

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

Egész évre. . . . . 12 kor. Félévre . . . . . 6 kor.  
Háromnegyed évre 9 „ Negyedre . . . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Nebántsvirág.

A képviselőház bizottságai tárgyaltak azalatt, amíg a delegációk ülései miatt az országgyűlés szünetelt tartott.

Mire e sorok napvilágot látnak, már újból megkezdődött a parlamenti élet rendes menete, de azért nagy szükségét látjuk annak, hogy reflectáljunk azokra, amik a képviselőház bizottságaiban, különösen amik pénzügyi bizottságában elhangzottak.

A jövő évi költségvetés tárgyalásánál kitűnt, hogy kiadásaink nagyban emelkedtek, annyira, hogy az állam bevételei felszökött kiadásainkat alig-alig fedezik.

Allamháztartásunkban nem most találkozunk ezzel a jelenséggel, de veszedelmeinek mindenkor sikerült elejét vennünk.

Ma még kiadásaink és bevételeink között nem ingott meg az egyensúly s bizton remélhető, hogy ez nemcsak nem következik be, hanem mielőbb megérjük azt az időt, a mikor bevételeink túlnyomóbb súlylyal esnek vagyonságunk mérlegébe, mint kiadásaink.

Ezt okszerűleg azért remélhetjük, mert kiadásainkat csupa productiv kiadások szökkentették fel, minők a szociális feladatokból elodázhatatlanul háramlottak az államra: így a fizetés-rendezések, az ipar fejlesztése, a földmivelés emelése s a közlekedési beruházások.

Az ilyen befektetések bármily nagy tökélet emésszenek is föl, csak időleges terhet képeznek, mert csakhamar százszorosan gyümölcsöznek.

Semmi kétség, hogy ugy ezek, mint kulturális szükségletekre fordított kiadásaink a jelen esetben is nemsokára

gyümölcsözőkké válnak azaz busásan kifizetik magukat.

Ámde, mert a jövőbe senki sem láthat meg azután, mert sohasem tanácsos tovább nyújtzkodnunk, mint a meddig a takarónk ér; tehát igen helyén való volt Széll Kálmánnak az a figyelmeztetése, hogy csökkentsük igényeinket, különben bajba, anyagi válsága kerül az ország.

Ennek a jogosult intelemnek az igazságát minden polgárnak át kell éreznie s ki kell mondanunk, hogy egy időre vége legyen minden fizetés-emelési mozgalomnak.

Legyen vége, mert ugys hiába való.

Hiábavaló, meg undorító is, hogy mindenféle hivatalnok, tanító, pap, iparos, gazda és kereskedő a minisztereket üldözi fizetésemelésért, segélyért; pedig jól tudjuk, hogy az államkincstárnak csak anyija van, a mennyit mi adunk neki.

Hogy többet kapjunk, többet kellene adnunk, azaz többet adoznunk.

Minthogy az adó emelését senki sem kívánja, ennél fogva ne kolduljunk a kormánynál; hanem tegyük azt, a mi ezekben a nehéz időkben a romlástól megmenthet bennünket: szállítsuk le igényeinket a minimumra s dolgozzunk hatványozott szorgalommal és leleményességgel.

Ámde Széll Kálmán nemcsak ilyen bölcsen intett bennünket, hanem egyebet is mondott. Azt mondta, hogy gondoskodnunk kell az állam jövedelmeinek szaporításáról, mire nézve ajánlotta a bizottságnak az ő kedvenc eszméjét, a *szeszmonopóliumot*.

Tehát a mit mi elsőül ajánlottunk, sürgöttünk, a *szeszmonopólium*, kedvenc eszméje Magyarország legkiválóbb államférfiának.

Nem is csoda, hiszen az állam terhei napról-napra súlyosabbá vál-

nak, az állam teherviselő ereje pedig nem gyarapszik, az adózás fölszigázásával nem gyarapítható; pedig ennek az erőnek gyarapodnia, hatalmasan izmosodnia kell; mert hazánk, nemzetünk nem vesztegelhet a haladás utjában, különben eltiportatik, elveszett.

Az állam anyagi erejének növelésére egyetlen hathatós mód van, a mint e lap hasábjain annyiszor kimutattuk, a *szeszmonopólium*.

Hogy ez mennyire segíthet, csak egy adatot hozunk föl:

Oroszországnak 12 kormányzóságában, tehát nem az egész birodalomban (ez körülbelül 75 kormányzóság) az 1906. évben 80 millió rubelt jövedelmezett a szeszmonopólium.

