

Előfizetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. Kecskeméti-utca 5. sz.

A VENDÉGLŐS

MEGJELNIK
minden hó 1. és 15-én.

SZERKESZTŐSÉG

KIADÓHIVATAL

IV. kerület,

Kecskeméti-utca 5.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjintézete, 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, és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

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

II. ker., Medve-utca, Fácán.

Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. Kecskeméti-utca 5.

Bérmertlen levelek nem fogadtnak el.

Kéziratok nem adnak vissza.

A »Budapesti Pinczér-Egylet« létezik:
IV., vármegyeház-utca 9.

PAULITS JÓZSEF

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

GROSZ ÖDÖN

közvetítő-intézete VII., Károly-körút 9 (gróf Hadik Barkóczy-ház) létezik.

Igen tisztelt Szerkesztő Ur!

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyejesületének június hó 18-án tartott igazgatósági ülésén hozott határozathoz képest értesítjük tekintetes Szerkesztő urat, hogy b. lapját „A Vendéglős“-t egyesületünk hivatalos közlönyévé választotta s midőn nyugdíjgyejesületünk érdekében mindenkor kifejtett buzgó működéseért, eredményes hirlapi tevékenységeért őszinte köszönetet mondunk, kérjük továbbra is egyesületünk ügyeinek szives pártolását.

A megfelelő jegyzőkönyvi kivonatokat idezárva, vagyunk tisztelettel

Dr. Solti Ödön,

jogtanácsos.

Stadler Károly,

elnök.

HIVATALOS RÍESZ.

Jegyzőkönyv

felvettett Budapest, 1898. évi július hó 12-én a Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyejesület igazgatóságának rendkívüli üléséről.

Jelenlévők: Stadler Károly elnök, Nérey Dezső, Bokros Károly alelnök, Kommer Ferenc, Svorteczky Gáspár, Drechsler Béla, Sztanov Miklós, Mitrovacz Adolf, Olmossy József igazgatósági, François Lajos, Löwenstein Nándor, Glaser Fülöp, Páris Vilmos felügyelő-bizottsági tagok, dr. Solti Ödön jogtanácsos, Wagner József, szerkesztő és F. Kiss Lajos munkatárs.

Glück Frigyes és Lörincz Elek urak kimertették távolmaradásukat,

30. szám.

Elnök az ülést megnyitván, jogtanácsos előterjeszt, hogy a rendkívüli ülés összehívását a budapesti és szombathelyi választmányok sürgős megalakítása tette szükségessé, miután az előbbinek megalakítására felkért budapesti vendéglősipartársulati elnök ur elutazván, a felkérésnek eleget nem tehetett, s az összes iratokat az ipartársulat azon indítvány kapasan terjesztette vissza az igazgatósághoz, hogy a budapesti választmány megalakításával saját kebeléből kiküldött egy igazgatósági tagot bizzon meg, a ki az alakuló közgyűlést összehívja. Jogtanácsos a maga részéről parolja az indítványt s a megalakítás foganatosításával Nérey Dezső alelnök urat kéri megbízatni.

Az igazgatóság elfogadja az indítványt s utasítja jogtanácsost, hogy a megbízást czennel elfogadó Nérey Dezső urnak az összes iratokat, bélyegzöt adja át.

31. szám.

Jogtanácsos előterjeszt, hogy újabb 58-an jelentkeztek belépésre, kiknek törzskönyvi lapszámja 214—272-ig terjed; tekintettel arra, hogy a név szerint felolvasottak közül az alapszabályok értel-

mében három, és pedig Dudás Sándor, Horváth Gyula és Kremnyiczky Lajos azon okból, mert még 14-ik életévüket nem töltötték, fel nem vehető, — a többi 55 belépésre jelentkezett tagot és pedig:

Gundel János, Glück Frigyes, Förster Konrad, Egervary Géza, Bojesics Simon, Hein Lipót, Hell Ferencz, Illits József, Karikás Mihály, Koch József, Kommer Ferencz, Krist Ferencz, Mehringer Rezső, Müller Antal, Nosek Ignác, Petanovics József, Gaál Andor, Mitrovacz Adolf, Baldauf Ferencz, Kogler Viktor, Mráz Mihály, Pech Lörincz, Prindl Nándor, Reutter Nándor, Schnell József, Sperl Floris, Steger Karoly, Steinbeis János, Wilburger Karoly, Wirth Ferencz, Basch Vilmos, Bem Lajos, Bogneriedler Karoly, Fleck Hermann, Hauer Bertalan, Kóssa Ivan, Kromák János, Messinger Mór, Szarvas Béla, Tóth Sándor, Gasztala Imre, Kirnbauer János, Schleuderer János, Paál József, Pollesits József, Heigli István, Horváth Ferencz, Kálóczy István, Krützler József, Planck Gusztáv, Rabold Alajos, Tóth József, Vellner Boldizsár, Wolf Keresztély, Marincs János, Pösch Karolyt felvételre ajánlja.

Az igazgatóság örömmel üdvözi a szakipar kiváló képviselőit a nyugdíjgyejesület tagjainak sorában és egyhangulag hozzájárul a felvételi indítványhoz.

32. szám.

Jogtanácsos előterjeszt, hogy miután a most felvett tagok által a Szombathelyről jelentkezettek száma 32-öre emelkedett és így az alapszabályok értelmében választmányi székhelyet képezhet, kéri az igazgatóságot, hogy a debreceni közgyűlésen ráruházott jogánál fogva, Szombathelyt a nyugdíjgyejesület 5-ik választmányi székhelyéül jelente ki.

Az igazgatóság ily értelemben határoz s utasítja jogtanácsost, hogy az összes nyomtatványokat, bélyegzöt, iratokat Pösch Gyula urnak, mint a ki odaadó buzgalimával a választmány megalakításához szükséges taglétszámot összehozta, küldje

meg azon utasítás kapasan, hogy az ottani tagok közt már szétküldött póstatakaréki cheque-könyvet kérje be s az igazgatósághoz a választmány megalakítása után küldje be.

33. szám.

Jogtanácsos előterjeszt Markovics Domokos újideki főpinczér azon kérdését, vajjon egy pinczér-ügynök, ki előbb circa 20 évig pinczér volt, lehet-e tag? Indítványozza, hogy miután már van praecedens esetünk, mondja ki az igazgatóság, hogy pinczér-ügynök, a mennyiben 50 évnél nem idősebb, beléphet a tagok sorába, 50 éven felül azonban csupán azon esetben, ha igazolja, hogy oly szakegyletbe tartozik, mely vagyonával vagy annak egy részével az egyesület alapítókéhez hozzájárult.

Az igazgatóság ily értelemben határoz, felkéri jogtanácsost, hogy e határozatot a kérdést tevővel közölje.

34. szám.

Jogtanácsos bejelenti, hogy Drechsler Béla ur 100 frtot, Heidsieck Charles pezsgőboryáros czég 100 frtot, Páris Vilmos ur után, Littke József pezsgőboryáros czég 100 frtot, Kommer Ferencz ur után és Löwenstein Nándor ur 100 frtot mint alapítványi összegeket kezeihez lefizették, és hogy a két első alapítványi összeget június hó 21. illetve 30. napján az orsz. központi takarékpénztárban elhelyezte.

Örvendtes tudomásul vették és Drechsler Béla, Littke József, Löwenstein Nándor urak valamint Charles Heidsieck czég az egyesület alapító tagjai sorába felvételnek.

35. szám.

Jogtanácsos bejelenti, hogy egy Nérey Dezső urhoz czimzett sürgöny szerint Vetéssy Béla ur mint a debreceni pinczér-egylet elnöke 1000 azaz egyezer forintot jogtanácsos czimre postára adott, hogy ezen összeget, mint a nevezett egyesület alapítványát a nyugdíj-egylet alapítókéjéhez csatolja.

Az igazgatóság örömmel veszi tudomásul a jelentést, el nem mulaszthatja azonban sajnálkozásának kifejezést adni a fölött, hogy Debreczenből

a jogtanácsos többszöri sürgetésére sem volt lehető a választmány megalakításához szükséges taglétszámot összehozni.

36. szám.

Jogtanácsos bejelenti, hogy a szegedi »Európa«, szálló személyzete 14 frt 90 krt küldött be Nérey Dezső ur utján hozzá, Olmossy József ur pedig 20 frtot adott át neki, mint saját gyűjtésének eredményét.

Tudomásul vétetik s az alaptökéhez csatoltatni rendeltetik.

37. szám.

Jogtanácsos bejelenti, hogy a magyar kereskedelmi muzeum az egyesület összes nyomtatványainak egy-egy példányát kéri, hogy netalan felvilágosítást kerőknek a kellő utasítást megadhassa.

Az igazgatóság örömmel tesz eleget e megítéltel kérelemnek és utasítja jogtanácsost, hogy megfelelően intézkedjék.

38. szám.

Jogtanácsos bemutatja Seress Márton levelét, melyben a választmányi titkári állás betöltése tárgyában kér információt, jelenti egyidejűleg, hogy választott kérdést tevőnek s kilitásba helyezte, hogy a mennyiben az állásra a tagok közül alkalmas egyen nem jelentkeznék, a legközelebbi közgyűlés határozni fog a választandó titkár honoráriuma tárgyában.

Tudomásul vétetik.

39. szám.

Jogtanácsos bejelenti, hogy a postatakarék-pénztár 9 jelentés kapcsán június hó 30-dika, július 11-dike közti időről 28 tag részéről 277 frt 41 kr, folyt be, mely cheque utján a központi takaréka lesz átutalando.

Tudomásul vétetik.

40. szám.

Bokros Károly kérdést intéz jogtanácsoshoz, vajjon a taggyűjtés azon igazgató urak részéről, kik erre vállalkoztak, mily eredménnyel végeztetett.

Jogtanácsos jelenti, hogy csupán Mitrovác Adolf ur adott be hozzá hét drb belépési nyilatkozatot, melyeket a mai ülésben is mutatott.

Tudomásul vétetik.

41. szám.

Jogtanácsos bejelenti, hogy a s.-a.-ujhelyi nyugdíjalap gyűjtő-társaság 500 frtot küldött be az országos központi takarékpénztárba s ez összeget az alaptökéhez csatolta.

Örvendete tudomásul vétetik.

42. szám.

Nérey Dezső előterjeszti, hogy az előző ülés 28. sz. határozatával kapott megbízás értelmében a kiküldött persely-gyűjtő bizottságot e hó 11-ére ülésre hívta egybe, ez ülés jegyzőkönyvét bemutatja, kéri az igazgatóságot, hogy a persely-gyűjtő bizottságot 5 tagura egészítse ki, lássa el meghatalmazással oly irányban, hogy 250 drb perselyt készíthessen, azokat az üzletekbe elhelyezhesse, általában mindazt megtehesse, a mit ez ügyben jónak s észszerűnek lát.

Az igazgatóság ez indítványt elfogadja, a persely-gyűjtő bizottságot Olmossy József és Mitrovác Adolf urakkal kiegészítve, 5 tagra emeli, az így 5 tagu bizottságot felhatalmazza, hogy a perselyek tartalmát időnkint kiürihessen, általában a szükséges intézkedést megtehesse és utasítja jogtanácsost, hogy jelen határozatot jegyzőkönyvi kivonat formájában minden egyes bizottsági tagnak hitelesítve adja ki.

43. szám.

Sztanó Miklós indítványozza, hogy az igazgatóság ugyancsak a persely-gyűjtő bizottságot hatalmazza fel arra, hogy szelvények utján is eszközölnön gyűjtést olyképp, hogy főleg személyzetváltozás alkalmával az új belépőket egy drb egy koronás-szelvény vételét a főnök ajánlja.

Az igazgatóság ez indítványt elfogadja és a persely, valamint szelvény-gyűjtés módozatainak megállapításával a kiküldött bizottságot felhatalmazza.

44. szám.

Jogtanácsos bemutatja az országos központi takarékpénztár mai napon érkezett átiratát, mely szerint a nyugdíjgyesület részére befizetett alap-töke június 30-iki felévi zárlat szerint 6346 frt 50 kr. és 2 drb. 1000—1000 koronás járadék-papír.

Tudomásul vétetik és felkéri az igazgatóságot az előzetes, hogy a már megajánlott, de be nem fizetett adományok befizetését alkalmas módon sürgesse meg.

Több tárgy nem levén, elnök a szép számban megjelent igazgatósági és felügyelő-bizottsági tagokat üdvözölve az ülést berekeszti.

Kmf.

Dr. Solti Ödön s. k.,
jogtanácsos.

Stadler Károly s. k.,
elnök.

Tekintetes Szerkesztő Ur!

A folyó hó 12-én tartott rendkívüli igazgatósági ülés jegyzőkönyvének 35. pontjában jelzett 1000 frt Debreczenből folyó hó 13-án megérkezett s ugy ezen összeget, mint 100 forint Löwenstein Nándor ur, 100 frt Littke József ur alapítványa, 20 frt Olmossi József ur és 14 frt 90 kr. a szegedi »Európa-szálló« személyzetének gyűjtése, összesen tehát 1234 frt 90 krt, folyó hó 13-án a Magyar orsz. központi takarékpénztárban a nyugdíjgyesület folyó számlája javára elhelyeztem.

Tisztelettel

Dr. Solti Ödön
jogtanácsos.

Figyelmeztetés.

Hivatalos helyről értesítenek bennünket, hogy a »Szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek, kávésegek orsz. nyugdíjgyesülete« központi igazgatósága a budapesti választmány megalakítása céljából az eddig beiratkozott s még ezután jelentkező budapesti nyugdíjgyesületi tagokat f. évi július hó 18. és 23-ika közt fogja közgyűlésre egybeihívni. A közgyűlés az »István-főherczeg-szálloda« I. s. ö. emeleti díszteremben fog megtartatni Nérey Dezső alelnök vezetésével. A választmányi elnökségre Mehlinger Rezső előkelő vendéglős van tervbe véve, aki az elnökség elfogadására hajlandónak is nyilatkozott.

Miután a Nagyváradon tartandó közgyűlésig ez az utolsó alkalom, ahol a tagok választó jogukat érvényesíthetik, felkérjük mindazokat, kik a nyugdíjgyesületbe mindeddig nem léptek volna be, jelentkezzenek e célból Dr. Solti Ödön jogtanácsosnál, Váci-körút 61. szám. A szerkesztőség.

Saját ügyemben.

