb stilyzer kivitelben saját, mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok

legjobb kivitelben átalakítottak és ujakra becsereztettek.

Tojásfehérjét

ness

és

Tojássárgáját

elad

Fischer Miksa

VI. Uj-utca 6.

Eiweiss kauft

und

Eierdotter verkauft

Max Fischer

Telefon 24—23.

Diszítési-, mázoló-
és
fényező-intézet

Pirchner Károly utóda

BUDAPEST,

Csengery-utca 9. szám.

Elvállalja kávéházak, vendéglők
táncztermek, színházak stb.

diszítési munkáit

a legteljes csebb kivitelben

Legjobb minőségű

alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

HERRMANN J. L.

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

Budapest, IV. váci-utca 24.



Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses- csészék, ecet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvillások stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapítottatt 1819. évben.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásúnak bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközöli. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalomban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleichenbergi, tüdőbajokban**, különösen **tüdővérzések**nél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorphan** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kétly, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredménynek alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

præservatív gyógyszernek bizonyult **járványos betegségek** idején.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
főraktár

Édeskuty L.

cs. és k. és szerb
k. udv. ásvány-
víz-nálitónál,
Budapest.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

Szállodás, vendéglős és kávé uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete

Budapest,

II. kapuczinus-utca 16. sz.

Alapított 1821.

Mindennemű réz-árak és edények jól, szépen és tartósan elkészítve.

**Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.**

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.



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 kávékanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sőtartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 cukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 ezet-olajállvány	15.—
1 komposztos kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.

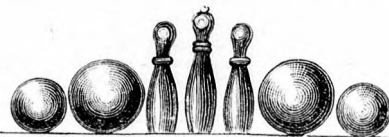
Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRUK RAKTÁRA

BUDAPEST

IV. KRISTÓF-TÉR.



Lignum-Sanctum kugli golyók

9 9 10 10 11 11 12 12 13 13 14 14 15 cm. átm.

1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85 3.— 3.20

Kugli golyók kemény gyertyánfából, nagyság szerint 70, 75, 80 kr. Kugli-
bátok száraz gyertyánfából, szokásos vastagságban, egy készlet 2.25 kr. Kuglizó
kivilágításához nagy petroleum-lámpa 4 ftt. Oroz kuglizó egy készlet há-
bakkal, lignum-sanctum golyóval, igazítható zsmorral és csiga sróffal 5.50—6.50.
Pinczértáska, apró pénznek derekra csatolható özbőrből 2 osztályval 2.40,
3 osztályval 3 ftt. Pinczértárcsa, papírpénznek több osztályval bőrbéleléssel
1.80, 2.20, 2.50., 2.80 ftt. Ariston zenélő-szekrény 17 ftt. egy kotta lap 50 kr.
Flobert-fegyver társaságnak díj lövészethez 7 ftt 10—12 ftt. Tivoli mulatságos
társasjáték 4.80, 6.50 9 ftt. Lampion nyári ünnepélyek kertek kivilágításához
15, 20, 25, 30 kr. Magnesium-fáklya, 30 percig nagy világosságot ad fehér vagy
vörös színben 1.20 kr. Kerti gyertyatartó szél ellen üveg borítóval 1 ftt. Kerti
petroleum-lámpa 2.20 kr. Hydraulikus hordószád szeszes italok megrongálása
ellen 1 ftt. Palack dugaszoló kalapácsal 90 kr. Erős dugaszhuzó fanyéllal
20—30 kr. Dugaszhuzó emeltyűvel és pezsgő nyitóval 1.20 kr. Dugó kiemelő
készülék, ajtóra felszerelhető 2.50 ftt. Eveszközök fekete fanyéllal 12 pár 2.30,
3.50, 4 ftt. Eveszközök fehér csontnyelű 12 pár 3.60 4.60 kr. Legjobbnek bizo-
nyultfrancia egérfogó 50 kr. Ellenőrző-bárczak

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruk,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,

wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

• *Kostenüberschläge gratis.* •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.

Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.



100 darab 1-es sárgaréziből ftt — 90 | 100 darab 20-as sárgaréziből ftt 2.20
100 „ 5-6s vörösréziből „ 1.20 | 100 „ 50-es vörösréziből „ 4.—
100 „ 10-es nickelből „ 1.40 | 100 „ 100-as sárgaréziből „ 5.—

Billard golyók elefantcsont utánzat igen tartós, egy készlet 3 darabbal

62 64 66 mm átm.

10.— 11.— 12.— ftt.

Billard-dákó 2.—, 2.50, 3.— ftt Dákóór egy doboz 100 darabbal kicsi 1.30,
közép 1.40, nagy 1.60 kr. Dákóór-ragasztó gelatin egy doboz 20 kr. Kávé-
házi és kaszinó dominó átszeggett a kő hossza 5.— 6.50 7.50 ftt

veres 21 26 32 37 42 mm

Sakktábla politirozott 1.— 1.40 1.80 2.50 3.20 ftt

csereenyefa 1.40 1.80 2.20 3.— 4.— ftt.

Sakkalakok angol forma, egy darab fából faragva, egy készlet

1 2 3 4 5 6 7 szám

2.— 2.40 2.80 3.20 5.20 6.40 7.20 ftt

Újságtartó esztergályozott fogantyúval 75 kr. — Abrosz megerősítő szabadban

a szél ellen 100 darab 7 ftt. — Szalveta-prés, kemény-fából, 47 cm. hosszu

26 cm. széles 4 ftt 80 kr.

Megrendeléshez számoló czédulát mellékelek.

Kőbányai Király-serfőző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márziusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

Rohitsi

TEMPEL **FORRÁS**

FŐRAKTÁR
Budapest
Hoffmann József-nél
Báthory-utca 8. szám.

Valódi **Savanyuviz** **Tartományi**

A Rohitsi savanyuviz mint **gyógyszer** felülmulthatlan hatású gyomor- és bélhurutnál, az ivarszervek hurutjainál, máj- és lépajoknál, de különösen váltóláznál.

A Tempel forrás borral vegyítve kitűnő üdítő ital.

A Styria forrás ellenben kizárólag ivókúrára használatik.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

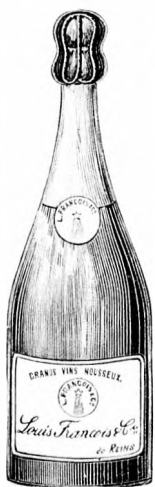
Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Százis, Nizza, Temesvár, Anvers.



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

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

Főraktár: *Borhegyi Ferencz* ez előtt *Láposy*
Budapest, Haas-palota.

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*



BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV., Városház-tér 4. és Calvin-tér 4. sz.

Ajánlják szállodás, vendéglős és kávék urak figyelmébe nagy raktárukat mindennemű konyha- és háztartási czikkekből, főző-edényekből, asztalszerekből, valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon-összeköttetés

Főtűzlet 54—23 sz.

Fióküzlet 63—65 sz.



Árjegyzék
bérmentve és ingyen.

