

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

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

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“, a „Székesfejvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejvári vendéglősök, kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Újpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetség“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávéos és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczerek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.



Meghívó



a „Budapesti Szállodások Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata“ és a „Budapesti Pinczér-Egylet“ által az 1907. évi márczius hó 12-én a „Vigadó“ összes termeiben rendezendő

JÓTÉKONYCZÉLU BÁLRA.

KEZDETE 9 ÓRAKOR.

Az ipartársulat részéről:

Gundel János, Stadler Károly, Glück Frigyes, id. Kirst Ferencz, Müller Antal, Palkovics Ede tiszteletbeli elnökök. Maloschik Antal alelnök. Petánovics József r.-b. elnök. Wilburger Károly pénztárnok.

A pinczér-egylet részéről:

Varga István bálb. elnök., Pauly Antal bálb. alelnök, Szép Lajos jegyző, Csernák József pénztárnok.

A tiszta jövedelemnek a vendéglősök ipartársulata-át illető fele a szakiskola fenntartására fog fordíttatni. A tiszta jövedelemnek a pinczeregyeletet illető feléből 15% a szakiskola fenntartására, 15% a szállodások, vendéglősök, pinczerek stb. orsz. nyugdíjgyesülete javára, 20% az egyleti könyvtár javára, 50% pedig a budapesti pinczeregyelet segélyalapja javára fog fordíttatni.

Rendező-bizottság az ipartársulat részéről: Aich János, Appl János, Baar József, Balika György, Bittner Alajos, Blaschka István, dr. Benedek János, ifj. Borhegyi Ferencz, Bokros Károly, Brückner József, Brückner Nándor, Burger Károly, Buzik András, Bessenyei Géza, Belatiny Arthur, Braun Jakab Barta Béla, Christé Károly, Czettel Gyula, Deli Támson, Demeter K. Sándor, Deutsch Pál, Doktor László, Dökker Ferenc, Ebner Ferenc, Ehm János, Fenkl Gyula, Fischer Gyula, Fischer Emil, Förster Konrád, François Lajos, François Cézár, Fejér Gyula, Fürst Tivadar, Glück Erős János, Gregorits Ferencz, Gundel Károly, Hack István, Házás Nándor, Holstein Armin, Herz Rezső, Horváth János, Holstein Zsigmond, Horváth Dániel, Herzer Konrád, Horváth Nándor, Hruska János, Nuber Antal, Ihász György, Illits József, Jajczay János, Kaps József, Kapy Miklós, Kass Béla, Kass Gusztáv, Kamarás Mihály, Kaszás Lajos, Krajcsóvits Rezső, Krist Károly Ferencz, Klecker Alajos, Klivényi Ferencz, Kloss Hermann, Kovács E. M., Krist Ferencz ifj., Kramer Miksa, Kuncz Ferencz, Kuncz Károly, Kommer Antal, Kommer Ferencz, F. Kiss Lajos, Littke J. E., Lippert Lajos, Lobmayer M. K., Leheti József, Leheti István, Máday Lajos, Marchardt András, Maloschik Ferencz, Marchal József, Marchal József ifj., Mayer Ferencz, Mayer József, Mehringer Rezső, Merkl Adolf, Molnár Nándor, Mosch Béla, Neményi Béla, Neisidler Géza, Nosek Ignác, Paládi László, Páris Vilmos,

Személyjegy 6 K, családjegy (1 ur és 3 hölgy) 10 K.

Pénzküldemények PETANOVITS JÓZSEF ur czímére intézendők.

A katonazenét a Bacho karmester vezetése alatt álló honvéd-zenekar, a cigányzenét Sovánka zenekara szolgáltatja.

ifj. Petánovics József, Poppel Miklós, Prindl Nándor, Rajágh Lajos, Rácski János, Riegler Agoston, Riegler Ferencz, Salacz Nándor, Seich Károly, Seltenmayer Gusztáv, Simon Pál, Skoupi József, Solti Odön dr., Sprung János, ifj. Steger Károly, Steiner Pal, Stöckl Tamás, Stölzl Nándor, Sturm József, dr. Szuly Aladár, Schaffhauser, Endre, ifj. Schlotter Antal, Ifj. Schuller Ferencz, Schnell József, Schmidt Rezső, Schmitt Károly, Sverteczky Gáspár, Szántó Ferencz, csantavéri Törley J., Ungár Samu, Wagner Vilmos, Wampetits Ferencz, Wampetits Ferencz ifj., Weisz Antal, Vilburger Antal, Wurglits Vilmos.

Rendező-bizottság a pinczeregyelet részéről: Albrecht Ferencz, Asbóth Zoltán, Berger István, Beuch Nándor, Berger István, Bélafy János, Berkowitz Bódog, Beer László, Berger Imre, Balázs János, Bakos Gyula, Boros Károly, Bieberbaum Károly, Csernák József, Csató József, Csoknyai Sándor, Czifrák Antal, Darázs Lajos, Deisch Gyula, Delm Odön, Deiszler János, Déry Endre, Diebold Mihály, Dukony Gyula, Déry Mihály, Dobler István, Ecker János, Erdelics Ferencz, Erath János, Farkas Béla, Fenyődi János, Fliegenschnee József, Gross József, Gross Samu, Gutheil, Aladár, Guttenberger Antal, Gaál Kálmán, Gomba Gyula, Géczy Kálmán, Gelbmann András, Haász Imre, Hajdu Imre, Haselgruber Alajos, Haubel Béla, Harasztá Miklós, Heurigs Nándor, Holub Rezső, Hörl Gergely, Hautzinger János, Häring József, Hurott

Jegyek: a meghívó előmutatása mellett váltthatók: az ipartársulati irodában (Ferencz József-rakpart 16.); a budapesti pinczeregyeletnél (VII., Kerepesi-ut 9/b); Wilburger Károly pénztárnok urnál (VII., Ovoda-utca 51.); továbbá minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál.

Felülfizetések a jótékonyozás iránti tekintetből köszönettel fogadtatnak és hírlapilag nyugtáztatnak.

Nándor Ferencz, Hüttl Rezső, Händl Jakab, Imenecsek János, Iydeli István, Kálmán Imre, Keresztes György, Kovács Imre, Klemens Frigyes, Kinzl Antal, Koszteczy Győző, Kremser Ferencz Kommer Béla, Kirchwegger Heinrich, Kasper András, Krassy Bódog, Kisfaludy Aladár, Kenderessy György, ifj. Kohgler Győző, Klenan Géza, Koch József, Kutassi Lajos, Kurtz János, Klinghammer Sándor, Kohlet Richárd, Kaminin Rudolf, Lipner Gusztáv, Lengyel János, Langhans Ágoston, Lip-ták János, Leitgeb József, Lederer Ede, Mayr József, Mednyánszky István, Mohapp József, Muhr Gyula, Mitrowitz Adolf, Mátyás Ede, Nagy János, Nagy Gyula, Németh Károly, Németh István, Neiser Ferencz, Petkovits Gyula, Pécs Lajos, Prohászka Károly, Rehling József, Reifel Lajos, Riegel Károly, Raschka Heinrich, Reichardt István, Riesz Geinrich, Rózsás János, Spesny Imre, Szauer István, Seper Béla, Sovánka L. Nándor, Steingaszner János, Szeremley János, Torovits Pál, Tóth István, Tauber Bódog, Tétry József, Tary Pál, Tenk Mátyás, Tomana György, Talet Aladár, Tilcser János, Tiefenböck János, Varga Ferencz, Valentin György, Vámi Gyula, Winkler István, Wirth Ferencz, Wirth Jenő, Vig József, Wirth Hugó, Wiesner Antal, Wutty Agoston, Wiener Vilmos, Váradi Antal, Végh Gyula, Wagner Oszwald, Zidarics-dön.

Telefoni 63-90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárosarnok).

Első budapesti mindennemű élő és jegelt halak nagy raktára.

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

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

Egy pár komoly szó.

Hónapok óta folyik a harc nagy lármával, sippal-dobbal, nádi hegedűvel az alapítandó „vendéglősök sörgyára” érdekében. Vagyis hát beszéljünk őszintén, nem ez az igazi érdek, hanem az, hogy e sörgyár alapítása révén teljesen jelentéktelen emberek meg nem érdemelt pozícióba jussanak. Nem értjük ez alatt azokat a jóhiszemű vagyonos urakat, akiket ebbe a minden üzleti komolyságot nélkülöző tiszavirágéletű gründolásba beugrottak, s akik a milliók káprázatos fellegváranak szemlélése közben elvesztették tiszta látásukat, ha nem igen értjük azokat, akiknek veszíteni valójuk nincs, akik a sörgyár alapítása esetén, ha bár egy egész sereg becsületes, jóhiszemű ember tönkrevése árán is — lapos gutától megsoványodott zsebeiket megtömlhetik.

Mert hiszen úgy áll a dolog, hogy senkinek sem kell ez e sörgyár, csak ezeknek a kullancstermészetű embereknek. Pedig a kullancsot nehéz lerázni. Ha egyszer megtámadott, beléd kapaszkodik, belefurja magát a bőrödbe, s jaj neked, ha ideje korán el nem távolítod, mert utóbb már csak egy darab bőröd árán szabadulsz meg.

Ova intjük szaktársainkat, hogy bármilyen nagy hangzatos reklámmal dolgozzanak, *Kullancs & Comp.* hangzatos frázisaiknak, bülbül énekeiknek fel ne üljenek, mert egész bizonyossággal állíthatjuk, hogy úgy fognak jární, mint az, aki a lidércz fény után futva, ingoványba jutva, elvész.

Kifejtettük már e helyen több ízben e dologról a nézetünket s azzal az őszinteséggel, melylyel 22 év óta szolgáljuk a vendéglősök érdekeit, nyíltan ki kell mondanunk, hogy ennek a vállalkozásnak semmi reális alapja nincs.

Mert ha ezzel a meglévő és szilárd alapokon nyugvó sörgyáraknak akarnak konkurrencziát csinálni, hát ez már magában véve lehetetlen, mert az első három hónap alatt tönkre tenék éppen azok, akik ellen konkurrálni akartak.

Avagy olcsóbb sört akarnának adni? Hát ez is lehetetlen. Mert először is a közönség lenne az, amely ezt a sört visszautasítaná. Visszautasítaná pedig azért, mivel sem minőségben,

sem árban nem állaná ki a versenyt a többi sörgyárak produktumaival szemben.

De még más veszedelem is származnék ebből. Sörgyáraink természetesen a saját érdekeiket látván megtámadva, minden utat és módot megkísérlelnének, hogy azokat a vendéglősöket, akik az ő sörüket bojkottálják, minden lehető eszközzel tönkre tegyék. Ennek nem is utolsó eszköze az amerikai konkurrenczia. Vagyis minden ilyen vendéglő körül rövid idő alatt a sörgyárak pénzén három-négy üzlet nyílna, ami hogy hova vezetne, megítélni szaktársainkra bízunk. Hangoztatják a „gründolók”, hogy ez a sörkartell megtörésére volna alkalmas. Hát igenis nem alkalmas arra sem, mert addig, amíg kontárok lesznek vendéglősök, amíg a vendéglősipar engedélyhez (melyet mindenki megszerezhet) és nem *képesítéshez* kötött iparág lesz, addig mindig fenn fog állani a sörkartell, sőt ha (amit nem hiszünk), ez a sörgyár létesül, még fokozottabb mértékben fog fennállani.

Ova intjük tehát kartársainkat, hogy ennek a szívárvány minden színét játszó *szappanbuborék vállalkozásnak fel ne üljön*, megtakarított pénzeszkéjét ebbe a csakis *bukással kecsegtető* vállalatba *ne fektesse*, mert könnyen meglehet, hogy ezzel ássa meg tisztességes megélhetésének sirját.

Kötelességünk volt ezt elmondani, kötelességünk volt szaktársainkat figyelmeztetni a veszélyre, mely sok könnyen hívőnek a sarkában ólálkodik.

Óvakodjunk a kullancsoktól.
Szívélyes üdvözlettel

Egy vendéglős.

Nyílt levél a szerkesztőhöz.

Tekintetes Szerkesztőség!

Becses lapjának folyó hó 20-án megjelent 2. számában a hatósági husszégekről szóló cikkére vonatkozólag legyen szabad következő megjegyzéseket tennem:

A hatósági husszégek tisztaságára közegészségügyi szempontból a legnagyobb gonddal örökődünk és e tekintetben éppen olyan, sőt fokozottabb mérvben vannak azok a ker. előjáróság, mint I. foku közegészségügyi hatóság ellenőrzésének alátelve, mint más ipari üzlet. Éppen azért még régebben elrendeltem, hogy az eladott áruk minden esetben tiszta papirosban szolgálandók ki.

A kolbász és hurkafélék sulya szigoruan meg van határozva és ha mégis előfordult

volna azoknál súlyhiány esete, az csak a nagy tömegű gyártásnak tudható be, hol majdnem lehetetlen minden darab utánmérlegelése; intézkedtem azonban, hogy e tekintetben a jövőben panaszra ok ne szolgáltatassék.

Mint hogy végül a székállókknak a közönséggel szemben való előzékeny és udvarias bánásmódot a legszigorubb rendeletekkel már több ízben kötelességévé tettem, ennél fogva igen kérem a Tekintetes Szerkesztőséget, hogy e tekintetben és egyáltalában a panaszlott pontok bármelyike tekintetében esetleg rendelkezésére álló konkrét adatokat és eseteket velem közölni, esetleg jövőben panasz emelőket hozzám utasítani szíveskedjék, hogy módomban legyen a panaszok okának megszüntetése és az ildomtalanul viselkedő alkalmazottak eltávolítása iránt intézkedni.

Kiváló tisztelettel:

A székesfővárosi állatvásárok és közvágóhidak igazgatósága.

Preuszner Ferencz
igazgató.

A szakácművészet történetéből.

III.

