

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”)

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

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéházi segédek egylete”, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet”, a „Székesfejérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a Révkomáromi vendéglősök és kávéosk ipartársulata, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosk egyesületé”-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosk ipartársulata”-nak, a „Miskolci pinczér-egylet”-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosk, korszmárosok és pinczerek egyleté”-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávéosk és italmérők ipartársulata”-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korszmárosok ipartársulata”-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmai bizottságának**, a „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövözetkezeti”, a „Győri vendéglősök, kávéosk, italmérők ipartársulata”-nak, a „Temesvári kávéosk 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 „ || Évnegyedre . . 3 „

Laptulajdonos és teelős szerkesztő

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület. Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Az ifjuság védelme.

Az emberiség legdrágább kincse a fiatalság, az élet virága, a mely csak egyszer nyit számunkra s ha elhullatta himes szirmai, semmiféle köny és búbajosság vissza nem varázsolja.

Hogy ez a kényes, szép virág kinek-kinek mentől tovább virulhasson, hogy színe, illata üdén maradjon, az emberiség legnagyobb érdeke.

Védenünk kell az ifjuságot! Védenünk az időelőtti megerötetésektől, védenünk a betegségekétől s az erkölcsi mételetől.

Boldog az a nemzet, a melynek fiatalsága gondtalanul üzheti ártatlan játékeit; boldog, a melynek fiatalsága testében erős, lelkében szüziesen gyermeteg!

Elmondhatjuk-e mi, hogy ezekhez a boldog nemzetekhez tartozunk? Aligha!

Hány gyermeket látunk korának meg nem felel munkában görnyedezni; hányat levegő, szabadság hiányában sápadozni s hány ödöng körülöttünk elhagyottan, éhségtől, hidegtől sorvadozva.

És még megdöbbenőbb a kép, ha megfigyeljük az utcáinkon, tereinken kergetőző gyermekcsoportokat.

Modorukból, beszédükből vénhedtség, a megmérgezett lélek kiabál felénk istent káromlón, arcot pirítón. Valóságos veszedelem ilyen gyermekcsoportok között tisztességes nőekkel elhaladnunk. A kaszárnyák és a rossz házak aljas szolamai röpködnek felénk.

Ha el is tagadhatnók a nálunk égre kiáltóvá lett erkölcselenséget, ellenünk vallanának, vádolnának gyermekeink ajkai.

Czigarettázó suhanczok, dorbézőlök között füsttől czikákoló kisdedek, durva társalgásainktól hülyedező gyerekek mindennapi látványosságai a pálinkás lebutjoknak, a vendéglőknek és a kávéházaknak.

Éppen ezért, ha valahol, ugy a nagy városokban, különösen a mi fővárosunkban szorul az ifjuság védelemre. Védelemre egészségi és erkölcsi okokból.

Itt, ahol rossz a levegő, szűkek s tulsufoltak a lakások, hiányos a táplálkozás, szükséges, hogy a társadalom gondoskodjék a gyermekek levegőztetéséről és edzéséről.

Itt, a hol ember ember hátán él, a hol az ártatlanság ablaka mellett a bűné vigyorog; itt, a hol a felnőttekben, a szülőikben zavaros az erkölcsi érzék, szükséges, hogy a társadalom védje az ifjuság erkölcsét s szeretettel korlátozza őket a korai elsüllyedéstől.

Ezért vetettük fel a minap, egy más iparágban történt kezdeményezés folytán, azt az eszmét, hogy nálunk is jó volna ifjaink védelméről gondoskodni s tanonczaink, a borfiuk, részére internátust kellene létesítenünk.

Sehol nincs erre akkora szükség, mint a mi szakmánknál.

A legtöbb helyütt a borfiu távol lakik üzletétől s legjobb esetben is

késő este bandukol haza, a mikor az utcák valóságos bünszerzők; így hát — ha egyéb nem — a kiváncsiság is megtántorítja az ifjut, a ki örökösen felnöttek között forogva, ugvis felizgatott fantáziával távozik otthonába.

Mennyi betegség, mennyi elvetemültség okai ezek az ellenőrizhetetlen éjjeli órák.

Ezt a veszedelmet megakadályoznunk mindenkéféltől való kötelesség, valósággal lelkiismereti dolog ránk nézve. Annál is inkább ez, mert — a mint már a minap is jeleztük — egy kis körültekintéssel és jóakarattal minden nagyobb áldozat nélkül volna létesíthető.

De ez a körülmény még nem sok reménnyel kecsegtetne bennünket, ismervén a szaktársak nehezen megtörhető közönyét, ha nem tudnók azt, hogy ezt az eszmét oly igazán humanus, erős akaratu és áldozatra kész férfiú melengeti a szívén, mint *Glück Frigyes*.

Az ő nemes, nagy szívéhez méltó feladat s megvalósításával megszámlálhatatlan emberöltők áldó kegyelvébe vési be nevének emlékezetét.

Valóban, a mai társadalmi viszonyok között e nélkül az intézmény nélkül iparunk jövődjének a képét nem láthatjuk valami rózsásnak; mert a szakképzett elem is lelkében hordja és tovább plántálja e szomorú, önmagával meghasonlott kor romlottágát.

Mi tehát előre is mély tisztelettel

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 főherozeg ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállítója.

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

Kovács Sándornál Mokrin.

Tessék nálam próba
rendelést tenni.

hódolunk *Glück Frigyesnek*, e nagy eszme melengetőjének s nonsokára lelkes apostolának.

Ha ő kibontja ifjuságunk védelmének fehér zászlaját, bizonyára az ember szerető vendéglősök egész sokasága sereglik táborába s csakhamar állni fog tanonczotthonunk, ifjaink testi, lelki egészségének ez a hatalmas mentvéra.

Isten áldja azokat, a kik alapját vetik és a kik betetőzik!

A záróra Ujpesten. Az újpesti vendéglők, kávéházak és kávétermékek zárójárát a vármegye törvényhatósága szabályrendeletileg a következőleg állapította meg:

1. A vendéglőket éjjeli 12 órán tul reggel 4 óráig nyitva tartani tilos. A tilos időben vendégek nem időzhetnek a vendéglőkben. A tilalom nem szól azon éjszékere, amidőn tánczvigalmak és mulatságok rendeztetnek és étteremmel kapcsolatos helyiségekben. — 2. Kávéházak egész éjjel nyitva tarthatók. Kávéházak csak azon üzlet tekinthető, amely utcai földfeletti helyiségben gyakoroltatik, amelyben kávé, tea, csokoládé, italmérsi engedély tárgyát nem képező szesz ital, az utóbbiakhoz szükséges nedvek és sütemények mindig kaphatók, amelyben legalább két rendszer nagyságú tekeasztal folyton a közönség rendelkezésére áll; kivéve a szállókban lévő kávéházakat, melyekben egy tekeasztal is tartható; végre amely üzlet kávéházalírással van megjelölve. 3. Kávétermékek — tekintet nélkül az évadra — csak 11 óráig tarthatók nyitva és reggeli 3 óra előtt ki nem nyithatók. Aki a záróra ellen vért, 100 koronáig, visszaesés esetében 400 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel sújtható. A szabályrendeletet a kereskedelmi miniszter jóváhagyta.

A husnagyvágó.

A hus drágasága s ezzel a megélhetés nehézsége egyre fokozódik s már-már nemcsak a fővárosban, hanem a vidéken is sürhetetlen.

Nálunk a fővárosi tanács úgy viselkedik, mintha a lóhus-székek felállításával teljesen eleget tett volna kötelességének: semmiféle kezdeményezésre sem mutat hajlandóságot.

A vásárpénztár, amely a hus drágulásának egyik fő okozója, még mindig zavartalanul sáfárkodik; mert az ellene megindított vizsgálat szekerét, úgy látszik, kátyúba juttatták s addig akarják huzni-vonni, míg vagy feledésbe merül, vagy pedig a terhelő körülmények sikerül a javukra maszkirozni.

Egy van még, ami kisért s ez a husnagyvágó, amelynek az a célja, hogy a budapesti vágóhidon egy részvénytársaság izzé a vágást s ez lássa el hussal az összes mézárosokat és henteseket.

Akkor, amikor ennek a híre először került nyilvánosságra, mindjárt aggodalmunkat fejeztük ki, hogy ennek a részvénytársaságnak aligha az lesz a célja, hogy a főváros közönsége mentül olcsóbban juthasson a hushoz, hanem inkább az, hogy mentül nagyobb haszonnal zárhassa évi mérlegét.

Eppen ezért meggondolandónak mondtuk, hogy hosszabb időre monopolizáltassék, a közönség nyakára szabadítottassék egy tár-

saság, amely semmiféle garanciát sem nyújt arra nézve, hogy nem törekszik-e a közönség kizsákmányolására.

A husnagyvágó kérdését már az «Országos Gazdasági Egyesület» is tárgyalta s szinte abban a véleményben van, amiben mi, vagyis hogy a nagyvágó tervezői semmiféle garanciát nem szolgáltatnak arra, hogy kiváltságos helyzetükben nem nyomják-e el az állattenyésztők és a közönség érdekeit.

A tervezők különben már a minisztérium elé terjesztették ajánlatukat s a kereskedelmi miniszter már át is irt a székesfővárosi tanácshoz, hogy nyilatkozzék a husnagyvágó kérdésében.

Erre az a különös eset történt, hogy egyszerre több ajánlat is érkezett a miniszterhez.

Ezek között igazán nagyszerű, a magyar állattenyésztésre kiváló jelentőségű egy titkozatos angol társaság ajánlata, amely Fiumén akar óriási tőkével husnagyvágót és feldolgozó-gyárat létesíteni, hogy egész Európát magyar hussal láthassa el; pedig hát ez magunknak is kevés, mert az osztrák sógor eleszi előlünk.

Ha a fiumei terv valóságát megengednék, egy a budapesti piac forgalma minimumra szállana s a hus drágasága ország-szerte emelkednék.

Ez a kilátás alkalmas arra, hogy a fővárost megrettentse s valószínűleg azért eszelte ki, hogy a tanács és a közgyűlés sebtiben-vaktában megadja a budapesti nagyvágónak a monopóliumot, illetőleg a szerződést.

Szóval, a husnagyvágó keletkezésénél igen gyanus tünetek mutatkoznak, amelyek arra intenek, hogy óvatossak legyünk s hogy megmaradjunk azon véleményünk mellett, hogy — ha már éppen husnagyvágó kell — ezt maguk a mézárosok és hentesek létesítsék. Így nyilatkozott a pozsonyi kereskedelmi- és iparkamara is.

A szövetkezetekről.

Évek óta törekszünk arra, hogy a szövetkezeti eszmét megkedveltezzük vendéglősainknél.

Kimutattuk, hogy a szövetkezetek mindenféle szükségletek kielégítésére alkalmasak s minthogy nem hasonlítanak a céljuk, a népszerűsítésnek egyetlen igazi alakulatai.

Eppen ezért jónak véljük ismertetni azt a széles körben nagy érdeklődést keltő felolvasást, amelyet dr. Nagy Ferencz volt államtitkár tartott a «Magyar Tudományos Akadémiá»-ban a «Szövetkezetek alapelveiről».

A felolvasás nemcsak tárgyánál, hanem eszmemeneténél, hanem azért is különös figyelmet érdemel, mert köztudomásu, hogy dr. Nagy Ferencz megalkotója a majdan törvényhozásunk elé kerülő szövetkezeti törvényjavaslataknak.

Ajánljuk tehát felolvasásának ismertetését olvasóink figyelmébe, hogy végre-valahára a vendéglősök is élvezhessék szövetkezeti intézmények áldásait. Ezek nélkül iparunk pangása meg nem szűnik s helyzetünk egyre lealázottabbá válik.

Dr. Nagy Ferencz szerint a szövetkezet a humanizmus szemével fölismeret szükség hozta létre. A kis existenciák elszaporodásával egyre nagyobb szüksége mutatkozott annak, hogy a gyengék és őket kizsákmányoló nagy tőkével szemben szervez-

jének. E szervezkedés azonban — éppen mert szegény emberek önségélyét célozza — nem lehet nyerekedő.

Ezen a ponton különbözik minden más kereskedelmi vagy részvénytársaságtól, mely mind arra dolgozik, hogy a részvényesek tőkétjét minél duzsabban kamatoztassa.

Ezekkel szemben fogalmilag a szövetkezet olyan társaság, mely a saját tagjainak hitelét, keresetét vagy gazdálkodását mozdítja elő. Jelszava tehát az önségély és ezzel ki van zárva, hogy önmagán nyereszkedjék; mert akit támogatni akarunk, azt nem huzhatjuk meg együttal.

Ugyanez a mozzanat megkülönbözteti mindenféle más üzleti társaságtól is, mely bárkivel köt üzletet, ha hasznát látja mellette és melynek tagjai vagy részvényesei csak akkor mennek a saját bankjukhoz, ha ennek előnyét látják. Ellenben a szövetkezeti ember éppen azért állt be a szövetkezetbe, mert hitelignécyt vagy munkaértékesítési célját csak ott remélheti. Mig tehát a betéti vagy részvénytársaságnak mindeny, kitől hajtja be a hasznát, csak osztalék legyen; addig a szövetkezet, mely saját tagjaiból él, nem dolgozhat nyereségre, hanem csak önfentartásra.

Állásai is inkább tiszteletbeliek és munkásainak csak u. n. életbentartó javadalmaszt biztosíthat. Szóval itt minden a tagoké, a tagoknak és tagokkal létesül.

Itt az együttműködés önzetlensége a mértékadó; az osztalék nem főcél, elemelésre dolgozni nem szabad, mert ellenkezik a főelvel, az érdekek szolidaritásának, vagyis egyetemlegességének elvével.

