

surány-nyitrai másod vágányu államvaspálya. Surány-nyitrai része november 2-én adatott át a közforgalomnak. A kassai lópor torony e hó 3-án felrobant. A mezőket, a kerteket, romok gerendák és — embertagok fedték. Az áldozatok száma még nem tudatik. Magurán Janki Timont egy korecsmai öszezöllalkozás alkalmából agyontütték s kirabolták. Szász-Tyukos községben mult hó 27-én alig egy óra alatt 130 ház az összes lak és gazdasági épületekkel a tűz martaléka lett. Somogy megyében a bukások, csődök napirenden vannak.

UJDONSÁGOK.

* **Köszönetnyilvánítás.** Kertész János ur szíves volt szerkesztőségünkben a török sebesültek számára egy csomag tőpést és sebkötőt adományozni; valamint Sütő József ur szintén ezúttal 4 o. é. frtot adott. Fogadják az illetékes nemes adakozásukért őszinte köszönetünket.
* **Hymen.** Tegnap délután jegyezte el Weinberger József ur Szolnokról, a kellem-dus Holzer Regina kisasszonyt helyben. Az eljegyzés Rosenfeld Márton ur helybeli természetkereskedőnél ment végbe. Áldást, boldogságot kívánunk e frtyeghez.
* **Az egyetemi ifjuság harvanyas bizottsága** felhívást intézett a magyar ifjakhoz a török sebesültek érdekében. A felhívás utal arra, hogy a keleten most hadakozó felek egyikének házáatunk midőn öldözöttet, megvédtük, midőn megtámadottuk, s mely ezert, midőn har-ti jobbot nyújtottunk neki, gyilkolnak válszolt. A másik, melylyel a félreértés következtében századokon át hárczólnak, — felismerte bennünk a testvér-nemzetet, barátjaul fogadta hőseinéket akkor, midőn mindenki elhagyta, mindenki megtagadta a magyart. Az ifjuság köteles a nemzet hálájának és rokonszenvének kifejezést adni, még pedig azért, hogy gyűjtéseket rendez a török sebesültek részére. A gyűjtések eredménye a központi bizottság segélygyűjtő irodájába záldfa-utaza 30. sz. intézendő.
* **A svéd női négyes** tegnap este a Bika szállója új termében tartá előadását. Bámula-

tos azon ritka szépségű gyakorlottság, mely előadásukat jellemzi. A világhírű sokat jelentő nagy szót e négy nő méltán érdemli meg. A bassistát, ki a legmélyebb, a tenoristát, ki a legmagasabb hangokat, minden erőltetés nélkül adja ki, bámuljuk-e inkább. — A svéd csalóányok minden éneke zajos tapokora ragadá a közönséget, de az elragadtatás a legnagyobb fokát érte el akkor, midőn észak leányai, keleti szent nyelvükön a „Cserebogár, sárga cserebogár“ című népdalt énekelték. Határt nem ismerő tetszés hylatkozot. meny-dörgő éljenek kíséretében fejezte itt ki, a közönségnek a művésznök iránti tiszteletét. Az igen nagyszámu előkelő közönség a legelője-dettebben hagyta el a termet, emlékekben tartván ez élvezetes estét sokáig.
* **Taborszky és Parsch** zenemű kereskedők kiadásában megjelent legújabb ifju Fahr-bach Filóptól: „Unter freiem Himmel“ című francia polka zongorára. Ara 50 kr.
* **Báro Baldács Antal**, ki oly nagyszerű adományt tett a prot. egyháznak a kath. vallás-ról áttér a ref. egyházba.
* **A mult éjek** egyikén a tiszaideki vas-pálya szoboszló-debrecezi 42-ik számu teher-nyonata két vasbékóba tett, a mozdony vágá-nyán álló lovat — miután a pályatér két oldala még most sinek elkorlátozva — elsodort. A mozdony az slütöt két lovat maga előtt tola, míg végre az egyik valami 50 lépésnyi távol-ságban került a kerekék alá; a másik lo pe-dig majdnem egy órház távolságra tolatott, a hol szétzaratott. Az egyik lo czombját egész az indóházig behozta a robogó vonat. A mozdony egyik karvaságságu vascsöv is ketté-tört. A mozdonyvezért ezen vesztés inter-mező — mi a dolgban legérdekesebb — nem költé fel alvásból.

* **Legközelebb** adták szinpadunkon Csep-reghy Ferenc „Vízözön“ című darabját. A mű alapszemléje s kiindulási pontja az „errare humanum est“ (vétkezni emberi dolog) című mondat lehet. Szerző, kinek tehetsége már több (p. o. „A magyar fuk Bécsben“) darabjából kifitt, e darabban rendkívül elté- veszté az irányt, melyből kiindulni szándéko-

zott. Azon valóban ügyes, ritka szépségű rhy-musos versek, a nagyon tiszta szók (jambusok) méltóbban álltak volna meg helyöket, egy-nem a szent könyvből, hanem a közönséges életből vett darabban. — A negyedik szakasz drasztikus voltan az igazgatónak simitani köte- lessége lett volna, mert a trivialis nemhogy gyűjtene, hanem riasztja a jóízű közönséget. A darab compositója ellen azon kifogást lehet tennünk, hogy nem egyvonteti; a darab meseje szétágazó s a kifejlődésnél egy bogba össze-füzni felelte nehéz. A közönség a darabot a leghidegebben fogadta; többen az előadás fo- lyama alatt ott hagyták a darabot. A második, tegnapi előadás alkalmából már alig volt köz- zönség, daczára ennek még ma harmadjára is adatik.
* **Öngyilkosság.** Angyal Mihály névű csónázó tegnap délután ismeretlen okból a ho-mokkertben szíven löte magát. A szerencsét- len azonnal szörnyet halt.
* **A magyar királyi** északbihari 46-dik zászlóalj parancsnokságának folyó évi novem- ber 1 én k. b. 1123 szám alatt kelt értesítése szerint a Debreczenben és környékén állomáso- zó közös hadseregbeli és honvéd csapatok 1876 évi november hó 21-dik napjától 1877-évi Oe- tober hó végéig megkívánató kenyeri szükség- letek közös biztosítása érdekében folyó évi november 7-én délelőtt 10 órakor a debrece- zi fők élelmezési iroda helyiségében ajánlat ut- jáni újabb nyilvános árjelítés fog tartatni. mi- ről a vállalkozni szándékozók azon felhívással értesítettek, miszerint ajánlatukat a fentebb kitétt ideig nevezett hivatalnál nyújtsák be. A szállítási feltételek vagy a helybeli ma- rati a nagyváradi élelmezési hivataloknál meg- tekinthetők. Debreczen 1876-évi November 4-én A kereskedelmi és iparkamara.
* **Hirdetmény.** A Beeskerei kap. hivatal- nak 2598 876 szám alatt kelt megkeresése foly- tán közhírre tétetik miszerint az ottani V-ik országos vásár f. évi Nov: hó 16, 17, 18. és 19-ik napján fog megtartatni. Debreczen. 1876. Nov. hó 1-én.
* **Városunk tudós vendége** Browning György Ur a londoni kir. társulatnál az iroda-