A kereszténység beköszöntével egyszerre vége lett a tobzódásnak, a pazarul fényes lakomáknak. A leggazdagabb asztalánál is az egyszerűség nyert polgárjogot. De azért vannak olyan emberei ennek a kornak is, a kiknek neve fenmaradt, mint olyanoké, akik állandóan foglalkoztak a szakácművészettel, bár az eddig illusztráltaknál és a mainál jóval primitívebb formában. A jótékonyaság szolgálatában álltak és a szegényeknek főtték-sütöttek. Bizony nem holmi lucullusi lakomákat, hanem egyszerű, tápláló edeleket. A mai kor nyelvén szólva, olyan népkonyhafélét vezettek. Ilyen szakácművészetet foglalkoztak Szent Erzsébet, a thüringiai királyleány, Szent Tamás, a canterbury érsek és Szent Lajos.

Idővel azonban a jótékonyaság gyakorlásán kívül az egyéni szükséglet kielégítése is ráveszi, különösen a zárda-lakókat arra, hogy jobban foglalkozzanak az inyenc-mesterséggel. Azok közül, akik a kereszténység korában első uttorói lettek a szakácművészetnek, különösen érdemesek a megemlézésre Szent Radegunda és Szent Benedek. Előbbeni a szakácsnők védszentje lett, utóbbit pedig, aki 27 éven át volt szakácsa és konyhamestere rendjének, a barátoknak, a szakácsok választották védszentjüknök.

Mi sem természetesebb, mint hogy idővel a szakácművészet mind több művelőt hódított s áttörte az egyszerűség által eléje állított korlátokat.

A klastromokon belül született meg újra sonnan indult világbeli útjára. A szürke falak mögött tálaltak fel olyan italokat, a melyek hirmevüket s készítésüknek titkát a mai napig megőrizték, mint például a karthausi szerzetesek által gyártott Grand charreuse és a Benedek-rendű szerzetesek készítette Benediktiner.

Az első keresztények fő élelmi czikkei a kenyér, tej, vaj, sajtok, bab, szárnyas, ha-

„Asbestoid“

A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kívánatra ingyen és bérmentve.

SÁTORI, FRANK, VÖLKER

ASBESTOID dombormű és épület-diszítványok gyára
Budapest, VI., Hungária-körút 72. sz.

Menyezet és faldiszítések, valamint falburkolatok (lambériák) szab. Asbestoid-ből, domborművű kintelen, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

Aki igazán jó és izletes szalámit akar venni, az kérjen Herz szalámit! Ezen legjobb hírnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett kizárólag elsőrendű húsból készül. Csak az a valódi Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár véjegye látható, amire ugy a rudakban, mint mint a felvágott állapotban való bevásárlásnál ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege-, fűszer- és hentesüzletben.



Herz Ármín Fiai, Budapest IX. ker., Soroksári-ut 16. sz. magyar- és olasz szalámi-gyár.

lak voltak. Csemegéül a szalonna szolgált. A mai Európa keresztényei közül a normánok voltak azok, akik elsőnek szegték meg a mértékletesség szigorú törvényeit s ettek-ittak kedvükre.

Ennek a népnek egyik uralkodó hercege, kit a világtörténelem hódító Vilmos név alatt ismer, volt az inyenc-mesterség első terjesztője birodalma határain belül. Hadjárataiból, különböző földekről szakácsokat hozott magával. Ezek a szakácsok két szakmákörre voltak osztva: Egy részük a huseledeleket készítette, a másik rész pedig a tésztaneműek előállításával foglalkozott.

A nagy dáridók mellett bizony ahhoz is hozzá szoktak, hogy a vizet csak mosásra használják, már amennyiben mosakodtak. Ugy bácskaiasán megszerették a bort. Amellett, hogy bizony náluk divattá lett a ma is szokásos asztal alá ivás, meg is tudták becsülni Noe apánk eme megbocsátható vétékét, annyira, hogy szakértelemre valló módon felállították a bor első receptjét, mely szerintük így hangzik, hogy:

«A jó bor legyen olyan tiszta, mint a bűnbánat könnye, melyen át tisztán látni a bilikom fenekét, — színe olyan zöld, mint a szaru belseje s mint a menydörgés, olyan módon guruljon le a torkon. Legyen olyan az íze, mint a mandula-tejnek s csusszék oly simán, akár a mókus. Legyen olyan erős, mint egy klastrom fala; fénye olyan legyen, mint egy tűzszikráé; simább legyen egy sodratlan selyemszálnál s hidegebb a kristálykőnél.»

A fűszereket nagyon szerették és éltek is vele bőségesen. Legnagyobb becsben tartották a fokhagymát.

Megemlítésre méltónak tartom, hogy náluk a sült húsételeket legtöbbször kenyérdarabokra rakva szervirozták. A tányért még nem ismerték.

A zsirral átvívódott kenyérszeleteket vagy szintén megették, vagy a szegényeknek adták. Később a kenyérdarabok alá ezüst lapokat helyeztek s így prezentálták a sült szeleteket. Ezek az ezüst lapocskák voltak a mai tányérok ősanjai.

A XII. századig az európai kereszténység — eltekintve némely speciális eltérésektől — többé-kevésbé egyazon módon élt, mint az itt említett normánok s utódjaik, az angloszások.

A XII. században azonban a szakácskodás művészete, mely Róma pusztulásával egyszerű hontalanná lett, új otthonra lett a francziáknál, a régi gallok leszármazottjainál, mint régen neveztek őket: a frankoknál. Francziaország lett az európai Róma, a Kr. u. korszak gastronomiájának szülőháza, konyhaművészet tekintetében is példányképe az európai és európaiasodó nemzeteknek.

A párisi konyha uralmát a kenyérnek sokféle módon való készítésével kezdte meg.

A frankok már a XII. század végén 20 féle kenyeret sütöttek, persze különböző elnevezések alatt.

A kenyerek legtöbbször búzalisztból,

élesztő és só nélkül készültek. Az élesztőt még nem ismerték, a só pedig oly drága volt, hogy a leggazdagabb emberek is csak mint fűszerkiválóságot tarthatták.

Az árpa-lisztből készült kenyeret a legdurvább eledelnek tartották. De még ennél is megvetendőbb és megvetettebb volt náluk a rozs-kenyér, habár egy akkori neves író azt mondja a rozskenyérrel, hogy: «élvezete a nőket széppé, üdévé és tűzessé teszi» s később az akkori orvosok medicina helyett receptre női betegségeknek gyógyszerül proscibálták.

A XVI. században tűnt fel a tejes kenyér, melyet Olaszországból Medici Mária francia királyné honosított meg Párisban.

A középkor francia élelmi cikkei között a főzelék-félek közül a répát, kelt, hagymát, petrezselymet s a mai hüvelyes veteményeket találjuk.

A francziák a XV. században honosították meg az articsókát és a cukorfinnyét. Az utóbbi növény termelésében különösen híresek voltak Languedoc lakosai, mert, a régi krónikás szerint: tudták a módját, hogyan kell ezt a növényt öntözgetni cukros és mézes vízzel, hogy a gyümölcse édes legyen.

A kelkáposztának sokféle fajtát termelték; az uborkát és a lencsét igen nehezen emészthető eledelnek vélték, míg a cukorborsót, melyet a XVI. században ismernek meg, királyi asztalokra való eledelnek tartották.

A saláta-féléket szerette az országban művelték és ették.

A húsételek közül kedvencük volt a sertésus s ezért magát az állatot is becsben tartották. A XIII. századig a disznó szabadon szaladgálhatott Páris utcáin. Egy alkalommal azonban megtörtént, hogy egy sertés az utcán lovagló királyi herceg lovának a lábai közé futott, mire a ló megbokrosodott, levette hátáról a herceget, akinek estében megrepedt a koponyája s aztán egy-két nap multával behalt a sebbe.

Erre az esetre a disznót statárium alá tették. A hóhérnak ki lett adva a parancs, hogy minden disznót, melyet házon kívül talál, kobozzon el. Minden elfogott disznó után díjat kapott.

A XV. század hozta meg Európa számára az első olynemű henteseket, akik között disznóhúst és hurrkát árultak; persze Párisban. Ugyancsak ebben a században kezdett meghonosulni a borjúhús élvezete és a baromfi-hizlalás.

Mint látjuk, ez az utóbbi bizony nem új dolog. Gyakorolták már a rómaiak is. A sokas 16 század mulva ébred fel újra.

A poulard a XVI. században kezd szerepelni a gazdag párisiak asztalán. Nagy becsben tartották a ludat is; míg később a kacsa és a fald is asztalra került.

A XII. és XIII. század kedvenc szárnyaspecsenyéje a páva volt; lassan azonban elfoglalta a helyét a faczán. Megették még a kócsagot, a hatyut, a golyát, a varjút, sőt egy-két fajta ragadozó madarat is.

Sokáig húzódtak a vadpecsenyéktől, míg

nem Velenczéből visszatért párisiak ezt is meghonosították a francia étlapon.

Kezdték hizlálni a faczánokat, de ezeknél jobbnak tartották a mogyorós tyukot, s a buvár-madarakat. Ezeket a vad szárnyasokat belestül együtt ették. Fűrj, fogoly, és szalonka gyakran fordultak meg az asztalon.

A XVI. században lett közkedvelt eledellé a házi nyul. Ezt követték a mókus és tövises disznó; öz- és szarvas-pecsenye csak királyi asztalokat díszíthetett.

Ugyancsak ebben a században honosult meg az olajjal sütés-főzés.

Sajtok és vajak szintén megvetendő mennyiségben szerepeltek a párisi asztalokon. Kedvenc sajt volt a parmazán. Kedvenc hal a ponty és a böjtben a sózott hering.

Szerették a tengeri rákot, a folvomit kevésbé: csemege volt a béka és a csiga.

Hogy a francziák mikor kezdték a levest, mint ételt, arra nézve nincs támpont. Anynyi bizonyos, hogy amikor a francia szakácsművészet kezdett híressé válni, a leves-ételek már nagyban divtak.

A metéltet és makaronit olaszok honosították meg náluk a XII. században.

Ugyanebben a korban tűntek fel a francia pástétomsütők is.

Az első pástétom-receptet de la Bigne Káplán János, V. és VI. Károly udvari papja írta a XIV. században.

A XVI. században gyökeres átalakuláson ment keresztül a francia konyha. Ezt az átalakulást a különböző keleti fűszereknek használatba vétele okozta. A keresztes hadjárattól visszatértek hozták magukkal s csakhamar oly közkedvelté lettek s oly mennyiségben kerültek piacra, hogy utcai árusok is kereskedtek a különböző fűszerekkel, melyek között a rózsavíz meg az ambra meg lehetős szerepet játszottak.

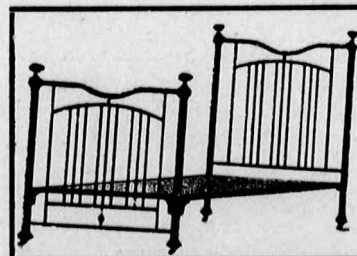
Ugyancsak a XVI. században jelenik meg először a borecset, egyszerűen megsavanyított bor képében. Uborka és hagyma savanyítására használták.

A terítésben már nagyfokú leleményességet tanusítottak. Életbe léptették az ugynevezett disz-ételeket, jobban mondva asztal-étszettek, amelyek megaranyozott tollú szárnyasok voltak.

Nagy szerepük volt már ekkor a tortáknak is, melyek a régi pástétomfélékből alakultak át. Ebben az időben már 16-féle tortát ettek, köztük olyanokat is, melyek rózsából, gesztenyéből, rizsből vagy bodzavirágból készültek.

Az édes tészták közül említésre méltó a marczipán, az ostya és ostyatábla (Waffeln.)

A szakácsművészet lassankint a francziáknál is olyfokúvá fejlődött, hogy majdnem belefulladás a tálalás művészetébe. Erre érdekes példa az a diszebéd, amelyet 1453-ban adtak Anjou gróf, szicíliai király tiszteletére. Ennél az ebédnél az asztalt zöld mező utánzata díszítette, melyet köröskörül virágos ágak és pávatollak szegtek be. Középen egy ezüstözött, erkélyes torony állott; amely tulajdonképpen kalitka volt, telve ara-



Szállodások figyelmébe!

IX., Liliom-utca 8. sz.

(saját házban.)

BRÜCK J. HENRIK
vas- és rézbutor-gyára
BUDAPEST

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat vas- és rézbutorban olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

Minta raktár:

VI, Andrásy-u. 32. sz.

Vendéglősök figyelmébe!

Tisztelt kartársaimat van szerencsém értesíteni, hogy a világhírű müncheni „Paulaner-Bräu” nálam megrendelhető. Mivel a „Salvátor-sör” kiméresi ideje márczius 1-től bezárólag márczius végéig tart a megrendelések már febrnár hónapban megteendők. A „Salvátor-sör” egész, fél és negyed hektoliteres hordókban, palaczsörök pedig 30 üveg tartalmú ládákban küldetnek szét. Megkeresésekre levélben válaszolok.

Tisztelettel PRINDL NÁNDOR vendéglős Budapest, VI., Andrassy-ut 51. sz.

A mélyen tisztelt vendéglős uraknak közvetlen szállít asztalneműeket,

törülközőket, törülruhákat, pincézérendőket, vászonárúkat, sifonokat, ágyhuzatokat, paplanokat, lepedőket, matraczokat valamint teljes vászon és fehérnemű berendezéseket a hírneves WEISZ és HEIMLER-féle pozsonyi ipartelep. Árjegyzékek, költségetések és minták bérmentve küldetnek Utánvételes megrendeléseknél 20% engedmény

nyozott csőrü és lábu madarakkal. A sarkokon kisebbektől körülövezett nagy, ezüstözött és aranyozott pástétomok voltak, melyek mindegyike egy egész őzt rejtett magában.

Ezt az esztelen pazarlást III. Henrik király még tovább fejlesztette. Olyan ebédeket adott, hogy csak a diszítésre használt selemért 60.000 frankot fizettek ki. Különben ő volt az első, aki vasalt, fehér asztal-neműt használt s meghonosította a padok helyett a hátlappal bíró székeket.

