

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”) 4-6

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczémesterek és pinczémunkások egylete”, a „Budapesti kávéházi segédek egylete”, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet”, a „Székesfejvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadi pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé”-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak, a „Miskolci pinczér-egylet”-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, kormárossok és pinczérök egyleté”-nek, a „Székesfejvári vendéglősök, kávéosok és italmérők ipartársulata”-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és kormárossok ipartársulata”-nak és az „Országos pinczér-egyesület budapesti központi bizottságának”, a „Budapesti főpinczérök óvadék letéti társasága mint szövetkezet”, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata”-nak, a „Temesvári kávéos és vendéglős ipartársulata”-nak a „Magyar szakácsok köre”, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör”

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . 6 kor.  
Háromnegyed évre 9 „ | Évnyegyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A diadalmas fegyver.

Győznünk kell abban a jelben, a mely az égen ragyogott s ma is az égre int. Ez a jel az összetartás jele: a két különálló fából összerótt kereszt, a különböző, egymásba futó sugarakból fonódó csillag, a mely sejtelmes fényével vezérli azokat, a kik az emberiség üdvéért hevülnek.

A kereszt és a csillag az összetartás jele, mert az emberiség megváltása az emberiség összetartásától függ. Igen, az összetartástól, mert az összetartás csak szereteten alaphat, szeretet lévén az az erő, a mely a mindenségben a nehézkedési erőként és ennek törvényeként nyilvánul.

Ez utóbbi nélkül a nagy universum összeomlanék, szeretet nélkül az emberiség szétmálanék.

Az emberiségnek most, a mikor művelődésének, pallérozott eszének annyi csodáját produkálja napról napra, lehetetlen, nem szabad szétmálnia; nem térhet vissza az erdőbe a vadakhoz s a hol egymással dúvadként bánik.

Mindaz, a mi a civilizáció vívmányait megfertőzi, a multak maradványa s az a mi ettől a ragadománytól megszabadítja, az összetartás, a mely a közös sors, a közös érdek, az egymáshoz való vonzódás virága.

Ha ennek érzete általánosság, erőssé lesz mindnyájunk szívében, úgy mihamarabb elkövetkezik ránk az igazi megváltás ünnepe.

Éppen ezért hirdetik századunkban az összetartást mindenek előtt valóban; mert ha ennek szükségét át-érezzük, megvalósítására törekszünk és elérjük, ugy azok az akadályok, a melyek az emberiség békés haladása útjában állanak, maguktól leomlanak s nagy testvérületként áll előtünk az egész emberiség, lerázván magáról a mult minden átkát és igáját.

Az összetartás érzetét tehát fejlesztenünk kell az emberekben, a mire legalkalmasabb mód, ha azokat, a kiket foglalkozás közt össze, megtanítjuk közös érdekeik fölismerésére s kézzelfoghatóvá tesszük előttük, hogy ezeket az érdekeket csak egyesült erővel védelmezhetik meg és juttathatják diadalra.

Ezért van nagy jelentősége a szakmák szerinti egyesüléseknek, mert ezeknek a megerősödéséből természetesen következik majd az egész társadalom, ugynevezett, osztályainak összekapcsolódása s ezzel beáll az egész emberiség szervi összekötése.

Ezért fontos, hogy a mi szakegyesületeink köré mindnyájan csoportosuljunk, közügyeinkért való harcból mindnyájan kivegyünk a részünkét.

Ez nemcsak az elől vázolt általános, ideális célból kívánatos, hanem közelebb fekvő momentán anyagi okokból is.

Ugyanis a tömörülés rohamosan terjed a társadalom egész vonalán s

igy olyan szakmakörökben is, a melyeknek a törekvése, ha ellensúlyozásra nem talál, könnyen tévedhet tulzásokba a mi kárunkra.

A vendéglősöknek össze kell tartaniok, annál is inkább, mert oly sokfelől jövő nyomásnak vannak kitéve, hogy ezeknek csak tömörülten állhatnak ellen.

Most tehát, a mikor hazánk egész állami rendje nagy átalakulás forrongó napjait éli, újból fölemeljük szavunkat, hogy szaktársaink tartसानak össze s ne vonják vissza magukat közéletünktől.

Pártolják és olvassák a szaklapokat, hogy idejekorán értesülhessenek az őket érdeklő eseményekről; lépjenek be az ipartársulatokba és országos szövetségbe, hogy érdekeikért a szükségeshez képest és eredményesen cselekedhessenek.

Elmultak azok az idők, a mikor egy-egy rajtunk esett sérelem miatt magunkban való kesergéssel könnyítettünk; ma a legkisebb bántalom is orvoslást igényel, mert a nehéz megélhetési viszonyok között másképpen elvéreznünk.

Ezt pedig csak úgy érhetjük el, ha kézfogva mindnyájan készen állunk egyéрт s az egy mindnyájáért.

Ennek a tudata hassa át minden vendéglős szívet s országos szövetségünk miskolci gyűlése legyen fényes manifesztálása annak, hogy közötünk urrá lett az összetartás, a mindent átható testvéri szeretet.

Telefon: 63-90.




FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER  
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemű élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállít a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherceg ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállítója.

Ced.

# Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Paprika király!

Kovács Sándornál Mokrin.  Tessék nálam próba rendelést tenni.

## A vendéglősök serfőzdeje.

Megemlékeztünk arról a mozgalomról, a mely néhány vendéglős hozzájárulásával indult meg s a mely azt czélozza, hogy a vendéglősök részvényre serfőzést alapítsanak. Most azt olvassuk, hogy az „Orient”-ben meg is alakult az előkészítő-bizottság Molnár Sándor elnöklésével; de hogy kik az előkészítő-bizottság tagjai, arról hallgat a tudósítás.

A bizottság az alapítási tőkét 3 millió koronában állapította meg s 15 ezer 200 koronás részvényt bocsátanak ki. A részvények jegyzésének gyűjtését egy szaklap szerkesztőjére bízta.

Hogy találkozik-e 15 ezer részvényes, azon nem tanakodunk; mert hát ez mellesleg.

Mellékes ebben az esetben, mert a mint beavatott helyről értesülünk, ez a serfőzde csak névleg lesz a vendéglősöké, a „Vendéglősök Részvénytársasága” csak titulusnak kell, nincs szükség a pénzükre, ha alapos az a hírlelés, hogy az új serfőzde tényleg ifj. Hagenmacher Henrik és Oszkár vállalkozása lesz, a kinek a megbízásából Sztelho dr. már vásárolt is egy 9000 □-méteres terület 10 kor.-val Kőbányán, az Öhegyen levő 8363—67 helyrajzi számú ingatlanokat, az új sörgyár céljaira.

Az új sörgyár olcsó, 10—11 fokos, ugynevezett abzug-bier előállítására lesz berendezve.

Ez a sör Ausztriában és Németországban — olcsóságánál fogva — kedvelt itala az alsóbb néposztálynak, de nálunk — mint a megkísérelt behozatal mutatta — ezeket sem elégitette ki; tehát kétséges, hogy egy hazai gyár tudjon ilyen termékkel elegendő közönséget hódítani.

Különböen Ausztriában is alapítottak a vendéglősök czégére alatt élelmes vállalkozók ilyen serfőzdet, de csakhamar belebuktak s a gyárat Luuger megvettette a város számára.

Ez is megfontolásra intő példa, annál is inkább, mert nagyobb vendéglőink csak kitűnő sört mérhetnek s a kisebb vendéglők nagyobb részét anyagi közelettségek kötik meglevő serfőzdeinkhez, a melyeknek, tagadhatatlanul, igen sokan köszönhetik boldogságukat.

Nekünk tehát az a véleményünk, hogy a vendéglősök ne szolgáltatassák ki nevüket idegen vállalkozó czégéről s ha még tudnának is a maguk erejéből, valóban a maguk hasznára gyárat alapítani, akkor is kétszer gondolják meg, hogy belemenjenek egy koczkázatos vállalkozásba akkor, a mikor a maguk hasznát kisebb erőfeszítéssel, koczkázat nélkül is elérhetik.

Ennek az utjárt, módját már annyiszor megjelöltük.

Ez a szövetekezés.

Alakítsák meg, a mit évek óta sürgetünk, a vendéglősök fogyasztó, illetőleg vásárló szövetezést.

A szövetezést vásároljon nagyban sört és bort tagjai számára s így maguknak megszerzik a kereskedelmi hasznot, ami elég tekintélyes lesz arra, hogy alapja legyen a szövetezést, illetőleg a tagok vagyonosodásának.

Ily módon elérik azt, hogy a sörhöz tetemesen olcsóbban juthatnak, mégis a legjobbakat mérhetik.

Puhatolózunk, hogy a sörgyárak a szövetezést

vetkezeti söraktárákat pártolnák-e s azt az impressziót nyertük, hogy a szövetezést a legmesszebbmenő jóakarattal találkoznék.

Mi tehát újból és újból a szövetezesti eszme mellett foglalunk állást s bár barátai vagyunk a vendéglősök minden vállalkozásának, mégis óva kérjük, hogy a nagy tőkét igénylő és sok helytől függő sörgyár-alapítás elé helyezzék az üzletük természetének mindenben megfelelő, szükseleteiket teljesen fedező szövetezettek alapítását.

A sörgyár-alapítók tulzolt számítással akarják a vállalkozásokból remélhető haszon nagyságát fokozni.

Hogy a dolgot a való színében láthassuk, néhány tényleges adattal szolgálunk.

Igy a Kőbányai serfőzdek s a budafoki Hagenmacher-gyár évi produktuma összesen 800.000 hektoliter, a mi el is fogyaszthatik.

Ha már most a vendéglősök előgyára az egész fogyasztást ki akarná elgigíteni, legalább oly terjedelműnek kellene lennie, mint Prágában a Smichovi-gyár, mely a világ legnagyobb serfőzdejének tekinthető s termelő-képessége évenként 550 ezer hektoliter, de csak azért, mert a bécsi abzug-biernél is gyöngébb sört állít elő.

Am ott ennek a sörnek nagy a kelete, mert a kis korcsmák is 20—25, a nagyobbak pedig 30—40 hektoliter sört mérnek ki naponként.

Erre nálunk, a hol a borfogyasztás tulajdonom, semmi kilátás.

De a tervezett sörgyár nem is produkálhatna ilyen mennyiséget, mert hiszen a számára vásárolt Hagenmacher-Sztelhofé telek 4000 □-méterrel kisebb a „Polgári serfőzde” területénél is.

Mindebből az következik, hogy a tervezett sörgyár 3 koronával nem adhatja olcsóbban a sörét s nem produkálhat annyit, hogy a részvényes vendéglősök haszna másfél millió koronára rughatna.

De bármennyi legyen is az új sörgyár haszna, az nem a vendéglősöké lesz, hanem a Hagenmacher czégé, a mely minden bizonyonnyal eléggé meg fogja fizetni azt a néhány vendéglőst, a ki figuránsként szerepel az igazgatóságban, ha ugyan igaz, hogy a vendéglősök sörgyára tulajdonképpen csak az új Hagenmacher-gyár czége lesz.

Lippert Lajos vendéglős annak a kijelentésével bizott meg minket, hogy ő a tervezett sörgyár kezdeményezőivel összeköttetésben nem volt és nincs; tehát ezeknek a megbízottai visszaélést követtek és követnek el, a mikor az ő tudta és beleegyezése nélkül, az ő nevében szólitának föl vendéglősöket, mint Prindl Nándort is, részvények előjegyzésére.

Lippert Lajos a leghatározottabban tiltakozik a kvalifikálhatatlan eljárás ellen s ez uton figyelmezteti szaktársait, hogy méltó elbánásban részesítsék a nevével visszaélő gründolókat.

### A hamisított bort nem kell elfogadnunk.

Az olyan árut, melynek elárusítását a hatóság megengedhetőknek nem tartja és a mely áru e miatt a kereskedelmi forgalom tárgyát nem képezheti, az eladó visszavenni köteles, tekintet nélkül arra, hogy az árunak erről a hiányáról a vevő már az ügylet

megkötése alkalmával tudomással bírt-e vagy sem. Így döntött a Kuria 1905. december 1-én, 939/904. sz. alatt, mert azzal a beigazolt ténynel szemben, hogy kolozsvári rendőrőrkapitányi hivatalnak a felsőbb hatóságok által is jóváhagyott határozatával a kérdéses bor mesterséges borknak nyilvánított és mint ilyenek sóval való denaturálása elrendeltetett, alperes eladónak az a védekezése, hogy a felperes vevő által alperestől elszállított borból alperes pinczéjében visszamaradt borolja a k-i rendőrőrkapitány által folyamatba tett eljárás folyamán természetes borknak bizonyult, figyelembe azért nem vehető, mivel az a kérdés, hogy a kolozsvári főkapitányi hivatalnak idézett határozata helyes-e és szabályosan keletkezett-e, bírói uton felülvizsgálat tárgyává nem tehető, mert amiat, hogy felperes a bort kellő időben nem kifogásolta és alperes rendelkezésére nem bocsátotta volna, alperes kifogással nem is élt, de ezzel a kifogással a hatósági eljárás fentebbi eredményre való tekintettel sikeresen nem is élhetett volna. Az a körülmény pedig, hogy az ügylet megkötése alkalmával felperes pinczemesztere a bort megízlelte és azt kifogástalannak találta és ugyanezen alkalommal a bor lepecsételtevén, annak az ügylet megkötése után alperes részéről történt meghamisítása ki van zárva, sulylyal azért nem bírhat: mert ha elfogadtatnék is alperesnek az az álláspontja, hogy a borknak vízzel történt vegyesítése izléles utján is megállapítható, az a körülmény jelen esetben döntő jelentőséggel akkor sem bírhatna, mivel az olyan árut, melynek elárusítását a hatóság megengedhetőknek nem tartja és amely áru emiatt a kereskedelmi forgalom tárgyát nem képezheti, az eladó visszavenni köteles, tekintet nélkül arra, hogy az árunak erről a hiányáról a vevő már az ügylet megkötése alkalmával tudomással bírt-e, vagy sem.

## A társadalmi állás.

Igaz, hogy nem sokan, de vannak még most is olyanok, kik lenézik a pinczér-foglalkozást. Jelenlegi helyzeti viszonyunk azonban annyira megváltozott, hogy azok a pinczérök, kiket mi szaktársnak ismerünk el, nem igen kifogásolhatók sem műveltségük, modoruk, sem előzékenységük, vagy életmódjuk miatt.