F. évi július 6-dikán barati kezéből vettem a »Vendéglősök Lapja« csomagolópapírra nyomtatott ez évi 13-dik számát, azt a lapocskát tehát, melyet különben nem szoktam olvasni, nem szoktam soha figyelemre méltatni. Ugy látom e lapszámból, hogy szerkesztője egy cikkben velem foglalkozik, noha elég gyáva ahhoz, hogy a nevét nem írja ki, s »Egy kávé« zászlója, illetve anonymja alá rejtőzködik, noha irálya s alacsony gondolkozás és írásmódja azonnal világosan elárulják, hogy ez a mesebeli »Egy kávé« senki más, mint Ihász maga, mert eltekintve attól, hogy nincs a székesfővárosban kávé, ki engem ily alacsony szempontokból támadna, a takaró alól ezáltal nem a »lóláb«, hanem a phädrusi mese oroszlánbőrbe bujtatott szamarának »patái« látszanak.

Azt veti e cikk, a többi között szememre, hogy bevandorolt német vagyok, hogy lapom »A Vendéglős« és »Kávésipar Szakközöny« német és hogy azzal az olvasókat germanizálni töreksem.

Nos! Nem tagadom, hogy Ausztriából származtam Magyarországra, mely ma már jog és törvény szerint igazi hazám. De mikor? Akkor, mikor érdemes (?) Ihász még a világon sem volt, 1852-ben. oly időben tehát, amelyről Ihász csak a történelemből hallhatott volna, ha a várpalotai elemi iskolánál a negyedik normalisban meg nem akadt volna s amely időben hazánkban mindenben, de mindenben német világ uralkodott. Idejövén, mint 24 éves, jól iskolázott, jönevű fiatal ember azonnal alkalmazást nyertem a kormány »Pest-Ofner-Zeitung« nevű hivatalos lapjánál mint belmunkatárs, ahol a magam kötelességeit 1861-ig tapintattal, ügyességgel és szakértelemmel végeztem el. A német világnak 1861-ben hirtelen vége szakadt, a magyar nyelv visszanyerte 1848-ban nagy diadalok árán kivívott jogait, a »Pest-Ofner-Zeitung« is megszűnt, s mint valamennyiünk, engem is végkielégítéssel bocsátottak el. Nem tartott sokáig azonban és a »Pester Lloyd«-nál nyertem alkalmazást, amely előkelő, bár németnyelvű, de minden kétségen kívül hazafias lapnál — ezt talán Ihász is elismeri! — 21 éven át a legkülönfélébb hatáskörökben működtem.

Ily minőségben 38 éven át mint hű polgár adóztam s már több évvel ezelőtt megszereztem magamnak a magyar állampolgári jogot, a budapesti illetőséget. Állampolgári esküm teletelekor Gerlóczy polgármester hízgelő szavakkal méltatta szerény érdemeimet, kijelentvén, hogy jól ismeri egész multam, a hazafias magyar érzelmeimet, amelyek arra vezettek, hogy itt új hazára találtam. Rágalom, hogy egy szót sem értek új hazám nyelvén, s hogy nem sajátítottam el azt teljesen, annak is csak az

az egyedüli oka, hogy 30 éven át egy német nyelvű lapnál működtem.

E bevezető szókkal csak azt akartam Ihász rosszindulatu ráfogásaival és hetvenkedéseivel szemben megmagyarázni, hogy miért nem beszélek tökéletesen magyarul én? Hogy azonban lapomat, »A Vendéglős«-t és »Kávésipar Szakközöny«-t német lapnak nevezzi, amely csak germanizál, és — röviden szólva — a leghallatlanabb infámia, mert mindenki tudja, hogy lapom kezdettől fogva végig a legtisztább magyar nyelven és hazafias szellemben van megírva, hogy azt korunk legkiválóbb emberei a legkülönbözőbb alkalmakkor kiváló szakértelemmel szerkesztett szaklapnak ismerték el, amely mindenféle elismerést és dicséretet vívott ki magának. Ez én lapom a tisztesség követelményeit sohasem tévesztette el szem elől, ami pedig a szakszerű voltát illeti, — mindenki el fogja ismerni — sokkal különb a »Vendéglősök Lapja«-nál. Ezt az állítást bizvást meg merem közzélatni, mert tudom, hogy e meggyőződésomban száz meg száz tisztességes ember osztozik velem. Ha ez nem így volna, ha lapomnak egy iránya, mint szelleme, nyelve és tartalma nem volna tiszta magyar, úgy a legkülönbözőbb szakipari testületek aligha tették volna azt hivatalos közlönyökké. Ez épen a kaka csomója, ez az, ami nem hagy nyugalmat e rosszindulatu krakélernek. Azt hiszi ugyanis ő kelme, hogy mert »Ihász« magyarul hangzik, joga van a hazafiaság kibérlésére, és innen nyer bátorságot ahhoz a szemtelen toladó modorhoz, melyről azt hiszi botorságában, hogy az egész emberiséget porba fogja előtte hajtani. Megismerik azonban a madarat tolláról, s csak néhány rokonlélek veszi észre, hogy még mindig — — él.

Különbön foglalkozunk egy kissé közelebből a magyar vendéglősipar ezen Wau-waujával.

Ki volt Ihász?

Mi ma?

Amít ezekre a kérdésekre felelni fogok, azt száz meg száz jó forrásból nyert értesüléssel igazolhatom.

Ihász várpalotai fatornyos hazájában az elemi iskolák »sikertelen« elvégzése után a különben tiszteletreméltó pékmesterséggel foglalkozott. (Innen származhatnak az általa produkált »erjedéses« agyszülemények.) Ez a mesterség azonban nyughatatlan szelleménél fogva nem felelt meg ambícióinak, úgy hogy kartársai csakhamar egy székesfehérvári másodrangú kávéház füstös légkörében látták feltűnni, mint billárdpinczért. Miután azonban ez a foglalkozás sem volt inyre hosszabbideig, és veszekedésre hajló természete Székesfehérvárot is felmelegítettene ki a talajt, úgy hogy már semmiféle üzletben sem alkalmaztak, pusztá taláimra Budapestre helyezte át világboldogító működésének színterét, ahol is rokonlelkekre taláiván — 1884-ben megkísérelte a lehetlent — ezek bátorítására megindította a »Finczerek Lapját«, amely lapocska az újság ingerénél fogva, némely pinczerek kedvenc olvasmányát képezte.

Idáig érve, most már rövidre fogom tollamat. Még csak néhány rovást e tiszteletreméltó alak jellemképe (?) kiegészítésére, s hogy milyen eredménnyel járt az ő közhasznu működése.

1. Az annak idején létezett s virágzása tetőpontján állott pinczér-klubbot rövid idő alatt egyedül az ő beavatkozása tette tönkre. (Erre nézve még számos életben levő tanút sorolhatunk fel, ha kell.)

2. A Faszler-féle rőpirat, melyben e pinczér Ihászt atomokra darabolja szét, telve csupa beigazolt, s az akkori pinczerek által szelvényben kolportált »adatokkal.« (E rőpirat fiókunkban van, szükség esetén szolgálhatunk belőle szelvényekkel.)

3. Tiszteséges, törvényes hitvese a faképnél hagyta, mert durvaságát és brutalitását, melylyel szorgalmat és hűségét jutalmazta, tovább elviselni nem bírta.

4. Amidőn lapja 1894-ben előfizetések teljes hiánya miatt megszűnt megjelenni, olyan hirdetések hozott hozzám értékesítés céljából, melyeket még utólag kapott a vidékről, kérve, jelentsem meg azokat lapomban. Ez inszinnuaciót természetesen a legnagyobb erélyességgel utasítottam vissza, végre azonban toladó modóra és siránkozó panasza által — hogy nincs betevő falatja — indíttatva, engedtem rimánkodásainak s 50% -át a megrendelő-lapok értékének készpénzben fizettem ki neki. (Hogy ez a lelketlen fráter jólétségé-

met nekem, egy 70 éves embernek, így fogja meghálálni, megálmodni sem mertem volna.) Most így fizet vissza. (Ám legyen.)

5. A budapesti, szegedi, ujvidéki, kassai vendéglős ipartársulatok sorjában fejezték ki rosszslásukat jegyzőkönyvekben ellene és lapja ellen. Így tett különben a legutóbbi kongresszus előtt a debreczeni vendéglősipartársulat is. (Ihász megértette az irott szót és a congressuson — — — nem jelent meg.)

6. A különböző helyeken megesselt kiutasításokról, szükség esetén kidobalásokról — vendéglőlől, kávéházból — hallgatók. (Városszerte ismeretek.)

7. Hazugság az Ihász lapja címében, hogy az a »Budapesti kávéházi segéd-egylet«, »Az első magyar orsz. pinczesterek és pinczemenások egylete«, az »Ujvidéki szállodások stb. ipartársulatának« és a »Kassai vendéglősök stb. egylete« nek hivatalos lapja. (Az első rég megszűnt, a második nálunk adja le tudósításait, a többiek csak nemrég fejezték ki bizalmatlanságukat vele szemben.)

Ennyit egyelőre! Neki óvó figyelmeztetésül, nekem megtámadott becületem védelmére. A jogosan és igazságosan gondolkodó olvasó bizonyára oldalmon fog állni.

Wagner József.

Szakirodalom.

Gyakran hallok a kérdést: Mi az oka annak, hogy a szakirodalom nem képes magának az őt illető helyet megszerezni s míg a nagy közönség nagyon is tudomást vesz apró poeták „első verskötetéről”, hirlapíróvá cseperedett riporterek „első alkotásá”-ról, addig férfiak, kik éveken keresztül valamely iparág terén alig megbecsülhető haszonnal járó tevékenységet fejtenek ki tollukkal, teljesen ismeretlenek maradnak s kívül állanak ama körön, melyet írók és hirlapírók a maguk »érdekei« megvására és előmozdítására maguk szabtak ki.

Nem akarom vizsgálni, vajjon az, aki részletei hűséggel írja meg a Gregersen-gyár égését, egy épületállvány összedőlését, egy másodrendű napilap börszetudósításait, s csinál emellett jól megfizetett reklámot is — nagyobb joggal viseli-e az író vagy hirlapíró nevét, mint az, aki a borászat, cukoripar, technika vagy bármely ipar terén fejti ki tudását az ipar, kereskedelem, mezőgazdaság érdekében; nem akarom bizonyítani, mennyivel több tanulmány-, tudás, szakértelem és sokszor aldozatkészség szükséges a szakirodalmi tevékenységhez: ámdé látva egynemely nagyságok kiforrását, reá akarok mutatni, hogyan »csinalódnak« némely irodalmi s ép így: hirlapírodalmi nagyságok.

A mióta a magyar hirlapírodalom oly szép fellendülésnek indult, a nagyközönség, mondjuk a közvélemény, hozzászokott ahhoz, hogy egyes dolgokban a hirlapok után indul, szerintük foglal pártállást. Jól tudja ezt az író nemzedék s e szerint is lesz. Alaposabb irodalmi tevékenység helyett ma mindenki valamely szerkesztőségbe igyekszik, mert jól tudja, hogy jövője ott szerződő barátainak kisebb vagy nagyobb jóindulatától függ. Mert hogy szerezni fog magának jó barátokat, arra mindenki egyformán el van tökéve. Így történtik azután, hogy míg K. az egyik lapban T. újabb novelláit dicséri fel, addig egy hét múlva — egy másik lapban — T. magasztalja fel K.-nak »legújabb« verskötetét, s a rendőri riporterből egyszerre »tehetséges« poeta, a közigazdasági rovat vezetőjévé kiváló naturalista, novellairó válk. A ki ért hozzá, az azután tovább is boldogul.

Arról azonban, hogy valaki éveken keresztül az ipar, kereskedelem, mezőgazdaság valamely ágában fejti ki valamely speciális szaklapban közhasznú tevékenységét, a melyet — talán később — mint korszakalkotót fog jelezni az, aki épen az ország hirlapírodalmának történetét fogja megírni, a napilapok mindenre kiterjedő figyelmessége daczára seholsem találunk említést, s bármily szenzáció számba menő munkát produkáljon is a szakíró, a napisajtó nem vesz róla tudomást, mert nem előzte meg a barátok jóindulatu reklámja. A személyes momentumokon kívül azonban nagy része van a szakirodalom számbanemvételében ama körülménynek is, hogy a napisajtó egyáltalában nem, vagy csak nagyon felületesen ismeri az ipar, kereskedelem, mezőgazdaság stb. terén uralkodó mozgalmakat és törekvéseket, nem veszi észre ezek jelentőségét s annyi jelentőséget sem tulajdonít mindeknek, mint hogy Chimay herczegnő a Sós-füredből a Royalba ment lakni. A szakirodalom figyelemmel kísérésére a lázas sietséggel — époly felületességgel dolgozó redakciókban nincs idő, nincs ember, legfeljebb annyi, hogy a »Pesti Hirlap« tárczában figurázza ki.

E megjegyzésekre pedig nem a napisajtó mindinkább növekvő hatalma feletti irigység szolgálta okot. Sokkal nagyobb é körülmény haszna általában, mintsem hogy azt kicsinyelni, irigyneli lehetne. De amikor látjuk, mily vállvetve igyekeznek a napisajtó munkásai a maguk jól felgött egyéni

és közérdekeik megvalósításán, mily célzatosan szorítják ki köreiből a hirlapírodalomnak — szerintük nem cézbéli, de bizonyára egyenrangú munkásait, fel kell vetnünk a kérdést:

Nincs-e itt az ideje a »Szakírók Országos Egyesülete« megalkotásának?

F. Kiss Lajos.

Magyar városok vagyona.

Nagy események nemcsak árnyékukat vetik előre, hanem következményeikben is messze kihatnak. Így a millennium is számos ünnepsegein, gyűlékezésein, emlékein, ércebe öntött szobrain kívül sok oly maradó irodalmi alkotást szült, a melyek még ma sincsenek teljesen befejezve. Ezek közül különösen kiválék egy vaskos munka, melyet P a u l o v i c s Márton, Szeged sz. kir. város hivatalnoká irt Magyarország városainak vagyonáról a millennium évében.* Miután a városok képviselik az ország értelmiségét, a városok vagyoni állapota egyuttal az ország, a nemzet erőképességének is ismertető jele, mely körülmény a nagy gondnal és kiváló lelkiismeretességgel megírt műnek nagy jelentőségét biztosít.

A szerző — szerényen — csak statisztikai munkának nevezi művét, de vajjon mi beszél éke- sebben a számoknál, a melyeken sem magyarázni, sem okoskodni nem lehet?

