

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”)

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

„Az első magy. orsz. pinczesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéházi segédek egylete”, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet”, a „Székesfejvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosk ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosk egyesület”-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosk ipartársulata”-nak, a „Miskolci pinczér-egylet”-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosk, koreszmárosok és pinczerek egylete”-nek, a „Székesfejvári vendéglősök, kávéosk és italmérők ipartársulata”-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és koreszmárosok ipartársulata”-nak és az „Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetség”, 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 „ Evnegyedre 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Szikszay Ferenczné. †

Ha Budapest az ország szíve, ez a szív hangosan «Szikszayná» dobogott a 70-es évek óta.

A mikor megindult a vidék, akár ügyesbajos dologban, akár szórakozás okából, az állomáson elszeledő ismerősök ezzel váltak el egymástól: «Találkozunk Szikszayná!»

Sok csodálatot találtak az ország fel-fel-ránduló fiai ebben a nagy, szépséges városban, de kedvesebbet a «Szikszayná» nem. Az ő vendéglőjének modern, előkelő, mégis sajtáságosan barátságos termeiben otthonosan érezte magát mindenki, jött légyen a kárpátok közül, avagy az alföldről, lett légyen gazdag, avagy szegény.

Nem volt az az országszéli falu, a hol Szikszay nevének ne ismerték volna, mint ha rokonságuk, meghitt ismerőseik közé tartozott volna.

És akkor csakugyan ott forrt, liktétt a nemzet élete: benn és künn az utcán, Szikszaynál zendült meg lelkesen vagy fenyegetőn a nép szava.

Alkományos életünk, irodalmunk és művészetünk fejlődésének tanuja volt a «Szikszay».

Három évtized emlékei emelik történelmi jellegűvé a Szikszay-nevet.

Eppen ezért országszerte részvételt kelt szomorú híradásunk, a mely Szikszay Ferenczné, szül. Schleinzi Emília urnő hirtelen elhunytát tudatja.

Hogy mi a hivatott, munkáját lélekkel végző vendéglős a társadalomban, azt Szikszay pályafutásából látjuk.

Az ilyen vendéglőjében a közönség szíve fölmelegszik, a közügyekért összedobban, úgy, hogy az ilyen vendéglő igazi forruma magasztosul, a hol ki nem alvó lánggal ég a nemzeti eszmék oltára.

Szikszay Ferenczné kiváló tulajdonaival, egyénisége nemes egyszerűségével, magyarságtól izzó lelkével tette vonzóvá, az egész ország otthonává az ő vendéglőjét; de ez csak félig is elég sikerülhetett volna neki, ha oldala mellett nincs oly vele érző, odaadó lény, mint az ő most boldogult hitvese volt.

Ha a Szikszay-név fényt derített a vendéglős-iparra, úgy a megdicsőült Szikszayné különösen méltó arra, hogy a vendéglősök fájó szívük mélyeséges tiszteletével tegyék koszorújukat bezárult koporsójára; mert Szikszay Ferenczné valóságos mintaképe volt a vendéglősnének, az önfeláldozó feleségnek és a gondos anyának.

Élete szakadatlan munkában telt el a konyhában s a szeretet nem lankadó fáradozásával otthonában gyermekei körül.

Hatalmas üzletük terhes munkájának nagy részét ő végezte figyelemmel és kedvvel s jutalmul, pihenőül nem vágott mátra, mint-hogy férje arcára mosolyt derítsen s kiváló tehetségű gyermekeinek lelki-teszté derékségét ápolhassa.

Jóságos, munkától szentelt keze hirtelen megmerevült; itt hagyott bennünket, hogy ismét kevesebb legyen közöttünk az igazi magyar urasszonyok rohamosan fogyó sora.

Bánatosan hajtjuk meg ravatalánál hálánk és nagyrabecsülésünk zászlaját s példás

életének jóra buzdító emlékét mindörökké szívünk mélyére zárjuk.

Neve fényeskedjék a mi ásszonyaink: jósággal és szeretettel így éljete, így cselekedjete!

Szikszay Ferenczné betegeskedés nélkül, hirtelen hunyt el e hó 8-án, délelőtt 10 órakor, 62 éves korában. Halálának híre rohamosan terjedt el a fővárosban s mindenfelé szüntérszétet keltett.

Mélyen szjutt családja a következő gyászjelentést adta ki:

Szikszay Ferenczné vendéglős, úgy a saját, valamint gyermekei és rokonsága nevében szomorú szívvel jelenti a családjukat ért gyászos csapást, mely szeretett, hűséges feleségének, a legjobb anyának és a leggyengédebb szívű nőnek, Szikszay Ferencznének szül. Schleinzi Emiliának folyó hó 8-án délelőtt 10 órakor, 62 éves korában, a halotti szentégek felvétele után történt hirtelen elhalálozásával mindnyájukat leshjuttta. Temetése a kerepesi-úti temető halottasházából 10-én délután 3 órakor fog a róm. kath. egyház szertartása szerint végbemenni. Az engesztelő szent miséidőzött az elhunyt lelki üdvéért folyó hó 12-én délelőtt 10 órakor fog a kőbányai plébánia-templomban a Mindenhatónak bemutattni. Budapest, 1906. évi márczius hó 8-án. Békét és nyugalomlat a viszontlátásig! Gyászolják őt: Férje: Szikszay Ferencz. Gyermekei: ifj. Szikszay Ferencz, Szikszay Emília férjével Tökés Gyulával és Gyula, Feri, Elemér gyermekeikkel. Szikszay Ilka férjével Mladovits Jánossal és Ilonka leányukkal. Szikszay Margit, Testvérei: Schleinzi Károly nejjével Limpenz Izabellával, Schleinzi Vilmos nejjével kézdi Polányi Mariskával. Sógornéja: öz. Liphay Sándorné születt Szikszay Mária.

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindenmü élő és jegelt halak nagy raktára.

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

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

Kovács Sándornál Mokrin.

Tessék nálam próba-
rendelést tenni.

Tizedikén a kerepesi-uti temető halottas-házában felállított díszes ravataltól szebbnél-szebb koszorúk sokasága borította s dél-után 3 órára nagy és előkelő közönség seg-reglettel oda, hogy megadja a végtszesség-et a jószág, feledhetlen urasszonyok.

A gyászolók sorában láttuk: Gundel, Glück, Stadler, Petánovits, Lippert, Förster, Karikás, Klivényi, Palkovits, Neusziedler, Prindl, Bánai, dr. Somogyi Lajos, Hruska, Ehm, Pelzmann, Schnell, Mádai, Hámor, Müller, Sziklay, Potzmann, Paulits, Leth, Wülburger, Maloschik, stb. családokat, az ipartestület, a „Szakácsok köre” és a pin-czér-egylet nagyszámu tagjait.

A temetési szertartást Hock János vé-gzte a legteljesebb egyházi pompával.

12-én, délelőtt 10 órakor a kőbányai pléb-ánia-templomban a megboldogult lelki üd-vért gyászmise volt, a melyet szintén Hock János plébános s országgyűlési képviselő mutatott be az Urnak.

Az istentiszteletre is igen sokan jelentek meg az elhunyt ismerősei és tisztelői közül. Áldás hamvaira!

A nyugtábelég az adóst terheli. A Kuria 1226/904. sz. ítélete szerint általános jog-szabály az, hogy a fizetést teljesítő adós a fizetésről a hitelezőtől nyugtát követel-het, minthogy pedig e nyugta kiállításának költségei és így az azzal járó bélyegköltségek is a nyugtakiállításra kötelezett hitelezőt terhelik, az alperes az elsőbíró-ságok e részbeni helyes ítéleti indokolása szerint jogosítva volt az általa teljesített fizetés után járó nyugtábelég egyenértéké-nek megfelelő összeget felperesnek járó kárösszegeből levonásba hozni, miért is az ennek megfelelő 7 k. 50 fillér és kamata iránti keresetével alperest mindkét elsőbírótság ítéletének e részben megvál-toztatásával el kellett utasítani.

Igy cselekedjünk!

Nagy a szegénységünk; már nemcsak a fölöslegünk, hanem a szükségünk is ide-gének martaléka.

Elviszi, kiviszi azt egyrészt az adó, de még inkább a hozzánk szabadon özönlő idegen portéka.

Iparosaink, megannyi ügyes, képzett munkaerő, akiknek legtöbbször a külföldön is nemcsak megálta a helyét, hanem becsületet is szerzett a magyar névnek; ezek a de-rék iparosaink itthon tengődnek, ha ugyan nem nyomorognak.

És a nép, a földjéből kiforgatott, munkát hiába kereső nép elkeseredetten bucsuzik ősi hazájától. A mult évben a kivándorlók száma százszerezettel haladta meg a születéseket; tehát százszerezettel vagyunk gyö-négekben, nyomorultabbak.

Valóban itt az ideje, hogy védekezzünk a nyomor, a pusztulás ellen s ha az állam ezt nem teheti, vagy nem akarja tenni, hát fogjunk össze magunk, a nép, s mondjuk ki, hogy minden magyar ház küszöbén tiltó sorompót állítsunk a bennünket szegényítő, idegen portéka ellen.

És ebben az elsők között járjanak a vendéglősök, egyrészt, mert iparosok; másrészt pedig, mert nekik van legtöbb alkalmuk a népet felvilágosítani példájukkal.

Eppen ezért, hogy tájékoztassuk őket, hogy

lássák a honi ipar védelmét mily nagy nemzeti érdeknek tekintik másutt, az „iparvédelem” után közöljük S a l a m o n R e s z ő cikelyéből a következő adatokat:

Ausztriában egy kissé másképp pártol-ják a hazai ipart. Ugyanis ott egy Lueger nevű ur nem is oly rég, össze-vissza négy-öt hónappal cselélt, megérezte a védegyelet eszméjének safrányillatát és hamarosan ösz-szeüött egy Schutzeverein-t és csodák-cso-dája, négy-öt hónap alatt negyvenezer tag jelentkezett.

Most menjünk egy házzal tovább. Lengyel-ország — azaz tartomány — még cifrában csinálja, mint a szomszéd; ott egyszere-rién kidobják a kereskedőt is, ha idegen portékát árul, ez pedig nem loyaltás, azt hiszem, egy szedett-vedett tartománytól, — amint a kirugott ur mondja; — napirenden van a bojkottálásnak a radikálisabb neme, az árucikknek összerombolása, elégetése, ut-czára való kihányása. S meg kell jegyeznünk, hogy nem is az éretlen elem csinálja a ha-zai iparnak ilyenképpen pártolását, ha-nem az intelligens, parfümös, keztügyi urak.

Nem kevesebb, mint 118 egyesület van Lengyelhonban, csekély néhány százezer tag-gal. S oly remekül szuperál mind a 118, hogy pincczékben eldugosva kell, hogy tart-sák a kölni vizet, a frank-kávét, húszáren-schubiczokt, Weaner schnurbartbindert és társait. Hiába, a lengyel ért a busuláshoz is, de aztán érti a védegyeletet is.

Most lóduljunk egy kővel Kelet felé. Oda, hol nem a fekete-sárga, hanem a sárga ördögök laknak: Kinába. Remekül megy ott a dolog, valósággal kéjeleghetünk mi, védegyeletisták, hallva ezeket. Próbáljon ott egy ravasz czopfos kereskedő európai cikket árusítani, mert puha lesz a talpa a bambusz-üstétől. A főmandarinhoz azonnal beállít egy hajlongó jó konkurens és elmeséli, hogy Li-he-he-nin-csen jó barátját kénytelen el-árulni, mert így meg amugy idegen szagot érez s az ő becsületén sárga pisze orra nem tűrheti az idegen szagot. A főmandarin azonnal kész a paragraffussal, hogy teszem föl, nem is az a baj, — mert mellesleg legyen mondva, erre nincs paragrafus — hanem az, hogy az idegen ipart pártoló az éjjel álmában csuf szavakkal illette a meny-nyei sárkányt zápfogát, ez pedig csekély har-mincz talpczirógatást jelent.

Ha például egy német játékgyáros seftet akar Kinában csinálni, a konzulnak mindent el kell követnie, hogy az elárúsításhoz szük-séges bárczát megkaphassa, de ha ez meg is van, még messze van az a stádium, hol a vevő is hazajuthat már, mert ha egy kí-nézer megvette, annak még Ponczisztól Pi-látusig kell futkosni, hogy még eladhassa honfitársainak s ha egy rakás ajándékkal átessét rajta, kérdés, hogy valamelyik kon-kurrens nem-e találja bünsönök még akkor is. Az igaz, hogy egyes helyeken azért van elég idegen ipari termék. Így pl. Hongkong-ban a Komor testvérek színmagyar embe-rek és árúházuk oly irtóztató nagy, hogy egy villórszést tölt be. Az árúk értéke közel egy millió taelt út meg (egy tael negyvenkét korona), de azt csak Komor Béla, az üzlet megalapítója mondhatja meg, mily rettenetes sisifusi munkát végzett, mily rendesen mehett az üzlet, pedig Hongkong az angoloké.

Okuljunk tehát ezekből a külföldi pél-dákból s lássuk be, hogy gazdagodnak, erő-seknek csak úgy vallhatjuk magunkat, ha

szükségleteinket hazulról, hazai munkából tudjuk fedezni; mert így a pénz közöttünk forog, nekünk kamatozik, míg amugy töl-ünk elgurul, egyre gurul, míg utóljára nekünk csak az üres tarisznya marad.

Védjük, pártoljuk hazai iparunkat, mint az osztrákok, lengyelek, kinaik, németek és amerikaiak s akkor lesz még jó világ Ma-gyarországon.