Ellenkezője volt IV. Henrik, ki bár azt kívánta, hogy «minden francziának legalább vasárnap tyuk főjön a fazekában», oly szerényen kellett hogy éljen, hogy néha alig jutott neki tisztességes ebédre, amíg udvari hivatalnokai mochussal és ambrával illatosított pástétomokat ettek.

A pompakedvelő XIV. Lajos alatt az asztali örömök már egészen rómaiásokká váltak.

Egy még ma is divó rossz szokás meghonosítását is köszönhetjük neki: a kenyérgalacsinnokkal való dobálódzást. Ezt a bár nagyon nem urias, de mégis ártatlan sportot aztán úgy ő, mint az ebédjein résztvevők oly fokra fejlesztették, hogy csupa szeretetreméltóságból almákkal és narancsokkal is hajigálódttak. De Vantais kisasszonyt, kedvelt hölgyét egy narancscsal kicsit érzékenyen találta, mire a hirtelen haragu menyecske egy tál salátát mindenestül a napkirály fejéhez vágott.

Kortársak mondják, hogy Lajosnak soha sem hiányzott az étvágya, bár ritkán volt éhes; ebédre azért mindig megevett 3-4-féle levest, egy fácszant, egy foglyot, egy tál salátát, báránnyust, sonkát, egy tányér süteményt, gyümölcsöt, és czukros csemegét. Vadat, vízi szárnyast soha sem evett s nem ivott se likört, se teát, kávé, se csokoládét, hanem burgundi bort és nagyon sok vizet, szálya-teát és narancslét.

Ő honosította meg a nagy kanál és a pecsenyevilla használatát, mint kirakó (Vorlege) eszközöket.

Ekkor tájban még nem ismerték azt a szokást, hogy a főzelékeket megérésük ideje előtt zölden is élvezzék. A XVII. század vége felé például csak a nagyon gazdag emberek állott módjukban, hogy májusban zöld borsót ehessenek.

XIV. Lajosnak a szakácsa: Bechamel, találta fel a nevről elnevezett fehér mártást és a lazacz elkészítését édes tejfölös mártással.

A szakácskodás oly divattá fejlődött Lajos uralkodása alatt, hogy Franciaország legelőkelőbb hölgyei versenyeztek egymással a legképtelenebb ételek feltalálásában és megemésztésében. Így Charlotte kir. herczegnő kigyóhusból és csigából készült pástétomot, szalonnával és vöröshagymával főtt körtét evett a souper-nál. Persze a saját találmánya volt.

Lajos uralkodásának az idejére esik s talán a fentebb vázolt okból az, hogy szakácsnők kezdenek versenyezni a szakácsokkal. Ezek mindenképpen ellene voltak a konkurrencziának, úgy, hogy a szakácsnők csak a XVIII. század vége felé kezdenek tért hódítani.

Az étel feltalálás a mágns asszonyokról ráragad a férfiakra. A híres Richelieu bírnok 20-féle ételt fundált ki csupa ökörhusból. Parmentier, aki a burgonyát honosította meg Franciaországban, egész ebédet — kenyeret és italt is beleértve — szerviroztatott krumpliból.

A XVIII. században volt a legnagyobb szakácsművészeti literatura. Garmadaszámra jelentek meg a legkülönfélébb művek, némelyek telve csodabogarakkal. Ezek közül, — hogy fogalmat nyerjünk egy akkori gourmand nyencségéről — egyet itt mondok el: «végy egy olajbogyót, azt tedd bele egy ökörszembe, ezt egy pintyökébe, mind a kettőt egy seregélybe. Egy fenyőmadár a legközelebbi borításuk, amelyre egy fűrj kerül; ezt szállólevéllel takard be. Most az egészet dugd be egy bibiczbbe, ezt pedig egy aranyozott magtörőbe. Föléje kerül egy fogoly, aztán erre egy szalonka, erre egy buvárkacsa, erre egy vadkacsa, föléje poulard; majd fácszán; az egészet dugd egy libába, ezt egy fajdba. Fűszerezd meg gesztenyével, sóval, borssal, szalonnával. Ezt a bezárt madárvilágot pirítsd 24 órán át légmentesen elzárt edényben; vétesd ki, vágasd ketté a szárnyasokat és edd meg... az olajbogyót.

XV. Lajos alatt tovább haladt a szakácskodás, amelyet ebben az időben már inkább tobzódásnak, mint művészetnek nevezhetnének, a kezdett uton. A király maga is főzött, még pedig igen ügyesen. Omelettejét és kávéját mindig maga készítette, vadászkirándulásai alkalmával pedig ő főzte az egész ebédet, miközben udvartartásának előkelőbbjei segédkeztek neki. Ebből az időből több ételfajta maradt reánk, melyek feltalálójuk nevét viselik. Így a fűrj a la Mirepoix, a hasonnevű marshal után, Pompadour asszony találta föl a szárnyas filet a la Bellevue s XVIII. Lajos, mint provencei gróf a potage a la Xaviert.

Lajosnak kortársa, a híres Nagy Frigyes német császár szintén rabja volt a konyhának. A saját személyére 18 szakácsot tartott s ebédnél 16 tál ételt evett. Francia szakácsa, Sieur Noel készítette neki a híres bombe de Sardanapal-t, melyet Frigyes 137 strófás versben énekel meg. Rettenetes evő volt ez a híres hadverő, még halála előtt, utolsó ebédjén is egy tál rákot, egy angolnát és egy humárt fogyasztott el.

A XVIII. század nagy evői és nyenczeivel szemben éles ellentétet képezett I. Napoleon. Rendetlen időben, rosszul és keveset étkezett. Táborig konyhája úgy volt berendezve, hogy akárhol, bármikor készen áll-

lott számára szárnyas, cotelette és kávé. Ő maga az evésre fordított időt elveszettnek tartotta. Kedvencz étele, az egyetlen, a bab-saláta volt; inni soha sem ivott többet fél üveg bornál, ezt is vízzel.

A finomabb francia szakácsművészet meghonosítója — a finomságot a mai kor szerint értve — Taleyrand volt. Ugyan nem közvetlenül ő maga, hanem azzal a tétével, hogy korának leghíresebb szakácsművészeit házához fogadta, ezeket működésükben buzdította, minden finomabb ételért külön jutalmazta. A szakácsművészek fejedelme, Careine, 12 évig állott szolgálatában, míg a császárság bukása után Rothschildnál talált kiváló talentumának megfelelő működésre tért.

A culinarius téren való finomodással karöltve haladt a szakbeli irodalom is. Ennek termékei közül különösen említésre méltó az ingyencz almanachja, mely 1803-ban indult meg s négy év alatt 22.000 előfizetője volt. Szerkesztője: Grimond de la Reynier elméleti és gyakorlati szakácsművész volt. Éttermenek szükségletét maga vásárolta be. 543-féle tojás-ételt talált fel. Havonként 12.000 frankot költött a konyhájára a tüzelőanyagon kívül. Tőle származik a következő mondas: Ha a reggeli a barátok étkezése, a diner az etiquette-é, a guter a gyermekeségé, akkor a souper kizárólag a szerelemé.

1810-ben írta Brillant Savarin az izelés physiologiáját, s bebizonyította vele, hogy csak értelmes ember tud enni. Ő találta fel a pontytejes omelette-t és a sajtos tojást.

A francia szakácsművészet megalakulása percéztől kezdve hódított mindenütt, ahova eljutott. Európai nemzet nincs, mely ne hódolna neki.

Ő nyitotta meg az új korát a szakács-mesterségnek s emelte ezt a művészetet oly magas fokára, amelyen ma áll.

Ezt az eredményt annak köszönheti, hogy minden szakácsművész törekedett tőle telhetőleg eredeti, önálló lenni, új ételekkel gyarapítani, ugyszólván speciálissá tenni étlapját.

A szakácsművészet ó- és középkori törtérijából vett s eddig elmondott anyagot Rabelais következő mondásával zárom:

Kénytelenek vagyunk Gaster (a has és gyomor) fejedelem előtt hódolattal meghajolni, neki engedelmességet fogadni s tisztességet adni. Mert ő hatalmas, szigorú, gömbökyű, kemény, nehezen elégíthető ki és hajthatatlan. Vele nem lehet elhitetni semmit. Vele nem lehet feleselni, nem lehet semmire rábeszélni. Nem lát, mert vak. De fülei sincsenek. Cask jelek által beszél; de ezeknek a jeleknek jobban engedelmeskednek, mint a prátorok rendeleteinek, a királyok törvényeinek. Ha ő parancsol, engedelmeskedni kell, vagy... meghalni!

Vásároljunk magyar teakereskedőnél!

SCHNITZER MÓR, Budapest, VI., Váci-körut 9. (Szerecsen-utca sarok.)

Ajánljuk a t. kávé és vendéglős urak figyelmébe a kitünő és elsőrangú teakereskedést.

Alapított 1850-ben

A női kiszolgálás.

A jogügyi osztály ma új szabályrendeletet terjesztett a tanács elé. A szabályrendelet a fogadói, vendéglői, kávéházi és kávémérői ipar gyakorlását kívánja szabályozni. A főváros már 1904-ben megállapította a szabályrendeletet, de a belügyminiszter véleménye alapján a kereskedelmi miniszter nem hagyta jóvá.

Az új szabályzat legfontosabb intézkedése, hogy a kávéházban is megengedi a női kiszolgálást, de csak nappal és annyira vigyáz a szabályzat a pinczéernőkre, hogy még a ruházatukat is előírja.

Ezt az intézkedést azzal okolja meg az előterjesztés, hogy a nőknek mennél több életpályát kell megnyitni. A nő létfenntartásának a biztosítását nem keresheti kizárólag a házasságban. Lehetővé kell tehát tenni, hogy becsületes munkájukkal kereshessék meg a kenyerüket. A női kiszolgálást azonban csak reggel öt órától este nyolc óráig engedi meg. A kiszolgáló nők csak egészen egyszerű, sötét színű, a karokon és nyakon zárt s a női ruhákban szokásos kivágás nélküli ruhában szolgálhatják ki a vendégeket. A kiszolgáló nők a mulatózásokban részt nem vehetnek, nehogy költekezésre csábítsák a mulatókat. A női személyzet tisztességes viselkedéseért az üzlettulajdonost felelőssé teszi és kimondja, hogy ha a pinczérnő az üzletben erkölcsileg kifogásolható magatartást tanusít, az üzlettulajdonos nemcsak a pinczérnők tartásának a jogát veszíti el, hanem elveszik az iparendelmét is. A rendőrség az üzlet bármely részébe bármikor beléphet s a vendégek zárt ajtó mellett nem tartózkodhatnak.

Hosszasan vitatja az előterjesztés, hogy a pinczereknek a női kiszolgálástól való féltelme jogosulatlan, mert a vendéglőben sem konkurrálnak a nők a férfiakkal.

A szabályzat mellőzni akarja azt az intézkedést, hogy fogadót, szállót, kávéházat és kávémérést csak büntetlen előéletű ember nyithat s hajlandó megengedni, hogy ilyen üzletet nyithassanak azok is, akik ellen utolsó büntetésük kiállása, elévülése vagy elengedése után öt évig nem tettek kifogást. Ezt a szabályt kívánja megállapítani az alkalmazottakra is.

A tiltott játék elterjedésének megakadályozására azt a javaslatot tette az előterjesztés, hogy a kihágási eljárás során megállapított pénzbüntetésen kívül az üzlettulajdonostól, aki a tiltott játék üzését megengedte, a kártyajátszásra vonatkozó engedelmet is megvonják.

A régi szabállyal szemben fönny akarja tartani a vendéglői záróórát. Azt kívánja, hogy vendéglőben egy órákor legyen a záróóra. Javaslatát azzal okolja meg, hogy a záróóra eltörlése fölvirágoztatná az alsóbbrendű vendéglőket, amelyek a rendőrileg üldözött csavargóknak és egyéb kétes elemeknek éjjeli menedékhelyül szolgálnának. Hajlandó azonban fölhatalmazást adni a rendőrfőkapitánynak, hogy esetről-esetre, vagy hosszabb időre adjon engedelmet egyes vendéglősöknek, hogy üzletét záróórán túl is nyitva tarthassa. Kivételes esetben a reggeli három óráig való zenélést is megengedheti a főkapitány.

Év elején . . .

Itt állunk megint egy új esztendőnek az elején, februárban s szivszorongással, majd meg a jövő reménységébe vetett bizalommal lépünk át ezt a küszöböt, hogy átjuthassunk rajta, egy újabb esztendőbe, egy újabb életbe, hol életbe, hol az ember ismét csak küzd s bizva bizik, majd pedig harcol az élet keserves versenyében.

A társadalom minden rétege: iparos, ke-

reskedő, hivatalnok s minden ember, ki életfentartásáért nehéz munkát végzett, a múlta való visszaemlékezéssel gondol a jövőre s ha lelkiismeretes ember, a saját személyének életviszonyait, munkakörének előnyeit és hátrányait megismerteti a vele egyenlő foglalkozásuakkal, az osztálylyal, hogy ezen osztály munkálkodása, ügybuzgalma és tekintélye majdnem kihatással legyen az egyedre.

A magyar szakácsok egyesülése, valamint a többi szakkörök egyesülése, működése is ép ezt az irányt követik, ám a helyes ut kijelölése, az egyesület felvirágzása és tekintélyre jutása az egyesület szellemi vezetőjétől, elnökétől, annak szorgalmas és lelkiismeretes munkálkodásától függ. Ha ezen elméletnél egy kicsit megállapodunk s el-elkalandozik a lelkünk az emlékezések szárnyán a múlta, a szakácsok testületének minden tagja kell, hogy bizonyos örömmel s jóleső érzéssel gondoljon egy lelkes férfira, ki valamikor a szakácsoknak közvetlen szakértára volt s aki a szakácsok sorából emelkedett fel oly magas tekintélyre, hogy az ország minden vendéglőse, minden e szakmában működő ember előtt ismeretessé lett. Ki ne ismerné ma már Palkovics Edét, az «Angol királynő» tulajdonosát? Ő volt az, ki egyesületünk mustármagvát ilyen terebélyes fává növelte; — az ő lelkiismeretes munkálkodása, sokszor anyagi áldozatokat sem kimélt, ha arról volt szó, hogy az egyesület haladjon, közmert és népszerű legyen.

