

téshez csodálatosan hasonlító eddigi eljárásról lemondának, s a helyett a revolverező újságírókat, akár talmiak azok, akár pedig valódiak, a rendőrség kezébe szolgáltatnák. Higgyék meg, hogy ez sokkal okosabb dolog lenne. Azokat a husz-harminez forintokat megkatarítanák, s azon kívül a napilapoknak is nagy szolgálatot tennének, amelyért cserébe talán el is hallgatnák azt, hogy ez vagy az az ur melyik fogadóban lőtte agyon magát.

Lapunkat tehát — mint ebből látható — nemesak szakkörök kísértek figyelemmel.

Jegyzőkönyv

felvétel Budapest, 1899. évi október hó 25-én, a Szállodások, Vendéglősök, Kávésók, Pincérek és Kávéségek Országos Nyugdíjgyűlése igazgatóságának a központi irodában délután 3-5 órákor tartott rendes havi üléséről.

Jelen voltak: Bokros Károly elnök, Kommer Ferenc alelnök, Sztanój Miklós, Förster Konrad, Svarteczky Gáspár, Kaszás Lajos igazgatósági tagok, dr. Solti Odón jogtanácsos, F. Kiss Lajos hírlapíró, Prindl Nándor, Gundel János, François Lajos, Petanovic József, Seress Márton kimentik elmaradásukat

301. szám.

Napirend előtt Bokros Károly kér szót és melegen üdvözi az igazgatóság nevében Kommer Ferencet, mint az egyesület alelnökét.

Az igazgatóság lelkes örömmel járul Kommer alelnök üdvözléséhez.

302. szám.

Elnök az ülést megnyitja s az előző ülés jegyzőkönyvét felolvas és helybenhagyás után, az igazgatóság hiteltelíti.

303. szám.

Elnök igen sűrűs feladatnak tartja a taggyűlés kérdésének mielőbbi kedvező elintézését. Az egyesület létezéséről még eleddig nagyon kevesen tudnak, kívánatos tehát, hogy egyelőre legalább itt a fővárosban erősebb propaganda indítsák meg a nyugdíjgyűlés érdekében, különösen célul tűzzenek ki, hogy úgy a főnökök, mint különösen az alkalmazottak, kik a legutóbbi hírlapilag is ismertették, szomorú események szerint leginkább vannak humánus egyesületünkre, úgy maguk, mint családjuk rautalva, minél nagyobb számban lépjenek be az egyesület tagjai közé. Kéri az igazgatóságot, hogy a kérdéshez hozzászóljanak.

Sztanój Miklós indítványozza, hogy a fővárosban kerületenként 1—2 igazgatósági tag bízassék meg azzal, hogy a nagyobb üzleteket hetenként felváltva felkeressék, ott az egyesület nemes céljait ismertessék és tagokat felvegyenek. Ő maga készséggel ajánkodik, hogy a VI. kerületben az ismertett ténylekedést elájtja.

Elnök nem tartja kivételnek, hogy ily egész embert és igen sok időt igénybe vevő funkciót a sok ügyvel-bajjal különben is elfoglalt vendéglős vagy kavés ellasson. Maga is s meg van győződve, más igazgatósági tag is felhasznál minden kínálkozó alkalmat a nyugdíjgyűlés felkarolására, az ő intenzióinak és az egyesület érdekeinek azonban az feléne meg legjobban, ha arra alkalmas egyén megbízhat, ki a propagandát tervszerűen vezeti.

Sztanój Miklós azt indítványozza, hogy Barta Béla keresse fel ezen funkció betöltésére és alkalmaztassék mint az egyesület hivatalnok.

Jogtanácsos utal arra a körülményre, hogy az

egyesület kezelési alapja míg egyrészt ily szervezendő állás terheit meg nem bírja, másrészt ismeri Barta intenzióját, melynek fogva ő hasontermészetű funkció ellátására bár készséggel vállalkozik, azonban azért az egyesületől egyáltalán semmi díjazást el nem fogad.

Kommer indítványozza, hogy ezen kérdés kerestülvitele Barta Béla részére meghatalmazás kiállításra az elnökségre bízassék.

Az igazgatóság Sztanój és Kommer indítványát elfogadja s az elnökséget a kellő intézkedésre jelentéstéllel mellett felkéri.

304. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy Korda Henrik kiállította azon nyilatkozatot, melynek alapján a takarékpénztár tudomásul vette, hogy a Korda által 1899. november 3-án saját neve alatt, de mint a nagyváradi nyugdíjalapot gyűjtő-társaság gyűjtési eredményül beküldött 300 frtnyi összeg a nyugdíjgyűlés vagyonát képezi. Bemutatja jogtanácsos a takarékpénztár értesítését arról, hogy a folyó számla javára a kamatokkal együtt 343 frt 80 kr. iratott al.

E jelentést az igazgatóság tudomásul veszi és Korda Henriknek a felmentést megadja.

305. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy Bokros Károly által a Polgári serfőző részvénytársaság alapítványképp befizetett 250 frtot, valamint a mult úlesen a postatakarékból kiutalt 500 frtot az országos központi takarékpénztárban folyó számlán elhelyezte.

Az igazgatóság az eredeti elismervények betekintése után e jelentést jóváhagyólag tudomásul veszi.

306. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy a szegedi választmány ülést nem tarthatott, havi tagdíjak fejében 70 fr 39 krt küldött be a választmány az országos központi takarékpénztárba a szeptemberben beszede-tagdíjak fejében.

A jelentés tudomásul vétetett.

307. szám.

Jogtanácsos bemutatja az országos központi takarékpénztár átiratát arról, hogy 1899. évi október hó 12 tét fogva a folyó számlán elhelyezett összeg után 4 1/2% kamatot fog megtéríteni.

Tudomásul vétetett.

308. szám.

Jogtanácsos bemutatja a kassai választmány október hó 16 án tartott álése jegyzőkönyvét. Jelenti, hogy a választmány októberi tagdíjak fejében 130 frt 48 krt küldött fel az egyesületnek; hogy Borgida Farkas, Schwartz Lajos, Löw Béla Kassán nyilvántartásuk mellett onnan elköltözték, Béres Béla katonai szolgálata bevonult; hogy a kötelező koronaszámítás megkezdése tárgyában e választmány kérdést intéz s kéri az új törzslapok mielőbbi elküldését; hogy Fixl György új tagként belépett; hogy végül Fritsche e Vilmos választmányi tagságáról lemondott.

Az igazgatóság e jelentéseket tudomásul veszi, kimondja, hogy 1900. évi január hó 1-től a törzslapok, nyilvántartási ivec koronaértékben vezetendők; utasítja jogtanácsost, hogy az új nyilvántartási lapokat és nyugtákat mielőbb nyomassa ki és bocsassa a választmányok rendelkezésére; végül ajánlokozásának ad kifejezést, hogy Fritsche Vilmos, a kassai választmány érdemes és buzgó tagja, a választmányból kilépét.

Amelynek a súlya tizenhat font vala,
S mely fölött kaczagás olyan támad vala:
Hogy bele rengelt a helyiség négy fala.
(Bocsáss meg elődöm Tinódy Sebestyén,
Hogy a rímeidet utánom megest én
Erőszakkal veszem tőled őket kölesön
Mivel fűzta tövén ringadoza bölcsöm.)
Kinél a „Királyos” mindenkor a mottó:
Ott volt nemkülönbön sörös Teasdale Ottó.
Erősen ült helyén, mint a százados tölgy
Az ismert gavallér: jó Szabolczi György,
S kinél fessebb embert ma találni bajos:
Vis-à-vis ült vele vitéz Rajógh Lajos,
Ki a kőbányai »részevnyete viseli kép*)
Nyomába e téren állt csak néhány lép!
Grünwald igazgató s »Baross»-vizes Ébte
Ép a legkedvezőbb pillanatban lép be,
Mikor már a jökévd telőpontján álla
S nevetéstől rezge Wagner bá' szakállá.
Ide jött volna el jó Pázmány Dénes
Ki gyomrástailag oly rettentően kényes!
Tudom, hogy visszatért volna az étvágya,
Amelyet valahol Svédországban hágya.
Látván maga előtt a sok vidám arecot,
Nem vinná ellenünk haszontalan harezot.
Másk ellenesünk: Tóth Béla deák sem
Dolgoznék ellentünk olyan vehemensen.
Ha ismerne minket, ha közbizni jönne
»Esti levelével» többé soh'se »lőne!»

*) Ezért a szócavaráért három évi fegyházat érdemel a költő. (?) Szerk.

309. szám.

Jogtanácsos bemutatja a budapesti választmány október hó 10-én tartott álése jegyzőkönyvét. Jelenti, hogy e választmánynak október havi tagdíj-bevétele 291 kor. 13 fillér volt, hogy továbbá Schartner János nyugdíjgyűlési tag meghalt; hogy végül e választmány üdvözi Bokros Károlyt az egyesület elnöki állásában és működéséhez sikert kíván.

Az igazgatóság e jelentést tudomásul veszi és Schartner János elhalálózása fölött fájdalomnak jegyzőkönyvileg ad kifejezést.

310. szám.

Jogtanácsos bemutatja a szombathelyi választmány jegyzőkönyvét. Jelenti, hogy e választmány 188 kor. 88 fillér tagdíjat küldött be a központba; hogy Wolf Keresztély 600 koronára szállította be biztosítási összegét; hogy Varga a Bernát Budapestre költözött; végül, hogy Haizmann János és Hirschl Gyula az egyesületből kilétek.

Az igazgatóság a jelentést tudomásul veszi, Wolf Keresztély biztosítási összegének leszállítását az új közzgyűlési határozat értelmében tudomásul veszi. Mely sajnálatát fejezi ki Haizmann Jánosnak, mint az egyesület egyik legreggibb, s állását tekintve, példaadás szempontjából is becses tagjának kilépését; felkéri az igazgatóságot elnökséget, hogy Haizmann hivatalos átiratban keresse meg az iránt, hogy kilépési szándékát megvaltoztatva, tovább is az egyesület kötelekében maradjon.

311. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy a postatakarékpénztár 100 füzet befizetési lapot és 1 füzet cheque lapot küldött, melynek árával, 11 frttal, folyó számláján megterhelte.

Tudomásul vétetik.

312. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy folyó év július 27-től október 23 ig terjedő időben egyesületi levelezési és egyéb apróbb kiadás ezimén 27 frt 43 kr. került fel; kéri az elszámolás átvizsgálását és helybenhagyását.

Az igazgatóság az elszámolást átvizsgálja, jóváhagyja, a kifizetésre az elnökséget feljogosítja.

313. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy a nagyváradi közzgyűlés jegyzőkönyvéhez szükséges gyorsirászati jegyzetek, többszöri sürgetés dacára, maig sem érkeztek be. Indítványozza, hogy tekintettel az alapszabály-módosítások jóváhagyásának sürgőségére, bizottság küldessék ki a közzgyűlési jegyzőkönyv legalább azon részének megszerkesztésére, mely az alapszabályok tárgyalásának menetét örökíti meg.

Az igazgatóság az indítványt elfogadja és a bizottságra sürgős intézkedéssel Sztanój Miklós, dr. Solti Odón és F. Kiss Lajost megválasztja.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést berekeszti.

A bor illanó alkatrészeiről.

A különböző, állati és növényi organizmusban előforduló chemiai jelenségek között, mindenképp fölül különösen ez erjedés jelensége kellették föl az emberek figyelmét, főleg azért, mert az erjedés produktumai és az erjedő testek igen fontos szerepet játszanak az emberi életben.

Gerjedés alatt azonban nem kell itt az életi jelenségeknek egy egész osztályát értenünk, hanem csupán csak a ezukornak alkohollá és szénásvá

Reggeli Barabásnál.

Jere elő pennám, kényeres pajtásom,
Régi, hűsögesen kitaró szerszámom!
Végig szántom veled ezt a papirlapot,
Mert meg kell töltenem a tárcazarovat.
Te pedig, szomorun néző szedőgyerek
Ne busj! mert rögvest haza menesztelek,
Új ide le mellém s vágj be egy pikkolót,
Míg össze suvasztok egy hasábra valót. —
Előlről kezdem, mert ha nincsen eleje,
Fabatkát sem ér a vereszet leveje.
Ott kezdem, hogy e hó tizedikén reggel
Barabásnál jöttünk össze vidám kedvvel.
Szeretett elnökünk mellett jobbra-balra
Vigan tekintgetett a fehér asztalra
Sok neves vendéglős, köztük nem egy olyan,
Kinek a külföldön is híre-neve van.
Ott volt Kommer bácsi, ott volt Kommer Ferenc,
Jahn, Kriszt, Petanovits, Lippert és Fürst Ferenc,
Wilburger, Elm János és Svarteczky Gáspár
Akitől az ember mindig jó mondatst vár.
Ott volt Spér Flóris, Török, Müller, Páris,
Ki mint új vendéglős, szépen halad máris.
Ott Pokoray, Koczor, Kabanek és Doktor,
Kiből csak úgy ömlik a sok vicez mindenkor.
A humoros próza schneidig nagymestere:
Vitézlő Don Carlos asztalsarkon üle,
Kezében nagy nótész és paljábász vala,
Melylyel egy-egy eszmét be-befirkant vala,
Közbe-közbe pedig oly vicezet mond vala,

Mert nincs kedélyesebb s jobb indulatú lény
Mint a fajtánkbeli, dolga bárhogy is mén.
Ha hazafiságról s jótétrelt vagyon szó
A vendéglős mindig áldozatot hozó.
Tudja ezt nagyon jól rólnak e nagy világon,
Mindamellet mégis minket huz minden ág;
A legtöbb adókat mi fizetjük manap,
Mégis csak minket üt majd minden minden hírlap,
Minket a hatóság, minket Huszon András,
Mivelhogy mostanság dolga nem vagyon más.
A »hier»-jelen» miatt nincsen már tüntetés
Igy a policzia teendője kevés.
No de hagyjuk mostan a nyomasztó gondot
Bizzunk és reméljünk, most csak annyit mondok:
Megvirrad nekünk is, hiszem, nem sokára
S vidámság költözik a bú tanájára,
Mert ha összetartunk, senkitől se félünk,
Vállvetve, jövőben még mindent elerünk.
Eljön az az idő, eljön egész bizton,
Mikor majd mindenki szép hazánkban itthon
Aki iparunkat buzzgón képviseli,
Fáradtsága nyomán a sikert felleli.
Mikor majd távol lesz körünkbel a nyomor,
Mikor majd kedélyünk vig lesz és nem komor,
Mikor az utóda sok hadverő ösnek,
Büszkén valja magát magyar vendéglősnek!
Hová ragadál el képezel szekere?
Nem vagy minde könnyen, de nem ám egyszerre
Sokat kinlődunk még, míg ez a kor beáll!
A viszontlátásra, jó Páris Vilmosnál!

Don Esteban.

való átalakulását azon elemi növény-organizmusoknak behatása alatt, a melyek az erjesztő gombák sorába tartoznak.

Minél egyszerűbb az organizmus, annál egyszerűbben alakul életfunkciója és annál mesterkéletlenebb módon lehet az azokközben előforduló kémiai jeleket megmagyarázni.

Ha élő erjesztő sejtek kerülnek czukortartalmu folyadékba, úgy eltűnik a czukor és ez alkalommal gazdag gázfejlesztés jön létre, a mi által a folyadék forrása és habzása tapasztalható.

Az erjedés főtermékei az alkohol és a szén-sav, melléktermékei: glicerin és borostyánkősav.