A nemzeti vagyon megállapításánál, amint erre p. o. a kvóta megállapításánál szükség lesz, a szerény városi hivatalnok é munkáját nem lesz szabad figyelmen kívül hagyni, de tekintetbe kell azt majd venni a közigazgatás államosításánál is, aminthogy már most is haszonnal forgathatja bármely közhivatalnok, pénzintézet stb.

A könyv tartalmából, mint érdekes adatot fel- említhetjük, hogy 26 törvényhatósági joggal bíró városnak összesen 304.908,680 frt 61 kr. vagyona van, a melyrel szemben összes adósságuk 90.433,274 frt 60 kr. Az egyes városokra a vagyon és teher közvetkezőkép oszlik el:

	Vagyon	Teher
Budapest	144.500,000 frt	42.000,000 frt
Arad	5.500,000 »	2.000,000 »
Baja	2.500,000 »	500,000 »
Debreczen	21.000,000 »	4.000,000 »
Fiume	5.000,000 »	3.000,000 »
Győr	3.500,000 »	500,000 »
H. M. - Vásárhely	2.000,000 »	1.000,000 »
Kassa	9.500,000 »	3.500,000 »
Kecskemét	6.000,000 »	2.500,000 »
Kolozsvár	8.000,000 »	2.500,000 »
Komárom	2.000,000 »	500,000 »
Maros-Vásárhely	2.000,000 »	500,000 »
Nagyvárad	10.000,000 »	4.500,000 »
Pancsova	3.500,000 »	1.000,000 »
Pécs	7.500,000 »	2.000,000 »
Pozsony	6.000,000 »	2.500,000 »
Selmecz	1.500,000 »	100,000 »
Sopron	3.500,000 »	2.000,000 »
Szabadka	6.500,000 »	2.000,000 »
Szatmár-Németi	4.000,000 »	1.000,000 »
Szeged	25.500,000 »	6.500,000 »
Székesfehérvár ...	3.500,000 »	800,000 »
Temesvár	8.500,000 »	1.500,000 »
Ujvidék	4.500,000 »	800,000 »
Versecz	4.500,000 »	800,000 »
Zombor	2.500,000 »	700,000 »

A sok rendezet! tanácsu város vagyona összesen 111.910,512 frt 47½ kr., passivaik pedig 29.992,980 frt 83 krra ragnak.

Hogy Budapest a relative leggazdagabb város az országban, önként érthető, de önmagában is nagyon gazdag város, mivel vagyona a 26 legnagyobb város összes vagyonának felet képezi, de sőt ha a passzívák levonásával csak a tisztá vagyont tekintjük az egésznek (214.505,460 frt), fele 102.488,520 frt Budapestnek jut. A székes-főváros vagyoni viszonyai még kedvezőbbé alakulnak, ha az ingatlan vagyont tekintjük, a mely 123.576,500 frt, míg a 26 város összes ingatlanai 212.467,542 frtot érnek.

Konyhaideál.

A multkoriban egyik barátomtól a konyhaideálnak nagyon vonzó és kedves leírását hallottam, a melyet azonban — még ha viszonyaim meg is engednék — nem szivesen választanék magamnak mintaképül, mert részéről legalább nem igen szeretnék a konyhában, ha még oly fontos berendezésü volna is az — ebedelni. Az ember ugyanis — véleményem szerint — éves- közben nem szeret az ételek elkészítésére, az ezzel járó fáradságra gondolni. Szeretem, ha minden, akárosak nektár vagy ambrozia, mintegy tündérkezdek által, tehát látatlanul készül el számomra.

És még ha a konyhám szárnyas ajtóját messzire kitarva is gondolom, az ottan való tartózkodást, különösen nyáron, még sem képzelhetem el valami kelle- mesnek, mert hát a legyek, bármily olóvgyázzal is óvakodunk ellenük, ilyenkor már megtartották bevonul- ásukat a konyhába nagy ünnepélyesen. A napos oldalon

*) Magyarország összes szabad királyi és törvény- hatósági joggal felruházott városainak, valamint a rendezett tanácsu városoknak, mint erkölcsi testületeknek vagyoni állapota a millennium évében.

levő konyhában a meleg is tűrhetlen lehet, még akkor is, ha a konyhában gáztűzhely áll.

A főzésnél elkerülhetlen különféle szagot, ami miatt a praktikus angolok a konyhát már régen a pinczébe helyezték át, s a mely különösen a főzélékek elkészíté- sénéél érezhető intenzív módon, nem képzelhetem el évesközben valami kellemes zenekíséretnek. Azt a házi- asszonyt pedig, az ő konyhaideáljának tulajdonosát, a ki regényírás közben három-négy fogást készített el délre, magam is csodálatraméltó Isten teremtésének tartom. Mindenki, a ki főzni tud, tudja azt is, mily nagy gondot kell arra fordítani, hogy a pesenye jó, nedvdus legyen, s hogy a forgatás épen nem elegendő, mivel ezt csak a legtrikább esetben szoktuk alkalmazni, minthogy a legtöbb pesenyezt a csontokra, a szárnyast, nyulat, őzt stbil a háttára szoktuk fektetni s így kisütni. De igenis többször kell a pesenyezt leönteni, s ezen leöntések közben a főzőnek egy percze sem szabad a tűzhelytől távoznia.

Ha azután ezenkívül még nehány fogást kell elké- szíteni, egész természetes, hogy a háziasszonynak alig fog ideje maradni — harisnyát foltozni, avagy re- gényt írni.

Ha tehát a konyhaideál tulajdonosának erre mégis ideje marad, akkor valószínű, hogy a főzésről fűze cselédnép gondoskodik, míg a regényes hajlamú házi- asszony a főzésnek valószínűleg csak utána néz, izel, fűszerez, a mit más háziasszonyok a mellékszobából szokták elintézni, a nélkül, hogy regényt írának, vagy harisnyát foltozgatának. Mint a konyhaideál ellentétét, én majd inkább az ideális konyhát fogom leírni, a mily- lennek nemcsak elképzelem, hanem láttam is egyik nénémnél.

Ez az én néném tudniillik, daczára annak, hogy nagy- nyagon vagyons, mégis maga vezeti a konyhát, illetve maga főz s minthogy súlyt fektet arra, hogy leányával maga legyen a konyhán, a konyhai előmunkálatokat rendszerint ő is szolgálkókkal végezteti, még pedig a közelben fekvő mosókonyhában, a hol a mosást és tisztogatótást végezik. A konyha egy villai melléképítmény, derékszögben épített helyiség. Falai világosra vannak festve, padlózata chamotte-téglákkal fedett és három ajtaja van, a melyek az előszobába, ebédlőhöz és ve- randához vezetnek, az utóbbi derékszögben határolódik a konyhával és egyuttal kijárat a kerthez és a mosó- konyhába. Nyáron ebédelni is szoktak benne. A kelet- felőli falon ablak van, mely majdnem az egész falhosz- szat elfoglalja, s mely a kertre nyílik.

A szemközti fal embermagasságyra fehér és kék cserépkoczkákkal van kirakva, a melyen fénylő rézfoga- sok vannak alkalmazva, a melyeken a konyhai fel- szerelés van felagatva s mindaz, ami egy jól berendezett konyhához szükséges, valamint minden porcellán és nickel-edény. Ezen fal közelében, de egész szabadon áll a gáztűzhely 8—10 főzőnyílással, sütő, főző és me- legítő csövekkel.

Többnyire fényes fémrud veszi körül. Az ablak előtt konyhasztal áll, egy kisebb a konyha közepén, a rövid falakon asztalszerű polczok, a melyeken az óra, konyha- mérleg, szeszfőző stb. vannak elhelyezve. Az egyik sarokban van a kiöntőde a vízvezetékekkel, szemközti pe- dig egy kis mosdószoba a hozzátartozó kellekekkel. A kendőtartón az edény-, pohár-, tányér- és kéztörök szá- mára külön, felirattal ellátott fogasok vannak, emellett van a huskiverésre szolgáló fatömb. A falmentén van- nak felállítva a szekrények, melyek a faedény befogadá- sára rendelvek.

Ideális konyhám tulajdonosnéjének honyhaedényei kivétel nélkül nickelből valók; ebéd után a gázcsöveket elzárják, hogy a cselédség semmiféle kárt ne okozhasson, a leányok az edényeket a mosókonyhában tisztog- atják meg, a hol egy kis tűzhelyen meleg víz áll ren- delkezésükre, a nickeledényeket külön helyen tisztogató- ják; az asztalokat, szekrényeket s mindazon konyha- berendezési tárgyakat, a melyek olajfestékkel vannak bevonva, nedves ruhával törlik le, ugyszintén a padlót is.

A konyha ezek után oly tiszta, hogy a lejeett vajas kenyeret is bátran meg lehet enni. Valóságos örömom telik, ha nénémnek főzését láthatom vagy neki segít- feleik. Ezt az örömet előszerzem magam már ma- gamnak és mondhatom, sokat is tanultam tőle. Ha az imponáns termetű, pirosposzsgás képi, hófehér hajú matronát könnyű selyemruhájában ruganyos léptekkel látom forgóldóni a konyhán leányai között, oly érzés lép meg, mintha egy szép festményt látnék, vagy egy szép költeményt olvasnék és ha az irigység nem volna oly csunya dolog, bizony meg is irigyelném.

Seydel Mária.

ERDÖDY GIZELLA

JURÁNOVICS GYULA

NAGY-BECSKEREK SZEGED

JEQESEK

SZEGEDEN, 1898. JUNIUS HÓBAN.

TÖLSNER ADOLF FIAI

csász. kir. szabad. tekeasztal-gyára
BÉCS, v., Ramperstorffergasse 39 a
(saját házban)
ajánlja az **ujjonnan javított**



fordítható tekeasztalait

egyik oldal golyó-, a másik oldal karamboljáték számára, mindket oldal márványlappal ellátva.

Új és használt tekeasztalok és mindennemű kellékek dúsz választékban mindig raktáron. Mindenféle stílbeni kávéház-berendezések elvállaltatnak.

Árak megegyezések szerint.

Képes árjegyzékek ingyen és bérmentve.

Bécs, V. Ramperstorffergasse 39 a.

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Üzletáthelyezés.

GALLIK LAJOS

rézműves

üzlethelyisége és műhelye

a ház lerombolása miatt

folyó évi augusztus 1-én

VII. nyár-utca 15. szám

alá helyeztetik át.

NIEMETZ GYULA

törvényszéki bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

közveti szálloda, kávéház és vendéglői üzleteket a főváros és vidéken.

Iroda: Budapest, VIII., Röck Szilárd utca 18.

Telefon 58-35.

Megbízások telkiismeretesen, pontosan és a legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesíttetnek.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-
híró „Grafit 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

olason, solid és szakszerű kivitelben
jótállás mellett.

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

Julius 22-én: **Schodits Adolf**, Főherceg Sándor-utca 24.

Julius 29-én: **Wilburger Károly**, nagydíófa-utca 28.

A szokásos nyári vendéglős-ozsonnák f. évi agusztus havában kezdődnek. Előre megállapított sorrendjük a következő:

Augusztus 2-dikán **Doktor László** vendéglőjében, Kelenhegy-út 10634. (Közlekedés a Ferenc József hídon át és a Gellérthegy melletti mély úton, mintegy 8 percig tartó út).

Augusztus 9-dikén: **Hein Lipót** vasuti vendéglőjében (Kelenföldi vasuti állomás.)

Augusztus 17-dikén: **Larjovszky Emil** a »Sváb-hegy szállodában« (Fogaskerekű vasuti főállomás).

Augusztus 23-dikán: **Bleicher Márton** »Erzsébet-szállodájá«-ban Budafokon (Helyihajó közlekedés.)

Ministeri rendelet hordóknak nyergelésével való lerakását illetően. A Magyar Kereskedelmi Csarnok borkereskedői szakosztálya ülést tartván, többek közt bemutattatott a kereskedelmi miniszter leirata, melynek értelmében a csarnok abbeli kérelmét, amely szerint a hordóknak feladott borküldemények ugynevezett nyergeléssel való lerakására és az ily módon rakott küldemények kirkakására nézve az általános díjazási határozatokban f. év január 1-én életbe lépett egyöntetű szabályoknak oly értelemben leendő módosítását kéri, hogy a be- és kirkási illeték 1000 kg.-ként 2, illetve 3 krról 1—1 krra leszállítsassék, a rakodási eszközöket ne a feladó, hanem a vasut tartozék szolgáltatói és hogy az ezen rakodási módból származó esetleges károkat a felelősség a felekről a vasutra hárítsassék, elutasítólaj intézte el. A szakosztály tudomásul vévén a miniszter eliratait, konstátálta, hogy ennek folytán a borkereskedők a teherkoosikat teljes rakomány által ki nem használhatják és inkább az 5000 kilós rakományt veszik igénybe, hogy ezáltal magukat a károsodás következményeitől mentessék, kívánatosnak jelezvén, ugy amint ez a külföldön is van, ha a 10 000 és 5000 kilós rakomány között egy 8000 kilós tétel állapítatának meg.

Személyi hírek. H e l l F e r e n c z és B r ü c k n e r József vendéglős-ipartársulatunk köztiszteletben álló tagjai Marienbadba utaztak több heti tartózkodásra. — Holstein Ármán a vámház-köruti »Nádor Szálloda« társtulajdonosa több heti tartózkodásra Karlsbadba utazott.

Knirsch Károly jóhírnevű budapesti vendéglős, kinek több éven át a papnövelde-utczában volt nagy kedveltségnek örvendő vendéglője, f. évi július 1-én a hírneves, minden kényelemmel és fényüzéssel berendezett Royal-szállodát vette bérbe Kecskeméten. Knirsch Károly kiváló szakember, ki ismeretét különböző városokban, így Szegeden, Szolnokon, Szombathelyen, Grácban, Trieszben, Velencében mint éthordó pinczer, majd főpinczer gyakorlati úton szerzezte, míg 1895-ben Budapesten önálló üzletet nyitott. Üzleti tevékenységében híven osztozkodik vele neje, született Kucsos Anna, ki a legelső szállodákban működött mint entrécsakácsnő. Mindketlen hivatal vanak arra, hogy egy elsőrangú szállodát eredményesen vezessenek, amiért is új vállalkozásukhoz mi akarunk mint elsősk szerencsét és boldogulást kívánni.