Magyarországon, ha a kereseti viszonyok nem a legjobbak, mégis azzal dicsekedhetünk, hogy egyes-egyedül magyar honfiakat alkalmazunk; nálunk külföldi pinczér nagyon ritkán, de akkor is csak mint volentur lesz alkalmazva, de nem használható. Külföldön, legyen ez Páris, London, New-York, Peking, Sidney, a kerek föld minden nagyobb városában találunk idegen pinczéröket. Magam is bejártam egypár országot s volt alkalmam látni, mennyi magyar van kint és boldog; de aki itthon nem tudja megkeresni kenyerét, kint sem jut magasabb állásba. Mi könnyen fel fogható; ügytelensége, hanyagsága és tehetetlensége elnyomja kis akaraterejét és kész a koldus, a szégyenletes hazafi.

Büszkén és bátran mondhatom, magyar pinczér nem igen jut ebbe a helyzetbe s el kell ismerni azt is, hogy külföldön volt pinczéreink, főpinczéreink, üzletvezetőink és ezekből lett gazdák, kik majdnem mind —

# F. M. K. E. Szántói savanyúvíz

**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyúvíz.

Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcsöset. ☉ ☉ ☉ Kizsírólagos Írókértára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Bathányi-utca 3. sz. Telefon 40—97. ☉ ☉ ☉ Kapható mindenütt. ☉ ☉ ☉ Telefon 40—97.

s merem mondani, talán egytől-egyig volt pinczerek — kiváló tehetséggel bírnak, a szakterület műveltségüket, tapasztalatukat a világtjárás dusan megajándékozta ismerettel és ügyességgel. Nem akarok konkrét bizonyítékkal szolgálni, mert elősorolhatnám Magyarországon majdnem minden egyes szállodás és vendéglőszel, ezzel pedig megeltem az egész 30 oldalas szaklapunk. Ezt a dícséretet nem a magam szerény személyétől mondom, ez csak egy visszhang a nemzetközi szállodások és vendéglősök kongresszusából, hol nagyon elismerően nyilatkoztak a tiszta magyar vendéglős és pinczergárdáról, pedig mi is csak odakint, a messze távolban szereztük tapasztalatainkat; de meg kell jegyeznem, hogy a főerőt, az anyagot, mi szolgáltattuk, mi pinczerek ismertettük és ismertítettük meg tudásunkat, erőnket és ezzel hozzájárulunk a helyes néprajzi és földrajzi ismeret terjesztéséhez hazánkról.

Nem egy kartárs tapasztalhatta egy állás betöltésénél, mikor a meneger-felvételeinél kérdezték: hol született? — Magyar. — Örömmel veszik tudomásul. — És milyen városban? — Budapest a válasz. — Ez Ausztriában van, ugy-e?

Erre a vér az ember fejébe száll s mivel nem beszéli eléggé az ottani nyelvet, nem is tudja megmagyarázni, hogy voltaképpen hol is van az a Budapest.

Ma is kapok külföldi levelet, amelyen a cím: Budapest Hotel Orient Autriche — vagy Ausztria — áll. Persze, nem hagyom szó nélkül.

A vendéglősök nemzetközi kongresszusán megjelent képviselők meg voltak hatva, el voltak csodálkozva a mi szép magyar hazánkról, a szépségben gazdag fürdők, gyönyörű parkok, utak, szép városok, a magyarok vendégszeretetésén, s nem egy mondtotta, hogy gyönyörű, szép, regényes ország, — bár én is magyar volnék.

Nekünk azonban be kell ismernünk, hogy azok a szép, vadregényes fürdőhelyek nincsenek kibaszálva, nincsenek eléggé látogatva. És miért? Mert nincsen vállalkozó, aki merné pénzt befektetni, valóban kockázatás nélkül.

Azonban elég ebből. Célom tulajdonképpen nem a hibák felismerésének ismertetése, hanem a pinczéri kar egyes tapasztalatlan egyének által való rosszindulatú megítélése. Vannak olyanok, akik tényleg szegénynek hoznak a pinczérkarra, de ez majdnem minden szakmánál előfordul. Magán- és bankhivatalnok, ügyvéd, orvos, sőt magasrangú tisztviselők közt is vannak olyanok, kik állásukkal vagy rangjukkal visszaélnék, de ezért az egész kar, vagy ahoz a társadalmi álláshoz tartozó minden egyes tag nem megvetendő. A pinczerek maguk közt is változnak, sőt nagyon is megítelik egymás tehetőségét, nem ismerik el egymást üzleti szaktársnak megítélés nélkül. Az éttermi pinczér magát magasabb tudásúnak tartja, mint a kávéházi, — aminek tényleg lennie kell, ha meg akar felelni hivatásának. Sok mindent kell tudni, míg magát valaki pinczérnek nevezheti, akkor is kérdés, hogy másoknak megfelelő-e.

Csepreghy Gyula.

(Folyt. köv.)

**A pozsonyiak s a hus drágasága.** Egyik legfontosabb pontját a Kereskedelmi és iparkamara napirendjének a *husdrágaság kérdése* képezte, mely kérdést egyfelől a fogyasztó közönség szempontjából, másfelől a pozsonyi mézárosok által a kama-

rához intézett panaszos beadvány alapján tárgyalták. A husdrágaság megszűntetése érdekében szükséges intézkedések pillanatnyi hatásuk és állatállományunk fokozatos szaporítása szempontjából mérlegettek s így kifejezésre jutott nevezetesen, hogy a marhakitvel korlátoztassék, a marhaállomány növelése végett a 4 hétnél fiatalabb borjak levágása meggátoltassék, hogy a szomszéd országokból behozott marhák, sertések, juhok a határszélen az egészségügyi állapotra való előzetes megvizsgáltság után közvetlenül szállítottassanak azonnali levágás végett bármely város közvágóhidjára, hogy a növekedmarha levágása megtiltassék, hogy bizonyos vidékeken uralkodó marhavész alkalmazva csak a kivétel tiltassék el a behozatal, illetve az elzárt vidékeknek husalváltó ellátása megengedessék; végül, hogy a fogyasztási adó igazságosabb legyen s megszűnjék az az aránytalanság, anomália, hogy pl. 400 kilós ökrökre nézve ugyanolyan magas az adókulcs, mint az 1000 kilogramm súlyúra. E tekintetben ajánlatos volna a fogyasztási adót 400 kilónál könnyebb, vagy nehezebb ökrök után megállapítani. A husdrágaság enyhítése szempontjából kívánatos volna azonkivül, hogy az *ország nagyobb városainak tésztalát vágó intézmények létesíttessék* és különösen a kamarai kerület élelmezésének olcsóbbítása érdekében állana a Pozsonyban régebben fennállott marhavész felélesztése.

## A szakácsművészet történetéből.

A „Magyar Szakácsok Köré”-ben 1906 január 30-ikán felolvasta: *Palkovics Ede.*

II.

A történelem előtti idő konyhájának törtéjára után nem lesz érdektelen megismernünk az ókori művelt nemzetek konyháját. Bár történelmi adatok nem állanak rendelkezésre ebből a korból, mégis a hagyomány után ránk maradt mondanék és regék révén meglehetősen képet nyertünk.

Az ókori művelt nemzetek legrégebbike a görögök voltak, akik Kr. e. 900-tól 300-ig megtartották szellemi és hatalmi fensőbb-ségüket.

A nemzet törzsekre, fajokra osztva, több közös vonással bírt, de ezek nem terjedtek a culinárius élevezetekre. Voltak törzsek, melyek hódoltak különböző módon az ingyencsedésnek; mások ellenben, mint például a spártaiak, meglehetősen önmegtartózkodást tanúsítottak az élvezeti czikke fogyasztásában. Utóbbiak révén ismeretes a fekete levedes, amely a spártaiak nemzeti eledele volt. Ebéjeiket, hogy egymást a mértékletességben ellenőrizhessék, legtöbnyire tizenötönként egy-egy csoportba gyűlve, nyilvánosan költötték el.

A görögök, kiknek törzsei magukat közösen helenek-nek (világosaknak) nevezték, már a Kr. e. kilenczedik században élvezték a marhacombot, a kecske-, birka- és disznóhús, szalonát, kecskesajtot, hagymát, mézes- és tejes-lepényt, s itálnak a bort. Ennek vízzel való keverését Aphychon királyuk honosította meg Kr. e. 880 körül.

A kenyeret és a bort erőt adó eledelnek és itálnak tartották.

A kenyér igen sokféle módon készült náluk s árpa- vagy buziszlóból sülve, legtöbbször lepény-formájú volt. Híjjából ebednél kápol-formát faragtak s ezt evőszököznek használták. Ezeket a megehető kanalakat

csak egyszer használhatta mindenki s azután az asztal alá kerültek.

A görög írők közül Athenaus nem kevesebb, mint tizenháromféle kenyeret ismeret; közülük egy félt gyétté, mint mi a lángost, forró, zsírral megkenve s megszóva; egy másik fajta a champion-kenyer volt, mely formája miatt kapta ezt az elnevezést s egy készült mákkal, mint a mi parasztos mákos rétesünk, csakhogy olajjal süttötték; egy harmadik fajtát pedig a syriaiak földi szederből csináltak. Erről egy görög orvos kieszelt, hogy a vele való táplálkozásnak szörteletű, kopasztó hatása volt. Kedvelt vala az otya is, melyet utczai árusok kínáltak.

Különös pecsenye-csemegének tartották a sertés-ginzert. Amig tehát az azon idők legtöbb népének tilos volt a sertésűs élevezete, addig a helének vigan ettek.

Náluk nők gyakorolták a szakácsművészetet s fejlesztették aként, hogy tudnak mindenféle leveleket főzni szárnyasok s egyéb háziállatok husából; készítenek nyul- és madárhús-pástétomot. Fánkot is süntek gyurt és vékonyra szeletelt tésztából s ezt a süteményt forró, borba mártva szolgálják fel.

A görögök napjában háromszor étkeztek: reggel, amikor csak kenyeret és bort vettek magukba, délen és este, napnyugtá után. Mindenkor levetették sandáljukat étkezés előtt s megmosatták talpukat. Kezet is mosnak étkezés előtt és után, amelynek megtörténtével felszolgálták ebed előtt a bort, tisztán, és pedig több fajtát; a hires chiosi ebed utánra maradt mindig.

Nagyon szerették a bort s bizony felhasználják minden kínálkozó alkalmat, hogy valamelyes módon foglalkozzanak a borral. Régi írásaik említik, hogy a chiosi Ion, a költő, amikor előadták Athénben egy tragédiáját, amelyvel pályadíjat nyert, mindenkinek, aki jelen volt az előadás, ajándékozott egy hordó bort; mutatva ezzel bőkezűségének és haláljának oly fokát, amelyre egyetlen író sem merné öt manapság követni. Össze lehetne állítani egy terjedelmes borlapot sokféle borakból. A legnevezetesebbek voltak a chiosi, a thasosi, a lesbosi, a magnesia és a sopriai, mely utóbbról ezt írja egyik neves költőjük:

«... amikor kifolyik a hordóból, a legfenségsébb ibolya-, jáczint- és rózsasallatot terjeszti oly mértékben, hogy tele lesz az egész ház vele.»

A görögök borai mind édesek voltak; a macedóniaiak azonban már savanyították; uborkalével.

A helének, bár meglehetősen mérsékeltlen éttek étkezés dolgában, nem voltak ellenségei a lakomáknak. Születésnap, isteni áldozat, elbucuszóadás, viszontlátás, temetés: mindmennyi alkalom volt és fel is használtak.

Ismerték már a mi piknikünket, batybálunkat. Legtöbnyire a tenger partján, víz mellett, szabad ég alatt jöttek össze a jó barátok, ismerősök; kiki hozott magával azt, amije volt, s tánczolta, dalolta, zenélve ettek-ittak Görögország kék ég alatt.

Lakomáinknál a meghívott megfürdő, illatos kenőcsökkel megkenve, kiöltözködve jelent meg. Pontosnak kellett lennie idő tekintetében, mert nem vártak a késlekedőre. Leginkább fekvő, illetőleg féloldalt dülve étkeztek a férfiak, a nők és gyermekek pedig ülve. A nők közül csak a hetára étkezett még ily, mint a férfiak.

Asztalterítő, serviettát nem ismertek. Ha valaki meg akarta törülni az ujjait evés köz-

ben, vagy kenyeret, vagy külön erre a célra osztogatott tésztát gyömösözött ujjai között.

A felszolgálást vagy a ház ura, vagy a vendégeknek magukkal hozott rabszolgái végezték. Lakoma után kiki vihetett maradékok magával.

Nagyobb stílusú dárídoknál major domus-féle ember végezte a felügyeletet, aki a lakoma előtt a ház urának átadta az ételek iránti jegyzékét, — ez volt a mai étlap ősanója — amely jegyzék arra is szolgált, hogy ellenőrizhessék, vajjon felhordanak-e mindent a rabszolgák. A lakodalmas ebédet kivéve, nagyböszabású eszem-izomnál, sem pedig a lakoma utáni symposionoknál (ivás, énekes, zenés, táncos produkciók élvezete) tisztességes nők és gyermekek nem lehetnek jelenek.

Nászébredéknél nagy szerepet játszott a lepény, ugyannyira, hogy ilyen alkalmakkor külön lepényűtő-aszonyok foglalatossodtak.

Étvágygerjesztőnek és étkezés után bort kínáltak mézeskaláccsal.

Nagyon elterjedt élelmiszer volt a hal, nyersen vagy beszóva. Elterjedtségének oka olcsóságában is rejlett. A nyersét szivesebben vették, mert bár a sózott olcsóbb volt, következményeivel mégis többbe került, amire találót mond a görög verselő következő mondása: «a tarichos (így hívták a besózott halat) csak egy obulusba kerül, de a hozzávaló — kétfőbe».

Furcsa, hogy a hal közkedveltsége dacára, ezeknek árusítóit bizony nem nagy becsben tartották. Különösen lenézték a sózott hallal kereskedőket. Ezek akkoriban körülbelül olyan közkedveltségnek örvendtek, mint a közelmúlt handlélja. Ha egy parvenüt meg akartak alázni, azt fogták rá, hogy sóshallal kereskedett.

Nagy tisztesség érte a sót. Már Pythagoras, a híres tudós, akinek egyik mértani szabályát még ma is tanítják az iskolákban, így ír a sóról, persze az elpárologtatás után nyert tengeri sóról, mert a kósót nem használták: «a só a legtisztább szülőkől származik, a naptól és a tengerből; míg Homér, a görögök halhatatlan költője, a só a legnemesebb, isteni fűszernek nevezi.

A sóról ráterelődött a tisztelet a sótartóra, melyet legtöbbször drága anyagból készítették. A görögöknek eleinte ez volt az egyedüli, értékes anyagból készült edény. Különböző babonák is fűződtek a sóhoz. Így a sótartó feldöntésére azt mondták, hogy az perlekédést, ellenségeskedést jelent. Hogy némelykor a lángész szüleményével megmérkőzik a számárság, mutatja az, hogy Pythagoras tantételével egyetemben, a fenti babona is immár kétezredik évtől él.