Mint hogy a mustban a tulajdonképeni erjesztő gombákon kívül más mikroorganizmusok, mint a mycetozoa, különféle fajta a bakteriumoknak találhatók, a melyek éppen életük nyilvánulásai különböző termékeket különítenek, azért az erjedés alatt említett anyagokon kívül a következő testek állanak elő: Ecetsav, vajsav, különféle alkoholok (Propyl és Butyl-alkohol).

Azonkívül tisztán kémiai átalakulások következtében is képződnek anyagok; így például a légsav anyagának behatása következtében (a bor oxidatívánál) az alkoholból különféle aldehidok; a borban lévő organikus savakból (szén-sav, ecetsav, borsav, almasav, stb.) és az alkoholokból észtek. Esztek alatt a savnak és az alkoholnak egyesülését értjük.

A bor erjedésénél, és azon idő alatt, a mig seprőn van, keletkező anyagokat áttekinthetően csoportosítva a következő táblázatban mutatjuk be:

Fő termékek: Alkohol (közönséges és aethyl-alkohol), szén-sav; melléktermékek: glicerin, borostyánkősav, ecetsav, vajsav, homolog alkoholok (propyl és butyl-alkohol) észtek, (az ecet-, vaj- és borostyánkősavnak alkohollal való egyesülése) aldehidok.

A jóság alkatrészei a bornak főképen az észtekből keletkeznek.

A jóság alkatrészeiről a bornak egészen a legújabb időkig majdnem semmit sem tudtak. Az az anyag, a melyből a tulajdonképeni borszag keletkezik, a o e n a n t i a t h e r, tulajdonképen nem test, hanem különböző észtek elegyülése. Minekutána tapasztaltuk, hogy az erjedésnél a közönséges alkohol mellett, más magasabb alkoholok is képződnek; (mint állandó erjedési produktum) már a mustban, meglevő organikus savakban fellelő, továbbá a bor seprőjénél ecetsav, propionsav és vajsav, ugyszint aldehidok is fellelnek, ennek folytán kétségtelen, hogy nagyszámú észtek keletkezhetnek, a melyek a komponensek mennyiségi viszonyai szerint különféle illatot kölcsönözhetnek a bornak.

A bor illat- és izanyagainak képződésére nagy befolyással vannak az élesztőfajok, és igen számos, éveken keresztül törtött vizsgálódásokból nyert eredmények azt mutatják, hogy a bornak némely élesztőanyaggal való erjedéséből finomabb illó anyag keletkezik, mint az önként való erjedésből. Ha a szőlővesszőnek aromatikusan anyagi, vagyis az elsősleges illóanyagai valamely vesszőfajnak különösen erősen előtérbe lépnek, akkor az erjedés, ha azt valamely élesztőfaj viszi véghez, nem nagy változtatást eszközöl az abból előálló bornak szagában és ízében. Ha azonban a must nem tartalmaz erősen aromatikusan illó anyagokat, melyek még a szőlőből veszik eredetüket, úgy olyan körülmények által, a melyek az erjedés következtében lépnek fel, a másodlagos illó anyagok olyan működést vihetnek véghez, hogy a bornak jellegét lényegesen befolyásolhatják. Avagy közérthetőséggel mondva: valamely szagos szőlőnek, a milyen a muskotály, rizling, traminer, a mustja valamely élesztő hozzájárulásával alig változtható meg a maga jellegében, ellenben az olyan must, a melynek nincsen valamely határozott szaga, igen.

A bor kémiaiban nagy haladást jelentenek azok a kutatási eredmények a melyek Dr. Schmitt K. udvari tanácsosnak, a wiesbadeni kémiai kísérletező állomás igazgatójának ily című tanulmányában foglaltatnak: „A Nassaui hercegi udvari pinézék borai”.

Vizsgálás alá a legjobb s legnemesebb borok kerültek, a melyek jelenleg csak találhatók. A legújabb bor 1880-ból, a legregiből 1701-ből való. A borok közül három volt még mult századbeli, 7 volt 70 éven felüli, 14 50 éven felül, 34 30 éven felül, és csak 4 volt fiatalabb huszesztendősnél. A vizsgálások azt az eredményt adták hogy azok a borok, a melyek a legnemesebb virágok, a felülmulhatatlan illatot mutatták, azaz tartalmaztak legtöbb észtet is, vagy mondjuk közönségesen: borathert.

Eppen ezért jogosult az az állítás, hogy borvirágban leggazdagabb, legillatozóbb borok azok, a melyek legnagyobb mennyiségű borathert tartalmaznak. Ebből állíthatjuk fel már most a gyakorlat számára azon igen fontos kérdést, hogy mitévők legyünk, hogy borainknak borathert tartalmát minél nagyobb mértékben megőrizhessük?

Hogy ezen kérdést érthetőleg tegyük, egy szerfölt egyszerű kísérletezés irunk le. Ha valamely gázt, legyen az bár savanyag, nitrogén avagy levegő (tehát ennek a két gáznak elegyülése) vizen keresztül vezetünk, akkor a gázok bizonyos mennyi-

ségű vizet gőz alakjában magukkal visznek. Ha a víz helyett alkoholon (spiritusz), tehát oly folyadékot, a mely gyorsabban gőzölög, vezetünk levegőt keresztül, akkor természetesen sokkal többet ragad az magával a folyadékból.

Eppen ehhez hasonló folyamat játszódik le az erjedésnél is. Szén-sav keletkezik, a mely kis buborékokban a folyadék felszínéig felszáll és a tartály nyílásain, az akna helyén eltávozik.

A távozó szén-sav gáz pedig a vizet és a bornak könnyen elillanó, aetherikus alkatrészeit magával ragadja.

Hogyha ezenkívül „megedzük“ a bort, vagyis melegeit erjesztő helyiségekben gyorsabban viszik keresztül az erjesztést és ezáltal a szén-sav fejlődését is siettetjük, úgy könnyen belátható, hogy az erjedő bornakból a bornak illó borathert bőségben elvezetjük, ami éppen emeli a bor illatát. A. del Piaz, a híres bortechnikus, kísérletet tett, hogy ezen könnyen illanó borathert felfogja.

Véletlenségből ugyanis egy boroshordónak tölcéséhez víz helyett spiritusz került, és az a meglepő eredmény mutatkozott, hogy a borszesz tiszta illatot mutatott.

A tölcésen keresztül a hordóból kiáramló szén-sav gáz az illanó borathert a borszeszhez adta és az illanó aethernek egy része feloldódott a borszeszben.

Az itteni kísérletező állomás nem is késett, hogy ezen irányban kísérleteket tegyen az illó anyagoknak erjedés közben való felfogására és később Stájerország egyik legnagyobb bortermelőjét rábírta, hogy az állomás készítette apparátussal legyen kísérletet. Azok a kedvező eredmények, a melyeket elérték, arra buzdítanak engem, hogy bortermelőinket egy könnyen kivihető kísérletre szólítsam fel. Öntsünk az erjesztő tölcésérbe vagy aknába víz helyett tiszta spirituszt, engedjük az erjedésnél kifejlődő szén-savval egy ideig ezen keresztül tölteni és a spirituszt szagára és ízére nézve vizsgáljuk meg. — A szőlővesszők különfélésege mindenestre jelentékeny befolyást gyakorol majd az aetherképződésre. *Griesinger Nándor.*

A vörös bor tisztítása.

A vörös bor, mint a gyakorlat mutatja, nagyon könnyen tisztul, s így a legtöbb esetben a tisztítás szempontjából nem is kell mesterséges módszerekhez folyamodni. A vörös aszali bor minden szépítés és szűrés nélkül hozható forgalomba, nem úgy mint a fehér bor. Csakis a palackozás előtt ezélszerű tojásfehérjéigénybe venni, hogy a vörös bor teljes tartóssága eléréséig és belőle minden netán még benn maradt ferment-csira elűzessék. Ha a vörös bor zavaros, legezészerűbb minden egyéb apparátus és módszer igénybevételének mellőzésével a szűrő-készülékek folyamodni, melynél a borok színe a legkevesebb hátrányt szenved.

Ha azonban azt észleljük, hogy a vörös bor festanyaga feloszlanak indul, amit barnás színe mutat, és hogy a levegő további érintkezése még károsabb hatással lehet a bor színére, ajánlatosabb a tojásfehérjével vagy festanyagban dus bornál a gelatine-al való tisztítási eljárás. Vízahólyag alkalmazása a vörös bor dús festéktartalma miatt kevésbé ajánlatos, már csak azért sem, mert ebből tulsok mennyiség szükséges ahhoz, hogy a kellő eredmény beálljon.

Vörös boroknál egyáltalán elkerülendő a tulságos szépítés, mert ez mindig a szín rovására történik. Mindemellett nagyon szindus sötét boroknál a zavarodottságot legalkalmasabban nagyon finom gelatine-al lehet elűzni és vele a bort lényegesen javítani és nemesíteni. Ezáltal különösen palackozásra válik alkalmasabbá a vörös bor, mert a szem általában a világos átlátszó színt kedveli, míg a nem szűrt vörös bor több válfaja a palackban teljesen átlátszatlan, különösen a délvidek vörös borainál tapasztalhatni ezt. Az ilyen sötét boroknál pedig egyáltalán nagyon nehéz megakadályozni az idővel fellepő festék-lerakadást, ami mindenesetre nagyon hátrányos az általános kereskedelmi forgalomban.

Spanyolország bortermelése.

Spanyolország, Olaszország és Franciaország után, a legjelentékenyebb borvidék. Kivitele még sokkal jelentékenyebb is, mint Olaszországé. Világhírű borai azonban mégis csak alkoholdús, nehéz likőr-borok, melyek az egész földkerekségen ismeretesek és Spanyolország pénzügyi helyzetét nagy mértékben emelik.

Ezeket kívül Spanyolország borkivitelének lényeges részét képezik ama gyengébb minőségű borok, melyekből külföldön a legtöbb utaztat készül. Spanyolország összes bortermelése évenként mintegy 21,000,000 Hl.

Spanyolország bortermelését nagy mértékben csökkentette a phylloxera, miért is az amerikai szőlőföket ott is nagyban ültetik.

A bornak való bánásmód Spanyolországban nem valami nagyon gondos. Földalatti pinézék egyáltalán ritkán találhatók. A borokat nagyobb-részt földszinti raktárakban tartják, különösen a délvideken. Hordók helyett gyakran tapasztott eziszternák vagy nagy agyag-edények vannak használatban. A borok szállítása gyakran börtömlökben is történik.

Az újabb időkben mindamellett bár lassu, de

Telefon 68—35.

Telefon 53—36.

NIEMETZ GYULA

törvényszékiileg bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

közvetít: szálloda, kávéház és vendéglői üzleteket a fővárosban és vidéken.

Iroda: Budapest, VIII., József-körút 22—24. sz. a népszínház közelében.

Megbízások lelkiismeretesen, pontosan és a legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesítettek.

Brüder Lenz Budapest

Petőfi-Platz 4

offeriren während der Winter-Saison, von Post-Collí angefangen bis zu Waggonladungen:

Frische Trauben

Wirtschafts-Äpfel,

Tiroler Äpfel,

Tiroler Birnen,

Tiroler Maroni,

Frischen Carfiol,

Prima gelben Zwiebel,

alle Sorten Conserven,

wie auch Südfrüchte,

Datteln,

Malaga-Trauben,

Mandeln,

Haselnüsse,

Feigen,

Orangen,

Limonen,

Mandarinen etc. etc.

Lenz Testvérek Budapest.

GANZ és TÁRSA

vasöntő és gépgyár részvény-társaság

BUDAPESTEN.

Ajánlja városi hatóságok, valamint a nagy közönség figyelmébe világszerte kitűnő hírnévként örvendő

váltakozó áramu elektromos rendszerét.

Ajánl továbbá: Keresztezéseket és kerekéket kéregöntésből és aczéliből.

Kéregöntésű hengereket s hengergyűrűket aprító-gépekhez és golyós zuzómalmokat.

Hengerszékét kéregöntésű hengerekkel, valamint egész malomberendezéseket.

Gépeket papir, farost és cellulose gyártására.

Turbinákat a helyi viszonyok szerint szerkesztve pontosan szabályozva.

Gáz- és petroleum-motorokat, álló vagy fekvő, egy vagy két hengerrel.

Városi irodánk:

Kossuth Lajos-utca 16. szám

a hol mindig tartjuk dus választékát a világító testeknek a legkülönbözőbb kivitelben és stílusban: ugyanott meglekinthetők saját rendszerű elektromos-, gáz- és petroleum- motoraink és dynamogépeink is. 568. sz

Műfogak és Fogsorok

a legjobb minőségben és a legújatyanosabb árak mellett készítettnek — anélkül, hogy a gyökereket el kellene távolítani — 10 évi írásbeli jótállás mellett.

Hivatalnokoknak 50%-kal olcsóbban.

Kívánatra részletfizetésre is.

KEMÉNY E.

BUDAPEST,

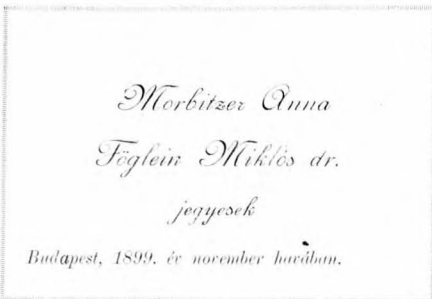
VII. ker., Klauzál-utca 2. szám, I. emelet a párisi nagy áruházal szemben.

határozott haladás észlelhető. Erre vonatkozólag Frojo, az újabb kor egyik hírneves dél-olasz borásza azt jegyzi meg, hogy a spanyol vörös bor a dél-olasztól annyiban különbözik jóság tekintetében, hogy előbbinél az erjesztés sokkal tökéletesebben vitetik végbe.

Ugy mint Dél-Franciaországban, Spanyolországban is divik a bormanipuláció rossz szokása. A világhírű spanyol likőr-borok kizárólag mesterséges készítmények. Szesz mellett különösen megsüritett mustot kevernek bele.

Vannak Spanyolországban kizárólag olyan vállalatok, melyek must-syrup gyártásával és forgalomban hozatalával foglalkoznak. Frojo említi, hogy egy ily vállalat évenként 500 Hl. must-syrupot hoz forgalomba. A legtöbb azonban csak saját használatára gyártja e segédszé t.

A legismertebb spanyol borok: a Jerez (Xeres v. Sherry) és a malaga, továbbá a vörös alicanté. A legtöbb ismert dessert bort, mint a Madeirát, Port-bort, Marsalát stb. leginkább utánozák. Különböző pótszerek hozzáadásával rosszabb fajta likőr-borokat is gyártanak, melyek azonban csak nagyon csekély jelentőségűek. Magában Spanyolországban, megjegyezzük, nem e likőr-borok, hanem a száraz borok részüknek a legnagyobb kedveltségben, ezek között különösen a Manzanilla és a Waldepennas, melyek kivételre alig kerülnek.



8-án alkalmunk volt Buda-Eörsön egy nagyobb társaságban, hol sok »R o y a l e«-pezsgő fogyott el, a legszebb elismeréseket hallani felőle. A kitünő pezsgőt magunk is megkóstoltuk és úgy íze, mint egyéb tulajdonságaira nézve is kitűnőnek találuk, miért is kávészánk és vendéglőseink figyelmébe ajánljuk e kitünő új gyártmányt.