A szövetkezet tehát első vonalban a saját tagjaival dolgozik, de nem kizárólag. Ennek elrendelése megbánható esetleg az eszmében rejlő társadalmi olajsepp hatását. Hiszen lehetséges eset, hogy egy szövetkezet a reá szorult tagok érdekében csak úgy működhet üdvösen, ha fenmaradását nem tagok is segítenek előmozdítani. Lehet az is, hogy pl. romlásnak kitett cikkeket — éppen, mert csak önfentartásra dolgozik — kénytelen hirdelen eladni bárkinek, éppen azért, hogy humánus hivatását teljesíthesse. Ez azonban csak kivétel; a normális állapot: a tagoknak s tagokkal való üzletkötés, melyet igen korlátol az a körülmény, hogy tagjai csak jogosultak, de nem kötelesek ott vásárolni.

Tehát belső szükség szorítja a szövetkezetet a jó és olcsó kiszolgálásra, igényeinek lehető csökkentésére. Rögtön ellentmond a saját létezésének, ha nyereségre dolgozik, mint más vállalat, melyben a tőkés saját munkájának és pénzének bő kamatozásán fölül még jó nyereséget is óhajtat.

A szövetkezetben az alakulási cél kizárja a nyereséget; céljának egyenes megtagadójává válik, ha nem a tagokért tesz mindent. Jelszava tehát az olcsóság és jóminőség együtt.

Mint hogy azonban esélyek őt is érhetik, valamicskét félre kell tenni váratlan csapások elhárítására. Ha azonban ezek nem követhetnek be, az óvatossági fölőlség is a tagok javára fordítandó visszatérések alakjában, melyek a vásárolt cikkeken elért haszon arányában térítendő vissza az egyes egyéni számlákon. (Toute comme chez nous!) Itt az alapító rendszerint törvényesen lekorlátzott kamatot hoz és a részjegyesek nem kaphatnak több osztalékot, mint az általuk szedett kamat százaléka.

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 fröcscsöt. ☞ ☞ ☞ Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Bathány-utca 3. sz. Telefon 40—97. ☞ ☞ ☞ Kapható mindenütt. ☞ ☞ ☞ Telefon 40—97.

Szervezetük is olyan, ahol igazán megmaradtak az altruisztikus keretben, hogy akár-hány részjegy is csak kevés szavazatot biztosít. Ebben van a záloga annak, hogy a kisember legyen bennük többségben.

Ezen játékosági vonáson alapul és igazolódik állami segélyük, sok esetben adómentességük és lehetőleg olcsó, ha nem ingyenes közgazgatásuk. Mert erkölcsi és nevelő hivatást teljesítenek a legszegényebb körökben, midőn a munkást önzetlenségre, készfizetésre, áruismeretre, családi érzékre, önbecsülésre, mértékletásra, beosztásra, takarékosagra, önállóságra szoktatják.

Elfajzása tehát üldözendő; viszont tiszta elvei: az altruisztikus gondolkodás, a szociális egyensúly és keresztény emberszeretet örökké vonzó elveinek terjedése és fennmaradása érdekében, minden pártolásra érdemesek. Az ilyen szövetszervezetek valóságos népnevelő-intézetek, melyek a munkások és kisemberek önzetlen fölsegítésében keresik és találják legszebb jutalmukat.

Szakoktatásunk kiterjesztése. Már egy ízben fölvetettük azt az eszmét, hogy szakiskolánk tananyaga hiányos s iparunk érdekében kiegészítésre szorul, különösen gyakorlati tekintetből. Ilyennek jeleztük a berkezelést s evégből javasoltuk, hogy növendékeinket járassák a budafoki pinczemeszteri intézetbe, igényeinknek megfelelő tanfolyamra. Hogy ez lehetséges volna, kitűnik a következő értesítésből: A oszkerü pinczemeszterre vonatkozó gyakorlati ismeretek terjesztése végett, a budafoki egyes pinczemeszteri tanfolyammal kapcsolatosan évenként rövid, időleges berkezelési tanfolyamok rendeztetnek, még pedig külön tanfolyam tartatik a nagyobb szőlőbirtokosok részére s külön tanfolyam a kisbirtokosok és vinczellérek részére. Ezen tanfolyamnak célja, hogy azok, akik ott részt vesznek, a legszükségesebb berkezelési ismereteket főleg gyakorlatilag elsajátítsák. — A kisbirtokosok és vinczellérek számára rendezendő berkezelési tanfolyam az évi február hó 26-án kezdődik és két hétig tart. — A tanfolyam tandíjmentes, a résztvevők azonban ellátásról (lakás és ételmezés) saját költségükön maguk kötelesek gondoskodni. A tanfolyamra való felvétel végett a budafoki m. kir. pinczemeszteri tanfolyam igazgatóságához kell fordulni. A tanfolyamra jelentkező tartozik bemutatni: a) az életkorát tanúsító anyakönyvi kivonatot vagy községi bizonyítványt (esetleg cselédkönyvet); b) községi erkölcsi bizonyítványt, melyben a jelentkező jelenlegi, valamint lehetőleg azelőtti foglalkozása is kitüntető; c) a jelentkező eddigi alkalmazására (szolgáltatásra) vonatkozólag munkaadójától nyert bizonyítványait; d) igazolni kell, hogy magyarul írni és olvasni tud; e) olyan egynél felvételt, aki másnak szolgálatában áll, az őt alkalmazó szőlőbirtokosnak kell kérnie. A nagyobb szőlőbirtokosok részére rendezendő tanfolyam, mely szintén két hétig fog tartani, márczius hó 12-én kezdődik.

Hasonló egy- vagy kéthónapos tanfolyamot örömezt engedélyezne a földmivelési miniszter a mi növendékeinknek, ha erre szakiskolánk gondnoksága fölkérné.

Egy vendéglősnek misem szükségesebb, mint a helyes berkezelés ismerete; sőt ezt a közönség érdeke is megköveteli.

Visszont növendékeink egészségre is jó hatással lenne, ha a nyári hónapokban a szabad levegőn szorgoskodhatnának.

Javaslatunkat tisztelettel ajánljuk Glück Frigyes ur figyelmébe!

A társadalmi állás.

(Vége.)

A pinczértől megkövetelik, hogy fiatal és szép legyen, legalább is annyira, hogy undor ne keltsen az étkező-vendégben. Tiszta, rendes ruházatu, kellemes modoru, tudjon jól társalogni, politizálni, referálni, felvilágosítást adni, detektív-szolgálatot tenni: ki ez a hölgy, ki ez az ur, mi a foglalkozása, van-e vagyona? stb. Ismernie kell az összes ételeket, hogyan készítik, ismernie kell a borokat, annak származását, készítését, a likőrt és pezsgőt.

A szobapinczérnek ennél is többet kell tudni. Ismernie kell az összes vasuti vonalakat, a világ összes városait, annak lakóit és — ami a fő! — az összes nyelvek tudását megkövetelik tőle és nagyon csodálkozik egy francia, angol, olasz, román, szerb, orosz stb., ha az ő nyelvét valaki nem beszéli, bár a mi nyelvünket egyetlen-egy külföldi pinczér sem tanulja; azután megkövetelik, hogy minden boldog-boldogtalannak hitelessen; ha hitelez, saját kára, ha nem hitelez, akkor pedig nem a társadalomba való. Pedig hány embert tart ki a pinczér és segít ki bajból, nyomorból és a legtöbb esetben halálatlanok jöltevőjük iránt, holott a pinczér soha sem megy koldulni kölcsönért, hitelért, vagy segélyért sehová, mint szakemberhez, kitől bizton remélhet, mert ha van egy emberben sziv, az bizton pinczér és ha nem pinczér, akkor én tanácsolom, hogy az legyen, mert egy pinczérnek nagyon jó szívünek kell lennie, hogy mindazt szóltalanul elnézze és elhallgassa, amit tőle megkövetelnek.

És mégis vannak olyanok, kik azt mondják, hogy a pinczér nem tartozik a társadalomhoz. Pedig van a mi szakmánkban rengeteg sok előkelő, sőt magasrangú és igen jó helyzetben élő pinczér; van, akinek nővere hercegnő, — nem akarom megnevezni, de eléggé ismeretes — van a mi szakmánkból gróf, nem egy volt külföldi és orosz herceg, volt itt Pesten alkalmazva egynéhány báró, számtalan nemes stb. Anyagi helyzetét illetőleg egy pinczér sem cserél hivatalnokki vagy más állással, de csak olyan, ki hivatalának megfelel. Egy kisebb hivatalnok 70—80 forint fizetéssel ur, vagy ur, egy pinczér ellenben 150—200 forint keresettel munkás.

Mi, pinczérök — kik, sajnos, a honorációkból élünk, mert arra vagyunk utalva — nem tudom, miért volnánk inkább megvetendők, mint az orvos, ügyvéd stb., hiszen ők is honoráriumot kapnak, éppen úgy, mint mi, vagyis rosszul mondvá borralalót, — pour boir — pedig valójában nem borralalót, nem honorárium, de még pour boir sem, hanem díjazás, vagyis munkadíj. A borralalót csak egy rossz elnevezés, de nem alalmazna, mert ezért a pinczér szolgál.

Azért jó egy olyanoknak, ki nem pinczér és mégis a pinczértől él, mert úgy hiszem, mitőlünk is élnek emberek, bennünket is kihasználják és mi is fizetünk, honorálunk, talán még jobban, mint más, mert mi is abból élünk és mi is olyan emberek vagyunk, kik dolgozunk, hogy megélhessünk. Nem történik senki bajával, nem ócsároljuk foglalkozását, különösen ha a mi megélhetésünkét segíti.

Vannak elegendő, kik bennünket tisztelnek, becsülnék és társalognak velünk nagyon szívesen. Legfeljebb csak az olyan nézi le, a pinczéri állást, kinek elméje nem elég tiszta, vagy a pinczéri tekintélyen aluli egy műveltség, mint társadalmi állásban.

Azért, fiatal pinczérre, ajánlom önöknek, menjenek külföldre minél többen és minél hamarabb, mert csak az lehet pinczér, ki finom modoru, világiárt és tapasztalt, aki pedig nem mehet külföldre, az kettőzött erővel tanuljon itthon, hogy szegény ne valljon. Jövő számunkban szolgálóok utbaigazítással a külföldi tanulmányúthoz.

Csepreghy Gyula.

Az újpestiek közgyűlése. Az újpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata február 15-én tartotta IX. évi közgyűlését. Miután kegyeletesen megemlékeztek a társulat elhunyt elnökről, Vass Istvánról, a tisztújítás történt meg. Elvált a társulat elnöke Gallay Mihály. Kivánjuk, hogy a társulat az 1906. évben a haladás, a megszilárdulás útjára találhasson; mert a főváros periferiáján szüksége van iparunknak erős, tevékeny szervezetre.

A sörgyári mozgalom.

Az a mozgalódás, amely serfőzött akar alapítani a vendéglősökkel, itt a fővárosban nem talál kellő visszhangra s a vidéken is csak a somogyiegyeiek között keltett nagyobb hajlandóságot.

A mozgalomnak újabb mozzanatáról hírt nem adtak s hivatalos közlönyük megelégszik a velünk való polemival.

Először is kijelenti, hogy valóltan az a hírlélés, hogy ők Haggemacherékkel szövetszettek volna.

Hát ők tudhatják s ők tudják; mi elhiszszük, illetőleg ráhagyjuk: hát legyen úgy!

Gyanúsításnak és ráfógásnak mondja ez a lap azt is, hogy valamelyik emberük viszálat Lippert Lajos nevével Prindl Nándornál.

Mi ezzel szemben bizonyosak vagyunk arról, hogy saktársaink között nem akad egy sem, aki föltételeznék, hogy Prindl valótlanságot állítson s Lippert ok nélkül tiltakozzék.

Persze, ez a sörgyáros újság csak azért emleget gyanúsítást és ráfógást, mert ez velünk szemben annál vakmerőbben tessze.

Ránk fogja, hogy mi a sörgyári eszmének ellenségei vagyunk s gyanúsít, hogy mi ezt a kartelles sörgyárakat iránt való, tudja Isten, mily önző indokból cselekszszük.

A ráfógás és gyanúsítás visszapatant rólunk, annál is inkább, mert mi éppenséggel nem vagyunk az eszmének ellenségei, csak a könnyelmű elhamarkodottságnak.

Szomorú tapasztalásunk van arra, hogy a vendéglősök csoportosítása, különösen amikor ezer milliárda rugó tőke összedadásától függ, szinte lehetetlenség.

De ha — aminek fölöttébb örövendének — ezuttal más tapasztalásra jöhetnénk, akkor is meggondolandó ez a nagy vállalkozás, mert ez igen kockázatos. Elég a «Király-serfőzde» s a bécsi vendéglősök sörgyárának bukására utalnunk.

Mi ha nálunk is bekövetkeznek, végzetes lenne iparunkra; mert az ugys bizalmatlan és közönyös vendéglősséget egy évszázadra is elriasztaná a közügyektől s a társulástól.

Ettől félünk mi.

Akik a sörgyári vállalkozás sikerét bizonyosra merik venni, egyre azt hánytorgatják, hogy mostani serfőzdeinknek mennyi jövedelmük van s egy festik maguk és a kö-

zönség elé a dolgot, hogy ez a roppant jóvedelem mind a vendéglősök sörgyaráé lesz.

Hát képzélhető-e új vállalkozás, legyen az bármily kiterjedt és hatalmas, hogy halomra buktsa a régi vállalatokat, abszorbeálva ezeknek összes forgalmát és jövedelmét. Ilyen vállalkozást nem 3 millió, hanem 300 millió koronával sem létesíthetnénk. Akik ennek ellenkezőjét állítják, azok általában magukat és félrevezetik a közönséget.

Mi határozottan ismétjük, hogy a sörgyári mozgalom komoly alap nélkül való; mert oly mozgalom, amely kizárja kebeléből a vendéglősök vagyosabbjait és tekintélyesebbjeit s nem ismert, illetőleg magukat meg nem ismerteni akaró egyének vezetésé alatt áll, szaktársaink között támogatásra nem talál.

Szavainkat igazolni fogja a legközelebbi jövő.