A só helyes alkalmazását oly fontosnak tartották, hogy értelmet átvitték még szellemes, sziporkázó, elmes beszédre is, azt mondva emerről, hogy telítve volt attikai sóval. Attika volt ugyanis a görögök sójának legkiválóbb termelőhelye.

A zöld-főzelékek között látjuk említve a mályvát, salátát, hüvelyes veteményeket, a vörös- és metélő-hagymát; a húslevek között a nagy becsben tartott libamáját és az eczet-olajban elkészített kakast is.

Azt, hogy mekkora becsben tartották a szakácsművészeit, bizonyítja az, hogy a helének hét világbölcseikkel egy sorba hét szá-

kácsot állítottak, akiknek mindegyike egy-egy szakácsművészeti rejtély megfejtésével tünt ki társai közül. Ez a hét szakács a következő volt, u. m.: A rhodusi Aegis, aki páratlan volt a halsültésben; a chiosi Neureus, aki levesben úgy főzte meg a tengeri angolnát, hogy istenek asztalára való eledel lett; az athéni Chariadesnél jobb fehér levest senkinek tudott készíteni; Lamprias a spártaiak fekete levest, Aphtonatus a véres hurkát találta fel; Euthymus utólrhetetlen volt a lencsefőzelékek készítésében s végül Arioston, a ragout-k mestere, aki a leőt tyukokat, hogy üdén maradjanak, fűgéfára akasztotta.

A mindennapi asztal főztjét rendszerint a feleség egyedül vagy rabszolgái segítségével készítette; lakomákra azonban már szakácsokat fogadtak, kik közül a legjobbak Sziciliából kerültek. Ezen időtájt már nyomára bukkantak az írott szakácskönyveknek, melyek egyikéről az egyik görög böles, Plato is említést tesz.

A lakoma végén — a későbbi időben — már szerepelnek utóételek, melyeknek zömét osztriga, egyéb tengeri kagylós állat s nyers zöld hüvelyes vetemények képezték.

A tojás is nagy szerepet játszott a görögök konyháján. Különösen nagy becsé volt a ludtojásnak, melynek egyik lelkes tisztelője egy mondában azt sűti ki, hogy maga az isteni Venus is ludtojásból kelt ki. Hát ez bizony nem valami hízogó bók a szépség istennőjéről.

Championit is találtak fűgével és szarvasgombával; kedvenc téli eledel volt a fagyott kel csigával körítve. Ettek spargát is, mely akkortájt még aránytalanul nagyobb és vastagabb volt, mint a mai; de azt tartották róla, hogy gyakori élvezete gyengíti a szemet.

Az állatok fejét sohasem ették meg, mert azt az érzékek központjának tartották s mint hívei a lélekvándorlás tanának, a szellem lakóhelyének tekintették.

Az osztrigáról azt mondták, hogy léleket nélkül kell lenyelni. Szerették vele még a crevettet, de a humárt is.

Idők múltával lassanként a helének gymra is kitágult. Ugy a négy századi esztendő körül már meglehetősen gymru görög urak voltak. Ezek egyike, mikor kérdeztek tőle, hogy mit eszik, így felelt: Oh, csak lélektől az egész. Ebédre egy polyp szívót és karjait, meg a beleit spárgával; vacsorára meg egy tengeri angolnát, egy seosi tengeri halat, egy darab kővér vastagbél, egy cotelettet, több apró madarat s egy darab sajtot mézsel. S Aristophanes, a halhatatlan, klasszikus vígjátékíró, kinek művei a mai napig is fennmaradtak s magyar nyelven is olvashatók, egy fölséges ebéd után így kiált fel: «De most már elég! Érzem, hogy a hasam alaposan megtelt a sokféle húslelettel. Még csak egy májot hozatok, utána fiatal vadisznó gerinczét, cotelettet, egy nyelvet vagy lépet s ha van, egy malacot vagy egy tengeri halat meleg húslelekké».

A «jó» ebédek után kihirdték az asztalokat s hozzákészülődtek a symposionhoz, miközben nyers káposztát, nyers repát, fekete retket, sőt, sós süteményeket, sajtot, szárított fűgét, olajbogyót, datolyát, gesztenyét, mandulát szolgálták fel borkorcsolyának.

A helének konyhaberendezése, konyhaszemélyzete sem titok előttünk s bizony a lábasok, tepsik, mozsarak, nyársak, reszelők, balták s kések egész fegyvertára volt a konyha felszerelése, melyet a szakács uralt; utána jött az asztalnak, az udvarmester, a vendégelhívogatók, a süteménysütő aszsonyok s a pohárnokok.

Bizony a «mértékletes» görögök is éltek olyan életet, hogy eszünkbe jut nem egyének a híres Eldoradóról, ahol ilyen jó kívánságok valósulnak meg:

Mint néhai Ulysseszt  
Édene Calypsonak,  
Ugy fogadjon tégedet  
Boldog hona a jóknak.

Ha kilépsz a partra  
S tündérhont ért lábad:  
Sült galamb röpködjé  
Körül éhes szádat!

Az utca kövei  
Nyílnak meg ottan,  
S belőlük bujjék ki  
Sok osztriga gyorsan!

Czitrom leve essék  
S rájuk harmatozozon;  
És a csatornákból  
Tokaj bora folyjon!

Ózike, kaczerán  
Vesse rád a szemét:  
Ugy kínálja neked  
Jól megspékelt sültjét!

Egy ijedt felhőske  
Nagy sietve jöjjön  
És czukorpihékből  
Rád hősöt szöjjön.

Konzervek zöngjenek  
Méhként alul-fölül,  
S csokoládé-legyek  
Raja vegyen körül!

A görögök szakácsai nagyon respektálták a különböző évszakokat, holdfényfáztságot, mert szerintük ezekkel összefüggésben állott az élelmiszerek élvezhető volta. Rákók csak r nélküli hónapokban, halak csak r-es hónapokban voltak élvezhetőek. Télre, tavaszra más-más halfajtat szerviroztak. A langustet egész éven át, sertést, nyulat csak szüret-időben tartották jónak.

Az akkori szakácsoknak már meglehetősen véleménye volt egy a saját személyéről, mint a művészetéről. Hogy ezek az urak nem voltak éppen szerények, tanúság rá az a néhány személyény, amelyet alább adok.

Egy görög szakács így nyilatkozik a többek között magáról:

«Ne hiánytél, hogy csak felültes tudást szerztem magamnak a főzés nemese művészetéről; óh nem, sőt inkább én vagyok, aki létrehozta, s amint elem kötöttem a fehér kőtenyt, életem legfőbb céljál az tüztem magam elé, hogy ennek a tudománynak fogok élni-halni. Meg is tanultam magamtól az ételeket úgy készíteni, hogy bár a vendégek ténzből vagy temetésről jöjjenek hozzá, mindenki meglegli a maga vigasztaló eledelét, úgy, hogy a szomorkodók mosolyogni, a féltékenyekdők sirni fognak; az

**Budapesti főpinczerek óvadék letéti**

**társasága mint szövetkezet.**

**BUDAPEST, VII. kerület, Baross-tér 18. szám.**

**T**udatjuk úgy a fővárosi, mint vidéki t. Kartársakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen új alapon** — melynél a kamat, díj és részjegy mindig csak egy heti időtartamra számítatik. — oly előnyös és couláns módokat hozunk be az óvadékok folyósításánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmúlja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy mielőtt óvadékokat folyósíttatnak győződjünk meg előnyös feltételeinkről. Felvilágosíttással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

édeset keserűnek, a keserűt édesnek vallják. Ha tudná valaki, hogy én mi mindent tudok, egyszerűen elrabolna innen.»

Egy másik fehérsipkás így nyilatkozik: «A jó szakácsot a tudásait illetőleg még egy király is megirigyelhetné. A tudomány minden ágában jártasnak kell lennie, ismernie kell az asztrológiát és geometriát is, bár még közelebb áll hozzá az orvosi tudomány, melylyel meg tudja különböztetni a károsat a hasznostól». Egy harmadik azt tanácsolja, hogy «kiváló figyelemre kell méltatni az erős, közepes és gyenge tüzet aszerint, hogy mely ételek várnak elkészítésre. Mert nem az az igazi szakács, aki csak a tepsit kezeli s a nagy kanállal meg a késsel hadonázni tud, vagy egy jó falatot tesz a tátra, hanem aki érti a módját, hogyan kell mindenben megtartani a mértéket s minden ételnek meg tudja adni a kellő hőmérsékletet». Egy negyedik azt mondja, hogy «bár nem könnyű a sütés-főzés művészetét, mégis nem egy dicsécsik azzal, hogy szakács, bár inkább szénhordónak illik be. A szakácsnak serdülő gyermekkorától kezdve kell törekedni elsajátítani a kellő ismereteket s emellett megfelelő tehetséggel is kell bírnia. In csak három ilyen igazi embert ismerek a világon: kettő már meghalt, a harmadik — én vagyok». Az előbb említett ismeretek bírását ő is szükségesnek tartja, mert «a csillagászat arra való, hogy tanítsa a csillagok befolyását az élelmiszerekre, a húsételek miként elkészítésére, mivel ahogy a csillagzatok változnak, úgy változik az iz, meg a nyers tézta. És az építészet? Talán közömbös, hogy miként építsem a konyhát, ha nem akarom, hogy az sötét és léghuzamos legyen? Vagy nem kell ügyesség a füst elkerüléséhez? Nem kell-e bírni egy szakácsnak a hadvezér áttekintő képességével, hogy miként ez, ő is előre tisztába legyen a bekövetkező kavarodások megféjtésével? Hogy tudja felvonultatni edényeit, mint egy hadsereget? Sőt tovább megyek: én a szakácsokat valóságos sophistáknak nevezem».

Mint látjuk, már akkor nagy szerepet játszott a szakács s ugyancsak megbecsülte a saját értékét és ismerte nélkülözhetlenségét. De bár a görögöknél nagy becsülésben részesültek, mégis tulajdonképpeni uralomra jutásuk, elismertetésük története a dúslakodó, dorbezőlésben s ingyenczedésben hárt nem ismerő ó-kori nemzetnél: a rómaiaknál kezdődött a Kr. e. 50-ik évtől kezdve.

A szakács munkájára nálunk a művészet magaslatáig fejlődött. A rómaiaknak külön étel-és sütemény-szakácsaik voltak, kik közül némelyek 100,000 sestericia fizetést is kaptak egy esztendőre, sőt jószágokat, nagy összegű, külön pénzadományokat is juttattak nekik.

A római ház berendezésénél a fürdőn kívül az étkező helyiségekre s ennek felszerelésére fektettek súlyt.

Apró, négyzetletű, később félhold alakú, alacsony asztalok mellett étkeztek, kettesével, hármasával, féloldalon fekvé. A vel, vel, hármasával, féloldalon fekvé. A padlót igen gyakran élővirág-szőnyeg takarta. A padmalynál minden asztalka fölött nyíltak a néha végetzettség vált virágcsokorok, vagy feckendeztek rájuk illatszerek.

Ezek az éttermek néha mesésen drágák és szépek voltak.

Callistus gazdag rómainak az éttermét 30 onix-oszlop díszítette. A híres Lucullusnak, a Kr. e. utolsó században, Pompejus konzul korában élt hadvezérnek, aki Mithridates pontusi királyt a rómaiak ellen viselt hádjáratában megverte, de fölmentetvén a had-

vezérség alól, teljesen ingyenczedésének szentelte életét, több étterme volt; amelyek aként voltak berendezve, amily értékű ebédet tálatnak benne. Ezek között a legnagyobb az Apolló-terem volt, amelyben egy ebéd ára 25,000 frankba került.

Horatius életében, Kr. e. 500-ban már használták a «mappa-t», a mai serviettát, amelyet legtöbbször minden vendég magával vitt a lakomáira. Ez a mappa bíborral és aranyrőtöl szegélyezett szöveterab volt s az ujjak és a száj megtörülését kívül arra is használták, hogy maradékokat vittek benne haza magukkal a meghívottak.

A kanalat, kést már használták, de a villát ujjakkal pótolták.

A nagyobb ebédéknél, lakomáknál sohasem hiányoztak az elő-és utóételek; előbbiek tojással kezdődtek, utóbbiak almával végződtek. Ez időből maradt fenn ránk ez a latin mondas: «bo ovo, ad mala», vagyis a tojástól az almáig, magyarul: elejétől végig.

Az étlap, mint a rabszolgák lopásai ellen védő ellenőrző jegyzék, divott a rómaiaknál is.

Sajátságos volt az a szokásuk, hogy az asztalra kerülő állatok gondosan megmérgettek és a sulyt egy jégzövelő jégzőkönybe vétekték. Innen az a, Franciaországban még ma is divó szokás, hogy a szárnyasok minémiségét sulylyal állapítják meg.

Hogy a borknak ellenségei éppen nem voltak, talán szükségtelen is említenem. Legtöbbször ők is, mint a helének, meleg vagy hideg vízzel vegyítve itták.

Ha vége volt a lakomának, fuvolaszó mellett áldoztak házi istenüknek s ezután következett a commissatio, a görögök symposionja.

Nagy ivók lévén, hogy a bort nagy mennyiségben elbirják, horszkó-port nyeltek. Később, a nagy tékozlás idejében, ez a gyönyök feloldott anyaga és drágakövek pora pótolta. Ezt Cleopatrától tanulták meg. De tovább is mentek. Mivel a bor ellenmeger volt a bürokr-petrezselyemnek, sok ilyet ettek, hogy annál több bort ihassanak. Az igaz, hogy nem maradt sokáig bennük, de legalább újra kezdhették.

Daczára a sokféle tényezési adónak, a tékozlás, dorbezőlés napról-napra nagyobb mérvet öltött.

Csiga- és osztriga-hízaló telepeket létesítettek; a két-és négy lábú állatok és halak hízalására megölt rabszolgák testét használták. A Trajanus császár idejében élt Plinius, a história-író említi, hogy az osztrigát hóban hűtve, vagy csigákkal egyetemben mézes borba főzve ették.

Cornelius Nepos, a hírneves életíró honosította meg a fenyves madár-hízalást; Hortensius, a rómaiak kedvező szónoka hozta szokásba a pávacsényét; Messalinus Cotta a ludlább kakastarjának, Servius Rullus pedig a görögöknél divott, s egész lakoma ételméltját magában rejtő sült vad-diszónák szerzett híveket. Az ilyen vadkan, melyet egészben sültve hoztak asztalra s méltán neveztek «caput coena»-nak, körül volt véve samosi pávával, phrygiai fáczánal, chaledoniai tun-hallal, tarenti osztrigával, görög dióval, egyiptomi datolyával.