Miért van mégis, hogy Széll Kálmán figyelmeztetésére mélységesen hallgattak a bizottsági tagok s hallgattak a pénzügyminiszter is.

Csak nem akarják a nemzetben azt a balvéleményt kelteni, hogy nálunk a szeszmonopólium *nebántsvirág*; mert nem tetszik a milliomos szeszgyárosoknak.

Bezzeg, a Németbirodalom már ugyancsak szorgosan dolgozik az ő szeszmonopóliumán!

### Szeszmonopólium a Németbirodalomban.

A német államférfiakban — úgy látszik — legnagyobb a szociális érzék vagy talán az igazságosság. Minthogy ott is egyre fokozódnak az állammal szemben támasztott igények, a polgárok közvetlen adózását pedig már ott sem tanácsos följobb csigázni, tehát elhatározták a szeszmonopólium behozatalát. Az államtitkárság már elkészült az erre vonatkozó javaslattal. A javaslat szerint a kincstár tulajdonképpen a szesz-közvetítést monopolizálja. (Igy van Oroszországban s így kell lennie nálunk is.) Az állam beváltja a gyáraktól az árut és rész-

Fanda Ágoston és  
Zimmer Péter utóda  
Alapított 1820.

**ZIMMER FERENCZ**

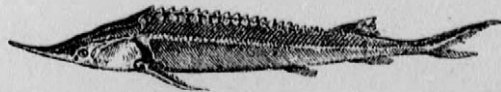
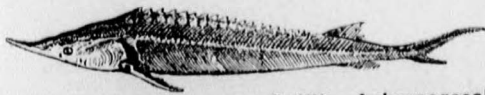
halászmester Budapesten. Főüzlet: Központi vásárcsarnok, Telefon: 61—24.  
Fióközlet V., József-tér 4. szám. Telefon: 62—39. Interurban telefon: 61—24.

A „Balatoni Halászati részv.-társ.” kizárólagos képviselője.

Sürgőnyozim: Zimmer halászmester, Budapest.

Az **egyedüli** halkereskedő cég, mely az előkelő háztartásokban és az éttermekben szükségelt **összes** halfajokat **állandóan** raktáron tartja.

Szállít: A legmagasabb királyi udvar és József főherczeg ő fensége udvara számára.



ben saját üzemben, részben ügynökségei útján értékesíti azt. A pálinkaadó többletből 100 millió márkás bevételi többletet remélnék. A földéknék körülbelül az önköltséget téríti meg az állami beváltás. Ehhez egy 800 hektoliteres normális mezőgazdasági gyár üzemköltségeit veszi alapul a javaslat. A nagyobb földéknék ez alapból levonást szenvednek, a kisebbek viszont pótlást kapnak. A denaturált szesz nagyobb ellenőrzés alá kerül, anélkül, hogy az ipari érdekek ezáltal kárt szenvednének. Azt később döntenek el, hogy a szeszgyárakat megváltás, vagy magánosok kezén hagyják a leghigorubb állami ellenőrzés alatt.

## Az új bortörvény.

Darányi, a magyar földművelés minisztere, igazán áldásosan tölti be nagy hivatását.

Megszívleli a kívánságokat, igazságszeretően fogadja a panaszokat s mint a jó gazdának, az ő szemei is éberen csüngenek a termelés érdekein.

Nem késlekedő és nem habozó, rögtön igyekezik cselekedni, amikor kell.

Most is, hogy Ausztriában szintén megalkották a bortörvényt, kellő időben tette a képviselőház asztalára a bor hamisítását s a hamisított bor forgalombahozatalát tilalmazó törvényjavaslatot.

Szükség volt erre, mert ámbár nekünk régen van ilyen törvényünk, de nehogy hátrányban legyünk Ausztriával, törvényünket összhangzásba kellett hoznunk az övékével.

Szükségessé teszi ezt az annyiszor elátkozott, de még mindig nyakunkon levő, életérőnket sorvasztó vámközösség, amely illuzóriussá tette régi bortörvényünket, mert míg nálunk tilalmas volt a bor hamisítása, addig ezt Ausztriában szabadon teheték s onnan elárasztották s el is árasztották hamis borokkal hazánkat.