Fekete László vendéglős, Nagyvárad város törvényhatósági bizottságának tagja, az ottani pinczér-egylet dísztagja, f. évi július hó 1-én hírtelen elhunyt. A köztiszteletben álló polgár végtisztességben Nagyvárad legelőkelőbb pligárai, a nagyváradi pinczér-egylet pedig, mely külön gyászjelentésben gyászolta elhunyt jeles tagját, testületileg vett részt.

Ruda Anna f. Egy jó, 71 éves öreg asszony halt meg, Ruda szű. Blochmann Anna asszony, kiben egy nagy kiterjedésű és általánosan tisztelt polgáresalád veszi el szeretett matronáját. A fehérhaju asszonyt — ki 17 éven át megtört testtel, de friss lélekkel egy tolokocsiból intézte egy hatalmas vállalat ügyeit, vendéglőseink közül is igen sokan ismerték. Haláláról családja adott ki gyászjelentést. Végtisztessége alkalmával, mely f. évi július hó 11-dikén délután 3 órakor ment vége az Akadémia-utca 16. sz. gyászházból, a nagyszámú rokonok és előkelő közönségen kívül több kiváló fővárosi szállodás és vendéglős is megjelent. Áldás poraira!

Magyar borok az orosz udvarnál. Az orvosok az orosz czárnének, ki már hosszabb ideje betegeskedik, tüzes borokat rendeltek orvosságul. Az udvari orvos asszonnal a régi, híres tokaji borokra gondolt és miután a czár már legutóbbi bécsi tartózkodása alatt tudakozódott e tárgyban, az elhatározást csakhamar

tett követte. A czár kívánságára mintákat küldtek az udvarnak, ahonnan azután csakhamar 52,000 ftrra rugó megrendelés érkezett. A megrendelés legnagyobb részét Pulszky Géza (lállyai földirtókony pinczéréből) felelték. A megrendelést nem egykőnnyön lehetett teljesíteni, mivel az orosz udvar által kívánt minőségű bor ma már a legnagyobb ritkaságok közé tartozik, s azok, kiknek abból még némi készletük van, csak nehezen váltak meg attól. Hogy milyen minőségű lehet a czárné részére megrendelt bor, kitűnik abból, hogy annak deczije hat forintba kerül, a mi még orvosságára is elég sok pénz. A bor mennyisége körülbelül 1600 félliteres üveg, ugy hogy egy palack ára 30—35 forint.

Uszó kiállítás. Az osztrák kiviteli cézek nagyszabású kísérletet tesznek, hogy gyártmányaikat megismertessék a tengerentuli piacokon és ezeken üzleti összekötöttekre tegyenek szert. A terv egy uszó kiállítás. A vállalat két ügynök szervezi, akik már több ízben járták be a tengerentuli piacokat; az osztrák Lloyd-társulat egy nagy gyorshajót boesát rendelkezésükre és a trieszti tözsde is elhatározta a vállalat támogatását. Az uszó kiállítás igazgatói most teszik meg a szükséges lépéseket az osztrák kormánynál, melynek erkölcsi pártfogását kéri, egyuttal pedig a magyar kereskedelmi muzeum igazgatóságával is közölték tervüket azzal, hogy a magyar gyártmányok érdekében is hajlandók működni. Arról van szó, hogy a kiviteli cézek egyesült erővel nagyobb arányú mintagyűjteményeket küldenek a tengerentuli piacokra, hogy ott üzleti összekötötteket létesítsenek. Az uszó kiállítás 6—7 hónapig tartana. Trieszben, illetve Fiumében rendeznek s azután bemutatnák a vevőknek a következő kikötőkben: Piraeus, Szaloniki, Konstantinápoly, Szmirna, Alexandria, Massuna, Aden, Bombay, Kolombo, Kalkutta, Akyah, Rangoon, Szingapore, Bangkok, Szaigon, Batavia, Macassar, Sandakan, Cebu, Manilla, Pakoi, Kiung-Csau, Kanton, Hongkong, Svaton, Amoy, Kelung, Jucsu-Fu, Shanghai, Ching-Kiang, Wei-hai-wei, Chefoo, Port-Arthur, Inenshan, Nagasaki, Kobe, Jokohama stb. összesen, mintegy 30 kikötőben. A vállalat arról gondoskodik, hogy a kiállítás mindegyik osztlájában szakférfiak legyenek, kik alkalos ismerik az általuk képviselendő szakmákat és a kiállítási hajókat felkereső idegen vevőket tüzeten tájékoztatják az áruk minőségéről és árai, valamint az egyéb tudnivalók felől. Egyébiránt mindegyik kiállító a saját utazójával is képviselheti magát a kiállításon. Mindegyik kiállító fix járulékot fizet, aminek fejében a következőket igényelheti: 1. Gyártmányaiból kiállíthat bizonyos mennyiséget, illetve elfoglalhat bizonyos rakterületet. 2. A vállalat szakértői mindent elkövetnek, hogy az árukat eladják azon városokban, amelyek előtt a hajó ki fog kötni. 3. E szakértők arra törekcsenek, hogy a kiállítóknak az említett városokban képviselőket szercszenek. 4. Mikor a hajó megérkezik valamely kikötőbe, a vállalat nyomtatványokat, rőpíratokat, képeket osztogat szét a lakosság közt s a kiállító érdekében nagy reklámot fejt ki. 5. Az utazás befizetője a vállalat kiállítókat tüzeten jelentésben tájékoztatja afelől, hogy áruik az említett városokban milyen minőségben számíthatnak kelendősegre. 6. Minden kiállítóknak joga van áruiból a hajón nagyobb készletet is elhelyezni. 7. Az elrakt áruk ellenértékét a bécsi Union-bank trieszti fiókintézte folyósítja, mihelyt az eladási értesítés a kiállítóhoz érkezik; ha a vállalat minták alapján vett fel rendeléseket, akkor az Union-bank az áruk értékét részben vagy egészben kifizeti az okmányok ellenében.

Kacsahizálás. A kacsza legjobban meghizlik, ha magányosan el van zárva, idejére nézve a 10—13 hónapos állat legjobban hizlalható kukoriceza, árpa, legpompásabb vagy zabdara és korpa tejjel keverve adja a legpompásabb hizlaló eledelt. Ha néha zsirt az étel közé keverünk, az igen jó hatással van a gyors hizásra. Háromszor napjában kell a kacsát etetni, az etelési időt bctartani és különösen ügyelni a ketrec tisztántartására. 2 hét alatt pompásan meghiznak a kacsák. A hízó kacsák langyos vízzel vagy ami jobb, lafőlöszött tejjel kell itatni.

A hus konzerválásának új módja azon alapszik, hogy a nyers hus — annemlyben egészséges állattól származik — bomlási termékeket, amelyek rothadást idéznek elő — nem foglal magában. Ha tehát az ilyen bakteriumokat a hus felületén megsemmisítjük azáltal, hogy a hus forró konyhasóoldatba tesszük, a hus rothadásának lehetősége ki van zárva, főleg ha arról is gondoskodunk, hogy kívülről se juthassanak a hushoz rothadást előidéző bakteriumok. E czérra a következő készlelk szolgál: Egy egyszerű emailrozott doboz körülbelül a közpe táján egy bajonetzározott megerősített szitafenekkel két részre osztva. A készlelkben forró konyhasóoldat van, melyben a konzerválendő hús néhány percze beletesszük. A doboz egyszerű megfordítása által a hus az említett szűrőfelületre kerül, ahol a folyadékban kívül bakteriummentes levegőbe kerül, míg a sóezetoldat légmentesen zárja el. Ily edényben a hus hónapokon keresztül bármilyen hőmérséklet mellett, még nyáron is eltartható, élvezhető marad, anélkül, hogy a friss hus jellemző ízét elveszítene, mely bármely módon volt elkészítésre alkalmassá teszi.

A frissen metszett spárga eltartása. Nedves meleg időjárásnál a spárgaágak gyakran oly bőven teremnek, hogy alig lehet felhasználni, más esetekben nincs elegendő az eladásra, mi okból a spárga ideiglenes eltartása gyakran igen kívánatos. A spárga eltartására, hogy friss maradjon, leghelyesebb, ha a frissen metszett mosatlan spárgát hűvös pincze földjére teregljük ott hagyjuk felhasználásig. A vízben eltartás nem ajánlatos, mert a víz kiszívja tápláló sóit és aromatikus ízét, ugy hogy az ily vízbe áztatott spárga undorítótnak nevezhető. Sőt még az eladás előtt való megmo-

sása a spárgának is rossz szokásnak nevezhető és sohasem kellene alkalmazni.

Hogyan tartasuk el a burgonyát frissen?
Hogy a burgonya káros osztrázását, a mely a burgonya ráncosodását s kellemes ízének elvesztését idézi elő, elkerülhessük, messük ki egy hegyes késsel annak szeméit, még pedig mindig tavasszal, mielőtt a szemek mélyebbre hatolnának a burgonyába. Az eljárás a burgonyának nem árt, csak a nagyon mély bevágástól kell óvakodnunk. Munkánkat biztos siker jutalmazza; különben is csak a nyárra konzerválandó burgonyáról van szó.

Egy eredeti korosma. Egy német szaklapban egy olyan eredeti korosma leírását olvassuk, amilyent bizonyára nálunk is szívesen látna sok — feleség. Ha Londonban a Bishopgate-n át az Artillery-Lane-n felfelé sétálunk, könnyen megtalálhatjuk e korosmát. Első pillanatra semmi feltűnőt veszünk rajta észre. Sőt belülről sem fogja figyelmünket valami különösen felébrészteli. De mihielyt az első pohár bort megittuk és a másodikat kérjük, rögtön reánk esap a meglepetés. A pinezér ugyanis kerekén megtagad minden további kiszolgálást, amennyiben a vendéget a házszabályok szives figyelembevételére kéri. S ezzel odamutat a falra, ahol a következő szabályok olvashatók: 1. Részeg embert, akár egyedül, akár társaságban jön, nem szabad kiszolgálni. 2. Sem egyeseket, sem társaságot egyszerűen többször nem szabad kiszolgálni, mivel szabály, hogy mindenkin* k legalább egy félőrára el kell hagynia a helyi-

séget, míg ismételt kiszolgálásra igényt tarthat. 3. Az egy személynek kiszolgálásánál italmennyiség legfeljebb egy pohár sör, vagy egy pohár bor vagy egy pohárka likőr lehet. 4. Hangosan beszélgetők és olyanok, kik kifejezéseikben durva szavakat használnak, vagy tisztességtelenül viselkednek, nem szolgáltatnak ki. 5. A dohányzás mindig s bármely körülmények közt tilos. E szabályzat alatt a vendéglős következő megjegyzése olvasható: Miután a tulajdonos fentartja magának a jogot, hogy üzletét a maga belátása szerint vezesse, nem türi, hogy e szabályokat bárki is megsértse. Kéri tehát azokat, kikben nincs meg a hajlandóság arra, hogy magukat az ő rendelkezéseinek alávetessék, tiszteljenek meg más helyiségeket látogatásukkal. A legcsodálatosabb azonban, hogy ez a vendéglős állítólag felette jövedelmezős az egész környéken a leglátogatottabb.

Besonders

schmackhaftes Gebäck, Weizen-, speciell aber Kornbrot, sowie Original Pressburger Mohn- und Nuss-Beugel empfiehlt den Herren Kaffeesiedern und Restaurateuren

R. Schreiner

Weiss-, Brod- und Beugelbäckerei
VII., Károly-körút 17.

SZT.-MARGITSZIGETI ÜDÍTŐVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:
Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

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

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Szálloda-átvétel!

Alólirott tisztelettel értesitem az igen tisztelt utazó-közönséget, hogy ez évi július hó 1-én

Kecskeméten a ROYAL-szállodát

átvettem.

Mint a kiváló eleganciával s a modern komfort minden előnyével berendezett szálloda bérlője, abban a kellemes helyzetben vagyok, hogy az utazó-közönséget **tisztaság, kényelem és előzékeny kiszolgálás** tekintetében kielégíthessem.

Kérem a szives támogatást.

Kecskemét, 1898. június hó. Kitünő tisztelettel

Knirsch Károly,
szállodás.

Prämiierte



Kühl- u. Konservirapparate



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

BERNHARD BREITNER

Fabrik: Vasváry Pálgasse 3.

Hauptniederlage:

VI., Königsgasse 44.



Auswahl von Moussir-Pippen, Fass-Spunden, Gefornes-Reservoirs und Gefornes-Maschinen.

Illustrirte Preis-Courante auf Verlangen franko.

A Kőbányai Király Sörfőző

dr. Korányi és dr. Kéty egyetemi tanár urak által gyógycélokra ajánlott

malátasöre

idegbajokban, vérszegénység, emésztési zavaroknál, gyengeségnél stb. kiváló sikerrel használtatik.

Legkellemesebb üdítőital.

Megrendelhető a gyári irodában Kőbányán vagy a városi irodában VII., Kertész-utca 40.

Mappin & Webb

London und Sheffield

Fabrikanten in Silber, versilberten Waaren und feinsten Messerschmiede-Artikeln.

Specialität Erzeugniss Princes Plate.

Princes Plate ist Nickel-Silber und schwer versilbert, besser, schöner und dauerhafter als alles bis jetzt Erzeugte.

Specialitäten für **Hôtel, Restaurant, Café u. Clubs.**

Das beste u. dauerhafteste in **Tafelbestecken, Servierschüsseln, Thee- u. Kaffee-Kannen**, sowie alle in dieses Fach einschlägigen Artikel.

Ein Dutzend	Tafel-Messer ..	14-70	Ein Dutzend	Dessert-Löffel ..	13-20
	Dessert-Messer ..	12-60		Kaffee-Löffel ..	7-80
	Tafel-Gabel ..	17-40		Mocca-Löffel ..	6-—
	Dessert-Gabel ..	13-20		Eis-Löffel ..	6-60
	Tafel-Löffel ..	17-40		1 St. Senftopf ..	7-20

Alle angeführten Gegenstände sind hier in Prima Qualität. Doch ist Alles in Sekunda Qualität sehr billig zu haben.

Musterlager beim Vertreter für Ungarn:

M. Kürschner, Budapest, IV., Maria Valeriegasse 7,
II. Stiege, II. Stock
(vis-à-vis dem Grand Hôtel Hungaria).

Vorzüglich bewährte Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck, neueste **Kühlvorrichtung**, zerlegbar, patentirte, leicht zu reinigen

wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und Brauchbarkeit.

Kostenüberschläge gratis.