Heliogabalus a teve sarkát kultiválta. Ennek az urnak szokása volt, hogy az évszázkoknak megfelelő színű servicekben tálataltott. Ha mulatni akart, akkor nyolcz süket, nyolcz vak, nyolcz kopasz és nyolcz egy szemű embert, vagy nyolcz óriást és nyolcz rémségesen kövér embert hívott meg magához s gyönyörködött abban a tolakodásban, amit ezek elkövettek aközben, míg helyeket el tudtak foglalni a keskeny, kis asztaloknál. Azt is megtette, hogy vendégeinek

hüen utazott, de elefántcsontból, kőből vagy viaszból ételeket szervírozottatott, miközben ő maga jó kedvvel falatozta az izletes peccenyeket. Lucullus megtette azt a tréfát, hogy egy egész hegyet hordatott le, csakhogy halas-tava friss tengeri vizet kapjon. Nem hiába mondja hát a bölcs Cato, hogy a rómaiak drágábban fizettek egy halat, mint egy ökröt.

A hús-ételeken kívül szenvedélyesen hődoltak a növényevésnek is. Különösen kedvelték a tököt és az uborkát.

A rómaiak ingyenczedése találta fel az oly pusztító hatású haschischet, amelyről Seneca azt írja, hogy annyi betegség terjesztett, amennyit nem bírtak orvosolni a doktorok.

A sőt a rómaiaknál is, sok szómondhánám, nagyobb szerepet játszott, mint a görögöknél. De a rómaiak már a kósót élvezik, melynek első bányáját Ancus Marcius, a rómaiak negyedik királya Ostiában, Rómának általa alapított kikötőjében ő maga nyitotta meg.

Természetes, hogy a sőt az étel elkészítésénél is főfontosságú volt. Hogy ezeket az ételeket a megőszáson kívül még mi mindenféle találcsonnyal készítették, annak elmondására kicsiny volna felolvasásom kerete.

De nem hagyhatom említés nélkül az ingyenczedést által nagy becsben tartott félíg sült, félíg főtt egész disznónak készítemi módját.

Erről így ír a krónika:

Egy szurással a lapozkájá alatt kellett megolmi; de nyitva, láthatónak kellett hagyni a seb helyét.

Ha a vér kifolyt belőle s eltávolították a beleit, a külsőjét és belsejét megmosták borral s a hasát megmörték kolbászakkal, sült madarakkal, tojással, főtt és fűszerezett csemegékkel. Erre jól összevarrták és a torán keresztül megöntözték külön erre a czélra készült szösszal, mire az állat egyik oldalát árpalisz, olaj-és borból készült tézfaltal beborították s egy fémlapra helyezve, a kemenczébe tolták. A pusztá oldalán aztán megsült, a tézfaltal oldalán pedig megfőtt.

Különös figyelmet fordítottak a halakra s Mindazonáltal a szakácsművészet akkori diadalna abban állott, hogy a főbb anyagokat megőszázák eredeti izüktől s különböző kelékek keverésével oly ételt állítsanak belőlük elő, amely rejtély volt az ingyenczedeknek s többféle ízével újra meg újra csiklandozta a nyelveköljükét.

Általában szerették a zsiros eledelket; de mindig főszerepet játszott az anyag ritkasága s drága volta. Ezért bizonyos állatoknak csak különös részeit fogyasztották s a pávanyelv meg fülemile-egy egyetlen ó-romai étlapon sem hiányzik, éppen úgy, mint törpe utódjaikén a polenta és a minestra.

Ismert tény a rómaiak azon csunya szokása, hogy gymrukat előbb tulterhelték s aztán bizonyos manipulációkkal kiirítették, hogy tovább folytathassák az evést. Az üresítő eljárás végrehajtására minden urasbén házbán külön helyiség, a «vomitorium» volt berendezve.

Természetes, hogy a gymornak a fenti módon való folytonos izgatása, az evés közben szokásos gyakori fürdészel igen károsan hatott az egészségre s bizony igazza volt Senecának, amikor azt mondta, hogy: ha akarod tudni, hanyéféle betegség van egy rómainak, számláld meg a szakácsokat.

Végül még érdekesnek tartom egy Trimalchio nevű római parvenüt történelmileg nevezetes ebédjének vázlatát adni, mert ehhez hasonló tobzódsát és esztelenséget egyetlen római sem produkált.

Ennél a lakománál a legcsodálatosabb készítmények kerültek asztalra.

Egy tálcán szamar állott, rajta két kosár, az egyikben fekete, a másikban fehér olajbogyóval. Egy ételcsoport az állatkör 12 csillagzatú ábrázolta, minden csillagzatnál a hasonló étellel. A vadkannál ennek husa, a ráknál rákok, a bikánál egy darab marhahús stb. Egy másik táblán pegazus volt, meg-rakva ritkábbnál-ritkább edeldel s az egész leöntve borsos csaviar-szösszal. Volt egy nagy, egész sült disznó, amelynek hasából, amikor felvágták, eleven éneklő madarak repültek ki; ezeket nyomban megfogdosták lépvesszőkkel. Egy másik disznót élve vezettek be. A teremben a szakács átvette s rövid idő múlva már sülvé került vissza az állat. Trimalchó meg akarta büntetni a szakácsot, mert azt hitte róla, hogy nem szedte ki az állat beleit. A szakács erre felvágta a disznó hasát, amiből kolbászkák és sült karkajok potyogtak. Több ilyen és hasonló tréfás szórakozások után egy nagy, sült emberi alakot hoztak be, melynek belseje tele volt mindenféle ritkafajú gyümölcseccel. Amint ezeket megfogták, safrán-lé fröccsent ki belőlük. Azután a rabszolgák letakarították az asztalokat, dalolva, mint ahogy az egész ebéd alatt énekelve végezték el mindent a szolgaszemélyzet. Jöttek végül az utó-ételek: tövissel teleszurkált granát-almák és egy hízott lud mindenféle halakkal és madarakkal körtve; de az egész disznóhúsból.

Ez volt az evés vége, utána jött az ivás kezdete.

Misem természetesebb, minthogy az ilyen életmód mellett hamar letrött nem egy gazdag római. Ilyen sorsra jutott Rómának leg-híresebb szakácsa: Apicus, aki Kr. után a 20–30-ik évben azért mérgezte meg magát, mert nem maradt neki többje, mint évenként tízmillió sestercia jövedelem, s ebben a szegénységben nem akart tovább élni.

De nem sokáig tartott ennek a határ-talan féktelenségnek és örült dorbzólásnak a kora; a római birodalom összedől s diadalmasan emelkedett ki romjaiból a kereszténység, hogy amint ellentétese lett az előtte lejárt kor pompaszeregetének, melynek kíséretét képezte a kegyetlenség és erőszak, úgy megváltoztassa az asztali örömeket is.

**A pálinka-mérés ellen.** Az alkoholizmus ellen küzdő good templár-rend magyarországi páholya egy országos bizottsággal egyesülve memorandumot adott be a miniszternek a pénzügyminiszterhez, a szesz ital kimérésének vasárnapi való megszüntetése dolgában. A memorandum elmondja, hogy Európa több államában elrendelte már a törvényhozás az italmérés vasárnapi szünetelését, mert belátták, hogy a nép demoralizálásának egyik főbb forrása, a vasárnapi ivás. Már Oroszországban sincsen kivétva vasárnapi pálinkamérés, s ha még sokáig várunk, mi leszünk az egyetlen ellenzője ennek az üdvs intézkedésnek; mi és Ausztria. Egyes törvényhatóságok nálunk is megtették, hogy szabályrendelvényben korlátozták a vasárnapi italmérést, de ez nem elég, mert nem szórványos, hanem az egész ország területére ható intézkedés kell. A memorandum betérjesztői ezért megkérik a minisztert, hogy egyelőre legalább át tiltsa meg, hogy pálinkamérésekben, szállókban, vendéglőkben, kávéházakban és szatócsüzletekben szombat estétől hétfő reggelig pálinkát áruljanak. A memorandum meggyőzően okolja meg ezt a kérést, s ha a miniszter nem is veszi most figyelembe, az a haszna meglesz mégis, hogy a közvéleményben megerősíti a mozgalom szükségességét voltában való hitet, s a nemes küzdelemnek újabb lendületet ad. — Mi évek óta sürgetjük, hogy a pálinkamérések

szombat esti 6 órától hétfőig zárva tartassanak. A mi pedig a vendéglőkben és a kávéházakban való pálinka-mérés eltávolítását illeti, hát ezt se bánnák; de gyakorlati haszna nem volna.

## Meghívó.

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata és a Budapesti Pinczeregylet által 1906. évi márczius hó 7-én, a «Royal Nagyszállóda» összes termeiben rendezendő *jóteknyszéle bátra.*

Az *ipartársulat* részéről: Müller Antal bál-elnök, Gundel János, Stadler Károly, Glöck Frigyes, Pelzmann Ferenc, Palkovics Ede tiszteletbeli elnökök, Koch József alelnök, Petánovics József r.-b. elnök, Wilburger Károly pénztárnok. A *Pinczeregylet* részéről: Varga István bálbizottsági elnök, Pauly Antal bálbizottsági alelnök, Almássy Károly jegyző, Németh Károly pénztárnok. Bálnya: Müller Antalné. A tiszta jövedelmek a vendéglősök ipartársulatát illető fele a szakiskola fenntartására fog fordítottat. A tiszta jövedelmek a pinczer-egyletet illető feléből 15 százalék a szakiskola fenntartására, 15 százalék a szállodások, vendéglősök, pinczerek stb. orsz. nyugdíjgyejeületé javára, 20 százalék az egyleti könyvtár javára, 50 százalék pedig a budapesti pinczeregylet segélyalapja javára fog fordítottat. Jegyek a meghívó elmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (Ferencz József-rakpart 16. sz.); a budapesti pinczeregyletnél (VII., Kerepesi-ut 9/b sz.); Wilburger Károly urnál (VII., Rottenbiller-utca 10.); továbbá minden szállóadban, vendéglőben és este a pénztárnál. Kezdeté 9 órakor. Személyjegy 6 kor., családjegy (1 ur és 3 hölgy) 10 korona. Felülfizetése a jóteknony cél iránti tekintetből köszönettel fogadottnak és hirlapilag nyugtáztatnak. Rendező-bizottság az *ipartársulat* részéről: Aich János, Appl János, Baar József, Balika György, Bittner Alajos, Bittner József, Blaschka István, dr. Benedek János, ifj. Borhegyi Ferenc, Bokros Károly, Brückner József, Brückner Nándor, Burger Károly, Buzik András, Besse-nyei Géza, Belatiny Arthur, Braun Jakab, Braun Nándor, Barta Béla, Christe Károly, Czettel Gyula, Demeter K. Sándor, Deutsch J. Károly, Deutsch Pál, Doktor László, Döcker Ferenc, Drechsler Béla, Ebner Ferenc, Ehm János, Fenkli Gyula, Auerbach Fischer Gyula, Tóvárosi Fischer Emil, Förster Konrád, Francois Lajos, Francois Cézár, Fejér Gyula, Fürst Tivadar, Glück Erős János, Gürsch Ferenc, Gundel Károly, Hack István, Herz Rezső, Horváth János, Holstein Zsigmond, Holstein Armin, Horváth Dániel, Herzer Konrád, Horváth Nándor, Hruska János, Huber Antal, Ihász György, Illits József, Illits Gyula, Jajczay János, Kapsz József, Kapy Miklós, Klecker Alajos, Klivényi Ferenc, Klosz Hermann, Kovács E. M., Krist Ferenc id., Krist Ferenc ifj., Kramer Miksa, Kuncz Ferenc, Kuncz Károly, Kommer Antal, Kommer Ferenc, F. Kiss Lajos, Littke J. E., Lippert Lajos, Lobmayer M. K., Leheti József, Leheti István, Máday Alajos, Maloschik Antal, Maloschik János, Maloschik Ferenc, Marschal József, ifj. Marschal József, Mayer Ferenc, Mayer József, Mehrlinger Rezső, Molnár István, Mosch Béla, Neményi Béla, Neisiedler Géza, Nosek Ignác, Páris Vilmos, Poppel M., Prindl Nándor, Rajág Lajos, Rácsi János, Riegel Gusztáv, Salacz Nándor, Seich Károly, Seltenmayer Gusztáv, Simon Pál, Skoupl József, Solti Ödön dr., Sprung János ifj., Steger Károly, Stöckl Tamás, Stölzl Nándor, Sturm József, dr. Szuly Aladár, Schaffhauser Endre, Schnell József, Schmidt Rezső, Schmitt Károly, Sverteczky Gáspár, Szántó Ferenc,

Teasdale Ottó, Csantavéri Törley József, Ungár Mór, Wagner Vilmos, Wampetits Ferenc, Wampetits Ferenc ifj., Weisz Antal, Wilburger Antal, Wuglits Vilmos.

Rendező-bizottság a *Pinczeregylet* részéről: Alex Mauric, Arany József, Aubek Gyula, Bakos Gyula, Bartl Mihály, Baumann Jenő, Beer László, Beer Rezső, Berger Imre, Berger István, Bernhardt Ferenc, Bornemiza F., Czárán József, Czeizel Antal, Czifrák Antal, Czipolt Ferenc, Csermák József, Csik Kálmán, Csizmazia Antal, Deutsch Gyula, Dobler István, Ebenhöf Károly, Ecker János, Erdelies Ferenc, Élő József, Esch József, Fabik Antal, Farkas Béla, Farkas József, Farkas Lajos, Fliegenschnee József, Frey Gyula, Freutschansky Ferenc, Fuchs János, Gebauer Antal, Gelbmann András, Grosz József, Grosz S., Habermajer Károly, Haraszt Miklós, Hároth Nándor, Haselgruber Alajos, Haubel József, Hautzinger János, Hengel Ignác, Herkner Ferenc, Heiring Brunó, Holcsák János, Holub Rezső, Hornyok Lajos, Horváth Károly, Horváth Lajos, Horváth Sándor, Imencsek János, Ivkov János, Kálmán Imre, Keleti Henrik, Keresztes György, Keszler Lipót, Kinzl István, Kittinger Mihály, Király György, Kllár Ferenc, Kinzl Antal, Kisfaludy A., Klemencz Frigyes, ifj. Khogler Győző, Kövessy István, Koch Gusztáv, Kommer Béla, Kolosy Károly, Kovács Ignác, König Jakob, Kolb Gusztáv, Kroner Alajos, Kremser Ferenc, Krestmár Ferenc, Krassy Bódog, Krajcsovic Rezső, Kutassy Lajos, Kutter Ignác, Langhans Agoston, Lengyel János, Leitgeb József, Lipták János, Lukács S., Maloschik Róbert, Mayr József, Marx Ferenc, Markó Gy., Marencich Ottó, Meisel Béla, Molnár Gábor, Mitrovátz A., Müller Tivadar, Nagy Béla, Nagy Gyula, Nagy István, Neuzer Ferenc, Nick Hugó, Novák Kálmán, Pap Lajos, Panyik Károly, Pázmán Fülöp, Pantoll Márton, Plöderer Ferenc, Pulyai Gábor, Pum János, Rehling József, Reichel Lajos, Riegel Károly, Riegel Gusztáv, Reisz H., Róth Keresztély, Ruvald Gyula, Rószy István, Reichard István, Stangl Ferenc, Steger Tamás, Spesny Gusztáv, Skalitzky Károly, Steingaszner János, Stoltz Nándor, Struhász János, Szép Lajos, Szefi Alajos, Schnitta Samu, Tary Pál, Taschler Lajos, Thurzó Alajos, Tilcsér János, Tiefenböck János, Varga Ferenc, Varga Nándor, Walics József, Wlajkov Dezső, Winkler István, Wiesner Gusztáv, Wirth Ferenc, Walentini György, Walentini Ödön, Wuthy Agoston, Winger Miklós, Zimmerl Ferenc, Zsidakovics István, Zsidarits Ödön.