Most már a borhamisítás ott is büntetendő cselekmény, tehát intézkednünk kell arra, hogy a borkezelés föltételei részletesen megállapíttassanak, nehogy ami ott szabad, nálunk tiltott legyen, ami borkereskedelmünk megbénítaná.

Ez egyik főcélja a törvényjavaslatnak.

A második főcélja, hogy a törvény végrehajtásának állandó ellenőrzéséről gondoskodjék.

Az új törvény értelmében az államnak megbízottai lesznek, akik bármikor felülvizsgálhatják a termelők, kereskedők és vendéglősök pinczéit, borait, hogy nincse-e náluk hamisított bor avagy boraik kezelésénél nem használtak-e ártalmas, tiltott szereket.

Eddigi törvényünk legnagyobb hiánya volt, hogy nem gondoskodott az ellenőrzésről s így az csak papiroson maradt, de az életben kellőképpen nem érvényesülhetett.

Lapunk erre több ízben rámutatott és sürgette, hogy szakavatott egészségügyi rendőrség szerveztessék.

Darányi javaslatára még nem szervez ilyen, egészen hivatásának élő egészségügyi rendőrséget, csak keretet szolgáltat ehhez.

Már ez is nagyjelentőségű lépés, amiért a

földművelés miniszterét a legteljesebb elismerés illeti. Meg vagyunk győződve, hogy üdvös kezdeményezése nem marad hatástalan s csakhamar a belügyi és pénzügyi miniszterek is belátják, hogy követniük kell Darányi példáját. Az előbbi azért, hogy az élelmi szerekkel üzött visszaéléseket, az utóbbi azért, hogy a pálinkával folytatott mérgezéseket meggátolhassa.

Addig is, míg ez megtörténik, legalább borainkhoz nyulhatunk bátorsággal.

A törvényjavaslatnak ezeken kívül még az a dicséretes jellemzője van, hogy pártatlan, azaz nem tesz különbséget termelő, kereskedő és vendéglős között.

Ez igen megnyugtató ránk, vendéglősökre, mert biztosított nyújt arra, hogy bennünket sem a termelő, sem a kereskedő nem csaphat be hamis lörével; de ezzel szemben viszont minket is kötelez, hogy vendégeinknek igazi bort öntsünk a pohárba.

Ez volt a törekvése eddig is minden igazi vendéglősnek, csak a közénk tolakodott kétes elemek gondolkodtak másképpen, kiszámíthatlan kárára iparunknak. Az új törvény, remélhetőleg, mielőbb kiirtja közülünk ezeket a tisztesség-rontókat.

Ezt a bennünket közvetlenül érintő, nagyfontosságú javaslatot imitt részletesen ismertetjük:

A törvényjavaslat hat fejezetre oszlik és 67 szakaszból áll. Az I. fejezet az általános rendelkezéseket foglalja magában, a II. fejezet különleges intézkedéseket tartalmaz a tokaji borokra, a III. fejezet a borseprőre, törkölyborra, gyümölcsborra, pezsgőre és habzóborra vonatkozólag intézkedik, a IV. fejezet a büntető határozatokat, az V. fejezet az eljárásra, a hatóságokra és a borvizsgáló és borellenőrző bizottságokra vonatkozó rendelkezéseket, a VI. fejezet pedig a záróhatározatokat tartalmazza.

A törvényjavaslat I. szakasza a bor fogalmát határozza meg. E szerint bor elnevezés alatt az a szeszesital értendő, mely kizárólag szőlőléből, szőlőmustból erjesztés útján állítatik elő.

Emellett azonban az okszerű pinczekezelés keretében a törvényjavaslat megengedi a must sűrítését befőzés által, a tokaji borvidéken termelt must kivételével, a must és a bor kénezését tiszta kénnel, a must, valamint a bor savtalanítását tiszta szén-savas mésszel, a bor derítését a következő derítőszerrel: vízahólyag, zselatin, tojásfehérje, csersav, tej, casein, spanyolföld és kaolin, égetett cukor (karamel), vagy szőlőrészletét a bor színének javítása végett, a tokaji borvidéken termelt bor kivételével, a must vagy bor szintelenítését tiszta csontszénnel vagy faszénnel, a bor fölfrissítését tiszta szén-savval, borélesztő használatát a must vagy a bor áterjesztése céljából, ürmösbor készítését ürmönek s az ürmösboroknál szokásos más fűszereknek fölhasználásával, a mustnak vagy a borknak valamely más borseprőjére, vagy törkölyre való felöntését, följavítás, vagy áterjesztés céljából, a tokaji borvidékre vonatkozó korlátozásokkal, a must, valamint a bor fejtését, szűrését, hevítését (pasztörözését) s általában a must vagy a bor tartóssá való tételére szolgáló olyan műveleteket, melyekkel idegen anyagok nem jutnak a mustba, illetőleg a borba, a borok házasítását, vagy összevegyítését, ugy azonban, hogy a bort és a szőlőmustot csak borral vagy szőlőmusttal szabad összeházasítani. A tokaji borvidéken termelt bor összeházasítása dolgában a törvényjavaslat több ki-