lyom s történelem tanára szombaton Nov. 4-kén délelőtt meglátogatta a főiskolai anyakönyvtár Kiss Sándor, Buzás Pál és Márk Ferenc Urak által bevezetett, hol is vizsgálódásaihoz két- pest több jegyzeteket tett az előtte ismeretlen könyvek-adatokról. A tisztelt vendég 3-4 napig városunkban időzött, s aztán a hazának több nevezetességeit szemlélendi-meg.
* **Szombat** este 8—9 óra közt a nádud- vari utban eső Vajdahalom mellett két váro- sunkban lakó polgártársunkat két ismeretlen utonálló megtámadott; azonban a két utas lovaik gyorsasága miatt megszabadult; ekkor a gazemberek egyike a szekér után lött, mely azonban szerencsére semmi kárt nem okozott.
* **A budapesti** egyetemi ifjuság által Ab- dul Kerim pasának ajándékozandó kardot ille- tőleg báró Baldács Antal értesíté az ifjuságot, hogy hajlandó egy történelmi becsű török kar- dot ajándékozni e célra. Az ifjuság mai nap küldöttségileg közönte meg az áldozatkész ha- zafinak ezen szép ajándékát, s a küldöttség szavaira Baldács meghatottan választott, ör- mémet fejezvé ki az ifjuság hazafias és lelkes mozgalmaért, s kívánja, hogy a mai fataláság emelje fel az elslüvett nemzetet oda, hol egy- kor volt, s hol helyet foglalni hivata van. Kér- te a küldöttséget, maradjon továbbra is ezen hazafias uton, mert épen e mostani mozgalom által magára vonta Európa figyelmét. A kül- döttség egyenként bemutatattván magát, meg- hatottan távozott.
* **Lapunk** mai számához mellékelve ve- zetik szíves olvasónk Burger Zsigmond özve- gyikönyvkiadásában megjelent „Szegedi ké- pes naplár“ és egyéb művek árjegyzé- ket. Ajánljuk a t. közönség figyelmébe.
* **A magyar orsz. tisztviselő-egylet** által a magyar tisztúrság javára rendezett sorjá- ték hazusa a magyar kir. lóttóigazgatóságánál Melecz Ferenc p. ú. tanácsos, Lindner Fe- renc észak-keleti vasuti főellenőr és Homa Géza f. öv. számvizsgáló felügyelete mellett ma délután megtartatván, a sorshuzás több nyere- menyei a következők: I. f. nyerevény 3000 frtal nyerte 187 sor. 61 szám. II. nyerevény 1000 frt nyete 156 sor. 193 sz. III. és IV.

E szinpadon először.

DEBRECZENI SZÍNHÁZ.

II. Bérlet. 12. Szám.

Kedden, 1876. november 7-én
adatik:

Az új czég
és
A RÉGI KOKÁRDA.

Legújabb színű képlettel 5 felvonásban.
Ira S a r d o u Viktor. — fordította Náday Ferencz.

Kedzete 7 óraker, vége 9 óra után.

Felelős szerkesztő:
TISZAI DÁNIEL.

H I R D E T E S E K.

Fióküzlet Debreczen.

KUNZ JÓZSEF és TÁRSA

m. k. szabad, nagykereskedők

DEBRECZEN. Bazár és Széchenyi-utca szögletén.

BUDAPEST. Deák és Erzsébetter szögletén.

NAGY-VÁRAD. sz. Lászlóter és zöld- fautca szögletén.

ajánlják gazdagon ellátott vaszon-, pamut-, fehérmű és divatáru-raktárakat, legjutányosabb, tartározott árak mellett.

Vászon cikkek:

Valódi rumburgi, kreász, irlandi, hollandi, sziléziai és 160—170 cm. lepedő vásznak ugyszinte fehér és színes eszivatot, kanavászt, továbbá szálvolyozott és kamuka asztalterítkeket, kávé-abrosz és esemegekenpök, törülközők és zsebkendőket.

Pamut áru cikkek:

fehér chiffon, percail, battist-clair, moll, linon, crepe-lisse, belés-mouszelin, organtin, virágos mouszelin és csipke-függönyök és függöny szöveteket, színes ing-ruha és butor-percaillokat továbbá zsinór és pique-velez szöveteket, belés-sirtinget és krosztet.

Kész fehérmű cikkek:

Férfi-íngék, vászon, chiffon, vagy színes percailból, lábravalók, kézelők, gallérok, női-íngék, percail és velez corsettek, szoknyák, kötők, fejkötők és harisnyakat, ugyszinte mindennemű gyermek-fehérműeket, kész ágyneműket (3 párna 1 paplan-lepedő). Egész kihazasítások legjutányosabb árak mellett elvállaltanak és saját budapesti fehérmű gyárkban elkészítettek.

Divatáru cikkek:

Legújabb divatu szőr és selyem kelmeiket, beszővött chalokat gyapju, eachmir és berlini kendőket, ugyszinte mindennemű gyász-kelmeiket és kendőket.

Ezenkívül még:

Nagyválasztéku gobelin, ripsz és damaszt butor-szöveteket, ágy és asztalterít- ket; finom velour, szőnyegek és ágyelöket, pokrocz, paplan és matracokat. Valódi pottendorfi kötő-pamut ugymint mindennemű varró selyem és ezérnákat.

Fnyerevény 375,000 márká. Nyeremenyeket állam biztosítja

SZERENCSE-HIRDETÉS

Meghívás a kormány által biztosított pénzlotteria

nyeremény elönyeiben való részvételre, hol

7 millió 420,000 márkán felül biztosan nyerni kell.

Ezen előnyös tervszerűen 79,000 sors- jegyet tartalmazó pénz-lotteria nyere-ményei egy: nyerevény esetl. 375,000 márká, külön. 250,900, 125,000, 80,000, 60,000, 50,000, 40,000, 36,000, 4-szer 30,000, 25,000 és 20,000, 25-ször 15,000, 12,000 és 10,000, 26-szor 6,000, 56-szor 4,000, és 3,000 206-szor 2,500 és 200, 415-ször 1,500, 1,200 és 1,000, 1356-szor 500, 300, és 250, 24863-szor 200, 150, 138, 124 és 120, 14839-szer 94, 67, 67, 55, 50, 40 és 20 márká, melyek rövid hónapok alatt 7 osz- tályban biztos eldöntésre kerülnek.

Az első nyerevény-huzás hivatalosan van kitézve s ehhez

az egész eredeti sorsjegy, csak 3 frt 40 kr, az eredeti felsorsjegy csak 1 frt 70 kr, az eredeti negyed-sorsjegy csak 85 kr.

Ezen az állam által biztosított ered. sorsjegyek (nem eltiltott igérvények) az ár bérmentes beküldése vagy postai előleg mellett a legtávolibb vidékekre is elkü- detnek.

Minden résztvevő az eredeti sorsje- gyeken kívül az állam czimerével ellátott eredeti tervet is ingyen kapja, valamint minden felhívás nélkül kézbesítem neki huzás után a hivatalos huzási sorsjegyeket.

A nyerevények kifitézése és szétkü- ldése általam direkt eszközöltetik, gyorsan és teljes hallgatagság mellett.

Minden megrendelés egyszerűen, posta befizetési jegyen történhetik vagy ajánlott levélben.