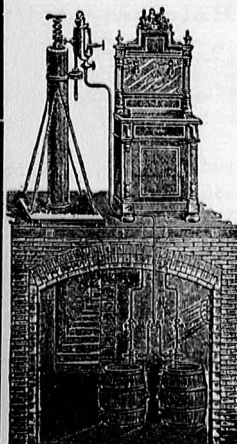
Bierdruckpumpen, Moussierpippen und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum, Liqueur u. Essigerzeugung.

Illustrirter Preiscurant und Manipulationsbuch gratis



Telefon-összeköttetés.



Táviratok címe: Grosz Ödön Budapest.

GROSZ ÖDÖN BUDAPEST

szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetet elhelyező és szaküzleteket közvetítő főügynökség.

Tisztelettel van szerencsém a t. szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak, valamint az e szakmába tartozó alkalmazottaknak

VII. ker., Károly-körút 9 (gróf Hadik-palota)

első udvarban levő, elsőrendű elhelyező ügynökségemet szíves figyelmébe ajánlani. Miért is aziránt kérem föl a t. főnök urakat, hogy bármi személyzetre vonatkozó szíves szükségletét irodámból beszerezni méltóztassanak.

Hozzám érkező rendeléseknek rögtön elintézését előre ígérhetem, kiindulva abból, hogy irodámmal egyetemben levő s tulajdonomat képező kávéházban mindenemü szakképzett személyzet rendelkezésemre áll. Egyben azt is hozom szíves tudomásul, hogy irodámban kizárólag szakmánkat gyökeresen értő egyéneket alkalmazok, s ezért ki van zárva a főnök uraknál ügynökségem folytan küldendő személyzettel való megelégedetlenség.

Egyebekben fölkerem mindazon urakat, kik üzletet eladni avagy venni szándékoznak, bizalommal forduljanak hozzám, mivel úgy helyben, mint a vidéken, személyesen minden üzletet ismerek, valamint azoknak meneteléről is tudomásul hozom, hogy pedig készséggel állok úgy a helybeli, mint a vidéki igen t. szállodás, vendéglős és kávé házak szíves rendelkezéseikre akkor is, amidőn bármily ügynek elintézését avagy bevasárlások eszközzésével megbíznak

Magamat szíves jóindulatába ajánlván, vagyok

kiváló tisztelettel Grosz Ödön.

HIVATALOS RÉSZ.

B. K. K. I. sz. 1898.

Jegyzőkönyv

felvételét a »Budapesti Kávés-szövetség Körének« Olmosi József által az Erzsébet-körúti Hell-féle vendéglő különterembe 1898. július hó 5-ére egybehívott rendkívüli értekezletén.

Jelen voltak: Olmosi József, Halassy Gyula, Bronner Mihály, Neumann Károly, Knappe János, Holländer Dezső, Farkas Jenő, Kaltenecker István, Forintos Dénes, Forintos Gaspár, Hebel Mihály, Taussig S., Deutsch Lajos, Sonnenfeld Rezső, Blau Ignác és F. Kiss Lajos, mint Wagner József, a »Kávésipar Szakközlöny« szerkesztőjének helyettese.

Olmosi József, az értekezlet egybehívója, örömmel üdvözlö a megjelenteket, megköszönvén nekik, hogy felhívásának engedtek s a Budapesti Kávés-szövetség Körének újalakításának munkájában vele osztozkodni akarnak. Kéri, hogy az értekezlet tartamára a jelenlevők válaszszerettségükönököt és jegyzőt.

Az értekezlet helyesléssel fogadja az indítványt, elnöknek Halassy Gyulát, jegyzőnek F. Kiss Lajost választja meg.

Halassy Gyula elfogadván az értekezlet elnökségét, felkéri Olmosi Józsefet, adná elő a mai értekezlet egybehívásának okait és céljait.

Olmosi József erre hosszabb és folytonos tetszéssel kísért beszédben előadja, hogy a mai értekezlet egybehívásának célja, a Kávés-szövetség Körének újalakítása, új életre ébresztése. Kifejti, hogy a Kávés-szövetség életében a »Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pincézerek és Kávés-szövetség Orsz. Nyugdíjgyűlés« megalakítása által beállított fontos változások most már nemcsak azért teszik szükségessé a Kör újalakítását, hogy a Kávés-szövetség társadalmi érdekei megvalósíthatóak, hanem főleg az, hogy a Kávés-szövetség minél nagyobb számban legyenek a nyugdíjgyűlés tagjai s hogy a szegedek egy régi baja: a helykövetítés is idővel végleges megoldást nyerjen. Kifejti továbbá, hogy öt évvel ezelőtt ugyanezen körülmények adtak okot a Kör megalakítására, s hogy az idő közben kudarcot vallott, nem magának az intézménynek, hanem csakis egyesek személyeskedésének tudandó be. (Elnök helyeslés.)

Halassy Gyula elnök erre felteszi a kérdést: Óhajtnak-e jelenlevők a Kávés-szövetség Körét újalakítani?

Az értekezlet egyhangulag kijelenti, hogy a Kör újalakításához lelkesedéssel járul hozzá.

Halassy Gyula indítványozza, menesszen az értekezlet a maga kebeléből egy küldöttséget Nérey Dezső urhoz, mint aki még most is a Kör elnökének tekintendő, kérje fel őt az elnökség újabb elfogadására és a további teendők szíves elvégzésére.

Ezen indítványt elfogadtatván, az értekezlet a küldöttség tagjaivá Halassy Gyula vezetésével Bronner Mihályt, Knappe Jánost, Holländer Dezsőt választja meg s eljárásuk eredményéről jelentést vár.

Bronner Mihály indítványozza, hogy a mozgalmról, az egyes értekezletekről szóló jelentések, jegyzőkönyvek, tudósítások a Wagner József »Kávésipar Szakközlöny« című lapjában tétessenek közzé, még pedig azért, hogy a Kör ügyei lehetőleg széles körben ismertetve legyenek.

Az értekezlet ezen indítványt egyhangulag elfogadja s megbizza F. Kiss Lajost, hogy ezen

ügyben járjon közbe tek. Wagner József szerkesztő ural.

Több tárgy nem lévén, elnök az értekezletet a jelenlevők éljenzése közben bezárja. Kelt mint fent.

F. Kiss Lajos s. k. jegyző.

Halassy Gyula s. k. elnök.

Hitelesítjük:

Bronner Mihály s. k.

Olmosi József s. k. az értekezlet egybehívója.

Knappe János s. k.

B. K. K. 2. sz. 1898.

Jelentés.

Van szerencsém úgy a magam, valamint küldött társaim: Bronner Mihály, Holländer Dezső, Knappe János urak nevében jelenteni, hogy folyó évi július 5-én tartott értekezletünk-ből kifolyólag ugyane hó 7-én tekintetes Nérey Dezső elnök ural tiszteletgünk s öt Körünk elnökségének további viselésére felkértük.

Nérey Dezső rendkívüli szívélyességgel fogadott, s kitartó buzgalomra és lelkesedésre serkentvén bennünket, az elnökséget elfogadta és Körünk ügyeinek hathatós előmozdítását szívesen megígerte.

Budapest, 1898. július 12-én.

Halassy Gyula s. k. a küldöttség vezetője.

B. K. K. 3. sz. 1898.

Jegyzőkönyv

felvételét 1898. évi július hó 12-dikén a »Budapesti Kávés-szövetség Körének« Olmosi József által az Erzsébet-körúti Hell-féle vendéglőbe egybehívott ülésén.

Jelen voltak: Halassy Gyula, Olmosi József, Bronner Mihály, Taussig Samu, Holländer Dezső, Rudolf József, Knappe János, Hebel Mihály, Kaltenecker István, Forintos Gaspár, Blau A. Ignác, F. Kiss Lajos. Halassy Gyula elnök megnyitván az ülést, örömmel üdvözlö a megjelenteket. A mai ülés jegyzőkönyvének vezetésére felkéri F. Kiss Lajost, hitelesítésére Bronner Mihályt és Holländer Dezsőt.

Olmosi József a napirend értelmében olvassa a múlt, f. évi július hó 5-dikén felvett jegyzőkönyvet.

A jegyzőkönyv felolvasatván, miután ellene semmi megjegyzés sem történt, Bronner Mihály és Knappe János hitelesítők, Halassy Gyula elnök és Olmosi József aláírásával hitelesítetett.

Olmosi József a jegyzőkönyv hitelesítése után egy rendkívüli közgyűlés egybehívását tartja szükségesnek. Ezzel szemben Bronner Mihály azt ajánlja, hogy még a közgyűlés egybehívása előtt alkottassék meg a közgyűlés előkészítésével. Többeknek indokolt hozzászólása után az értekezlet egyhangulag Bronner Mihály indítványt elfogadván, a szervező bizottságot következőkép alakítja meg:

Elnök: Halassy Gyula.
Altnök: Olmosi József.
Penzárnok: Bronner Mihály.
Ellenőr: Knappe János,
Titkár: F. Kiss Lajos.

Halassy Gyula elnök indítványozza, hogy addig is, míg a Kör ügyei dűlőre jutnak, tartassanak minden kedden este bizalmas értekezletek. Bronner Mihály pártolja ezen indítványt s

ajánlja, hogy a »Kávésipar Szakközlöny«-ben tétessék egy jelentés közzé, hogy az előkészítő bizottság minden kedden este a Hell-féle vendéglőben értekezletet tart, melyeken az ügybarátok szíves fogadtatásra számíthatnak.

Egyhangú lelkesedéssel határozottá emeltetik. Olmosi József szükségesnek tartja, hogy a közgyűlést megelőzőleg még egy bizalmas értekezlet tartassék, még pedig a kellő előkészületek elvégezhetése miatt, f. évi július hó 26-dikán este az Erzsébet-körút és Dob-utca sarkán levő Hell-vendéglőben.

Ezen indítványt egyhangulag elfogadtatván, az értekezlet elhatározza, miszerint:

1. A »Budapesti Kávés-szövetség Körének« f. évi július 26-dikán este a Hell-vendéglőben közgyűlést előkészítő értekezletet tart; erre

2. a kávéházak főpincézerei és ezek segédei külön meghívandók sokszorosított levelezőlapok útján;

3. a költségek viselését a Kör ideiglenes pénztárosa, Bronner Mihály ur szíves levén magára vállalni, költség jegyzéke betérjesztése elváratik.

Több tárgy nem lévén, elnök a tagok éljenzése közben az ülést bezárja.

F. Kiss Lajos s. k. jegyző.

Halassy Gyula s. k. elnök.

Hitelesítjük:

Bronner Mihály s. k.

Holländer Dezső s. k.

Értesítés.

A »Budapesti Kávés-szövetség Kör« tisztelettel értesíti az összes t. ez. kar-társakat, hogy a Kör minden kedden este értekezletet tart a Hell Ferenc-féle vendéglőben (Erzsébet-körút és Dob-utca sarkán).

Egyuttal felkéri a t. ez. kávéházi főpincézér és segéd urakat, hogy az ugyanott f. évi július hó 26-dikán este tartandó közgyűlést előkészítő értekezleten az ügy érdekében minél nagyobb számban jelenjenek meg.

Budapest, 1898. július 15-én.

A bizottság nevében:


Halassy Gyula s. k. elnök

A Kávés-szövetség jövője.

II.

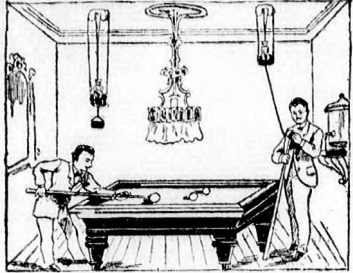
Jeleztem multkorii cikkemben, hogy a Kávés-szövetség jövője érdekében három intézménynek fenntartását tartom nélkülözhetlen követelménynek. Kifejtettem, hogy míg a Kávés-szövetség beteg-ségélyező pénztára a jelen bajai, az országos nyugdíjgyűlés ellenben a jövő bizonytalansága ellen vannak hivatva bennünket biztosítani, addig a Kávés-szövetség köré, melyet éppen most törekszünk új életre ébreszteni, nem kisebb feladatra van hivatva, minthogy általa eddigi társadalmi helyzetünkön javítsunk. Mert ne vezessük egymást félre! Ismerjük be nyíltan és egészen őszintén, hogy mi Kávés-szövetség nem birunk azon társadalmi pozícióval, melyet megérdemlünk. Olyan társadalmi osztályok, melyek nem rendelkeznek azzal az intelligenciával mint mi, melyeknek száma és anyagi ereje a mienkével össze sem hasonlítható, már régen megszereztek maguknak a társadalom tiszteletét és becsületét, míg bennünket — talán mert borralavót fogadunk el — valami különösen alárendelt személyeknek szoktak és szeretnek tekinteni! Nem jól van ez

Die Buchbinderel mit Maschinenbetrieb
von **BUDAPEST, VIII. Múzeum-körúti 10.**
Leopold Neumann
fabrizirt seit Jahren als Specialität
Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-
Decken und Rohrzeitungshalter aus
dem besten Material.



Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten

Uj! Billárd-krétatartó. Uj!



Nagy krétamegtakarítás! Asztalok tisztán maradásá!

Egész Európában szabadalmazva. — Egyedüli főraktár Ausztria-Magyarország részére:

NEUMANN JOZSEF
Budapest, V. Nagykorona-utca 15.
Prospekták ingyen és bérmentve. — Vizsontelaruítnak árendédmény.

„Artesia“
budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgő-italok gyára részvény-társaság Budapesten,
VII., Egressy-út 20/c.

Az Artesi savanyúvíz a legjobb és legegészségesebb üdítő ital ugy borral, mint bor nélkül. Elismert orvos-tanári tekintélyek által gyomor és emésztési bántalmak megszüntetésére ajánlott.

Ezen savanyúvíz, mely Budapesten a legolcsóbb azonkívül 1/2—1— és 1 1/2 literes porcellán dugóval, légmentesen elzárt palackokban pontosan hazhoz szállítunk, lehetővé teszi, hogy a legszegényebb ember is, kevés pénzen, megszabadulhat, olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénz és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az Artesi savanyúvizet 2 literes parafa-dugóval elzárt palackokban is szállítjuk.

Videki megrendelések pontosan eszközöltetnek.
Telefon 25—57.

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



Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses- csészek, eczet- és olaj-állványok, kenyérfoszlók, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvillások stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

Szép vendéglő tekepályával.
egyesületeknek igen alkalmas
ugyszintén kávéházhelyiség
olcsón kiadók.