A legrosszabb akarral sem volna lehetséges azt állítani, hogy Palkovics Ede valamikor az önös érdek szem előtt tartásával gyakorolta volna azt a meghálálhatatlanul sok jót, amit az egyesület jövője, felvirágzása érdekében fáradságot nem ismerő, lelkes kitartással végzett az egyesület vezetésének nagy munkájában.

Az ő tiszteletet parancsoló személye biztos garanciát nyújt az egyesület előre haladására s szilárd jelleme nem ismer erőt, hatalmat, mely ettől a nemes törekvéséttől el tudná őt tántorítani. Egyesületi életünk már most elismert színvonalon áll s ez még fokozódni fog, ha a jövőben a testület minden tagja Palkovics Ede zászlója alá tömörül, mert ő azon van, hogy a vezetése alatt levő egyesület ügyeinek minden harcában tisztelességgel és a győzelem reményével állhassa meg a helyét minden körülmények között.

Tudjuk mindnyájan, hogy milyen sok függő kérdés vár megoldásra az egyesület életében, tudjuk, hogy a nehéz megpróbáltatások idejét éljük, amikor erélyre s kitartásra lesz szüksége az egyesületnek . . . Palkovics Ede erélye sokszor a csüggedőknak erőt ad a haladásra, máskor nyájas, barátságos viselkedésével össze tudja egyeztetni azokat az ellentéteket, melyek fel-felbukkannak s elmondhatjuk, hogy az ellenlábaskodás ördöge nem fogja veszélyeztetni testületünket, míg Palkovics Edét tisztelhetjük elnökünk-képen.

En nagy napok viradatát látom az egyesület jövőjében, de mindnyájunk erejére és tehetségére lesz szükség. Legyünk is résen mindannyian, dolgozzunk békén, türelemmel; de ne feledjük el, hogy munkálkodásaink gyümölcse megérett immár az egyesület fényesebb, boldogabb jövőjére nézve, mert az egyesület legtehetségesebb embere: Palkovics Ede vállalta ennek keresztülvitelét s kit a lelkiismerete ösztönözt erre.

Bizzunk elnökünkben s az egyesület jövődjét szeretetteljes figyelemmel várhatjuk mindannyian, mert elmondhatjuk, hogy elnökünk a kötelességérzet és tudás erős vértével, a lankadatlan szorgalom bámulatos sikerével, a társadalmi működés terén kifejtett eredményes tevékenységével az egyesületnek tiszteletet, önmagának becslést és bizalmat vitt ki.

Az elismerés babérját kívántam-e kapcsolatos megemlékezéssel leróvni.

Budapest, 1907. január hó.

Oláh Gyárfás
főszakács.

Az osztrák bortörvény.

13. §. Az ellenőrzésben résztvevő bizottsági tagok és külső szakértők a tudomásukra jutott törvénytelenégeket tartoznak a politikai kerületi hatóságoknak nyomban megjelenteni; az ellenőrzés során tudomásukra jutott tények és berendezések tekintetében titoktartásra vannak kötelezve és az ellenőrzött felek által titokban tartott berendezések és üzemi módszerek közlésétől és utánzásától tartózkodniuk kell. Ezekre nézve esküt tesznek.

14. §. Aki bort vagy pezsgőbort iparszerűleg készít vagy kezel, az erre szolgáló helyiségekben szembetűnő helyen, olvasható táblában kifüggeszteni tartozik a jelen törvény 2—11. §§-ait.

Büntetések.

15. §. Aki a jelen törvény 2., 4. és 12. §§-ainak határozmányai ellen tudva vét, vétséget követ el, hat hónapig terjedő szigorú fogházzal és 10,000 kiszabható bírsággal sújtatik; ismétlés esetén megvonható tőle iparával kapcsolatos cím (udvari szállító stb.) vagy az őt megillető ipari engedély.

Aki a fenti határozmányok ellen gondatlanságból cselekszik, kihágást követ el és 14 naptól három hónapig terjedő fogházzal és 3000 koronáig kiszabható bírsággal sújtatik; az ilyen kihágás esetleg csakis 3000 koronáig terjedhet őbírsággal sújtható. Fizetésképtelenség esetén a bírság fogházbüntetésre változtatandó, olyformán, hogy minden 50 korona bírságra 24 órai fogság esik.

16. §. 1000 koronáig terjedhető bírsággal vagy egy hónappig terjedhető fogházzal sújtatik, aki a 13. § határozmányai (az ellenőrzőbizottsági tagok följelentési és titoktartási kötelezettsége) ellen vét. A perbefogás az illető üzleti vállalkozó panasza folytán történik.

500 koronáig terjedhető bírsággal sújtatik, aki a 14. § határozmányai (kifüggesztési köteleesség) ellen vét.

Végrehajtási záradék.

17. §. A jelen törvényvel ellentétben álló törvények és rendeletek, nevezetesen az 1886. jun. 21-iki (Reichsgesetzblatt 120. száma), 1882. március 30-iki (Reichsgesetzblatt 45. száma) törvények és az 1880. szeptember 1-iki rendelet (Reichsgesetzblatt 121. száma) hatályon kívül helyeztetnek.

18. §. Jelen törvény végrehajtásával a földmivelési, belügyi, kereskedelmi, pénzügyi és igazságügyi miniszterek biztatnak meg.

Ipartestületünk rendkívüli közgyűlése.

A «Budapesti Szállósok, Vendéglősök és Korcsmárosok I partársulata» január 24-én rendkívüli közgyűlést tartott, amelynek napirendjére annak a memorandumnak a tárgyalása volt kitűzve, amelyet a Budapesti Pinczeregysület adott át az ipartársulatnak, pontozatokba foglalt kívánságainak teljesítését kérte. A rendkívüli közgyűlést Gundel János elnök nyitotta meg, kérve az ipartársulat tagjait, ne zárkózzanak el a pinczerek okszerű és méltányos kívánságainak teljesítése elől.

Poppel Miklós titkár ismertette a pinczér-egyesület emlékiratában foglalt óhajtsókat és az ipartársulat választmányának hozzáfűzött javaslatait. A memorandum elsőbbsen kéri az ügynöki helyközvetítés megszüntetését.

sét és a budapesti pinczéregyesület munkaközvetítő osztályának kötelező elismerését. Kéri a heti szabadnap megadását. Kívánja annak kimondását, hogy minden szállós és vendéglő sköteleztesse arányos számú tanulók tartására, akik lehetőleg alkalmazásuk helyén lakjanak és akiket a gazda csak büntetendő cselekmény elkövetése esetén bocsáthat el. A frakk helyett más alkalmasabb viselet meghonosítását kéri a pinczéség. Kívánja továbbá a főpinczerek felelősségének a törékeny leltári tárgyakra való megszüntetését és a kupon-rendszer behozatalát. Végül kéri, hogy az ipartársulat ismerje el a pinczerek szervezkedésének jogosultságát.

Az ipartársulat választmánya behatóan foglalkozott a memorandum minden egyes pontjával és javaslatait a következőkben terjesztette a mai közgyűlés elé: 1. Az ipartársulat hivatalosan elismeri a budapesti pinczéregyesület helyközvetítő osztályát és alkalmazottait ott kívánja beszerezni. Ha azonban a helyközvetítő osztály egyes esetekben 24 órán belül nem tudna eleget tenni a keresletnek, a munkaadó bárholonnan beszerezheti személyzetét. 2. A heti 24 órás munkaszünetet az ipartársulat helyesli és kívánatosnak tartja, hogy minden munkaadó a pinczéreknek megadja a heti szabadnapot. Kivételesen csupán a nyári üzleteknél (június 1-étől szeptember 1-éig) van, ahol a munkaszünet szabad egyezkedés tárgya. 3. A tanulóügy rendezése dolgában az ipartársulat kívánatosnak tartja, hogy minden szállós és vendéglős, a pinczerek számarányához képest tanulókat tartson, akik lehetőleg alkalmazásuk helyén lakjanak. A tanulók többi viszonyát az ipartörvény amugy is szabályozza. 4. A főpinczerek felelősségének a törékeny leltár alól való fölmentésére vonatkozólag az ipartársulat kimondja, hogy a főpinczerek csak abban az esetben felelősek, ha a gazda a forgalom arányában kárpótolja őket. 5. Frakk-viselet eltörlésére vonatkozó kérelem tekintetében az ipartársulat kimondja, hogy ez a kérdés minden üzletnek legbelsőbb ügye. 6. Végül a pinczerek szervezkedéséről kimondja az ipartársulat, hogy az alkalmazottak szervezkedését nem gátolhatja meg, de kívánatosnak tartja, hogy ez a szervezkedés békés mederben és hazafias szellemben történjék.

A közgyűlésen Evva Lajos, Kommer Ferencz, Petanovics József, Némethy Mátyás, Jajczai János, Matskássy Sándor és Lukács János főlshóvalása után egyhangulag elfogadta a választmány összes javaslatait. A közgyűlés végén Stadler Károly köszönetét és elismerését nyilvánította a pinczéség iránt, amely azzal, hogy kívánalmaival a munkaadókhöz fordult, a bizalom legnagyobb jelét adta. Kéri kartársait, tegyenek meg minden lehető a pinczéség sorsának enyhítésére, a pinczereket pedig arra kéri, érzék be azzal, amit az ipartársulat jónak látott megadni. A közgyűlés éljérzessel fogadta Stadler szavait, mire Gundel János elnök néhány szóval berekesztette a tanácskozást.

Alakuló közgyűlés.

A «Kiskunfélegyháza s vidéki szállodások, vendéglősök és korcsmárosok Ipartársulata» 1907. január 16-án tartott alakuló közgyűlésének jegyzőkönyvi kivonata:

Jelen voltak: Lajos Sándor, Fekete Makary József, Feuer Julia, Rádi Ágoston, Csillag Géza, Csillag József, Már Mihály, Nagy László, Kneffel Ede, Kiss József, Halász János, Darányi József, Tóth Mátyásné, Pallagi Ferencz, Berta Imre, özv. Borbényi Gyuláné, özv. Fazekas Ágostonné, Szabó István, Nagy József, Schweiger Lajos, Hidég János (Jász-Szt.-László), Róth Salamon, Sallai Márton, Agai Mártonné, Decker Já-

nos, Ring Lajos, Némedi Vargha Vincze, Perényi Sándor, Mahay Béla, Dósay Jenő, Kneffel Béla, Schweiger Mór, ifj. Bakos Sándor, Wernitzer Gyula, Onodi Benedekné, id. Bakos Sándor, kiskunfélegyházi szállodások, vendéglősök és korcsmárosok.

Némedi Vargha Vincze üdvözi a megjelenteket, kijelenti, hogy a mai értekezlet és illetve a mai közgyűlés célja Ipartársulat alakítása lévén, mindenekelőtt egy korelnök választása szükséges, mely tisztviségre Lajos Sándor megválasztását ajánlja. A közgyűlés ezen inktiványt egyhangú helyesléssel elfogadja és a tárgyalások vezetésére korelnöknek Lajos Sándort választja meg.

Lajos Sándor elfoglalván az elnöki széket, szívből jövő szavakkal köszöni meg a nem várt megtiszteltetést, felkéri a jelenlevőket, hogy a közgyűlés fontosságára való tekintettel a tárgyalásokon egész érdeklődéssel és komolysággal vegyenek részt, végül a jegyzőkönyv vezetésére Dósay Jenőt, hitelesítésére pedig Némedi Vargha Vinczét és id. Bakos Sándort kéri fel. Tudomásul vétetett.

Lajos Sándor korelnök bejelenti, hogy miután a mai közgyűlésnek célja az Ipartársulat végleges megalakítása, szükségessé vált a kötelező belépési nyilatkozatok egybegyűjtése. E célból felolvastatja a jegyzővel a belépési nyilatkozat teljes szövegét. A «Nyilatkozat» felolvastatván, a jelen jegyzőkönyvben felsoroltak által kivétel nélkül elfogadtatott és aláíratott, mire a közgyűlés nevében korelnök határozatilag kimondja, hogy ezen nyilatkozat, mint az Ipartársulat első okmánya, jelen jegyzőkönyvhöz füzendő és örök időkre az alapítók emlékezetéül megörözendő, megjegyeztetvén, hogy ezen okmány aláírására az 1907. évi február hó végéig esetleg önként jelentkező kartársaknak is joguk van.

A napirendi tárgyalások előtt F. Kiss Lajos országos szövetségi titkár kér szót és a mai ülésre történt meghívását szívélyes szavakban megköszönve, biztosítja a közgyűlést, hogy ugy a szövetség vezetése, mint ő maga is az Ipartársulat érdekeit mindenkor lelkesedéssel és önzetlenül fogják előmozdítani.

Helyesléssel tudomásul vétetett.

A napirend értelmében Kneffel Béla hosszabb beszédben részletesen kifejti a létesítendő Ipartársulat közérdekű céljait és behatóan ismerteti ama erkölcsi, anyagi, ipari érdekeket, valamint ama sérelmeket és panaszokat is, amelyek az új ipartársulat részéről egyrészt megvalósításra, másrészt orvoslásra szorulnak. Nagytetszéssel fogadott beszédben utal a tanoncoktatás létesítésének szükségességére, valamint arra is, hogy a nyugdíjgyesületi eszmének is tért kell teremteni a helybeli és vidéki szakiparosok körében, amely körülmény viszton szükségessé teszi, hogy a létesítendő Ipartársulat módot és alkalmat keressen a központtal való érintkezés megteremtésére.