Az iparpártolásban legyenek elsők a ven-déglősök, már csak önzésből is; mert a mult-ból tudhatják, hogy amikor az iparosnak jól megy, gazdagodhatik a vendéglős is.

Pártoljuk a hazai ipart; ne vegyünk ide-igen portékát!

Eljárás borhamisítási ügyekben. A kereskedelemügyi miniszter f. é. február 12-én 2739. sz. alatt kelt, s a budapesti m. kir. államrendőrség főkapitányához intézett rendeletével kimondta, hogy: „Budapest székesfővárosban a borkihágási eljárások megindításánál, illetve a mesterséges borok készítésének és forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló 1893: XXIII. t.-cz. végrehajtása iránt 53850/1897. szám alatt kiadott kereskedelemügyi miniszteri ren-delet 14. § a értelmében megtartandó hely-szini szemléknél a kerületi előjáróságok, illetve ezek kiküldöttjeinek meghívása nem szükséges.”

Füdatok a régi magyar szakácmesterek és mesterség történetéhez.

Irta s a „Magyar szakácsok köré”-ben felolvasta: **Bauer Farkoly** főszakács (Folytatás.)

Somogy megyében, nem messze a Balatontól van egy falu, amelyet ma S z a k á c s i-nak neveznek, régebben pedig N e m e s S z a k á c s i-nak hívták. Számtalan oklevél bizonyítja, hogy a magyar királyok szakácsai eb-ből a faluból kerültek ki kétszáz esztendőn át. Az erre vonatkozó legrégibb oklevél 1272. évből való; eszerint a királyné a falut Pál nevű szakácsának ajándékozta, s elrendeli, hogy a falu neve Szakácsi (azaz s z a k á c s é) legyen. Ebből a ma is meglévő faluból kerültek ki a királyi udvar szakácsai kétszáz esztendőn át, akik közt a leghire-sebb Ferencz szakácmester volt, akit Eresztvény nevű birtoka után Eresztvé-ny i Ferencz-nek szokás hívní. Eresztvé-ny i Ferencz Zsigmond magyar király (uraikodott 1387-től 1438-ig) szakácsa volt. Hogy a király mennyire szerette hívét, mutatja az, hogy nemesi czimerral ajándékozta meg 1414-ben. Ez a czimerral ellátott oklevél ma Keszthelyen a gróf Festetics-féle levéltárban van, nyomtatásban azonban a „Turul” című folyóiratban jelent meg. A czimer pajza két részre van osztva, amely részek kék és vörös színnel vannak befestve. A vörös szín lángot ábrázol, amely fölött babérlevéllel díszített nyáron csuka lebeg. Em-lékek szerint a 15. században a halak kö-zül a csukát szerették a legjobban, s való-színű, hogy Eresztvényi Ferencz szakács is ezt tudta a legizletesebben elkészíteni s ezért került czimerébe is a csuka.

A Duna, Tisza, Maros, Száva stb. folyóink gazdagok voltak halakban, de hogy a csuka volt a legkedveltebb, arra van egy korona-tanunk is, s ez a Mátyás király udvarában

HERRMANN J. L. cs. és kir. fémaru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6. Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-üzüst, chinai ezüst s alpaccából szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések. Árjegyzékek, költségv. díjmentesen. Alapítási év 1819.

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 fogyasztassuk a FMKE fröccsöt. ☞ ☞ ☞ Kizárólagos főrtárolta: **PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utca 3. sz.** Telefon 40—97. ☞ ☞ ☞ Kapható mindenütt. ☞ ☞ ☞ Telefon 40—97

(Mátyás 1458-tól 1490-ig uralkodott) élt az olasz eredetű történetirő: Galeotto. Galeotto «Mátyás király találó, böles és tréfás mondasáiról és cselekedeteiről» könyvet írt, s ebben a VI. fejezetben a következőket írja:

«Többek közt van az országban egy kitűnő és nagytermetű hal, amelyet csukának vagy farkashalnak neveznek, némelyek szerint erejéről, véleményem szerint azonban azért, mert fogazata és falánsága a farkaséhoz hasonló. Ez a hal Magyarországon kemény- és fehérhúsu és oly nagy, hogy legtöbbször megüti egy ember hosszúságának a mértékét. És jóllehet, már egészséges húsáért is legtöbbször becsülik a halak közt, mégis a mája a legkitűnőbb része; a csukamáját ugyanis, amely itt igen nagy szokott lenni, a királyi étkek közé szokás számítani.

A királyi asztalnál ülve észrevettük, hogy Mátyás király sohasem nyul az éléje tett csukamájhoz. Már pedig az a szokás, hogy közös étkezésnél a legkitűnőbb ételeket a magasabb rangúak számára tartják fenn. Minthogy tehát senki sem mert hozzányulni, egy okos és kissé merész férfi megkérdezte a királytól, miért nem eszik abból a szép és kitűnően elkészített csukamájból, hisz a csukamáját mindenütt királyi edelnek tartják. A király így felelt: «No higyjétek, hogy izlesem oly kevésé finomult, hogy a jót a rossztól meg ne tudnám különböztetni, hanem egy gyermekkoromban tett erős fogadásom következtében nem nyultam soha előttem a csuka-májhoz. Egyszer szemtanúja voltam, hogy két ember vendéglőbe ment, a korszmáros egy nagy csukát tett eléjük, a csuka nagyságához képest elég nagy és szép májjal. Egyikük, minden tekintet nélkül, az egészét maga elé vette, hogy meggegye, a másik azonban haragosan követelte a maga részét, mert amit a korszmáros felad, közös szokott lenni. Szitkozódni kezdtek, majd a szitkok után fegyverüket vették elő, s a vége az lett, hogy kölcsönösen megsebeztek egymást s az egyik azonnal, s kis idő múlva a másik is kilehelte lelkét. Ezért, mikor láttam, hogy ennek a halnak a mája két embernek halálát okozta, még gyermekkoromban annyira megutáltam a csukamáját, hogy később is borzadtam tőle, mert mindig eszembe jutott az a szerencsétlenség, amelynek ez volt az okozója. Pedig tudom, hogy kitűnő íze van, mert ezen gyalázatos esemény előtt gyakran ettem belőle».

Galeotto ez elbeszéléséből látható, hogy a király nem ette a csukamáját; s mivel a tálból senki se merthe az udvari ebéd alkalmával kivenni, minden egyes esetben visszavándorolt a csukamáj a királyi konyhába. Az udvari szakács egyszerűen aztán nem találta a csukával együtt a máját is, hanem magának tartotta. S éppen a leghíresebb csukafajából volt ekkor egy példány tálalva, tudniillik a székesfehérvármegyei csóri halastavakból való csuka. Amint a csuka a király elé került, Mátyás rögtön észrevette, hogy a csóri csukának máján kívül minden egyes része fel van tálalva, a máj azonban hiányzik. Erre felhívatta a szakácsot, megkérdezte, mi az oka, hogy a csukának a máját be nem küldte. A megszeppent szakács ötlet-hatolt, míg végre azt mondta: «Csóri csuka ez, Felséges uram, s a csóri csukának nincsen mája». Miután ez az eset a király Palotán (ma: Rákospalota) levő vadászkastélyában történt, a király a szakácsnak ezt mondta: «No, ha a csóri csukának nincsen mája, hát a palotai pálczának sincsen száma». Azóta maradt fenn a közmon-

dás: «csóri csuka, nincsen mája, palotai pálczának, nincsen száma», de azóta aztán egyetlen-egy esetben sem hiányzott a király asztaláról a csuka tálalásakor a csukamáj.

Ez elbeszélésből látható, hogy a csuka a XV. században főétel volt s ezért van, hogy Eresztvényi Ferencz udvari szakács czimerebe is belekerült.

Azonban nem Eresztvényi Ferencz az egyetlen szakács, aki nemességét és nemesi czímet kapott. Báthori István erdélyi fejedelem és lengyel király udvari szakácsának Krasznai Fűrj Jánosnak Szilágymegyében Krasznán házelket és nemességét adományoz. A levél 1579. június 10-én kelt s a fejedelmen kívül Berzeviczy Márton kanclerárk irta alá. A czímer mezejében egy félig kiemelkedő szarvas van, szügyébe szurt aranyos kessel, bizonyára azért, mert János mester uram nagyon ízetes szarvaspeseányt tudhatott készíteni. — A czímeres levelek közül a Szirmay-családé főtt rákkal van ábrázolva. Nem lehetetlen, hogy ennek a családnak az őse is királyi szakács vagy étkefogó volt Zsigmond király udvaránál.

Az eddig felhozottakból világos, hogy hazánkban magyar konyha, királyaink udvarában magyar szakácsok voltak mindenkor. Csupán III. Endre királyunkról tudjuk (uralkodott 1290-tól 1301-ig), hogy olasz eredetű szakács volt. De nem sok köszönet volt az idegenben. Néhány főúr az olasz szakácsot rábirta, hogy a királyt mérgezze meg, amit a nyomorult idegen meg is tett. Smily szép ellentéte ennek Szilágyi Mihály, Mátyás király nagybátyja szakácsának esete. Mátyás király megharagudott nagybátyjára, Szilágyi Mihályra, elfogatta s Világos várába csukatta. A keserű fogságból Szilágyit, amint azt bármely történetben olvashatni, hű magyar szakácsa, György mester szabadította ki.

Ezek után nem szükséges bővebben bizonyítani, hogy hazánkban a szakácsstudomány mindenkor magas fejlődési fokon állott, s hogy a szakácsok hazai, magyar emberek voltak.

Milyen volt azonban a magyar konyha? Tévednénk, ha azt hinnők, hogy olyan, mint ma. Mi például magyar ételt paprika nélkül el se tudunk képzelni, s mégis azt kell mondanunk, hogy a régi magyarok a paprikát nem ismerték.

Mint ismeretes, a paprikát Európába Amerikából hozták; ennőlfogva nem is ismerhették az európai népek a paprikát a XV. század vége előtt, Amerika felfedezése előtt. Európában az első paprikát Spanyolországban termelték, innen került azután a Balkánra, Törökországba. Ezt a vándorlást különben a német elnevezés is igazolja, mert németül a paprikát ma is «spanischer» vagy «türkischer Pfeffer»-nek nevezik. Hazánkban a paprikát Szegeden termesztették először, még pedig 1748-ban, az első paprikáshut pedig a XVIII. század végén ették. Az 1795-ben megjelent szakácskönyv még paprikáról semmit sem tud. Mindebből következik, hogy a magyarok paprikás húst, csirkét stb. még 150 évvel ezelőtt nem ettek. Ha tehát a paprika, ma ez a legnemzetibb fűszer, konyhánkban 150 év óta használatik csupán, kérdés, mivel fűszerezték a régi magyarok azelőtt az ételeket.

A felvetett kérdésre megtaláljuk a feleletet régi magyar szakácskönyveinkben, s egyéb, a magyar szakácsmesterségre vonatkozó emlékekben. Ez emlékek közül újból Galeotto, Mátyás király történetirőja művere irányított olvasóim figyelmét. Az ő művének XVII-ik fejezetéből megtudjuk, hogyan fűszerezték Mátyás király alatt az éte-

leket, miként ettek, milyen tiszták voltak az ebéd alatt stb. Ez a fejezet pedig eképpen szól:

«Magyarországon az a szokás, hogy négy-szegetlű asztalnál étkeznek, továbbá, hogy minden létel adnak fel, s a mártások az ételek minőségére szerint különbözök. A libát, kacsát, kappant, fázánt, foglyot, seregelyt, ami itt mind nagy számmal található, továbbá a tehén-, bárány-, gödöllye-, sertés- és vadisznóhúst mind más és más megfelelő lében részben kirántják, részben becsinálják. Szokásuk továbbá, hogy nem úgy, mint az olaszoknál, mindenki külön-külön, hanem hogy valamennyien egy tálból esznek és a falatok kiszedésénél és a hus evésénél nem használnak villát, amint az most Olaszországnak a Pó folyón alul és észleiben mindennapos szokás. Mindenki egy szellet kenyeret tart a kezében és arra veszi a közös tálból, ami kedvére való falat, azután darabokra szedve ujjával emeli a szájához. A magyaroknál rendszeren nem osztják szét előre az ételt, ezért van azután, hogy a magyarok oly nagy számban alig találkozik valaki, aki a rendkívül gazdagon terített asztal mellett kezét vagy ruháját a bispizkoló-dástól meg tudná őrizni, mert a sáfrányos mártás le-lecsape és bispizkítja az embert. A sáfrányt, szegfűszeget, fahéjat, borsot, gyömbért és más fűszert igen nagy mértékben használgák. Mivel a magyarok erősebbek és hevesebb véretek, mint az olaszok, nem látszik természetellenesnek, hogy fűszereket használnak, mert a hevítőszerék a hevesebbeknek valók és az ember mindig a megfelelő táplálékból meríti erejét. Már pedig mindenki tudja, hogy a fűszerrel készített ételek rendszeren jobban hevitnek. Szemellátható dolog, hogy a mártástól és sáfrányos létől sáfrányossá lesznek különösen az ember körmei és ujjai, amelyekkel az ételhez nyúl. Hanem azért Mátyás király, aki szintén kézzel nyúlt mindenhez, sohasem piszkolta el magát, bármennyire a társalgásra vezetett is a figyelmé, mert nálá étkezés közben mindig vita folyik, vagy valami komoly vagy tréfás dologról társalognak, vagy költeményt énekelnek. Mert itt sokan vannak az énekesek és lantosok, akik magyar nyelven, lant kíséretében a hősökről énekelnek az asztalnál. Mindig valami kiváló hőstettéről énekelnek, anyagot mindig találnak hozzá: mert Magyarországon, minthogy különböző nemzetiségű ellenségek közt fekszik, bármely perczben fellobbanhat a háború lángja. Szerelmes verset ritkán énekelnek a király asztalánál, hanem legtöbbször a török ellen való harcokról van szó, csinos előadásban... Nagy bámulatomra a saját szememmel láttam, hogy a király akár beszélt, akár az énekre vagy társalgásra hallgatott a legnagyobb figyelemmel, mégis tovább evett s mégsem szennyezte be magát sohasem. Ez bizony bámulatos valami, mert hisz mások a legnagyobb figyelem és vigyázat mellett sem bírják sem kezüket, sem ruhájukat tisztán megőrizni».