vételes rendelkezést tartalmaz. Bort vagy szőlőmustot törkölyborral, csigérrel, lörével vagy gyümölcsborral, illetve ezeknek mustjával házasítani tilos.

A szesz használatát a törvényjavaslat csak az okszerű pinczekezelésnél elismert eljárások korlátozásai között engedi meg s ezt is csak azzal a föltétellel, hogy e célra csak legalább 95 százalékos raffinált szesz vagy tiszta borpárlatot, konyakot, szabad használni és ezt is csak olyan mértékben, hogy ez uton egy térfogat százaléknál több alkohol ne kerüljön a borba. Ellenben tiltja a szesz használatát a bor szesztartalmának gyarapítása végett.

Cukrozásnak a törvényjavaslat szerint csak a must erjedésének befejezése előtt a szürettől legfőljebb ugyanazon évi november hónap 30-ig terjedő záros határidő alatt, csak a följogosított hivatalos közegnek előzetes engedelmével megállapítandó ellenőrzés rendszabályok mellett van helye. Egy hektoliter musthoz azonban négy kilogrammnál több cukor semmiesetre sem adható. A must cukrozásához a törvényjavaslat szerint csak finomított répa- vagy nádcukor használatát engedélyezhető. A cukrozásra nézve még azt az új intézkedést tartalmazza a törvényjavaslat, hogy olyan bort vagy mustot, amely cukrozva van, nem szabad termézetes, valódi vagy más olyan jelzővel jelölni meg, amely ama vélemény keltésére lehet alkalmas, mintha a cukrozás nem történt volna meg.

A mazzola használata föltétlen tilos. Az a must vagy bor, amelynek készítéséhez vagy kezeléséhez meg nem engedett anyag használtott, vagy amely meg nem engedett módon állítatik elő, hamisított borknak tekintendő, melynek készítése és forgalombahozatala tilos. Hasonlóképpen tilos olyan anyagokat, melyeknek a jelen törvény rendelkezései alá eső italok készítéséhez vagy kezeléséhez való használata megengedve nincs, erre a célra hirdetni, ajánlani vagy bármilyen módon forgalomba hozni. Ugyasint tilos hamisított bor készítésére tanácsot adni, utmutatást készíteni, ilyet hirdetni vagy terjeszteni. A borszármazásának védelme céljából tilos a bort olyan borvidékre, községre, bortermelő helyre, olyan termelő nevére vagy pinczéjére, ugyasint olyan szőlőfajtára utaló jelzővel vagy elnevezéssel hozni forgalomba, amely nem felel meg az illető bor valódi származásának, illetőleg annak a szőlőfajtának, amelyből a bort szűrték.

Különböző borvidéken, községben vagy bortermelő helyen termelt, vagy különféle szőlőfajtákból szűrt borok összeházasítása esetén az összeházasított bor, a tokaji borvidék kivételével, ama borvidék, község vagy bortermelő hely, illetőleg ama szőlőfajta megjelölése mellett hozható forgalomba, amely borvidék, község vagy bortermelő hely, illetőleg szőlőfajta jellegének a must vagy bor tényleg megfelel.

A tokaji borra nézve még a következő kivételes rendelkezéseket tartalmazza a törvényjavaslat: A tokaji borvidéken termelt must befőzése és cukrozása föltétlenül tilos. Ezeket a borokat a tokaji borvidék területén belül tilos más borvidékből borral házasítani, azonban a tokaji borvidékről kivitt bor más borral is házasítható. A törvényjavaslat kimondja a tokaji borvidéknek zárt területé alakítását olyan értelemben, hogy oda idegen bort csakis az ottani helyi fogyasztásra és szigorú ellenőrzési feltételek mellett lesz szabad bevinni, kivinni pedig a tokaji borvidék területéről tilos lesz olyan bort, amely nem ott termelt.