Ezen előterjesztések osztatlan tetszéssel fogadtatván, a közgyűlés határozatilag kimondja, hogy a kiskunfélegyházi és vidéki szállodások, vendéglősök és korcsmárosok Ipartársulata a mai napon véglegesen megalapítja, működése programjába a pinczertanonc-zakiskola mielőbbi megalapítását felveszi, a nyugdíjgyesületi eszme propagálását megkezdi és e célból megbizsa Kneffel Bélát, hogy Glück Frigyes és dr. Solti Ödön urakkal Budapesten lépjen mielőbbi személyes érintkezésbe.

Az elnökség, illetve tisztikar és választmány megalakítása kerülvén napirendre, korelnök bemutatja az e célból kiküldött kijelölő bizottság javaslatát, mely felolvastatván, egyhangú éljenzéssel és lelkesedéssel elfogadtatott, mire korelnök határozatilag a

következőkben hirdeti ki a választások eredményét:

Elnök: Kneffel Ede, alelnökök: id. Bakos Sándor, Lajos Sándor. Pénztáros: Makay Béla. Ellenörök: Némedi Vargha Vincze és ifj. Bakos Sándor. Ügyész: dr. Desskó József. Titkár: Kneffel Béla. Jegyző: Dósay Jenő. Választmányi tagok: Ring Pál, Ring Lajos, Decher János, Kiss József, Perényi Sándor, Schweiger Mór, Schweiger Lajos, Sallai Márton, Halász János, Mák Mihály.

A választásra vonatkozó határozat kimondásával egyidejűleg elnök elrendeli a kijelölő bizottság javaslatának ezen jegyzőkönyvhöz való csatolását.

Dósay Jenő jegyző a napirend értelmében bemutatja

1. Kecskemét s Vidéki Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata;

2. Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata;

3. Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége alapszabályait, felolvassa pontról-pontra a kecskeméti alapszabályokat, mire a közgyűlés határozatilag kimondja, hogy a három bemutatott alapszabály közül mintául a kecskeméti, mint a legjobban megfelelőt fogadja el, egyben pedig egy Ring Lajos, Némedi Vargha Vincze és Kneffel Béla tagokból álló albizottságot küld ki oly célból, hogy a bemutatott minták alapján az alapszabályokat véglegesen szövegezze meg és a február hó második felében tartandó első ipartársulati választmányi ülésen 3 példányban lemintázva, mutassa be, hogy az alapszabályok ugyancsak februárban megerősítés céljából a magas kormányhoz felterjeszhetők legyenek.

Ifjabb Bakos Sándor a napirend értelmében a Magyar Vendéglősök Országos Szövetségéhez való csatlakozásnak szükségességét fejtegeti, amit szerinte főleg a tanonc-zakoktatási, nyugdíjügyi és személyzeti ügyek és az országos mozgalmakban való hogy az Ipartársulat 10 taggal lépjen be tagul az országos szövetségbe és fizesse egyuttal ezek szövetségi tagdíjait.

Kneffel Ede helyesli az indítványt, de ellene van annak, hogy a helybeli szaktársak most egyszerre kétféle tagdíjjal is terheltesse. Szerinte helyesebb és az országos szövetség jelentősége is megérdemli, hogy az egyesek külön-külön lépjenek be oda tagul és maguk fizessék tagsági díjaikat.

A közgyűlés ifjabb Bakos Sándor indítványát Kneffel Ede módosítása értelmében fogadja el és helyesléssel veszi tudomásul, hogy Kneffel Ede, id. Bakos Sándor, Némedi Vargha Vincze, Perényi Sándor, Mahay Béla, ifj. Bakos Sándor, Schweiger Lajos, Mák Mihály, Rádi Ágoston és Ring Lajos kötelezőleg kijelentik, hogy a szövetségbe tagokul belépnek.

Id. Bakos Sándor indítványozza, hogy a közgyűlés alkalmából a közgyűlés üdvözölje táviratilag dr. Holló Lajos urat, a város érdemes országgyűlési képviselőjét, Gundel János urat, a Magyar Vendéglősök Országos szövetsége és a Budapesti Ipartársulat elnökét, Glück Frigyes urat, az Országos Szövetség tanoncügyi szakosztályának elnökét és az szakoktatási ügy lelkes és áldozatkész megteremtőjét.

A közgyűlés ezen indítványt egyhangú helyesléssel elfogadja és a táviratok szerkesztésével és szétküldésével a megválasztott Ipartársulat elnök urat, Kneffel Edét bizza meg, illetve kéri föl.

A napirendi tárgyai ki lévén merítve, Lajos Sándor korelnök köszönetét fejezi ki az iránta tanusított bizalomért és átadja helyét az immár megválasztott ipartársulati elnöknek. (Lelkes éljenzés.)

Kneffel Ede elnök elfoglalván helyét, mindenekelőtt ugy a maga, mint az elnökség és választmány nevében hálás köszönetét

fejezi ki a megválasztásért és igéri, hogy az Ipartársulat ügyeit lelkesedéssel és ügybuzgósággal, erejéhez és tehetségéhez képest szíven fogja viselni, azután köszönetet mondván a megjelenteknek a közgyűlés iránt tanúsított érdeklődésükért, id. Bakos Sándornak a közgyűlési terem átengedéseért és F. Kiss Lajos követségi titkárnak a közgyűlésen való megjelenéseért.

Kneffel Ede elnök behatóan ismerteti ama erkölcsi kötelezettségeket, amelyek az Ipartársulat megalapítása folytán minden egyes szakiparosra különbség nélkül hárulnának, miért is felkéri őket, hogy az Ipartársulati ügyek iránt, úgy, mint ma, a jövőben is állandó érdeklődéssel és szeretettel viseltesenek és ezzel a közgyűlést bezárja. (Lelkes éljenzés és taps.) K. m. f. Dócsy Jenő jegyző, Kneffel Béla titkár, Kneffel Ede elnök, id. Bakos Sándor, Némegy Vargha Vincze hitelesítők.

Fekete Géza megnyitóbeszéde.

(Tartotta a székesfehérvári vendéglősök közgyűlésén.)

Tisztelt kartársak! Amidőn itten önök elé állok, nem szerepélsí viszketekségből teszem azt, hanem azért, mert nagyon is szükségét látom annak, hogy nemcsak egyesek, de az egész összes italmérők előtt feltárjam helyzetünk szomorú voltát, ugyszintén annak több oldalról való megvilágítását.

Hogy erre égető szükség van, azt hiszem azt hiszem azt mindnyájan érzik, különösen most midőn az italmérők helyzete mind elviselhetetlenebbé válik.

Mi, mint az állam legnagyobb adófizető alanya, részeseülünk a legkevesebb védelemben, mi több! nem csak nem véd, hanem a szerződéses viszony oflytán a szó szoros értelmében csaposai vagyunk, akikkel egy a mai napon finánczruhába bujt pénzügyi közeg kénye-kevede szerint paczkázhat.

Fizetünk fogyasztást, fogyasztás után jövedelmi adót, jövedelmi adó után kereseti adót, illetéket szivaradót, mi fizetjük a legnagyobb aránytalan házbéreket, mi foglalkoztatunk legtöbb embert, mi fizetjük szintén kormányrendeletre személyzetünk után a betegsegélyzőket stb. mindenkután pedig mi vagyunk az állam legmostohább individuiumai, akiket még egy fináncz is megfenyegethet azzal, hogy ha 8 nap alatt illetékét be nem fizeti, úgy italmérési engedélye bevonatik. (Ugy-e bár így van?)

Elmaradottság.

És mi okozza azt, hogy mi az államnak ily mostoha gyermekei vagyunk semmi más mint az elmaradottságunk. Vajjon nem az elmaradottság netovábbja-e az, hogy vannak köztünk olyan italmérők (nemesirozza magát senki se), akik még azt sem tudják, hogy az italmérési illetéknek hány fokozata van és fogyasztása után melyik fokozatba tartozik, sőt mitőbb azt sem tudja, az I-só, vagy a III. fokozat-e a magasabb, engedélye korlátozott avagy korlátlan-e. Bizony szomorú dolgok ezek, de pirulva is helyben kell, hogy hagyják, személyesen győződtem meg erről azért is hozom fel. Megesett például az idej illeték-tárgyalásnál, melynek egyik kirendelt szakértője én is valék, hogy egy italmérő, ki a második fokozatba tartozott, de tényleges fogyasztása után az elsőbe, vagyis a legkisebbe tartozott volna, a harmadik fokozatba kérte magát felvétetni, vagyis 40 korona helyett ilyenformán 120 koronát fizetett volna, utbaigazítottam.

Bölcs megbírálásukra bizom, nem-e égető szükség van itt egy olyan erős, tömörült testületre, mely képes legyen az italmérőket kellő tanácscsal ellátni, őket irányítani és céltudatosan érdekük megvédésében a kellő utmutatással ellátni? Ugy-e bár így?

Italmérési engedélyek

Ma már az italmérési engedélyek, daczára annak, hogy törvényben van lélekszámhoz kötve és így számhoz kell, hogy kötve legyen, mégis ugyszólván minden folyamodónak megadatik.

És miért? mert nincs, aki azt ellenőrizze, a hatóságot tudtommal eddig még arra senki nem figyelmeztette, hogy a törvényben megállapított szám már régen túlterhelve, sőt többet mondok ennél, ezideig még az a szám sincs megállapítva, vajjon hány italmérőnek szabad lenni Székesfehérvárott; mit látunk ebből? azt, hogy a fehérvári italmérők nem állnak helyzetük magaslatán, az ellen még soha senki föl nem szólalt, de ezt nem is tehetette, mert nem birt arról tudomással, hogy ennek is gátat lehet emelni, ha másképp nem, hát törvénykönyvvel a kezünkben, már pedig a törvényt tartozik minden forum betartani, nem csak a hatóság és a pénzügyigazgatóság, de a törvény őre, a miniszter is, de még maga a király is, miután azok szentesítve vannak, a magyar alkotmány garanciái alatt.

Italmérési illeték kiszabás.

Az Ipartársulat fennállása óta az idén először eszközölte ki azt, hogy egy tagot a pénzügyigazgatóság a társulat kebeléből jelöljön ki szakértőnek, az illeték megállapításánál, északértő az én csekélységem volt. Hogy ez az eljárása az Ipartestületnek milyen eredménnyel járt, azt kellően igazolja a felebbezőknek a lehetőségig leszállított italmérési illetéke, emelvé senki sem lett. Ellenkezőleg, a fehérvári italmérők az utolsó 3 évi ciklusban körülbelül 9000 koronával kevesebb illetéket fizetnek, mint az elmúlt ciklusban, 4 leszámítva, (kik a régiiben maradtak) mindnek le lett szállítva.

Ez az egy eset már maga is eléggé bizonyítja, hogy mily nagy szükség van a tömörülésre, az összetartásra és mi mindent lehet egyöntetű eljárással elérni.

Tehát hogy célunkat megvalósíthassuk, feltétlen szükséges, hogy összefogva és együttesen védjük érdekünket; egy hatalmas intelligens testület mindég elérí célját, különösen akkor, ha céltudatosan halad kitűzött célja felé.

Törvényhozó testületek.

Sajátságos helyzetünk illusztrálására még valamit tartok szükségesnek felhozni.

Magyarországnak hozzávetőleges számitás szerint mintegy 250 ezer italmérője van; ezek az állam összes bevételeinek mintegy (tessék jól figyelni!) 15-öd részét fizetik és csodák csodája, az állam legnagyobb adóalanyának, vagyis legnagyobb adózóinak nincsen egyetlen egy tagja a törvényhozó testületben, aki alkalomadtán az állam e sanyargatott hadát védelmébe venné.

Bizony: mi oly fonák helyzetben vagyunk szervezetlen és tudatlan voltunk folytán, hogy rajtunk bárki is basázkodhatia.

Önökre bizom annak megítélését, vajjon muszáj ennek így lenni? Hisz mi magunkat intelligens testületnek tartjuk; leht, hogy azok is vagyunk: de tudatlanok és szervezetlenek, ez a hibánk. Teljes meggyőződésből állítom, hogy az egyszerű munkás osztály határozott fölényben van mi felettünk. Miért? Azért mert össze tart, szervezett és egymást kellőképp támogatja. Amíg mi is nem így cselekszünk, addig mindig egyforma szomorú marad az italmérők helyzete.

Záró beszéd.

Mint méltóztattak hallani, főhibánk szervezetlen voltunk, tudatlanságunk, indolenciánk, főleg pedig egymás nem becslése;

szomorúsággal mondom ezt, de sajnos, ez így van.

Hogy ezen változtassunk, szükségünk van egy erős, összetartó testületre, e testületnek minden egyes italmérő kell, hogy tagja legyen.

Ezt czélozza mai összejövetelünk, nem is hinném, hogy az egyesület tagjai is ne ezt kívánják, épp azért felszólítom ismételve a jelenlevő italmérőket, hogy érdekük hathatós megvédése érdekében az ipartestületet kellőképp, tőlük telhetőleg támogatassák, a vezetőség csak úgy tehet valamit az érdekükben, ha egy tömör testület áll a háta mögött.

Azt hiszem, tisztelt kartársak, megértettek engem; látják tarthatatlan helyzetünket, melyet tölem telhetőleg igyekeztem önök előtt feltárni.

Ezen változtatni, segíteni csak úgy lehet, ha a vezetőségnek kellő erkölcsi erő áll rendelkezésére; enélkül egy tapodtat sem mehetünk előre. Amidőn tehát beszédem zárom, kérem önöket, az itten felhozott argumentumok kellő méltatására, csakis így boldogulhatunk.

Társas reggeli:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelijeiket a következő helyeken tartják meg:

Február 8-án: *Ladányi Józsefnél*, V., Lipót-körut 21.

Február 15-én: *Putnoki Istvánnál*, VIII., József-körut 44.

Február 22-én: *Prindl Nándornál*, VI., Andrassy-ut 51.