Galeotto e rendkívül becses elbeszéléséhez hozzáfűzöm, hogy a régi magyar nyelvből van egy kifejezés, s ez a szakállszáritó, amely az épület azt a helyét jelenti, ahol ebéd után a férfiak az ételtől sáfrányos kezüket és szakállukat megmosták és száritották. Ez a hely rendszeren a tornáczon volt.

Galeotto elbeszéléséből tehát megtudtuk, mivel fűszerezték a régi magyar ételeket, hogyan ettek a XV. században. Most még egy bőjti étlapot fogok bemutatni. Ezt az étlapot a «Vasárnapi Újság» közölte volt

(1871-ben a 30. számban) s így hangzik: «Nádasdy Tamás nádor 1547-ből való husvét ünnepi étlapja ez (az eredeti régi magyar helyesírással): Husvet napian zentelt borihulus susaual (zúzaval) parey orjal ludfi wadhuss teiesetek (tejes étel); waczorara zentelt sült, parey wadhust fikfi elesleuel teiesetek; ebedre zentelt pareyt szalonnaual wadhust teies tehenhus kapan spinattal; waczorara sült tejfeulle nulhus teies etek leues keuerem (kővéren); ebedre sült leues keuer ludfi leau sariaual paray uj szalonnaual heialt borso tehen hus tikfiat töltsie kompost narancz nul ludfi parey boriu spekel teies etek».

Felolvasásom végére értem; mindaz, amit eddig elmondtam, fényesen igazolja azt, hogy hazánkban a legrégebb időktől egész 1690-ig, tehát addig, míg emlékeink az első német szakácsról tesznek említést, kifejezett magyar szakácsmesterség, gazdag magyar konyha volt. Ebben a szakácsmesterségben vannak eredeti magyar ételek, vannak olaszok és francziák is; német, még pedig bécsi német házi konyhatörténetünkben egész 1700-ig nincs. E tekintetben ugyanazt mondhatjuk, amit a szakácsokról mondtunk, azt t. i., hogy azok közt magyar születésű emberek voltak csupán.

A mi egyletünk tehát büszke lehet arra, hogy a szakácsmesterség édes hazánkban olyan idős, amilyen idős maga a magyar nemzet. Nem Bécs hatása alatt fejlődött itt a konyha, mert hisz német eredetű szakácsok hazánkban alig 200 éve, körülbelül II. Rákóczi Ferenc korszaka óta vannak.

S ha ily kétségtelenül régi a mi mesterségünk története hazánkban, elsőrangú kötelessége egyletünknek s egyletünk tagjainak, hogy e történetet kutassuk, régén elhalt kartársaink küzdeseit, szenvedéseit, sikereit ismerjük, mert e küzdesek, sikerek nyújtanak nekünk oklást a jövőre, büszkeséget a jelenre. Az én ma felolvasással ezeket a cseleket óhajtottam szolgálni akkor, mikor néhány személyényt mutattam be a magyar szakácsstudomány multjából.

(Vége.)

Rendület a terményhamisításokról. Az igazi hamisítók kiderítésére vonatkozólag a földművelési kormány most egy nagyon helyes rendeletet közölte a főváros hatóságával. A rendület azt tartalmazza, hogy a terményhamisítási kihágások eljárása során — a tettenérést kivéve — minden egyes olyan eset alkalmával, amelynél a gyanusított egyén a hamisítást be nem ismerve, azzal védekezik, hogy a hamisított terményt, termékét, vagy cikket ebben az állapotban mástól szerezte és ezt az állítást igazolta, a vizsgálatot a részéről megnevezett *eladó ellen*, valamint a *forgalomba hozók ellen* is mindaddig ki kell terjeszteni, a míg a hamisítás alanyi tényálladéka kétséget kizárólag meg nincs állapítva.

Üzérkedés a palaczkozott sörről.

A palaczkozott sört csak a kisebb vendéglők tartják s ezek nagyobb része is inkább csak telen, de azért a kereskedők palaczkos-árúsítása fölöttébb csökkenti a

vendéglők sörfogyasztását; mert a nagyközönség a háznál többnyire palaczkosított sör s ezt a kereskedésekből szerzi be.

ilyen körülmények között jogosult a panasza amiatt, hogy a sörgyárak, illetőleg sörkaktárosok maguk is rontják a vendéglők üzletét; mert a szállított nemcsak a vendéglőkbe s kereskedésekbe adnak sört, hanem a magánlakásokba is, akármilyen kis mennyiségben.

Általános szokás, hogy a gyárak detail-üzlettel nem foglalkoznak; mert ez a kereskedelem feladata. Furcsa is volna, ha a gyárak maguk versenyeznének közvetlen nagyfogyasztókkal, elszedvén ezek elől a közvetítői hasznot.

Ha ez bekövetkeznék, a kereskedelem fölöslegessé és lehetetlenné válnék s a közgazdaságnak új alakot kellene öltenie.

Alig hiszszük, hogy ily nagy s bizonytalan hasznu alakulás lebegett volna sörgyáraink előtt, amikor a palaczkoszt házi üzemükbe vonták. Ezzel azt akarták elérni, hogy a sör tisztaságát biztosítsák; mert tény, hogy a raktárosok igen sokszor ártalmas szerekkel keverték, hogy nagyobb haszonnal dolgozhassanak.

Ebből a szempontból csak helyeselhető a palaczkoszt házi kezelés, de nem a panaszsolt eljárás.

Nem is hiszszük, hogy a gyárak megbízást adtak volna kihordóiknak magánfelek kiszolgálására.

Bármint legyen is, ez az eljárás sérelme a vendéglősöknek s intézkedés teendő, hogy többé elő ne forduljon.

Sőt minthogy a vendéglők legnagyobb fogyasztói a sörgyáraknak, akik különös figyelemben részesítendőek, meggondolandó, hogy a palaczkoszt nem volna-e általuk az ő javukra eszközölhető.

Ezt arra az esetre képzeljük, ha a vendéglősök megalakítanak bevásárló-szövetkezeteket s ez a szövetkezet, igen természetesen, üzemébe vonná a sör nagyban való vásárlását, illetőleg beraktározását tagjai számára.

A raktár-telegen aztán folytatható lenne a palaczkoszt is, ami a szövetkezetnek jelentékeny hasznót biztosíthatna, mert paralízálná azt a kárt, amit most a kereskedések okoznak a palaczkos-árúsításával iparunknak.

Ugyanis ha a sörgyárak a palaczkoszt a vendéglős-szövetkezeteknek engednék át, akkor ezek volnának szállítói a kereskedéseknek is; tehát az általuk iparunknak okozott kár részben pótolva lenne.

Azt hiszszük, hogy a sörgyárak ezt az előnyt örömmel adnák meg szövetkezeinknek, mert ez nekik busásan visszatérülne abban a biztosságban, mit a sörgyáraknak a szövetkezetek nyújtanának, mert ezek kizárnák a hitellelési károsodást, ami most oly tetemes összeggel szerepel sörgyáraink üzemében.

Kétségtelen, hogy a sörgyárakat a vendéglősökhöz szoros kapcsolok fűzik s azok az apró ellentétek, amelyek közöttük az utóbbi időben fölmerültek, kölcsönös megértéssel el volnának kerülhetők, különösen, ha a vendéglősök a szövetkezeti alapra állanak és nem sörgyár-alapítással fenyegetőznek.

A vendéglős iparüzési joga.

A vendéglősök, a kik annyi hatóság alá tartoznak, annyiféle törvénytől és szabályzattól vannak korlátozva, igen sokszor vannak kitéve sérelmes intézkedéseknek. A rendőrség és a pénzügyi hatóság állandó rettegésben tartja őket azzal a fenyegetéssel, hogy megfosztják iparüzési joguktól.

Különösen ebben a törvényen kívüli időben volt sűrűn hallható ez a fenyegetés részint kortesfogásként, részint adócsvarul.

Hogy a vendéglős iparüzési jogától meg nem fosztható, illetőleg csak oly esetekben, a mikor ezt főben járó vétségéni vagy büntvényéneki a törvények előírják, egyik föltétele a polgári szabadságnak.

Hogy ez az elemi dolog miként homályosulhatott el egy modern jogállamban, ez alig érthető; de hogy elhomályosult, nem tagadható.

Bizonyítja ezt saját tapasztalatainkon kívül a kereskedelmi miniszterium ez évi január 15-én kelt 87.162 szám alatt kiadott elvi határozata, a mely így hangzik:

„Békes vármegye alispánjának. Nagyságod részéről mult évi november hó 21-én 17.910.905. ikt. sz. a. hozott s az elsőfoku iparhatósági véghatározatot, melyben M. I. o-i lakostól a részére kiadott s a vendéglői ipar gyakorlására kiállított iparendélyt az 1884: XVII t.-cz. 155. §-a alapján határozatlan időre megfosztotta; M. I. által a törvényes határidőben beadott felülbírlalt alá vette.

Ennek eredményéhez képest Nagyságod idézett másodikfoku iparhatósági véghatározatát az annak alapjául szolgált elsőfoku iparhatósági véghatározattal és az egész eljárással együtt megsemmisitem s nevezett ellen a szóban forgó ügyben a további eljárást megszüntetem.

Igy kellett határoznom, mert az 1884: XVII. t.-cz. 155. §-ának első bekezdése értelmében az iparüzési jogtól, a mennyiben külön törvények nem rendelkeznek, ezen törvény alapján senki, sem bírói ítélet, sem közigazgatási határozat által meg nem fosztható. Minthogy pedig sem az idézett törvényben, sem egyéb törvényekben nincs rendelkezés arra nézve, hogy a vendéglői ipar gyakorlásától valaki megfosztható volna, az elsőfoku iparhatóságok eljárása és a hozott véghatározatok szabálytalanok.”

Vegyék ezt a miniszteri döntést tudomásul a vendéglősök s jussom eszükbe, ha joggal tanakoztatásokról és zaklatásoknak lesznék kitéve.

A sütemény-kérdés. Minthogy a tanács elrendelte, hogy a kereskedésekben a közönség tiltassék el a sütemények fogdosásától, a pékek azzal a kérelemmel fordultak a tanácshoz, hogy a kávéházakban pedig csak annyi süteményt tegyenek, a mennyit ez rendel. Ugyan némely vendéglő szemben, a kik makacs kifli-feledékenységben szenvednek, érthető óvintézkedés volna; de egyébként képtelen kívánság, a mely úgy a kávést, mint a közönséget teljesen kiszolgáltatná a pékek önkényének.

Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.

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

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

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy mielőtt óvadékok folyósítatnak győződjék meg előnyös feltételeinkről. Felvilágosítással minden irányban szolgál a társulat vezetősége. * * * * *

Glück Frigyes az Urániában.

E hó 12-én érdekes irodalmi délutánja volt Budapestnek. Glück Frigyes tartotta a «Szakácsok Köre» fölkérésére felolvasását az Uránia deszkáin.

Esprit, históriai ismeretek gazdag készlete, a melyeket művészi, vetített képek varázsoltak szemünk elé, a magyar gastronomia történetében eseményné avatták ezt az urániai délutánt.

Az a nagy és válogatott közönség, a mely feszült figyelemmel, fokozódó érdeklődéssel és gyönyörrel csüngött a felolvasó szavain, az evés-ivás műtájának színes, tanulmányos képein, minden bizonyval a szakácsművészet nagyrabecsülésével távozott tudományos színházunkból.

A magyar szakácsvilágot mindenkor hálára kötelezte Glück Frigyes, a ki költészet nem kimélt, hogy a szakácsművészet jelentőségéről mentő magasabb fogalmat keltsen közönségünknek.

Am az a fejedelmi áldozatkészség, melylyel Glück Frigyes tárgyának szemléltethetővé tételért hozott, kisebbik része sikerének; nagyobbik, részét a tárgyában való szeretetteljes elmélyedés s a nem közönséges írói tehetség szerezte meg neki.

Különösen brilláns volt abban, a hogy az evés-ivás történetéből kidomborította az etikai vonatkozásokat, az egyes korszakok szellemét.

Igy csak azok irhatnak, a kik nem mindennapi szemmel néznek a dolgok mélyére.

Bár jól tudtuk, hogy Glück mind szívre, mind gondolkodásra felülemelkedő a közönségség vonalán, mégis különösebben jól esett ezt ragyogón élénk tárulva látni irodalmi fellépésében.

Az írói korszoru, melyet Glück ezen a délutánon szerzett magának, értékesebb, mert hervadhatlan, akármilyen kitüntetésnél. Es mi fölöttébb büszkéek vagyunk Glück korszorujára; mert az a nagy tanultság, az a vonzó szellem, a melylyel ezt kiérdemelte, a mi szakmánk fölmagasztalására is szolgál.

Az az ipar, a mely egyes részeivel is ily gazdag anyagot adott a históriának s az írói ambiciójának, az ilyen iparig mindenkor előkelő fokon áll az emberiség művelődésében.

Az az elegancia és könnyedség, valamint az átértézésről tanuskodó hang, a mely Glück előadását megnyerővé tette, azt mutatja, hogy Glück Frigyes bármikor sikerrel foglalhat helyet a felolvasóasztalnál.