Bizalomteljesen forduljanak te- hát a közellevő huzás miatt nov. 15-ig.

ld. Hecksher Sámuel, bank- és váltóházához Hamburgban. 420. 1—6.

262 szám.

ÁRJEGYZÉKE.

az „ISTVÁN“ gőzmalom készítményeinek készpénz fizetés mellett.

Árak ausztriai értékben költségmentesen

DEBRECZENEN, KÖTELEZETTSÉG NÉLKÜL. Ingyen zsákkal.

A. Asztali dara nagyszemű	100 kiló	26.80
.. szinte 30 kilós zacskóval		27.10
B. szinte apró szemű		26.80
.. szinte 30 kilós zacskóval		27.10
C. Dara középszemű		24.80
.. szinte 30 kilós zacskóval		25.10
0. Királyliszt		26.—
1. Lángliszt		25.—
2. Mondliszt		24.—
3. Zsemlyelisztt különös		23.—
4. „		22.—
5. Fehér kenyérlisztt 1-ső rendű		20.20
6. „ szinte 2-od		19.—
7. Közép kenyérlisztt 1-ső		17.60
8. „ szinte 2-od		14.80
8 1/2. Barna	1-ső	13.—
9. „	2-od	11.—
10. Lábliszt		8.—
11. Finom korpa zsákkal		4.—
11. „ „ zsák nélkül		3.40
12. Durva korpa zsákkal		3.80
12. „ „ zsák nélkül		3.20
R. I. Rozsliszt 1-ső rendű		—
R. II. szinte 2-od		—
R. III. szinte 3-ad		—
R. IV. szinte 4-ed		—
A. K. Árpakása 00		34.—
.. szinte 0		30.—
.. szinte 1		23.—
.. szinte 2		18.—
.. szinte 3		15.—
.. Árpadara 5		—
A. Árpá liszt 6		—

Debreczen. 1876. okt. 29

A zsákok súlytartalma. — teljsuly tisztasulynak véve

A. B. C. 0—10 számg	85 kilo.
11. 12.	60 „
R. I.—III. számg	85 „
R. IV. V.	50 „
Á. K. 00—5 számg.	50 „
Árpáliszt	70 „

d. u. 3 óraker, mint második határidőben, a törvényszék tárgyaló termében. — végrehajtó Mészáros László által megtartandó nyilvános árverésen következő feltételek alatt el- adatni fog u. m.:

1. Kiküldési a fennebb kitétt becsár, melyen alul az első árveréskor az árverésre kitézött bírtok nem fog eladatni.
2. Árverezni kívánók tartoznak az ingat- lan becsárának 10 % vagyis 50 frt készpénz- ben, vagy ovadékképes papírban a kiküldött kezéhez letenni.
3. Verő köteles a vételár 3 egyenlő részletben, és pedig: az első az árverés jog- erőre emelkedésétől számítandó egy hónap alatt, a másodikat ugyanazon naptól számit- andó két hónap alatt, a harmadikrészt ugyan- azon naptól számítandó három hónap alatt, minden egyes vételári részlet után a bírtok- balépés napjától számítandó 6% kamattal együtt ezen kir. tsvszknl vagy a hora utal- tatni fog lefizetni.
4. A bánatpénz az utolsó részletbe fog be- számítatni.
5. 4. sz. Verő köteles az épületeket a bírtok- balépés napjával tűzkar ellen biztosítani.
6. 5-ször. Az árverés jogerőre emelkedé- kor vevő a megvett ingatlan bírtokába lép, en- nél fogva a megvett ingatlan haszna és terhé- ez időtől őt illetik.
- 6-szor. A tulajdonjog bekebelezése csak a vételár és kamatainak teljes lefizetése után fog vevő javára hivatalból eszközöltetni.
- 7-szor. Az áruházási költségek vevőt terhelik.
- 8-szor. A menyiben vevő az árverési fel- tételek bármelyikének eleget nem tenne, a megvett ingatlan az érdekelte felek bármelyi- kének kérelmére, a prs. 459. §-a értelmében vevő veszélyére és költségére, bánatpénzének elvesztése mellett újabb árverés alá boعاتatni és csupán egy határidőnek kitűzése mellett az előbbi becsárón alul is eladatni fog.
- 9-szor. Felhivatnak azok, kik az árverésre kitézött javak iránt tulajdoni- vagy más igényt, avagy elsőbbségi jogokat érvényesíthetni vélnék, hogy e részbeni kereseteiket e hirdetménynek a hi- vatalos lapban lett harmadik közlétele nap- jától számítandó 15 nap alatt, habár külön ér- tesítést nem vettek is, ezen kir. törvényszékhez nyújtsák be: különben azok a végrehajtás fo- lyamatát nem gátolván, egyedül a vételár fele- ségére fognak utasittatni.

A bebrecezi kir. törvényszék mint te- lekkönyvi hatóság 1876-ik évi szeptember hó 7 ik napján.

Becske Lajos. h. elnök.

Dienes Barna. aljegyző.

401 2—3

FORGÁCH KÁROLY

arany, ezüst és ékszerész

DEBRECZENBEN, FÜPIACZ 2139 sz. a.

Ajánlja a nagyérdemű helybeli és vidéki közönség becses figyelmébe dusan berendezett

ARANY, EZÜST és ÉKSZERMŰVEIT

ugyszintén becsereél és veszen mindenféle régi ékszereket és pénzeket.

Javitások legjutányosabban, megrendelések legpontosabban eszközöltetnek.

Titkos betegségek

és

bőrbajok

gyógyittatnak R I C O R D párisi egyetemi tanár egyedül biztos gyógy- módja szerint.

FOGAK

és azoknak töveí fájdalom nélkül kihuzatnak.

Weisz Gyula, a budapesti császári és királyi katona fő- körház volt osztály orvosa, kiérdemelt államvasuti és bányamű-orvos által.

Lakik: N.-Várad és Miklós utca sar- kán levő Somogyi féle 2094. sz. a. házbán.

114 38—100

Arverési hirdetmény.

A debreczeni kir. törvszék mint telek- könyvi hatóság részéről közhírre tétetik, hogy öv. Farago Bálintné végrehajthatónak László Józsefné Kóródi Mária végrehajtást szenvedő ellen 57 frt iránti végrehajtási ügyében alpe- restől lefoglatl, a debreczeni 1478 sz. tjvkbe jegyzett 3583 sor számu, egészben 500 frtra becsült ház és beltelék az 1876 évi deczem- ber hó 23-ik napján délután 3 óraker mint első- és 1877 évi január hó 23-dik napján

Felhívás a termelőkhöz!

Tisztelt megbizóinknak a gabona üz- letmenetéről rendes heti tudósításokat küldünk.

Felkérjük mindazon termelő urakat, kiknek becses czime előttünk ismeretlen, ezimeiket velünk közölni. — hogy heti üzletmenet-értésítéssel nekik is díj nélkül szolgálhassunk.

SZÁVOSZT TESTVÉREK termény-bizomány-üzlet

Budapest, Dorotya-utca 12. sz.