Édeskuty L. ásványvíz-nyagkereskedése. Mint egy hozzánk érkezett körlevelé tudalja: a 33 év óta Budapesten létező Édeskuty L. czég. Édeskuty Jenő tulajdonába ment át aki a cégvezetői állásra a czég régi hű emberét, G e l s ő Ignácot alkalmazta. A czég ezentul kizárólag ásványvíz eladással foglalkozik és az üzlettel kapcsolatban volt fűszer- és gyarmatáru üzlet más kezébe ment át.

A „Budapesti Pinczéregylet” táncszmulatása, a mely f. hó 8-án este folyt le a váci-utcazi Nemzeti-szállodában, ugy érkölesileg, mint anyagilag elég szépen sikerült. A táncszmulatság nem volt ugyan nagyobb méretű, mindamellett annyira szép aszonymű és leányt alig láttunk még egy eseményben együtt, mint a Nemzeti-szálloda gyönyörűen berendezett háltérben. Már maga a tágas, újonnan berendezett üvegfedélű táncszem is kiválóan alkalmas volt arra, hogy az ember ne csak jól mulasson, hanem egyszerűsünn egész otthonosan is érezze magát benne. A fényes parketten vidáman szállingóztak a jövedély párok; ki tudja, milyen következményekkel jár egy-egy önfelédtt boldog pillantás valamelyik kedves bakfis szeméből egész jövedőjére nézve. A szaktársak alaposan kitétek magukért. Ha az ember végignézett a vidám csoportozatokon, szinte megelégedkezett arról, hogy olyan iparág képviselői között van, akik — és méltan — ninesenek meglegedve a sorsukkal. Különösen a fiatalabb generáció tánczolt fáradhatlanul egész kiválóan virradatig. Az utolsó esadásnál a jó hangulat telőpontra hágott. Ugy hajnal felé pedig minden tánczos rózsás színben látta már a jövőt. Szó ide, szó oda, a Pinczéregylet táncszmulatása minden tekintetben jól ütött be, illusztálva ezzel is, hogy e derek egyesület tagjai nemcsak komoly dolgokban, hanem a vígság terén is otthon érzik magukat.

Nehéz operációzt állott ki f. hó 9-én egyik dunaföldvári szaktársunk, Müller Bálint vendéglős, ki már hosszabb idő óta betegeskedik itt Budapesten. A beteg egy nehéz koponyasont-műtétet végeztet Dr. M a r b e r g e r S. Sándor helybeli fiatal orvos, oly kiváló tudással és szakértelemmel, hogy szaktársunk néhány nap mulva egészen távozott Budapestről.

A VII-ik osztrák vendéglős naggyűlés, mely mult hó végén Innsbruckba ment kitűzve, de a nagy áradások miatt elhalasztatott, december hó 4., 5. és 6-án tartatik meg.

Vendéglősök, kik jó módot óhajtanak beszerezni, forduljanak evégből B i r ó Pálhoz, Debreczenben. Meg vannak róla győződve, hogy aki egyszer tőle vesz, szükségletét soha sem fogja máshol fedezni, mert kiváló minőséget szállít.

A markatányosok fogyasztási adója tárgyában a m. k. pénzügyigazgatósághoz, a m. k. pénzügyminisztériótól az alábbi rendelet érkezett:

„A katonai csapatokat kísérő markatányosok fogyasztási és italadó fizetésére való kötelezettsége tárgyában tudomás és megfelelő intézkedés végett értesitem a pénzügyigazgatóságot, hogy tekintettel az 1895. évi XXXIX. törvényzikk hatodik szakaszának hetedik bekezdésére, valamint a szeszforgalmi adóról szóló 1898. évi XVI. t. czikk, továbbá a czukor- és sörfogyasztási adóról szóló XVII. törvényzikk életbejötté folytán bedőlött változásokra: a jelenleg érvényben levő törvények értelmében a hadgyakorlatok alkalmával rendes állomáshelyükről kivonuló csapatokat kísérő s az italokat és fogyasztási cikkeket rendszeren kisebb mennyiségben beszerző markatányosok a csapatok kizárólagos szükségletére általuk kiszolgáltatandó szesz italok és élelmi cikkek közül csak a bor, a bormust és gyümölcsbor után járó italadót, továbbá a (friss, beszórt vagy füstölt és páczolt) hus, szalonna és egyéb kolbászkok, szelenczhus, szalámi stb. után fizetendő hús-fogyasztási adót és pedig abban az esetben tartoznak a bevonulás helyén ezen adók beszerzésére jogosítottak megfizetni, ha a csapatoknak azon a helyen egy és ugyanazon község (város) határában egyhuzamban való tartózkodása negyvennyolcz óránál tovább tart; míg ellenben a 48 óráig meg nem haladó tartózkodásnál az adófizetés helyi kötelezettsége nem áll be.”

Ezredes ur egy pohár sört! A szabad Svájcban, az alpesi idők közepette van egy a maga nemében páratlan csapszék, mely egy ezredes és feleségének a tulajdonosa. Az ezredes derek ember, érti a vendéglős mesterséget és vendége nem éheznek és szomjaznak, mert ő maga szolgálja ki őket. A magasrangú tiszt ur-gészen a legutóbbi ideig tisztelettel parancsoló magasztaltásban állt

a buffet mögött, ételeket és italokat adott ki és asztalról-asztalra hordta a habzó italt — regutáknak. »Ezredes ur, egy pohár sört! Ezredes ur, egy levest! Ezredes ur, egy sajtot! Ezredes ur, szivar! Ezredes ur, fizetni! Így ment ez reggeltől estig a maga nemében páratlan helyiségben, évről-évre. Bájós idill valóban! Végre akadt egy ember, aki az ezredes pincéz-ügyességét illetlennek találta. Csakhamar megszaporodott azoknak a száma, a kik ezen megütköztek, felsőbb helyen is kiütlött a botrány és az ezredes ur egyszerre csak eltűnt a kántából, ahol azóta a katonákat közönséges pincéz szolgálja ki.

Ein ausgezeichnete Heilapparat. Doppelt-Elektro-Heilmagnetisches Kreuz oder Stern R. B. Nr. 86967 hat, wie abermals bewiesen, seine ausgezeichnete Wirkung. Es liegt uns heute bezüglich der wunderbaren Wirkung ein faktisch wunderbares Zeugnis vor, welches wir uns erlauben, hiemit bekanntzugeben: »Geehrter Herr Müller! Ihr Doppelt-Elektro-Heilmagnetisches Kreuz R. B. Nr. 86967 hat jetzt in drei Fällen seine wunderbare Wirkung bewiesen. Und zwar haben die drei heilmagnetischen Kreuze, die Sie mir gesendet, Leidende von mehreren Krankheiten befreit. Und zwar trägt das erste Kreuz Frau Marie Suics in Bogojeva (Bácer Komitat), die, nachdem sie das Kreuz getragen hatte, von ihrem vieljährigen Herzdrücken befreit worden ist. Das zweite hatte Frau Georg Pap in Török-Kanizsa (Torontaler Komitat) getragen, die dadurch auch von Herzklopfen und Gicht geheilt ist; der dritte Kranke, der an Gicht litt, hat durch Ihren Heilapparat auch seine Gesundheit gefunden. Als Ob Csámlik, 10. Bezirk, Steinbruch, Ganzfabrik.« Deshalb empfehlen wir allen Kranken, die an Gicht, Rheumatismus, Asthma (Athembeschwerden), Ohrensausen, Herzklopfen, Epilepsie (hinfallende Krankheit), Migräne, Mattigkeit, Neuralgie, überhaupt an Nerven leiden, dass sie sich einen solchen Heilapparat, der nur fl. 3.— kostet, bei Herrn Albert Müller, Budapest, V. Bezirk, Kálmán-utca 19/A, kaufen.

Közgyűlés.

Az „Első magyar részvény-szertőzde”

t. cz. részvényesei ezennel tiszteletteljesen meghívottnak a folyó évi november hó 19-én délelőtti 11 órakor a társaság VIII., Esterházy-utca 6. sz. saját háza első emeleti irodahelyiségében tartandó

xxxii. rendes közgyűlésére.

Napirend:

1. Az igazgatóság évi jelentése, a felügyelő bizottság által megvizsgált mérleg előterjesztése, a kifizetendő osztalék megállapítása és a felmentés megadása.
2. Négy igazgatósági és egy felügyelő-bizottsági tag választása.

Azon t. cz. részvényesek, kik szavazó joguk a gyakorolni óhajtják, sziveskedjenek részvényeiket szelvényeikkel együtt az alapszabályok 13. §-a értelmében legalább két nappal a közgyűlés előtt, a társaság pénztáránál (VIII. Esterházy-utca 6. szám I. emelet) térítvény ellenében letenni, hol a felügyelő-bizottság által megvizsgált és helybenhagyott mérleg, valamint az igazgatóság és felügyelő-bizottság jelentései, nyolcz nappal a közgyűlés előtt a részvényes uraknak rendelkezésre állanak.

Budapest, 1899. október 27-én.

Az igazgatóság.

Uj! Uj! Vendéglősök figyelmébe.

Még eddig soha nem létezett **zenélő-automata** négy mozgó hölgygyel **eladó.**

Czím a kiadóban.

Van szerencsém a t. olvasó közönséget értesíteni, miszerint **Baross-utca 110. sz.** alatti **vendéglőmet** folyó hó 12-én esti 6 órakor megnyitottam, s ezután személyesen vezetem; saját termésű **kitünő borok**ról és jó magyar **konyháról** tisztelt vendégeimet biztosítom.

Szives pártfogását kérve, maradok

kitünő tisztelettel

Széles Ignác
vendéglős.

Géczy Ferencz

BUDAPESTEN

IV., Károlykaszárnyában

és a központi vásárcsarnokban létezik,

baromfi és vadkereskedése

hová becses megrendeléseit kérem küldeni.



HÖLLE J. MÁRTON, BUDAÉÖRS,
cs. és kir. udvari szállító.

Kadarka-szőlőből készült különlegesség

ROYAL-PEZSGŐ

mindenütt kapható.

Arany és ezüstérem.

Jurytag az 1885. országos-képzésen.

Chocolad Stühmer

Védjegy.

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

Magyarország legnagyobb gyára.

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

WENTH ANNA

V., Széchenyi-utca 10.

Specialitát

„Crème”

vorzüglichste

Kochbutter und Conditoreibutter.

Original Vollmilch

Caffee-Obers

Schlag-Obers

Thee-Butter

in Stücken à 1/2 und 1/8 Kilo.

Herczeg
Metternich-féle Königsvarthi

RICHARD-

FORRÁS

A bort nem festi!

A bort nem festi!

természetes legtisztább szénsavdús savanyúvíz. Dr. biatt tanár udvari tanácsos ur vegyelemzése szerint tartalmaz 1 liter vízben:

Kalcium Sulfat 0.00541 gramm	Mangan carbonat 0.00095 gramm
Natrium Sulfat 0.00701	Vas bicarbonat 0.00042
Lithium chlorid 0.00006	Phosphor 0.00121
Natrium chlorid 0.01044	Kovász 0.03280
Natrium bicarbonat 0.00072	
Magasium bicarbonat 0.03770	Szulfid alkatrészek összege 0.14691 gramm
Calcium bicarbonat 0.00115	Szabad szénsav 3.05977 gramm

A Richard-savanyúvíz növeli az emésztési szervek tevékenységét, a gyomorban a jelenlévő savat közömbösíti, a széketlet elősegíti, a vizeletmennyiséget növeli, a vér alkalicitását emeli s ez által a vér elhasznált alkatrészeinek kiürítését lényegesen előmozdítja. A Richard-savanyúvíz vegyi tisztaságánál és magas foku szénsav-tartalmánál fogva kiválóan alkalmas borral való keverésre, mert a bor színét nem változtatja inkább, annak kellemes ízt ad. A Königsvarthi Richard-savanyúvíz egyszerűen olyan szer, melynek fogyasztása az egészség fenntartására szükséges.

Kapható a
Magyarországi főraktárban
Budapest, József-körut 9.

Bor. 1-3 éves homoki ó siller vagy fehér asztali bor erősség és év szerint, 100 literenként 24-26-28 frt, finom pesenye- vagy fajbor 30-32 frt.
Ujbor [fejve] minőség szerint 14-16-18 frt, pesenye- vagy fajbor 20-22 frt.
Nagyobb vételnél mint a kúrték. A rendelő nyugodt lehet, hogy eredeti tiszta minőségű borhoz jutatom, eről jó hírejem nyújt kezességét.

Szőlővessző Fajtiszta, háromszor permetezett, jól beérett, legelősebbi homokra való fajokban [Kövi 3., Kádár, Olasz F., Erőtel, 5. Blank monka, Mezős 1., Furmint, Ezerjó, Páros és Főfőér chasselas] ültetés alá 50-60 cm. hosszúra vágva 3 főtől 7 frt. — Gyökeres [1 2 éves] fej szerint 8 főtől 16 frt. 25 frt vételnél 60 százalékos, 50 főtől 100 százalékos, 100 főtől 15 százalékos, 150 főtől 100 százalékos ültetésre alkalmasok. Kétféle piros, fehér és kék fajokban, 6 láb magasan ojtva, 2-3-4-5 éves igen erős esztendő, erősség szerint 30-40 krig 10 frt vételnél 50 százalékos, 25 főtől 25 százalékos, 50 főtől 33 százalékos, 100 főtől 40 száz lek engedély. Az ojtva elég jól árnyékol, ellenőreget, minden évben bőven terem, gyümölcsöt úgy a két, mint a többi lánunk egyaránt szeretik; kitűnő pálinka is főzhető belőle. Csevegőden igen jövedelmező fának ismerjük. Kár volna háznak, kertünk, szőlők vagy egyéb birtokunkat e nélkül hagyni.

Nemes eperfa ojtvány Rendkívül nagy gyümölcsöt fajokban [Kövi 3. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.] minden már gyümölcsöt hoznak, azután pedig rendkívül bővebb teremnek. Faja igen tiszta, hirtelen megérik és hamar teremnek, gyümölcsöt keves, sokáig élők, magas átlak érlekesíthető és sokféleképen fel is dolgozható. A 2-3-4-5 éves, rendkívül szép és gazdag gyökere fák darabja erősség szerint 20-30 krig. Nagyobb vételnél olyan engedélyt adunk, mint az ojtvány.

Birs ojtványok Rendkívül nagy gyümölcsöt fajokban [Kövi 3. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.] minden már gyümölcsöt hoznak, azután pedig rendkívül bővebb teremnek. Faja igen tiszta, hirtelen megérik és hamar teremnek, gyümölcsöt keves, sokáig élők, magas átlak érlekesíthető és sokféleképen fel is dolgozható. A 2-3-4-5 éves, rendkívül szép és gazdag gyökere fák darabja erősség szerint 20-30 krig. Nagyobb vételnél olyan engedélyt adunk, mint az ojtvány.

Spanyol meggy fekete. Termékenységet előmozdító, háromszor leit permetező, 4-5 éves igen erős esztendő, erősség szerint 30-40 krig 10 frt vételnél 50 százalékos, 25 főtől 25 százalékos, 50 főtől 33 százalékos, 100 főtől 40 száz lek engedély. Az ojtva elég jól árnyékol, ellenőreget, minden évben bőven terem, gyümölcsöt úgy a két, mint a többi lánunk egyaránt szeretik; kitűnő pálinka is főzhető belőle. Csevegőden igen jövedelmező fának ismerjük. Kár volna háznak, kertünk, szőlők vagy egyéb birtokunkat e nélkül hagyni.