**A hanzai alkonya.** A csaposlegény a sörös-pohárnak egy negyedrésztét a csurgából való sörrel töltötte meg, azután friss sört eresztett a pohárba, de rajtakapták, mielőtt az ekképen vegyített sört felszolgálták volna. Az osztrák semmitűzők, melyek a gráci elsőfoku bíróságnak a vendéglős felelősségét és vétkességét kimondó ítélete került, kimondta, hogy forgalomba helyezés alatt valamely dolognak megszerzés végett való kitalása értendő, tehát a sörnek pohárba töltése abból a célból, hogy azt egy vendégnek felszolgálták, már egyértelmű a forgalomba helyezés. Alkalmazottjának tényeért pedig a vendéglős felelős azért, mert nem tiltotta meg neki határozottan a csurgából való sör felhasználását, jöllehet ezt az általános ismert visszaélést, melyből a csaposlegénynek haszna van, feltételezhetette, ezzel tehát vétkes mulasztást követett el. Ebből az ítéletről okuljunk és tilsuk el személyzetünknek szigoruan ezt az iparunk jó hírére és vendégeink egészségére ártalmas visszaélést.

## Egyről—másról!

A mi becézett és sokat dédelgetett «Nyugdíjintézetünk» már megint beszélt magáról. Suttogják szétében, hogy hetek, hónapok, sőt egy egész év is elmúlik anélkül, hogy a felvettek a tagsági igazolványt kézhez kapnák. Ha nem volna biztos adatunk róla, hát fel sem mernék tenni, hogy egy nagyszabású intézet, mint amint a nyugdíjintézet, ily hanyag és lelkiismeretlen ügykezelést követne. Ilyen körülmények közt ne csodálkozzunk azon, hogy az intézet íránt lassan közönyössé leszünk. Az intézet jó hírneve megköveteli, hogy a tagokkal szemben ily mulasztások elő ne forduljanak. Delfin ur, a legkedveltebb taggyűjtő, néha elszólja magát, mint például:

— Szinte hihetetlen, hogy a huszadik században egész légiója él közöttünk a hiszékeny embereknek, akik abban a meggyőződésben élnek, hogy tiz év után az intézet a tagokat nyugdíjban részesíti!

Budapesti pinczeregylet nem volt, hanem lesz!

Varga ur vállalkozott a nagy probléma megoldására. Igaz, hogy lhász ur kissé megkönnyítette a munkáját. Elmékeztetem pályatársaimat a régi palócz-időkre: «wer hat heute ausgang...»

Ihász ur ezt a rut szokást epébe mártott tollal örökítette meg.

Lesz hát szabad nap! Ismét egy lépés a haladás felé. Ezzel ugyan sérelmeink megközelítlen sincsenek orvosolva; csak akkor lesz a diadal teljes, ha az erkölcsi siker mellett az anyagi sikert is érezzük. Romlányunk különben kezdődik, mert majd könnyen a szabad nappal a késő éjjel is az utcán talál bennünket; 18 órai fárasztó munka után pihenés helyett dorobózzunk s reggel beállítunk két gyűrűs szemekkel tovább dolgozni, míg bele nem pusztulunk. Mennyi szép fiatal élet pusztul el, hogy nincs a lakás a külföld mintájára mindjárt az üzlet mellett.

Az Országos Pinczeregyületet eszméjének egykoron páncélba öltöztött lovagja, az ügynői rendszer lsten ostroma, gunyát cserélt. Eppen most olvasom, hogy valami sörkartell-megtörtése adta fejt.

*Czafjuto Lajos*  
főpinczér.

**A javított mérlegek hitelesítése.** A kijavított mértékek újraváló hitelesítése tárgyában 1877. évi december hó 12-én 20689. szám alatt az akkori földmivelés-, ipar- és kereskedelemügyi miniszter által kiadott rendelet első bekezdését a kereskedelemügyi miniszter következőképen módosította: Miután a hitelesített mértékek, különösen a bádögölt készületek, nemkülönbön a súlyok és mérlegek használat által elkopnak vagy megromlhatnak; ugyszintén a hordók ürtartalma az abrónsok megszorítása, dongák kicserélése stb. folytán lényegesen változik és midőn ily állapotban kijavítás alá kerülnek vagy az alul kikerülnek, előbbi hitelességük hiánya miatt a rajtuk lévő hitelesítő bélyeg hatályvesztettnek tekintendő, szükségesnek tartom a hordó-ürtartalom, valamint a mértékek hitelessége érdekében elrendelni, hogy az ilyen javítás alá vett tárgyakon az illető iparos az 1879. évi XI. törvénycikk 136. §-ában megállapított büntetés terhe alatt mindenekelőtt e hitelesítő bélyeget megsemmisíteni tartozzék. Ennek folytán ezen kijavított tárgyak csak újra történt hitelesítésük után vehetők ismét használatba.

## A boradó és az exlex.

A minap egy hozzánk intézett kérdés alkalmából foglalkoztunk azzal, hogy a vendéglős megtagadhatja-e ex-lexben a boradót és az italmérsi illeték fizetését, anélkül, hogy italmérsi jogának megvonásától tarthatna.

Amint jelentettük, a kérdés most van a közigazgatási bíróság döntése alatt.

Foglalkoztunk ezzel a kérdéssel legutóbb az «Adóügyi Szaklap» is, melynek a fejtegetéséből szükségesnek véljük a következők közlését:

«Hogy a boradó be nem fizetése miatt van-e joga a pénzügyi hatóságnak az italmérsi engedélyt elvonni, erre nézve mi csak igennel felelhetünk. De sőt tovább is meggyünk: Nemcsak jogában áll, de kötelessége is ilyen esetben az engedélyt elvonni, mert a törvény értelmében (lásd 1899. 25. t.-cz. 15. §. 1. bekezdés) ilyen esetben az engedélyt nemcsak elvonható, hanem elvonandó. Elvonni lehet az engedélyt a 15. §. d) pontja értelmében is, amelyben ki van mondva, hogy «elvonható» az engedély, ha az engedélyes az engedélylyel járó kötelezettségnek megintés dacára sem tesz eleget.

Ha a pénzügyi hatóság ennek alapján járna el, úgy még megmenthető lenne esetleg az engedély, ha a pénzügyminisztérium elnéző akarna lenni. De ha az előbbi ponthoz, illetve az 1899: XXV. t.-cz. 3. §-hoz alkalmazkodik a pénzügyi hatóság, úgy a boritaladó beszolgáltatásának megtagadása végett az engedélyt okvetlen el kell venni, ami annyit jelent, hogy magának a pénzügyminiszternek sincs joga ilyen esetben az engedélyt meghagyni.

Mert, hiszen arról van szó, hogy az italmérő, noha megvan a pénze, mégis kijelenti, hogy «nem akar» boritaladót fizetni annak, akitől ő azt a jogot nyerte, hogy a bort kimérhesse, vagyis: az államkincstárnak. Amidőn pedig a pénzügyi hatóság az államkincstár ezen jogát átruházta az italmérőre, tette ezt abban a tudatban, hogy az illető teljesen megbízható. Tudvalevőleg csak teljesen megbízható magyar állampolgárok nyerhetnek italmérsi engedélyt és ha később bármikor az illető megbízhatóságában olyan változás áll be, amelynek fenforrása esetén az engedély neki nem lett volna kiadható, vagyis ha az illető megbízhatatlanná válik, úgy tőle az engedély az 1899. évi XXV. t.-cz. 15. §-ának első bekezdése, illetve ugyanezen törvény 3. §-a értelmében okvetlen bevonandó.

Igaz ugyan, hogy az 1899. évi XXV. t.-cz. végrehajtása tárgyában kiadott utasítás 23. §-a értelmében a pénzügyi hatóság csak az esetben mellőzheti a közigazgatási hatóság meghallgatását, ha az, akinek az engedélyről szól van, az állami italmérsi jövedékről szóló törvény büntető határozata ellen vétett s hogy ennél fogva az önk tanácsadóinak annyiban tényleg igazuk van, hogy ha különben önk italmérsi jövedéki kihágást el nem követnek, a pénzügyi hatóság köteles az engedély elvonását megelőzőleg a közigazgatási hatóságot meghallgatni. Ez azonban korántsem azt jelenti, hogy ha a közigazgatási hatóság nem járul hozzá az engedély elvonásához, hogy az engedélyt elvonni nem lehetne, hanem csak annyit jelent, hogy ebbe a dologba a pénzügyminiszterten kívül a belügyminiszternek is beleszólása lesz, a végleges határozatot azonban a pénzügyminiszter hozza meg a törvény értelmében.

Hát elképzelhető-e, hogy van, avagy lesz olyan pénzügyminiszter is, aki azt az italmérőt, aki a boritaladó fizetését az ex-lexre való hivatkozással megtagadja, megbízhatónak találja? Már pedig ha a pénzügyminisz-

ter nem találja az illetőt megbízhatónak, úgy köteles tőle az engedélyt elvonni és mert meg vagyunk győződve arról, hogy a jelen esetben sem történhetik más, óva intjük önmagunkat, nehogy a határt túllépjük. Az italmérő, aki nem akarja magát annak a veszélynek kitenni, hogy engedélytől megfosztassék, okvetlen fizesse be rendszeren a boritaladót épp úgy, mint az italmérsi illeték.

Aki pedig arra tanítja az italmérőt, hogy ne fizeszen, nagyon helytelenül cselekszik, mert annak a veszedelmnek teszi ki őt, hogy kenyerét veszti.

Az, hogy a községi előjáró, a szolgabíró meg a városi tanács nem járul hozzá az engedély elvonásához, vajmi keveset használ az italmérőnek akkor, ha a belügyminiszter hozzájárul az elvonásához, vagy ha a pénzügyminiszter a belügyminiszter meghallgatása után elvonja az engedélyt, még ha esetleg nem is járult volna hozzá a belügyminisztérium az elvonásához (mert hát ehhez is joga van a pénzügyminiszternek). Szóval, a pénzügyminiszter minden körülmények közt elvonhatja az engedélyt és evégett ajánlatos a hazafiasságot az italmérsétől teljesen elkülöníteni.»

*Gyenes Gyula.*

## Erzsébetfalvai állapotok.

A vendéglős-ipar érdekei figyelemben s kiméletben nem részesülnek; ez már régi sérelmünk és panaszunk.

Különböző czimeken mi viseljük a legnagyobb adóterhetet s a mellett helyhatóságai intézkedések visszáságai és méltatlanságai is nyomnak bennünket.

Nincs ez másképpen Erzsébetfalván sem.

Budapestnek ez a gyorsan benépesült gyarmata mindmáig közvetlenül küllamverésének. Lakossága tulnyomó részben gyári munkás vagy kenyerét másképpen a fővárosban kereső ember; tehát az utóbbi évek ipari pangása, a munkahiány következményei sehol sem voltak annyira érezhetőek, mint Erzsébetfalván.

Kereset nélkül sanyargó lakossága megélhetésére is alig költethet, nemhogy szórakozásra áldozhatott volna, így hát a helyi üzletek, különösen a vendéglők nagy nehézséggel küzdöttek.

Mégis a község, a mely most már a fogyasztási adók bérlijé is, semmiféleképpen sem ilyekezett szép számú vendéglős-polgárainak könnyebbségére lenni; sőt ellenkezőleg.

Az előjáróság a pénzügyi hatóság révén meg nem engedhető versenyt támasztott az ugvis pangó vendéglős-ipar megromlására.

Igy korlátlan italmérsi engedélyt adott az uri kaszinóknak, az ipartestületnek és a munkások önképzőkörének, úgy, hogy a vendéglők elvezítették az intelligencia, az iparosság és a munkásság nagyobb részét.

Már most miből éljenek, hogyan fizessek az egyre fokozódó adókat azok a vendéglősök, a kik a község életében is buzgón és jóakarattal munkálkodtak.

Mindaz, a mi a község fejlődésére történt, a vendéglősökben lelkes támogatóra talált. Akár a község villamos világítását, akár utcáinak aszfaltozását, kövezését és csatornázását tekintjük, a vendéglősök mindegyiknél a haladás hívei voltak s a jövőre is ezek maradnak; tehát a község érdeke, hogy ez a felvilágosult, áldozatra kész elem a pusztulástól megvéddessék.

Ennek azonban nem az a módja, hogy ellenük kantonokat létesítsenek, a melyekre közművelődési egyesületeknek szüksége nincs; sőt veszélyeztetni czélra törekvésük komolyságát és sikerét.

Erzsébetfalván tehát a vendéglős-ipar nagy nehézséggel küzd s ha a most megnyit villamos vasut nem fokozza nagyobb arányban a budapesti kirándulók forgalmát, akkor itt a vendéglős-ipar a legváltáságosabb helyzetbe kerül.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieket a következő helyeken tartják: Február 23-án: **Putnoki István** vendéglőjében VIII., József-körút 46.

Március 2-án: **Prindl Nándor** vendéglőjében VI., Andrásy-ut 51.

Március 9-én: **Fejér Gyulánál** „Continental”-szálloda V., Nádor-utca.

Március 16-án: öv. **Jáhn Edéné** vendéglőjében VII., Király-utca és Valeró-utca sarak.