Márczius 1-én: *Wagner Vilmosnál*, VI., Andrassy-ut és Gyár-utca sarok.

Márczius 3-án: *Neiger Jakabnál*, VI., Teréz-körut 4.

Márczius 15-én: *Kass Bélánál*, VI., Andrassy-ut 25.

„Jó barátok“ összejövetelei.

Február 13-án: *Mohos Ferencznél*, VIII., Reviczky-utca 9.

Február 20-án: *Kamarás Mihálynál*, VIII., Köztemető-ut 25.

Február 27-én: *Fürst Tivadarnál*, IV., Városház-utca és Zsibárus-utca sarok.

Márczius 6-án: *Hollósy Kálmánnál*, VIII., Baross-utca 93.

Szakácsok összejövetelei:

A Magyar Szakácsok Körének tagjai minden kedden délután *Stettner Ferenc* vendéglőjében. IV., Régi posta-utca 11. szám alatt tartják társas összejöveteleiket. Minden hónap utolsó *kedd* napján pedig rendes választmányi ülés tartatik a kör új helyiségében: *Márk Károly* kávéházában, IV., Sütő-utca.

KÜLÖNFÉLÉK.

Óvás. Több oldalról vettünk panaszt *Weisz* (Vámosi) Emil hirdetési ügynök viselt dolgairól. *Weisz* ugyanis „Vendéglősök és Kávésok közlönye“ czimmel lapot adott ki s legtöbb előfizetőinkhez azzal ront be, hogy az ő lapja az egyedüli hivatalos szaklap, azt állítván, hogy a mi lapunkat ő megvette s az előfizetéseket is — tévedésbe ejtvén a főnökök helyetteseit — saját lapja részére felszedgeti. Hirdetési ügyfeleinknél, bankok-

nál is rájöttünk gyalázatos eljárására. Tehát addig is, amíg a megtorlásra a kellő hivatalos lépéseket megteszszük, figyelmeztetjük t. szaktársainkat: ne üljenek fel ezen veszedelmes ügynöknek, ki előbb *Barta Béla* lapjánál, majd később nálunk volt, mint hirdetési ügynök alkalmazva.

Visszaélései felől nálunk eddig a következők tettek ellene panaszt:

Eder Antal (Császárfürdő),

Preinzperger Ferencz vendéglős,
Wilburger Károly,

„Pesti magyar kereskedelmi bank“

„Egyesült fővárosi takarékpénztár“

Leyrer Károly vendéglős,

„Schreiber J. és unokaöccsei cég“,
Sipos Ferencz vendéglős.

A „társas reggelik“ és a „jóbarátok“ összejöveteleinek sorrendjét pedig rendesen lapunkból szokta minden engedelem nélkül átvenni, tévedésbe ejtve ezzel is a jóhiszeműeket. Nehogy úgy tűnjék fel a dolog, mintha ezen egyénnel az ipartársulat vagy a „Jó barátok“ társasága szolidaritást viselnének: a társas összejövetelek sorrendének minden meghatalmazás nélkül való közlése ellen *Wilburger Károly* az ipartársulat pénztárosa és *Steiner Pál* a „Jó barátok“ elnöke itt e helyen hivatalosan tiltakoznak.

A mi bálunk. Vendéglős-ipartársulatunk és a pinczér-egylet közös bálja március 12-én tartatik meg a „Vigadó“ összes termeiben. A meghívott lapunk mai számának élén közöljük. Az ideai tanczrendeket *Littke L.* pécsi pezsgógyáros, cs. és kir. udvari szállító volt szíves magára vállalni.

Szakácsok új otthona. A „Magyar Szakácsok Köre“ hivatalos helyiségét *Márk Károly* sütő-utcai kávéházába tette át. Itt tartja a kör választmánya minden hónap utolsó keddi napján rendes havi üléseit. A legutóbbi ülésen *Palkovics Ede* elnök felolvasást tartott, melyet mai számunkban adunk közre. Szakácsok ingyenes elhelyezése innen történik. Megkeresések ide intézendők.

Családi öröm. *Schrettnér Márton* fővárosi vendéglős szaktársunk kellemes családi örömben részesült, ugyanis kedves neje egy egészséges fiugyermekkel örvezette meg február 2-án. Az újszülött Márton nevet kap a szent kereszttségben.

Adakozás. A kispesti evang. templom és paplak építésére lapunk szerkesztőjénél újabban a következő kegyes adományok folytak be: *Frenyó Sándor* 3 kor., *Melha Armand* 1 kor., *Karikás Mihály* 1 kor. Köszönetünk mellett, rendeltetési helyére juttatjuk.

Közgyűlés. Az ujbpesti vendéglősök ipartársulata folyó hó 20-án tartja évi rendes közgyűlését, melyen az elnökséget és a választmányt újra választja. Ipartársulati elnökül előreláthatólag ismét a buzgó és fáradhatlan *Wnuck Józsefet* fogják megválasztani.

Esküvő. *Jentsch Aladár*, a „Vadásztanya“ ifju vendéglőse, mult hónap 31-én esküdtött örök hűséget a terézvárosi plébánia templomban *Paga Anna* kisasszonynak, *Paga Ferencz* és neje bájos és kelleműs leányának. Az esküvőt az Aréna-ut 108. sz. alatt diszes lskoma követte, melyen szebbnél szebb felköszöntők hangzottak el. Az ifju párnak sok szerencsét kívánunk.

Vendéglő-átvétel. *Erhardt József* ismert nevű főpinczér tulajdonába vette a hársfa-utcai „gőzfürdő“ vendéglőjét. *Erhardt József* a helyiséget diszesen átalakítja, az utczára ajtót készítettett, vendéglőjét pedig a legjobb borokkal látta el. Ünnepeles megnyitása e hó 7-én este lesz.

Mészárosok országos kongresszusa. A magyarországi mészáros- és hentesiparosok március 31-én Budapesten, országos kongresszust tartanak. A kongresszus előkészítését a budapesti mészáros és hentesipartestület intézi.

Üzleti hírek. Erden a „Fehér macska“ vendéglő Czidlik József régi szaktársunk vette át. Budapesten a Gerlóczy-utca 1. sz. alatt levő volt Egel-féle kávéház üzletvezetői állását Givizer Károly vette át. — Szamosújváron Szily Zsigmond szaktársunk új kávéházat épített. — Gyulafehérváron a „Fehér Bárány“ vendéglőt. *Málovetz Gyula* vette át. Somogy-Csurgón a «Korona» szállodát *Mórotz Imre* barátunk vette át. — Budapesten a Baross-utca 111. szám alatt levő «Szigetvári kávéházat», annak derék tulajdonosa, *Gara Sándor* barátunk diszesen átalakította.

A magyar ipar remeke. *Leyrer Károly*, (Blaschka István utóda) a király-utca 110. szám alatt levő «kék palack»-hoz címzett vendéglő tulajdonosa minden szaktársunkat közvetlenül érdeklő mintaszerű jégsekreányt látta el jóhírnevű vendéglő helyiségét. Olyan jégsekreányt és kimérő asztalt készítettett, mely párját ritkítja, tartósságára, célszerűségére nézve pedig talán egyedül álló a fővárosban. Önből és szilárd anyagokból készült sekreányt szaktársaink nagy számban szemlélik s a legnagyobb elismeréssel nyilatkoznak felőle. A jégsekreányt *Leyrer Károly* derék szaktársunk saját tervezete szerint *Gindert István* jeles jégsekreány-gyárosunk készítette Klapka-utca 5. sz. alatt levő gyárában. Üdvözöljük.

Gróf Esterházy pezsgője. A tatai uradalmi pezsgőgyár vezérképviselője, *Hoffmann Soma* mult hó 16-án a „Magyar fűszer- és csemegekereskedőországos szövetkezete“ helyiségében Rákóczi-ut 8. szám alatt rendezett hangverseny alkalmából a társasvacsorán bemutatta a gyár pezsgő-borait, úgy az „*Aldomás-sec*“, a „*Lakodalmas demi ec*“, mint a „*Billikom extra-dry*“-t az előkelő közönség nagy elismeréssel fogadta. *Fogel Gyula* elnök pedig elsőnek emelkedett szólásra s ezen új pezsgőmárkákat üdvözölve, sok sikert kívánt a vállalatnak. Számosan éltették a nemes gróft, kívánván, hogy a magyar ipar terén virágozzék fel vállalata. A társaság az „*Aldomás*“ pezsgő élvezete mellett reggeli 5 óráig együtt maradt.

Ne küldjük pénzünket külföldre, midőn idehaza több bizalommal és jutányosabban vásárolhatunk. A *Weisz és Heimler-féle pozsonyi ipartelep* közvetlen és legolcsóbb árban szállítja hirneves asztalmenü, törülköző, törülörüha, pinczérkendő, vászon, schiffon-ágyhuzat, paplan, lepedő, matracz, valamint teljes vászon és fehérnemű beszerzési cikket. Nevezett áruk beszerzésénél a mélyen tisztelt vendéglős uraknak saját érdekükbe ajánljuk e céghez fordulni.

Kin-cse. A földkörüli utazók, szerint a kínaiak az élelmiszer meghamisításban nagy mesterek; fából készült sonkát s kitömött kacsákat visznek piacra s — a mi nevezetesebb — tul is adnak rajta, sőt, ha rajtakapnatnak, nagy szemtelenséggel tudják hamis árucikküket eltagadni. Új dolog azonban, hogy a kínaiak is tudnak bort szőlő nélkül készíteni, a mit eddig csak a civilizált világban tudtak. A kínaiak oly port készite-

nek, amelyben, mint hiszik, a bor esszenciája rejlik. A porból egy csipetnyit vízben felolvasztanak, mitől a víz bor- vagy likörizt kap. Ez ital természetesen nem bor. A behintett port készítik zabból, árpából, vagy rozból, vagy pedig mind a háromból, melyekhez, miután csöndes erjedésen mennek át, néha még fűszeres, vagy orvosi füveket is adnak. A kínaiak kin-cse-nek nevezik ezt az italt, mely ha jól készült, két-három évig is eltartható megromlás nélkül. A műbor nálunk is sok megtollasodott borkereskedő kincse.

NYILT-TÉR.

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

A Bór- és Lithion-tartalmú



Salvator-forrás

kitünő sikerrel használtatik vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és közszenynél, a cukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!

Kapható ásványvízkereskedésekben, vagy a Szinye-Lipózi Salvatorforrás Vállalatnál Budapest, V. Rudafrakpart 8

GALÓDI KRONDORFI

„SPRITZER“

BORHOZ LEGJOBB!

BELATINY PEZSGŐ

PÁRIS
1900
ARANY
ÉREM

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket, kolbászokat napi áron. — Megrendelések pontosan teljesíttetnek.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja!
1904. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY-forrás

szénsavval telített ásványvíze hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvíz. Hathatós szomjocsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló nyhegsége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket. Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budá

Friss és déli gyümölcs eladás!

Csemegealma válogatott, egészséges, igen szép példányokat Törökbálint, Calvil, Batul, Ponyika, Szercsike, Ananasranett, Candaranett és Aranyranett fajokból vegyesen, ötkilós postakosárral 4 koronáért, tizkilós kosárral 7 kor., ötvenkilós ládával 30 koronáért. Mosásnyálalmát, elsőrendűt, tizkilós kosárral 6 kor. Compot-alma, középnagyaságú, egészséges, tizkilós kosárral 3.60 kor. Rétes-alma tizkilós kosárral 4.80 kor. — Vajonc-z-körték Dechan, German, Spadoni és Czitrom legnemesebb vajoncokból vegyesen ötkilós postakosárral 8 kor. — Csemegeaszó, muskatály 10 kor. Asztali dió, óriásszemű, papírhéjú, fehérbélű, rendkívül szép 5.50 kor. Boszniai nagyszemű aszalt szilva 3.— kor. Meszinai édes narancs 2.50 kor. Jaffa-narancs 3.— kor. Mandarin-narancs, szép nagyok, mézédések 3.50 kor. Mróni, római óriásszemű 2.20 kor. Csodaszép rózsájú Carfiol 2.60 koronáért ötkilós postakosaranként. N a r a n c s meszinai édes, eredeti ládával 200 darabbal 8.50 korona; 300 darabos eredeti ládával 9.50 kor. Mandarin-narancs rendkívül szép nagyok, mézédések eredeti ládával 100 darabbal 5.50 kor. Czitrom eredeti ládával 360 darabbal 9.— korona. Dió, idei erdélyi, nagyszemű, vékonyhéjú métermázsánként 44.— kor., 25 kiló 11.50 korona. Dió, idei erdélyi, nagyszemű vékonyhéjú métermázsánként 56 kor., tizkilós kosárral 6 korona. Malagaszó Extra Royaux kilója 3.— kor. Francia Berber-datolya 3.— kor. Czukrozott gyümölcs legfinomabb, vegyes 3.20 kor. Szultán-füge 1.40 kor. Francia héjas mandula 3.— kor. Mogyoró feltörött nápolyi 2.— kor. Giardinatto egy kilós dobozzal 3.20 kor. Szalon-bonbon, vegyes gyümölcsszel kilogrammonként 2.— kor. Szalon-czukorka, legfinomabb gyártmányút Staniel papírban czégem részére külön készíttve kilogrammos dobozzal 2.40 kor. Chocolad dessert bonbonok mandula, mogyoró és dió-töltelékkel kilogrammos dobozzal 3.40 kor. Chocolad bonbonok, legfinomabb likörrel, cognacal töltve kilogrammos dobozzal 3.80 kor. Családi teasütemény, angol Cakes kilogrammos dobozzal 1.80 kor. Dessert teasütemény édes kiváló finom, kilós dobozzal 3.50 koronáért szállít fagymentes csomagolással utánvétellel B u s e t t o Malvina déli és friss gyümölcskereskedő Budapest, Szarka-utca 4.