A mikor neki a feledhetlen urániai délutánhoz színtükhől gratulálunk, olvasóink gyönyörködtetésére egész terjedelmében közöljük Glück Frigyes érdekesítő felolvasását.

Tisztelt hölgyeim és uraim!

A «Magyar Szakácsok Körének» felhívására készséggel vállalkoztam arra, hogy egy szakbavóg felolvasással hozzájáruljak ezen egyesület működési programjának kifejtéséhez. Amidőn e vállalkozásomnak eleget teszek, arra kérem szives hallgatóimat, ne fűzzenek ellen előadásomhoz túlnagy várakozásokat, sőt, hogy legyenek szives elnézéssel annak esetleges fogyatkozásai iránt.

Az evés és ivás műtájáról, hogy úgy mondjam: világtörténetéről kívánok beszélni, természetesen nem kimerítően, nem pragma-

tikusan, történelmi rendszerességgel, hanem csak széles konturokban, ötlet- és vázlatszerűen, egyes kiszakított epizódok és képek kapcsán, melyek közt azonban mégis megvan azon összefüggés, mely az emberiség történetének minden egyes megnyilatkozásában felfalható.

Mivel az evés és ivás történetének kezdete a világ egyetemes történetének kezdetével teljesen egybeesik, nem tarthatok egy, a világ összes népeire kiterjedő sorrendes felolvasást sem, hanem csak csakevgni, beszélgetni akarok, szabadon választott és az emberiség történetének nagy mezéről, innen-onnan összeszedett eseményekről, melyek kaleidoszkopszerűen sorakoznak egymás mellé, kivethetnek tul a mai mindennapi konyha határain, s mert lezajlott évszázadok és évezredek hol szórakoztató és kedvesen vonzó, hol pedig elítélendő képeit tárják elénk, mindenféleképp érdekes és hasznos tanulságokat fognak nyujtani.

A kronologikus sorrend sem lesz mindig a szigoru történeti kalendáriumnak megfelelő, lesz elég kitérő is, mégis ha érdeklődésüket tisztelt hölgyeim és uraim csak egy rövidke órára képes leszek lekötöni, boldog leszek, hogy elvállalt kötelességemnek eleget tehettem.

A legelső történeti emlékek az emberi művelődés ósházájába, Görögországba, a klasszikus Hellász romjaihoz vezetnek vissza bennünket, ahol, mint Hesiod írja, az emberiség fejlődése már a vendégszeretet jegyében indul meg nagy utjára.

«Aki szeret, azt hvid megvendögi, kóródjék a gyüfölködö», ez az elv, melyen a görög diésdőség első pillérei épülnek és a belöle fejlődö vendégszeretet, melynek érdekében sokat, söt mindent feláldoztak és melynek jöföteményeiben egyformán részesült benszüfölt, barát, rokon, de a vándorutján elfaradt idegen is, ez a hamisíthatlan megnyilatkozása a még romlatlan, egyszerű néplekeknek az az alapvonás, mely böl a későbbi derüs, gondatlan görög életfelfogás és filozófia kifejlödtek.

A vendég vendög volt! Nem kérdeztek senkit, hogy ki, mi, honnan jön, hova megy, az idegen terített asztalra, üdöt italra talált mindenhol, az üdözött bujdosó pedig egyenesen a házi lstennek, az ugynevezett penatesnek oltalma alá került.

Az Iliász és Odisszea halhatatlan költöjének írásaiból, melyekben utólérhetetlen rajzát találjuk már egy szüretnek, tudjuk, hogy már ebben az időben is egy megelőző üdöt fúrdó után ültek az emberek a terített asztalhoz, hogy ilyenkor székeken ültek, szölgák vízzel mosták le a lakmározók kezeit, a husnemüeket kosarakban szölgálták fel, a bort pedig — miután keverö korszakban hitögötták vízzel — külön boroskorszakban szölgálták fel. Ebed után zenések, énekek, költök produkálták magukat és akkor jelent meg a ház asszonya is, aki eddig a konyhában szorgoskodott.

Alma Tademának a homörség utáni korra vonatkozó ez a képe, Klientsch lakomajelenete, az ezen korban divatos és használt borkancsó, ánochok és borkeverö készülékek, a kráterek, a legkülönfölebb eszöcsék, serlegek, rythonok értékes emlékei e kor kedzetleges kulturájának és életmódjának.

Feuerbach gyönyörü festménye, me-

lyet «Agathon diszlakomája» néven ismerünk, azonban arra tanít, hogy ezeknek az időeknek, amelyben a vendéget nemcsak böven megvendögték, de távozásakor barátságos szavakkal kísérve gazdagon meg is ajándékozták, csakhamar vége szakadt, s a vizonyok, amint Hellász világhistóriái jelentösegre tett szert, gyökeresen megváltoztak.

De hát nem is lehetett ez másként! A mindinkább megnövekedö kereskedelmi forgalom folytán az utazások gyakoribbabb lettek s így az utazók száma is szaporodott, szállások, vendéglök keletkeztek, hol az idegen is, a benszüfölt is már csak fizetés fejében kap élelmet és ellátást. Vége a bölesökornak, de vége az egyszerűségnek is és habár a fényüzés és inyeskedés még mindig nem oly nagy, mint késöbbs a rómaiaknál, megkedödnék a lakmározások is, most már meghívott vendögekkel, huson, halon, kenyéren, szárnyasun, vadon kívül a sajt is odakerült az asztalra.

A szegény még most is szerény liszteskását eszik ugyan sözöttzárított halhoz, de a gazdag asztalán már ott van a kövérhusu böocziai ángolna a mocsaras Koppaisztöböl, söt nem volt ismeretlen a teknöböká, a rák, az osztriga sem, melyekhez ugyancsak jól esett a zamatos himetozsi méz.

S ha — mai szemmel nézve — a klasszikus kor görögjei nem is voltak valami kiváló bortermelök, Lesbiés és Cier szigetü borai, Szikkon és Pliusz hegyü borai, mind igen erös és igen tüzes borok! — mégis nagy kedveltségnek örvendtek. Hitögötták is e borokat vízzel és a nagy szimpozionoknál oly erös fajborokat ittak, melyekböl 2 rész borhoz három rész vizet kellett adniok. Ebben az időben a görögök már fekke ettek és nagy kedvükkel lettek az ebed utáni böseség borozásban.

A borozásról írt sok szép strófát A n a k r e o n nevü jeles költöjük is. Költök és tudósok voltak jelen azon Agathon lakomán is, melyet már említettem és amelyen 416 évvel Krisztus urunk születése előtt nem kisebb emberek vettek részt, mint Szokrates, a böles, a vigjátékíró Arisztofanes, Egykszimachos az orvos és a deli hös Alkibiades. Erröl a lakomáról írt késöbbs Plató is, ki egyike leggyönyörübb, a szerelemlöl írt költemények ezt a szimpoziont örökítette meg és tette halhatatlanná.

Róma polgári és társadalmi életének egyik szembetünö sajátossága, hogy ugy a köztársaság idejében, mint késöbbs a császárság alatt is a föctkezési idő a délutáni késöbbsi órákra esett. Korán reggel eleinte csak kenyeret, gyümölesöt, sajtot és olajbogyöt fogyasztott a civisz Romanusz, köribelül déltájra esett az első étkezés a prándium, reggeli, míg a föctkezés, az ebed — coena — a késöbbsi órákra esett.

A prándium hideg konyha volt; hal, tojás, teknöcök, italok is kerültek az asztalra, csupa egyszerű fogások, míg a kiadósabb ételek a coenára maradtak, hol előctkekül változatoslál változatosabb izelitök lettek felszölgálva, melyeket két dusan körített fogás és végül csemege követett. Az egyszerű polgár konyhájá azonban nem volt ily változatos, föctleleit föleg köleskása, hus, hüvelyesek, bab stb. képeztek.

174-ben Krisztus Urunk születése előtt a római nő maga sütötte a kenyeret, késöbbs

Jung Péter sajt-, vaj- és csemege-
áru nagykereskedése **Budapest,** Füzlet: IV., Vámház-körut 12. — Telefon 785.
Fiöküzlet: VII., Garai-tér 5. — Telefon 65—25.

Mindenféle bel- és külföldi sajtok, hal- és husnemüek, fözeldékek; turista és vadász conservek. Mustár, halikra, csemegek, téa, likörök, magyar és francia pezsgöborok, különlegességek, ásványvizek. Vidéki szállodások, fúrdövendögösök, kávésok, éttermek általánosan elismert előnyös beszerzési forrása. Vidékre 5 kilós postacsomagok. Arjegyzék bérmentve.

azonban már voltak hivattászerű pékek és szakácsok is, kik mint a Friedrich által restaurált Pompeji romjaiból kiásott pékműhely itt bemutatott képeiről látható, nagyterjedelmű és jövedelmező üzletet folytattak.

Vadat-halat,

Mi jó falat,

Szem-szajnak ingere,

csak jóval később az ázsiai hadjáratok után, a Caesarok idején ismerték meg a rómaiak a magukkal hozott rabszolgák révén, akik uraikat gyorsan vezették be az asztali gyönyöröknek előtűk eddig egészen ismeretlen titkaiba. Vitellius császár, kiről e felvételt a báró Nugents-féle gyűjteményből származó elefántcsont dombormű után készült, a világ e legnagyobb evője, már egész légiókat küldt el a legtovábbi vidékekre, vadászatra, egész halászfalvák hajókon hal utat!

Ily sok embert mozgatott meg egy gyomor!

A hizlalt szárnyasnak borzasztó magas ára van e korban, nem mintha nagyon szerették volna, hanem mert divatos vala eldicsekedni azzal, mily kóvér falat kerül az asztalra. Itt-ott a tulhajtott szertelenség is felüti fejét. A piczius, ki egész vagyonát gyomrára pazarolta el, öngyilkossá válik, amint megtudja, hogy vagyona egy millió apadt. Félt szegény, hogy ily kevés pénzzel éhen kell halnia, egy másik pátricius a kedvelt mullust az vendégek láttára öli meg. Hadd lássák, hogy nála friss a hal. Az itáliai osztrigát őr ember már meg sem eszi, ad ilyent különben a távoli, ködös Anglia. A jércéztek sötétben hálizják, kacsát, libát datolyával, fűgével fénik, hogy minél kövérebbek legyenek, de mindennapos az asztalon a fenyvesmadár, szalonka, fűr, flamingó, fázán és a gólyapcsenyé is.

De ezt sem egyformán készítették, mert míg Vitellius a flamingók nyelvéből, addig a zsarnok Helioqobál a flamingók agyvelejéből készítették hus-ékeket. Szerették a sertés- és vaddisznóhúst is, az előbbi ötvenféleképp tudták elkészíteni, az utóbbi pedig gyakran egészben, illetve egy darabban tálalták, szolgálták fel s belőlük kitűnő kolbászféléket is gyártottak, míg finom sódat Galliából hoztattak.

Szerették a finom, zamatos borokat, melyeket cserépedényekben tartottak, a kampaniai, czekebúai, falernumi borokat akár-hány jeles költőjük meg is énekelte. Vatikáni bort csak szegény ember ivott, le is sajnálta őt mindenki, aki, mint az Augustus császár korából származó hildeseheimi leletből látható, ciprusi borát remeknél remekebb ezüstedényből ihatta!

Az erős bort vízzel hígították, nyáron, ha meleg volt, jégvermekbe tett hóba hűtötték, majd később bor, víz, méz és fűszerfélék keverékéből kitűnő izü, cziperéhez is hasonló meleg italt, úgynevezett kaldát készítettek, melyhez némileg hasonló volt a mulsum nevű méz, must és fűszerből készült ital is, melyek részint üvegedényekben, részint drágakövekkel ékített ezüst és aranyserlegekben lettek felszolgálva, mint W. Friedrich «Római lakodalman» lát-hatjuk.

A trikliniumnak nevezett ebédőben rendszerint kilenc személy foglalt helyet az alacsony asztalnál, baloldala dölve, vánszóval a hónalj alatt, férfiak, nők, úgy amint egymáshoz való viszonyuk megszabta, rózsza, ibolya és borostyánból álló fej- és mellszíszel. Ebédközben szellemes társalgás folyt irodalmi és közérdeklő dolgokról, a művészek szabad előadásokat tartottak, andaluziai rabszolgák buja, izgatott táncokat lejertek. Költők itt szavalták el legujabb alkotásaikat, a drámairók pedig ilyenkor mu-

tatták be vígjátékaik és drámáik egyes hatásos jeleneteit. A pihenésre térést az asztalról fekvő Rex — «a király» határozta meg. Előbb azonban még a bohócok játszottak el durva, de neveltető tréfiákat, míg nem kezdetét vette a tulajdonképeni ivás.