Mindebből kitűnik s mindenki láthatja, hogy bennünket nem ellenségeskedés, hanem jóakarát vezet.

Nem akarunk egyebet, csak szaktársainkat visszatartani az elhamarkodottságtól, megővni a családostól, az anyagi veszteségtől; ezért irányítottuk és irányítjuk figyelmünket most is a szövetezettek fölkarolására.

Serfőzők közgyűlése.

A «Magyar Serfőzők Egyesülete» február, hó 18-án tartotta rendes évi közgyűlését Münnich Aurél elnökölte alatt.

A közgyűlés azt az öröndvetesített konstatálhatta, hogy söriparunk — daczára a politikai és közgazdasági válságnak — nem hanyatlott.

A közgyűlési napirend első tárgya az igazgatótanács évi jelentése volt, amely konstatalja, hogy a lefolyt év daczára a politikai zavarokkal járó gazdasági pangásnak, nem volt sokkal rosszabb a tavalyinál. Habár úgy a serfőzők, mint a vevőiket képező vendéglősök hitel- és pénzüviszonyai csak kívánni valót hagynak hátra, ami leginkább abból tűnik ki, hogy a szorosabb értelemben vett Magyarországon a serfőzők száma 75-re apadt, a termelés mégsem mutat visszaesést a tavalyival szemben. Míg ugyanis az 1904—1905. évadban 1,516,273 hektoliter sört termeltek, az 1904—1905. évad sörtermelése 1,501,411 hektoliter, vagyis a tavalyinál 14,862 hektoliterrel kevesebbet tett ki. A vállalatok jövedelmzése átlag elég csekély volt. Azonban lényeges javulás e téren nem remélhető, amíg a sört terhelő aránytalanul magas söradópolitiké le nem szállítatik. A jelentés aztán beszámol azon tárgyalásokról, melyek a magyarországi vidéki serfőzők egyesületével való fuzió iránt folytak és utal azon okokra, amelyek miatt e tárgyalások eredményre nem vezettek. Nagy vonásokban eszteli a jelentés továbbá az igazgatótanács egyéb működését. A közgyűlés ezután dr. Halász Frigyes indítványára köszönetet szavazott az elnökségnek, az igazgatósnak és a titkárnak, s úgy nekik, mint a pénztári teendőik ellátásával megbízott ifj. Hagenmayer Henriknek megadta a felmentvényt. A mérleg- és vagyonkimutatás tudomásulvétele után megejtették a válas-

ásokat. Elnökké közfelkiáltással dr. Münnich Aurél, alelnökké ifj. Hagenmayer Henriket választották; az igazgatótanács tagjai lettek: Aich Ferencz, tószegi Freund Vilmos, Gomperz Károly, báró Gutmann Vilmos (Nagykanizsa), Hausz Károly, hatvani Hatvani-Deutsch Károly (Temesvár), Natter Ferencz, Stein Sándor (Pozsony), Tauber Mihály (Bátorkesz) és Weiffert J. M. (Pancsova). Az egyesület pénztári teendőivel Weisz Miksát bízatták meg.

Rendület a hegyközségekről. A földművelésügyi miniszter leiratot intézett a törvényhatóságokhoz, amelyben hivatkozik arra a tapasztalatára, hogy a törvényhatóságok jóváhagyják az oly hegyközségi alakulásokat is, amelyek úgy jöttek létre, hogy a megalakulás mellett csak az alakuló gyűlésen megjelent birtokosok birtokarány szerinti egyharmada szavazott a hegyközség megalakítására. A miniszter ezt az eljárását nem tartja törvényesnek, mert az idevonatkozó törvények világosan elrendeli, hogy a hegyközségek megalakulásának kimondásához annyi szavazat szükséges, amennyi a kérdéses terület birtokarány szerinti összes szavazatainak legalább egy harmadát alkotja, s nem lehet; s nem szabad ezt az egyharmadot csak az alakuló gyűlésen jelenlevő birtokosok szavazatainak arányában számítani.

A magyar szakácsok köréből.

A «Magyar Szakácsok Köre» minden tekintetben halad s oly liktető, pezsgő élet uralkodik helyiségeiben, amilyennel szakegyesületeink egyike sem dicsékedhetik.

Ez a nagy föllendülés annak köszönhető, hogy az egyesület a komoly munka, az önképzés utjára tért. Ez első sorban a kör új elnökének, Palkovics Edének köszönhető, aki kezdeményezője volt az új iránynak s beható tanulmányozásra való felváltással, melyet lapunk mult számában közöltünk, egyszerre fölkelte az érdeklődést nemcsak a tagok között, hanem szélesebb körben is.

A heti felolvasó-esték egyre látogatottabbak s a hallgatóság között nem egy illusztrális férfit láthatunk, sőt Glüick Frigyes állandó és különös érdeklődéssel kíséri a kör működését. Nemcsak a felolvasásokat ki-séri figyelemmel, hanem közreműködését is megígérte.

Már meg is kezdette felolvasásának kidolgozását s eközben vette észre, hogy oly értékes s oly sok anyagot gyűjtött össze, hogy az méltán számíthat a nagy közönség érdeklődésére.

Evégből elhatározta, hogy felolvasását nem a szakácsok körében tartja meg, hanem az «Uránia»-ban, ahol azt vetített képekkel illusztrálhatja. Tehát a magyar szakácsművészet méltatása elfoglalja helyét az általános irodalomban s átmege a köztudatba.

Oly sikere élt a magyar szakácsok körének, amelyre méltán büszke lehet.

A felolvasások sorát gazdagította Bauer Károly is, aki nagy készültséggel ismertette Mátyás király ragyogó korának szakácsművészetét.

Ugyanó másikk felolvasásra is készül, amelyben az ételek eredetét fogja ismertetni történelmi följegyzések és adatok alapján.

Bauer Károly rendkívül érdekes felolvasásának közlését mai számunkban kezdjük meg s további felolvasásait is közölni fogjuk egész terjedelmükben. Az érdekes felolvasó munkáit önálló kötetben, külön levonomban is kiadja, amelyre előre is felhívjuk olvasóink érdeklődését.

Joggal tölthet el bennünket örömmel és nagy várakozással a «Magyar Szakácsok Köre»-nek ilyenét munkálkodása s mint következő példát, méltán állíthatjuk más szakegyesületeink elé.

A szakácsok köre megmutatta, hogy ott, ahol célra irányuló, komoly munkásság van, föltámad az érdeklődés, a tagok buzgósgága.

Fájdalom, ez legtöbb egyesületünkben nincs meg, azért bennük pang az élet s az unatkozó, működési tért nem találó tagok személyeskedéseinek posványába ful a siker.

Adja Isten, hogy ez mindenütt másképp legyen s komolyan lássanak az önképzés-nemes munkájához, iparunk szellemi színvonalának emeléséhez.

Kijelentések.

A vendéglősök sörgyári mozgalmáról irt cikkelyünkre oly kiváló szaktársunktól kapunk választ, mint Molnár Sándor. Az ő egyénisége fölment attól, hogy választát megjegyzésekkel kísérik, bárha nem egy helyütt cikkünk némely állítását vagy félreértette, vagy annak túlzott jelentőséget tulajdonított.

Ezeknek előrebocsátása után sorainak örömmel adunk helyet nemcsak az «audiatu r altera pars» elve miatt, hanem főleg azért, mert mi ismételtén kijelentettük, hogy sörgyáralapításnak elvben ellenségei nem vagyunk; de éppen ezért szükséges, hogy a mozgalom ne induljon téves uton s ezért minden lépés kellőképpen megvilágíttassék.

Ebben a tekintetben kitűnő szolgálatot tesz Molnár Sándor válasza:

Igen tisztelt Szerkesztő ur!

B. lapjának legutóbbi száma a magyarországi vendéglősök által létesítendő sörgyárral foglalkozva, azzal, egy halmoz téves információ keretében nevem is említi, miert is kérem, már csak a való tényállás megvilágítása érdekében is, jelen soraimnak b. lapjánban helyt adni.

Nem czéлом ezuttal a létesítendő sörgyár sokoldalú előnyével foglalkoznom, csupán azon téves hitet óhajtom cioszlanni, mintha vagy én, vagy a sörgyár létesítésén fáradozó, Hagenmayer-rel állanánk összekötésben.

Említt cikk idevonatkozó része olybá tüntet fel bennünket, mintha mi az ügyünk iránt érdeklődőket s a nagyközönséget félre akarnók vezetni s csupán csak Hagenmayer érdekeit szolgálánknak s az «Strohmännlein» volnánk.

Ezen igaztalan vád ellen a leghatározottabban tiltakozva, ki kell jelentenem, hogy nevezett cikk írója ezen állítását vagy a légből kapta, vagy rosszakaratu czélzathól kóholta, annyit azonban kétségkívül elárul, hogy sem a magyarországi sörgyárok viszonyairól, sem a létesítendő sörgyár tulajdonképpeni céljáról és céljának elérésére felhasználandó eszközökről, sem az alakítással fáradozó egyének nézeteiről, terük kivételének módozatairól mákszemny tájékozottsággal sem bír.

Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.

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

Tudatjuk egy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen új alapon** — melynek a kamat, díj és részjegy mindig csak egy heti időtartamra számítatik. — oly előnyös és coulans módozatot hoztunk be az óvadékok folyósításánál, mely az eddigi összes módozatok előnyök tekintetében jóval felülmúlja.

Ájánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielött óvadékok folyósíttanak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágosítással minden irányban szolgál a társulat vezetése. * * * * *

Mert ellenesetben tudnia kellene, hogy a létesítendő sörgyárnak épp az volna a főfeladata, hogy a magyarországi sörgyárak kartellje ellen vegye fel a harcot. Hogyan képzelhető el tehát ez célunknak a sörgyárak kartellje megkötésénél talán a legtevékenyebben szereplő Haggenmacherrel való keresztlítvél? Avagy csak nem képez bennünket az igen tisztelt czikkirő ur oly balgáknak, hogy éppen azon segítségért vennénk igénybe, azok eszközeiv szegőd-nénk, kik ellen sikra szállni, küzdeni akarunk.

Éppen így tarthatatlan amaz állítás is, mintha mi vállalatunkkal a külföldi sör behozatálal akár direkt, akár indirekt módon előlegiténénk. De sőt éppen ellenkezőleg, az új vállalat fő céljai közé tüzte, hogy az előállítandó sör minőségével a külföldi sörrel is sikeresen felvehesse a versenyt. Hogy pedig lenn erre milyen égető szükség van, legyen szabad csak azon egyszerű példával szolgálom, hogy a budapesti legelő-kéőbb vendéglősök idegen sört mérnek. Ilyenek a többek között: Kommer, Petánovits, Förster, Neusidler, Prindl, Klivényi stb. urak. Már pedig ezen urakról senki sem mondhatja, hogy nem jó vendéglősök és nem jó magyar emberek.

A vállalat létesítését nem fogja akadályozni azon körülmény sem, hogy a magyarországi vendéglősök nagy része bizonyos lekötözött viszonyban áll egyik, vagy másik sörgyárral. Erre vonatkozó aggályai az igen tisztelt czikkirő urnak teljesen alaptalanok, mert hisz éppen ezen bajokat orvoslандо lesz hivatva az új sörgyár. De sőt tovább megyek; valamely a kartellben levő sörgyárnak lekötözött vendéglős a részvénytársaságnak tagja nem is lehet, hanem kizárólag csupa független, önálló magyar vendéglős és főpinczér.

Vannak ilyenek is elegenden, igen tisztelt Szerkesztő ur, s ezekkel, valamint a magyarországi főpinczéri karral korlított működve, tervünk kétségkívül siker is fogja koronázni.

Nagyon téves ezek után azon állítás is, hogy Glüek, Palugay, Gundel, avagy Städler urak nélkül nem lehetséges Magyarországon sörgyártást alapítani. Na már, kérem, ez igazán nevétség egy állítás s bizonyára nevezett urakat is derűs mosolyra készítette, mert hiszen hány és hány sörgyár alakult már Magyarországon anélkül, hogy ők annak alakításánál részt vettek volna.

Nem is az önrédek, nem az üzleti spekuláció, avagy az anyagi kapzsiság vezet bennünket czélunk elérésénél, igen tisztelt Szerkesztő ur, hanem a magyar ipar fejlesztése, a nagyközönség érdekeinek megővése s a magyarországi vendéglősök jólétének előmozdítása. Mert még a legpesszimistikusabban gondolkodó sem tagadhatja, hogy a létesítendő sörgyár a magyarországi vendéglősök előrehaladásának, boldogságának első s legerősebb oszlopa lend.

Végül megjegyzem, hogy részvényekre való aláírások gyűjtésével ezeitől senkit meg nem bízunk, ha arra az idő elérkezett, annak rendje és módja szerint felhívásunkat közzé fogjuk tenni.

Egyebekben maradtam az igen tisztelt Szerkesztő urnak

őszinte nagyrabecsüléssel

Budapest, 1906. márczius 3.

híve:

Molnár Sándor.

az „Orient” szálloda bérloje.

Bajok. A „Budapesti Korcsmárok Ipartársulata” márczius 13-iki közgyűlése alkalmából az egyesület közönlőne panaszokodik, hogy a választmányi tagok nem teljesítik lelkiismeretesen a tisztüket, úgy, hogy az elmaradók nagy száma miatt a választmányi ülés gyakran voltak határozat-képtelenek. Ez a közönlő és könnyelműség nagy baja a mi szakmánknak s ezért válik már csirájában lehetetlenné sok üdvös kezdeményezés.

Figyelmeztetés!

Csak nemrég — február hó 5-iki számunkban — volt alkalmunk Francois Lajos budafoki pezsgőváros igen üdvös akciójáról beszámolni és ime, ismét kénytelenek vagyunk egy újabb, a cognac-ipar területén fölmerült visszaéléseiről iránnyitani a figyelmet.