Ugyanott irodák és urlakások is kiadók.

V., Vigszinház-utca 5.

Schönes Gasthauslokal mit Kegelbahn
für Vereine sehr geeignet, ferner
Kaffeehaus eventuell auch für industrielle Zwecke
Bureaux und Herrschaftswohnungen
billig zu vermieten.

V., Vigszinházgasse 5.

így s ha csak egy kicsit becsüljük magunkat, e szegényítő állapoton javítanunk kell. Épen azért örömmel üdvözöltem kollegáimat és szívesen csatlakoztam hozzájuk, midőn hallottam, hogy ural megalkotni akarják a Kávéssegédek Körét, melynek épen az a feladata, hogy a bajon teljes erővel segítsen.

A Kör hivatása, célja nagyon nemes, mert nem akar egyebet, mint hogy nekünk is legyen egy helyünk, ahol barátainkkal találkozá, otthon érezzük magunkat; ahol eszmecsere folytathatunk oly dolgok felett, amelyek bennünk érdekelnek, ahol kifáradva a napi munkában, kellemes üdülést, egy kis szórakozást találhatunk és néha szellemi élvezetben is részesülhetünk s ahol végre, ha valamit keresztül vinni akarunk, valamennyiünket együtt találjuk.

Mert ne kicsinyeljük mi ezen dolgokat! Kávéssegédek mindig voltak, vannak és fognak lenni. De ha arról volt szó, hogy társulatilag vagy mint testület lépjünk fel, nem volt oly intézményünk, mely bennünket méltón képviselt volna.

A betegsegélyző pénztárunk egy hivatal, a hol nekünk csak kevés beleszólni valók van, — nem is vagyunk mindnyájan tagjai — a karácsonyfa-ünnepélek pedig csak talán nem arra valók, hogy a világ onnan végre tudomást rólunk s hogy vagyunk? Mire törekedjünk tehát? Arra, hogy Körünket újra megalakíthassuk; a munkához nem sok, de jó erőkre van szükségünk. Legyünk bár kevesen, de szorosan és bátran tartunk ki. Lépjünk be tehát a Körbe, mely arra lesz hivatal, hogy jól szervezve, összes törekvéseinket megvalósítsa. Ne feledjük, hogy mivel tartozunk magunknak, családunknak, gyermekeinknek s ezektől eltekintve társadalmi állásunknak! Arról van szó, hogy ezáltal bennünket is mint intelligens és a társadalomban számot tevő osztályt ismerjenek el, hogy növeljük egymás közt az összetartást s megvalósítsuk mindazt, ami közös érdeke mindnyajunknak.

Ha ezt tesszük, ki fogjuk vinni önmagunknak és a társadalomnak becsülését, mert látni fogják, hogy nem egy rendezetlen tömeg, hanem egy jól szervezett, összetartó, intelligens társadalmi osztály vagyunk, mely megérdemli a tiszteletet és becsülést.

Megfeszített erővel, és soha nem szünő lelkesedéssel kell e végcél felé törekednünk, mert csak így remélhetjük, hogy céljainkat el fogjuk érni. Hogy azután miért és mily módon támogassuk a betegsegélyző pénztárt, miért legyünk az orsz. nyugdíjgyűlés tagjai, arról harmadik befejező cikkemben fogok írni.

Bronner Mihály
főtitkár.

Ki a pinczér? Ki a kávésegéd?

Megkísérlettük a mullokra e kérdésekre válaszolni. Külön választottuk a pinczér- és kávésegéd foglalkozást, a melyek habár lényegileg kiegészítik egymást, egymástól mégis különböznek. A pinczér-foglalkozásra nézve megállapítottuk, hogy az gyakorlati és elméleti szempontból, vagyis a képzettség és képesítés tekintetéből bírálhatjuk el, s hogy — habár erre ma még nincs megadva általában az eshetőség — lesz oly idő, midőn a kvalifikáció általánosítása folytán a gyakorlati és elméleti képzést joggal fogjuk megkivánhatni a pinczértől.

Lássuk ezek után a kávésegédet, s keressük, hogy alkalmazhatjuk-e vajon rá is a pinczérre vonatkozólag felállított distinkcióit?

Magát az anyagot tekintve, már első pillanatban szemünkben fog ölelni, hogy az nem oly egyöntetű, mint a pinczérkar. Míg ugyanis a pinczér majdnem kivétel nélkül a vendéglőben nyeri korai gyermekkorától fogva gyakorlati kiképzését, addig a kávésegéd vagy pinczérből lesz azza, vagy minden előzmény nélkül egyszerre lép e pályára. (Van ugyan a kávésegédnek is egy formáserű előiskolaja s ez az újságrendező piccolo fin, de olyan kávésegéd, ki ezen kezdte volna pályafutását, csak nagyon kevés, még 1/1000-ig sincs.) Innen van, hogy a kávésegédek között majdnem mindenféle társadalmi osztálynak megvan a maga képviselője s bizony a sok tiszteletreméltó alak mellett igen sok a salak is.

Mindenki, aki e foglalkozáshoz kedvet kap, nyitva találja maga előtt a sörömpözt, egyénisége s szorgalma pedig előhaladást biztosítanak neki, nem ugyan rangban, mert itt nincsenek meg a pinczérkedés különböző fokozatai, hanem a jövedelem tekintetében, sőt ebből a szempontból rögtön — minden ismeret avagy gyakorlat hiányában is, rögtön az első helyet foglalhatja el, ha kellő óvadékkal rendelkezik. A legtöbb kávéházban nem az egyéniség, tehetség vagy hívatottság mérvadó, s nem ritkaság, hogy oly kávéházban, hol a napi jövedelem illetve összbevétel 80 frt, a számadó kávésegéd 500, másutt még 1000 frton felüli kaucziója is ad. Kimondjuk nyíltan, hogy ezen abnormalis állapotnak maguk a kávésegédek az okai, kik egy-egy jobb hely megüresedésénél egymással lieliztják tul ajánlközásaikkal s önmaguk által nagyranövelt ügynökeikkel maguk szorítják

le a feltételeket, a melyek mellett alkalmazást nyernek. A hely betöltésénél tehát sohasem az mérvadó, hogy ki milyen tehetséggel, egyéniséggel és munkaképességgel rendelkezik, hanem első sorban az, hogy X. vagy Y. üzletben melyik közvetítő otthonos, barátja-e neki ez, s végül van-e neki — a kávésegédnek elg kaucziója, s pénze a közvetítő minél fényesebb megjutalmazásá. Hogy külföldben — legalább itt a székes-fővárosban — mennyire ki vannak szolgáltatva a kávésegédek az ügynököknek, kitűnik abból is, hogy most már nemcsak közvetítők, hanem ékszereszek (!) is foglalkoznak közvetítéssel. Hogyan, mi módon az nem tartozik ide.

Desolált, szegénytelen állapotok ezek, melyek súlyát nemcsak a kávésegédek maguk, hanem a főnökök is érezik. Próbálták is már rajtuk segíteni, de eredménytelenül. A kábelbeli helyközvetítés, mely a vidéken talán megvalósítható, itt a legnagyobb lehetetlenség, melyet hiába próbált meg az 1895-ben alakult szakegyetlet s a most ujjajalkulni készülő kör is.

Egyelőre tehát meg kell alkudnunk ama szomorú tényvel, hogy a kávésegédek foglalkozása semmiféle kvalifikációhoz sincs kötve, hogy boldogulástuk és előmenetelük nem önmaguktól függ, hogy mindenkitől inkább lesz kevés, mint belőlük. De nem szenvedhet kétséget, hogy idővel mindezen nehezégek sikeres megoldásra fognak jutni, s bár a képtetéshez kötés egy messze jövő álmoképe is csak, el fog jönni az idő, hogy a kávésegédnek is meg fog tisztulni a salaktól, megnyerő fogja örendekészti jogát s tisztultabb uton fog haladni biztosítottabb jövője felé. Addig azonban, mert eddig sem tetek erre, nagy munkát kell végezniök, s ügyelniök kell, hogy közügyek vezetését mindenkor olyan egyénekre bízzák, kiknek jelleme és erős keze biztosítok arra, hogy őket a kiszabott tétől letréni nem fogják engedni.

F. Kiss Lajos.

Az acetylen berendezések tökéletesítése.

Vertesz tanárnak alkalmá volt egy nagy acetylen berendezést tanulmányozni, még pedig hazánkban, Veszprém városában, a hol mindazon hibákkal megismerkedett, a melyekkel az acetylen világítás ma még egybekötve van.

Először is kifogásolja a kereskedelembe előforduló carbid hiányos tisztítását, mert ebben néha 20% szennyezés is előfordul, továbbá azt a nehezéget, a melylyel az acetylen teljes kihasználása egybe van kötve, miután csak kis mennyiségekkel lehet dolgozni.

Hogy a hibának forrását, hogy a carbid a lemérés alkalmával a levegővel érintkezése következtében felbomlik, kikerülje, V. ugy segít magán, hogy egy bizonyos mennyiségű carbidot koncentrált kénssalv megtöltött lement sulyu edénybe tesz. A kénssalv semmiféle hatást sem gyakorol a carbidra, ellenben a levegő behatása ellen megvédi, ugy hogy a lemérést akadálytalanul lehet végrehajtani.

A carbid tisztatlanságai azonban nemcsak az acetylen kihasználását kisébitik, hanem magát a gázt is rosszabbá teszik, a mennyiben kénhidrogén, phosphorhidrogén és ammoniakot fejlesztenek, a melyek pedig mérgező hatásuk levén, okvetlenül eltávolítandók. Legjobb tisztító szernek a világítógáz gyártásánál is használatban levő vasoxydhydrát tekinthetjük. Hogy az acetylen ammoniak jelenlétében rézzel érintkezve robbanó acetylenrézt képez, közutodomás, epgy, mint az, hogy a phosphorhidrogen gyakran szokott az acetylen önröbbanásának oka lenni. De fontosságot kell tulajdonitanunk a vízgőztartalomnak is, a mely az acetylenel távozik el és a légüt heletti. Hogy ezt eltávolíthassuk, gondos lehatárolást kell gondoskodnunk, a gázt pedig mindenesetre chlorcalciummal kell szárítanunk.

Az acetylenávilágítás legnagyobb hátránya azonban a füstölés, a mi abban találja magyarázatát, hogy az égők a túlhevítés folytán szénre és hidrogenre bomlanak. A kiválasztott szén az égők nyílására rakodik, sőt egyes esetekben folyékony, valószínűleg polymerisatio által képződött kénhidrogen jelenlété is megfigyelték. Elhez hozzájárul, hogy a esővezetékekben idővel kőszénporréteg rakodik le korom alakjában, a mely a carbid finom kőszénrészesekéből képződik, és melyeket a gázáram ragad magával. Mindebből kitűnik, hogy az acetylen epoly gondos tisztításra szorul, mint a világítógáz. Vertesz egy tisztító anyaggal kombinált készüléket talált fel, melyre szabadalmat kért s valamennyi baj megszüntetését reményli.

Miután a calciumcarbideknak gázra kihasználhatóságára vonatkozó vizsgálat, a melylyel a vízzel feloldott acetylenázmennyiséget mérték, abban a hibában leledzett, hogy csak nagyon kis mennyiségeket lehetett venni, a mennyiben már 10 gr. carbid is 3 l. acetylent ad, Bamberger azon elv szerint jár el, a melyen a szénásvak a súlyvesztésén alapuló ismert meghatározása is alapszik. Ennek megfelelőleg a szerző által említett készülék egészen analog a Mohr-féle szénsavmegtartó készülékkel, azzal a különbséggel, hogy nagyobb, a készülék egy 400 köbczentiméter ür-

tartalmu kétnyaku palack, melynek egyik tubusában egy chlorcalciumcső van, míg a másikon egy 250 köbcentiméter őrtaartalmu cepszűrő vezet keresztül. Az elemzést ugy hajtuk végre, ha a palackba 50—60 gr. durvára tört calciumcarbhidot teszünk, a főlésérbe 200 köbcentiméter 15—20%-os konyhasóoldatot s a körülbelül 250 köbcentiméter nehéz készület összszült meghatározzuk. Pontos meghatározásokra már a 0.01 gr. érzékeny mérleg is elégséges. Ha most a konyhasóoldatot óvatosan átcepsegtetjük, kezdetben 5—6 cseppel egy perc alatt a carbid felhomlik, még pedig ama heves robbanás nélkül, mely a vízzel érintkezéskor áll elő, a lassan ellilánó gázt ellenben a chlorcalcium megszáritja.

Ha három-négy óra múlva a chlornátriumoldat fele lesepgett, a maradékot egyszerre bocsátjuk rá, egy kissé hevítjük, levegőt bocsátunk rajta keresztül s a kihülés után lemerjük. A súlykülönbség adja a kihasznált acetylen mennyiségét, a miből pedig, tekintettel arra, hogy 1 kgr. tiszta carbid 40.625 súlyszázalékot vagyis 348.91 acetylent ad, ugy a tiszta carbid, mint a kihasznált gáz mennyiségét kiszámíthatjuk.

A tej konzerválása hideg által.

III.