Gertz K. Vacsora utáni zümpozíonja találó képe e banchaliáknak és tobzódó luperkaliáknak, melyek tetőpontjukat Nero alatt érték el. E kegyetlen zsarnok egy alkalommal azzal letette meg vendégeit, hogy ily teremben leríptette, melynek színes üvegéből készült és saját tengelye körül forgó kupolája egyszerre csak kinyílvá, valóságos élővirágos borította el a vendégeket, míg Othó ugyancsak egy ilyen teremben szabadon nyíló arany és ezüstösöveken át parfümesöt bocsátott a lakmározókra. Petronius «Trimalchio» álmév alatt mesteri módon irt le egy ily lakomát, melyen pávatójásokat szolgálták. A tojások mesterségesek voltak és felüttétvén egy kis szárnyasmadár vett benne, melyben a meg-lelept vendégek fűgével hizlalt rigóra ismertek. Kövér nyulak tollazattal pegázusokká voltak alakítva s a felszolgált vadat és szárnyat a szizior, a találó zenekiséret és táncmozdulatok kíséretében szellettek fel. Ezüsteszközők halmaza alatt roskadozott az asztal és száz éves borral töltött serlegek jártak kézről-kézre és hogy a tulságos borítottól felhevült vendégsereg ne távozzék üres kézzel, végeztűl szűnyílt a plafond, melyen ezüstkarikákon illatszerflakonok, ezüst és alabástromból készűl ezüstkoszoru és más csecebecsék ereszkedtek le. Valogathatót belőlük, ki mit akart. A vendég, ha almához, szőlőhöz nyult, azokból illatos szagok ömlöttek feléje. Káprázatos fényűzés, hátártalan mértéktelenség az asztali gyönyörökben, pusztuló erőleők, ezűl-le a társadalmi közéletnek jellemzők e korszakot, előlelei Róma pusztulásának, mely ily előzmények után nem is várható magára sokáig.

Most pedig mélyen tisztelt hölgyeim és uraim, jó nagy kiterűvel áttérünk a Keletre, hogy azután ujra Európa szívébe térjünk vissza.

Amilyen nagy szerepe van a Keletnek az emberiség történetében, épp oly alá-rendelt a jelentősége az evés és ivás történetében. Omellius 1774-ik évi oroszországi utazása alkalmával egy nemezhez hasonló anyagból készűlűl sáttort ír le, mely egy teljes kalmuk háttartást foglal magában, ahol a legprimitevűb formájú konyha is a lakószobában talál helyet. Valami nagy konyhára nem is igen lehetett szükségűl, mert hiszen nyáron át majdnem jókórólág tejlel táplálkoztak, melyet savanyodott állapotban szeszitalnak használtak részegítő hatásánál fogva. A tejet börtömlőkben a tűzhely mellett vagy a földben télire is eltették és «kumissz»-nak neveztűl pínáknét készítettek belőle. Főtlaplálékuk a hus és pedig a borz és is mormota, a kecske és sertés husa, továbbá a sajt és vaj volt. Ez a nép, melyet egyrészt eleven természet, vendégszeretet, nyíltszűvésű, másrészt lustaság, piszkosság és konokság jellemneze, nagyobb jelentőségre máig sem tett szert.

Itt szűljünk egy pár szót a törökökről is. A törököt rendszerint a mértéktelenség jelképének állítják oda. Hát erről szó sincs! Aki — mint ők — kora reggel tojással, sajttal, mézzel böven jóllaknak és télen 11 órakor, nyáron még korábban asztalhoz ülnek, mértéktelensek aligha mondhatók.

Az alig 3—4 deciméter magas és kerek asztalokon leggyakoribb a szinezett réz-edény, melyből rendszerint kézzel esznek, de használnak fából, szaruból és teknősbékahéjból készűlűl kanalakat is, mert az arany és ezűst evészközök használatát a

Korán tiltja. Főtlaplálékuk a leves, piláf, ürű-, galamb- és töltött husok, mandola, rizs, pistaczea és a mészolával töltött bárány pedig legkedveltebb ételük. A pilafon kívül speciális nemzeti ételűk még a chrusfa is, mely után még egy vékony szirupforma italt és igen sok kávét is fogyasztanak. Télien 5, nyáron 6 órakor vacsoráznak s úgy este, mint délben is sok gyümölcsöt fogyasztanak. Étkezésre szolgáló helyiségeik egyszerűek egy ilyen, mely Russel 1873. évi Reisebeschreibungjában jelent meg, itt mutatunk be, egyébként pedig a törökökről, kik tudós Vambéry szerint rokonaink voltak, nem sokat mondhatunk.

A törököklék rokon persza nép étkezési szokásairól igen érdekes leírást találunk Petry de la Valle leírásában, ki a többi közt egy királyi ebédet is leír. A fejedelmi étkezések a «diuan chané»-ban mennek végebe, egy igen hosszú folyosószűrű kerti helyiségben, melynek elején a konyhahelyiségek, másik végén a fogadó és egyáltalán ebédűl helyiség van, innen származik elnevezése is, mely magyarul annyit jelent: fedett folyosó. Ezen helyiség egyik oldala nyitott, az egész gyűnyűrű, nagyértűűl szűnyegekkel szinte túl van halmozva, borítva, még a padozat is. Ezen foglalnak helyet a legelőkelőbbek az ablakok mellett, ahol jóval az evés edéje előtt foglalva helyet, élénk beszélgetésbe merűlve várják az első fogást. A felszolgálást apródoke végzik, a tálaláshoz fedett ezűst és aranyból készűlűl edényeket használnak, az asztalt ezűstös-aranyos szűvésű terítűl takarja, a ház ura mellett ennek legjobb barátja foglal helyet. Az asztalon valóságos piapírfamisok, különböző savanyu italok egymás mellett, míg a busételeket a fűdvarmester, aki egyúttal főasztalnok is, négyuszögletes kanállal kezében sorba kínálja. Ismerik az ebéd utáni kézműsást is, de nagyon takarékosnak a törűkűzövel. A kiszolgáló személyzet merev sorban áll a vendégek mögött és a fűdvarmester a királyi urat térdelve kínálja minden újabb fogásnál.

Az előkelőbbek asztalán nem ritkák a karsunyaku nápolyi üveghorak sem. A bort — a vallási tilalom ellenére — szűvesen isszák, még pedigen víz nélkül és fellette csudálkoznak azon, ha egy európai — aki pedig miattuk akar tartűzködni az ivástűl — nem isszik. Ebéd után holmi gyengye, melancholikusnak tetsző zene járja.

(Folyt. köv.)

Áruminták ingyen szárlitása. A m. kir. belűgyminiszter és a liverpooli Cunard gőzhajózási társaság (Cunard Steam Ship Co. Limited of Liverpool) között 1904. évi június 4-én kötűt szerződés 22. §-a értelmében: «A magyar őstermelési, vagy iparcikkéből az északamerikai Egyesűtűl-Államokba menű mintakűldeményeket a m. kir. kormány felhűsára a Cunard-társaság díjmentesen tartozik hajóján Fűmeűbűl New-Yorkba szállítani. Ily mintakűldemények sulya azonban 1—1 (egy-egy), összesen 10 (tűz) tonnát, illetve tűrfogata 10 (tűz) köbmétert meg nem haladhat.» Az említett szerződés fűndítettűl §-ában kőrvonalozott díjmentes szállítási iránti kérémeke további intézkedűsűg a belűgyminiszterhez leszneke intézendűk.

A közélet temetője.

A mi közéletűnknek van egy veszedelmes temetője, amely elhaltot, elporlaszt minden jobb sorsra méltű eszmét, szükségűs reformot.

«Négy esztendűs por lepte be azokat az emlíratokat, amelyekben a székesfűváros tekintetes tanácsa által erre felhűvűt szaktestűletek elmondották az ő vé-

leményüket a fővárosi ipar és kereskedelem hanyatlásának okairól és orvosszereiről. Négy esztendő nem nagy idő egy nemzet életében, sőt egy főváros történetében sem nevezhető szerföltött hosszú periódusnak. De arra talán elegendő, hogy négy-öt, több-kévesbbé terjedelmes és alapos memorandumot, amelyet a székesfőváros érdemes tanácsa kért, ugyanaz az érdemes tanács el is olvasson. Hogy ez a feltevéseink nem jelent szerföltött szerénytelen követelődzést, azt meg fogják engedni azok is, akik a városi közigazgatásban nem barátai a romhagy haladásnak, amely néha egészség-telen.»

Az Országos Iparegyesület nevében Gelleri Mór panaszkodik így, de mi is elmondhattuk volna.

Több kérelmünk, javaslatunk hever a feledés vastag porrétegével a hivatalos szobákban.

Nemcsak a városnál van így, hanem a minisztériumoknál is. Ott is, amit tanulmányoznak, az az ügy el van veszve; ott is a tettek, az alkotások temetője a bizottság.

Ez a bizottságolás, tanulmányozás igazi rákfenéje közeletünknek. Nagy ideje, hogy megszabaduljunk tőle.

A mi iparunk érdekében mi sem történhetik a tanulmányozások miatt, úgy, hogy már szinte azt kell hinnünk, hogy iparunk kívül esik az állami gondoskodás körén.

Ez türehtetlen állapot. A közélet elposványosodását idézi elő, ha tovább is megmarad a hivatalos tétlenség mentsvárál a tanulmányozás és a bizottság.

Törvényt kellene hoznunk, amely megszabná a tanulmányozás idejét s szabályozná a bizottságok működését.

Mig ez meg nem történik, a legszükségesebb reformok is elodáztatnak, a legüdvösebb eszmék is elhantoltatnak, mint a mi emlékirataink.

A mi bálunk.

Fényvárbán, délszaki növények pompájában volt e hó 7-én a mi bálunk. A «Royal» hatalmas termeiben a női szépségek igazi rózsaberke virított.

Szókék és barnák, bimbóképű hajdonok, bájos asszonyok sokasága hullámozott, várván a bálányát, Müller Antalné urnót, a ki fejedelmi fényvel, tündéri kísérettel foglalta el díszes emelvényét.

Megharsant a zene s a virágok tömör falansza csakhamar megbomlott s mint a mikor nyári vihar szétzilálja a rózsák szirmait, a teremben úgy lebegtek, hajladoztak bálí éjszakánk tünderei.

Az öltözékek nemcsak fényesek voltak, hanem oly izlések is, a mi mindennél ékebb bizonyítéka a vendéglős-családok műveltségének.

Különben is bálunkat oly előkelőség jellemzte, a melyre büszke lehetne a társadalom minden osztálya.

A mikor vezéreink csoportjában oly férfiakat láttunk, mint Szápáry Pál gróf, Márkus József főpolgármester, mintha egy szebb kor éltető szellője csapta volna meg arcunkat egyszerre elűntek szemünk elől azok az otromba és komor válsztofalak, a melyeket az elfogultság és előítélet emelt ember és ember közé.

A vendéglősök, a kik ezzel a mulatsággal is a művelődés és a jótékonykodás ol-tárán áldoztak, ismét úgy mutatták be magukat, mint a magyar értelmiség számot tevő tényezőjét.

A nagy anyagi és erkölcsi sikerű bál, a mely gyönyörű biztonsága volt annak, hogy a mi szakmánkban van összetartás, van egymás iránt való becsülés, feledhetlen emlékü lesz.

Most, hogy még félünkben zsong a zene egy-egy édes akkordja, a mikor még mámorít a kelteken virító virágok illata, édes ábránd tündérképei vesznek körül bennünket az áhitott, szebb jövőből, a mikor nagygyá lett hazában boldog nemzet között gazdagon gyümölcsöző és tisztelt lesz a vendéglős-ipar.

Teljesüljön ez az álom oly valóra, mint a mily kedves volt ez a bűvös bálí éjszaka!

Közgyűlési meghívó.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata 1906. évi márc. hó 29-én csütörtökön délután 3 órakor tartja

XXXII. évi rendes közgyűlését,

melyre az ipartársulat t tagjait az alapszabályok 8. §-a értelmében ezennel meghívjuk.

A közgyűlés a „Hungária” szálloda földszinti nagyertermében fog megtartatni, melyhez a Mária Valéria-utcai 6. sz. alatt levő II-ik számú kapu vezet.

A közgyűlés napirendje: 1. Az évi jelentés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1905. évi zárszámadás. 4. Az 1906. évi költségvetés. 5. A felmentésre vonatkozó határozat. 6. Intévények.

A napirendre fel nem vett indítványok az alapszabály 8. §-ának 4-ik pontja értelmében csak azon esetben tárgyalhatók a közgyűlésen, ha azok legalább öt nappal a közgyűlés előtt a választásnyak irásban bejelentettek.

Az ipartársulat közgyűléseivel kapcsolatban, az alapszabályok 12. §-a értelmében a temetkezési egyesület XXIII. évi rendes közgyűlése is meg fog tartatni, melyre az egyesület t. tagjait tisztelettel meghívjuk.

A temetkezési egyesület közgyűlésének napirendje: 1. Az évi jelentés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1905. évi zárszámadás. 4. A felmentésre vonatkozó határozat. 5. Intévények.

Budapesten, 1906. évi március hó 10-én tartott ipartársulati és temetkezési egyesületi ülésből

A választmány.

Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelijeiket a következő helyeken tartják:

Március 23-án: Wagner Vilmos vendéglőjében VI., Andrássy-ut és Gyár-utca sarkon.

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

A Korcsmárosok (kiszvendéglősök) ipartársulatának tagjai pénteki összejövetelüket legközelebb Schmauder Józsefnél IX., Viola-utca 21. sz. tartják.

KÜLÖNFÉLÉK.

A Berndorfi fémáru-gyár. Krupp Arthur világhírű alpakka- és alpakka-ezüst étszeres és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkelt fűző edényekből gazdag raktárt tart Budapestben, IV., Váci-utca 4. sz. alatt. Ilyen cikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmaival ajánlatos az említett raktárt ajánlattételre felhívni.

Felhívás előfizetésre. Ezzel a számmal befejeztük a folyó év első negyedét; tehát tisztelettel kérjük olvasóinkat, hogy az április-májusi évnegyvedre szóló előfizetésük mielőbb elküldeni sziveskedjenek.

A „Vendéglősök Lapja”, a mely mindenkor híven teljesítette feladatát, a zavaros politikai viszonyok között kettőzött éber-

séggel fog örködni ipari érdekeinket; tehát a vendéglősök is fokozottabb mérvben csoportosuljanak lapunk zászlója alatt. Hafazias üdvözléssel a „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatala.