33.
34.
35.
36.
37.
38.
39.
40.
41.
42.
43.
44.
45.
46.
47.
48.
49.
50.
51.
52.
53.
54.
55.
56.
57.
58.
59.
60.
61.
62.
63.
64.
65.
66.
67.
68.
69.
70.
71.
72.
73.
74.
75.
76.
77.
78.
79.
80.
81.
82.
83.
84.
85.
86.
87.
88.
89.
90.
91.
92.
93.
94.
95.
96.
97.
98.
99.
100.

500-500 forint nyertek 172 sor. 280 sor. 160 sz. — Az apróbb nyeregozotat a hivatalos lap fogja közölni. Ajánlját a Rosenberg testvérek könyvtárában levő ódon munkák árjegyzékét. A füzetet az irodalom barátainak.

...tására hozzuk a t. közönségnek. Tiszai Dániel könyvnyomdájában színes papíron névjegyek, levelek, felhívások, meghívók, elváltok, készíttetnek. Árjegyzék vagy újságvételeknek aranyszin nyomással 1 frt.

...szimpadon először.

ECZENI SZÍNHÁZ.

12. Szám.

...1876. november 7-én

...adatik:

az új czég

EGY KOKÁRDA.

...képletekkel 5 felvonásban.

...Viktor. — fordította Náday Ferencz.

...7 orakor. vege 9 ora után.

...Felelős szerkesztő:

TISZAI DÁNIEL.

...mint második határidőben.

...árnyalatú színekben. — végrehajto

...László által megtartandó nyilv

...következő feltételek alatt el

...m.

...tálati a fennebb kitétt becsár.

...az első árverésről az árverésre

...nem fog eladani.

...személyi kiváncz tartoznak az ingat

...10 % vagis 50 frt kézzépen

...adékképes papírban a kiküldöt

...t.

...kötés a vételár 3 egyenlő

...pénz az első az árverés jog

...esetétől számitandó egy hónap

...számitva nyolcz napot számita

...nap alatt a harmadik napot ugyan

...számitandó három hónap alatt

...a vételár részlet után a birtok

...ról számitandó 6% kamattal

...törzskönyv vagy a hova utal

...t.

...szép az utolsó részlete fog be

...t.

...t.

...t.

...t.

...t.

...t.

...t.

A „Szegedi Szakácskönyv“ tartalomjegyzéke.

Előszó.

Levesek.

Bevezetés. 1. Erős húsleves. 2. Egyszerű magyar húsleves. 3. Barnaleves. 4. Hamis barnaleves. 5. Vagdalt (ragout) leves. 6. Kenyérleves. 7. Vágott-tüdőleves. 8. Leves sültborjával. 9. Veldőleves. 10. Fehérleves. 11. Tarvasi fűszárral. 12. Boróleves csipetlél. 13. Erős májleves. 14. Leves ludmájjával. 15. Tüdőretek-leves. 16. Leves aranyoszeletekkel. 17. Vadhúsleves lenesével. 18. Liszt-hablepény (ébedli) leves. 19. Májás hablepény-leves. 20. Darás hablepény-leves. 21. Májsgombóc-leves. 22. Szentesi gombóc-leves. 23. Burgonyagombóc-leves. 24. Burgonyagombócsal. 25. Szalonás gombócleves. 26. Zsemlyegombóc-leves. 27. Rák-leves. 28. Karfiol- és spárga-leves. 29. Rizskása-leves. 30. Rizsgombóc-leves. 31. Francia-leves. 32. Huspogácsa-leves. 33. Velővártás-leves. 34. Haché-leves. 35. Gonsomméleves. 35. Darna (grisa) halaska.

Bőji és rántott levesek.

36. Halvas magyaroson. 37. Halikra-leves. 38. Bőjtűs ráklevés. 39. Korhály-leves. 40. Békaleves. 41. Tejfőlé-leves. 42. Mandulaleves. 43. Borleves. 44. Csokoládé-leves. 45. Barátságleves. 46. Paradicsomleves. 47. Burgonyaleves. 48. Tojással csurgatott leves. 49. Zöldborsó-leves csipetlél. 50. Vöröshagyma-leves galuskával. 51. Sühantott leves.

Röstittek. (Assiettek.)

Bevezetés. 52. Húsos-pite. 53. Töltött pástétomokkal. 54. Irósvajas-tészták. 55. Hal kocsonyában. 56. Kecege mayonaise-zel. 57. Kecege mayonaise-zel franciáson. 58. Sülly hűdigen. 59. Pulykamell mayonaise-zel. 60. Csirke pörkölt. 61. Turóslepény. 62. Turós kolbászkák. 63. Ostrigakolbászkák. 64. Töltött-szarvaskák. 65. Metélt-pástétom. 66. Tejfőlé-fánk. 67. Sonkatekeres. 68. Borjúval kirántva. 69. Töltött uorka. 70. Szalonka (snepf) sárjával. 71. Ludmáj burgonyapirével. 72. Ludmája rizskarrikába. 73. Dákszelet. 74. Tornásacuka hidegen. 75. Kolbász vöröshagymával. 76. Kolbász-retek. 77. Borjútej citrommal. 78. Tükör-tojás. 79. Kemény tojás vagdaltal. 80. Tojás heringgel. 81. Töltött tojás. 82. Rántotta töpörővel. 83. Savanyú tojás. 84. Karfiol. 85. Spárga-tejfőlé. 86. Velő vártás. 87. Fűszárral. 88. Kirántott burgonya. 89. Galantin kocsonyában. 90. Csibe mayonaise-zel. 91. Kocsonyás szeletek. 92. Olaszsaláta. 93. Nyul-pástétom hidegen. 74. Sonka fűszárral. 95. Hideg húszeletek. 96. Kocsonya (aszpik) készítése.

Marhahus.

Bevezetés. 97. Marhahus szegediyerve (garnirova). 98. A marhahus barnára elkészítve. 99. Pörkölt és fűt marhahus keverve. 100. Főtt marhahus. 101. Párolt marhahus burgonyabéjjel. 102. Párolt marhahus paradicsommal. 103. Marhahus divatonon.

Melleg-, hideg- és tésztákra való marhahusok.

Bevezetés. 104. Almás-mártás. 105. Biszke-mártás. 106. Ribizke-mártás. 107. Meggy-mártás. 108. Birsalma-mártás. 109. Vöröshagyma-mártás. 110. Uorka-mártás. 111. Citrom-mártás. 112. Celler-mártás. 113. Mandulás tomas-mártás. 114. Szárdella-mártás. 115. Szárdella-mártás más módon. 116. Metélt-hagyma (snitting) mártás. 117. Kéretés. 118. Petrezselyemzöld-mártás. 119. Sóska-mártás. 120. Paradicsom-mártás. 121. Tejfőlé tomas-mártás. 122. Kápramártás. 123. Vöröshagyma-mártás. 124. Gomba-mártás. 125. Fokhagyma-mártás. 126. Zsemlye-mártás. 127. Burgonya-mártás.

Hideg mártások.

128. Metélt-hagyma (snitting) mártás. 129. Mandula-mártás. 130. Olasz-mártás. 131. Hering-mártás. 132. Mayonaise mártás. 133. Mayonaise más módon.

Tésztához való mártások.

134. Vanília-mártás. 135. Mandula-mártás. 136. Csokoládé-mártás. 137. Fehérbor-mártás. 138. Narancs-mártás. 139. Meggy-mártás. 140. Hal-mártás (chaudun).