DIOFA. Rendkívül nagy gyümölcsöt fajokban [Kövi 3. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.] minden már gyümölcsöt hoznak, azután pedig rendkívül bővebb teremnek. Faja igen tiszta, hirtelen megérik és hamar teremnek, gyümölcsöt keves, sokáig élők, magas átlak érlekesíthető és sokféleképen fel is dolgozható. A 2-3-4-5 éves, rendkívül szép és gazdag gyökere fák darabja erősség szerint 20-30 krig. Nagyobb vételnél olyan engedélyt adunk, mint az ojtvány.

Minden másféle nemes gyümölcsök. Rendkívül nagy gyümölcsöt fajokban [Kövi 3. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.] minden már gyümölcsöt hoznak, azután pedig rendkívül bővebb teremnek. Faja igen tiszta, hirtelen megérik és hamar teremnek, gyümölcsöt keves, sokáig élők, magas átlak érlekesíthető és sokféleképen fel is dolgozható. A 2-3-4-5 éves, rendkívül szép és gazdag gyökere fák darabja erősség szerint 20-30 krig. Nagyobb vételnél olyan engedélyt adunk, mint az ojtvány.

Kiselejtezett nemes ojtványok Rendkívül nagy gyümölcsöt fajokban [Kövi 3. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.] minden már gyümölcsöt hoznak, azután pedig rendkívül bővebb teremnek. Faja igen tiszta, hirtelen megérik és hamar teremnek, gyümölcsöt keves, sokáig élők, magas átlak érlekesíthető és sokféleképen fel is dolgozható. A 2-3-4-5 éves, rendkívül szép és gazdag gyökere fák darabja erősség szerint 20-30 krig. Nagyobb vételnél olyan engedélyt adunk, mint az ojtvány.

Mindenféle vadoncok Rendkívül nagy gyümölcsöt fajokban [Kövi 3. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.] minden már gyümölcsöt hoznak, azután pedig rendkívül bővebb teremnek. Faja igen tiszta, hirtelen megérik és hamar teremnek, gyümölcsöt keves, sokáig élők, magas átlak érlekesíthető és sokféleképen fel is dolgozható. A 2-3-4-5 éves, rendkívül szép és gazdag gyökere fák darabja erősség szerint 20-30 krig. Nagyobb vételnél olyan engedélyt adunk, mint az ojtvány.

Kerti eszközök. Rendkívül nagy gyümölcsöt fajokban [Kövi 3. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.] minden már gyümölcsöt hoznak, azután pedig rendkívül bővebb teremnek. Faja igen tiszta, hirtelen megérik és hamar teremnek, gyümölcsöt keves, sokáig élők, magas átlak érlekesíthető és sokféleképen fel is dolgozható. A 2-3-4-5 éves, rendkívül szép és gazdag gyökere fák darabja erősség szerint 20-30 krig. Nagyobb vételnél olyan engedélyt adunk, mint az ojtvány.

Ar- és névjegyzéket küld:

UNGHVARY LÁSZLÓ
föld-, szőlő- és faiskola-birtokos
Czegledről.

MERCUR

BANK- ÉS VÁLTÓ-ÜZLET R-T.
Budapest, V., Dorottya-utca 12.
Az V. m. kir. szaba 1.

osztálysorsjáték

első húzása
már november 16-án és 17-én lesz.

E húzáshoz érvényes sorsjegyek kaphatók
a következő eredeti árakon:

Egész fél negyed nyolczad
6 frt 3 frt 1 frt 50 kr. 75 kr.

Rendelések pontosan intézettek el.

Csász. és kir.



udvari szállító

DITMAR R., Budapest

V., Fürdő- és Nádor-utca sarkán

ajánlja dusan felszerelt gyári raktárát mindennemű

villamos.

továbbá kombinált villamos- és légszesz-lámpáiból,

nevezetesen : szalon- és ebédlő-csillárait,

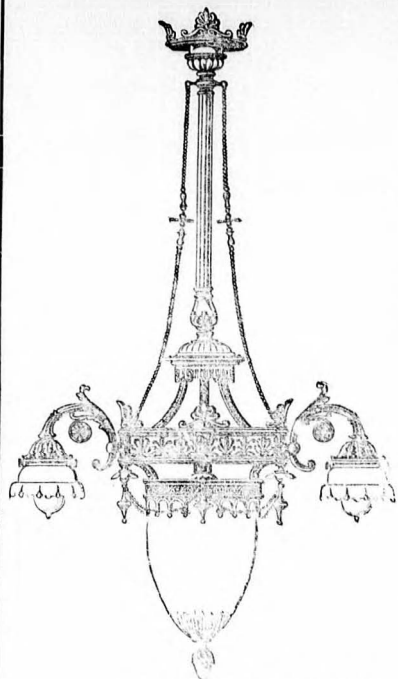
Gyári raktáram

1900. év augusztus hó 1-től

Kossuth Lajos-utca 3. szám alatt

létezik.

kávéház-, vendéglő- és magánlakások berendezéséhez.



Terem- és templomi csillárok

kivánatra rajz szerint is készíttetnek.

Különös figyelmébe ajánlom még szolid és olcsó kivitelű

szabadalmazott öntöttvas villamos világító tárgyaimat.

Költségteljesítéssel és rajzokkal szívesen szolgálók.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

csász. és kir. udvari szállítók.

Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Lisszabon, Szeged, Anvers.

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

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



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

Vezérképviselet : Ruda és Blochmann, Budapest.

Champagne
Charles Heidsieck

csász. és kir.  udv. szállító

Reims.

Magyarország vezérképviselősége

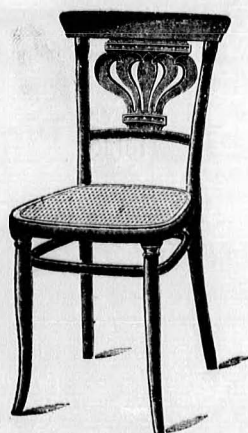
Sáris Vilmos

BUDAPEST, VI. kerület, Király-utca 54. szám.

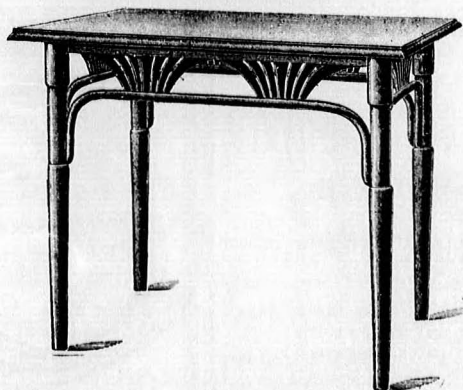
Thonet Testvérek

tömören hajlitott fabutor-gyárosok
Budapest, IV., Váci-utca 20.

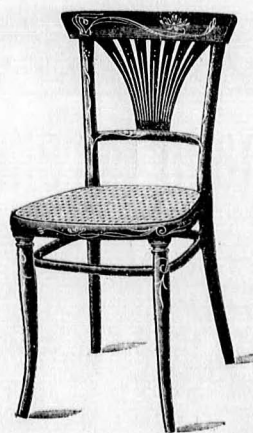
Ajánlják dusan felszerelt raktárukat mindennemű étterem-, kávéház- és szálloda-berendezésekben.



A Metropole-szálló berendezéséből.



A »Royal«-szálló berendezéséből.



Árjegyzékkel kívánatra ingyen és bérmentve szolgálunk.

SEC
SEC

Talisman
TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}
Promontor
 (Budapest.)



THÉOPHILE ROEDERER & C^o
VINS DE CHAMPAGNE
REIMS
MAISON FONDÉE EN 1864

MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ :
SALACZ NÁNDOR BUDAPEST, V., JÓZSEF-TÉR 11. SZ.

BORHEGYI F.
 ezelőtt Láposy F. és társa
 palackozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea
főraktára
 BUDAPESTEN, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota)
 ajánlja a legjobb
 francia és magyar pezsgőket,
 cognacot és likőröket gyári áron
 Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a leg-
 jutányosabb áron szolgáltatja.
 Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Hirrmann Ferencz érczáru-gyára
 Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.
 Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =
 légnyomással és szabad. léghűtővel.
 Elvállal régi készülékek átalakítását.
 Nagy választék
bor- és sör-esapokban,
 valamint mindennemű szivattyúkban.

Erzeugt Bierschank-Apparate
 mittelst Luftdruck
 mit patentirtem Bierkühler.
 Übernimmt die Umänderung alter Apparate.
 Auswahl
 in Wein- und Bierpipen,
 sowie aller Gattungen Pumpen.



CHRISTOFLE & Cie.
 cs. és kir. udvari szállítók,
 legmagasabb kitüntetés minden kiállításnál.
 Magyarországi főraktár
WADLSTEINER F.-nél
 üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárak
 gyári raktárában
BUDAPESTEN
 IV. ker., Váci-utca 27. sz.
 Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál 16.50	1 mártás-mérő 3.50
12 villa 16.50	1 czukorpor-kanál 3.50
12 kés 17.—	1 halas-készlet 9.—
12 kávéskanál 8.50	4 palackkalj 8.50
12 csemege-kés 15.—	1 mustártartó 5.50
12 csemege-villa 15.—	1 kettős sőtartó 2.25
12 csemege-kanál 15.—	1 saláta-készlet 6.—
1 leves-mérő 5.30	1 felvágó-készlet 7.50
1 tej-mérő 3.20	1 czukor-fogó 1.75
1 főzelekes-kanál 4.—	1 eczet-olajállvány 15.—
1 kompotos-kanál 3.50	1 kabarett-villa 1.50

BERNDORFI FÉMÁRU-GYÁR
 KRUPP ARTHUR
 Raktár : BUDAPEST, IV., Váci-utca 25 (Kristóf-tér sarok).
 Ajánlja legszolidabbnak elismert gyártmányait
 alpacca-ezüst, china-ezüst s alpaccából
 egymint :
 étszerek-, asztal-terítékek-, tea- és
 kávé-kannák, teaszűrők stb. valamint
 Védjegy




TISZTA NIKEL FŐZŐEDÉNYEIT
 (NEM NIKELEZETT).
GRÜNSPAN MÉRGEZÉS TELJESEN KIZÁRVA.
 Orvosi tekintélyek által elismert, egészségre nem ártalmas, a gyakorlati
 használatban a legtisztább és legtartósabbnak bizonyult edények.
 ➡ ÁRJEGYZÉK KIVÁNATRA BÉRMENTVE. ➡

Mappin & Webb
 London és Sheffield
 gyárosok ezüst, ezüstözött áru és legfinomabb
 késes árakban.

Különleges gyártmány Princes Plate.
 A Princes Plate nickel-ezüst és erősen ezüstöltve, jobb, szebb
 és tartósabb mint az eddigi gyártottak.

Különlegesség szálloda, vendéglő, kávéház és körök részére.
 Asztali evőeszközökben, tálakban, tea- és kávéskannákban
 egymint minden e szakba vágó cikkekben a legjobb és legtartósabb.

asztali kések . . . 14.70 csemege kések . . . 12.60 asztali villák . . . 17.40 csemege . . . 13.20 asztali kanalak . . . 17.40	csemege kanál . . . 13.20 kávéskanál . . . 7.80 Mocca-kanál . . . 6.— fagyalt kanál . . . 6.60 1 drb mustáredény . . . 7.20
--	---

Mindeme felsorolt tárgyak prima-minőségűek de sekunda-minőségben
 is jutányosan beszerezhetők.

Mintaraktár Magyarország részére a képviselőnél:
Kürschner M. Budapest, IV., Mária Valéria-utca 7.
 II. lépcső, II. em.
 (a „Hungária“-szálloda átellenében).



LEFKOVITS TESTVÉREK

és kir. szab. teke- és dákó-gyárosok

Budapest, VI., Király-uteza 36. szám.



Az ezredéves kiállításon a kiállítási nagy érermel kitüntetve.

Az új, különleges gyártmányainkat, egymint: két márványlappal felszerelt fordítható teke-asztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb zárókeszülékkel. Gyártunk továbbá: stabil karambol és báb (kégli) teke-asztalokat, dákókat, franciaia módszer szerint, elefántcsont-labdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéház-berendezéseket a legdíszesebb stíluszerű kivitelben úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi teke-asztalok legjobb kivitelben, valamint dákók és elefántcsont-labdák készíttetnek v. ujakra kicseréltetnek.

Tekeasztalok áthuzása valódi Tuffi -posztóval a legújabb nyosabban teljesíttetnek.

TELEFON



HIVATALOS RÉSZ.

Értesítés.

A „Budapesti Kávé-ipartársulat“ és a „Budapesti Kávésegédek Betegsegélyző-Pénztára“ hivatalos helyiségeit 1899. évi augusztus 1-én a

VII., Wesselényi-utca 2/b.

számu házba (új Dreher-palota) I. emelet 6 (udvar) helyezte át.

Hivatalos órák: 3—5-ig.

Az elnökség.

Értesítés.

A budapesti kávésegédek betegsegélyző-pénztárának igazgatósága pénteken, folyó hó 17-én, este 8^{1/2} órakor ülést tart, melyre az igazgatóság tagjait ezen az uton is meghívom, oly megjegyzéssel, hogy az ülés napirendjén igen fontos tárgyak szerepelnek.

Budapest, 1899. november 11.

*Némái s. k.
elnök.*

Kérelem.

Az ipartársulat elnöksége fölkéri a t. tagokat, hogy a kerületi pénzügyőri biztosságok ellen irányuló jogos panaszaitak vele szóban vagy írásban közölni sziveskedjenek.

*Némái s. k.
elnök.*

Az 1899. évi 25. t.-cz. 6. §-ának és a végrehajtási utasítás 4. §-ának magyarázata.

A „Kávé-ipartársulat“ elnökségéhez több oldalról kérdést intéztek arra nevezve, hogy miként értelmezendő az új italmérési törvény 6. §-a és a végrehajtási utasítás 4. §-a és nevezetesen megfelel-e a valóságnak az a mindenfelé elterjedt hír, hogy az újévtől kezdve a palaczkbor és a palaczkőr árusítása csak külön helyiségben (buffet-ben) lesz gyakorolható.

Az ipartársulat elnöke Gaszner Pál kir. tanácsos, székesfővárosi pénzügyigazgató urnál szerzett információja eredményeként értesíti a tagokat, hogy a kávéházakra vonatkozólag újévtől kezdve is a jelenlegi állapot marad érvényben és minden ezzel ellenkező híresztelés nem egyéb találgatásnál.

Budapest, 1899. évi október hó 27-én.

*Némái s. k.
elnök.*

Fontos értesítés.

Az állami italmérési jövedékről szóló 1899. évi 25. t.-cz., az 1900. évi január hó 1. napján életbe lép. E törvénynek, valamint a végrehajtása iránt 64758/99. sz. a. kiadott pénzügyminiszteri rendeletnek, a kávé-ipart érdeklő főbb intézkedései a következők:

A törvény 6. §-a szerint a kávéházakban újévtől kezdve csakis szeszes italoknak, álló és ülő vendégek részére legfeljebb egy decziliteres poharakban való kiszolgáltatása gyakorolható. Megengedhető továbbá palaczkbornak és palaczkőrnek az üzleti helyiségben való kiszolgáltatása.

A jelenleg érvényben lévő kismértékben elárúsítási engedélyek a fentidezelt rendelet 14. §-a szerint a folyó év végével hatályukat veszítik és az ily engedélyesek kötelesek az új törvény alapján gyakorolható korlátolt kímérésnek engedélyezéseért, a régi engedély bemutatása mellett, korlátolt kímérési engedélyért folyamodni.