A törkölybor forgalomba hozatalát a törvényjavaslat teljesen megtiltja s annak készítését, előzetes bejelentés kötelezettsége mellett és szigorú korlátok közt csak a házi

szükséglet céljaira és csak olyan kis szőlősgazdáknak engedi meg, akiknek nincs két kat, holdnál nagyobb szőlőjük.

Részletesen szabályozza a törvényjavaslat a győgyborok, külföldi csemegeborok, továbbá a gyümölcsbor, pezsgő és habzóbor készítését és forgalomba hozatalát is.

Aki eladásra bort termel, vagy bor adásvételével foglalkozik, nyilvántartást köteles vezetni borkészletéről s a beszerzett és eladott bormennyiségekről. A törvényjavaslat rendelkezéseibe ütköző cselekmények kihágásokká minősítenek. A legenyhébb természetű kihágásokra 10—600 koronáig terjedhető pénzbüntetés, a súlyosabb kihágásokra 3 naptól 15 napig terjedhető elzárás és 10—600 koronáig terjedhető pénzbüntetés, a legsúlyosabb kihágásokra pedig, melyek közé többek közt a hamisított bor készítése és forgalombahozatala is tartozik, 8 naptól 3 hónapig terjedhető elzárás és 10—100 koronáig terjedhető pénzbüntetés van megállapítva. Ezen kívül a készletben talált hamisított bor elkobzandó, az esetleg eladott vagy másként eltüntetett hamisított bor értékét pedig köteles az elítélt megfizetni. A törvény sikeres végrehajtása szempontjából egyik legfontosabb rendelkezése a törvényjavaslatnak az, mely szerint a földművelésügyi miniszter, Horvát-Szlavonországokban a bán följosztatik arra, hogy az ezen törvény rendelkezései alá eső italok ellenőrzésére, akár esetről-esetre, akár pedig állandó megbízással, fölesketett állami vagy törvényhatósági közegeket küldjön ki.

## Hol a becsület?

Hol vannak azok az idők, a mikor az emberek inkább százasorosan károsodtak, hogysen hajszaínyira is eltérjenek a becsülettől?

Hol vannak azok az idők, a mikor a közbecsülés nem a vagyonért járt ki, hanem a tisztességért?

Mostanság nem azért oly nehéz az élet, mert nagy a szegénységünk, hanem azért teljes a nyomoruságunk, mert a világban kevés a becsület.

A becsület törvénye ez is: amit nem kívánsz magadnak, ne cselekedd másokkal! És mit látunk?

A fakereskedő, aki nagyban átkozza szatocs szomszédját, hogy rosszul mérte meg 10 fillér ára szalonáját, ugyanakkor vízzel öntözi a tüzelőfát, hogy nagyobb sulya legyen.

A vendéglős, aki örökre sopánkodik, s egyébről sem beszél, mint arról, hogy hányan csapták be, minden tévovázás nélkül kész saját tartozását meg nem fizetni.

Sokat beszélhetnének a sörösök, mézárók és hentesek, sőt még mi is.

Akárhányszor megesik velünk, hogy egy-egy szaktárs eljő hozzánk pártfogást könyörögni s ha célját elérte, ugy viselkedik velünk, mintha halálos ellenségei volnánk.

Légió azok száma, akik megrendelik lapunkat s az előfizetés halogatásával éveig járatják azt s ha végre sok várakozás után mégis fizetésre szólítjuk föl, gorombasággal s azzal felelnek, hogy ezertul nem kell a lapjuk!

Nem gondolják meg, hogy idegen vagyont, sok pénzt érő vagyont használtak el, aminek a büntető törvényben ugyancsak furcsa elnevezése van.

Nem gondolják meg, hogy a mikor ily rut eljárással megkárosítják szaklapjukat, saját iparukat rövidítik meg, mert ennek leg-hathatósabb fegyverét csorbítják szégyenletes becsapásokkal.

Nem gondolják meg, hogy a kuria döntvénye szerint, azzal a cselekedetükkel, hogy a lapot elfogadták, ennek árát megfizetni kötelesek; tehát ha pörbe fogjuk őket, még tetemes perköltség is terheli őket.

Nem gondolják meg, hogy az ilyen eljárás a legmerevebben ellenkezik a becsülettel.