Főzelékek.

Bevezetés. 141. Töltött káposzta. 142. Francia káposzta. 143. Hajdu-káposzta. 144. Harosá-káposzta. 145. Szalonás káposzta. 146. Savanyú káposzta. 147. Édes káposzta ürühussal. 148. Kál gesztenyével. 149. Kál kizsálva. 150. Töltött burgonya. 151. Töltött burgonya máskép. 152. Burgonya tojással berakva. 153. Burgonya angolosa. 154. Burgonyapép (piré). 155. Burgonya rostélyossal. 156. Burgonya tarhonyával. 157. Burgonya paradicsommal. 158. Burgonya édesen. 159. Burgonya savanyuan. 160. Fűt burgonya. 161. Töltött jurgina-tök. 162. Tejfőlé tükökáposzta. 163. Savanyú tükökáposzta. 164. Besavanyított tükökáposzta. 165. Töltött kalaráb. 166. Kalaráb barnára párolva. 167. Kalaráb bárnyahussal. 168. Sárgrépa töltve. 169. Töltött paradicsom. 170. Töltés kál. 171. Zöldbab. 172. Karfiol mártással. 173. Spárga mártással. 174. Hűvelős zöldborsó. 175. Kukor-borsó. 176. Zöldborsó-pép (piré). 177. Parsj (spinót). 178. Sárgrépa párolva. 179. Kelhajások (prokudji). 180. Fehér répa. 181. Kucsma-gomba. 182. Fűszárral tejfőlében. 183. Annyivén-saláta mártással. 184. Zöld uorka tejfőlében. 185. Karhahus vagy kevert fűszárral. 186. Száraz bab. 187. Lenese savanyuan. 188. Száraz borsó. 189. Tarhonya pörköltön. 190. Tarhonya paprikáson.

A marhahus különféle készítmődija.

191. Gulyás-hus szegediyerve. 192. Pusztai pörkölt. 193. Vesepecsenye pörköltje. 194. Vesepecsenye savanyuan. 195. Vesepecsenye vadászosan. 196. Vesepecsenye sültre. 197. Vesepecsenye-szelet párolva. 198. Vesepecsenye bajrosan. 199. Vesepecsenye burgonyával. 200. Párolt marhahus. 201. Beefsteak. 202. Beefsteak angolosan. 203. Hovérzelet. 204. Rostélyos pörköltje. 205. Rostélyos sült. 206. Rostélyos savanyuan. 207. Rostélyos párolva. 208. Rostélyos sült. 209. Marhazölet. 210. Marhazölet fahirova. 211. Fahirozott sült. 212. Ökörnyelv langyleesen. 213. Ökörnyelv szárdellával. 214.

Füstölt nyelv. 215. Ökörnyelv savanyuan. 216. Tehéntyelv sült. 218. Marha-paenl.

A borjú-, ürü-, bárány- és sertés-hus különféle készítmődijáról.

Bevezetés. 218. Borjúbecsniát karfiollal. 219. Borjútej mártással. 222. Borjúfodor citrommal. 221. Borjú rizzsal. 222. Borjúszület paprikáson. 223. Borjúszület. 24. Borjúszület fahirova. 225. Borjúszület savanyú mártással. 226. Kocsony-szelet. 227. Borjú-koclette. 228. Borjú-coclette kápramártással. 229. Borjú-pörkölt. 230. Bécsi-szelet. 231. Borjú-tekeres. 232. Borjú-lábak sültre. 233. Borjú-szigye sültre. 234. Borjú-szigye zöldborsóval sültre. 235. Borjúsziget paradicsommal. 236. Borjúvelő citrommal. 237. Borjúcomb füstöltyelvel. 238. Borjúcomb. 239. Borjúmáj sült. 240. Borjúmáj pörköltje. 241. Borjúvagdalt gombóccal. 242. Borjúvelő kizsálva. 243. Borjúvelő mayonaise-zel. 244. Borjú-fej kocsonyában. 245. Borjúcomb hidegen.

Ürühús-készítmények.

246. Ürühús paradicsommal. 247. Ürühús paprikás. 248. Ürühús radmódra elkészítve. 249. Ürühús savanyuan. 250. Ürühús-coclette. 251. Ürühús paprikáson. 252. Ürühús káposztával. 253. Ürühús káposztával magyarosan. 254. Ürühús kizsálva.

Bárányhús-készítmények.

255. Báránypaprikás tejfőlével. 256. Bárányhús zöldborsóval. 257. Bárányhús karalábban. 258. Bárányzelet. 259. Báránycomb uorkamártással. 260. Bárány töltve.

Sertés-hús-készítmények.

261. Sertésgöringe sült. 262. Sertésgöringe más módon. 263. Beefsteak sertéshúsból. 264. Sertés-coclette. 265. Sertéscoclette barnán. 266. Sertés-sült. 267. Sertéscomb savanyuan. 268. Sertéshus kásvál. 269. Sertéshus tormával. 270. Vese velővel. 271. Kocsonya magyarosan. 272. Sertésfej hidegen. 273. Sonka főve. 274. Sonkaszület kizsálva. 275. Füstölt-hús gombóccal. 276. Sertésgalantin. 277. Malacpaprikás.

Szárnyasállatok.

Levágatásuk- és tisztításukról.

Csirke-, káppan-, pulyka-, liba- és kasztról.

278. Csirke karfiollal. 279. Csirke tojással. 280. Csirke paprikáson. 281. Csirkepörkölt tarhonyával. 282. Csirke forrázva. 283. Csirke tejfőlével és citrommal. 284. Csirke paradicsommal. 285. Csirke bajorosan. 286. Csirke szárdellával. 287. Csirke bejutosan. 288. Csirke biskével. 289. Csirke rizzsal. 290. Csirke hidegen. 291. Csirke mayonaise-zel. 292. Káppan mártással. 293. Káppan szárdellával. 294. Káppan-szelet. 295. Káppan párolt csipetlél. 296. Pulyka paprikáson. 297. Pulyka fahirova. 298. Pulykamell kizsálva (szepikban). 299. Liba karfiollal. 300. Liba-prótlék gombóccal. 301. Liba kásvál. 302. Liba-prótlék gombóccal. 303. Ludmáj tejfőlével. 304. Ludmáj kirántva. 305. Ludmáj kocsonyával. 306. Liba füstölve. 307. Kacsca savanyuan. 308. Szelid kacsca. 309. Galamb petrezselyem-mártással. 310. Galamb savanyuan. 311. Galamb-coclette. 312. Galamb-paprikás. 313. Galamb töltve.

Vadak.

Pacirta, fenyőmadár, fűt, fogoly, császarmadár, szalonta (snepf), fácán, vadkacsa, nyúl, és az vadsertés elkészítési módjáról.