A székesfővárosi m. kir. pénzügyigazgatóságnál szerzett információim szerint, a t. tagoknak szerfölött érdekükben áll, hogy az új engedély iránti kérvényeik legkésőbb a folyó évi december hó 10. napjáig beadassanak, mert a később beerkező folyamodványok az új eljárás folytán keletkezett számos teendő miatt, csak késedelmesen intézhetők el.

A folyó év végével megszűnik az eddig érvényben volt italmérési illeték is és a jövő évtől kezdve újabb három évi ciklusra terjedő megadóztatás lép életbe.

Amidőn ezeket a társulat t. tagjainak tudomására hozom, egyáltalán szívesem közölni, hogy bővebb fölvilágosítást az ipartársulati iroda készséggel nyújt és az új engedélyek megszerzésénél kívánatra szintén közreműködik.

Budapest, 1899. évi november 14-én.

*Némái, s. k.
ipartársulati elnök.*

Értesítés.

Az ipartársulat t. tagjait értesítjük, hogy az ebeknek a kávéházakba való vitelét tilalmazó nyomtatványok az irodában darabonként 20 fillérért kaphatók.

Az elnökség.

Még egyszer a képesítés kérdéséről.

Nemrég volt alkalmam e lapok hasábjain a kávé-iparnak képesítéshez való kötése tárgyában nézeteimet kifejteni. Cikkem — sajnálatomra — nem érte el a remélt hatást, a mennyiben a szakörök részéről egyellen fölszólalást sem olvashattam, magánuton azonban figyelmeztettek, hogy a kávéipar érdeke ellen cselekedtem, amikor a képesítés ellenzőinek sorába léptem. — Konkret adatok hiányában nem áll módomban álláspontomat újabb érvekkel megvédelmezni és azért ezuttal általánosságban mondom el az ipartörvénynek a képesítésről szóló részére vonatkozó észrevételeimet.

Az 1884. évi 17. törvényezikbe foglalt magyar ipartörvény nagyban és egészben kielégítette azokat a várakozásokat, melyeket alkotói hozzá fűztek. Szemben az elavult 1872. évi 8. t.-cikkkel, mely a szabad ipar eszméjét valószínűsítette meg, ez az új törvény volt hivatva arra, hogy a fejlődő kézműiparnak a kontárok ellenében védelmet nyújtson. Ez az új törvény a képesítés igazolásához kötötte a kézműiparok gyakorlását, a kézműipar védelme vonul át veres fonálként az egész törvényben.

Lássuk mennyire valószínűsítja meg a képesítés elvét a törvény; vajjon nyújt-e elég biztosítékot arra nézve, hogy kézműipart csak az gyakorolhasson, aki képesítését kellő módon igazolni tudja?

Már maga az a körülmény, hogy képesített üzletvezető alkalmazása mellett bárki létesíthet oly iparüzletet, melyek gyakorlása különben a képesítés igazolásához van kötve, tágtítja az elvet. Azt mondják erre, hogy a vállalkozó tőkét nem szabad leszorítani a versenyről, bármily alakban akarja is azt elhelyezni. Ez kétségtelen tény, ámde bizonyos az is, hogy a nagy tőke ép oly hátrányos a kisiparosra nézve, mint a tőkének teljes hiánya. És vajjon kívánatos-e, hogy számos iparossal, aki mesterségét tökéletesen elsajátította, de aki csak szerény tőkével rendelkezik, szembe állítsuk a nagy tőkést, aki pedig abban az iparágban teljesen járattan, aki tehát az ipart csak hasznosító vállalatnak tekinti?! A versenyt tehát a kézműiparnál nem ily módon kell előidézni, mert ezzel többet ártunk, mint használunk.

A képesítés elvén azonban nem a legérzékenyebb részt üti a törvénynek ezen most vázolt intézkedése, mert másfelől kétségtelen az is, hogy a tőkés vállalkozó több segédmunkást alkalmazhat és ezzel az iparos osztály érdekeit kétségen felül előmozdítja. Sokkal jelentékenyebb azonban a törvénynek egy másik intézkedése (7. §), mely szerint, aki egy képesítéshez kötött ipart már

önállóan üzött, az bármely más iparágra a képesítés igazolása nélkül áttérhet.

Mondanunk sem kell, hogy ezen intézkedés nem a kézművesek, hanem egyenesen a kontorok védelmére készült, helyesebben, hogy itt is a „tőke bevonásának“ elve érvényesült.

Nyilvánvaló ugyanis, hogy azon iparos, aki a saját tanult mestersegében önállóvá vált, ha üzlete virágzik, tőkét első sorban befektetésre fogja használni; iparkodni fog további sikerek után abban az iparágban, amelyben ő megtanult, amelyben tehát jartos és nem jut eszébe más iparágra áttérni. Ha ellenben az önálló iparos tönkre jut, az már tőkével amúgy sem rendelkezik és nem áll módjában más üzlethez fogni, de ha esetleg további tőkék állanak rendelkezésére, fennmarad még mindig a lehetőség, hogy a kereskedés számtalan nemében, a képesítéshez nem kötött iparágak bármelyikében tegye próbára szerencsését; mi szükség van arra, hogy versenyt teremtsen azoknak, akik iparukat csak a képesítés kimutatása mellett gyakorolhatják.

Ne is említsük, hogy a törvény ezen visszaszámítások lehetővé teszi azt is, hogy például egy eszménia az óras-ipart, egy kefekötő a kádár-ipart, a képesítés igazolása nélkül gyakorolhassa.

Vagy kimondjuk a képesítés elvét és akkor tessék azt következetesen keresztül vinni, vagy ne legyen képesítés egyáltalában, mert a törvény mostani rendelkezésére nem védelmezik meg a kézművesek érdekeit, de sőt azoknak egyenes ártalmára szolgálnak.

Visszont nem felelné meg a célznak, ha a képesítés elvét a maga teljes ridegységében valószínű meg a törvény és e részben legcélszerűbb volna olyan intézkedés, hogy a hasonló iparágakra a kézműves újabb képesítés nélkül is átérhessen.

Kemény Géza.

A m. kir. művész-ügynök.

Van Budapestnek egy kávéháza, mely tele van erősen kifosztott hölgyekkel és erősen kiberetvált urakkal. Éjjel valamelyik füstös kávéházban öt lépés hosszú dobozóról kúplékat énekelnek. Ezek az artisták. A legtöbb nyomorogva folytatja mestersegét, némelyiknek azonban felviszi az Isten a dolgát, bejárja a nagy világot a Paulus vagy Halton.

Vannak azután ebben a kávéházban még oly urak is, akik nincsenek se erősen, se gyengén kiberetváltva, ezek az artista-ügynökök. Ezek közvetítik a szerződéseket, ezek szedik fel a províziót, az előleget.

Kávéházi jelenet.

Személyek: Zsémbes ur, Békés ur, Kávész Pinczér, Pinczér.

(A cselekmény helye: bármely kávéház. Idő: bármely nap.)

Zsémbes: (Nagy izgatottan megy az asztalhoz, a hol Békés újságját olvassatja. Zsémbes és Békés jó barátok, de azért helyi-ell-közzel az igazat is megmondják egymásnak.) A durrogós, mennydörgős mennykő csapjon belé! Fel órája ácsorgok már itt, de ezse ágában sincs egy pinczérnek sem, hogy kabátom levegye rólam. Ez aztán a kávéház!

Békés: (Szeliden.) Már fél órája? De, édes barátom, magam is alig tíz percre vagyok itt.

Zsémbes: Fél órája, ha mondom, egy perczel sem kevesebb. És még most is csak álldogálok...

Békés: Új hát le!

Zsémbes: Hát a téli kabátom?

Békés: Azt meg vesd le, hisz láthatod, hogy ezerannyi a dolga a személyzetnek.

Zsémbes: De ha én jövőké ide, ne legyen egyebire gondolj, mint hogy velem foglalkozzanak.

Békés: Ejnye, pajtás, milyen is vagy te! Csak nem fogadhatnak minden vendégnek egy-egy pinczért.

Zsémbes: Hagyj békén! Savó van a te eridben. (A pinczér óvatosan levezi a kabátját.) Teremtő Isten! Lopják a kabátom! Na, maga?! Ugyancsak megvárta magát!

Pinczér: Engedelmet kérek.

Zsémbes: Olyan nincs! És épen Ön nem...

Hozzon kapuzinust, egy koczka-czukrot a szokotlon felül.

Valamint artista, ugy artista-ügynök is lehet nálunk akárki, mert az artista-közvetítés ügye nálunk rendezve nincsen.

Azaz rendezve volna, de ebben a rendezésben nincsen köszönet. Kimondotta ugyanis a volt kereskedelmi miniszter, hogy az artista-közvetítő épen olyan elbírálás alá esnek, mint más foglalkozást-közvetítők (akár csak a cselédszervezők) s mint ilyenek az iparhatóságtól telpegedélyt tartoznak szerezni; hozzátette azonban, hogy a tulajdonképeni művészek közvetítésére a belügyminiszter ad engedélyt. Ferde ezen miniszteri rendelet, mert vagy foglalkozást-közvetítő iparosoknak tekintendők az artista-ügynökök, akkor ily iparosok a művész-impresszáriók is; ha pedig ezek is foglalkozást-közvetítő iparosok, akkor ezek is az iparhatóságtól tartoznak ipar-engedélyt szerezni; engedélyt pedig a belügyminiszter annál kevésbé adhat, mert ilyen jogot a miniszterre az ipartörvény nem ruház. Ferde továbbá a miniszteri rendelet azért is, mert az artista-közvetítők, bár tagadhatatlanul foglalkozást-közvetítők, foglalkozást-közvetítő iparra szóló ipar-engedély váltására nem szoríthatók, mert a foglalkozást-közvetítő országos fennálló szabályrendeletek az artista-közvetítők (ugyszintén a művész-közvetítők) nem ismerik, azokról semmiféle rendelkezést nem tartalmaznak. Így például a foglalkozást-közvetítő ipart szabályozó szabályrendeletek meghatározzák külön-külön a cselédek, a kereskedő-segédek, nevelőnők után szedhető díjat, de artisták (vagy művészek) után szedhető közvetítési díjról nem beszélnek. Egyébként ennek a miniszteri rendeletnek a következő épületes következménye van.

Budapesten sok az artista-ügynök, ezek közül ipar-engedélye azonban csak egynek van. Ez a »m. kir. művész-ügynök« (mert így nevezi magát az illető szelében) nemcsak hogy lehetőleg magas közvetítési díjat szed a feleitől, hanem ezen kívül kényszeríti feleit arra is, hogy az általa kiadott artista-szaklapot járassák, sőt abban hirdessenek is. Ez az erőszakos módja a közvetítési díj megduplázásának még csak hagyján, mert hisz vannak a m. kir. ügynökökön kívül még más artista-ügynökök is, kik ha mindjárt nem is m. kir. ügynökök, mindenesetre tisztességes ügynökök.

A m. kir. ügynök azonban nem elégedett meg evvel a busás jövedelemmel, hanem gondolt nagyot és merészt: Följelentette az artista-ügynökök valamennyiét az illetékes előjáróságnál jogosulatlan ipar-gyakorlásért.

Mi lesz már most ennek a következménye? Az előjáróság — a fentemlítt miniszteri rendelet utasítása folytán — a

legjobb akarat mellett is kénytelen lesz megbüntetni a feljelentetteket, a feljelentettek nincsen busás jövedelmük, a bíróságot sem tudják majd lefizetni, nem hogy 1000 frt kaucziót letéve ipar-engedélyt váltanak.

A nóta vége tehát az, hogy egy csomó tisztességes családapától elveszik a kenyérkeresetet, a m. kir. ügynök pedig monopolizálni fogja az egész piacot. A legszomorubb pedig a dologban az, hogy a monopolizált »m. kir. ügynök« ezentul már kérhet közvetítési díjat akár egy toronyórát lánczval és a felek kénytelenek lesznek azt megadni. Kénytelenek lesznek megadni, mert a »m. kir. ügynök« lesz egyedül jogosítva artistákat közvetíteni, azt pedig, hogy mekkora díjat szedhet artisták után, az a foglalkozást-közvetítő iparról szóló budapesti szabályrendeletben — mint mondtuk — nincs meghatározva.

Égő szükség tehát, hogy a mostani miniszter, elődje rendeletét visszavonja; s a jóváhagyás végett már rég előtte fekvő új fővárosi szabályrendeletét a foglalkozást-közvetítő iparnak mielőbb leküldenie a fővárosnak.

Nem akarunk most ezen szabályrendelet-tervezetet — mely a kávézókat felette érdekli — bővebben foglalkozni, csak arra kérjük a minisztert, hogy az új szabályrendeletben ne feledkezzék meg az artista-ügynökökről sem, nevezetesen engedje meg, hogy a kik már eddig is folytatták ezen foglalkozást, s erkölcsi megbízhatóságuk ellen kifogás fel nem merül, egészen minimális kauczió letétele mellett szerzhessenek ipar-engedélyt.

Radványi Vilmos.

A Budapesti Kávész-ipartársulat rendezéséről

A Budapesti Kávész-ipartársulat folyó év novemberi társas-vacsoráját, folyó hó 6-án este tartotta meg az Erzsébet-körtől »Gambrius« nagyszemesárnok külön termében, mely ez alkalomra igazolatosan volt felszítve. Az érkező vendégeket, kik — sajnos — ezuttal sem jelentek meg olyan számban, mely a közérdek szempontjából kívánatos volna, Bokros Károly és Rosner urak fogadták a szép helyiségben.

Jelen voltak: Némai Antal elnök, Pikler Armin alelnök, Harkai Mór pénztáros, Holstein Zsigmond ellenőr, Kemény Géza titkár, Árvay Ottó Ede, Bokros Károly, Berger Leó, Nőre Dezső, Brück Károly, Weingruber Ignác, Glázer Pülöp, Goldberger Salamon, Kutschera Mihály, Tauber Samu, Klein Ignác, Rosner Jakab, Salacz Nándor, Keiner Márkus, Szacelláry György, Glasner Ede, Pollák Sz., Tihanyi József, Kántor Alfréd, a »Hirschl & Co.« ezéig társulajdonosa, Fischer Miksa, Spitz Sámuel, Winter Miksa, Dr. Solti Odón, Fleischmann Gyula, Wagner József, F. Kijss Lajos, Halász István szerkesztők stb.

A társas-vacsora mindvégig a szokott feszelen

Pinczér: Szolgálátjára Uram! (Távozik.)

Zsémbes: Szörnyen a högyömben van ez a pinczér és most is épen evvel kell bajlódnom. Hetvenhét pinczér lehtëzősködik itt körülöm, de nekem csak ez az egy jár ki, mivel hogy egy a tányéromon van.

Békés: Már csak bocsáss meg barátom, hol találhatsz még egy ilyen kellemes, megnyerő arcu emberre?

Zsémbes: Hisz az a baj épen! A pinczérnek ne legyen kellemes, megnyerő arcza. A pinczérnek színeses arcza legyen!

Békés: Azon nem lehet másítani.

Zsémbes: Azért esz a mörög! Ahol ni, már jön! (A pinczér elébe teszi a tálcát.) Hallja-e! Megálljon. Nem tudja, hogy két pohár vizet szokás adni? Mitévő legyenek egygyel? (A pinczér távozik.)

Békés: Idd meg.

Zsémbes: Te meg hallgass. (A pinczér két pohár vizet hoz.) No most! Már három pohárral is van. Azt hiszi maga, hogy én vizelő vagyok?