Március 23-án: **Wágner Vilmos** vendéglőjében VI., Andrásy-ut és Gyár-utca sarak;

Március 30-án: öv. **Pribitzer Sándornénál** IV., „Korona”-vendéglő.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur, világhírű alpakka- és alpakka-ézüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkell főző edényekből gazdag rakományt tart Budapesten, IV., Váci-utca 4. sz. alatt. Ilyen cikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmasval ajánlatos az említett rakományt ajánlattételre felhívni.

**A borvizsgáló-bizottság.** A m. kir. földmívelésügyi miniszter a mesterséges borok készítésének és azok forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló 1893. évi XXIII. t. cz. 13-ik §-a alapján alakított tagjaival a borvizsgáló szakértő bizottságnak tagjaivá az 1906. évre a következőket nevezte ki, ugyminth:

a) a **budapesti** borvizsgáló-bizottságba: **Agoston József** kir. tanácsos, földbírtokos, **Forster Géza**t, az Országos Magyar Gazdasági Egyesület igazgatóját, **Görgei Gyula** cs. és kir. kamarás földbírtokost, **Koricsánszky János** nyug. vinczellériszkolai igazgatót és **Lindmayer Ferenc** székesfővárosi bizottsági tagot;

b) a **kolozsvári** borvizsgáló-bizottságba: báró **Jósika Gábor**, cs. és kir. kamarás, földbírtokost, dr. **Szentkirályi Ákos** gazd. tanintézetű igazgatót, **Tokaji László**t, az Erdélyi Gazdasági Egylet titkáráját, **Veisz József**et, az erdélyi pinczeegylet igazgatóját és báró **Wildburg Aladár** cs. és kir. kamarás földbírtokost.

**Kávéház-átvétel.** Pindinger Lajos fővárosi rokonszenves vendéglős szaktársunk megvette a budai Széna-tér 7. szám alatt levő Gizella-kávéházat. Kávéházát a hó tizenötödikén a budai polgárság tömeges látogatása mellett nyitotta meg.

**Közgyűlések.** A budapesti korcsmárosok ipartársulata az évi március 13-án délután négy órakor tartja rendes évi közgyűlését az új városháza dísztermében. — A Budapesti Pinczeegylet és Onképző-kör február 24-én választmányi ülést tart az egyesületi helyiségében. Tárgy: a közgyűlés napjának megállapítása, az egyleti vagyon gyümölcsöztetése feletti határozathozatal, a zárszámadás bemutatása s egyéb ügyek.

**Szálloda-átvételek.** Nagy-Károlyban az újonnan épült Központi Szállodát **Dávid**

**Pál** jeles szaktársunk március 1-én veszi át. **Dávid** barátunk a hó 22-én tartja esküvőjét **Matejka Ede** trencsén-templici szállodatulajdonos bájos leányával, a trencsén-templici r. kath. templomban. **Frigréye** áldást, üzletére szerencsét kívánunk. — Apantiban a **Schöffer-féle** szállodát **Lindemayer János** vette át. — **Csáková**n a **Nemzeti Szállodát** **Wick János** szaktársunk vette át. — **Temesvárt** a **Saruga Lajos** vendéglőt **Ladányi Ede** vette meg.

**Vendéglő-átvétel.** **Preinczberger Ferenc** a **József-körúti Mikossy-féle** nagyvendéglő főpinczere megvette a **Kis Stáció-utca** 1. sz. a. levő volt **Károlyi-féle**, a „Fekete bak”-hoz címzett vendéglőt.

**Beteg jó barát.** Sajnálattal értesültünk, hogy **Karácsonyi János**, az Erdélyi Pinczeegylet régi utazója, iparunknak lelkes híve, múlt év december hó közepé óta Kolozsvárt súlyos betegen fekszik. Szerencsére válságos állapota jobbra fordult s a hó 14-ike óta javulása napról-napra tart. Még csak pár napra van szüksége, hogy kissé erősödjön s aztán megkezdji utazását.

**Péter bácsi vendéglőjében** ebben a szomorú világban is vígavda busulhat a magyar az ő jófélé buczkájaitól s bájos nejének alföldies, incsindandó főzöttel. Van is ott vendégség s messze hallik az alkotmányért üldözött magyarok szomorú nótája: „Bécs várostól nyugatról keletre hidegen fu a szél...” **Sirva** vígad a magyar. Menjünk **Péter bácsihoz** busulni: VIII., József-körút 75. sz.

**Rákosszentmihály emelkedése.** Rákosszentmihály, a székesfőváros e kies telepe, egyre halad és fejlődik. Így legújában azt jelentik, hogy **Dobos József** előnyösen ismert szaktársunk, az **Ujváry-fürdő** kávéházának bérlelje, kioszkjával szemben levő **Apaticzy-tér** ligetét a nyárra parkiroztatja, hogy ott a nyáron elegáns, árnyas ligetben üdülhessenek a kirándulók. Az árnyas, szép ligetben lesz nyári cukraszda és debreczeni csárda. Középen a zenekari emelvényt helyezik el, a főútvadban a honvéd zenekar számára. A gyönyörű fürdőliget egybörke s lesz kihalt és csendes, mert **Dobos** előrangú zenekart szerződtetett a honvédek kivül, hogy az új látványos üdülő és szórakozó hely közönségének állandó mulattatásáról gondoskodik.

**Vendéglő-átvételek.** Budapesten az **Ákácfa-utca** 7. szám alatt levő volt **Hatvani-féle** éjjeli mulatót egyik övadékbán vette át s most „**Fézek**” vendéglő címmel **László Géza** ügyes vezetése alatt, újonnan berendezve megnyit. — **Málovetz Gyula** zalamegyei vendéglős szaktársunk átvette a **Csengery-utca** 45. szám alatt levő volt **Jajczay-féle** üzletet. Sok szerencsét. — **Grósz János** jőhírnéi szaktársunk átvette Budapesten a VII. Nyár-utca 3 szám alatt levő jófogalmu vendéglőt. Üdvözlöjükt!

**Róvid idő alatt megtanul magyarul írni, aki beszerzi Almásy Ferenc tanító (Székesfehérvár, Malom-utca 5.) magyarázó és oktató nyelvtani és helyesírási kézikönyvét.** Ár: 1 korona portmentesen. Ajánljuk t. olvasóink figyelmébe. Étlápiró pinczereknek felelté szükséges.

**Rákospalota étterme,** az elegáns „**Csörgeiféle** vendéglő, az új gazda, **Muhr György**, kezében nagy lendületnek indult. Kifűnő konyhája és italai s a figyelmes kiszolgálás általános elismeréssel találkozik. Ajánljuk ezt a kényelmes vendéglőt a Palotára rándulók figyelmébe!

**Nagymarosi hír.** Nagymaroson a „**Korona**”-vendéglőt **Dénes** és társa szaktársaink vették át, a kik **Bártfán** szereztek maguknak jó nevet. Tapintatos vezetésük alatt a „**Korona**” bizonyára fölkapott helye lesz a főváros kirándulóinak.

**Borbizományos takarékpénztár.** A verseczi Takaré- és Előleg-egyesület Részvénnytársaság körlevélben arról értesít, hogy üzletkörübe felvette a borbizományi üzletet is. Elvállal borbevásárlási megbízásokat s a borok tisztaságáért és megfelelő jószágáért kezkesedik.

**Franciaország szőlő-termelése.** Csupán Franciaországban 1905. végéig 1.669,257 hektár volt szőlővel beültetve, ami a tavalyi évhez képest 28,115 hektár többletet jelent; ez jobb ültetések legnagyobb részben a filloxera által elpusztított és ezért kiirtott szőlőterületeken lettek foganatosítva. Az össztermés 56,666,104 hektolitert, vagyis hektárként átlag 34 hektolitert tesz ki; ezen eredmény 9,350,463 hektoliterral maradt a tavalyi mögött, az utolsó tíz év átlagát azonban 11,615,769 hektoliterral meghaladja. Algírban 167,657 hektáron 740,353 hektolitert bor termett.

**Uj hordó-dugó.** A bor megvirágosodásának, megezetésedének és megtörésének megakadályozása céljából újabbban „**Bachus**” elnevezés alatt sterilizáló üveg hordódugó került forgalomba. Használat előtt tiszta borszeszszel töltjük meg, ez megakadályozza a levegő behatolását a hordóba. A dugó felgására gummigyűrű szolgál, melyet a hordó aknájába illesztünk. Kül különböző nagyságban gyártják és ennek megfelelően ára 2,50—3,50 korona között váltakozik.

**Vendéglő-átvétel.** **Doktor László** vendéglős szaktársunk üzletihelyiségét a **Tavasmező-utczából** átteszi a **Fehérvári-utnon** levő volt **Bornemissza-féle** vendéglőhelyiségbe. Sok szerencsét kívánunk tisztelt barátunknak.

**Állandó borkiállítás Aradon.** Az aradhegyaljai termelők életrevaló tervvel foglalkoznak. Ugyanis az aradhegyaljai szőlősgazdák egyesülete beadványt intézett **Arad** város tanácsához, hogy a **Baross-parkbeli** kioszkban állandó kiállítást létesítsenek a megye és a város gazdasági terményeiből. A beadványban hangsúlyozták az egyesület, hogy neki alapszabályszerű feladata minden alkalmat és módot megragadni, hogy a magyar borknak az Aradhegyalján termő gyöngyét érvényre juttassa. Most — sajnos — külföldi borkok és sörök szerepelnek Aradon a vendéglői étlapokon; az itteni termelőktől potom áron megvásárolt bor pedig mire kimérésre kerül, olyan, hogy a termelő vaimi ritkán ismer rá a saját termésére. Azonkívül a vendéglői borárok oly magasak, hogy a fogyasztó inkább a sörhöz pártol. Hogy ezen az anomálián segítsenek, állandó kiállítást kellene rendezni azokból a terményekből, amelyek Aradon és környékén kiváló minőségben találhatók, mint: bor, borpárlatok, gyümölcs, kerti termények, tejtermékek, méz, virág stb.-ből.

**Az E. Leánykihazásitási Egylet m. sz. Gyermek- és életbiztosító-intézet** Budapesten, VI., Terež-körút 40—42. Alapítottát 1863. Ez év január havában 1.297,200 kor. értékű biztosítási ajánlat nyújtott be és 1.121,000 kor. értékű új biztosítási kötvény állított ki. Biztosított összegek fejében ez év január havában 57,468 kor. 57 fill.; és az intézet fennállása óta 10,223,372 kor. 87 fill. fizettetett ki. Ezen intézet a gyermek- és életbiztosítás minden nemével foglalkozik, a legelőőbb díjtételek és legelőnyösebb feltételek mellett.

**Üzleti hírek.** Budapesten a **Váci-körúti Förster Konrad** éttermeinek főpinczéri állását **Kraudy Elemér** szakképzett, derék főpinczérnek vette át, mellette mint étlápiró **Szép Lajos**, mint fizetőpinczér pedig **Muhr Béla** működnek. — **Dávid Pál** a **Bodó-kávéház** főpinczéri állását átadta. — **Pápan** a „**Hungária**” szálló főpinczéri állását **Eben-spangier Kálmán** vette át.



Az ármányos tengeri rák. A központi vásárcsarnok vendéglőjében jóízűen falatozott *Singhoffer* halászmester és *Kleinhackel*, a vendéglős. Izesen elkészített, pompás homár (tengeri rák) illatozott előltük. Szinte kopogott a vendégek szeme a delicatessa látásra s a bizalmasabbak esengtek egy harapás kóstolóért. A nyálankok csapata egyre nőtt, úgy, hogy Kleinhackel kénytelen volt kijelenteni: "A ragyogóját, ettől ugyan kopik az állatok! Hanem ha az urak annyira ráéhültek a homárra, hát fizessen mindegyikük egy liter bort s az önk számára is készítették egy tengeri rákot!" Az inyenck vendégek elfogadják az alkut. A kiélvezett rák üres páncezija eltűnt az asztalról s helyébe kerültek a literes palaczkok *Kleinhackel* jóféle Kadarkájával. Nemsokára aztán ott pompázott a vendégek rákja is s nem győzték enni és dicsérni a finom csemegét, pedig hát az csak az imént *elfogyasztott rák páncezija volt*, a melyet *paczallal tölleteti meg a trefás Kleinhackel*. Mikor a móka kiderült, a rászedettek kacagtak a legjobban s megduplázták a bort a szakácsné egészségére, a ki a paczalból is rákot tudott varázsolni.

**Kimutatás.** A „Budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata” pénteki társasreggeliin eszközölt gyűjtésről. Fischer Miksa adománya 50 kor., Baár József vendéglőjében 20 kor., Mayer Ferenc vendéglőjében 4 K. 80 l., Förster Konrád vendéglőjében 10 K. 10 f., Kiss Henrik vendéglőjében 6 K. 90 f., Prindl Nándor vendéglőjében 10 K., Fejér Gyula vendéglőjében 5 K., öz. Jahn Edéné vendéglőjében 8 K. 30 f., Wagner Vilmos vendéglőjében 11 K., öz. Pribicz Sándorné vendéglőjében 34 K. 70 f., Palkovics Ede vendéglőjében 8 K. 20 f., Potzmann Mátyás vendéglőjében 7 K., Lippert Lajos vendéglőjében 10 K. 40 f., Nemény Béla vendéglőjében 6 K. 10 f., Burger Károly vendéglőjében 6 korona 30 fillér, Petánovits József „Metropol” vendéglőjében 9 korona, Deutsch Pál vendéglőjében 4 K., Szücs és Balika vendéglőjében 6 K., Schnell József vendéglőjében 14 K., Schárhán Jánosné vendéglőjében 10 K., Blaschka István vendéglőjében 5 K. 60 f., Doktor László vendéglőjében 9 K. 50 f., Ebner Ferenc vendéglőjében 12 K. 80 f., Kovács E. M. vendéglőjében 17 K. 40 f., Boross Gyula vendéglőjében 7 K., Bittner Alajos vendéglőjében 11 K., Noszek Ignác vendéglőjében 9 K., Hruschka János vendéglőjében 6 K. 50 f., ifj. Krist Ferenc vendéglőjében 17 K., Ehm János vendéglőjében 22 K., Döcker Ferenc vendéglőjében 15 K. 60 f., Deutsch Pál vendéglőjében 4 K. 80 f., Ebner Ferenc vendéglőjében 9 korona 70 fillér, Doktor László vendéglőjében 9 korona 20 fillér, HERNUT József vendéglőjében 3 kor. 20 fill., Szücs és Balika vendéglőjében 4 K. 40 f., Rezső Mihály vendéglőjében 8 K. 20 f., Hack István vendéglőjében 5 K. 50 f., Schnell József vendéglőjében 18 K., Müller Antal vendéglőjében 15 K., Mayer József vendéglőjében 7 K. 20 f., Máday Lajos vendéglőjében 8 K. 50 f., Kiss Henrik vendéglőjében 6 K. 70 f., Petánovits József „Metropol” vendéglőjében 16 K., Krammer Miksa vendéglőjében 5 K. 70 f., Hofbauer Lipót vendéglőjében 5 K., Zöldhegyi Lajos vendéglőjében 4 K., Pelczmann Ferenc vendéglőjében 19 K. 50 f., Fürst Tivadar vendéglőjében 15 K., Kommer Ferenc vendéglőjében 11 K. 20 f., Összesen 556 K. 80 f., *Kiadás* Kruht Benjamin 12 óra 10 K. 120 K., Wirth Ferencné 28 K., Wenzel Antal 40 K., Beöthy Károly 40 K., Berner Ferenc 10 K., August Zsolt 10 K., Összesen 248 K. Maradvány 308 K. 80 f. Budapest, 1906. január 12-én. *Gundel* János elnök s. k. *Krist* Ferenc s. k. pénztáros. *Wilburger* Károly s. k. ellenőr.