Már pedig a vendéglősnek legelső és legfőbb kelléke a becsület, mert léte a bizalom alapszik; de lehet-e akárkinek is bizni olyan emberben, a kiből ily gyatra a becsület!

Legyen tehát közöttünk szent a becsület s akik ez ellen vétének, azokat magunk bélyegezzük meg.

## Intelem.

A gazdagság szerencse dolga, a tisztességgel, a szorgos, becsületos munka áldása.

Az elsőre ne sóvárogjunk, a másodikra azonban igyekezzünk.

A világ rendje átalakulóban; a társadalom új alapokra helyezkedik. És ezek az alapok nem a tőkék fölhalmozódására szolgálnak, hanem arra, hogy mindenki nemes egyszerűséggel megélhessen.

Ez az állam érdeke is. Eppen azért napról-napra szembeszökőbbé válik a kormányoknak az az igyekezete, hogy a nagytőkével szemben a kicsit támogassa, szóval, hogy mind magát, mind polgárait fölszabadítsa a nagytőke nyomása alól.

Ez lévén a mai kor iránya, szinte oktalanság a gazdagságért való epekedés, tülekedés, gyötörődés.

Örülünk s elégedünk meg, ha tisztessen élhetünk, a gazdagságért lelkiismeretünk ellenére egy szilánkot se áldozunk.

Jó ezt az intelmet mindenkinek megszivlelnie, de különösen jó a vendéglősöknek.

Ugyanis a pénzvágy, a kapzsiság sok vendéglóst ragadott lelkiismeretlen eljárásra, a mivel ártottak iparunk jó hírének s lerontották a közönség bizalmát s irántunk való becsületét.

Szégyen pirja borítja arcunkat, a mikor ilyesmit kell olvasnunk, mint a »Pénzügyőri Közöny«-nek ez a közlése:

»Kérdés. A következő jövedéki kihágások jutottak tudomásomra:

1. Egy korlátlan italmérő mübort készítő a saját készítésü müborát adja el, illetve szolgáltatja ki vendégeinek s mindenkor csakis egy napi szükségletnek megfelelő mennyiséget készít, nehogy az esetleges tettenérésnél sok áru koboztassék el.

2. Egy kismértékbeni italárus fél liternél valamivel kisebb, mintegy 4 és egyharmad decziliternyi üvegekben árusítja az italokat, miáltal, nézetem szerint, nemcsak szabálytalanságot követ el, hanem vevőit is szándékosan megkárosítja.

Tisztelettel kérdem tehát, milyen intézkedések teendők ezen kihágások gyökeres megszüntetésére és milyen bírság róható ki az említett kihágások elkövetőire.

Felelet. 1. 1893. évi XXIII. törvényzikk által tiltott minőségben vagy módon forgalomba hozott borra nézve a pénzügyi hatóságok és közegek ellenőrzési ténykedése és beavatkozása kizárólag csak az észlelt gya-

nunak az illetékes I. foku hatóságnál való haladéktalan bejelentésére van korlátozva. Mübor kímérése miatt az engedély az 1899. évi XXV. törvényzikk harmadik bekezdésének e) pontja alapján elvonható. 2. Az 1899. évi XXV. törvényzikk végrehajtása iránt kiadott utasítás harmadik szakasza csak a szesz és az abból készült közönséges pálinkára nézve szabja meg a fél litert, mint a zárt edényben való minimális elárusíthatási mennyiséget. A szesznek és pálinkának fél liternél kisebb üvegen való árusítása szabálytalanságot képez s mint ilyen az 1899. évi XXV. törvényzikk 34-ik szakasza alapján büntetendő.»

Hát az ilyen vendéglóst, aki pancsol, rontja a közönség egészségét s a magyar szőlőművelés jövedelmezőségét, magunknak kellene tüzes ostorral kivernünk sorainkból.

Mig ezt nem tesszük, mig magunk nem üldözzük a lelketlen méregkeverőket, addig mindnyájunkat kísér a közönség gyanuja és nem lesz részünk őszinte megbecsültetésben.

Írtsuk magunk közül a gázt, hogy emelt fővel járhasanak, akik igazak!

## Ötlelesség.

Gyakran tettük szavá, hogy az üzleti sikernek egyik elengedhetlen föltétele az ötletesség.

Arról is panaszkodtunk, hogy ez hiányzik a magyar üzletvilágból, különösen a mi szakmánknál.