Ugyanis számos panasz emeltetett, hogy a régi és jó hírnévnek örvendő Czuba Durozier et Co. budafoki cognac-gyár készítményeit hamisítják és pedig oly módon, hogy ezen czég védjegyezett címkeihez teljesen hasonló czimkével ellátott palaczkokban árusítanak bizonytalan minőségű szesz.

Kötelességünk t. kartársainkat figyelmeztetni, hogy cognac-szükségletük beszerzésénél gondosan ügyeljenek a «Czuba-Durozier et Co» czég névre, mert egy nyitrai állítólagos cognac-gyár czimkeit így szövegezi:

Frontant et fils
Distillerie française Promontor
Cognac

Ez hamis czimke, mert Budafokon ilyen nevű czég nincs. A valótlan adatokat tartalmazó czimke úgy színe, mint beosztásra, teljesen megegyezik a Czuba-Durozier et Cie czég czimkével és így könnyen tévedésbe ejti a vásárló-közönséget.

A megtévesztési szándék már annál is inkább megállapítható, mert látjuk, hogy egyrészt a czimke «Distillerie Française Promontor» névvel van ellátva, holott az égetett dugón ott diszeleg az

«F. M. Cognac-gyár
Nyitra»

czég.

Ismételten intjük tehát t. kartársainkat, ne téveszszék össze a kipróbált kitűnőségű magyar Czuba Durozier et Co. gyártmányt az értéktelen hamisítványokkal.

Adatok a régi magyar szakácmesterek és mesterség történetéhez.

Irt a s. „Magyar szakácsok köré”-ben felolvasta: Bauer Károly főszakács

Báró Apor Péter a maga «Metamorphosis Transsylvaniae» című művében azt írja, hogy 1690-ig, amíg Erdély önálló fejedelemség volt, hazánkban nem volt német eredetű szakács, német konyha. A XVII. század végén azonban Apafi Mihály fejedelem «az németek kedviért tartott híres német szakácsot is, kinek az fizetése volt száz német forint, hét sijn fajlandis posztó, csizma, két negyven bora, tizenkét köből buzája, három kövér sertése, azonkívül kása s borsó s efféle». Apor Péter ezen értesítése kétségtelemné teszi, hogy a XVII. század vége

előtti időkben és századokban a német, főleg pedig a bécsi konyhától független önálló magyar konyha volt, s a konyhában magyar szakácsok működtek. A magyar történet számtalan okmányt tud felmutatni arra, hogy 1135-től, amikor az első említés van téve magyar szakácsról, egész 1690-ig, amikor még az első németet említik, a királyi, a fejedelmi és a nagyuri udvaroknál csupán magyar konyha, magyar szakácsok voltak. S ha ez időben külföldi követségek keresték fel királyaink, fejedelmink udvarát, ezeket a külföldi követeket is a magyar konyha és a magyar szakácstudomány remekeivel vendégelték meg. Nagyon tanulságos e tekintetben Gusztáv Károly svéd király követsége, amely 1656-ban Gyulafehérvártól Rákóczi György fejedelem udvaránál járt. A követség megírta a maga uti tapasztalatait, s ezekben a mi tárgyunkra vonatkozólag a következő dolgok vannak: «Amint Gyulafehérvárra értünk, ahol Rákóczi György fejedelmi udvara volt, elszállásoltak bennünket s egy külön magyar szakácsot rendeltek szolgálatunkra. A szakács nagyon nagy lármat csapott a konyhában az ő sürgés-forgásával. S amikor megnéztük, hogy mit csinál, láttuk, hogy vereshagymát vágott apróra, s ezzel csinálta a nagy lármat. Az ebédasztal pedig így volt terítve: Az asztalon néhány czin- s néhány fatányér volt, amelyeket asztalterítőre tettek, hogy szilárdabban álljanak. Ha újabb ételt hoztak, akkor a tányérváltás aként történt, hogy a szolgálatunkra rendelt Német Miklós nevű szolga elvette az előtünk levő tányérokat, a bennük levő ételmaradékok, csontot a szoba padlójára dobta, aztán a tányért vagy a kabátja szegetével vagy pedig egy ócska ronggyal megtörülte s újból visszaadta kinek-kinek a maga tányérvját. Az ételk minéműségét illetőleg azonban semmi kifogást se emelhetünk, kiválóan jók voltak azok, s honi szokás szerint oly erősen megfűszerezve, hogy például a leves mindenkinek, aki belőle evett, annyira reszelt, illetve égette a torkát, hogy a pálinka sem különbben. Az ételkehez méltóan pompásan jó volt a bor is. A magyaroknál kis kerek kenyerek vannak szokásban; a kenyér héját félét és alul levágják s csak a belét eszik meg. A jóféle kenyéren kívül a Maros folyó szolgálatja a pompás halakat. A főebéd utáni utóétkezés gyümölcsből telik ki, s így az egyes évszakok szerint más-más gyümölcs van az asztalon. Soha se hiányzik azonban a fekete retek. Nyári időben az egyik udvari apródnak az a kötelessége, hogy késével apró jégdarabokat vagdaldjon a nagy darab jégből, s ezeket szórja a gyümölcsre, hogy így kellemesebb legyen a gyümölcs. Rekkén melegen aztán az ebédnél van egy másik udvari apród is, a kinek kötelessége az asztalról a legyeket elkergetni. Kötelességét így teljesíti: Pávatollakból van egy hosszú legyezője, melynek szárát (rudját) lába közé szorítja, s a legyezőt az urak feje fölétt s az asztalon levő ételk fölött ide-oda járattja az egész ebéd-idő alatt. Ez a szokás a vendégekre inkább kellemetlen, mint üdítő, nem is szólva arról, hogy a legyező ide-oda mozgatásával az ételk is hamarabb hűlnek meg. Amikor az ebédnél vége van, a magyarok a mi általunk érintetlenül hagyott reteknek nekiesnek s épp oly előszeretettel eszik meg, mint ahogy megeszik a fok- és vereshagymát. Mivel retek, hagymát nagy szeretettel esznek a magyarok, nem lehet rajta csodálkozni, hogy az ebéd ideje alatt is igen sokszor fel-felbőfögnek, ami külömben náluk nagy-számba nem vetik. Külömben háboruban, lovon is, szablya-tarsolyukban állan-

dóan van fohagyományuk, s a nyereg-kápan ott csúg a kulacs-bor is. A fohagyomány külföldben orvosságnak is használják. Német Miklós mellénk rendelt szolgánk pl. egyszerű beteg lett; ekkor honfitársai egész testét fohagyomával kenték meg. Meg is gyógyult ettől az orvosságtól. Szolgáink kissé más vendéglésben részesültek, mint mi. Ők az ételeket mind hidegen kapták, se tányérjuk, se pedig asztalkendőjük nem volt. A bor is ugy nézett ki sokszor, mintha moslék volna; megjegyzem, hogy a bort mi is, szolgáink is, mázolatlan fazekakból ittuk. Ha a mi magyar szakácsunk sült libát, tyukot, csirkeket küldött szatunkra, kis fahidra helyezte, nehogy a zsírból feküdjék a sült állat. A sültre aztán apró almazselytekek voltak szórva stb. stb.»

Ebből a követség jelentéséből kiderül, hogy 1659-ben Rákóczi György fejedelem udvaránál Erdélyben csakis magyar konyha, magyar szakács volt. Hogy azonban ez a régebbi századokban is így volt, kitűnik a már felhozottakon kívül abból is, hogy azok a szakácskönyvek, amelyek a XVI. és XVII. századból reánk maradtak s amelyeket báró Radvánszky Béla koronaőr adott ki, mind magyar nyelven vannak írva.

Hogy hazánkban a szakácsi tudományok mily nagy becsé volt, kitűnik továbbá azon emlékekből, amelyek a szerencsétlen kimenteteli móhácsi vész előtti időkben, tehát 1526 előtről származnak. Az 1526. év előtről kelt oklevelek latin nyelven vannak írva; e latin iratokban nagyon sokszor van szó olyan emberek, akiket a szakács-nak hívnak; így 1385-ben szó van Kis szakács Jakabról, 1405-ben Nagy szakács Lászlóról, 1414-ben Szakács Domokosról, 1426-ban Szakács Györgyről, 1468-ban Szakács Lőrinczről, 1478-ban Szakács Kakasról stb. Hogy ezek az emberek foglalkozásukra szakácsok voltak, következtethetjük abból, hogy a XIV–XV. században hazánkban az embereknek nem volt vezetéknevük, hanem csak keresztnévük. Nálunk tehát csak János, Pál, Lőrincz, György stb. nevű emberek voltak. Ha már most egy faluban pl. két György keresztnévű férfi volt, ugy különböztették meg őket, hogy azt mondták: a Kovács György, a szijgyártó György, ami azt jelentette, hogy az egyik Kovács, a másik szijgyártómester. Ha tehát valakiről azt mondták, hogy szakács György, biztos dolog, hogy ez a György mesterségére szakács volt. A szakács jelzővel ellátott neveken kívül azonban vannak hazánkban Szakács, Szakácsi nevű falvak, puszták. Ilyen helyek vannak Arad, Bihar, Borsod megyében. A XII–XV. században egy-egy faluban 4–5 család lakott; ha ezeknek a családoknak a foglalkozása a Kovács- vagy a fazekas-mesterség volt, akkor a falunak Kovácsfalva, Kovácsi, Fazekasfalva volt a neve. Ugyanez az eset van Szakács és Szakácsi nevű helyeknél is. Ezeket is azért hívták így, mert lakosaik szakácsok voltak, vagy pedig a falu valamely királyi szakács tulajdona volt. S ennek bizonyítására történetünkben egy nagyon szép példánk van.

(Folyt. köv.)

Értesítés. A Magyar Szakácsok Köre tisztelttel meghívja az összes kartársakat folyó hó 12-én délután 1¹/₄ órakor az Uránia színházban *Glück Frigyes ur által tartandó szakfelolvasásra*, mely a legmagasabb művészi kivitelű vetett képekkel lesz kísérve. Jegyek az „Angol királyné”-szállóda irodájában a kartársak részére ingyen szolgáltatnak ki.

Kartársi tisztelettel
a Magyar Szakácsok Köre.

Új angol törvény a bevándorlókra.

Egy Angliában élő derék szaktársunk küld figyelemfelkeltést azoknak, akik Angliába szándékoznak vándorolni.

Ugyanis Angliában új törvényt hoztak a bevándorlókra, amely megakadályozza azt, hogy oly elemek települhessenek oda, akik akár erkölcsileg, akár politikailag és anyagiilag terhére válhatnának az államnak és a társadalomnak.

Ugy látszik, minden állam, még a legszabadabb intézményeknek örvendő Anglia is szükségének látja a védekezést a káros elemek beözönlése ellen, egyedül a mi szegény hazánk őrizenl meenedike a világ csavarogóinak, akik nem hoznak magukkal egyebet, csak koldustarisznyát, erkölcselenséget és nyavalyát.

A mindenkit érdeklő levél így hangzik: London, 1906. febr. 16.

Tekintetes Szerkesztő Ur!

Vagyok bátor tollat kezembe fogni és értesíteni az otthon levő kartársakat, akik Angliába szándékoznak utazni, hogy az új angol törvény szerint mily akadályokat kell leküzdeni. Én január hónapban utaztam ide és bár tudtam már a törvényt, mégis nagynehezen jutottam át az angol földre. Először, midőn az illtő hajóra akar szállni, szembe lesz állítva egy orvossal, aki, ha jónak látja, ráúti a pecsétet a hajójegyre és így jut a hajóra. Ez azonban még semmi. Mielőtt a hajó Angliában kiköt, egy angol orvos és még többen megszállják a hajót, akik előttről a papírokat kell menni. Az orvos tüviről-hegyire megvizsgálja, a többiek pedig kikérdezik, hogy hova, kihez utazik, mennyi pénze van és van-e valakije Angliában.

Legkevésbé öt font sterling pénznek kell lenni, de mennél több, annál jobb. Azonfelül határozott címet kell tudnia, hogy hová megy. A cím pedig le legyen külön írva. Van eset, hogy visszatartják a hajón elzárva és utána néznek, azaz elmennek az illető címre bizonyágót szerzeni. Ha ezek közül csak egy tény is hiányzik, visszaviszik a kikötőbe, ahonnan hajóra szállt.

Most pedig felkérem tekintetes Szerkesztő urat sorainak b. lapjában helyet adni, hogy a kiutazni szándékozó kartársaim figyelmét mindezekre felhívjam és le legyenek rá készülve.

Szivességét előre megköszönve
Maradok teljes tisztelettel:

Balla István

A társulási kényszer. A korcsmárosok ipartársulatában is általános óhaját képez a társulási kényszer, vagyis hogy a korlátlan italméretet kötelezze a törvény az ipartársulatba való belépésre. Ezt mi is kívánatosnak jeleztük, mint olyan intézkedést, amely sokban orvosolni fogja azokat a bajokat, amelyek abból származnak, hogy iparunk nincs képesítéshez kötve. Annak idején jeleztük, hogy Sztéryén az ipartörvény revíziójánál meg akarja valósítani iparunkban a társulási kényszert.

Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

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

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

Március 23-án: **Wagner Vilmos** vendéglőjében VI., Andrassy-ut és Gyár-utca sarak.

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

RÜLÖNFÉLÉK.

A Berndorf Fémáru-gyár. Krupp Arthur, világhírű alpaka- és alpaka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző edényekből gazdag rakfárt tart Budapesten, IV., Váci-utca 4. sz. alatt. Ilyen czikkeken való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az említett rakfárt ajánlatteletre felhívni.

Közgyűlés. A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata március 13-án, délután tartja évi közgyűlését az Ujváros-háza termében.

Az ipartársulatokból. A nagyváradi vendéglősök és kávéos ipartársulata feloszlott. Az ipartársulat 1898-ban alakult s többnyire közöny nyílvánult iránta, hogy három év óta közgyűlést sem tarthatott. A nagyváradi vendéglősök és korcsmárosok egyesülete január 29-én tartotta rendes évi közgyűlést. Miután a közgyűlés az évi jelentést tudomásul vette, a tisztújításra tértek át. Egyhangúan a régi tisztikart választották meg. Elnökök: Grünwald Mór, alelnökök: Szabó Imre és Pittner György, pénztáros: Mautner József. Az 1906. évi költségelőirányzatot 1400 koronában állapították meg.