Pinczér: De kérem szépen...

Zsémbes: Az ilyen »de«-beszédet nagyon szeretem. Nem éri föl észszel, hogy a víz megmelegszik?

Békés: Hoz ó friss vizet, olyat, mint a jég.

Zsémbes: Az aztán betenné a kaput! Hogy meghűtsem a gégém fejt, aztán szabadlágassák a gégém! Ti abba is beleegyeztek. (Czukrot tesz a csészéjébe, tölti a kávé.) Terringtét! Hát ez meg mi?

Pinczér: (Készséggel.) Mi hiba, kérem?

Zsémbes: Ez is kapuzinér?

Pinczér: Kérem alázattal...

Zsémbes: Látott már valaha életében kapuzinust esuháját?

Pinczér: Még nem, kérem.

Zsémbes: No tessék! Kapuzinust esuháját se látott még, de azért pinczér!

Békés: Újságnak újság, hogy a barátok gönczének tanulmányozása is szükséges a pinczéri képzettséghez.

Zsémbes: Ugy beszélsz, a hogy az eszed viszi! Hogyan tudhatja a pinczér, hogy mi fan terem a kapuzinust kávé, ha még nem látott eleven kapuzinust barátot?

Békés: Meggabadját! Öntesz hozzá még két csópp feketekávé, oszt vége a nótnak.

Zsémbes: Nem adig van az! Az olyan két csópp egy csóppet sincs ingyenre, No! Maga úgy áll itt, mint valami trafikos-czimeren feszítő török basa. Hát az újságok? Nem tudja, hogy a »Napló« a mindennapi kenyere? (Pinczér megy.)

Békés: Te ma aligha hadilábon nem álltál a feleségeddel?

Zsémbes: Dehogy is! Feleségem jócskán hörszögös, hát nagy bölcsen lapitok.

Békés: Hát odahaza a te eridben is savó van?

Zsémbes: (Megizléli a kávéját.) Fene essék belé!

Békés: Már meg mi ütött hozzád?

Zsémbes: Ez a kávé! Ilyet is élbe mernek tenni az embernek nyilvános helyen.

Békés: Az Isten világáért ne fessej! esztelen-

séget. A kávé fölséges, ma meg különösen!

mederben folyt le, pusztán csak az rontotta kissé a közhangulatot, hogy dacára elnökünk több ízben hangoztatott ama véleményének, hogy a társas-vacsorák iránti közönyt káros következményeket szülhet, az iptársulati tagjainak nagy többsége egyáltalán nem érdeklődik semmi közügy iránt, amit az illuztrálj legjobban, hogy a vacsorákon minden kérdés és felhívás dacára sem vesz részt. Már pedig ez igazán nincs rendén. Meltőzassék elhinni, hogy az ügybuzgó vezetőség munkáját nagy mértékben hátráltatja a köz-nemtörődömség érzete. Az iptársulat jelenlegi vezetőségével méltán meg lehet elégedve minden egyes tag. Már csak az egyszerű ildomoság is kényszeríthető azokat a t. tagokat, akik a közügyek egyáltalán mitsem törődnek, hogy ha már részt vesznek azokban az erkölcsi és anyagi eredményekben, melyeket az iptársulat elnöksége nagy és pusztán nemes ambícióiból végzett munka árán ér el számukra, vessék le a közönyüket, mustassák meg, hogy ők is társas-lények, mint minden ember a világon és jöjjenek el egyszerű-mászor a jour-fixre. Nem akarunk banális frázisokkal hatni, de ki a csodának van nagyobb szüksége a mai viszonyok mellett arra, hogy egymást mindenbathatóan töltsék meg, mint a budapesti kávésnak, akít út a közönség, út a hatóság, út az állam! Világos tehát, hogy az összetartás minden tekintetben szükséges, iparunk terén. Ezt az összetartást pedig legjobban ébreszti és tartja fenn a társas-vacsora intézménye.

Nemcsak evés-ivás végett jövünk mi össze minden hó első hétfőjén, mindenki jól tudja ezt, aki tudni akarja. Üdvös volna, ha a nemakarók is ellentétes álláspontra helyezkednének és indolenciájukkal, mely már annyi számtalan panaszra és tinta-fecsérlésre adott okot, egyszerű és mindenkorra felhagynának. Ki támogatson bennünket, ha egymást nem támogatjuk? Ki törődjék bajainkkal és sérelmeinkkel, ha önmagunk vállalt vonva térünk napirendre felelte? A sült galamb soha fog ugyan a számba repülni, de helyzetünk javítására alapos reményünk lehet és van is. De ez a remény soha valósulhat meg, ha egy követ sem mozdítunk el helyéből, hogy valami mégis beteljesedjék az első lépés az összetartás fejlesztése, ápolása volna, a második az együttes összműködés. Az első nélkül soha sem tehetjük meg a másodikat. Gondoljuk meg továbbá azt is, hogy nemcsak rideg üzlet-emberek vagyunk, nemcsak a realismus uralkodik felettünk, hanem ember, de különösen kartársaink iránt egyéb kötelességeink is vannak. Van-e nagyobb áldás az emberi élet rögös utain, mint az, hogy az észlány, gondolatait összefűző szavakban fejezheti ki? Van-e előnyösebb tulajdonsága a Teremtő legremekesebb alkotásának, lelünk földi porhüvelyének, mint a hangszalagok, a beszéd-organum tökéletessége? Nyelvezetünket úgy tökéletesíthetjük, gondolatainkat úgy élesíthetjük, ha társalunk. A jour-fixnek pedig egyik célja ez is. Mindenképen megkívánható, szükséges és hasznos tehát, ha az évek sorára visszanyúló közönyt jege végre megtörnek és barátságos együttletben üdvözölhetünk egyelőre legalább is szav kávést a legközelebbi társas-vacsorán.

E kis kitérés után pedig folytatjuk referádánkat a legutóbbi összejevetelről.

Némai Antal elnök, a pecsenyéit felemelkedett és osztatlan figyelemmel hallgatott, jól átgondolt beszédében arra hivatkozott, hogy lapunkban, annak mult számában cikket olvasott az iparhatóság megbízottak intézményéről. E cikk adott neki impulzust arra, hogy az iparhatóság megbízottak fontosságát esetelje és figyelmebe

ajánlja a tagoknak azt, hogy ha minden körülből 2-3 kávé választaték be az iparhatóság megbízottak sorába, ez ipari szempontból rendkívül előnyös és hasznos volna. Ez az első lépés volna a további haladásra és mindenesetre áldásos eredményeket szülné. Kéri a tagokat, hogy a folyó vagy jövő hóban megejtendő választásokon, melyeken úgyis kevesen szoktak részt venni, minél nagyobb számban vegyenek aktív részt és igyekezzenek oda, hogy minden körülből bejusson két-három kávé.

Az elnök mély figyelemmel hallgatta beszédét zajos éljenzés kísérte, melynek lecsillapulta után, Harkai Mór pénztáros méltatta Némai Antal iptársulati elnöknek, mint a Kávésszegűk Betegsegélyző-Pénztára elnökének érdemeit. Harkai magvas beszédében örömmel fejté ki, hogy a pénztár már is nagyot haladt, mióta Némai Antal áll az élén, kinél alkalmasabb, buzgóbb elnököt egyáltalán nem találhatott volna ez az intézet. Poharat a Betegsegélyző Pénztár elnökének egészségére üríti. (Zajos éljenzés.)

Harkai Mór beszéde után, Kemény Géza iptársulati titkár szól arról, hogy az iptársulat pénztárosa immár 10 év óta viseli e tiszteletbeli állást és működik benne a leglelküsemertesebb, mondhatni krupulózus pontossággal, tisztességgel és szorgalommal. Az iptársulat önmagát tisztelte meg akkor, midőn Harkai Mór pénztárosa választotta, önmagát tiszteli meg akkor is, midőn 10 éves kitünő működésének elismerésül vele együtt életli Harkai Mór. (Eljenzés.)

Az iptársulat már is közkedveltségű titkárnak jól sikerült rövid beszéde után, a vendégek már-már oszlani kezdettek, midőn titkár hírdé adja, hogy a legközelebbi társas-vacsora 1899. évi december hó 4-én, hétfőn este, a Sip-utca és Dohány-utca sarkán levő Weingruber-féle étteremben lesz.

E után Keiner Márkus meghívására, a vendégek nagy része Keiner régi jóhírnévű »Budapesti-kávéházába tért, hol a hírneves cigány-prímás Rác Laczi és bándájának hallgatása, valamint több üveg »Törleye-pezsűg elfogyasztása mellett, kitünően mulatott.

Néhány szó a cognacról.

A cognac minősége és ezzel együtt értéke a legkülönfélébb lehet. Ez különösen ama szőlőfajtól függ, melynek borából a cognac készül. Mutatja ezt a legkülönbözőbb minőségű borok desztillációja, melyek mindenikéből más-más karakterisztikus produktumot kapunk. Mennél finomabb, aromatikussabb a bor, annál jobban jut érvényre bouquetnek minden válfaja a cognacban.

De nemcsak a szőlő és bor minősége, hanem a szőlő-talaj maga is lényeges befolyást gyakorol a gyártmány minőségére, valamint a bor tisztasága, kezelésmódja és kora is. Fialat vagy zavaros borok nem adnak jó cognacot. Épígy rossz cognacot gyárthatnak hibás, illó alkatrészekkel bíró borokból. A bor rothadt vagy penészes szaga a belőle gyártott cognacban feltétlenül felfismerhető. Déli országokban, hol a szőlőt kénezní szokás, bizonyos kénes íz sokáig érezhető a cognacban is és ez benne huzamosabb ideig meg is marad. Megjegyzendő még, hogy a cognac tulajdonképeni nemes tulajdonságai csak bizonyos idő eltelte után jönnek kifejlődésre. Még nem régi cognacban a durvább iz-alkatrészek lépnek előtérbe. Ezeknél hiányzik bizonyos kerekdedség, az ízben bizonyos harmónia, mely csak hosszabb idő után jön létre. Általában minél tovább fekszik a

cognac, annál jobb lesz, de természetesen sok függ az örző edény-, helyiség- és hőmérséklettől is.

A cognac minőségét legjobban úgy ítélnéljük meg, ha belőle csekély mennyiséget egy kis darab tisztá papírosra öntünk. Ily módon formálisan analízálhatjuk a cognac aromáját.

A cognac név egy kis franciaian hasonlevő helységtől származik, melyben először gyártották, mintegy 200 évvel ezelőtt. Ez idő óta a cognac Franciaországban és »brandy« név alatt Angliában, Valamint az egész világon óriási jelentőségre emelkedett.

A direkt fogyasztás kivül rendkívül fontos szerepe van a cognacnak a pezsgőgyártásra terén, valamint finom borok kezelésénél, melyek értékét nagy mértékben növelik, anélkül, hogy izükre a legcsekélyebb káros befolyást is gyakorolná.

A leghíresebb francia cognac Charente-megyében, Cognac helység környékén készült és a »Fine Champagne« nevet viseli. A »Petit Champagne« nevű gyártmányok második helyen állanak.

A kizárólag cognac-gyártásra szánt borok Franciaországban, az u. n. »Folle blanche« és a »Picopoul-blanc« szőlő-fajokból készülnek, mely szőlő-fajok minőségre nézve első helyen állanak az egész francia területen.

A cognac manapság már oly elterjedt fontos és nagyjelentőségű élvezeti czikk, melynek gyártása, eladása és az ezekkel járó mellék munkálatok az emberek százazatainak adnak kenyeret.

A főváros tejjel való ellátása.

Írta dr. Pécsi Dani.

Megrögzött — és bátran állítjuk — szokás a régi jó időkre hivatkozni. A kik ezt cselekszik is, mindig csak pillanatnyi rosszletük befolyása alatt hivatkoznak ama régi jó időkre és szük látókörben mozogva, nem látják az óriási haladást, a mely civilizált országokban minden irányban és feltartóztatlanul tért foglal és javítja egy és egyesnek, mint az egész társadalomnak is a helyzetét. Jobban lakunk, jobbat eszünk, jobbat iszunk, jobban nevelkedünk. Jobban közeledünk, jobban pihenünk, jobban mulatunk és jobban dolgozunk. Jobban öltözöködünk és jobban vígzauunk egészségünkre. Szóval jobban élünk és ennek folytán hosszabb ideig is élünk, de meg többen is élünk, mert jobban szaporodunk. Ugy is igaz a tétel, hogy tovább él általában az egyes ember; ugy is igaz, hogy kevesebb csecsemő-gyermek pusztul el. És ebben az irányban is láthatunk nap-nap után újabb haladást, mert mindinkább kedvezőek az eme haladást kifejező statisztikai arányszámok. A mint halad a tudomány, az emberi nemnek mindig több és több ellenségét képes kideríteni és evvel kapcsolatosan emez ellenségekkel szemben a védekezés is mindinkább fokozódik és erősödik.

Csak pár évvel nézzünk vissza és meglátjuk az óriási haladást, akár azt nézzük, hogyan éltek pl. Budapesten, akár azt, hogy milyen arányszámokban aratott köztünk a halál. Dunavizet iták, szüretlent és bűzöset, vagy kutvizet, a mely kutak legnagyobb része a város fertőző befolyása alatt állott. De volt is kolerajárvány minden évtizedben egy-kettő, a mely hol százával, hol ezrével ragadta el a lakosságot válogatás nélkül. A typhusnak állandó székhelye volt ez a város. És nem szórványosan fordult elő e rettenő betegség, hanem állandóan tizedelte a lakosságot. El lehet mondani, hogy 20 év előtt harmadrésznyi lakosság mellett havonként annyian haltak meg typhusban, mint ma háromszorta nagyobb lakosság mellett évenként. Igy jutottunk oda, hogy a míg akkor 1000 lakos közül 37 halt meg évenként, ma már csak 23 hal meg. 1000 lakos után 14 és 700,000 lakos után majd 10,000 temetéssel kevesebb esik meg évente Budapestben. Ilyen rettenetes nagy számokban fejeződik ki a közegészségűgy haladása Budapestben is, máshol is.

Ennek a haladásnak egyik főtényezője pedig a lakosság egészségesebb vízzel való ellátása. És ugy, mint a hogy az ivóvíznek óriási befolyása van a lakosság egészségére, mindazok az anyagok, a melyeket beveszünk, nagy befolyással vannak szervezetünk egészségére.

Összes tápláló és élvezeti anyagaink között a víz után a legfontosabb szerep a teheneteknek jut. Nemesak azért fontos a tej, mert majdnem mindenki iszik tejet vagy el tejtermékekkel, hanem azért is, mert gyermekeinknek egy bizonyos korig főztapláléka a teljes tej, de meg másrészt az összes táplálékok közül a tej meg a tejtermékek hamisíthatók legkönnyebben és a tej közvetít nemely fertőző betegségeket legkönnyebben. Ebben az utóbbi tekintetben is a tej áll legközelebb a vízhez.

A vízzel, mint fentebb említettük, már elbánt a tudományos haladás. Vízvezetékünk van, amely egészségesebb, tiszta és friss vizet szolgáltat mindenkinek, sőt a hatóság gondoskodása arra is kiterjed, hogy a fertőző, vagy egyáltalán kifogásolható vizet adó kutakat használni ne lehessen. És ezzel szemben hogy vagyunk a tejjel, hogy állunk a tej termékeivel, a vajjal, a túróval stb.-vel? Alig hihető, de ugy van, hogy ma is csak ugy kezelik a teheneket, ugy hozzák forgalomba a tejet és a tej termékeit, mint 50 évvel ezelőtt.