Eltiltott szer. Tudomásukra adjuk olvasóinknak, hogy a mult év óta nagyban hirdetett „Julien” borderít szerről a borvizsgáló szakértő bizottság 3288/1905. számú véleményével kimondta, hogy a „Julien” kezelt borok mesterséges boroknak tekintendők; ennél fogva forgalomba hozása eltiltandó, illetőleg az 1893. évi XXIII. t.-cz. értelmében büntetendő. Minthogy ezt a véleményt nem publikálták kellően, a VII. kerületi kapitányság meg is birságot egy kiváló kereskedőt, mert a „Julien” borderít szert még mindig kirkatában tartotta. — Éppen ezért intjük olvasóinkat, hogy ne vásárolják az eltiltott „Julien”-szert, mert ezzel büntetésnek teszik ki magukat. E helyett vegyék a kiborbált, és törvényesen megengedett anyagokból álló „Rapid” borderít port, a mely Waterich A.-nál Budapest, VII., Dohány-utca 5. sz. alatt kapható.

Eszküvő. Láng Emil, a „Keleti-kávéház” kedvelt főpinczéje, február 14-én esküdött örök hűséget a salgótarjáni katolikus templomban Simon Iona kisasszonnyal, özvegy Simon Józsefné földbirtokos bájos leányával. Násznapok voltak: Szalay József birtokos és Kiss Sándor pálfalui vendéglős. Áldás, szerencse legyen frigyüknél!

Változás. A Fehérvári-uton Wehrmann Béla szaktársunk kedvelt üzletét Wabel János, az ismert Csorbatófi főpinczer vette át. Sajnálkozással vesszük tudomásul Wehrmann távozását, a ki mint hírneves borász, borkereskedéssel fog foglalkozni. Az új gazdát viszont üdvözljük.

A Baldóczi víz. Mióta a baldóczi „Deák-forrás” vize jelenlegi tulajdonosának, Dr. Szántó Miksa úrnak gondos kezelésére került, ez a kitünő s rendkívül egészséges borvizünk egyre jobban meghódítja a közönséget. Ajánljuk vendéglőseinknek, hogy tartsák ezt a jó és jutányos áru borvizet. Megrendelhető Budapest, IV., Régi posta-utca 4. sz. alatt.

Pinczerek jótékonyasága. A nagyváradi pinczeregylet, Weisz Herman elnök kezdeményezésére, február 5-én tíz métermássa kenyéret osztott ki a városi inéségek között. A kioskárt hölgyek teljesítették az egyet hazában. Weisz Herman maga 100 kenyér költségét fedezte. A váradiak jótékonyasága mutatja, hogy igazán jó szív a pinczérészív. Isteh áldja őket.

Hymen. Szende Márta kisasszonyt eljegyezte Fazekas József. — Chamilla Zoluska kisasszonyt eljegyezte Samu István Szepes-Tófalun. A vőlegények tevékeny tagjai a VII. kerületi függetlenségi pártnak. Frigyükhöz szerencsét kívánunk.

Halálkozás. Dobos József vendéglős, a rákosszentmihályi fürdő-kioszk kávéház-bérlője, életének 53-ik évében, hosszas szenvedés után elhunyt Rákosszentmihályon. A boldogult régen betegeskedett, halála mégis megdöbbentett mindenkit, mert nem sejtették, hogy állapota annyira válságos. Dobos József egvík igen érdemes tagja volt a vendéglősök karának, jó szakács, különösen az erdélyi ételekben jeleskedő. Béke hamvaira!

Gyász. Karner Gyula, szállodás Nagyváradon, e hó 12-én 51 éves korában hosszszas szenvedés után elhunyt. Halálát rokoniak és tisztelői gyászolják. Béke hamvaira!

Veszprémi hír. Mózner Ferenc vendéglőjt Lohonyai János márkói jóhírű vendéglős vette át.

A kávésközgyűlése A „Budapesti kávéipartársulat Némái Antal elnöklésével e hó 13-án tartotta rendes évi közgyűlését.

A közgyűlés megint bizonyítást tett a tagok érdeklődéséről, odaadó munkálkodásáról, valamint a titkári jelentés a tisztikar és a választmányi bugzó és körültekintő. Különben volt a közgyűlésnek egy kiemelkedő, mozzanata is. Tudni illik, Harkai Mór, a társulatnak hosszú időn át volt, nagy tiszteltetben álló alelnöke, állásáról lemondott.

Az a meghatottság, a hogy a közgyűlés a lemondást tudomásul vette, az a meleg elismerés, a hogy a távozó érdemeit méltatta, felelhetlen momentum marad s mindenha dicsősége Harkai Mórnak.

Az elnök tartalmas és hazafias emelkedettségű megnyitása után Kemény Géza titkár felolvasta nagy gondokkal készített titkári jelentését, a mely érdekesen ismerteti a társulat múlt évi hasznos működését. Bevezetőül a kávésipar helyzetét vizsgálja, a melyet általánosságban kedvezőnek mond; szóvá teszi ezzel szemben, mint kedvezőtlen jelenséget, a kávéházi üzletek folytonos szaporodását, a melyre jellemző, hogy az elmúlt évben 12 új kávéház nyílt meg, a mi sem a népesség szaporodásával, sem az ipar fokozatos fejlődésével nem áll arányban. Megemlíkezi a jelentés az ipartörvény módosításáról, a kávésipari szabályrendelet jóváhagyásának kecskeledéséről, a tisztított játékkártyák használatá miatt kirott bírságokról, a melyek ellen az ipartársulat óvást jelentett be. A társulat összes vagyona az év végén 55651 korona 41 fillér volt, a mi az előző évhez képest 2215 korona 36 fillér szaporodást jelent; a segítőalap 12576 korona 60 fillére rug. A rendes tagok száma az év végén 188 volt, a pártoló tagoké 27.

A felmentvények megadása után következtek a választások. Megválasztottak: Elnökül: Némái Antal. Alelnök: Berger Leó, Pénztáros: Holstein Zsigmond. Ellenőr: Gruber Károly. Választmányi tagokul: Harsányi Adolf, Tihanyi József, Kallós Márkus, Glaser Fülöp, Freund Henrik, Kemény Lajos, Gárdonyi József, Pollák Salamon, Strasser Gyula.

Üzleti hírek. Kappel Sámuel, a Margitsziget felső vendéglő volt régi kedvelt főpinczére, átveszi a városligeti Kovács-féle nagyvendéglő főpinczéri állását. Üdvözljük! — Dávid Pál, a nagykárolyi újszólódó bérleto, két heti ténykedés után a bérlet-től visszavonulván, a fővárosba érkezett.

Felbontott szerződés. Doktor László kartársunk megvette Bayer János fehérvárii üzletét. Időközben azonban a házát a Katholikus kör megvette s Doktor kárpótlás ellenében a szerződést felbontotta.

Uj padló praeparálása. Ahol ok van félni, hogy az új padló elrohad, eresszük azt be jó erősen petróleummal, s azontul nyugodtan alhatunk. Ugyanez a szer és eljárás fali gomba ellen is teljes biztonságot nyújt.

Ujtás a távirónál. A kereskedelmi miniszter érdekes tervvel foglalkozik. A távirat feladásának a módját akarja megkönnyíteni olyképen, hogy a táviratot épen úgy, mint a leveleket, az utcákon levő postaszekrényekbe dobják be. A táviratozás díját postabélyegeken róna le a feladó. Ez az ujtás minden tekintetben életrevalónak bizonyul s nagyban emelné a posták távirati forgalmát.

Hírek a fürdőből. A stoási fürdő-vendéglő, a mely eddig Molnár Sándor, az «Orient-szálló» tulajdonosának bérlete volt,

Csillag Antal, Rozsnyó-fürdő vendéglőse vette át, ezt pedig Biteszer József jeles szakértésünk bérleté ki. Mindkettőjüknek szerencsét kívánunk!

Közgyűlés. A budapesti korcsmárosok ipartársulata f. hó 13-ikán tartotta évi rendes közgyűlést, melyen szótöbbséggel megválasztottak: Elnök: Springer József. Alelnökök: Bayer János és Jankó Ferencz. Pénztáros: Fehér Sándor. Ellenőrök: Szauer István, Bräuer József, Bartuschek Ernő. Választmányi tagok lettek: Bischoff P., Braun Béla, I. Horváth József, II. Horváth J., Jajczay István, Palády L., Sági József, Spitzer István, Tompa Lukács, Weiler J., Kerekes Pál, Kossa János, Kovács Kálmán, Markhard András, Mohos Ferencz, Noficer Károly, Noszko B. Pál, Podoletz Ferencz, Schmauder József, Steiner Pál. Választmányi póttagok: Csicsesi Iván, Fehér János, Gregorits Simon, Hájós Károly, Köhn Géza, Roth Manó.

Pinczérébál Nagyváradon. A nagyváradai pinczérégylet a „Zöldfa-szálló” termeiben e hó 14-én fényesen sikerült tánczestélyt rendezett, a mely tekintélyes összegget jövedelmezett a szakiskola javára.

Elagott pinczérék. A nagyváradai pinczérémenedékház új lakókat kapott Jaks István és Steinfeld Ernő elagott pinczérék személyében. A menedékház legregibb lakója a váradiak Herzberger bácsija.

Vendéglősök figyelmébe. Ajánljuk kiváló minőségű szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Traminai és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörű színűk, nagy erejük, kiváló ízük és zamatoságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendű borokkal. Boraink árai: a) Uj borok: Bátaszék vidéki fehér és siller asztalibor hlt-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbork hlt-ként 40, 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palackozott borok: 25 palack 0:7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palack 0:7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Traminai) fehér bor 28 kor.; 25 palack szekszárdi vörös 30 kor. Ez árákban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállítás költségei beffoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

Hoffmann Mátyás halála. A magyar pinczerek egyik érdemes tagját, Hoffmann Mátyást, a «Debrecezen-szálló» főpinczérént, elragadta a halál, árván hagyva egyetlen, kicsiny leánykáját. Temetése éppen a szabadság ünnepnapján történt a Kerepesi-temető halottasházából. Végtesztességén jelen volt főnöke, Appel János, továbbá a pinczérégylet testületileg zászlóval. A gyászterasztartást végző evangélikus lelkész gyönyörű beszéddel bucsuztatta el a megboldogultat. Béke hauravira!

A „Bachus.» Borunk nem fölösödhetik, nem ceteszedhetik, nem törhetik meg; sőt a hordó feltöltés és kénézése is fölöslegessé vált, mióta fel van találva a szabadalmazott «Bachus» sterilizáló hordódugó üvegből. Számos intézet és kiváló szakember kipróbálta. Vendéglősöknek megbecsülhetlen, nagy pénz- és időmegtakarítást szerez. A «Bachus» megtekinthető és kapható a szabadalom-tulajdonosoknál: Bachmann és Társánál: Budapest, VII., Külső-Kerepesiut 28. A legkisebb méretű dugó ára 2 K 50 f., a legnagyobbé 3 K 50 f.

A genfiak táncmulatsága. A genfi szövetség budapesti szakosztályának derék tagjai sikerült táncmulatságot rendeztek febr. 19-én a terézvárosi kaszinó földszinti termeiben. A tánczestély mindvégig a legemelkedettebb hangulatban kiválóan kirivarradt tartott. Szép asszonyok, szép leányok egész virágos kertje feledhetlenül tette a résztvevők előtt ezt az estét, melynek sikerére a rendezők, Németh Károly elnök és Kolb Gusztáv, igazán büszkék lehetnek. A zenét Lakatos Dani zenekara szolgáltatta. Az ő hibája, hogy reggelre már nem bírta a banda egy tagja se a kezét. Minek muzsikált úgy, hogy az újrának soha se akart vége szakadni.

A mulatságon résztvettek névsora a következő: Asszonyok: Németh Károlyné, Kolb Gusztávné, Mihola Istvánné, Stefánovits Ferenczné, Surányi Mihályné, Pujer Béláné, Csórits Ernőné, Elnér Ferenczné, ifj. Stimpf Sándorné, Stimpf Sándorné, Nick Hugóné, Schnell Gyuláné, Bahos Károlyné, Schenk Nándorné, Groszmann J.-né, Schwarz Viktróné, Wiesner Vilmosné, Füzig Györgyné, Kratochvíl Edéné, Lamacz Sándorné, Czipótné Ferenczné, Kövesi Istvánné, Kricsmar Károlyné, Ehn Mártonné, Varga Nándorné, Klischenetz Györgyné. — Leányok: Goldschmidt Tegez, König Erzsike, Surányi Gizike, Schwartz Etel, Stepanov Rózi, Bauer Anna, Bahos Margit, Schenk Lujza, Groszmann Margitka, Füzig Erna, Kolozsi Etus, Majarek Miczi, Schmidt Orszike, Herman Erzsike, Winkler Emmácska, Winkler Rózsika, Koch Teréz, Koch Karolin, Huszka Ilona, Beke Teréz, Kremács nővérek.

Klívényyi Ferenc a pinczérkar iránt mindenkor tanusított szeretetével gondoskodott a mulatság vendégelői ellátásáról konyhája és pinczéje legjavával.