314. Pacirta sült. 315. Pacirta sültre. 316. Fűt sült. 317. Fűt rizzsal. 318. Fenyőmadár. 319. Fogoly sült. 320. Fogoly párolva citrommal. 321. Fogoly melle barnítva. 322. Fogoly kocsonyában. 323. Fogoly sárjával. 324. Csokoládé-mártás. 325. Szalonka (snepf) sült. 326. Szalonka párolva. 327. Rák-sült. 328. Fácán-fűt. 329. Vadlud sült. 330. Vadkacsca savanyuan. 331. Vadkacsca sült. 332. Nyul sült. 333. Nyul sült más módon. 334. Nyul paprikáson. 335. Nyul fahirova. 336. Nyul-prótlék. 337. Özömb sült. 338. Özderék sült. 339. Vadsertés-hus készítése.

Halak és más vizilátatok becshintása, sültve, hidegen stb. elkészítve.

340. Halpaprikás halaszonan. 341. Halpaprikás más módon. 342. Kecege becshintán. 343. Kecege forrázva. 344. Kecege kocsonyával. 345. Kecege kirántva. 346. Kecege szalonával. 347. Potyka kére főve. 348. Potyka sóska-mártással. 349. Potyka sültre ostrigával. 350. Potyka fahirova. 351. Potyka kirántva. 352. Potyka marinirova. 353. Sülly vajjal és burgonyával. 354. Sülly szárdellával. 355. Sülly mayonaise-zel. 356. Sülly-becshintát. 357. Sülly mustárral. 358. Harosá-káposzta. 359. Harosá kirántva. 360. Harosá kápramártással. 361. Harosá paprikáson. 362. Menyhal sült. 363. Menyhal citrommártással. 364. Szalonás csuka. 365. Csuka tejfőlé tomasval. 366. Csuka szárdellával. 367. Csuka forrázva. 368. Csuka sült. 369. Csuka kirántva. 370. Csuka ostrigával. 371. Angolna (Análsh) sült. 372. Angolna hidegen. 373. Pisztráng sült. 374. Pisztráng kére főve. 375. Viza sült. 376. Fogas mártással. 377. Tökéhal (Stockfish) sült. 378. Tökéhal mártással. 379. Viza forrázva. 380. Kágyó forrázva. 381. Teknősbéka forrázva. 382. Békacomb kirántva. 383. Rák főve. 384. Szárdella-faj. 385. Szárdella-szeletek. 386. Kávir-szeletek. 387. Szárdinák.

Hidegpástétom, meleg tál- és apró pástétomok.

388. Irósvajas tésztá, melyet pástétomokra használhatunk. 389. Hideg ludmáj-pástétom. 390. Fácán-pástétom hidegen. 391. Csirke-pástétom. 392. Karfiol-pástétom. 393. Nagy pástétom vagdaltal.

Apró pástétomok.

394. Rize-pástétom. 395. Velő-pástétomocskák. 396. Pástétomocskák vagdaltal. 397. Hal-pástétom. 398. Rák-pástétom. 399. Pástétom élesztős tésztából. 400. Ostriga-pástétom.

Kolbászkok és hurkák.

401. Fokhagymás kolbász. 402. Citromos kolbász. 403. Kolbász borjúhúsból. 404. Ludmáj-

kolbász. 405. Hal-kolbász. 406. Kásás-hurka. 407. Vörös-hurka. 408. Májás-hurka.

Sültek. (Pecsenyék.)

409. Csirke sült. 410. Csirke sültre. 411. Csirke kirántva. 412. Csirke szárdellával sültre. 413. Káppan szárdellával sültre. 414. Káppan szárdellával. 415. Pulyka sült. 416. Pulyka sültre. 417. Liba sült. 418. Liba sültre. 419. Borjúsziget sült. 420. Borjúsziget sültre. 421. Borjúsziget sült. 422. Borjúsziget sültre. 423. Bárányhús sült. 424. Bárányhús sültre. 425. Bárányhús kirántva. 426. Ürühús sült. 427. Sertésgöringe sült (carbonade). 428. Sertésgöringe kocsonyával. 429. Malac sült.

Saládák.

Bevezetés. 430. Öntött-saláta töpörővel. 431. Fejes-saláta. 432. Fejes-saláta más módon. 433. Endívien-saláta. 434. Káposztás-saláta üdítővel. 435. Káposztás-saláta. 436. Uorka-saláta. 437. Spárga-saláta. 438. Karfiol-saláta. 439. Saláta zöldborsóval. 440. Saláta száraz hahóval. 441. Zeller-saláta. 442. Burgonya-saláta. 443. Burgonya-saláta heringgel. 444. Burgonya-saláta kocsonyában rakva. 445. Olasz-saláta. 446. Szárdella-saláta. 447. Diszes saláta.

Paroltygimölcs-saláták. (Compotok.)

448. Meggy-befőtt. 449. Barack-befőtt (kajszin). 450. Mákos befőtt. 451. Szilva-befőtt. 452. Birsalma-befőtt. 453. Körte-befőtt. 454. Alma-befőtt. 455. Alma-befőtt másképpen. 456. Vegyített.

Tésztaneműek.

A meleg és hideg tésztákról. 457. Gyurott tésztá készítése. 458. Turós-csusza. 459. Turós metélt. 460. Mákos metélt. 461. Diós metélt. 462. Burgonya metélt. 463. Tejfőlé metélt sültre. 464. Vanília-halaska. 465. Svéd halaska. 466. Sonkás tésztá. 467. Sonkás tésztá más módon. 468. Polenta. 469. Vizi veréb. 470. Szilva bundában. 471. Turós-gombóc. 472. Zsemlye-gombóc. 473. Turós halaska. 474. Tojással halaska. 475. Káposztás csusza. 476. Káposztás csusza. 477. Kókás-tésztá darval. 478. Tarhonya. 479. Tarhonya tejben. 480. Turós barátsálla. 481. Levágatásukról. 482. Turós tésztá le-rakva. 483. Töltött metélt. 484. Tejfőlé metélt édesen. 485. Piritott liszt (Schmarren). 486. Piritott csuszák. 487. Mandulás piritott. 488. Császár-piritott. 489. Palacsinta-tésztá készítése. 490. Tejfőlé palacsinta. 491. Palacsinta befőttel. 492. Király-palacsinta. 493. Francia-palacsinta. 494. Sonkás palacsinta. 495. Omelette. 496. Omelette gyümölccsel. 497. Omelette topsziben. 95. Omelette-kekeres. 499. Töpörős pogácsa. 500. Töpörős pogácsa más módon. 501. Hajas pogácsa. 502. Hajas szarvaskák. 503. Marhavelőből készült sütemény.

Kochok.

504. Narancs-koch. 505. Fahéj-koch. 506. Csokoládé-koch. 507. Rize-koch gyümölccsel. 508. Crème koch. 509. Meggy-koch. 510. Birsalma-koch. 511. Cseresznye-koch. 512. Darna-koch. 513. Körte-koch. 514. Mandula-koch. 515. Dió-koch. 516. Sárkány-koch. 517. Hal-koch. 518. Piskóta-koch. 519. Citrom-koch. 520. Földi-dioper-koch. 521. Francia-koch. 522. Koch vajasszarvaskából.

Pudingok.

523. Angol-pudding. 524. Burgonya-pudding. 525. Zsemlye-pudding. 526. Egő puding. 527. Rize-pudding. 528. Király-pudding. 529. Alma-pudding. 530. Narancs-pudding. 531. Dió-pudding.

Rétesek.