Törtely Kornél

bornagytermelő

— Kis-Kun-Majsán. —

Ajánlom saját termésű fajboraimat, mely palaczkozásra is alkalmas. Ugy-mint: rizling, zöldszilváni, kadarka, kövidinka, mézes és mustos fehér, ezerjő és muskatály fajok. Saját főzésű törköly és szilvapalinka is kapható. Ugyancsak nagymennyiségű szőlő-vessző is van **eladó.**

2379/1906.

Hirdetmény.

A munkás-szent-miklósi uradalom igazgatósága a Munkácsy-főutcán lévő „Arany Csillag” szállodáját 1908. év január hó 1-től bérbe adni óhajtja.

A bérletre nézve kétirányú ajánlatok teendők, a mennyiben t. i. a bérlet a szállodát vagy a jelenlegi állapotban vagy pedig az uradalom tervezete szerint átalakítva kívánja átvenni.

Szó- vagy írásbeli megkeresésekre minden eziránt érdeklődőnek egy a szerződési feltételeket tartalmazó szerződési minta, továbbá egy kimutatás a jelenlegi és az esetleg átalakítandó szálloda helyiségeiről a szükséges felvilágosításokkal meg fog küldetni.

Az átalakítandó szálloda tervrajza a hivatalos órák alatt az uradalmi igazgatóságnál megtekinthető, hol a kívánt szóbeli felvilágosítások is megadatnak. A bérleti ajánlatba pontosan kiteendő, hogy a Csillagvendéglő jelenlegi állapotában vagy pedig átalakítva vétetik át azon nyilatkozattal, hogy az ajánlattevő a bérlet tárgyát, illetve az átalakítási tervezetet jól ismeri és a vele közölt szerződési feltételeket elfogadja.

Az ajánlathoz a megajánlott összeg 10% mint bántépénz készpénzben vagy elfogadható értékpapirokban csatolandó.

A mennyiben a jelenleg szállodának csak felerése kerül átalakítás alá és ezen átalakítások és toladékipítkezések csakis az 1908. év nyarán lesznek eszközölhetők, úgy ajánlattevők már most figyelmeztetnek arra, hogy a bérlet első évében az épületnek csak felerését fogják használhatni.

Az uradalmi igazgatóság fentartja azon jogot, hogy a pályázók közül, tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre, szabad tetszése szerint választhasson, vagy pedig az összes ajánlatokat visszautasítsa.

Az ajánlatok alólírott igazgatóság által 1907. évi április hó 15-ig elfogadhatnak.

Munkács, 1906. október 27-én.

A munkács-szent-miklósi uradalom igazgatósága.

Szálloda bérbeadás.

Az ujonnan épült

Korona szálloda

a hozzátartozó épületek új berendezéssel, jóforgalmu helyen, vasuti állomás a városban, izraelita vallásu vendéglősnek folyó évi március 1-re bérbeadó. Szakemberek előnyben részesülnek. Részletes felvilágosítással szolgál a tulajdonos **MANDEL MÓR, Vásárosnamény.**

A nagybaconi székely henger turó és sajtgyár szövetkezethnél kapható naponta frissen leölt, szép, kövér

tejes bárány

darabonként 7 koronáért, nagyobb vételnél olcsóbb. Szives rendelvényeket kér

„Sajtgyár-Szövetkezet”

czimen

Nagybacon (Erdély).

RUND GYULA

billiárdposztó-gyártása

BIELITZ, Osztr.-Szilézia.

Ajánlja a t. kávék uraknak mindenféle fajta billiárd-posztóit és billiárdkamarnjait a legolcsóbb angróárakban. Mintát kívánatra ingyen és bérmentve küldök.

Bérlet.

A magasfekvésű gyógyhely és nyaraló részvénytársaság bérbe adja több évre **intézetét**, mely áll: **2 szálloda, 1 étterem és 1 fürdőböl.** — Bővebb felvilágosítást nyújt az **Igazgatóság Stájerlak.**

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szállítására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérügynöksége BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

„CONSUM”

PINCZÉREK RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA BUDAPESTEN, VII., KERTÉSZ-U. 48.

Saját gyártmányú szivarkahüvelyek nagy választékban. Allandóan raktáron: „CONSUM” svéd gyújtó, azonkívül minden más fajta gyufa is: kréták, táblák, szivacsok, fogvájók, gyertyák, kénlap, fém tisztító szerek és tekeasztal-kellekek legnagyobb választéka. Játékkártya gyár raktára

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Kávésok, vendéglősök és pinceszerek bevásárlási helye.

Saját szipkagyárában mindennemű csinos kivitelű, jó minőségű szivarszipkák készülnek, kivánságra cégyenyomással, azonkívül minden más fajta gyufa is: kréták legnagyobb választéka. Játékkártya gyár

Telefon-szám 80-14

Herczeg Testvérek

a „Tátra” budai keserűvíz vezérképiselete és főraktára BUDAPEST, V., SZABADSÁG-TER 15. TELEFON 53-66.

Ásványvíz nagykereskedő szállít legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemű hazai és külföldi ásványvizeket.

Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet

BUDAPEST, VII. ker., Baross-tér 18.

Tudatjuk úgy 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 számíttatik, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósításánál, mely az eddigi összes módozatoktól előnyök tekintetében jóval felülmúlja.

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

Fülek Nagyközség Elöljáróságától.

146. — 1907.

Árverési hirdetemény.

Alulírott előljárással ezennel közhírré teszi, miszerint a Fülek nagyközség tulajdonát képező

„Vigadó=vendéglő“

és szálloda 1907. évi február hó 8. napján délelőtt 10 órakor a község ház tanácsstermében megtartandó nyilvános árverésen hat egymásután következő évre haszonbérbe fog adadni.

Miről a bérleni szándékozók azzal értesítettek, miszerint az árverési feltételek a község jegyzői hivatalában megtekinthetők.

Fülek, 1907. évi január 23.

Községi előljárással.

Bártfa= fürdőn

a „NEW-YORK“ nagyvendéglő és kávéház és a „HUNGÁRIA“ rituális zsidó nagyvendéglő az 1907. évi idényre kiadó.

Bővebb felvilágosítást nyújt a Fürdőigazgatóság, Budapest, VI. ker., Váci-körút 45. sz.

Eladó szálloda.

Czepléden a város közepén, 20 év óta fennálló kitűnő forgalmu

szálloda, kávéház, étterem és borivóval

szabad kézből örök áron eladó. Bővebbet Olgyai Molnár Pál tulajdonosnál, Budapest, IV., Bástyá-u. 22.

Eladó nagyvendéglők.

1. Bátorkeszin (Esztergom megyében) a község közepén fekvő jóforgalmu kaszinót magában foglaló, megfelelő mellék helyiségekkel bíró **nagyvendéglő,**
2. Kőbölkuton (Esztergom megyében) képviselő választási székhelyen, közvetlen a vasuti állomás mellett fekvő jó **nagyvendéglő** szabad kézforgalmu **ből eladó.**

Venni szándékozók felvilágosítást nyernek a Bátorkeszi község házábanál.

Meghívás

Pesti Magyar Kereskedelmi Bank 65-ik rendes közgyűlésére,

mely 1907. évi február hó 16-án délután 5 órakor a bank helyiségeiben fog megtartatni.

TÁRGYAK:

1. Az igazgatóság jelentése.
2. A felügyelő-bizottság jelentése, a mérleg megállapítása, a nyereség felosztása iránti határozat és a felmentés megszavazása.
3. Az alapszabályok 60. §-a azon részének módosítása, mely a tisztviselőknél adandó jutalomdíjra vonatkozik.
4. Igazgatósági választások (az alapszabályok 36. §-a értelmében a kilépő igazgatósági tagok újból választhatók).
5. A felügyelő-bizottság választása.

Az alapszabályok 19., 20. és 21. §-ai értelmében minden részvényes, kinek részvényei három hónappal a közgyűlés előtt a bank könyveiben nevére be vannak jegyezve, jogosítva van a közgyűlésen résztvenni, vagy magát meghatalmazott által helyettesíteni, kinek azonban szintén részvényesnek kell lennie.

A szavazati jog érvényesíthetése céljából a részvények szelvényekkel együtt az alapszabályok 18. §-a értelmében folyó évi február 13-ig az alant felsorolt helyeken teendő le:

Budapest: a bank értékpapír-pénztárnál,
Brassóban: az Adler L. Jakab és testv. bankbetéti társaságnál,
Debreczenben: az Alföldi takarékpénztárnál,
Kassán: a Kassai jelzálog banknál,
Kolozsvárott: az Erdélyi bank és takarékpénztár r.-t.-nél,
Pozsonyban: a Pozsonyi II. ker. általános takarékpénztárnál,
Sopronban: a bank fiókjánál,
Szegeden: a May R. Miksa czégnél,
Temesvárott: a Délmagyarországi kereskedelmi és gazdasági bank r.-t.-nél,
Ujvidéken: a bank fiókjánál,
Ujpesten: " " "
Nagykanizsán: " " "

hol is az 1875. évi XXXVII. t.-cz. 198. §-a és az alapszabályok 45. §-a értelmében a megvizsgált évi mérleg, a felügyelő bizottság jelentésével együtt nyolcz nappal a közgyűlés előtt átvehető.

Budapest, 1907. január hó 31-én.

(Utánnomás nem díjaztatik).

Az igazgatóság.

Vendéglő megnyitás.

Tisztelettel értesitem a nagyérdemű fővárosi és vidéki közönséget, különösen régi szaktársaimat, hogy

Budapest, VII., Hársfa-utca 55. sz. alatt

a Vasfürdőben levő vendéglőhelyiséget átvettem s azt ujonnan átalakítva f. évi február 7-ikén, csütörtökön este, egy kitűnő zenekar közreműködésével, ünnepélyesen megnyitottam.

Vendéglőhelyiségemet utcza bejáratnál láttam el; jó magyar konyhával, izletes ételekkel és italokkal rendelkezem.

Támaszkodva a vendéglősipar gyakorlásánál eltöltött multamra, mint a vidéken és a fővárosban főpinczéri minőségben szerzett tapasztalataimra, igyekezni fogok, hogy mélyen tisztelt vendégeim nagybecsű igényeit minden tekintetben kielégithessem.

A m. t. közönség tömeges látogatását kérve, maradtam Budapest, 1907. február hó

kiváló tisztelettel

Erhardt József

vendéglős

VII., Hársfa-utca 55. sz.

Alapítattott
1825.



Alapítattott
1825.

HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi
jegy:



Különlegességi
jegy:

„GENTRY CLUB”

a budapesti országos kaszinó pezsgője.

HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvatékhoz szükséges rézárakat. Bor- és sör-szivattyukat, sör-kímérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — Alapítattott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29-03.

Walter Bernát szállodája Bonyhádon.

Egész ujonnan átalakítva, teljesen ujonnan berendezve, villamvilágítással és rézbutorokkal ellátva.

A tisztelt utazó uraknak engedmény.

Walter Bernát,
tulajdonos.

Barta Izidor,
üzletvezető.

Diadal Sec

(francia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL
pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

Gróf Esterházy Ferencz

uradalmi pezsgőgyára

==== TATA. ====



LAKODALMAS

(SEC)

ÁLDOMÁS

(DEMI SEC)

BILLIKOM

(EXTRA DRY)

Gyári vendéglő

==== bérbeadás. ====

Az oroszai

czukorgyári

==== vendéglőre

ezennel pályázat hirdettetik. — Pályázó köteles mézárskéket és pékműhelyt fentartani. — Pályázatok a

gyárvezetőségnek Oroszkára

(Bars megye) intézendők.

A „Garamvölgyi Czukorgyár Részvénytársaság gyárvezetősége OROSZKÁN.



Château Palugyay
PALUGYAY J. ÉS FIAI
 bornyagtermelők és udvari szállítók
 NEMES FAJBORA



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



GRAMOFONOK
 (beszélőgépek) 6 fillér bedobásra berendezve.
Vendéglősöknek igen alkalmas.
 Részletfizetésre kaphatók kizárólag:
Szénási és Kardos cégnél
 Budapest, VII., Rákóczi-út 86/v.
 Lemezek, mindkét oldalon játszhatók, minden gramofonra alkalmasak. — Kérje nagy képes árjegyzékünket.

BORHEGYI F.
 palaczkozott 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 bortermelőkötől a legjutányosabb áron szolgáltatja.
 Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Az
„Erdélyi Pincze-Egylet“
 császári és királyi udvari szállítók
KOLOZSVÁROTT.
 Sürgőnczim: Bortermelők szövete Kolozsvar.
 Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmeteket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű
fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.
 Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Pedálos czimbalmok
 kiűnő hanggal, erős szerkezettel, jótállással részletfizetésre is kapható.
 Magántanulásra legalkalmasabb Kuliffay czimbalom-iskola I. rész 7 kor, II. rész 8 korona. Hegedű, fuvola, tárogató, grammophon, fonográf, zongora, harmonium, harmonika, okarina és verkklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és sajátkészítésű húrok kaphatók.
 Régi hangszerek becseréltetnek.
 Mindennemű javítások elfogadtatnak.
 Képes árjegyzék ingyen.
Horváth István műhangszerész, József főherceg udvari szállítója.
 Budapest, VII., Erzsébet-körút és Kerepesi-ut 46. sz.
 Gyár: Budapest, I., Kelenföld (saját ház).



Legujabb találmány! Legujabb találmány!

Szabadalm. jégsekreány és pincze
 A jégsekreány csupán fából. Csak a víz felfogására van egy bádoggal alkalmazva, nem izzad, 70% jégmegtakarítás érhető el. Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyisintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél. Előnyük: a jég úgy tartja magát, hogy egész idejében legfeljebb 25% apadás állhat be. Kívánatra nagyobb hus és sörhűtőkamarákat megrendelés után készítenek. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:
BUCSANYECZ JÓZSEF
 Budapest, VI., Podmaniczky-utca 27.
 Teréz-körút sarok (a Nyugati pályaudvar közelében).