Első Leánykihazasítási-Egylet m. sz. Ezen intézet e hónap 17-én tartotta XLIII. rendes közgyűlést számos szövetkezeti tag részvétele mellett. A közgyűlést az intézet agg elnöke, Schwarz Armin nyitotta meg, mire dr. Wittmann Mór alelnök vette át a közgyűlés további vezetését. Az előterjesztett mérleg és évi jelentés, mely az 1905. évi kelzés hű és tiszta képet nyújtja, igazolja azt, hogy ezen üzleti élet az általános pangás dacára kedvező volt, ami a következő számadatokból kitünik: Biztosított tőkék és egyéb alapszabálvány szerinti esedékségek címén K. 921,339.64 fizettetett ki. A díjtartélek 1,205,005.57 koronával 11,366.373.— koronára, a jutalékfelelmesli alap 36,367.52 koronával 514,317.38 koronára és a külön tartalék a 200,000 kor. biztosítási alappal együtt, szintén 36,367.52 koronával 496,203 kor. 18 fillérre emelkedett. Tetemes leírások és az árfoylam-külömböztartéleknek 65,000 koronával való elcsorbotlan meghagyása mellett, kezelési felelsegnek 72,735 kor. 00 fill. maradt fenn, mely alapszabálvány szerinti a fentemlített két tartalékhoz csatoltatott. Uj biztosítási szerzeménye 14,760,800 kor. volt, ebből elfogadtatott 12,366,500 kor., elutasítottat azonban 1,394,300 kor., a biztosítási állomány az év végével pedig 54,112,280 koronára rugott. Díjbevétel az előző évvel szemben 266,836.70 koronával több, vagyis 2,758,799.52 kor., kamat és házbérvédelem 39,070.44 koronával több, vagyis 514,439 kor. 7 fill. volt. A hivatalnoki nyugdíjalap 29,481 koronával rendelkezett. Az igazgatóság indítványára a közgyűlés a hivatalnokai kar hű és bugzó szolgáltatataim elismerésül 6000 koronát szavaz meg a nyugdíjalap javára. A mérleg végsőösszege, mely 1,276,546.20 K. emelkedést tüntet fel, 12,796,010 kor. 40 fill. és fedezetét leli magyar Állampapírokban, elsőrendű záloglevelekben, három négy-ötletes bérpálótában fakarékletekben és saját kötvényekre adott kölcsönökben. A mérleg és jelentés egyhangúlag és köszönettel tudomásul vétett és a felmentvény megadott.

Eladó háztelkek. 80 teleknyozvezt házhely 100—100 □ öles, az új villamos vasut keresztul megy rajta, 3 percznyire az iskolától, 3 percznyire a piacától, közvetlen közelben gyár épül, a telken kereszt (feszület) áll, a legelőnyösebb részletfizetési feltételek mellett szabad kézből eladó. Megjegyeztek, hogy f. é. november 1-től a villamos vasuti díj Budapestről bárholnan indulva 6 krajczár. Bővebbet: Sziklai Géza és Társa bankházában, Budapest. „József főherczeg” szálloda. Telefon: 88—92.

NYILT-TÉR.

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



A Szinye-Lipóczi
Lithion-forrás

Salvator

kitűnő sikerrel
használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgydara és vizelet nehézségeknél, a ezukros húgyúrnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csirameles! Kapható napanyagszerkezetekben vagy a Salvator-forrás üvegpalackjában. Éperseen

Pályázati hirdetés.

A „Budapest—Kőbányai kaszinó-épület részvény-társaság” a

Kőbányai Kaszinó

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



VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER”

BORHOZ LEGJOBB!

Figyelem! szállodások és szállásadók.

Az 1903: V. t.-cz. végrehajtása tárgyában 90,000/III. a. 1905. B. M. számú körendelet mellékletétől kiadott utasítás 12. §-a rendelkezése szerint a szálloda, vendéglő és minden nyilvános megszállóhely tulajdonosa, illetőleg felelős megbizottja a bejelentési lapok kiállításán kívül a külföldiek rendszeres nyilvántartása céljából köteles „Nyilvántartási könyv”-et vezetni.

Az a szállásadó vagy megbizottja, a ki a nála megszállott, külföldi megérkezését és eltávozását a törvény 2. §-ában foglalt megszabott időben be nem jelenti, kihágást követ el és 200 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

A nyilvántartási könyvet szorosan a miniszteri rendelet utasításának megfelelően elkészítették s raktáron tartjuk.

Tekintettel pedig arra, hogy a hivatkozott körendelet már márczius hó 1-én életbe lépett, szíveskedjék a megrendelést késedelem nélkül eszközölni.

A nyilvántartási könyv ára 100 lap tartalommal 6 korona.

Utánvéttel is küldetik, de legajánlatosabb a pénzt előre beküldeni, mely esetben a könyvet bérmentve küldjük.

Tisztelettel

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

Nyilatkozat.

A vizsgált Szt.-Lukácsfürdői Kristály-forrás ásványvizét bacteriológiai szempontból kitűnőnek kell minősítenünk.

Budapest székesfőváros bacteriológiai intézete.

Magyar Jelzálog-Hitelbank

Hirdetmény.

A Magyar Jelzálog-Hitelbank t. cz. részvényesei az 1906. évi márczius hó 28-ik napján déli 12 órakor a bank helyiségeiben (V., Nádor-utca 7. szám) tartandó

XXXVII. rendes közgyűlésére.

ezennel tisztelettel meghívvatnak.

Napirend:

1. Az igazgatóság és a felügyelő-bizottság jelentése az 1905. üzletévről.
2. Az 1905. évi mérleg megállapítása és a felmentvény megadása.
3. Határozathozatal a tiszta nyereség hova fordítása iránt.
4. Az igazgatóság választása.
5. Választás a felügyelő-bizottságba.

A részvények lehetők:

Budapest: a bank főpénztáránál (V. Nádor-utca 7. sz.) és a Magyar Leszámitoló- és Pénzváltóbanknál;
Bécsben: az Union-Banknál;
Párisban: a „Société Générale pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France” című banknál.

Az igazgatóság.

(Utánnyomás nem díjaztatik.)

Minden időben **legjobb minőségű**

borokat szállít hordókban és palaczkokban

Reiszman Ignác

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi bérpinczészete Vác z. ALAPÍTATTOTT 1856.

Környékbeli telefon-szám: 8.

Szekszárdi ó és uj rizling,

kitűnő hegyi boromat, hektónként 42 koronájával szállítom. Eredeti fehér orpington tojást 30 fillérjével.

Dömötör László, Szekszárd.

HORTZ VALER KÁROLY

A G. H. Mumm és Társa Reisham. Bisquit Dubouché és Társa cognac, H. és C. J. Felst, London, Schaumburg-Ilppe Hercegz-héle pinceszét Villány képviselője.

Rákos-Palota.

Telefon: Morvát-h-vendéglő

A segesvári

„Fehér bárány” szálloda

részére egy ügyes ovadékképes

vendéglős kerestetik.

Bővebbet:

HABERMANN sörgyárosnál
NAGYSZEBEN.

Brázay Kálmánnál vásároljunk.

WIENER BANK-VEREIN.

A harminczhatodik rendes közgyűlés

1906. évi április hó 6-án délelőtt 11 órakor fog Bécsben I., Herrengasse 8. alatt megtartatni.

Napirend:

1. Az igazgató-tanács évi jelentése.
2. A cenzorok jelentése az 1905. évi származásról s a jelentés feletti határozathozatal.
3. Határozathozatal az 1905. évi tiszta nyereség hova fordítása iránt (alapsz. 58. §. C. pont).
4. Választások az igazgató-tanácsba.
5. Választások a cenzor-bizottságba és fióktelepek felügyelő-bizottságba.

Az alapszabályok 46. §-a értelmében a közgyűlésen csak azon részvényesek birnak szavazati joggal, kik legkésőbb 14 nappal a közgyűlés megtartása előtt, legalább 25 részvényt szelvényestől az intézet pénztáránál, vagy az igazgató-tanács által e célra kijelölt helyen letétek helyeztek.

Minden 25 darab részvény egy szavazatra jogosít (alapszab. 47. §-a).

Felkéretnek tehát a szavazatra jogosult részvényes urak, hogy részvényeiket szelvényestől legkésőbb folyó évi márczius 23-ig

Bécsben: az intézet számfőosztógnél (I., Herrengasse 8.).

Budapest: A Wiener Bank-Verein Magyarországi Fióktelepénél (V., Nádor-utca 4.).

Aussig a/E.-ben, Bielitz-Biala-n, Czernowitzban, Brünnben, Grätzban, Klagenfurtban, Konstantinopolban, Lembergben és Prágában, az ottani fióktelepeknél.

Friedek-Mistek, St.-Pölten, Prossnitz, Teplitz, Villach és Wr.-Neustadtban a Wiener Bank-Verein ottani kirendeltségeinél.

Triestben: a Banco Commerciale Triestina-nál. Berlinben: a Deutsche Bank-nál.

M.-Frankfurtban: a Deutsche Vereinsbank-nál és a Frankfurter Filiale der Deutschen Bank-nál.

Stuttgartban: a Württembergische Vereinsbank-nál.

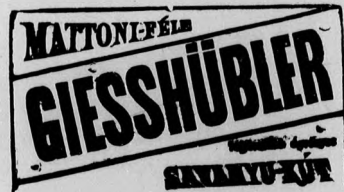
Münchenben: a Bayerische Filiale der Deutschen Bank-nál.

Zürichben: a Schweiz. Kreditanstalt és a Schweiz. Bankverein-nál.

Baselben: a Schweiz. Kreditanstalt, a Schweiz. Bankverein és az Aktiengesellschaft von Speyr & Co-nál letenni szíveskedjenek.

Wien, 1906. márczius 9. WIENER BANK-VEREIN.

(Utánnyomás nem díjaztatik.)



Pályázat

a kecskeméti Iparos Otthon vendéglőjének bérletére.

Kecskemét th. (60.000 lakosu) városban a gyümölcs piacul szolgáló egyik főtéren, a f. 1906. év folyamán körülbelül 200.000 korona költséggel „Iparos Otthon” épül, melyben az Ipargyesület (Iparos kaszinó) és az általános Ipartestület (összesen 1500 taggal) foglalnak majd helyet. Ezen épületben terveztek még egy nyilvános kávéházzal, sörösarokkal és szállóval kapcsolatos vendéglői helyisége nyári kerttel és ezeken kívül egy a városban eddig nélkülözött igazi nagy terem, amely tehát a különböző mulatságok és összejövetelek céljára bizonyosan keresett lesz. — Az építést vezető bizottság — hogy a tervezeten netalán kívánt változások eszközölhetők legyenek — már most pályázatot hirdet ezen igen nagy forgalmúnak ígérkező 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 napján alulírott nál nyújtsák be, ahol a tervek megtekinthetők és a bővebb részletek is megtekinthetők.

Kecskemét, 1906. február 24.

Pataky Imre

ipariskolai igazgató, mint az Ipargyesület elnöke.

Legujabb találmány!

Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a víz felfogására van egy bádogtálca alkalmazva, nem izzad, hentes, vendéglői, tejcsarnok, hetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél. Előnyük: a jég úgy tartja magát, hogy egész idejében legfeljebb 25% apadás állhat be. Kívánatra nagyobb hús és sörhűtőkamarákat megrendelés után készíttek.



Arjegyzékkel és költségvétessel szolgát a felatlátója:

Bucsanyecz József

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

○ A szállodai és vendéglői segédek ○ I. évfolyam. szakközlönye. I. évfolyam.

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

Boreladás. Saját termésű boraim eladók.

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

Étterem és kávéház bérlet.

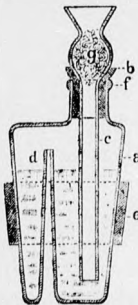
Cirkvenicában a tengerparton épített új három emeletes nagy hotel és sanatorium “ “ “ “ “ “ “ “

éttermének, kávéházának és kerti helyiségeiknek

1906. június 1-től kezdődő bérbeviteléhez **előkelő bérlő kerestetik.** Bővebb felvilágosítás szerezhető: “ “

Ifj. Rimanóczy Kálmán műépítésznél **NAGYVÁRADON.**

„Bachus” szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó



Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitűnően bevált, a kimerés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a főlösödéstől, ezeteseledéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése és az egészségre oly káros **KÉNEZÉS!** mely a bor élvezete után rendszeren főfájást szokott okozni.

A „BACHUS” borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

	1	2	3	4	5	6
Átm. mm	62	70	57	62	48	56
Ára korona:	3.50	3.—	2.50			

BACHMANN ÉS TÁRSA

Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.

Kapható minden pinczefelszerelési üzletben.



Thonet Testvérek

tömören hajlitott fabutor gyárosok

Budapest, IV., Váczi-utca 11. sz.

Szállít: teljes szálló, vendéglő és kávéház berendezéseket.



Kerti székeket

a legjobb kivitelben.



Narancs és teli gyümölcs eladás!

Mézédes, vérpiros fajnarancsot ötkilós postakosárral 2.80 koronáért, méz- és vérpiros muskát-narancsot ötkilóssal 3 kor. Vérbélű 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. Arany-sárga I-rendű citrom ötkilóssal 2 kor., eredeti ládával 360 drbbal 7.60 kor. Mandarin szép nagyok ötkilóssal 3.60. Óriás carfiol 2.20. Máltai új burgonya 2 kor. Magyar mézédes, száraz esemeszőlő piros és fehér chasalla 8 kor.-ért. Fajtiszta körtét passatuti és hardenpont-vajoncz vegyesen 8 korona. Téli-alma válogatott, egészséges szép példányu esemesző almák többféle f-jokból vegyesen ötkilós postakosárral 4.50, fiziklós kosárral 8 kor., ötvenkilós bruttosúlyú ládával 30 kor.-ért. Rétes alma kilóját 50 fillérjével, kompót körtét 56 fill., édes gyökerű, nemesfajú torma kilóját 36 fillérjével. Giardinetti legfinomabb vegyes déli gyümölcsök 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. Chokoládé bonbon krémes, legeslegfinomabb kilós dobozzal 3.60. Legfin. vaníliás chokoládé kilóját 2.80 koronáért szállít utánvéttel, figyemen ingyenes csomagolással

Busetto Malvina gyümölcskivétel Budapesten, Csömöri ut 26.



TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. és TSA

PROMONTOR

(BUDAPEST).

Zwack J. és Társai

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

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

„UNICUM“



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

A gyár 1840-ben alapított.

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

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

LAKOS LAJOS takaréktűzhely-gyáros BUDAPESTEN.

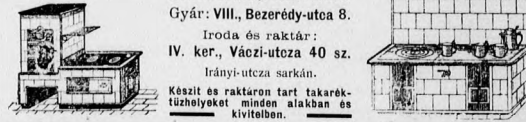
oszázi és királyi udvari szállító.

Gyár: VIII., Bezerédy-utca 8.

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

Irányi-utca sarkán.

Készít és raktáron tart takaréktűzhelyeket minden alakban és kivitelben.



Szilágyi György

légszesz-, vízvezeték- és csatornázás-berendezések és bádógos-munkák vállalkozója

Budapest, VII. Elemér-utca 16. szám

Iroda: Bethlen-utca 19.

Készítik: vízvezetési-, csatornázási-, légszesz-, fürdő, klozet-berendezést, szivattyú-műveket. — Melegvíz-készülékek. Légszesz-fűző és fűtési berendezéseket.

Minden e szakba vágó megbízások és javításokat pontosan teljesítik.

Költségvetés és tervekkel pontosan szolgálnak.

TELEFON 95—82.

TELEFON: 63—70.

TELEFON: 63—70.

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

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

ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: 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 nagyobbbrészt saját termésű, nagy gonddal ápolat boraitak. A **vámospécsi** saját tulajdonat képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő tea vagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítetik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtők állapota mily befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legértettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtólást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektolitert must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

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

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 áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utca 21. sz.

Szállít vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstíket, kolbászkat napi árakon. — Megrendeléseket pontosan teljesítetnek.

Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kítőnő üdítövíz.

Ez a víz a Békásmegyer község (Pestmegeye) határában fekvő Csillaghegy tővében, az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kítőnő izű és tisztaságú forrásból fakad. Szénsavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üdítőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltott, kifogástalannak és szénsavval való telítésre alkalmasnak találtott. **Kapható mindenütt.**

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

Fővárosi iroda és raktár:

III., Lajos-utca 26.

Telefon 79—78.

Telefon 79—78.

Tulajdonos:

CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.

Szt.-margitszigeti üdítövíz

szénsavval telített ásványvíz.

Főhercegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

Telefon 36—52.

Csász. és kir. udvari szállítók.

Telefon 3404.

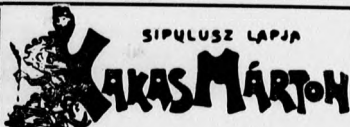
Alapítva 1852.



Sieburger és Társa PAPIRKÁRPIT gyári raktár.

ő. cs. és kir. fénsege József főherceg udvari szállító. **Budapest, V., Fürdő-utca 8. sz.**

Línoleum nagy választékban.



Magyarország legkedveltebb élelplaja.

Megjelen minden vasnap. 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., Rökk Szilárd-utca 4.

BOR.

Gyöngyös-visontai hegyeken termelt kítőnő minőségű, tiszta szürésű, természetes palackképes faj ó boraimból szállítok utánvétellel:

Asztal silleret 38 koronáért

„ fehérét 40 „

„ vöröset 44 „

Hírneves visontai vöröset (bikavér) — 70 „

lketoliterenként, a hordókat 30 napra kölsönöm.

s, a azok a beszerzési ár felszámítása ellenében, utánvétellel visszaváratnak. **rendelhető:**

Rus-nyák Antal bor mintá-

nagygazdaságától, Gyöngyös.

SCHLEICHER JÓZSEF

Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-szörp-gyára

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

Ajánlja a t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangú fenti gyártmányait.

idékre 5 kilós postacsomagok. **Előnyös árak.**

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderítő szer a

„RAPID“

borderítő-por

Főelárúító helye:

WATTERICH A.-nál

Budapest, VII., Dohány-utca 5.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.

Arjegyzekek vidékre ingyen és bérmentve.

KRISTÁLY

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

BÉRBEADÓ Kispesten egy régi jófogalmu mészáros és hentes üzlet.

Bővebb felvilágosítást a tulajdonos:

őzv. **FÜREDYNÉ** Kispesten, Fő-utca 42. sz.

Tifuszjárványban

vízvezeteki viz mellőzendő.

IKONA ARTÉZI VIZ

legelősből, legjobb legegészebb, szénsavval telített, bakterium-, méz- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

Artézia részvénytársaság

BUDAPEST, Egressy-ut 20c szám.

TELEFON: 50—72. TELEFON: 50—72.

Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok sajáttermésű hegyaljai boraimból literenként:

asztali bort —56, 60.—, 70.— és

80 korona;

szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és

6 korona;

aszú: 4.—, 5.— és 8 korona.

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá

borseprűt hig anyagú szárított állapotban. — Próbá

rendelést kérek.

Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.

(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

TELEFON: 7—78. TELEFON: 7—78.

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

SZILÁGYI MIHÁLY

☞ villamossági vállalata ☞

BUDAPEST, IV., Hajó-utca 16.

☞ Deák-tér közelében. ☞

Fürdő-vendéglő bérbeadás.

BALDÓCZ-FÜRDŐ

szállodája 30 vendégszobával, étterem stb.

teljes berendezéssel f. évi június 1-től ki-

bérelhető. Bővebbet nyújt a tulajdonos:

dr. Szántó Miksa,

Budapest, IV., Régi posta-u. 10.

MEZEY J.

(Előbb SZALAY E.)

ásványvíz-nagykereskedő

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

TELEFON: 53—6. TELEFON: 53—66.

Ajánlja az összes ásványvizeket a vendéglős urak figyelmébe. **Minden mennyiséget pontosan házhoz szállít.**

Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladás és vétele.

Kárambol és fordító biliárd-asztalok, alpacca és chinaezüst-árak, márványasztalok, székek, tükörök és kávéházi kasszák, jégszekrények, borkímérő-asztalok és sorkímérő készülékek új és használt állapotban a legelősből árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA**

BUDAPEST, Dohány-utca 25. (Nagy-

diofa-utca sarok).

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASÍTÁSI EGYLET M. SZ.

GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSÍTÓ-INTÉZET

Budapest VI., Teréz-körút 40-42.

(Az intézet saját házában)

Alapított 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.

Palackzsör osztálya: X. kerület Kőbánya.

Telefon szám: 56—58.

A világhírű francia

DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata

Brázay Kálmán



Brázay Kálmán

Válogatott fűszerárak, 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

Muzeum-körut 23.

Kiváló, jó minőségű bortermő vidéken a leg-
jobb fajszőlőkből szüretelt 20—25 hektoliter
lehet venni a termelőnél Réti Ferencnél Ujpesten, Deák-utca 34.

BORT

Czipők



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

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy or-
thopéd-czipőket a legügyesebb czi-
pészeink a legizesebben készítik el.
Czipőink elegáns formáikról híresek !!

Pinczér-czipők

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

A SARU-czipővállalat

a budapesti czipészek szövetségi raktára.

Telefonszám 9.

Budapest, VIII., Röck 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.

Képvisező:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

rőzárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszevezetékhez szük-
séges rőzárúkat. Ber- és sőr-szivattyukat, sőr-
blméri-készülékeket légnyomással, valamint
mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat
és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban. —
Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az
állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29-03.

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendű, folyékony, száraz

szénsavat

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos
acéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utca 96.

Diadal Sec

(francia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 36.

DOMINO
EXTRA DRY
PEZSGŐ

PÁRISI VILÁGKIÁLLÍTÁS 1900.
ARANY ÉREM

BELATINY ARTHUR
VELENCZE Fejervin



Boreladás.

Kunszentmiklóson 160 hektó 1904. évi saját termésű első- ó-rizling boraimat rendű zöld

eladni szándékozom. Értekezni alulírott tulajdonossal. A borok a kunszentmiklósi vasuti állomásnál vehetők át.

TÓTH ZSIGMOND földbirtokos

➤➤➤➤ **Kunszentmiklóson.** ◀◀◀◀

KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFY-UTCZA II.

AJÁNL: világító testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kéti, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

dupla malátasör Szent István védjegyvel a **kőbányai polgári serfőző r.-t. készítménye** a sörípar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszersmind kitűnő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá verszegényeknek és lábadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden fűszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőző maga szállítja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palack (palackokzon kívül) 40 fillér, egy kis palack 32 fillér.

Cs. és kir. udvari
DREHER ANTAL
Budapest

Yárosi Iroda: VIII., József-utca 36.



és kamarai szállító.
SERFŐZDÉJE
Kőbányán.

Saját palack-töltés.


Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, mároziusi-, kivitel: mároziusi-, korona (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla mároziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kősrő körökben. Nagyobb sörmennyiséggel saját jegkoszájban szállít.

600000 korona nyerhető

I darab „Pesti hazai takarékpénztár“ sorsjeggyel.

Kapható:

 **36 havi részletfizetésre.**

Havi befizetés: 1 drbra 7 kor.

Fleissig Sándor bankház

Budapest, Erzsébet-körut 2. szám.



342—1906.

Árverési hirdetemény.

Krasznabéltek község tulajdonát képező újonnan átalakított

fürdő

a község házánál 1906. évi április hó 3-án d. e. 9 órakor tartandó nyilvános árverésen 1906 május 1-től számitandó

 **három évre haszonbérbe fog adatni.** 

Az erre vonatkozó árverési feltételek a község házánál megtekinthetők.

Krasznabéltek, 1906 március 12-én.

Soltész József
jegyző.

Velti Márton
bíró.

A világhírű

Bodega de Santa Maria

Sociedad del Hijo de C. Pitagoras Malaga

Spanyol kir. udvari szállító borkiviteli társaság, több elsőrendű világhiállítás aranyérmekkel kitüntetett malagai gyógy- és csemegeborai, valamint a Portugál és Franciaia asztali fajborai; minden jobb gyógy-szertár, fűszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

Vigyázat! Minden palack hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

Gärtner Ágoston

elektrotechnikai cikkek raktára

Budapest, V., Wurm-utca 3. sz.

Telefon: 95—33.



Izzólámpák, „Nerst“-féle lámpák, fog-lalatok és mindennemű világítási ké-



szülék és csöngetyili berendezésekhez való anyagok  nagy raktára.



Az
„Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**
Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő 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., Koronaherczeg-utca 8.**

(Haris-bazar-épület.)

Ajánljuk hirneves szepességi
vászon, asztalnemű, törülköző,
törülő-, csemegekendő

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

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.



Pedálos czimbalmok

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

Magántanulásra legalkalmasabb **Kulliffay** czimbalom-iskola I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedű, fuvala, tárogató, gram-mophon, fonográf, zongora, harmonium, harmonika, okarina és verklík, zenéző automaták.** — Különféle olasz, német és saját készítésű húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

Mindenemű javítások elfogadtatnak.

Képes árjegyzék ingyen.

Horváth István műhangszerész, József főherceg udv. szállítója.
BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körút és Kerepesi-ut 46. sz.

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



BESSENYEI GÉZA

hentesáru- és csemege-üzlete

BUDAPEST, ANDRASSY-UT 39. SZ.

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávé és vendéglős urak részére dusan felszerelt raktárát mindenemű bel- és külföldi csemege-árakban, kassai és prágai sonka, prágai császárhus, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalonla-kivitel, magyar és francia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj.

Árjegyzék kívánatra ingyen.

Idénycsemegek, spárga stb. naponta frissen, halconservék és befőttök.

Vidékre megrendelések pontosan szállíttatnak.

Oly árak, melyek raktáron nincsenek, önköltségekben beszerzetnek.

Boreladási hirdetmény.

Bihar-Diószeg és Jankalfvai hegyen még mintegy

8000 hektoliter bor van eladó,

mely borok között van pecsenye, csemege és közönséges 6- és újbor, az árak 28—50 koronáig váltakoznak.

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

Ezen közvetítőeknek 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-zsebtarca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek fekeke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerzethetik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

MOLNÁR VILMOS keztü- és sérvkötőgyárosnál
Budapest, VII., Károly-körút 28. sz. (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

Hokkes József
borkereskedő
Budapest, V, Váci-körút 46

Vámonküvi pincze: X., KÖBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.

M. k. postatakarékpénztári száma. TELEFON 947.

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

SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA
bank- és váltóüzlete

BUDAPEST VIII., BAROSS-TÉR 5. SZ.

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

Ertesítés. Van szerencsénk szives tudomására hozni, hogy VIII., Baross-tér 2. sz. (a József főherceg szálló épületében)

bank- és váltóüzletet nyitottunk, mely üzletkörét a következőkre terjeszti ki: sorsjegyek, állampapírok, valamint egyéb értékpapírok vétele és eladása, kölcsönök, sorsjegyek és értékpapírok, sorsjegyek eladása csekély havi részletfizetés ellenében, osztálysorsjegyek minden húzashoz, tőzsdai megbízások keresztívitele az áru- és értéktőzsdén, külföldi bankjegyek, arany- és ezüstpénzek vétele és eladása, kézzéköltésök folyósítása előnyös visszafizetés mellett, ezenkívül minden, a bankszakma körébe tartozó megbízás eszközése a legkülönbbség feltételek mellett. Reméljük, hogy becses bizalmával melőb meg fog tisztelni s ezáltal alkalmat ad arra, hogy pontos és lelkiismeretes kiszolgálásunkról meggyőzőssük. Kiváló tisztelettel **SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA.**