Közvetlennyilvanítás. Szeretett fiam elhunyt alkalmából képtelen vagyok minden egyesnek részvételt külön-külön megköszönni, ezért fogadják ezen az uton magam és családóm hálás köszönetét mindazok, akik leszádott fájdalunkat enyhíteni kezegyek voltak.

Különösen fogadják köszönetem Horváth I. ületvezető-főnököm, aki kartársaimat személyesen vezette a végtisztességre, valamint Huber Antal és Gebauer Ferenc urak és minden szaktársam, ismerősöm, kik részvételükkel, avagy koszorú küldésével a temetésen való megjelenésükkel vigasztalásunkra voltak. Aldja meg az Isten őket! Bauer Ferenc, a nyugati pályaudvari vendéglő főpinczére.

Egy vendégölés halála. Szekesfehérvárról azt a szomorú hírt kaptuk, hogy Mihályi Ferenc vendéglős elhunyt. Mihályi lelkes tagja volt a 80-as évek pinczérgárdiájának s mint a «Budapesti Pinczéregylet» jegyzője több éven át ennek a kebelében is érdemen munkálkodott. Szekesfehérvárott, mint a Színházi Sörscarnok és a Jövölde bérloje, utóbb pedig mint saját vendéglőjének kezelője, köztisztelőnek örvendett s ottani ipartársulatunknak is huzamosabb ideig pénztárosa volt. Szerkesztőnkönk kedves ifjúkori emlékek fűtéek. Legyen áldott emlékezte!

Gyász. Megrendítő csapás érte Bauer Ferencet, a nyugati pályaudvari étterem főpinczéret. A könyörtelen halál szép reményekre jogosító fiát, Nándort, 20 éves korában elragadta tőle. A fájdalmas csapás alatt roskadozó szülők iránt meghatóan nyilvánult meg a részvétel s a temetésen a szaktársak és ismerősök sokasága jelent meg. Testületileg volt ott a pályaudvari vendéglős személyzete Horváth I. ületvezetővel. A korán elhunyt ifjú koporsóját a szebbnél szebb koszorúk halmaza borította s a gyászoló fájdalmas szívvel kísérték a Kezrepi-uti temetőbe. A közrészvét vigasztalja a megszorodott szülöket!

A Margitszigetről. A szekesfehérvási kert az igazgyöngye, ékessége már készülődik a tavasz fogadtatására. Már sürgölődnek a kertészek s a vendéglőkben is megkezdődtek az előkészületek. A felső vendéglő főpinczére az idén is Géczy Kálmán lesz, segítője pedig Fodor Károly.

Üzleti hírek. Abbáziában az ujonnan épült «Bristol»-szállót Rudovits József budapesti vendéglős bérlete ki. — Az orsovai «Schweitzer»-szállót Jaklini Vilmos komáromi kávé vette át.

A budai vendéglősök bálja. Az I.—III. kerületi szállások, vendéglősök és sörmérek ipartársulata e hónap 14-én este tartotta ezidei bálját a budai Vigadó dísztermében. A sikerült mulatságon a következő hölgyek vettek részt:

Asszonyok: Lindmayer Jenőné, Hochhauser Józsefné, Fogler Józsefné, Gittinger Pálné, Nerád Józsefné, Haszmann Józsefné, Redlich Márkné, Gacs Mihályné, Schamek Jánosné, Bosnyák Józsefné, Skrimár Jánosné, Fisch Ferenczné, Stockinger Ferenczné, Höflinger Nádnorné, Rinder Mártonné, Ott Istváné, Fürst Tivadorné, Pertl Istváné, Ott Jánosné, Ausim Ernőné, Kopper Károlyné, Neuhauser Ferenczné, Wittmann Józsefné, Teufel Franciska, Csida Irméné, Lerner Mihályné, öv. Engler Ferenczné, Ertl Ferenczné, Schundl Henrikné, Kuncze Ödönne, Müller Jánosné, Harrer Károlyné, Buzik Andrásné, Boják Józsefné, Schreil Gyözöné, Abel Józsefné, Polifka Károlyné, Huber Antalné, Pfeifer Istvánné, Weisel Vilmosné, Schnabel Józsefné, Hauser Józsefné, Kazinczy Józsefné, Horváth Andrásné, Lorenz Dánielné, Mihályi Józsefné, Bastius Jánosné, Nebelführer Mihályné, Keszler Ferenczné, Plattner Istvánné, Pilsák Mátyásné, Szarka Antalné, Almásy Józsefné, Szuppán Józsefné, Meditz Endréné, Bertek Ferenczné, Fomann Lászlóné, Wichtl Mihályné, Krecsmár Ferenczné, Müller Istvánné, Scherzer Ferenczné, Török Ignácné, Gerstl Ferenczné, Bauer Jánosné.

Leányok: Fogler Riza, Elmann Vilma, Rinder Matild, Jess Anna, Pertl Erzsike, Teufel Emilia, Rolmund Anna, Lehard Erzsébet, Hauser Róza, Hónig Anna, Pilsák Anna, Czukos Emma, Gerstl Irma, Gittinger Katicza, Stokinger Mariska, Valentiny Juliska, Ott Matild, Kerpál Magda, Balla Karolin, Lehard Róza, Heberger Lenke, Thaler Erzsé, Wurm Gusztó, Polyák Terus, Gittinger Róza, Szarka Ilona, Schlick Janka, Hochhauser Rózsika, Skrinár Anna, Praxl Gizella, Fürst Aranka, Ausin Miczike, Lerner Irma, Huhn Irma (Budafo), Gabin Ferike, Kirpál Annuska és Lenke, Harrer Teréz, Huber Paula, Pávik Margit, Schwalm Brigitta, Tomon Miczi., Pinkay Adél, Szkolics Magda, Krecsmár Erzsike, Wittreich Gizike, Török Lujza, Riedel Janka és Mariska, Wichtl Annuska, Terletter Eta, Bauer Gizella.

Kecskeméti a Duna-Tisza közén a legfejlettebb városok közé tartozik. Központja ma már igen nagy vidéknek, gyümölcs piacza pedig nem is országos, hanem európai híré. Ezen a gyümölcs piacon van az iparegyesületnek nagyrésztük telke és a "hírös város" iparos-társadalmá összefogott, hogy itt Iparos Otthonot létesítsen. Ebben az épületben alkalmas vendéglői és kávéházi, ezenkívül kell nagyságu tánczterem bőcsát a közönség rendelkezésére. De nehogy elhibázott legyen ezeknek a helyiségeknek is a beosztása, mielőtt az Iparegyesület az építkezéshez hozzáfogna, már most versenytárgyalást hirdet, hogy a legilletékesebb szakfériaik, a pályázó vendéglős urak tegyék meg kifogásaikat és a versenyben győztes egy saját üzleti érdekeinek, mint az itteni érdekeknek használatát. A nagy jövővel kecsegtető üzletre föl hívjuk a t. vendéglősök figyelmét, valamint a mai számunkban közölt pályázati hirdetményre is.

A liszt fehérítése. A párizsi nemzetközi molnár-kongresszus a minap kimondotta, hogy a lisztnek ózonnal való kezelése, annak zsírtartalmát annyiban befolyásolja, hogy sárga színt fehérré változtatja; ellenben a belőle készült kenyér ízét őrössé teszi. Ennek fogva ez az eljárás céltalan és mellőzendő.

Szaktársaink figyelmébe. Gärtner Ágoston, érdemes elnökünk, Gundel János unokatestvére, az egyesült villamos társaság volt igazgatója, világítási és elektrotechnikai berendező-telepet nyitott a Wurm-utczában. A gazdag, magas színvonalon álló telepet már csak azért is ajánljuk olvasóink figyelmébe, mert Gärtneret iparunkhoz szoros kötélekek fűzik.

Diszes esküvők. Pápan a nagy templom fényes néző színhelye volt február 26-án. Ekor vezetett oltárhoz Zsilinszky Lajos bájos leányát, Emma kisasszonyt Domokos Géza mérnök. — Ugyane napon esküdtök örök hűséget Fucker Katalin kisasszonynak Budapestben a Józsefvárosi templomban Glaser János, a Bodó-kávéház főpinczére. Aldás frigyükre!

Halalozás. Rumpa Ferencet s vele a Maloschik és Mihalicek-családot sulyos csapás érte; mert édesanyja 70 éves korában elhunyt. Az agg urnót nagy részvétellel temették el Budán, az Atilla-utczai gyászház-ból. Béke hamváira!

A borraivaló Németországban. Milyen óriási visszaélés történt a borraivalóval, azt egy most kiadott statisztika is mutatja, amely a berlini viszonyokhoz foglalkozik. Berlinben a pinczerek semmikéül fizetést nem kapnak, sőt fizetésük nagy részét a gazdának kötelesek kiszolgáltatni, miéért őket alkalmazza. Berlinben hatvan nagyobb szabású kávéház van és ott a pinczerek a gazdának évente körülbelül háromnegyedmillió márkát fizetnek a borraivalóból. Emellett a pinczerek az élelmiszérukről maguk gondoskodnak; ez alul csak a fiatal és kezdő pinczér tesz kivételt. A tiszta asztalnemű is a pinczér fizet a gazdának, akinek vizsont bizonyos perczentet fizet a házaló, a gyufaés szivarárús, a virágárús-leány, a ruhataros, szóval mindenki, aki a kávéházból esetleg csak pár fillér hasznót húz. Ez a látszólag jelentéktelen összeg évente ezreke rug és változatos mégsen lehet rajta; minden marad a régiben, pedig ferde voltáról mindenki meg van győződve.

Asbestoid. A vendéglősökre, szállodásokra és kávéosokra igen fontos szabadalommal ismertetjük meg olvasóinkat. Ez a Sátori, Frank, Völker budapesti gyárából kikerülő «Asbestoid» falszidított domborműgyártmány, amely lehetővé teszi, hogy helyiségeinket imponáló díszszel, művészi hatással, tartósan és tűzállón rendezhessük be, még pedig igen jutányos áron. Az asbestoidot művészi kivitelű kárpitok, párkányzatok, mennyezetek, ajtó-orozmatok, mellvédők s egész falburkolatok állítanak elő meglegő változatosságban és szépségben. Falburkolatok a családosiág hű fautánzatokban is készülnek. Az asbestoidnak, mint kárpitnak, mennyezetnek, falburkolatnak előnye, hogy tüzet nem fog, hogy mosható, hogy teljesen tömör lévén, alatta férgnek nem tenyészhetnek; nem reped, horpád és hőlyagosodik s minden más hasonló czéla szolgáló anyagnál jutányosabb áru. Az asbestoidot oly kiváló tekintélyek próbálták ki és ajánlják, mint Ziegler Győző műegyetemi tanár, Alpar Ignác, Schannern Ernő és Komner József építészek. Budapestben utóbb nyitott, elegánsabb kávéházak berendezésénél már az asbestoid szerepel s mind szépségénél, mind egyéb tulajdonainál fogva fényesen bevált. Sátori, Frank, Völker asbestoid-gyára és irodája VI., Hungária-körút 72. szám alatt van. A czég kereskedelmi képviselője Opprész Rezső, aki a Gottschlig-czégtől a vendéglősök jó ismerőse.

Egy új palackzár. A Budapesti Központi Tejcarnok Szövetkezet vezetősége azon fázadott, hogy egy olyan tökéletes palackzárát hozzon forgalomba, mely egy a lezárás biztonsága, valamint tisztaság és könnyű kezelés szempontjából az eddigénél jobban megfeleljen. A bel- és külföldön utabban feltalált palackzárak szorgos áttanulmányozása és hosszas kísérletezés után sikerült is egy oly palackzáró rendszerre akadni, mely egy higienikus szempontokból, mint czélszerűségénél fogva, a legjobb-nak mondható, amit a mai technikai fejlettség mellett produkálni lehet. Az új üveg-zár, a melyet itt részletesen leírunk, egy belül önoztott, kívül zománczozott bádoglemezekből áll, mely kizárólag ezen zárolrendszer részére készített üvegek nyakában lévő mélyített nyílásba illeszkedik. A bádoglemez egy alkalmas gép segítségével az üveg nyílásába szorul és ezáltal a palackot légmentesen elzárja. Az elzárás csakis e czéla szerkesztett gép segítségével történhetik és így a vevőkönzéség teljes biztonságot nyer arra nézve, hogy a lezárt palack tartalmához szállítás közben senki hozzá nem férhetett. De tisztasági szempontból is ideálisnak mondható ezen új üveg-zár, mert az üveg felnyitása után a lemezket a fogyasztó eldobja, az többé az üvegbe vissza nem helyezhető és minden lezáráshoz új lemez kell használni. A zár felnyitása igen könnyű és oly módon történik, hogy késsel vagy egyéb éles tárgyval beleszurunk az üveget elzáró lemezbe és az illyepén átlukasztott lemezt kiemeljük az üvegből. A zárolmezen ki lesz tüntetve a töltés napja, azonkívül a lemez színe és a rajta lévő felirat a palackban lévő tejtermékek (tej, tejszín, tejfel stb.) minőségét is feltünteti. Ez évi február hótl kezdve tejespalackjaink már ezen új zárral lesznek ellátva s kétségtelen, hogy az új elzáró-rendszer czélszerűségénél fogva a nagykönzéség osztatlan elismerését vivja majd ki magának.

Házartási naptár czimmel elegáns kiállítású, igen hasznos tartalmu családú könyvet adott ki a «Budapesti Központi Tejcarnok Szövetkezet» 1906-ra. A minden gazdaszanyra nélkülözhetlen könyv írásban és képbén bemutatja a szövetkezet nagyszerű telepeinek üzemhelyiségeit s emellett több érdekes czikkben ismerteti a tej hasznát és sokféle hasznosságát. Mutatóul közöljük belőle a tejes ételek szakácskönyvét.