532. Rétes-tésztá készítése. 533. Diós-rétes magyarosan. 534. Turós-rétes édesen. 535. Turós-rétes kaporral. 536. Tejfőlé rétes. 537. Al más-rétes. 538. Meggy-rétes. 539. Cseresznye-rétes. 540. Szilva-rétes. 541. Szőlő-rétes. 542. Mandulás-rétes. 543. Csokoládé-rétes. 544. Citronát-rétes. 545. Rizskása-rétes. 546. Káposztás rétes. 547. Sonkás rétes. 548. Burgonya-rétes. 549. Gomba-rétes. 550. Darna-rétes. 551. Darna-rétes más módon. 552. Diós-rétes ülesztős tésztából. 553. Tiróli rétes.

Bélsélek.

554. Magyar diós-béles. 555. Mandulás-béles. 556. Almás-béles.

Élesztős tészták.

557. Finom élesztős tésztá. 558. Hideg élesztős tésztá. 559. Kavart élesztős tésztá. 560. Élesztős tésztá más módon. 561. Községes élesztős tésztá. 562. Szegedi tejfőlé-lepény. 563. Káposztás-lepény. 564. Tejfőlé meggyes-lepény. 565. Arany-halaska. 566. Arany-halaska más módon. 567. Búta töltve. 568. Cseppimazs (Dalken) 569. Cseppimazs más módon. 570. Gúzs-metélt. 571. Finom élesztős szarvaskák. 572. Vanília szarvaskák. 573. Diós kálka. 574. Dorong-fánk. 575. Finom kuglóf. 576. Finom kuglóf meggyel töltve. 577. Községes kuglóf. 578. Meggyes-lepény. 579. Szilva-lepény. 580. Mandula-lepények. 581. Magyar torta. 582. Mákos patkó (Boulog). 583. Diós-patkó. 584. Maszolás-patkó. 585. Koszorúk élesztős tésztából. 586. Tiróli kenyér. 587. Jó magyar fonott kalács.

Kenyerak.

588. Szegedi házi kenyér sütője. 589. Burgonya-kenyér. 590. Kukorica-málé.

Zsirban sült tésztaneműek.

Bevezetés. 591. Farsangi fánk. 592. Tejfőlé fánk. 593. Farsangi fánk más módon. 594. Töl-fánk. 595. Crème-fánk. 596. Rózsafánk. 597. Fahéj-fánk élesztős tésztából. 598. Fahéj-fánk töltve omlás tésztából. 599. Fahéj-fánk irósvajas tésztából. 600. Alma bundában. 601. Kirántott cseresznye. 602. Szegény lovagok. 603. Rézeges kapucinus. 604. Csöregé-tésztá. 605. Forgács-tésztá. 606. Kirántott tésztá borhabbal. 607. Alma-szelet. 608. Körte rizsből. 609. Hízásakolbász csokoládéval. 610. Kirántott szilva. 611. Rizskolbászkák borhabbal. 612. Darukolbászkák. 613. Bundás-kenyér.

Irósvajas tészták.

614. Irósvajas tésztá. 615. Irósvajas tésztá, melyet mindenfélre tésztára lehet használni. 616. Mandulás pite. 617. Nő-szezfő. 618. Diós-

szélet. 619. Irósvajas fánk. 620. Szarvaskák irósvajasból. 621. Párolt irósvajasból. 622. Irósvajas-lepények habbal. 623. Irósvajas lepényke meggyel. 624. Rétes irósvajasból. 625. Irósvajas-szelet. 626. Mandulafalatkák irósvajasból. 627. Pogácsa irósvajasból. 628. Leveles irósvajas-tésztá. 629. Berlini irósvajas-tésztá.

Omlás-tészták.

630. Omlás-tésztá készítése. 631. Almás-pite omlás-tésztából. 632. Diós-szarvaskák omlás-tésztából. 633. Cseresznye lepény. 634. Rizskása-lepény. 635. Proféta lepény. 636. Bajor tésztá. 637. Rum-tésztá. 638. Meggy-lepény. 639. Meggyes-pite. 640. Meggyes-pite más módon. 641. Almás-pite magasan.

Torták.

642. Kenyér-torta. 643. Mandula-torta. 644. Citrom-torta. 645. Csokoládé-öntet (glazur-tortákra). 646. Cukor-öntet tortákra. 647. A torták díszítéséről. 648. Narancs-torta. 649. Mo. 650. Piskóta-torta. 651. Piskóta-torta más módon. 652. Piskóta-torta. 653. Piskóta-torta három színben. 654. Lincertorta. 655. Kavart lincertorta. 656. Pörkölt-torta. 657. Kozorús-torta. 658. Habart mandula-torta. 659. Szegedi mandula-torta. 660. Irósvajas-torta levelesben. 661. Piskóta-torta. 662. Piskóta-torta. 663. Almás-torta. 664. Gesztenye-torta. 665. Meggy-torta. 666. Párizs-torta. 667. Bécsi-torta. 668. Dió-torta. 669. Hal-torta. 670. Hal-torta tejhabbal töltve. 671. Hab-torta fagyalttal töltve. 672. Habart csőg tejjel. 673. Apré-torta gyümölccsel. 674. Apré-torta erdő-mé. 675. Apré-torta málnahabbal.

Piskóta-tészták.

676. Piskóta. 677. Kataláni-kenyér. 678. Piskóta-tésztá mandulával. 679. Piskóta-kekeres. 680. Csokoládé piskóta-tésztá. 681. Piskóta-fánk. 682. Piskóta-tésztá borhabbal.

Készársültek.

683. Komisz-kenyér. 684. Anis-kenyér. 685. Anis-szeletek. 686. Páspók-kenyér. 687. Készársült (Zwieback). 688. Pozsonyi készársült.

Cukor-ivók.

689. Csokoládé-ivók. 690. Piritott ivók. 691. Citrom-ivók. 692. Francia-ivók. 693. Fehér mandula-ivók. 694. Narancs-ivók. 695. Kis vanília-ivók.

Apró mandulás sütemények.

696. Omlás mandula-tésztá. 697. Cukor-szeletek. 698. Mandulás-szeletek. 699. Mandulás-szeletek más módon. 700. Mandulás-percek. 701. Mandula-koszorú. 702. Vanília gyűrűk. 703. Mandulás karperecek. 704. Vanília-koszorú. 705. Szilva karperecek. 706. Mandula-szarvaskák. 707. Mandula-csók. 708. Csokoládé-csók. 709. Fahéj-csók. 710. Spanyol habcsók. 711. Citronát-csók. 712. Cukorhab-szelet. 713. Ördög pilulák. 714. Omlás thea-sütemények. 715. Diós-szeletek. 716. Rencsillagok. 717. Fahéjas kártyák. 718. Sültök. 719. Múskacskók. 720. Lincet. 721. Szarvaskák. 722. Hercegi falatkák. 723. Szarvaskák. 724. Pörkölt mandula. 725. Gyümölcsös kenyér (Kletzenbrod). 726. Mandula-tésztá-serlegecsók. 727. Nürnbergi báblepény. 728. Almászelet pizsáccsal. 729. Borított-rize. 730. Gesztenye-tésztá. 731. Anis-percek. 732. Jégfánk. 733. Mézes kálka. 734. Diós-sütemény. 735. Mandula-kádák. 736. Crème-kádák. 737. Pesti ostyá. 738. Az ostyá-sü

BURGER ZSIGMOND ÖZVEGYE

könyvkiadóhivatala, könyv- és könyomdájában
SZEGEDEN

legújabbban megjelentek és kaphatók a következő művek:

SZEGEDI KÉPES NAPTÁR

az 1877-iki közönséges évre

20,000 példányban.