A téli szezon a Félix-fürdőben. Nagyvárad közelében lévő Félix fürdő a tél dacára is erősen látogatják, sőt a közkedvelt gyógyhelynek most is igen sok, állandóan ott tartózkodó vendége van. Jelenleg is, többek között, a következők keresnek gyógyulást az elismert, országos híru fürdőben: Vertán Dezső gyógy-

szerész, Arad, Dobay Ferenc festőművész, Nagyvárad, Kiss Kolos premonitri tanár, Kassa, Wallerstein Aladár kereskedő, Debreczen, Bignió Gyula főbírtokos, volt országgyűlési képviselő, Temesrékás, Bibeszku János és neje főbírtokos, M. Telegd, Kuttassy Lajos iparos, Nagyvárad, Stekly Emil kereskedő, Debreczen, Somogyi Lajos vállalkozó, Vaskó, Óváry Lajos kályhagyáros, Nagyvárad, Kajáry Armin hivatalnok, Nagyvárad, Farkas József gazdasági, Sárata, öz. Kiss Józsefné magánzó, Kassa, Dr. Papp Jusztin ügyvéd, Tenke, Apokay János lelkes Domahida. Lipták Dánielné főbírtokos neje Ermiályfalva. Maday Erzsébet magánzó Nagy Károly. A firkó bérleto *Komzsk* Alajos szaktársunk, kinek jó konyháját, italait előkelő bánásmódját mindnyájan dicsérik.

**Rákóczi-pince.** Budapest, a József-körút 23-ik számú házban fényesen berendezett látványos vendéglői üzletet nyitott meg *Szankó* Gyula vendéglős szaktársunk. *Szankó* Gyula ezelőtt a József-utca egyik kedvelt vendéglőjének volt tulajdonosa; ez után kéri régi vendégeit, hogy új helyiségében is meglátogatni sziveskedjenek.

**Vendéglő-vétel.** Prindl Nándor, iparunk a kiválósága, aki a játékonyságban találja örömet, megvette a Rottenbiller-utcai Stein-féle vendéglőt s ennek vezetését sógorára, Vampeties Mátyásra bízta. — Kass Béla barátunk átvette e hó 1-én a Drechsler-féle Andrassy-uti nagyvendéglőt.

**Kaposvári pinczer-bál.** E hó 13-án a kaposvári pinczerek a «Szarvas» szálloda külön termében igen fényesen sikerült családi jellegű táncvizsgalmat rendeztek, melynek sikere nagy részben Hajnal Aladár, a szálloda kedvelt főpinczérek és derék főnökeinek, Szilágyi Adolf barátunknak köszönhető.

**Eladó háztelkek.** 80 telekkönyvezett házhely 100—100 0 éles, az új villamos vasút keresztült megy rajta, 3 percznyire az iskolától, 3 percznyire a piacztól, közvetlen közelben gyár épül, a telken kereszt (feszület) áll, a legelőnyösebb részletfizetési feltételek mellett szabad kézből eladók. Megjegyeztük, hogy f. é. november 1-től a villamos vasuti díj Budapestestről bárhonnan indulva 6 krajczár. Bővebbet: Sziklai Géza és Társa bankházában, Budapest. „József főherczeg” szálloda. Telefon: 88—92.

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttékkert nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

### MAGYAR ÁLTALÁNOS HITELBANK.

## Közgyűlési meghívó.

A Magyar Általános Hitelbank szavazatra jogosult t. cz. részvényesei az 1906. évi március 19-én, hétfőn délelőtt 10 órakor, Budapest, a bank helyiségében (V., Nádor-utca 12. szám) tartandó

### harmincznyolczadik rendes közgyűlésére

meghívotnak.

A tanácskozási tárgyai:

1. Az igazgatóság jelentése a társaság 1905. évi üzleteiről.
  2. Az igazgatóság számadása az 1905-ik üzletévről és indítványaz évi nyereség megállapítása és hováfordítása iránt.
  3. A felügyelő-bizottság jelentése.
  4. Határozathozatal e tárgyban és a felmentés megadása az igazgatóság és a felügyelő-bizottság részére.
  5. A nyugdíjintézet szabályzatának módosítása.
  6. Választás az igazgatóságba.
  7. A felügyelő-bizottság választása és tiszteltdíjának megállapítása.
- A mérleg a felügyelő-bizottság jelentésével együtt négy nappal a közgyűlés előtt az összes fentebb felsorolt letéteményezési helyeknélja részvényesek rendelkezésére bocsátatik.
- Budapest, 1906. évi február 16-án.

### Az igazgatóság.

## Pályázati hirdetemény.

A „Budapest—kőbányai casinó-épület részvény-társaság” a

### »»» Kőbányai Casinó «««

kizárólagos kezelésére, nemkülönbön a kaszinóval egybekötött nyilvános kávéház, vendéglő és lakás elválaszthatlan bérletére pályázatot hirdet. A bérleti idő 3 év s 1906. évi november hó 1-jével kezdődik. Ajánlatok zárt borítékban legkésőbb folyó 1906. évi április hó 1-ig dr. Székely Soma társulati ügyész árboz (Budapest, X. ker., Hölgy-utca 3.) adandók be, a hol a bérleti részletesebb feltételek s egyéb felvilágosítások hétköznapiokon délután 3—6 óra között megtudhatók.

## Fölvilágosítás.

Több lap február 10-én kelt 33. számában a Közéleti száloda hirdeti, hogy „Ma Salvator sör-ünnep.” Sedlmayer Gábor müncheni Spaten-sör-főzde.

Indítatva ezelekvezéseket magunkat, hogy e vissza-élés ellen, a melyet világhírű különleges sörünk nevének illetően fölhasználásával üznek: nyilvánosan tiltakozunk.

Ez a visszaélés már azért is aggasztó, mert alkalmas arra, hogy a közönséget megtéveszse. A megtévesztésnek e veszedelme azonban két-segletlen, mert tudvalevő, hogy

## világhírű különleges sörünk SALVATOR

nevét nemcsak Németországban, hanem 1896. évi április 20-ika óta Magyarországon is védi a törvény.

E védelem következtéseképp mindenki, a ki más szövegűből kikerült sört „Salvator” elnevezéssel hoz forgalomba, pénz- és fogházbüntetést von maga után, védőjegybitörést követ el.

München, 1906. február havában.

A. G. Paulanerbräu  
(zum Salvatorkeller.)

## ÉRTESÍTÉS.

T. ismerőseimet, jobbarátaimat és a t. fogadó s „pinczer szakközönséghez” tartozó összekelt van szerencsém értesíteni, hogy a

## II., Széna-tér 7. sz. alatt lévő SYBERT-féle kávéházat megvettem s azt február hó 15-ikétől saját kezelesembe a régi

## „Gizella-kávéház”

néven tovább vezetem.

Hazafias és kollegiális tisztelettel

PINDINGER LAJOS

az „Alföld” vendégfogadó v. tulajdonosa.

## A „tiszipolgári fogyasztási és értékesítő szövetkezet” vendéglőt keres.

Főbb feltételek: Vendéglős biztosítékul a szövetkezetnél ötszáz koronát előre letétbe helyez.

A szövetkezet ingyen átad vendéglősnek lakásul egy szobát, konyhát, kamrát, pinczét, padlást; előkelőbb vendégek részére egy ebédlő és két vendégszobát; köznép részére két ivószobát, melyeknek beburorozása, felszerelése a vendéglős gondja. — A kimérendő asztali bort, — évente mintegy tíz-tizenkét ezer liter — a szövetkezet szolgáltatja s kimérendőért literenkint nyolcz fillért fizet a vendéglősnek; de a bor átadásakor annak a szövetkezet által megszabandó kimérisi árát vendéglős előre kifizetni tartozik a szövetkezetnek. — Finomabb borokat, sört, szeszt a vendéglős szerzi be saját költségen, s a kimérisi árakat maga szabja meg. De ezekért évente 700 — hétszáz — koronát fizet a szövetkezetnek. — Vendéglősök étellel ellátásából származó haszon a vendéglősé illetti.

Pályázatot f. évi márcz. hó 20-ig adandók be. Az állás legkésőbb f. évi május hó 1-én foglalandó el. Bővebb fölvilágosítást a helyszínen az igazgatóság nyújt.

Tiszipolgar, 1906. február 19-én.

AZ IGAZGATÓSÁG.

Brázy Kálmánnal vásároljunk.

## Vendéglősök figyelmébe!!

Tisztelt kartársaimat van szerencsém értesíteni, hogy a világhírű **müncheni Paulaner-Bräu** vezérképviselőt Magyarország részére már a múlt évben átvettem s hogy ezen hírneves sörfőzőgyár általánosan kedvelt

## Salvátor-sörre

nálam megrendelhető. — Mivel a „Salvátor-sör” kimérsi ideje márczius 1-től bezárolag márczius végéig tart a megrendelések már február hónapban megteendők. — A „Salvátor-sör” egész, fél és negyed hektoliteres hordókban, palacszörök pedig 30 üveg tartalmu ládákban küldetnek szét. Megkeresésekre levélben válaszolok.

Tisztelettel

**PRINDL NÁNDOR** vendéglős  
BUDAPEST, VI., Andrásy-ut 51. sz.

## Bérbeadó fürdő-vendéglő.

## Stoósz gyógyfürdő

jól jövedelmező

## fürdő vendéglője

több évre bérbeadó. Bővebb felvilágosítást ad a

## FÜRDŐ IGAZGATÓSÁG

Stoószon.

**BÉRBEADÓ** Kispesten egy régi jóforgalmu  
mészáros és hentes üzlet.

Bővebb felvilágosítást a tulajdonos:

özv. **FÜREDYNE** Kispesten, Fő-utca 42. sz.

Legujabb találmány!

## Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a víz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% jégmegtakarítás érhető el. Mészáros, hentes, vendéglő, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbák és olcsóbbak az előbbieknél. Előnyük: a jég úgy tartja magát, hogy egész időnyben legfeljebb 25% apadás állhat be. Kivánatra nagyobb hus és sörhűtőkamarákat megrendelés után készítek.

Árjegyzékkel és költségvétéssel szolgál a feltalálója:

## Bucsanyecz József

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.

Teréz-kört sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)

## Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.  
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.  
Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.  
Arjegyzekek vidékre ingyen és bérmentve.

Szép kövér, frissen leölt, körülbelül 5 kilo súlyú szállít **Vitályos Efraim Baróthon** (Háromszék-megye) darabonként jelenleg 6 koronáért, később olcsóbban. **Székely juhturó** százámi at:kban, jelenleg kiloja 1.60, hólyagban 1.50 K.



Magyarország legkedveltebb élecz'apja.  
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.  
Előfizetési ár: Egész évre . . . . . 6 ft  
Fél évre . . . . . 3 ft  
Negyed évre . . . . . 1 ft 50 kr  
Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 4.

Csász. és kir.  
udvari szállítók.

Telefon 3404.

Alapitva 1852.



**Sieburger és Társa** PAPIRKÁRPIT gyári raktár.  
6. cs. és kir. fensége József főherceg udvari szállítói.  
Budapest, V., Fürdő-utca 8. sz.  
Linoleum nagy választékban.

## Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kitünő üdítővíz.

Ez a víz a Békásmegyér község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izli és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üdítőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltott, kifogástalannak és szénsavval való telítésre alkalmasnak találtott. kapható mindenütt.

Telep: **Csillaghegy**, (Békásmegyér.)

Fővárosi iroda és raktár:

III., Lajos-utca 26.

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

Tulajdonos:

**CsILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

## Budapesti

## központi tejcsarnok szövetkezet

Budapest VII., Rottenbiller-utca 31.

Szállít: tejet, tejszint, vaját, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermek-tejet, doboztejet, doboztejszint.

## Szt.-margitszigeti üdítővíz

szénsavval telített ásványvíz.

Főhercegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelete sáját kezelésében

Telefon 36—52.

## Eladó borok.

1904. évi kitünő minőségű 250 hektoliter fajbor, **rizling és kövi dinka** eladó **Kiskőrösön**

## LÁBOS FERENC

gyógyszerésznél.

## KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos ásványvízforrás, mely szénsavval telítetik. Az emésztést elősegítő pompás asztali ital. Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kútállalattól Budán. — St. Louis 1904: Grand Prix.

## SCHLEICHER JÓZSEF

Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-telep: 41—05. szőrp-gyára Telefon: 41—50

Budapest, II. ker., Kacsau-utca 19. sz.

Ajánlja a t. vendéglős, szállodás, kávéházatuladonosok részére előrangú fenti gyártmányait. Vidékre 5 kilós postacsomagok. Előnyös árak.

## A szállodai és vendéglői segédek szakközlőnye.

I. évfolyam.

I. évfolyam.

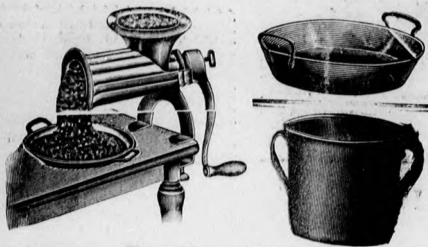
Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a „Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör”. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.

## Engedélyeket és okmányokat kioszközlő iroda

Budapest, IX., Öllői-ut 3. sz. földszint, kapu alatti ajtó

Hivatalos órák: 3—6. — Kioszközlő, beszerz és elvélge: — Hivatalos órák: 3—6

Vendéglősöknek stb. korlátozt és korlátlan italmérsi, dohány, valamint ezek átírására és áthelyezésére vonatkozó engedélyeket. — Okmánybélyeg, váltóúrlapok, postai értékjegyek, játékkártya és denaturált szesz eladására jogosító engedélyeket. — Iparengedélyeket. — Kártya és egyéb játékgengedélyeket. — Automblok és motorokhoz szükséges adómentes benzín beszerzési engedélyeket. Illetőségeit és honpolgári jogokat. Névmagyarosítási cégbejegyzési stb. mindentéle közbenjárásokat.