Szőlőtelepítés Bácskában. Szabadkán óriási lendületet vett a szőlőültetés. Dr. Biró Károly polgármester a napokban jelentette be Szabadka törvényhatóságának, hogy a közhajnak megfelelően folytatja a homokföldek eladását, melyek eddig egyáltalán nem jövedelmeztek a városnak. Az eddigi eredmény, 1,532.000 korona a homokföldek után, eddig pedig 1100 lécz homokföld adatott el. Az eladás révén kétféle korona készpénztök fog befolyani.

A luxemburgi szüret. Az 1905. év őszén Luxemburgban 3248 fuder bort szüreteltek. Ebből Echternach katonra 95, Grevenmacher kantonra 1399, Remich kantonra 1754 fuder esik. Egy hektár átlag 2 $\frac{1}{2}$ fudert hozott. 1904-ben a szüret eredménye 14,282 fuder, egy hektár átlagos termése 9 $\frac{1}{2}$ volt.

Kávéház vételek. A győri Kisfaludy kávéházat, A czéll Miksa kávéházát a komáromi «Grand» kávéház tulajdonosa: Radócs József vette meg. Radócs szaktársunk kávéházát, A czéll Miksa kávéházát, a komáromi sabb ideig volt főpinczér vette át. — Lugoson a «Hungária» kávéházat Planinger Károly szaktársunk vette át. — Hajduböszörményben Tóth István díszesen berendezett új kávéházat nyitott.

Délmagyarországi Kávé- és Vendéglős-Ípar-szűrésűlegata legutóbb tartotta a temesvári város-háza tanácsmében ez évi rendes közgyűlé-
sét Schubert Péter elnöke alatt. Az elnök üdvözlő beszéde után Halmágyi An-
dor előterjesztette a titkári jelentést, mely-
nek legfontosabb része arról számol be, hogy a
belügyminiszter megengedte az egylet ven-
dégloj, szállodai és kávéházi személyzet köz-
vetítését. Jelenti az egylet vagyona
2433 korona 17 fillér, s hogy az egyletnek
94 rendes és 5 tiszteletbeli tagja van. Schu-
bert Péter elnök indítványára a közgyűlés
elhatározza, hogy az egylet ügyviteli
nyelve ezentul a magyar lesz. Ez-
után az elnök beszámolt a pinczérszakiskola
ügyéről s indítványára jegyzőkönyvi köz-
szöveget szavaztak mindazoknak, akiknek az in-
téznyemi létesítése és szervezése köszönhető.
A közgyűlés még elhatározta, hogy a gáz-
és villamosvilágítás olcsóbbá tételére min-
den lehető el fog követni. Tiszteleti tagok-
nak egyhangulag megválasztották Gundel
Jánost és Glück Frigyeset. A pinczér-szak-
iskola pénztárosává Tóth Kálmánt választ-
ották meg, s a tanoncok gyakorlati taní-
tásának szervezését is reá bízta. A közgyű-
lés a választások megejtéséért ért véget. A
választmányba beválasztottak: Schenk Fló-
rián, Witztenetz Márton, Müller Mi-
hály, Haunold János, Kovács Lajos,
Márkózi-Ferencz, Polczák Antal, Gráf
Antal, Sterbenzt Ferencz, Ludig János,
Gombás Gyula, Ignea Sándor (Lugos),
Lövey Gusztáv (Lugos), Gill Antal (Lu-
gos), Pollitzer Sámuel (Lugos), Plank
Adolf (Oravica), Neuwirth Adolf (Lu-
gos), Glücksmann Dávid (Versecz), Neu-
berger Ármán (Lugos), Czenczinger
Ferencz (Nagyzentmiklós), Beber Fe-
rencz (Nagybeeskerek), Zboril Ferencz
(Herkulesfürdő), póttagok Schönb-
berger Hermann, Zwieder Lajos (Versecz).
A pinczérszakiskola bizottsága: védnök Lé-
nard Jakab. Tagok: Lenz János, Trim-
mel János és Müller Mihály.

Változás. Az Aréna-uti „Lönyag”-kávéházat
Schweiger József, ismert fővárosi ká-
vé vette át.

Mulatságok. A farsang utolsó heteiben
szakegyesületeink többfelé rendeztek fényes-
sen sikerült mulatságot s ami különösen föl-
emelő, mindenütt a főnökök és az intelli-
gencia részvételével. Így Marosvásár-
helyi a vendéglősök és pinczerek bálja
február 22-én igen látogatott volt s 500 ko-
ronát jövedelmezett a jótékony célra: sze-
gény gyermekek segítésére. — Debre-
czenben a főnökök és pinczerek együtte-
sen hangversenyyel egybekötött táncszertélyt
rendeztek február 22-én az «Arany Biká»
disztermében. Az estélyt dr. Benedek Ján-
os remek felolvasása nyitotta meg. Álta-
lános felűnést keltett az estély közönségé-
nek előkelősége. — Február 13-án a nagy-
kánizsai pinczerek tartották igen sikerült
báljukat a «Szarvas» szálló termében. A ren-
dezőség élén Hajnal Aladár buzdólkodott.

Elhunyt pinczér. Marits Máttyás, a szeged-
rókusai állomás régi főpinczere, elhunyt. A
kارتársak nagy részvétellel temették el.

Lakodalom. Trencsén-Tepliczen február 32-
volt Matejka Iuska lakodalma Dávid
Pál nagykárolyi szállodással. Aldás frigyükre!

Az Első Leánykiházasítási Egyesül. m. sz.
Februárban 1,165,400 korona értékű új biz-
tosítási kötvényt állított ki. Biztosított ösz-
szegek fejében 66,250 korona 82 fillért fizet-
tek ki. 1906. január 1-től február 28-áig be-
zárólag 2,625,600 korona értékű új biztosítási
kötvényt állítottak ki. Biztosított ösz-
szegek fejében a folyó évben 123,728 korona
39 fillért és az intézet főállása óta 10,289,632
korona 69 fillért fizetett ki.

A Magyar Szakácsok Köre helyisége. A
kör helyisége egyre jellegzetesebbé s ottho-
nosabbá válik a tagok áldozatkészsége
folytán. Különösen Palkovics Ede és
Bauer Károly ajándékozott több értékes
képet. A falakon látjuk díszleni Michel An-
gelo «Utolsó vacsora»-ját, régi nemes szaká-
csok czimereit, Glück Frigyes és Gyur-
kovics Ferencz, a himeves szakács arcz-
képét. A kör gyarapodása, czéltudatos halá-
dása tehát minden tekintetben szembetűnő.

**A győri vendéglősök, kávéosok és italmérők
szövetkezete** is megtartotta évi rendes közgyű-
lését Wölfel Pál elnöklete alatt. Vízke-
lety Sándor titkár felolvasta az igazgató-
sági rendes évi jelentését, mely az üzleti évre
kiterjeszkedik, bemutatta az 1905. évi zárszá-
madást és a nyereség-vesztéségek számlát,
mely szerint beszámítva a szokásos alap-
tőke stb. elhelyezési összegeket, 5788 kor.
60 fill. tiszta nyereség mutatkozik. A köz-
gyűlés Herczegh Ferencz alelnöknek, ki-
városunkból elköltözött, a szövetkezetnél ki-
fejtett munkásságáért jegyzőkönyvi köszönet-
tel szavazott.

A közgyűlés egyhangulag, közfelkiáltással
elnökké Wölfel Pált, alelnökké Erhardt
Antalt, igazgatósági tagokká Csukly La-
jos, Meixner Mihály, Lukovits János,
Tósch Mihály volt igazgatósági tagokat,
ig. póttaggá, továbbá Németh Alajost és
Hauczinger Adámot felügyelő-bizottsági
tagvá választotta. László József részvényes
indítványát, mely szerint Wölfel Pál el-
nöknek az elért sikerért köszönet szavaztas-
sék, a közgyűlés egyhangulag elfogadta.

Borminták Nagybritanniába. Bormintákat
Nagybritanniába és Irországra mostantól
fogva a levélpostával, az árumintákra érvé-
nyes általános feltételek mellett, vámmentes-
sen lehet bevinni.

Az orosz kereskedelmi szerződés. Az osztrák
kormány a képviselőház elnökségéhez bekü-
ldötte az Ausztria-Magyarország és Orosz-
ország közt é hónap 15-én megkötött keres-
kedelmi szerződést. A szerződésben Orosz-
ország részéről tett főbb engedmények közül
felmentődik, hogy a borvám 9-ről 5 rubelre
lesz állítatott.

Változás. A Ferencz-körút és Mester-utca
sarkán levő «Kossuth Lajos»-hoz czimzett ven-
déglojt Aszner János szakártársunk vette át
s márczius 1-én nyitja meg. Ajánljuk olva-
sóink figyelmébe!

Eladó háztelkek. 80 telekkönyvezett házhely
100—100 □ öles, az új villamos vasut keresztül
megy rajta, 3 percnyire az iskolától, 3 perc-
nyire a piactól, közvelen közelben gyár épül,
a telken kereszt (feszület) áll, a legelőnyösebb
részfelfizetési feltételek mellett szabad kézből
eladók. Megjegyeztetik, hogy f. é. november
1-től a villamos vasuti díj Budapestről bár-
honnán indulva 6 krajczár. Bővebbet: Sziklai
Géza és Társa bankházában, Budapest. «József
főherceg» szálloda. Telefon: 88—92.

Szerkesztői üzenetek.

V. L. pinczér. Sárbovárd. A nyugdíjintézet
címe: Wesselenyi-utca 4. Tessék az igaz-
gatósághoz szülő levélt ide csemezni. Ohaját
a legmeltányosabb feltételek mellett bizonyára
teljesíteni fogják.

E. pinczér. A főpinczér felmondási ideje 15
nap, ha csak hiütségvet nem követett el,
avagy gazdáját egyébként szándékosan meg
nem károsította.

Delfin. Hogy lapunkra előfizetést gyűjthes-
sen, e végett ön személyesen keresset és kért
fő bennünket. Hogy most a megbízásról le-
mond, helyesen teszi; mert őnt nem azért
fizeti a nyugdíjintézet, hogy ne neki, hanem
másoknak dolgozzék. Reméljük, hogy más
lapoknál is lemondott az ügynöksékedről.

A mi a nyugdíjintézetet illeti, ennek mi
minden másnál önzetlenebb barátai vagyunk;

de ebből nem következik az, hogy a hozzánk
érkező jogos panaszoknak helyt ne adjunk!
Ha ezt tennők vétenénk az intézet ellen; merf
elvonnók tőle az alkalmat, hogy a fölmerült
hibákon és tévedéseken segíthesen.

NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttéért nem vállal felelősé-
get a szerkesztőség.)

Pályázati hirdmény.

A «Budapest—Kőbányai casinó-épület részvény-
társaság» a

»»» Kőbányai Casinó «««

kizárólagos kezelésére, nemkülönben a kaszinó-
vá egybekötött nyilvános kávéház, vendéglő és lakás
elválasztatlan bérletére pályázatot hirdet. A bérleti
idő 3 év s 1906. évi november hó 1-jével kezdőd-
ik. Ajánlatok zárt borítékban legkésőbb folyó
1906. évi április hó 1-ig dr. Székely Soma
társulati ügyész úrhoz (Budapest, X. ker., Hölgy-
utca 3.) adandók be, a hol a bérleti részletek
feltételek s egyéb felvilágosítások hétköznapokon
delutáni 3—6 óra között megudhatók.

Pályázat

a kecskeméti Iparos Otthon vendéglőjének bérletére.

Kecskemét th. 60,000 lakosu) városban a
gyűmölcspiacul szolgáló egyik rőtérén, a f.
1906. év folyamán körülbelül 200,000 korona
kölséggel „Iparos Otthon” épül, melyben az
Iparegyesület (Iparos kaszinó) és az általános
Ipartestület (összesen 1500 taggal) foglalnak
majd helyet. Ezen épületben tervezetik még
egy nyilvános kávéházzal, sörcsarnokkal és
szállodával kapcsolatos vendéglő helyiség
kerttel és ezeken kívül egy a városban eddig
nélkülözött igazi nagy terem, amely tehát a
különböző mulatságok és összejövetelek cél-
jára bizonyosan keresset lesz. — Az építést
vezető bizottság — hogy a tervezeten tetalán
kívánt változások eszközölhetők legyenek —
már most pályázatot hirdet ezen igen nagy
forgalmunak ígérköző üzlethelyiségek együttes,
6 évre szóló bérletére és ezennel felhívja az
erre vállalkozni akaró t. vendéglősöket, hogy
ajánlataikat a f. 1906. évi márczius hó 28-ik
napjáig alulírottanál nyújtsák be, ahol a tervek
megtekinthetők és a bővebb részletek is meg-
tudhatók.

Kecskemét, 1906. február 24.

Pataky Imre

ipariszkolai igazgató,
mint az Iparegyesület elnöke.

Kis-Kun-Halás rendezett tanácsu város számvevőségétől.

208.

Sz. v. 06.

Szálloda-bérbeadás.

Kiskunhalas város közönsége tulajdonát
képező

városi szálloda és színház

1906 július hó 1. napjától 1917. decz.
31-ig terjedő időtartamra **bérbe-
adatik.**

A bérlet biztosítására vonatkozólag
elrendelt írásbeli versenytárgyalás 1906.
márczius 31. napjának d. u. 5 órakor
fog a számvevői hivatalban megtartani.

Kikialtási ár: 12000 kor. évi bérösszeg,
bánatpénz 20 szazalék.

Egyéb feltételek a városi számvevői
hivatalban tudhatók meg.

Magyar kir. Földmiv. Miniszter.

12. szám
1906.

Fürdő-

bérbeadási hirdetés.