A kanna kinyitásánál jun. 25-én 2 órakor, tehát 9 napra rá, hogy a tejet fejték, a tejjének az a szemeses alkata volt, melyet fennebb leírtam: nem tudom mással összehasonlítani, mint a sorbet-val: többé-kevésbé nagy jégdarabok voltak e tejes hóba keverve. A keveréssel megtöltött edényekben közönséges hőmérsékű vízzel való érintkezés által fokozatosan felolvastva, a tej mindama tulajdonságokat s ugyanazt az ízt mutatta, melyekkel a legtisztább s a tőgyből frissen fejt tej bir. A folyadék teljesen egyforma volt, nem mutatván semmi zsírvadadékot, a vajképződés minden nyoma nélkül. Minden jelenlévő egyhangulag konstátálta, hogy ez a majdnem 10 napos tej, mely a mult napok emelkedett hőmérséke mellett nagy utat tett meg először vasuton, azután hajón és újra megint hajón, kálkatara nevezetesen azonos volt a friss tejjel. Mindannyian meg voltak győződve, hogy a Koppenhágából érkezett tej még elég hosszú időn keresztül, de bizonyára még néhány napig megmaradt volna a zérus fokon és megtartotta volna minden tulajdonságát. A kiktőkben és pályaudvarokon töltött idő, valamint a szállítás nem változtatták meg legkevésbé sem a tej tulajdonságait és ízel. A 300 literes kannából jelenlétemben előzetesen kivett minta vegyi elemzése, mely laboratoriumomban hajtattól végre, a következő eredményeket tüntette fel: A tej sűrűsége 15 foknál = 1032. 1 kgr. víz tartalma = 881.2 gr. Összes szárazanyag-kivonat = 118.8 gr. Összesen 1000.0 gr. A szárazanyag-kivonat áll: vajból (25.2 gr.), cukorból (38.4 gr.), hamuból (7.1 gr.) és légenyartalmu anyagból (48.1 gr.). A víz, cukor és a létartalmu anyagok azon középső határok között vannak jelen, mint minden tiszta tejnél. Csak a vaj és következéskép a tejszimmennyiség alacsonyabb az istállóinkban nyert tejek legtöbbjének tartalmánál. A tehnek fajtajának, melyek a tejet szolgáltatják, takarmányozásuknak vagy valamely más különös oknak tulajdonítandó-e a zsíryanag e nem magas száma, nem tudom, de bizonyos, hogy nem a fogyasztásnak, mert ismétlem, hogy a folyadékban, melyet magában a tartályban és az abból való kivétel után megvizsgáltunk, semmi nyoma sem látszott a tej különböző elemeire való szétválásának. A Casse által megteremtelt ipar a legérdekesebb egyikének tűnik fel előttünk. Hátra marad most már bevárni, hogy a francia nyenyestők milyen hasznót huzhatnak a módszerrel istállóik tejére való alkalmazásából. Casse szerint naponként 1000 tehén tejének mennyiségével kell rendelkezni, hogy a tej fogyasztására alapított tejjeladásigot berendezhessük (Grandea u. L.). A „Le concours medical“ című folyóirat 1897. 26. számából: Mind e napig a tej, ezen oly annyira fontos tápszer kiterülte az általános törvényt, mely az élelmezést és az élelmi szerek eladását szabályozza. És e tény főképeni okát könnyű kitalálni. Mert míg valamennyi tápanyagot konzerválni és raktározni lehet, ugy hogy akkor adjuk át azokat a fogyasztásnak, a mikor akarjuk, addig a tejet nem lehetett ugyanigy kezelni, a minek mindnyáruk által ismert oka az, hogy eddig lehetetlen volt a tejet a nélkül, hogy megváltozzék, néhány nappal, sőt nagy melegek idejében csak néhány óránál tovább is eltartani. Ebből a körülményből akkor, mikor oly jelentékeny tejmennyiségről van szó, mint a milyent a nagyvárosok igényelnek, két egyformán sajnálatos hátrány származik: a drágaság s a minőség meghamisítása. A mi a nagy városokban eladott tej drágaságát illeti, még két főtényezőt emelünk ki: először a tej bevásárlási és eladási ára között szükségkép létező jelentékeny különbséget, mely azáltal áll elő, hogy az eladónak a veszteségek ellen magát biztosítani kell, másodsor meg, hogy lehetetlen a tejet a termelési hely bizonyos körzetét meghaladó távolságra szállítani. A mi a hamisításokat illeti, nincs szükségünk azon számos

hátrányokra emlékeztetnünk — hogy a veszélyekről ne is szóljunk — melyeket a kevésbé lelkiismeretes, inkább saját érdekeket, mint a közönség egészségét szem előtt tartó kereskedők által hamisított vizzel kevert megdolgozott tej magával hoz. Ha tehát egy komoly módszer segítségével elérhetnők azt, hogy a tejet hosszú időn át eltarthassuk és nagy távolságra szállíthassuk, akkor elvitatlanul 3 jelentékeny előnyt értünk volna el. Vagy megtartva a jelenlegi előnyök, a tejnek alacsonyabb áron való eladását; vagy megtartva a jelenlegi árat, meg sokkal jelentékenyebb előnyöket, és végül, mindkét esetben, annak a lehetőségét, hogy a közlelmezésnél, melyet ettől fogva valamely vidék könnyen szállítható vált tejének központosítása biztosítana, a nagy és kistermelők tényleg és hasznosan közreműködhetnének. És ezt a módszert hosszú és türelmes kutatások után fellátálta egy dán mezőgazdasági mérnök, Casse M. F. A következőkben röviden le fogjuk írni a módszert és ismertetni eredményeit. Említsük meg mindenekelőtt, hogy a Casse-féle módszer, még a legártalmatlanabb vegyszer alkalmazásának teljes kizárásával, egy fizikai műveleten alapszik, mely legkevésbé sem változtatja meg a friss tejnek sem ízel, sem aromáját. A tej kezelésére, melynélfogva annak minden tulajdonságát épen tarthatjuk és a szükséges távolságra szállíthatjuk a nélkül, hogy megváltoznék, a következő: Közvetlenül a fejes után az elszállítandó tej mintegy negyedrészt 10—15 kgros tömegekké fogyasztjuk. E tömegeket azután 500 liter őrtaartalmu tartályokba tesszük, melyeket azután közönséges, semmi kezeléssel nem ment tejjel megtöltünk és fedővel elárunk, mely záron kívül egyéb hermetikus elzárásra még abból a szempontból sincs szükség, hogy a levegő csírának hatását a megfagyott teje ártalmatlanná tegyük.

A megfagyott tej, kisebb fajsulya következtében, mindig a felszínen uszik és főrékenységénél fogva egy kisebb-nagyobb darabból álló szemeses tömeget képez, mely a tartály egész felszínét befedi. Másrészt egyes részecskének folytonos olvadása a tartályokban bizonyos körmögést tart fenn, mely megakadályozza azt, hogy a tejszín kiválják a tejből és lehetségessé teszi, hogy 15—20 nap múlva teljesen egyforma és a frissen fejthez egészen hasonló tejet szolgáltatassunk. Az ily elkészített tejet hűvös és elkülönített raktárakba helyezik, a hol mindaddig marad, míg a fogyasztási helyére nem szállítják.

E szállítás akár különös waggonokban, akár pedig egyszerűen közönséges waggonokban történik, melyeket csak nagyon meleg időben szalmával vagy más hőszigetelővel bélelnek ki. Megérkezvén a fogyasztási helyre, a tejet elkülönített termekben raktározzák, a hol minden hátrány nélkül több hétig maradhat s a honnan a szükséglet mérvéhez képest veszik ki, a mikor is minden tartály tartalmát színezett aczélpótlóból készült gömbölyű kádakba ürítik, melyek hasonlóképpen czínezett rézszepertineket tartalmaznak. A tej minden oldalról körülveszi a szepertint, melyben folyton langyos víz fut át, miáltal a tejjég lassan és folytonosan olvad. Ettől fogva a tej visszanyerte eredeti állapotát és kész a fogyasztásra, akár ugy a mint van, akár előzetesen lefőlözve, ha t. i. a tejszín külön akarjuk eladni vagy vaját akarunk belőle csinálni, mely művelet époly könnyen és époly jó eredménnyel meg végbe, mintha a fejes után végeztetnék. Megemlítjük itt azt is, hogy Casse a tejszín konzerválásának és szállításának problémáját is megoldotta, oly kettős falu tartályok alkalmazása által, melyeknek falközti ürege fagyott vízzel van megtöltve, ami a tejszint 0 fokon tartja, ugy hogy az ekkép nagyon jól konzerválható, míg maga a fagyasztást el nem viselné. Végül megjegyezzük, hogy a fagyasztás, olvasztás, gondozás és tartályokba való helyezés költségei kezelt literenként nem haladják meg a 0.011 frankot. A Casse-féle módszert először a koppenhágai dán tejkonzerváló-társulat alkalmazta és az elért eredmények a legvérmesebb várakozásokat is felülmúltak olyannyira, hogy alig egy évi működés után a társulat telepét meg kellett nagyobbítani; ma naponként 20.000—25.000 liter tejet kezel és még a helyi fogyasztás szükségletét sem elégíti ki. Ez annál figyelemre méltóbb, mert Dániában a tej ára a városok környezetében csak nagyon kevésbé tér el a vidéktől, ami annak tulajdonítható, hogy a dán vaj a világ összes piacain a legjobb hírnéket örvend.

Ha tehát egy aránylag kis városban, mint Koppenhága, a társulat csekély árkülönbséget mellett oly nagy előnyöket tudott elérni, minő várakozásokra lehetünk jogosítva oly országokban, melyek számos népes várost számlálnak. Melleleg megemlítjük, hogy valamennyi tejgazdaság és tehénészet, mely tejet a társulatnak szállítja, szigoru egészségügyi felügyelet alatt áll. A társulat telepének egy része a tejszín fagyasztásának van fenntartva, mely azáltal, hogy mindig egyformán friss, ugy a közönségnél, mint a cukraszoknál a legnagyobb kedveltségnek örvend.

Telefon: **Pollák József** Sürgőnyezim: **Pollák Harisbazar.**
59—28.

szállodai, vendéglői és kávéházi személyzet közvetítő-irodája

Budapest, Harisbazar, Koronaherceg-u. 8, Városháztér 9.

T. cz.

Van szerencsém a mélyen tisztelt szálloda, vendéglő- és kávéház-tulajdonos urak becses tudomására adni, hogy Lip t a i Illés üzletvezető folyó évi június hó 1-én a Haris-bazarban levő szállodai, vendéglői és kávéházi személyzet elhelyezőtintezetemből kilépett és ezental azt személyesen fogom továbbvezetni.

Főtörekvésem oda fog irányulni, hogy csakis hasznavehető személyzet elhelyezése, nemkülönben szolid, pontos és lelkiismeretes eljárás által becses jóindulatukat s bizalmukat kiérdemeljem.

Még bátor vagyok megjegyezni, hogy ügynökkéi irodám egybe van köve helybeli és vidéki üzletek eladása és vételének közvetítésével mely osztály vezetésére külön megbízáttal szak ember áll rendelkezésemre.

Szíves megbízásait kérve, maradok kiváló tisztelettel
Pollák József.

Legolcsóbb bevásárlási forrás.



BARTOSCH V. ÉS FIA

porcellán-, majolika- és köedény-nagykereskedés

Budapest, VI., Teréz-körut 32. szám

Új utca sarkán.

Kávékészlet (6 szem.)	3.—	frttól 20 frtig
Teakészlet (6 szem.)	3.—	> 25 >
Mocakészlet	3.50	> 25 >
Mosdőkészlet	4.—	> 25 >
1 evőkészlet (26 darabból áll)	6.—	> 10 >
1 evőkészlet (32 > >)	7.—	> 11 >
1 evőkészlet (52 > >)	12. 15.—	> 50 >

mind gazdagon festve és aranyozva.

Vendéglő asztal-készlet (angol duplaérs)

Mély tányér	darabja 15 k.
Lapos tányér	> 14 >
Csemege tányér	darabja 10—12—13 >
Adagtalacska	darabja 25 >
> kicsiny	> 20 >
Levesesze	darabja 8—10 >
Mártásesze	darabja 8—10—15 >
> hosszukás (fél adag)	darabja 13 >
> nagy	> 15 >
Só- és paprika-tartó	> 16 >
Gyufatartó	darabja 15—16 >

Az összes háztartási cikkek bámulatos olcsón.

Nagy raktár.

Járványok idején és minden időben semmi sem biztosítja jobban az egészséget, mint a jó és emészthetőképes gyomor, meg a tiszta ivóvíz. Kiváló eszköz erre

a mohai Ágnes-forrás

természetes szénsavdús ásványvíz,

mint föltétlenül tiszta, kellemes és olcsó asztali és étrendi savanyvíz; dús szénsav-tartalmánál fogva nemcsak biztos övöszer fertőző elemek ellen, de egyszersmind serkentőleg hat a gyomor szervezetre; emészthető-képességet helyreállítja és fokozza, valamint minden kóros behatástól megóvja.

Kedvelt borvíz.

Az Ágnes forrás kezelőisége.

Főraktár: Édeskuty L. cs. és k. udvari szállító,

Budapesten, V., Erzsébet tér 8. sz.

Kapható minden gyógyszárban, ésszerekkereskedésben és vendéglőben.

Tudományos apróságok.

Emészthetetlen tápszerek. A nagy közönség egy része nem is sejtí, hogy a tápszerek egy csoportját az emberi gyomor feldolgozni és megemészteni képtelen. Ezeket az emészthetetlen tápszereket a laikus megszerezni drága pénzért, jó ótvágygyal elkölti és tulajdonképpen alig van belőle valami haszna. Mert amilyen állapotban az emberi testbe bejuttatják, majdnem ugyanolyanban el is hagyják azt.

A használatos emészthetetlen tápszerek közül a leggyakoribbak a fekete és hónapos retek, az ugorkafélék minden formában, a zöld saláta, a dinnyefélék, a nyers alma és körte, korpa (Graham)-kenyér. Tágabb értelemben véve még idetartoznának a lencsenemű és babnemű ételek, akkor tudniillik, ha héjasan főzve jutnak a szervezetbe.

Ezeknek a tápszereknek a főalkatrészét a lencse és babneműeknek pedig a fedősejtjeit a celluloseanyag teszi, amelyet a gyomornedv feloldani nem tud. Így történik azután, hogy a felsorolt gyümölcsfélék és hüvelyesek az emberre nézve táplálékértékkel nem bírnak. Bármennyit is egyék az ember ezekből, csak megterheli a gyomrát velők, de szervezetének alig van abból haszna. És ha valaki mégis próbára tenné magát és folyton csak ezekkel a tápszerekkel, vagy legalább is nagyrészt csak ezekkel táplálkoznék, azzal nagyon könnyen megeshetnék, hogy tele gyomorral halna meg éhen.

De azért ne higgyük ám, hogy a felsorolt tápszerek semmiféle haszonnal nem járnak. Ha az ember gondosan megrágja, mégis csak visszamaradt valami esekély tápláló rész belőlük. És pedig növényi savak, különösen foszforosav, kén-sav és cizitromsav, továbbá ásványok: méz és magnesia, vas, végre cukor és némi fehérjenemű anyagok. Legfontosabbak az említett alkotórészek közül a növényi savak. Ezek az emberi szervek háztartásában különben is fontos szerepet játszanak. Izgatólag hatnak a gyomorra és belekre. Az izgalom folytán pedig a gyomormozgások élénkülnek és a gyomorban levő mirigyek több gyomornedvet készítenek. Ha most az illető izgatott tápszerek után igazán tápláló ételt fogyasztunk: retek után például húsfeleket és zöldségeműeket, a gyomor azokat jól és gyorsan föl fogja dolgozni. Így tehát az emésztés jobb lesz és az étvágy is javul.