Z s é m b e s: Pereze, ha valami nekem rossz, neked jó. Ha nekem jó. . . .

B é k é s: Pajlikam, ne légy olyan nagyra! Világéletedben semmi sem volt jó neked. Teged boszuságában teremtett az Isten, azért is kapaszkodol mindenne. Ha friss havat mutatok neked, nem mondd rá, hogy szep fehér. Az lesz a megjegyzésed, hogy holnap sár lesz belőle. Egyszóval: izgága ember vagy.

Z s é m b e s: En, izgága? En, a legengedékenyebb, legbékéltürőbb ember a föld kerekéségén? Most látom csak, minek nem nezik az embert?

K á v é s: (Az asztalhoz jön.) Szerencsés jónapot az uraknak!

Z s é m b e s: Az ön kávéházába már-már alig jöhet az ember.

K á v é s: (Ijedten.) Az Isten szerelméért. Mi a baj?

Z s é m b e s: Egyéb nem, mind hogy Ön a kávéba cigóriát rak. Csak ennyi. Hat eve már. . .

B é k é s: (A homlokára bök.) Rá se hederítsen! Napról-napra ócsárolja az én barátom a kávéját, de csak ide jár.

Z s é m b e s: Ehol van-e! Nem elkényeztetni a kávéomat? Aligha valami szövetség nincs közletem. Erre a helyre nem jövök többet.

B é k é s: (A kávéshoz.) Mindennap így beszél. Z s é m b e s: En aligha! Fizek!

F i z e t ő p i n e z é r: Szolgálatára, kérem.

Z s é m b e s: El is hiszem, hogy megrucczanak, ha a fizetésre kerül a sor. (Fizet.) Ez a hatos nem kell. Újpesti ipar. Tegnap is rám szózt keltől.

F i z e t ő p i n e z é r: (Megnyomja a szót.) Adja hát vizsa.

Z s é m b e s: Ha már ki nem adtam volna. Virginiát ide! (A pinézér egy tálcza virginiát tesz elébe.) Nem szele! A szalma nem mozog! Ez törött! Gyönyörűséges portékával traktálják az embert! Ez nagyon sötét, ez nagyon világos. . . Hisz ebből tisztan érezni szoké asszonyi fűrt illatát! Talán mégis ez.

F i z e t ő p i n e z é r: Az bajosan válik majd be. Z s é m b e s: Maga mindent jobban tud mint más? Epen ez jó. (Rágyújt, szippant egyet-kettőt, de füstöt nem tud kivarázsolni.)

B é k é s: Hallod-e, ne fogjunk elejbe egy gőzöt?

Z s é m b e s: Anyit mondhatok neked, hogy az orrom alatt senki se poczköldödjék. Az én orrom alatt né! Hol van az újságom? Majd elfelejtem. Persze, megint olvassák. Talán várják? Azt hiszik, hogy lopom az időt? . . . Hallja-e! A kabátom! A kalapom! Az esernyőm! Ti se látok engem többet! Ti nem! (Rohan a kijárhoz.) Minden asztal az utamba raknak! Csak görbén léphet az ember ebben a kávéházban! Engem szedjete meg rá mostanában! . . .

B é k é s: Hála Isten! Holnap delutánig nyugton lehetek. Hadd olvassok tovább!

Második jelenet.

Idő: A következő nap.

Személyek: (Lásd: első jelenet).

B. D.

„Artesia“

budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgő-italok gyára részvény-társaság Budapestén,

VII., Egressy-út 20/c.

Az Artési savanyúviz, mely Budapestén a legelőszé-
gebb üdítő ital ugy borrar, mint bor nélkül.

Elismert orvos-tanári tekintélyek által **gyomor
és emésztési** bántalmak megszüntetésére ajánltatott.

Ezen savanyúviz, mely Budapestén a legelőszébb
azonkívül 1/2—1 és 1 1/2 literes porcellán dugó-
val, légmentesen elzárt palackokban pontosan
házhoz szállítunk, lehetővé teszi, hogy a legszegé-
nyebb ember is, kevés pénzen, megszabadulhat,
olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénzt
és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az
Artési savanyúvizet 2 literes parafa-dugóval elzár.
palackokban is szállítjuk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek

Telefon 25—57.

A t vendéglős és kávé uraknak ajánlja magát

VERES IMRE uri- és női-
czipész

BUDAPEST, VI., Lovag-utca 22. szám.

BELATTINI BRAUN A.



BELATTINI BRAUN A.

TELEFON. Sürögny-cím: WINDT M. pinczér-ügynök

Windt Márton

szálloda, vendéglő, kávéházi személyzet közvetítő-
és elhelyező-irodája Budapestén, Irányi-utca 9.

Van szerencsém tisztelettel értesíteni, hogy iro-
dámat folyó évi november hó 1-én

IV., Molnár-utca 29. szám alá

helyeztem át.

Hivatkozva arra, hogy pinczér-ügynöki irodám
már 18 év óta fennáll és a legjobb hírnévnek örvend-
tem, felkérem, hogy továbbra is bizalommal hozzám
fordulni sziveskedjen.

Elhelyezek: főpinczért, pinczért, borflut, csa-
post, hásszolgát, továbbá szobaasszonyt, szoba-
leányt, kasszírót, pinczérnőt, szakácsnőt, kézi-
leányt stb.

Az eddig részesült megtisztelő bizalomért kö-
szönetet nyilatnék és becses pártfogást továbbra
is kérve, maradok

mely tisztelettel

Windt Márton.

Mint a hogy azelőtt a csatorna kifolyása alatt
megállott a vizes tót és a piszokkal egyetemben
a puttonyba mért vizet szállította a házhoz, hogy
visszagondolva ezekre az állapotokra, undornak
kell megszűlnie az embert és joggal kételkedünk
azon, hogy hát így is lehetett élni? Szintügy bü-
zös, tisztátalan istállóban, piszkos kézzel és pisz-
kos tehenőgyőből fejt és épen csak durva szítán
megszűrt tejet szállít még ma is a »milimári« és
a tejkereskedők nagy része a főváros legtöbb csa-
ládjához.

Az ilyen tejt, amint azt kétségtelen próbák be-
bizonyították, tele van trágyával, nálunk Buda-
pesten 1 liter tejben 7 gramm istállótrágyát ta-
láltak. Ezek szerint a főváros naponta főve vagy
nyersen 200,000 liter tejben 140 kilogramm istálló-
trágyát fogyaszt el.

Ne tessék kételkedni. Ez így van. Szép fővá-
rosunk 200,000 liternyi tejszükségletnek alig egy
ötöd részét szállítják olyanok, akik a tejet többé-
kevésbé hygiénis bűnnek. Pedig a »milimári« csak
azt a szerepet játssza a tejnél, mint a melyet a
vizes tót jászott anno akkoriban a viznél. Akár
piszkos volt a Duna, akár tiszta, az neki mindegy
volt. Csatorna fölött, vagy csatorna alatt mer-
te a vizet, csak arra ügyelt, hol fér hozzá könnyé-
ben, hol éri közelebb a vizet. Ilyen a milimári is.
Ha beteg, ha egészséges a tehen, az neki mindegy;
ma borjádzott vagy tegnap, az sem határoz —
teje elcsuszik a többi között. Savanyú moslék,
vagy más takarmány, az nem határoz — csak
sok tejet adjon a jóság. Beteg vagy piszkos a
tehen lögye, bűzös az istálló, beteg e a család,
vagy himlős, skarlátos vagy tifuszos a »milimári«,
a gyermeke vagy más hozzátartozója — az nem
határoz — csak össze ne fusson a tej addig, a
míg beszállítja a vevőnek.

Egyben aztán különbözik a milimári a vizes
tótól. Ez ugyanis soha sem rontotta a vizet, amaz
pedig a tejet rendszerint »pancsolja«. Vízelt től
bele annyit, amennyit elbir és még arra sem tekint,
vajjon tiszta, egészséges, vagy erősen fertőzött pisz-
kos vízzel szaporítja-e meg a tejet, mert a tejen
egy kívülről az ilyen különbségeket észrevenni
nem lehet. Mások meg úgy esznek, hogy lefőlö-
zik a tejet és úgy adják el. És számtalan a
módszer, amelylyel a tejet hamisítják. Az ered-
mény mindig az, hogy a fogyasztó a pénzért
nem tejet kap, hanem csak tejszerű folyadékot,
a melynek tápláló értéke jóval kisebb, mint a
mennyinek lennie kellene. Bárban állíthatjuk, hogy
eltekintve attól a 10,000 liter tejtől, amely leelő-
zött üvegekben jut a fogyasztóhoz, alig árulnak
Budapestén tejet, amelynek zsírtartalma megünte
a 20% ot, pedig a jó tejnek 35—40% zsírt kell
tartalmaznia. Ha a hatóság erre a körülményre
jobbán kiterjesztené figyelmét, némiképp javulhatna
a helyzet. De sohase higyük, hogy ez könnyen
megy, mert alig van fizetőből foglalkozás a tej-
hamisításnál 1% zártartalomnak a lefőlözését
még a legfigyelmesebb gazdasszony sem veszi
észre, pedig az ilyen tej literje már 2 krral keves-
sőbbet ér. A ki pedig 200—300 liter tejet főlöz le,
az 4—6 forintot keresett jogtalanul.

De elvégre ez a család a tejenk csak az érték-
ket csökkentti. De mit mondjunk a többi vissza-
élésekről, a melyek miatt ebből az Isten áldásá-
ból teménytelen betegség kulforrása, számtalan
család megtizedelője lesz.

A typhus, a hólyagos himlő, a skarlát, a fe-
kélyes szájlób és az európai emberiségnek ezidő-
szerint a legnagyobb ellensége, a gümőkör is —
mint azt a tudomány az utolsó években kétség-
telen bizonyossággal kiderítette — főleg a tej ut-
ján terjednek. De míg a többi betegségnek csirái
csak véletlenül jutnak a tejbe, addig a gümőkör-
nek (és a fekélyes szájlóknak) a csirái magától
a tehenőtől erednek, a melyeknek igen nagy része
gyöngykóros, a mi a gümőkörnek más elnevezése.

Ebben az irányban igen szomorú állapotokról
számoltak be a legutóbb Berlinben megtartott
gümőkörrelles kongresszuson. Messzire vezetne
az ott elhangzott előadásokat csak kivonatossan
is közölni. Csak egyet-kettőt, szorosan a tárgyhoz
tartozót akarunk felemlíteni. Ilyen Obermüller
(Berlin) tanulmánya a vásári tej és vaj gümö-
baccillus-tartalmáról. »A tehenek közt is a leg-
gyakrabban előforduló betegség napjainkban a
gyöngykör, melyet Villemin már a 60-as években
parvonalba helyezett az ember tuberkulózisával.
Ma Bollinger, Eulenburg, Gerlach, Harms, Klebs
stb. vizsgálataiból tudjuk, hogy a gyöngykör bár-
mely alakjánál virulens tuberkulózis-baccillusok
jelenhetnek meg a teheneteiben, S a baj mindig
nő, mert a gyöngykör terjed. Az előadó 1895-ben
egy racionálisan vezetett nagy tejgazdaságból,
mely Berlinnek naponta 80,000 l. tejet szállít,
keveréketeit vett vizsgálat alá. A centrifugálás
utján nyert tejfőlrészből 1/2—1 cm³-t és az üveg
fenékén meggyült (egy platinacsra való) kevés
üledéket állatokba oltott s ezek 30% a 11—13
hét alatt a legelsőyobb gümőkörben pusztult el.
A befecskendezéshez felhasználta tejt a gyermek-
táplálásra szánt legjobb és legrádább fajtából való
volt, melyet leelőzött üvegekben árusítottak.
1897-ben tette közzé Obermüller azt az észletét,
hogy összes berlini vajpróbái virulens tuberkul-
ózis-baccillusokat tartalmazóknak bizonyultak. 1898

végén azután Koch is bebizonyította, hogy a né-
met császárváros minden vajpróbája gümöb-
accillusokkal van inféziálva. Minden esetre számba
veendő itt, hogy Berlin erősen gyöngykóros terü-
let közepén fekszik, de azért általában követel-
hető, hogy a tejtermelésre a legnagyobb gond
fordítassék. Ez az iparág teljesen reformálendő.
Csakis iskolázott szakembernek legyen szabad tej-
gazdaságot folytatnia. A tej egyszerű forralása
nem bizonyos, hogy jól megvéd-e a gümös fertő-
zéstől. Biztosabb eljárások a Soxhlet készüléke
utján történő, a Neuhaus-féle sterilizáló eljárás
áramló gőzzel, valamint a Kleeman-féle pasteurizá-
lás. Gyermekek csakis szakember által vezetett
tejtermelő forrásból láttassanak el, keverék-tej
csupán pasteurizálva legyen árusítható és vaját
csak pasteurizált tejfőlből engedjenek meg forga-
lomba hozni (ezzel sokkal tarthatóbb is lesz). Vé-
gül állami ellenőrzés alá helyezendő az obligat
tuberkulin-oltás keresztülvétele.

Úgyanilyen véleményt nyilvánít Bollinger műn-
cheni tanár, a mikor kijelenti, hogy »a szarvas-
marha és sertés gümőkörja — aetiologiege iden-
tikus bántalom az ember gümös betegségeivel —
enormis elterjedtségű és folyton ijesztő arányok-
ban nő meg napjainkban is a vészedelem. A sertés-
tuberculosis gyakorisága mutatja, mennyire minden-
napos a tehenéjtel történő fertőzés, mert a ser-
tesek gümőkörja többnyire ennek utján, mint
életési tuberculosis jön létre. Gümös állatok husa
valószínűleg nem épen gyakori vívője az infek-
ciónak, sokkal kevésbé szerepel a tuberculosis
átszarmazásában állatról emberre, mint a tej és
sterilizálatlan tejtermékek. Különösen veszélyes a
sterilizálatlan tej és tejtermékek élvezete tuber-
kulózisra hajlandó felnőttekre és gyermekekre
nézve. Ez utóbbiaknak a nyirokmirigyekben loka-
lizálódó gümőkörja részben határozóztán a táplá-
lók utján bevitt fertőző csirákól származik. Az
obligatórius husvizsgálatról és a tejtermékek szí-
guru ellenőrzéséről a törvényhozásnak kell gon-
doskodnia.

(Folytatás következik.)

Az étkezésről.

A világon semmi sem függ oly szorosan össze a lét
kérdésével, mint az étkezés. E kérdés kiélejtése körül
forog az egész emberiség, még hogyha csupa Schopen-
hauer-fajta embergyűlölő volna is a világon. Hisz ez a
kiváló bölcsész is olyan nagyvő volt, hogy Frankfurt-
ban a Majna mellett alig lehetett e tekintetben párját
találni. Amennyire szükséges általában az étkezés, ameny-
nyire egyike az a létkérdés legfontosabb tényezőinek,
annyira különféle is a magafajában. Minden egyes lény
másképpen és másfajta eledelreleket fogyaszt, amint ebben
az egyes nemzetek is nagyon különböznek. Egy jólnevelt,
előkelő és rendes életmódu ember egészen másképpen ét-
kezik mint egy műveletlen, durva és tapintatlan modoru.
De nemcsak az a körülmény fontos, sokkal komolyabb je-
lentőségű is az étkezés kérdése. Gondoljunk csak egyes
városok hírneveségére, amely hírnevet egyes ételek
előállításá által szerették meg maguknak és általuk
gazdagságot, fejlődést és tekintélyt nyertek. Aki pél-
dálul Nürnbergről beszél, az mindjárt a hírneves, sőt
történelmi nevezettségére vergődött »Wurstlöcke-
jére gondol, Hans Sachs és Dürer Albert költeményeik-
ben is megénekelték e nürnbergi különlegességét.