Beszterce-Naszód vármegyében,
az ó-radnai járás területén fekvő

RADNA-BORBÉREK magy. kir.

kincstári v. vasas GYÓGYFÜRDŐ

összes tartozékaival 1906. évi április
1-től kezdődőleg 1908. évi szeptember
hó végéig **haszonbérbe adó.**Az 1 koronás bélyeggel ellátott
írásbeli ajánlatok vagy a fürdő és összes
tartozékaira 200 korona, vagy pedig
csak a konyha és italmérésre 50 korona
bánapénzzel felszerelve, — mely bánapénz
odaitelés esetén az évi bér összeg
10%-ára lesz kiegészítendő, — folyó
évi márczius hó 25. napjának d. e. 10
órájáig a radna-borbereki m. kir. kincstári
földgondnokságnál nyújthatók be.Részletes felvilágosítást a radna-
borbereki magy. kir. kincstári földgond-
nokság nyújt.

Budapest, 1906. február 27.

M. kir. Földmiv. Miniszter.

Figyelem! szállítások és szállások.

Az 1903. V. t.-cz. végrehajtása tárgyában
90.000/III. a. 1905. B. M. számú körrendelet
mellette kiadott utasítás 12 §-a ren-
delkezése szerint a szálloda, vendéglő és
minden nyilvános megszállóhely tulajdonosa,
illetőleg felelős megbízottja a bejelentési
lapok kiállításán kívül a külföldiek rend-
szeres nyilvántartása céljából köteles „Nyil-
vántartási könyv”-et vezetni.Az a szállásadó vagy megbízottja a ki
a nála megszállott külföldi megerkezését és
eltávozását a törvény 2. §-ában foglalt meg-
szabott időben be nem jelenti, kihágást követ
el és 200 koronájig terjedhető büntetés-
sel büntetendő.A nyilvántartási könyvet szorosan a
miniszteri rendelet utasításának megfele-
lően elkészítettük s raktáron tartjuk.Tekintettel pedig arra, hogy a hivatko-
zott körrendelet már márczius hó 1-én
életbe lépett, sziveskedjék a megrendelés
késelem nélkül eszközölni.A nyilvántartási könyv ára 100 lap tar-
talommal 6 korona.Utánvétellel is küldetik, de legajánlatos-
abb a pénzt előre beküldeni, mely es-
tben a könyvet bérmentve küldjük.

Tisztelettel

Országos központi községi nyomda r.-t.
Budapest, VI., Váci-körút 61.

Boreladás. 1905. évi

körülbelül
100 hektoliter **fehér hegyi**, továbbá 30 hektol.
vörös bor 36 koronáért eladó. Kivánságra 40
körtől 1903-ból is kapható: Prílyi Ferencz vidék-
erdésznek **Csókakó** (Fejérmegy) Moor mellett
vagy a termelőnél:

Goll János Budapest, VI., Lázár-utca 18.

Brázay Kálmánál vásároljunk.

Nyilatkozat.

A Szt.-Lukácsfürdői Kristályforrás ásványvíz
kiváló előnye jó alkalikus tulajdonságai mellett,
hogy igen izletes is.Dr. Carlos Malbran,
Argentína köztársaság egészségügyi tanácsának
elnöke, BUENOS-AIRÉS.

Nyilatkozat.

A Szt.-Lukácsfürdői Kristályforrás ásványvizet
mindenütt, a hol azt javálnak tartom, mint láz
ellen frissítő, az emésztést elősegítő és a köhö-
gési ingert enyhítő italt ajánlom.Dr. Brodsky Ljudevit,
megyei tisztifőorvos, kir. orsz. egészségügyi
tanácsos, OGULIN, Modrus Fiume m.

Szálloda-eladás.

Felsőmagyarország fővárosának leglátog-
gatottabb és legelőkelőbb kétemeletes
nagyszállodája, melyben a város legelő-
kelőbb közönsége által látogatott nyen-
sen berendezett kávéház van, berende-
zéssel együtt eladó, esetleg bérbeadó.Felvilágosítást az INGATLAN és JELZÁLOG-
FORGALMI IRODA nyújt, Budapest, VI.,
Bulyovszky-utca 19. szám.

TORMA. Nemes, édes, zamatos

saját termésű. Reszelés
alkalmával egyéb torna
fajnál kétszeres nagyobb tömegű szolgálat. —
I. oszt. gyökerek 18 kor., II. oszt. 15 kor. 100
kgr.-ként 50 kor. Kisebb megrendelés figyelembe
nem vétetik. Kemény Ármin, Regete-Ruszká
u. p. Garbócs-Bogdány.

Vendéglő helyiség.

Ötven évi fennállással, jó hírnévvel, befásított
udvar, tekepályával, gyárak tözomszedságában,
augusztus 1-től kiadó, esetleg jelenlegi bérletől
azonnal is átvehető. Értekezetheti a háztulajdonos-
nőnél: Külső Váci-ut 86. szám.

Szálloda átvétel.

A vendéglőspárhoz tartozókat, illetve a m.
t. nagyközönséget van szerencsém értesíteni,
hogy Nagykárolyban az ujonnan épült

„Központi szállodat”

megvettem. A legmodernebb izlást kielégítő
nagy kényelemmel berendezett szobák, elegáns
nagy étterem és kávéházzal rendelkező szállodat
saját tulajdonomban f. évi márczius 1-én már
átvettem.

Teljes tisztelettel Dávid Pál, szállodás.

Najman József hentes-mester Budapest, Pest,

Szállít vendéglősök, kvések, korcsmárosok

stb. részére a legjobb minőségű virstliket.
kolbászokat napi áron. — Megrendelé-
seket pontosan teljesítettnek.

Födött tekepálya

czinn-éresszel, bárhol fölállítható, magán-
háznál olcsón eladó.

Budapest, Vörösmarty-utca 44 B.

Szekszárdi ó és új rizling,

kitűnő hegyi boromat, hektónként 42 koroná-
jával szállítom. Eredeti fehér orpington
tojást 30 fillérjével.

Dömötör László, Szekszárd.

Tejes bárányokat

frissen leölve, kb. 5 kilo súlyban bér-
mentve szállít bárhová darabonként 6.50 K.-értINCZE GYULA székelyi turó-gyára
BARÓT (Erdély).

Minden időben legjobb minőségű

borokat szállít hordókban és palaczkokban

Reisman Ignác

szülő nagybirtokos, püspöki Vác z.
uradalmi bérpinczészete

ALAPITTATOTT 1856.

Környékbeli telefon-szám: 8.

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 kaphatókHirschler Testvérek fogvájó gyári
raktárában Budapest IX. Ferencz-
körtút 17. szám. ☉ Telefon 54-53.Különlegességek vendéglők részére. — Posta-
csomag szétküldés naponta. — Áránlattal
szívesen szolgálunk.

BOR.

Gyöngyös-visontai hegyeken termelt kitűnő
minőségű, tiszta szürésű, természetes palaczk-
képes faj ó boraimból szállított utánvétellel:Asztal sillert — — — — — 38 koronáért
„ fehéret — — — — — 40
„ vöröset — — — — — 44Hírnevű visontai vöröset (bikavér) — 70
hketolitenként, a hordókat 30 napra kölcsön-
öm, s azok a beszerzési ár felszámítása ellen-
ben, utánvétellel visszavételnek. **Reddelhető:****Rusznay Antal bor minta-
nagygazdaságától, Gyöngyös.**

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
boreprút hig avagy száritott állapotban. — Próbá
rendelést kérek.

Sztareczky Györgő bortermelő, Tolcsva.

(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

Legújabb találmány!

Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a víz felfogására van egy bádorgálcza alkalmazva, nem izzad, 70% jégmegtakarítás érhető el. Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak 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 készíttek.

Árjegyzékkel és költségvétessel szolgál a felfaltatója:

Bucsanyecz József

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.
Teréz-körút sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)



☉ A szállodai és vendéglői segédek ☉
I. évfolyam. sakközlönye. 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-út 9 B.

Boreladás. Saját termésű boraim eladók.

1904. termésből 270 hektoliter. — 1905. termésből 180 hektoliter. Szőlőim válogatott fajtákkal vannak beültetve (olasz rizling, ezerjő, erdei, kadarka, mézes, muskatály, oportó stb.) A bor kifogástalan tiszta, zamatos; szesztartalma 8—11 fok. — Az átvétel megállapodás szerint történhet részletekben is.
Dr. Löwinger hirdokkezelése, Ó-Szőny (Komárommegye).

Étterem és kávéház bérlet.

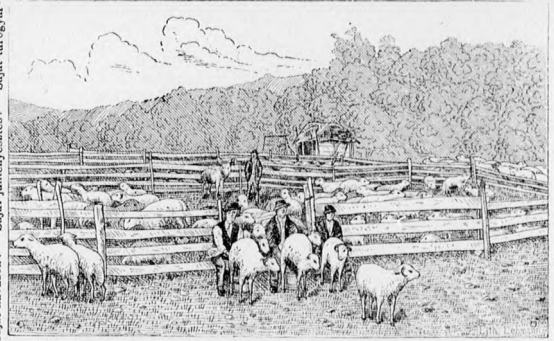
Cirkvenicában a tengerparton épített új három emeletes nagy hotel és sanatorium

éttermének, kávéházának és kerti helyiségeiknek

1906. június 1-től kezdődő bérbevételéhez előkelő bérlőkerestetik. Bővebb felvilágosítás szereshető:

Ij. Rimanóczy Kálmán műépítésznél NAGYVÁRADON.

Saját turógyár.
Saját juhnyesztés!
Saját havason!



Ajánlok naponta frissen ölt szopós bárányt 4—5 kilogramm súlyban, valamint friss töltésű székely turót szalámi alakban vagy hólyag és hódnyben a legolcsóbb napi árákon. MOKÁN TODDÉ, NAGY-BACZON (Erdély).



Thonet Testvérek

tömören hajlitott fabutor gyárosok

Budapest, IV., Váci-utca 11. sz.

Szállít: teljes szálló, vendéglő és kávéház berendezéseket.



Kerti székeket

a legjobb kivitelben.





Konyhaedények,

husvágó-gépek, husbárdok elismert legjobb minőségben; továbbá vendéglok és kávéházak részére nagy szabadalm.

kályhák

ujak és keveset használtak is; raktáron ugyiszintén villany-csengők, felszerelések oltó, szabott árak mellett. Használt öntött-edény becséreltetik.

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 pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.



Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat világhírű kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával, mert czipőink jószágának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy orthopéd-czipőket a legügyesebb czipészeink a legizlésebben készítik el. Czipőink elegáns formáikról híresek !!

Pinczér-czipők

chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. 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.

Képviseelő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

rézárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvatékhoz szükséges rézárúkat. Bor- és sör-szivattyúkat, sűrűmérő-készülékeket légnyomással, valamint mindenemű rézcsapokat, fémfelrati táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán 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.

Budapesti központi tejszernok szövetkezet

Budapest VII., Rottenbiller-utca 31.

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

Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kítőnő üdítóvíz.

Ez a víz a Békásmegyeri község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tővében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kítőnő izú és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üdítőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgálatott, kifogástalannak és szénsavval való telítésre alkalmasnak találtott. Kaptható mindenütt.

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

Fővárosi iroda és raktár:

III., Lajos-utca 26.

Telefon 79-78.

Telefon 79-78.

Tulajdonos:

CSILLAGHEGYI FORRÁSVÍZ VÁLLALAT.

Szép kövér, frissen leölt, körülbelül 5 kilo súlyu szőlő **Vitányos Éfraim Baróthon** (Háromszék-megyé) darabonként jelenleg 6 koronáért. **Székely juhturó** szárlami alakban, jelenleg kilója 1.60, hólyagban 1.50 K.

Szt.-margitszigeti üdítővíz

szénsavval telített ásványvíz.

Főhercegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

Telefon 36-52.

Csász. és kir. udvari szállítók.

Telefon 3404.

Alapítva 1852.



Sieburger és Társa PAPIRKÁRPIT gyári raktár.

6. cs. és kir. fensége József főherceg udvari, szállítók.

Budapest, V., Fürdő-utca 8. sz.

Linoleum nagy választékban.

SIPULUSZ LAPJA

KAKASMÁRTON

Magyarország legkedveltebb élcslapja. Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre 6 frt
Fél évre 3 frt
Negyed évre 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Röck Szilárd-utca 4.

SCHLEICHER JÓZSEF

Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-
szörp-gyára Telefon: 41-05. Telefon: 41-50

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

Ajánlja a t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangú fenti gyártermékeit. idékre 5 kilós postacsomagok. ☞ Előnyös árak.

Watterich A.

Budapest, VII., Dohány-u. 6.

Vendéglős urak figyelmébe!!

A 48. számú szab. légnyomású sörkimerő-készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy önműködőleg záródik; tehát minden járattalan egység kezelhető s nincs kitéve az elrontásnak. Az árkülönbözet aránylag az előnyvel oly csekély, hogy az mindenkinek aiánlható.

Ára csak 30 korona

Seifert Henrik és Fia

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

Eladó fürdő Péczelen.

A fővárosi tőszomszédságában igen kedvelt nyaraló helyen Péczelen, egy szépen berendezett meleg fürdő, kítőnő forrásvízzel, szép lakóházzal, 760 m²-ől szépen befásított telekkel, esetleg italmérési joggal jutányos árért azonnal eladó. — Bővebbet

KODÓ MIHÁLY-nál

PÉCZELEN, Hajnal-utca 626. sz.

(Közvetítői kizárva.)

KRISTÁLY

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

BÉRBEADÓ Kispesten egy régi jóforgalmu mészáros és hentes üzlet.

Bővebb felvilágosítást a tulajdonos: özv. FÜREDYNÉ Kispesten, Fő-utca 42. sz.

Tifuszjárványban vizvezeték víz mellőzendő.

ILONA ARTÉZI VIZ legelősebb, legjobb legegészségesebb, szénsavval telített, bakterium-, méz- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

Artézia részvénytársaság
BUDAPEST, Egressy-ut 20/c szám.
TELEFON: 50-72. TELEFON: 50-72.