A növényi ásványok, a méz és a magnesia szintén becses alkotórészei az említett tápszereknek. Különösen nagyjelentőségű a gyermekeknek és a serdülő fiataloknak táplálásában, mikor a csontrendszer még fejlődésben van. De nemcsak az egészséges fiatalokra nézve fontos a méz és magnesiataralmu tápszer, hanem különösen nagy a jelentősége egyes betegségek esetében. Így a rachitikus és az angolkóros gyermekeknek valóságos orvosságoszámba megy.

Az alma- és körtefélék vastartalmukkal tesznek a táplálkozásban jó szolgálatot. Ma, midőn a vértelenség korát éljük, nem ajánlhatjuk eléggé a gyümölcsfélék élvezetét. Ezekben van tudniillik a legnagyobb mennyiségben a szerves vas. A gyümölcsfélékben van azonfelül még cukor és némi fehérnye, de olyan esekély mennyiségben, hogy számításba alig jöhetnek.

Még egy pár szót a lencse- és babfélékről. Alapjában véve nagyon tápláló főzlelékfélék, de ha nem távolítjuk el a celluloséból álló hüvelyt, melyet az emberi gyomornedv, szilárd összeállításánál fogva feloldani nem tud, akkor minden haszon nélkül mennek keresztül az emberi szervezeten.

Nyilttér *)

Tekintetes

Wagner József szerkesztő úrnak

Helyben.

Igen tisztelt Szerkesztő ur!

Mint b. lapja szorgalmas olvasója, figyelmét nem kerülte ki »A Vendéglőse« 190-dik számában »Egy kérdés« czimmel megjelent nyilttéri közlemény, a melyben az 1895. április 26-dikán rendezett táncmulatság jövedelméről való elszámolást kérte »Az utolsó elnökség egy tagja.« A szóban forgó szakegylet («Szálodai, vendéglői, kávéházi, pinczerek, kávésségek» ezek alkalmazottai szak- és munkaközvetítő egylete» s nem mint a nyilttéri közlemény írója írja: Kávésségek szakegylete) utolsó elnökségének én már nem voltam tagja, mivel már a szakegylet felügyelő-bizottsága által 1896. április 28-dikára jogtalanul egybehívott közgyűlésen alelnöki állásomról az egész elnökséggel együtt leköszöntem s az egylet inventáriumát, iratait sbit hivatalosan átadtam. Így hát nem tartottam kötelességemnek az »Egy kérdésre« válaszolni, annyival inkább, mert nincs sem időm, sem kedvem, ismeretlen alakokkal hirlapi szöveglést folytatni. Hozzászóktam ugyanis minden-kivel szemtől-szembe beszélni.

A mit azonban nem tettem meg én, megtette egy más, aki ugyálszik ludas volt a dologban. »A Vendéglőse« 191-dik számában Kozma Zsigmond felett az ismeretlen »Egy kérdés« írójának. Hogy ki és mi ez a Kozma Zsigmond, nem tudom, de tudom, hogy az alelnökségem idejében a szakegyletnek vagy a mulatság-rendező-bizottságnak tagja nem volt, ellenben midőn hozzá mindenben méltó kebelbarátja Braun Sándor meghívására a szakegyletben köz- és nemzetgazdasági!!! (értsd: szocialista izü) felolvasást és előadást akart

*) E rovat alatt közöltékért a szerkesztőség nem áll felelősséget.

tartani, a szakegylet helyiségeiből általam ünnepélyesen — — — kidobott. Nyilvánvaló ebből, mennyire volt hivatta ez az ember a szakegylet ügyeibe vonatkozó. Mineműségéről különben bővebb felvilágosítást ad ő maga, mikor a Braun—Mayerhofer párhoz a triumviratustba harmadikkak szegődik. Ha ezen hivatlan és tolakodó elemek magukban állnának s infámis vádjakkal csak emegmet támadnának, nem is tartanám méltónak nyomorult vádjaikra reflektálni, így azonban, mert egy másik kartársamat, ki az 5 frtos óvadékokat külön kezelte, ugy a jelenleg Bécsben időző Schwarcz Miksa, mint ezen barátom kedvéért beszámolok a Kredens Ede pénztárosól átvett 118 frt 33 król, épugy, a mint 1896. május 12-dikén Würzinger Ferenczhez intézett levelemben is leszámoltam.

Átvettem 118 frt 33 kr.

Kiadtam:	
Gombos szolgálának	16.—
Házmasternek	5 30
Schureknek	2 80
Frankl Gyulának	16 87
Diamant Józsefnek	17 36
Löbl nyomdának	18 50
Titkárnak	30.—
Nyomdának	11 50
Összesen	118 30

Az ezen kiadásokról szóló okmányokat a szakegylet-ből kilépesemkor Braunnak adtam át, ha tehát ez az individuum, aki azt a bizonyos szocialista pinczér-sztrájkot is aranzsította a Városligetben, csakugyan oly hüen sáfárkodott, álljon elő velük, s ne bujkáljon Kozmás nevek alatt. Az 5 frtkról pedig ne sokat szavaljanak e farizeusok, kik a vörös zászlót is kitévték, mert bizony Isten olyan öbösöket kapnak, hogy elmegy a kedvük a szemhunyorgatástól.

Budapest, 1898. július hó 10.

Róth Kálmán.

E nyilatkozattal befejeztem tekintjük az egész ügyet s a magunk részéről semmiféle vitaközösnek továbbra helyet nem adunk. Egy szaklappnak nem lehet feladata, hogy hasábjait egyesek vitájával töltse meg, különösen a jelen esetben, mikor elévült dolgokról van szó s azok támadnak, a kik egy nagreményű egyletet tönkre tettek gazdálkodásukkal.

A szerkesztőség.

Értesítés. Van szerencsénk a »Budapesti Kávépartársulat« és a »Budapesti Kávésségek Betegsegélyző-Pénztára« t. tagjait értesíteni, hogy a hivatalos órák további intézkedésig ezentel délután 2—4 óráig tartanak.

Az elnökség.

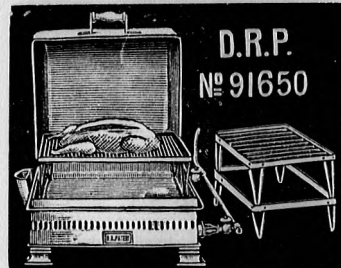
Személyi hírek. Ném ai Antal, ipartársulatunk érdemű elnöke több heti nyári tartózkodásra Bécsebe utazott, hogy az osztrák törvényhozásnak idevonatkozó intézkedéseit tanulmányozza.

Cognachamisítók büntetése Bécsben. Ez év február havában Huparich Márkust és Sandrinelli Dante bécsi lakosokat feljelentették, hogy iparszerűleg gyártanak szeszből, vízből, cukorból és kevés cognac-szeszből állítalagos cognacot a Martell-czégnek a családágis híven utánzótt etiketjével és kupakjával ellátott palaezkokban. Cognacjokat a kávésoknak, pinczereknek, vendéglősöknek kínálták 2'00—2'50 frtjával, sőt 1 frtért is palaezkját, azt állítván, hogy ezen czikket szükségből kell eladniok, vagy pedig, hogy a határon átesempészték. Ugyanoly palaezkokból próbákat is adtak, ezek azonban valódi cognacot tartalmaztak, ugy hogy tényleges kötések jöttek létre. A Martell-czég ezt megtudva, feljelentette s a tárgyalás folyamán mindkét vádlottat büntönek jelentette ki a törvényszék és Huparichot egy évi, Sandrichot három

havi súlyos börtönre ítélte. Az ítélet indokai közt fel volt emlíve, hogy a mítás és ravasz csalás esete forog fenn. Az államügyész megfellebbezte az ítéletet, mert nem foglaltatik benne a tápszer-törvény ellen való vétség felemelítése, továbbá mert a büntetést keveselte.

A berlini tojáskereskedők azon kérelemmel fordultak az ottani vasuti igazgatósághoz, hogy azon pályákon, melyek kiváldog közvetítik a tojásbehozatalt, külön kocsik szerkesztessenek a tojás-küldemények számára, tekintettel arra, hogy ezen kocsikban a tojás a temperatura változásának káros befolyása ellen teljesen védve legyen. Az érdekeltek oly eredményt várnak az újítástól, hogy készek az ily kocsikban történendő szállításokért külön díjat fizetni.

Goldene Medaille Internationale Kochkunst-Ausstellung, Wien, Jänner 1898.



„Lucullus”

Brat- und Backapparat mit Gasheizung ist eine epochemachende Erfindung, auf dem Gebiete des Küchenwesens.

„Lucullus” bratet jedes Fleisch ohne Fett oder Butter
 „Lucullus” liefert den schmackhaftesten Braten.
 „Lucullus” giebt 20% mehr fertigen Braten als jeder andere Bratapparat.
 „Lucullus” verbraucht weniger Brennmaterial als jeder andere Bratapparat.
 „Lucullus” bratet ohne Aufsicht.
 „Lucullus” bratet ein Drittel schneller als Rost und Bratrolire.
 „Lucullus” verhindert jedes Anbrennen des Bratens.
 „Lucullus” bratet ebenso schön alle Braten als Kalbs-, Schweins-, Hammelbraten, Roast-beef, Beefsteak, Gelligal, Wild, Fische etc. ebenso auch Mehlspeisen, Bäckereien jeder Art.

„Lucullus” ist in jeder Küche, wo Gas ist, ohne Schwierigkeit anzubringen.
 „Lucullus” ist leicht zu reinigen und unterliegt keiner Abnutzung oder Reparatur.
 „Lucullus” macht sich durch obige Vortheile schon in kürzester Zeit bezahlt.
 „Lucullus” ist in allen Staaten patentirt.
 „Lucullus” ist am Lager und verkäuflich bei den Generalvertretern für Ungarn, Rumänien und die Balkanländer Kienast & Bäuerlein, Budapest, IX., Szveteny-utca 19; ferner im Installations-Bureau der Budapester Gaswerke, IV., Arany-utca 6; Löwenstein M., kais. u. kön. Hoflieferant, Vázhaz-körut 4.

Preise und Prospekte auf Verlangen.

Rohitsi

A

ROHITSI-SAVANYUVIZ

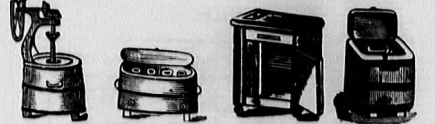
a legkellemesebb izü üditő ital és mint gyógyszer, tapasztalat szerint, felülmulhatatlan hatású emésztési zavarok, étvágyhiány, gyomor- és bélhurut eseteiben s az ivarszervek hurutjánál. Váltólázás vidékeken a legjobb óvszer e betegség ellen.

Főraktár:
Hoffmann Józsefnél
Budapest, Akadémia-utca 8.

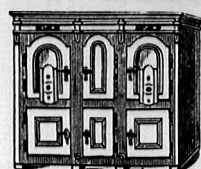
Savanyuviz

Tartományi

Valódi



GINDERT ISTVÁN



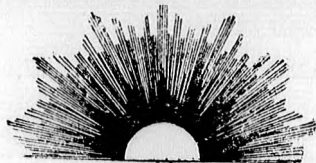
jégszekrény, hűtő- és fagyasztó-készülékek, puhafa butor, konyha és háztartási eszközök gyára

Budapest, VI., Klapka-u. 5

Raktár:

VI., Teréz-körút 8.

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, vasuti és hajóállomásokat

A berendezés költsége igen olcsó.

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

Haris-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap. Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és berendezések azonnal eszközölhetők.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS

Margitforrás-telep (Bereg-megye.)

Kitünő hatású szénsavas nátriumainál és csekély szabad szénsavánál fogva a **légutak s tüdő hurutos állapotainál** sőt egyenesen nélkülözhetetlen, ha, mint a **tüdővészeseknél, vérzésekre való hajlandóság van jelen.** Kiváló hatást látni tőle a **gyomor és belek hurutos állapotainál,** hol a fölöslemben képződött sav oka a rossz emésztésnek. Előnyösen hat a **hólyag hurutos állapotainál,** mert akadályozza a húgysavas sók lerakódását és így a **kő- és homokképződést.** Ezek eredményezték azt, hogy a legkiválóbb orvosi kapacitások mindig a legszívesebben használják és mindig előnyt adnak neki a hozzá hasonló összetételű gyógyvizek fölött.

Mint ivóvíz

kiváló óvószernek bizonyult **járványos betegségek** idején, főleg **typhus ellen.**

Mint borvíz általános kedveltségnek örvend.

Főraktár ÉDESKUTY L. Budapesten
V., Erzsébet-tér 8. es. és ktr. udvari szállító. V., Erzsébet-tér 8.

Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.



— Vielfach ausgezeichnet. —

Das anerkannt **vorzüglichste u. schmackhafteste Gebäck** erzeugt

JOSEF STEINER

Bäckermeister und Konditor

— VII., Königsgasse Nr. 67. —

— Beste Referenzen der ersten Hoteliers, Restaurateure und Kaffeesieder. —

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

Hubert J. E. Pozsony

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját,

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Raktár és vezérképviselőség: **ÖRLEY GÉZA BUDAPEST**

☞ **Telefon 59-74.** ☜

VIII., Baross-utca 111.

SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}

Promontor

(Budapest.)

DEPOSE.



THÉOPHILE ROEDERER & C^O

VINS DE CHAMPAGNE

REIMS

MAISON FONDÉE EN 1864

MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ :

SALACZ NÁNDOR BUDAPEST, V., JÓZSEF-TÉR 11. SZ.

Dr. Ludwig Willibald
első nagymarosi pezsgő-pincészete
ajánlja elismert kitünő minőségű védjegyzett pezsgő borait :

Préda Trois-roses.

ARANYCSEPPEK (Goldtropfen) kaphatók az egész Monarchiában, minden elsőrendű fűszer-csemege-, vendéglő és kávéházi üzletekben.

Képviseelő:

HUNKE JÁNOS
IX., Lónyai-utca 9, ajtó 1.

Chocolad Stühmer



Védjegy.

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

Magyarország legnagyobb gyára.
Gyár: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 8.

Arany- és ezüstérem.

Jurycap az 1885. országos-kéltállításán.

Francia pezsgőbor-gyárosok

Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur *Promontor.* Arany érem

Lissabon. Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok vagyunk Magyarországon és ezgünk mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és váltótörvényozéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

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

Vezérképviseletőség : *Ruda és Blochmann, Budapest.*