Strassburg pedig kitünő minőségű ludmáj-pástéto-
márol nevezetes, melynek híre az egész világon el van
terjedve. Mi volna továbbá Braunschweig híres kolbá-
szai, Pomeránia ludai és ludmelle nélkül? Habár Prá-
gában verekszik is a cseh a némettel, amíg kitünő és
utánozhatlan minőségű szép rózsaszínű sonkát szállítja,
előttünk mindig kedves leszen. Vajjon meg lehet-e a
Majna melletti Frankfurt látogatni anélkül, hogy világ-
hírű kolbázkait, Hamburgot anélkül, hogy fűs őt húsát
és halait meg ne kóstolná az ember? Mit jelentene Svéd-
ország híres kenyere nélkül? München »Radi«-ja nél-
kül nem volna München, Olaszország maccaroni nélkül,
Spanyolország bors nélkül, Franciaország sajtjai nélkül
el sem használható. Semmi sem használható ez ellen, de a
világon semmit sem lehet elérni, ha az étkezés kérdése
nincs rendben. Gondoskodjunk jó táplálékról és a világ
sarkából kiemelhető. Ebből a szemporthból véve a dol-
got, az étkezés maga nagyon prézai fogalom, mind-
amellel azt lehet mondani, hogy a költséget csücs-
pontja is. Minden inyenvez velünk fog tartani, mert min-
den inyenvez született póta, aki az étkezés prózai nivól-
tából költői, művészi magaslatra emeli.

Az ő szemében a szakács, művész, festő, szobrász
és költő egy személyben. Hiszen Dumas pére is a leg-
kitünőbb szakács volt, aki ép úgy értett a konyhamű-
szethez, mint a regényíráshoz. Tőle származik ez a nagy
figyelemreméltó elv is: fehérszű (szárnyasok stb.)
fiatalítják az embert; harmincz évtől föfelé leginkább
ily húst kell ennie az embernek, hogy conserválja ma-
gát. De amint Dumas megjegyezte, a »mikénte« is nagy
fontossággal bírt, mert amiként az ember saját magát
megújítja, olyanná lesz. Ebből a szempontból az ember-
evők valamennyien tudós és vallásos emberek lennének,
mert hiszen leginkább hitterítőket talnánk fel, ennek
azonban az lehet az oka, hogy nagyon szeretik őket.
Hisz mi magunk is sokszor mondjuk kedveseinknek,
hogy »ny szereljük, majd megennők« őket. És ebben
rejtik az étkezés nagyszerűsége.

K. L.

A „Budapesti Kávés-ipartársulat” új alapszabályait — értesülésünk szerint — a miniszterium már jóváhagyta és a székesfőváros tanácsához leküldötte.

A budai „Vigadó-kávéház” f. hó 4-én gyönyörűen berendezve nyílt meg. Tulajdonosa, Bauer Ignác, előttünk budapestiek előtt sokéves működése által nagyon előnyös ismeretes és ezért azt véljük, hogy szakavatottságával a „Vigadó-kávéház” a finomabb kávéházi vendégek barátságos otthonává sikerül mielőbb tennie. A kávéház pompás, jól szellőzhető helyiségekkel bir, billárd-asztalai a híres Lefkovits-cégtől valók. Játzó-termei, secessionista-stílusú lampériái, valóban feltűnést keltő asztalai és székei nagy előnyére szolgálnak a helyiségnek. Az utóbbiak a Thonet-cég gyártmányai, míg az ezüstneműek és üvegedények a jó hírű Hacker Mór cég izlését és kiváló gyártó-képességét dicsérik. A kávéházban bel- és külföldi lapok igen nagy számban találhatóak. Szóval elmondhatjuk, hogy az új kávéház minden tekintetben fényesen megfelel hivatásának, miért is alapos az a reményünk, hogy tulajdonosa, Bauer ur, rövid idő múltán sikeresen fogja a budai közönség elite-jét pompás helyiségeibe vonzani. Kívánjuk is, hogy ez mielőbb sikerüljön neki.

A „Szinkör-kávéház”, mely Budán az alagút-utczában jó hírnévként örvend, Pázmány István és Juhász József urak nemrég átvették. A kávéháznak nagyon kedvező fekvése van és a két új tulajdonos így biztos sikerre számíthat. Sok szerencsét!

DIADAL-pezsgőbor

EBERHARDT ANTAL

PROMONTOR.

A budafoki villanyos-vasut megállóhelye.

„ERZSÉBET-SZÁLLÓ”

előkelő vendéglő, gyönyörű fekvéssel, ahol a nap bármely szakában általánosan elismert jó ételek, friss sör és saját termésű jó borok állanak a tisztelt vendégek számára, mérsékelt árak mellett. Kényelmesen berendezett szobák mindenkor kaphatók.

Tisztelettel

Bleicher Márton, tulajdonos.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírű „Graff mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorotya . 8.

Szállitanak

szálloda-sürgöny-és telefon-berendezéseket, szálloda-harangokat, villámhárító- és villamos-világítási-BERENDEZÉSEKET olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

Kiválóan fontos kávésoknak és vendéglősöknek!

Epen most jelent meg:

TÁJÉKOZTATÓ

A

CZUKOR- ÉS SZESZADÓRÓL,

VALAMINT AZ

ÁLLAMI ITALMÉRÉSI JÖVEDÉKRŐL

SZÓLÓ TÖRVÉNYEK TERÉN.

Kávésok, korcsmárosok, italmérők és cukrászok részére.

A vonatkozó törvények és rendeletek alapján összeállította és kiadja

Bátori József M.

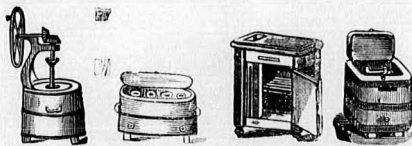
Braun testvérek szeszgyárának (Üllői-ut 60) főtisztviselője.

Ára 50 kr. = 1 korona.

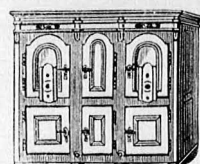
E mű német nyelven is megjelent; ára 60 kr.

Alkalmazást keres

egy képezdét végzett **vinczellér**, kinek a borkezelésben több évi gyakorlata van és az e szakmába vágó összes teendőket érti, melyet egy nagyobb borkereskedésben sajátított el s erről jó bizonyítványai vannak. Szíves megkeresések »T. J.« jelige alatt e lap kiadóhivatalába kéretnek.



GINDERT ISTVÁN



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

Budapest, VI., Klapka-u. 5.

Raktár:

VI. Teréz-körút 8.

ZSOLNAY ALAJOS

lámpa-készítő és javító-műhely

Budapest, VIII. ker., Német-utca 28. szám

(Rákóczy-tér sarok).

Elkészít mindennemű

lámpák, égők és csillárlámpák,

valamint minden e szakmába vágó munkák minden kivitelben olcsón és pontosan eszközöltetnek.

Régi használt lámpák és égők újonnan elkészíttetnek vagy pedig becséreltetnek.

Kárpitok

WEISZER BRUNÓ

BUDAPEST,

József-körút 31/a

átveszi

szállodák, kávéházak, éttermek és új épületek

kárpitozását

jutányos áron.

„MARGIT”

GYÓGYFORRÁS

Margitforrás-telep (Bereg-megye).

A budapesti m. kir. egyetem vegyelemezése szerint kevés szabad szénsavat, ellenben sok szénsavas nátriumot és lithiumot tartalmaz. Ezen tulajdonságai azok, melyek a hasonló összetételű vizek fölé emelik. Kiváló hatású a légutak s tüdőhurutos állapotainál, különösen szívós váladék esetén; tüdővérszeknél, ha vérzésre való hajlandóság van is jelen, a „Margit-víz” megbecsülhetetlen szolgálatot tesz kevés szabad szénsavánál fogva. Kiváló hatást látni tőle a gyomor és belek hurutos állapotainál, főleg azon esetekben, hol a fölös mennyiségben képződött sav oka a rossz emésztésnek. A hughysavas sok lerakódását akadályozván, becses szolgálatot tesz továbbá a hólyag hurutos bántalmainál, a kő- és homokképződés esetében, miért is a budapesti és bécsi egyetem orvostanárjai, mint az orvosvilág egyéb előkelőségei a legszívesebben használják, előny adnak a „Margit”-forrásnak a hozzá hasonló összetételű gyógyvizek fölött.

Mint ivóvíz

kiváló óvószernek bizonyított járványos betegségek idején, főleg typhus ellen.

Mint borvíz általános kedveltségnek örvend.

Főraktár:

ÉDESKUTY L. ásványvíznagykereskedés, es. és kir. udvari szállító BUDAPESTEN.

Kapható minden gyógyszerboltban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

Dupla villam-delejes kereszt vagy csillag.



R. B. 86967. sz. gyógyít és felvidt jótétlás mellett köszvény, rheuma, asthma, álmatlanság, fülzúgás, ischiás, nehéz hallás, idegesség, étvágytalanság, fogaíjás, sápkór, migrén, szívdobogás, tehetetlenség, fejfájás, epilepsia, eskór, valamint minden idegbántalmat. Még 20 éves betegségek is teljesen meg lettek vele gyógyítva! Oly betegek, kik 20 éven túl szenvednek, akik influenzában vannak, különösen ajánlható a legújabbán javított négy- és hatszoros villam-delejes R. B. 86967. sz. Azon beteg, aki az én készülékemtől legfeljebb 45 nap alatt meg nem gyógyul, pénzét visszakapja. Ahol minden kísérlet hasztalan, tessék az én készülékemet használni. A köszönő-iratok iródtámban megtekinthetők.

A kis készülék 2 fnt | A nagy készülék 3 fnt csak gyermekeknek és érzékeny | régebb, de legfeljebb 20 évig tartóknak alkalmazandó. | betegségeknek alkalmazandó.

Utánérettel vagy előleges fizetés mellett küld szét a központi elárusító-hely a bel- és külföldi részére

MÜLLER ALBERT Budapest, V.,

Kálmán-utca 19/S.

Főraktár: Gara G. Budapest, V. ker., Lipót-körút 21/a
Petrovics N. Budapest, IV. Bécsi-utca 2. Pinter G. Újpest
István-tér 11., Práncsics és Jóna Debreczen és minden jobb droghatárol Magyarországon.

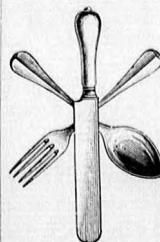
Legjobb minőségű

alpacca- és china-ezüstárukat ajánl

HERRMANN J. L.

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

Budapest, IV. váczi-utca 24.



Évőszekzők, bors- és só-tartók, leveses-csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálcázák, serpenyők, kancsók, asztaldíszek, gyertyatartók, állócsillárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kinttetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

TELEFON

KIRSCH JÁNOS

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

Budapest, VII., Király-utca 53. szám.

Ajánlja gazdagon felszerelt raktárát
mindennemű bel- és külföldi

sajtokban,

hal és egyéb conservekben
és csemege-árúknak

a legjutányosabb árak mellett.

Vidéki rendelmények pontosan esz-
közlöttek.

Árjegyzék kívánatra bérmentve.

Fiók-üzlet: Üllői-út 52. sz.

TORMA

kiváló gondtal termelt, nemes édeses
izú, mely a budapesti, szentpétervári,
hamburgi stb. kiállításokon kitüntete-
sekkel lett díjazva, nagy mennyiség-
ben kapható.

Extra minőségűnek kilója 35 kr., szá a 95—100
deka. — I-ső osztálynak kilója 30 kr., szála
50—55 deka. — II ik osztálynak kilója 25 kr.,
szála 30—35 deka. — III. oszt. kilója 20 kr.,
szála 20—25 deka.

A megrendelés legkevesebb 5 kilónyi lehet, 50 kilónyi
s azt meghaladó rendelésnél a küldemény csomagolása
és vasúti szállítása díjmentesen eszközöz tetik, szállít-
ható télen át, nagyobb hidegben is. **Megrendelési czím:**

BIRÓ PÁL kertgazdasága **Debreczen.**



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb

von **BUDAPEST, VIII. Muzeum-körút 10.**

Leopold Neumann fabrizirt seit Jahren als Spezialität

Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-

Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material.

G. diligens Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb
ásványos savanyúviz

és
egészség-ápoló ital.

Kitűnő eredménnyel használtatik:
köszvény-, gyomor- és bélbajknál, garat-,
gege-, tüdő- és hólyaghurutnál.

Kapható: **Legtöbb gyógyszerárban, ásvány-
viz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.**

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTÓDA)

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

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

HOFFMANN KÁROLY

BUDAPESTI TEMETÉS-RENDEZŐ-INTÉZETE

BUDAPESTEN, IV. KERÜLET, LIPÓT-UTCZA 7. SZÁM.

Elvállal oleső és szép

temetés-rendezéseket

nyolcz különböző osztály köztudomású jutányos
díjszabás szerint: 8, 25, 40, 60 frttól kezdve
egész 400 frton tulmenő árakig; készletben tart
holtak számára való felszerelvényeket,

érez, fa, lakkozott s fényezett koporsókat,

természetes és művirágokból készült

Koszorukat.

Hullaszállításokat

eszközöl a haza és a külföld minden irányában
stb, stb.

TELEFON.

Uebornimmt schöne und billige

Leichenbestatungen

nach acht verschiedenen Classe zu anerkannt
billigen Tarif; von fl. 18, 25, 40, 60 bis über
fl. 400; unterhält ein grosses Lager von

Leichenrequisiten,

Metall, Holz, lackirten und polirten Särgen,

Grabkränzen

aller Art; auch werden

Leichen-Transportirungen

besorgt nach allen Richtungen des In- und Aus-
landes etc. etc.

TELEFON.

CSÁKY ÁRMIN Budapest,

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

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításán
1889. évben a párisi világiállításán.

Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban



szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2, 250

Kabátok piqqe-velezből frt 2, 250, 3.

Kabátok csinval- v. satinból frt 125, 150

2, 250.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-

garnból, kék, fehér esikos, 2,50—3 frtig

Szakács-kötenyek, fehér, erős száú creto-

ból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötenyek, fehér, erős száú vászon-

ból, kr. 60, 80, 100.

Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25

3, 35, 40.

Ezen fehéremű cözegemnek külön spe-

ciallítása és a legtöbb uraság szállodák é

konyhába általam szállittatik.

Alapított 1825.

A HUBERT J. E. pozsonyi cég pezsgőborainak

GENTRY CLUB

EXTRA DRY ÉS TRIPLE SEC

(AZ ORSZÁGOS KASZINO PEZSGŐJE)

Vezérképviselte és főraktára **SZIMON ISTVÁN-nál** Budapest V., váczi-körút 12. sz.

TELEFON.

Alapított 1825.

GYONGYÖSSY IMRE

TEKEASZTAL- ÉS DAKÓ-KESZITŐ * BILLARD- UND QUEUS-ERZEUGER

KERTÉSZ-UTCZA 11. BUDAPEST GÄRTNER-GASSE 11.

Ajánlja magát kávéházi butorzati munkák berendezésére a legolcsóbb árakon. — Empfiehlt sich zur Einrich-
tung von Kaffeehäusern zu den billigsten Preisen.