Kapható minden hazai könyvárusnál és könyvkötőnél.

Hogy mily érdeklődés- és elismerésben részesült e naptár 1876-iki második évfolyama, tanúsítja azon körülmény, hogy a kiadott 20,000 példány teljesen elfogyott. A naptár képekben úgy mint szövegben tartalmasabb az 1876-ik évinél.

A naptár ára csak 30 krajcár.

Az 1877-iki Szegedi Képes Naptár tartalma:

1. A fölséges uralkodóház.
2. Évi naptár.
3. Naptári rész.
4. Szeged szab. kir. város köztörvényhatóságának tisztviselői s bizottsági tagjainak névjegyzéke.
5. A vízárveszély. 1 képpel.
6. Szeged 1876-ban. Dalártnépegy, Dugonics-szobor-lepés, országos kiállítás. 2 képpel.
7. Bolond Kata. Elbeszélés.
8. A kísértet. Tréfás költemény.
9. A hold. Népszerű természettani ismertetés.
10. Az indiánok vadsága. 2 képpel.
11. Az újdonsült bruder. Tréfás elbeszélés.
12. A Back-féle gözmalom. Képpel.
13. Népdalok. 10 új, a nép ajkán élő népdal.
14. Adomák. 5 képpel.
15. A méter-mértékekről.
16. Magyar- és Erdélyhoni országos vásárok.
17. Üzleti értesítő.
18. A szegedi kir. törvényszék, kir. ügyészség és kir. járásbíróóság tiszt. személyzete.
19. A szegedi gyakorló köz-, valamint köz- és váltó-ügyvédek névsora.
20. Szeged szab. kir. város egészségügyi személyzetének névjegyzéke. Orvosok, sebészek, állatorvosok, gyógyszerészek és szülésznök.
21. Bélyegmutató.

➔ Ismételadók tetemes engedményben részesülnek. ➔

MAGYAR IRODALOMTÖRTÉNET DIÓHÉJBAN

(népszerű előadás), írta **Tarnóczy Tivadar** főgymn. tanár. A polgári iskolák számára rendszeres kézikönyvvül, — a középtanodák V., VI. és VII. osztályai számára az orsz. új tantervben előírt irodalmi és irodalomtörténeti oktatáshoz általános bevezetésül, — az érettségi vizsgálatokra készülő ifjaknak a legrövidebb ismétlésül s a nagyközönség számára írt mű. Ára füzve 60 kr.

SZEGEDI SZAKÁCSKÖNYV.

Írta **Rézi néni**. Ezen egészen önállólag, minden utánzást kizárva szerkesztett házi könyvet, mely 1000 főzési utasítást és hasznos tudnivalót tartalmaz, ajánlom a t. hazai gazdasszonyok figyelmébe. Ára díszes színnyomatú borítékba kötve 2 forint.

A KONYHA VEGETANA.

Franke L. után magyaráta **Komjáthy György**. Polgári nőiskolák, tanítóképezdek és művelt gazdasszonyok számára. Ára díszes borítékba füzve 1 frt.

DUGONICS-ALBUM.

Szerkesztették **Farkas Antal** és **Nagy Sándor**. Dugonics és szobra képeivel. E 158 lapra terjedő mű ára füzve 1 frt, díszkötésben 2 frt.

Három kardal és két kedvelt népdalfüzér.

Dalárdák számára négyeshangra szerkeszté és átírta **Roth Endre**, a szegedi dalárda karmestere. — Ára 80 kr.

UTMUTATÓ KÁNTORKÖNYV.

Írta **Fekete Ferenc**, szeged-alsóvárosi kántor; e negyedik kiadást bővítette és hangjegyekkel ellátta **Sohlya Antal** csongrádi főéneklész. Ára 5 frt 50 kr.

Ugyanott még mindig kaphatók szegedi kiállítási érdeméremtáblák.

➔ Figyelmeztetjük a t. közönséget a túloldalra! ➔

Előf...
Helyben
Egy darab 10 frt...
Pó ár...
Erdélyi...
VECSÉY...
Eldőz...
TELEGI...
Könyvkiadóhivatala...
Egyéb...

A be

Annak a két...
hamedán óriás né...
egy istenben és a...
hamedben való hi...
pocscsal össze, az...
buli szultán külön...
szokta a világ ne...
teg ember-nek ne...

Ezen a török...
igen hízelgő elnev...
onnan, mert az...
alatt ez a békeszo...
litikai kérdésekbe...
kerülése szempontj...
lására az európai...
jogos és méltány...
gedni volt hajland...

Azok a tudós...
zet beléletét tanul...
indultak, készület...
mi legrosszabb, ny...
szláv érzelmi keré...
kairól átvett hang...
igazságtól messze...
oly városokban, m...
család kalmárokk...
ben megvesztegette...
tisztá és bálultra...

De a nyelvet...
ezzel felszerelve eg...
ban hajlandóságot...
birodalom belsejébe...
ritse ismertetései...
tüzénél, hova még...
lyes mivoltával az...
nemesak egyéneket...
egész nemzetet is k...
eredeti tisztaságáb...

A hírlapírók a...
tudós utazók iratáib...
tudósításokat, melye...
ban tállaltak az olva...
lára. Legközelebb a...
nyílt volna tér az...
bizonyítások a nagy...
ereikben még mindig...
buzog, de a büszke...
csinnyeskedő lenézés...
kárhóztatták szultán...
czosait, s egyátalán...
föltékenységéből a di...
a török fővezér Om...
lentékeny fegyvertér...
bérailhoz ujakat fűz...
basának, a dunapart...
nyílt alkalom, hogy...
ség nélkülözésével...
hatvanezer főre me...
tromló oroszok ké...
ügy összetörje, hog...
része rut kudarcze...
lapotban kényszerült...
mondhassák otthon a...
Musza basa rendezet...
véres habjainál.

De, bár ilyen t...
teljes győzelmet a h...
kok felmutatni nem...
mégis a nagy lármá...
lava, Symferopol. In...
topol egyrészenek bo...
lalásával csaptak, ele...

A „DEBRECZEN

A védte

Elbesz

Írta: Schwarzcz

(49-ik fol

Egy borzasztó

Alva folytatás:
Egy nappal ezek u...
ton gróf kíséretében k...
nyom nélkül eltűnt; hi...
sés, tudakozódás; An...
számlálta három hónap...
kinos napjait. Az idő tel...
eltitkolni még, lehetetlen...
nek nyílt bevallására az...
erőt és bátorságot.

Egy napon a lelkes...
látogatásáról jött haza;
nyárol egyet-más gyanus...
szélni, szorosabban gon...
mostanában oly ritkán m...
változott kinézetét, s mel...
fiu váratlan eltűnésének...
Haza érkezve, telá...
vatá magához. — Az féle...
pett be.

SZ.

127