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

A t. szállodás, kávé és vendéglős urak figyelmébe! Villamos berendezéseket, átalakításokat, jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett vállalja, javításukat eszközi, berendezéseket szakszerűen **díjtalanul felülvizsgál**

SZILÁGYI MIHÁLY

villamossági vállalata

BUDAPEST, IV., Hajó-utca 16.

Deák-tér közelében.

Boreladás.

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

Mandel Dezső, Nyirbátor.

MEZEY J.

(Előbb SZALAY E.)

ásványvíz-nagykereskedő

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

TELEFON: 53-61.

TELEFON: 53-66.

Ajánlja az összes ásványvizet a vendéglős urak figyelmébe. ☞ ☞ ☞ Minden mennyiséget pontosan házhoz szállít.

Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.

Karambol és fordító biliárd-asztalok, alpacca és chinaezüst-árak, márványasztalok, székek tükrök és kávéházi kasszák, jégsekrengyek, borkimerő-asztalok és sörkimerő készülékek új és használt állapotban a legelősebb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A.** és **TARSA**
BUDAPEST, Dohány-utca 25. (Nagydiófa-utca sarok).

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ.



GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSÍTÓ-INTÉZET Budapest VI., Teréz-körút 40-42.

(Az intézet saját házában)

Alapítattott 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.

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

Narancs és téligyümölcs eladás!

Mézédes, vérpiros fajnarancsot ötkilós postakosárral 2.80 koronáért, méz-édes vérpiros muskát-narancsot ötkilóssal 3 kor. Vértelű óriás muskát-narancs eredeti ládával 100 drbbal 7 kor., másodrendű 6 kor., eredeti ládával, 200 drbbal I-rendű 12 kor., II-rendű 11 kor. Messinai igen szép sárga mézédes fajnarancsot ötkilóssal 2.40., ugyanaz eredeti ládával 200 drbbal 9 kor., eredeti ládával 360 drbbal 12 kor. Aransyárga I-rendű cizrom ötkilóssal 2 kor., eredeti ládával 360 drbbal 7.60 kor. Mandarin szép nagyok ötkilóssal 3.60. Óriás carlioi 2.20. Máltai új burgonya 2 kor. Magyar mézédes, száraz esemegezhető piros és fehér chasala 8 kor.-ért. Pajliszta körtét passatuti és hardenont-vajoncز vegyesen 8 korona. Téli-alma válogatott, egészséges szép példányu esemeze almák többféle f jökből vegyesen ötkilós postakosárral 4.50, tizkilós kosárral 8 kor., ötvenkilós bruttosulyu ládával 30 kor.-ért. Rétes alma kilóját 50 fillérjével, kompót körtét 56 fill., édes gyökerű, nemesfajú torna kilóját 36 fillérjével. Giardinetti legfinomabb vegyes déligyümölcsök egy kgr.-os dobozzal 2.60 kor. Francia muskát datolya 2.40. Malaga gyönyörű fürtök 2.20. Héjas mandula kilója 2.80. Mogyoró feltört levantei 2 kor. Czukros gyümölcs 3 kor. Salon bonbon a legeslegfinomabb egy kilós dobozzal 2.80. Choccoládé bonbon krémes, legeslegfinomabb kilós dobozzal 3.80. Legfin. vanillás choccoládé kilóját 2.80 koronáért szállít utánvéttel, fagymentes ingyenes csomagolással

Busetto Malvina gyümölcskivitele Budapest, Csömöri-ut 26.

Zwack J. és Társai

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



Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval művészeti kéz alól való plakátokat is kapnak.

cs. és kir. udvari szállító. Budapest, IX.

Saját pálinkafőződé. Törköly, szilvörüm, barackz, seprű- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi jamaica rum, francia cognac, Whisky, Arrac.

A gyár 1840-ben alapított.



SEC SEC
TALISMAN
TÖRLEY JÓZS. és TSA
PROMONTOR
(BUDAPEST).

Boreladás. Kaszanitzky István Csongrádon szállít **elsőrendű** fehér és siller borokat, 5—6 fokos, hektóinkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.

ÜJDONSÁG! Sütőbe való nyárs, kez-
lősen igen egyszerű, mintha
tépisen vagy serpenyőben sütnék, azon kü-
lönbbség, hogy a csirkét, kacsát, libát vagy
malacot a nyársra tűzzük és így a levegőben
sütjük meg a tűzhez sütőjében. A nyárs-sütő
ára rostitó-rostélyaljjal együtt: 45 cm. hosz-
sú 8 K., 40 cm. hoszsu 7.20 kor. Vidékre
láda és postaszállító-level 80 fill. — Nagyobb
nyárs-sütők urasági vagy vendéglői tűzhe-
lyek sütőibe — a megadott sütő hoszsu-
sádjához mérten — külön árban készülnek.
BUDAPEST, IV., Váci-utca 40.

LAKOS LAJOS
takaréktűzhely-gyáros

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

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

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó ezikkek. Állandóan nagy raktár.

ROBICSEK ADOLF
BUDAPEST.

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

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Alapított 1834-ben.

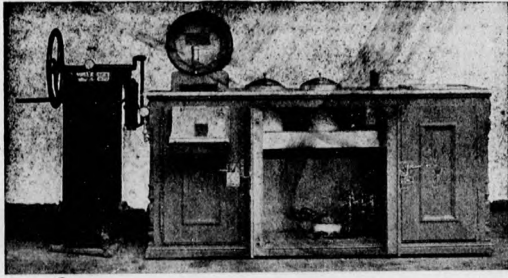
Andrényi Kálmán utódai

Aradon.

ajánlják nagyobb részt saját termésű, nagy gondnal ápolt boraikat. A **vámospercsi** saját tulajdon képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össter-
mése évente 4200—5000 hektoliter tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítetik. Elismert tény, hogy a szőlőtür-
tők állapotja mily nagy befolyással van az abból nyert bor ké-
sőbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legértettebb, legégszégesebb 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 borok-
tól kezdve a legtrikább, legnemesebb borfajokkal is.
Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek



Legújabb amerikai rendszerű

sörhűtő és kimérő szekrények

(bor és ásványvíz hűtésére is)

melylyel egy vagy több hordó sör 5—10 kg. jéggel az utolsó csöppig jég hidegen és kristálytisztán mérhető ki.

Különleges berendezések:

pilseni és bajor sörök kimérésére
Sörshordók a pinczében is elhelyezhetők.
Levegőnyomással: Levegőszivattyú légkazánal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszűrővel.

Kívánatra „Amerikai” víz- és folyékony szénsav-nyomású berendezéseket is szállítunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

Hazlsinzky gyógyszerész és Társai

szénsavgyár,

szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhűtő és kimérő-készülékek gyára
BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12. Keleti pályaudvar mellett.

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: **Bortermelők** szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű

fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Szepességi lenipar!

Szepességi lenipar!

WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

vászon- és asztalnemű-gyárosok.

Budapesti főraktára: **IV., Koronaherceg-utca 8.**

(Haris-bazár-épület.)

Ajánljuk hírneves szepességi

vászon, asztalnemű, törülköző, tölrl-, csemegekendő

és minden e szakmába vágó gyártmányainkat. — Szállodai fehérnemű berendezésekről költségvetéssel szolgálok.

Minden darab gyártmányainkban származó árut ezen védjeggyel látjuk el.



Pedálos cimzalmok

kitűnő hanggal, erős szerkezettel, jól állással részletfizetésre is kaphatók.

Magántanulásra legalkalmasabb Kuliffay cimzalom-iskola I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. Hegedű, fuvola, tárogató, gram-mophon, fonográf, zongora, harmonium, harmonika, okarina és verklík, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készítésű hurok kaphatók.

Régi hangszerek becséreltetnek.

Mindennemű javítások elfogadtatnak.

Képes árjegyzék ingyen.

Horváth István műhangszerész, József főherceg udv. szállítja.

BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körút és Kerepesi-ut 46. sz.

Gyár: Budapest, I., Kelenföld. (Saját ház.)



Boreladási hirdetemény.

Bihar-Diószeg és Jankalfalvai hegyen még mintegy
8000 hektoliter bor van eladó,

mely borok között van pecsenye, csemege és közönséges 0- és ujbór, az árak 28—50 koronáig váltakoznak.

A vevők utbaigazítást nyerneik Diószeg község részéről **Jakab István és Lévai Sándortól**, míg Jankalfalván **Tasi János és Törő Józseftől**, kik a diószegi vasuti állomásnál tartózkodnak.

Ezen közvetítőknek a vevők semmiféle díjjal nem kötelesek fizetni.

B-Diószeg, 1906. február 23.

A hegyközség megbízásából: **Oláh Ferencz** h. elnök.

!Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldal-zsebtárca (papiros pénz) vagy pinczertáska (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 frtg.

MOLNÁR VILMOS keztyű- és sérvkötőgyárosnál

Budapest, VII., Károly-körút 28. sz. (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlégességek tuczonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönbözőbb betegápolási cikkekben.

Hokkes József

A híres „Andrényi Kálmán Utódaí” aradi czég palackbor lerakata

borkereskedő

Budapest, V, Váci-körút 46

Vámonkivüli penze: X. KÖBANYA, Jászberényi-út 47. szám.

M. k. postatakarékpénztári számla. TELEFON 947.

Ajánlja nagy raktárát magyar fajborkból, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palackozva, vagy már a nagyttermelőktől palackozva jönnek. Továbbá: Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat, ezenkívül még magyar és francia pezsgők, cognac és szeszes italokat legutányosabban szállít.

SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA

bank- és váltóüzlete

BUDAPEST VIII., BAROSS-TÉR 2. SZ.

TELEFON 53—23 (József főherceg szálló) TELEFON 53—23

Értesítés. Van szerencsénk szives tudomására hozni, hogy VIII., Baross-tér 2. sz. (a József főherceg épületében) **bank- és váltóüzletet**

nyitottunk, mely üzletkört a következőkre terjeszti ki: sorsjegyek, állampapírok, valamint egyéb értékpapírok vétele és eladása, kölcsönök, sorsjegyek és értékpapírokra, sorsjegyek eladása csekély havi részletfizetés ellenében, osztálysorsjegyek minden hazushoz, tőzsei megbízások keresztülvétele az ár- és értékfizésén, külföldi bankjegyek, arany- és ezüstpénzek vétele és eladása képzésközlésönök folyósítása előnyös visszafizetés mellett, ezenkívül minden, a bankszakma körébe tartozó megbízás eszközzése a legkülönböző feltételek mellett. Reméljük, hogy becses bizalmával mielőbb meg fog tisztelni s ezáltal alkalmat ad arra, hogy pontos és lelkiismeretes kiszolgálásunkról meggyőzhessük.

Kiváló tisztelettel **SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA.**

BESSENYEI GÉZA

hentesáru- és csemege-üzlete

BUDAPEST, ANDRASSY-ÚT 39. SZ.

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávé és vendéglős urak részére dusan felszerelt raktárát mindenemű bel- és külföldi csemege-árakban, kassal és prágai sonka, prágai császárhús, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalonna-kivétel, magyar és francia pezsgőborok, rum, tea, likörök, sajt, vaj.

Árjegyzék kívánatra ingyen.

Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservék és befőttek.

Vidékre megrendelések pontosan szállítattanak.

Oly árak, melyek raktáromon nincsenek, önköltségekben beszerezettnek.

≡ A BUDAPESTI ≡ LÉGSZESZGYÁRAK FELSZERELÉSI IRODÁI

IV. ker., Aranykéz - utca 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

o állandóan raktáron tartanak minden-
nemű légszesz- és villamvilágításhoz
szolgáló legszebb kivitelű csillárokat
és kandallókat, legujabb szerkezetű
légszesz-tűzhelyeket és légszesz fürdő-
kályhákat, légszeszfűző-, sütő- és vasaló-
készülékeket, valamint ipari czélokra
o szolgáló forrasztó-készülékeket. o
DUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmés-
szakellátásnak illető eszközöknek.

A világhírű francia DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata

Brázay Kálmán



Brázay Kálmán

Válogatott fűszerárúk, min-
dennemű bel- és külföldi cse-
megék, magyar és francia
pezsgőborok, rum és tea,
liqueurök, sajt, vaj, kassai,
prágai sonka, felvágottak,
gyümölcsök stb. stb. raktára.

Brázay Kálmánnál

-körut 23.

Villamos világítási berendezések. Vil-
lamos kolibri ivlámpák. Vil-
lamos brilláns lámpák reklám világításra.
Csillárok elektromos világításhoz. Minden-
féle gépek hajtására alkalmas benzin-
gáz-, és szivógázmotorok; üzemköltség
lóerőnként és óránként 1 1/2—2 1/2 fillér.

„SIMPLEX“ vízsűrők. — Árjegy-
zékkel és költségvetéssel szívesen szolgál

Ganz és Társa vasöntő és gépgyár
részenyártársulat o
Budapest. Városi iktlet: IV., Ferencztek-tere 4.

A tisztelt szállodások, vendéglősök
és kávék urak figyelmébe ajánljuk

COGNAC

Czuba-Durozier & Cie.

francia cognacgyárat: Promontor.

Vezérügynökség:
RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak mint betéti társaság
BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utca 3.

Oxygen- és szikvizgyárak berendezése.

Sőr-, bor- és hűtőkészülékek, pinceszerszerelési czikkék.

Mazai új iparág! Staniol- és fémkupakgyár

Arjegyzék ingyen és bérmentve.

Ezerben díszkötél. — Verszem aranyérem. — Pozsonban aranyérem.

Hűtő- és jéggyári berendezések.



Transylvania Sec Louis Francois & Comp.

császári és kir. udvari szállítók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herceg Ö Fensége szállítói.

————— BUDAFOK. —————

≡ 12 elsőrendű kitüntetés. ≡

Főraktár:

BORHEGYI FERENCZ

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgőnyczim:

FRANCOIS BUDAFOK.



Védjegy.

=====**Hors Concours.**=====

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.