**Konyhaedények,**  
husvágó-gépek, hushárdok elismert legjobb minőségben;  
továbbá vendéglők és kávéházak részére nagy szabadalm.

**kályhák**

ujak és keveset használtak is; raktáron ugyiszintén villany-  
csengők, felszerelések olcsó, szabott árak mellett. Hasz-  
nált öntött-édeny becsereltetik.

**SÁVELY JÓZSEF** VII., Kerepesi-ut 72.  
TELEFON: 25—52.

**BORHEGYI F.**

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

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

Ajánlja a legjobb francia és magyar pezsgő-  
ket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől  
a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

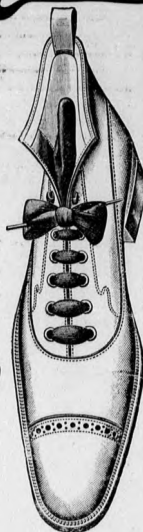
**Czipők**

Nem csalogatjuk vásárlóinkat vilá-  
hírű kulimász kenőcsök ingyenes osz-  
togatásával, mert czipőink jószágának  
megóvására ilyen kotyvasztékokra  
szükség nincs. — Tessék árjegyzéket  
kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy or-  
thopéd-czipőket a legügyesebb czi-  
pészeink a legizlésebben készítik el.

Czipőink elegáns formáikról híresek !!



**Pinczér-czipők**

chrom talppal, gummi talppal, varrott talp-  
pal a legkönnyebb kivitelben olcsón készül-  
nek. Gummi sarkok nagy választékban.

**A SARU-czipővállalat**

a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 18.

(A Népszínház közelében.)

Rendeléseknél szíveskedjék lapunkra hivatkozni !



**HUBERT J. E. POZSONY**

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

**GENTRY CLUB**

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

**KUTASSY VINCZE úr**

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

**HIRMANN FERENCZ**

rézaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvatékhöz szük-  
séges rózárkat. Bor- és sőr-szivattyukat, sőr-  
kimér-készülékeket légnomással, valamint  
mindennemű rézcsapokat, fémfóiratú táblákat  
és rézsúlyokat. — Alapították 1880-ban —  
Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az  
állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány!

Honi gyártmány!

Elsőrendű, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos  
acéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utca 96.

**Diadal Sec**

(francia módszer szerint)

**EBERHARDT ANTAL**

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

TELEFON: 7-78. TELEFON: 7-78.

A t. szállodás, kávé és vendéglős urak figyelmébe!  
Villamos berendezéseket, átalakításokat, jókarban tartásokat, előnyös feltételek mellett elvállalja, javításukat eszközlő, berendezéseket szakszerűen **díjtalanul felülvizsgál!**

**SZILÁGYI MIHÁLY**

villamossági vállalata

BUDAPEST, IV., Hajó-utca 16.

Deák-tér közelében.

**Boreladás.**

Saját termésű, **tokaji** boraimat, Tokaj vasút-  
2 és 3 éves állomáshoz szállítva,  
gönczi hordónként 120-150 koronájával hordóval  
együtt áruba bocsátom. Nagyobb vételnél meg-  
felelő árengedmény.

**Mandel Dezső, Nyirbátor.****MEZEY J.**

(Előbb SZALAY E.)

**ásványvíz-nagykereskedő**

BUDAPEST, VII., József-körút 31/B. sz.

TELEFON: 53-6. TELEFON: 53-66.

Ajánlja az összes ásványvizet a ven-  
déglős urak figyelmébe. Minden  
mennyiséget pontosan házhoz szállít.

**Kávéházi, vendéglői berendezések  
alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító billiard-asztalok, alpacca  
és chinaezüst-árak, márványasztalok, székek  
tükörök és kávéházi kasszák, jégszekrények,  
borkimérő-asztalok és sörkimérő készülékek  
új és használt állapotban a legolcsóbb  
árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA**  
BUDAPEST, Dohány-utca 25. (Nagy-  
diófa-utca sarkok).

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASÍTÁSI  
EGYLET**

M. SZ.

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSÍTÓ-INTÉZET**

Budapest VI., Teréz-körút 40-42.

(Az intézet saját házában)  
Alapították 1863. évben

**Első magyar részv. serfözde**

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya  
Telefon szám: 52-60.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.  
Telefon szám: 52-59.

Palackosr osztálya: X. kerület Kőbánya.  
Telefon szám: 56-58.

**A KALAP KIRÁLY**

2, 4, 5 koronás különlegességekben

elismert speciálista **Kossuth Lajos-**utca végén, **Eskü-ut, Klotild-palota.****FOGVÁJÓK**

mindennemű közönséges és különleges (csi-  
szolt és csiszolatlan) minőségben kaphatók

**Hirschler Testvérek fogvájó gyári  
raktárában Budapest IX. Ferencz-  
körút 17. szám. ☉ Telefon 54-53.**

Különlegességek vendéglők részére. — Posta-  
csomag szétküldés naponta. — Áránálattal  
szívesen szolgálunk.

**Téli alma és**

gyümölcs eladás! Csemegéimát válogatott, szé-  
pet, ranette batul, törökbalint, rozmarin, szercsike,  
eper, ponik, pogácsa és bóralmából vegyesen  
ötlikos postakosárral 4 koronáért, tizlikos posta-  
kosárral 7 koronáért, ötvenlikos ládával fagy-  
mentesen becsomagolva (láda, csomagolás és  
vasúthoz szállítás díjmentesen) 30 koronáért.  
Rétesalmát tizlikos postakosárral 5 koronáért.  
Fajtisza körtét 5 kilós postakosárral s pedig  
hardenpontvajonc, Ferdinánd-vajkörte és pasu-  
tusi és szagos császárkörtéből vegyesen 6 koron-  
áért. Csemegeszőlőt száraz mészédeset 7 koroná-  
ért. Vépírosi fajnaranecot ötlikos postakosárral 2.80  
koronáért, mészédes óriási vépírosi muskát naranecot  
3 koronáért; mészina fajnaranecot 2.20 koronáért  
óriási jaffanaranecot 2.40 koronáért, mandarin  
3.20 koronáért, válogatott citromot 2 koronáért,  
óriási kárfiól 2.40 koronáért, római marónit 2.40  
koronáért szállít díjmentesen csomagolással után-  
vétellel **Busetto Malvína** gyümölcskivitele, Buda-  
pest, Csömöri-út 26.

**Tokaj-Hegyaljai borok**

Ajánlok sajáttermésű hegyaljai boraimból

literenként:  
asztali bort —56, 60.—, 70.— és  
80 korona;  
szamorodni bort: 1.—, 1.20, 1.50, 2 és  
6 korona;  
aszú: 4.—, 5.— és 8 korona.

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá  
borspeprűt hig avagy száritott állapotban. — Próbá  
rendelést kérek.

**Sztareczky Géza** bortermelő, Tolcsva.  
(Tokaj mellett). Zemplén-megyé.

**BOR.**

Gyöngyös-visontai hegyeken termelt kítőnő  
minőségű, tiszta szürésű, természetes palack-  
képes faj ó boraimból szállítok utánvétellel:  
Asztali sillert — — — — — 38 koronáért  
" fehéret — — — — — 40 "  
" vöröset — — — — — 44 "  
Hírneves visontai vöröset (bikaver) — 70 "

hketölterenként, a hordókat 30 napra kölesön-  
zöl, s azok a beszerzési ár felszámítása ellen-  
ben, utánvétellel visszavetnek. **Rendelhető:**

**Rusznay Antal** bor mintá-  
nagygazdaságától, **Gyöngyös.**

**Eladó fürdő Péczelen.**

A fővárosi tőzsomszédságában igen kedvelt  
nyaraló helyen Péczelen, egy szépen berende-  
zett meleg fürdő, kítőnő forrásvízzel, szép lakó-  
házzal, 760 □-öl szépen befaított tekekkel, eset-  
leg italmérési joggal **Pass** jutányos árért  
azonnal eladó. — Bővebbet

**KODÓ MIHÁLY-nál**  
**PÉCZELEN, Hajnal-utca 626. sz.**

(Közvetlők kizárva.)

**Bérbeadó étterem  
és sörcsarnok.**

Kolozsvárott, az új Nemzeti Színháztól alig 30-40  
lépésnyire épült új épületben igen szép, nagy,  
teljesen új, elegánsan berendezett étterem és sörcsarnok  
egyéb mellékhelyiségekkel, minél előbb bérbeadó.  
Közvetlen közelben vannak az igazságügyi palota,  
(királyi tábla, törvényszék, járásbíróság), pénz-  
ügyi palota, közvetlen közelben vannak még a  
különböző laktanyák, (gyalogság, tüzérség és  
honvéd). Csakis elsőrendű, arra hivatott, intelligens  
és szorgalmas vendéglősök ajánlatai vétetnek figye-  
lembe, melyek küldendők

Schneider G. A. cziméré Kolozsvárott.

**Tifuszjárványban**

vizezetéki víz mellőzendő.

**IKONA ARTÉZI VIZ**

legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szén-  
savval telített, bakterium-, méz- és kénmen-  
tes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

Artézia részvénytársaság  
BUDAPEST, Egressy-ut 20 c szám.

TELEFON: 50-72. TELEFON: 50-72.

**Tejes bárányokat**

frissen levő, kb. 5 kilo súlyban bér-

mentve szállít bárhová darabonként 6.50 K-ért

INCZE GYULA székely turó-gyára

BARÓTH (Erdély).

**Minden időben legjobb minőségű**

borokat

szállít hordókban és palackokban

**Reisman Ignác**szőlő nagybirtokos, püspöki  
uradalmi bérpinczészete **Vác z.**

ALAPITTATOTT 1856.

Környékbeli telefon-szám: 8.

**Hirdetmény.**A **tasnádi** (Szilágy.) **Tömpe-féle**

nagyvendéglő

folyó év márczius 6-án Tasnádon, a  
kir. járásbíróság árverelő helyiségé-  
ben bírói önkéntes árverés után el-  
adatik. Bővebb felvilágosítást ad

dr. Hunyady János ügyvéd, Tasnádon.

Meghívás

A

PESTI MAGYAR KERESKEDELMI BANK

64. rendes közgyűlésére,

mely

1906. évi február hó 17-én délután 6 órakor  
a bank helyiségeiben fog megtartatni.

T á r g y a k :

1. Az igazgatóság jelentése.
  2. A felügyelő-bizottság jelentése, a mérleg megállapítása, a nyereség felosztása iránti határozat és a felmentés megszavazása.
  3. Az alapszabályok módosítása.
  4. A tisztviselők és szolgák nyugdíjszabályzatának módosítása az igazgatóság javaslata alapján.
  5. Igazgatósági választások. (Az alapszabályok 36. §-a értelmében a kilépő igazgatósági tagok újból választhatók.)
  6. A felügyelő-bizottság jelentése.
- Az alapszabályok 19., 20. és 21. §-ai értelmében minden részvényes, kinek részvényei három hónappal a közgyűlés előtt a bank könyveiben nevére be vannak jegyezve, jogosítva van a közgyűlésen résztvenni, vagy magát meghatalmazott által helyettesíteni, kinek azonban szintén részvényesnek kell lennie.

A szavazati jog érvényesíthetése céljából a részvények szelvényekkel együtt az alapszabályok 18. §-a értelmében folyó évi február hó 14-ig az alant felsorolt helyeken teendők le.

Budapesten: a bank értékpapír pénztáránál. — Brassóban: az Adler L. Jakab és Testv. bankbetéti társaságnál, — Debreczenben: az Alföldi takarékpénztárnál, — Kassán: a Kassai jelzálog-banknál, — Kolozsvárott: az Erdélyi bank és takarékpénztár r.-társaságnál, — Pozsonyban: a Pozsonyi II. ker. általános takarékpénztárnál, — Sopronban: a bank főköjénél, — Szegeden: a May R. Miksa cégénél, — Temesvárott: a bank főköjénél, — Szegezen: a gazdasági bank r.-t.-nél, — Újvidéken: a bank főköjénél, hol is az 1875. évi XXXVII. t.-cz. 198. §-a és az alapszabályok 45. §-a értelmében a megvizsgált évi mérleg, a felügyelő-bizottság jelentésével együtt, 8 nappal a közgyűlés előtt átvethető.

Budapesten, 1906. február 9-én.

Az igazgatóság.

(Utányomás nem díjazatik.)

Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállítók.  
Budapesten, IX.

Az „Unicum“ gyomor-erősítő likőr kizárólagos gyártói. Mindenemű és minőségű különlegességek, úgy mint: Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint stb.

„UNICUM“



Saját pálinkafőződé. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi jamaica rum, francia cognac, Whisky, Arrac.

A gyár 1840-ben alapított.

Árjegyzék ingyen. — Vizonteladók az áruval művészi kéz alól való plakátokat is kapnak.

SEC SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. és TSA

PROMONTOR (BUDAPEST).

Alapított 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai  
Aradon.

ajánlják nagyobb részét saját termésű, nagy gondnal ápolat boraikat. A vámospércsi saját tulajdon képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a vadkerti és gyoroki családi törzsszőlők összesen évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítették. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtólást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt prés-házainkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is. Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek

Vendéglősök figyelmébe!

Szállítok hegytermésű jó fehér, siller és vörös borokat, valamint kisüstön főzött valódi törköly pálinkát kölcsön hordókban.

WOLF ARNOLD bortermelő, Szegszárd.

LAKOS LAJOS takaréktűzhely-gyáros BUDAPESTEN.

oszási és királyi udvari szállító.

Gyár: VIII., Bezerédy-utca 8.

Iroda és raktár: IV. ker., Váci-utca 40 sz. Irányi-utca sarkán.

Készít e raktáron tart takaréktűzhelyeket minden alakban és kivitelben.

Vácsi Ipari és Gazdasági Hitelszövetkezettől  
mint az Országos Központi Hitelszövetkezet tagjától.

Hirdetés.

A vácsi „CURIA” szállodára  
bérlo esetleg üzletvezető  
megfelelo kerestetik. — Bővebbet a  
„Vácsi Ipari és Gazdasági Hitelszövetkezet”-nél Váczon

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN  
BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

legduasabb választékban kaphatók minden e szakba vágó cikkek. Állandóan nagy raktár.

ROBICSEK ADOLF  
BUDAPEST.

Parafadugasgyár: VII., NEFELEJTS-UTCA 15. sz.  
Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.