Alapított 1834-ben.
Andrényi Kálmán utódai
Aradon.
 ajánlják nagyobbbrészt saját termésű, nagy gondnal ápolat boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdonát képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összeredmése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesíttetik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtők állapota mily nagy 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 présházáinkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.
 Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.
 Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyarájlatok postafordultával küldetnek

A CSILLAGHEGYI FORRÁS KRISTÁLYTISZTA TERMÉSZETES FORRÁSVIZ, MELY SZÉNSAVVAL TELITTETIK.

CSILLAGHEGYI FORRÁS VIZ

SZÉNSAVVAL TELITETT KRISTÁLY TISZTA ÜDÍTŐ ITAL



A CSILLAGHEGYI FORRÁS VIZÉ A helyi légkört csapadékoktól és a talaj felszínéről származó beszivárgásoktól mentes és jótékony tekinthető.

Budapest, 1906. június 9-én, ur. KOSUTÁNY TAMÁS, országos kémiai intézet igazgatója.

Különb. szettelt és borított, érszer, fertőtlenítő, belesegítő, utazásoknál kedvelt frissítő ital. Előgyógyazásoknál, néma, izületi betegségeknél, kapható.

KÖZPONTI IRODA: BUDAPEST, III., LUKÁCS-UTCA 2. TELEFON 79-78

A csillaghegyi forrás vizét a következő vizsgálatok alkalmával vizsgálták:

- Különböző KCl 0,0156 g.
- Nátrium-szulfát Na₂SO₄ 0,053 g.
- Nátrium-szulfát Na₂SO₄ 0,1509 g.
- Nátr. bicarb. NaHCO₃ 0,0108 g.
- Calc. bicarb. CaHCO₃ 0,182 g.
- Magnés. bicarb. MgHCO₃ 0,2102 g.
- Vas-szulfát FeH₂SO₄ 0,0222 g.
- Kovácsár. SiO₂ 0,0176 g.
- Az oldott anyag összege 0,7913 g.
- Szén-dioxid mennyisége 0,1899 g.

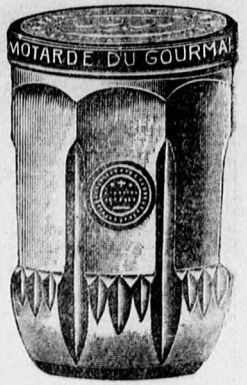
A vizsgálati adatok alapján a Csillaghegyi Forrás vizét Than Károly tanár osztályozása szerint „Gyanú-tiszta” névvel lehetetlen, melyben a felülre írt anyagok összegének 100 grammra tétele ki. Budapest, 1906. június hó 6-án. Dr. SZILÁGYI EYLA, ügyvezető igazgató.

CSILLAGHEGYI FORRÁS LÁTKÉPE

Szálloda, vendéglő és kávéház
 eladó, legélénkebb forgalmu gyár- és bányavárosban. Emeletes ház, 8 vendégszobával, kávéház két billiárdasztallal, kártyaszoba, étterem teljes berendezéssel, korlátlan italmérsési engedéllyel; kávéház mellett szintén egy helyiség piacra nyíló ajtóval, melyet pálinkamérésnek használható. Cim a kiadóban.

MUSTÁR

(eredeti francia-mód) valamint kitünő minőségű paradicsom 1 és 5 literes üvegekben vendéglős urak részére kapható:



MOCZNIK L.

conservgyárában

Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. sz.

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.

KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR

BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA 11.

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

TELEFON: 25-44.

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

dupla malátásör Szent István védjeggyel

a kőbányai polgári serfőző r.-t. készítménye a söripar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszersmind kitünő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá vérértékesítő és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden fűszer- és csemegeüzletben. A vidékre a serfőzde maga szállítja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kívül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari és kamarai szállító.

DREHER ANTAL

Budapest

SERFŐZDÉJE

Kőbányán.

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségű ászok-, király-, mároziusi-, kiviteli mároziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla mároziusi- és bak-sörét,

Különlegesség: dupla maláta kőször kőszörökben. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

A Budapesti légszeszgyárak

felszerelési irodái

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

állandóan raktáron tartanak mindennemű légszesz- és villamvilágításhoz szolgáló legszebb kivitelű csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetű légszesz-tűzhelyeket és légszesz fűrdőkályhákat, légszeszfűző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltbb árak mellett eszközöltenek.

Szállodások és vendéglősök figyelmébe.

Több száz hektoliter Balatonmelléki, zalai sajáttermésű 1904, 1905, 1906. évi prima hegyi boraimat a legkiválóbb francia szőlőfajokból 6 hl-en felül bármily mennyiségben megvételre ajánlom. Minden faj külön szűrve és kezelve, u. m. semmilon, sauvignon, muscadella, fehér burgund, tramin, muscat otonnel stb.

Bővebb felvilágosítás kapható:

STERN JÓNÁS

szőlőbirtokosnál,

KÖVÁGÓ-ÖRS,

(Zala megye.)

Szálloda bérbeadó.

A **POLNITZKY**-féle jónévű régi szálloda

NAGYSZOMBATBAN

26 kényelmesen butorozott vendégszobával, nagy étteremmel, kádfürdők, kuglizó szép kerttel, elkülönített parasztkocsmával, kitünő jó pincze és konyhával **bérbeadó** esetleg eladó. Bővebb felvilágosítást ad **dr. Ivánka ügyvéd Nagyszombatban.**

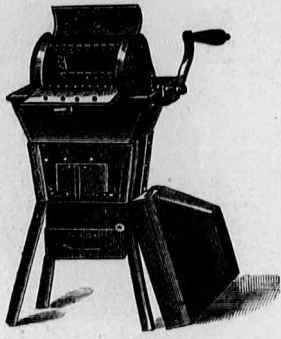
Gärtner Ágoston

elektrotechnikai cikkek raktára

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

Telefon: 95-33.

Izzólámpák, „Nerst“-féle lámpák, foglalatok és mindennemű világítási készülék és csöngetyű berendezésekhez való anyagok nagy raktára.



John-féle telített gőzmosógép, mellyel a megtakarítás idő, pénz és anyagban 75%

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

TELJES KONYHABERENDEZÉSEK
MOSÓKONYHA BERENDEZÉSEK
KÉZ- ÉS ERŐHAJTÁSRA, PINCZE
GAZDASÁGI GÉPEK ÉS ESZKÖ-
ZÖK NAGY RAKTÁRA JUTÁ-
NYOS ÁRAKON

GEITTNER ÉS RAUSCH cégnél
BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 8. SZÁM

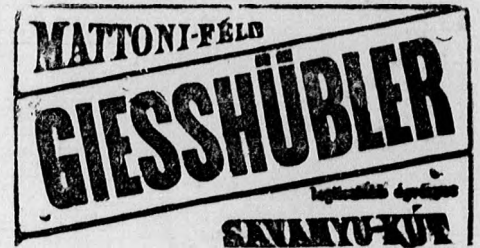
Magyarádi bor. Óbor literje 36 fil.
Ujbor literje 33 fil.

A szállítást 50 litertől felfelé az Ujszentannai állomásra szállítva, utánvétellel eszközölöm. Hordókat 30 napon belül franco visszaveszek.
Árjegyzék ingyen. — Tisztelettel

IFJ. ADELMANN FERENCZ = szőlőbirtokos =
Uj-Szent-Anna (Aradm.)

Eladó vendéglő

Budapecsten a József-városban egy jömenetű vendéglő-üzlet, terithető udvarhelyiséggel, teljes berendezéssel együtt 12500 koronáért eladó. Bővebbet e lap kiadóhivatala ad.



A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.

Vendéglői, kávéházi berendezések, karambol és fordító billiárdasztalok, alapca és chinai ezüstárúk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, jégsekrenyek, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb áron.

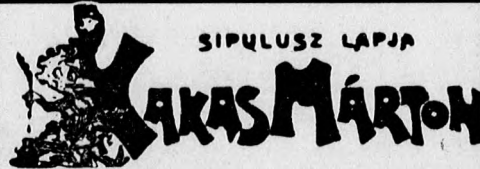
GLÜCK MÁRTON-nál
BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.
(Saját házában). Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom nagy raktáromat mindenféle vendéglői, kávéházi és szállodai fehérneműekben.

Kiadó helyiség.

Szabadkán a főtéren, saját házamban egy 40 méter hosszú és 10 méter széles üzlet-helyiség **kávéháznak** kiadó. — Csengődön pedig 15 és 1/2 hold 12000 m² méter 8 éves termőszőlő telepem előnyös feltételek mellett eladó. — Bővebbet

Engel Ignácznál Szabadkán.



Magyarország legkedveltebb élcslapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre 6 frt
Fél évre 3 frt
Negyed évre 1 frt 50 kr

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

Pannonia-szálloda,
sörsarnok és **Miskolczon**
nagykávéház

f. évi április 30-tól hosszabb időre **bérbeadatik.**
Ajánlatok csak még e hó folyamán vehetők figyelembe és kéretnek a tulajdonos

Blau Gyula — építész-mérnökhez, —
Budapest, Délibáb-u. 23.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderítő szer a

“RAPID”
borderítő-por

Főelárusító helye:

WATTERICH A.-nál
Budapest, VII., Dohány-utca 5.

Vendéglő bérbeadása.

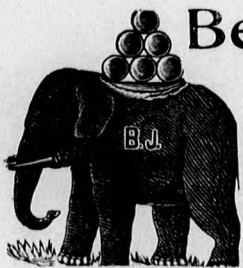
A Rákóczi Katolikus Kör Eperjesen Árok-utcai épületében 4 szobából és megfelelő mellékhelyiségekből álló vendéglőjét

évi 800 K. bér fejében

6 évre kiadja. Esetleg átvehető a teljes vendéglői felszerelés is.

Pályázni lehet f. évi február hó 15-ig dr. Dobay Zsigmond eperjesi ügyvéd, mint köri ügyésznel, kinél a szerződési feltételek is megtekinthetők.

A pályázathoz 200 korona bánatpénz melléklendő.



Beitz János

müsztergályos, dákó- és billiárdgolyó készítő, kávéházi eszközök raktára és javítóműhelye

BUDAPEST,
VII., Akácza-u. 52.
TELEFON 81—30.

Felhívás
a szaktársakhoz!



mohai Ágnes-forrás

1-ső rendű szabad szénsavas nátron ásványvíz; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzú reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitűnő MOHAI ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajbéli borral alkalmazható, annak zamata nemcsak nem rontja, sőt inkább kelle- mesebbé teszi, **egy próba** bizonyítani fogja, hogy nem is hasonlítható ama II-odrendű és drága külföldi vizekhez.

Fel tehát hazafias szaktársak! Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „TULIPANKERT” dicső szolgálatába mindannyian.

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

Itt az idő, hogy mi is elősegíteni iparkodjunk az országnak bol-
tt az idő, dogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végeznünk
azzal, hogy a külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk
és helyette a kitűnő hazai ásványvizeknek nagyobb forgalombahozatalát
elősegítsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

PINCZÉR SZAKTÁRSÁK! Akiben egy csepp magyar vér buzog,
tartsa becsületbeli kötelességének vendégei körében a hazai ásványvizeknek
ajánlatba hozatalát; mint kitűnő asztali és **borvíz** kiállta a **versenyt**
26 év óta minden külföldi ásványvízzel szemben a

legyőzni a nagyhangzú reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még
ugy sem, ha a magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitűnő MOHAI
ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajbéli borral alkalmazható, annak zamata nemcsak nem rontja, sőt inkább kelle-
mesebbé teszi, **egy próba** bizonyítani fogja, hogy nem is hasonlítható ama II-odrendű és drága külföldi vizekhez.

Fel tehát hazafias szaktársak! Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „TULIPANKERT” dicső szolgálatába mindannyian.

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.

Alapított: 1880.

Telefon 59—06.
Sürgőnycim: Bienol Budapest

Alapított: 1880.

Nélkülözhetetlen
Hungária - étzsir
Bien-féle Margarin-vaj
„Bienol” kókusz-zsir

minden vendéglőben, szállodá-
ban, intézetekben, stb. stb.
teljesen pótolja a legfinomabb
dísznőzsirt.
teljesen megfelel a finom
teavajnak.
friss kókuszdióból készült va-
lódí növényzsir.

Legelső kiüntetések. Nagy kiadósság és tartósság.

A bel- és külföld legelőkelőbb vendéglőiben, szállodáiban, intézetek-
ben és kórházakban állandó alkalmazásban. — Próbaképpen rendel-
jünk egy postacsomagot.

BIEN SÁMUEL tápszerművek
BUDAPEST.

Központi iroda: VII., NAGYDIÓFA-UTCA 7.



Nagy kályhák kávéházak és
vendéglők részére

patent Krén-kályha raktáron, ugyszintén konyhaedények, hus-
vágógépek elismert a legjobb minőségben. Továbbá szállít
zománc ezimtblákat minden nagyságban és műkivitelben a
legelőss árak mellett. — Használt edény becséréltetik.

Sávely József

BUDAPEST, VII., Kerepesi-ut 72.

Naponta frissen leölt szép
tejes, bőrnélküli

bárányt
8 kor.-ért szállít

Mokán Tódor saját juh-
tenyészdéjéből.
Nagybaczonban (Háromszékm.)

Szt.-margitszigeti

üditőviz

szénsavval telített ásványviz.

Főhercegi Szent Margitszigeti gyógy-
fürdő felügyelősége saját kezelésében

Telefon 36—52.

Eladó borok.

Több évi Beregszászi hegytermésű
kitűnő minőségű boromat ajánlom.

BUZÁTH FERENCZ

orsz. képviselő

Budapest, VIII., Mátyás-tér 14, I. em.



Transylvania Sec

Louis Francois & Comp.

császári és kir. udvari szállítók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállító.

BUDAFOK.

12 elsőrendű kitüntetés.

Főraktár:

BORHEGYI FERENCZ

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

Sürgőnycim:

FRANCOIS BUDAFOK.



Védjegy.

Hors Concours.

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.