Valósággal ritkaságszámba megy az a magyar üzletember, aki hirdetéseiben, üzlete megalapításánál valami eredetiséget áru el.

Szinte elbámultunk Pfliegler J. Ferencz miskolczi kereskedőn, aki eredeti hamutartó tányérkát hozott forgalomba, a kocsonyába fagyott béka motívumával.

Az ötletes kereskedő hamutartójának reklámjaul az anekdotás kocsonya történetét mondja el a következőképpen.

Ismeretes az az egész országban gyakran hangoztatott szállóigénk, hogy »Pislog, mint a miskolczi kocsonyában a béka«. Ennek történetét a Szentpéteri-kapuban fennállott »Magyar huszár«-hoz címzett régi korcsmával hozzák összeköttetésbe.

A vasuti forgalom megnyitása előtti időkben a Gömör vidék és Budapest közötti felső magyarországi kereskedelmet többnyire gömöri fuvarosok, ugynevezett »furmányosok« közvetítették. Miskolcz városa ezeknek közbeeső állomása volt. Itt rendszeren a Szentpéteri-kapuban levő »Szarvas«, »Törökfő« és »Magyar huszár« című kisebb vendégfogadókban szállottak meg éjszakára.

Egy felsőgömöri tót furmányos is a »Magyar huszár«-ba tért be napszállatkor. Vacsorát kért a korcsmárosnétól, még pedig kocsonyát. Az asszonyka, kit a nép fantáziája bizonyos, szemmel látható tekintetekenél fogva a »Potyka Kati« becéző névvel ruházott fel, mindjárt sarkon fordult és a ház alatti sötét pinczéből felhozott egy tányérral. Eleibe tette a vendégnek. A tót atyafi takaros étvágygyal neki lát a vacsorának és először is a tányér közepéből kikandikáló húst akarja konzumálni.

De egyszerre csak ijedten ejti el a villáját és így kiált fel:

— Jáj, jáj, kreszmárosni, anak a kocsonyának szeme is van, sag ugy hunyorgatja felim! Potyka Kati asszony odabokázott és elhülve konstátálta, hogy igazat szolt a vendég.

Egy izmos termetű béka, mely majdnem derekig a kocsonyába volt fagyva, esdeklő pillantásokat vetett feljűk a szabadságért.

— No, ennek pechje volt! — mondá a Kati flegmatikusan és a tüzhelynél kiengesztelte a fagyos jószágot, mely ezután ismét

# „Patyolat“ gőzmosó és fehérnemű kölcsönző vállalat.

Telefon 51—80.

Budapest, VII. kerület, Práter-utca 44. szám.

Telefon 51—80.

Ajánlja teljesen átalakított gyárát a tisztelt **vendéglősök és szállodás urak** figyelmébe. A mosásnál különös gond fordítatik a fehérneműek kímelésére.

jól érezte magát »a körülményekhez képest«.

Igy beszélük Miskolczon a kocsonyába fagyott béka históriáját.

Meg vagyunk győződve, hogy Pfliegler hasznát látta és látja ötletességének.

Hány ilyen hely van hazánkban, ahová legálább egy-egy jellegzetes adoma köti emlékeztünket s hány olyan, a melyhez történelmi vonatkozások fűződnek; de ezeket sem az iparosok nem használják föl, legkevésbé a vendéglősök.

Ha ellátogatunk az ország városaiba és községeibe, ott a vendéglőkben nem kapunk a környék híres borából, speciális ételféléiből s a falakon egyetlen képet sem találunk a várost nevezetessé tevő történelmi eseményről.

Ez nemcsak lelki sivárságra vall, hanem tudatlanságra is.

## Jegyzetek.

Debreczeni országos gyűlésünkön szakoktatásunkról szóló jelentésbe egy-egy szomorú akkord vegyült. Az ugyanis, hogy némely vidéken tanulók iskoláztatását a főnökök nem veszik komolyan, e miatt aztán a tanulók is kerülnek azokat, úgy, hogy az iskolát be kellett zárni, még oly helyen is, mint Szeged és Arad.

Szomorú jelenség ez s nem valami dicsőítő világot vet a vendéglősök egy részének műveltségére és lelkiismeretességére.

Ezen — helyesen jegyezte meg Kóváry Jenő, a virágzó nagyváradi iskola példájára hivatkozva — csakis a szerződési kényszer segít.

Mint hogy ezt a kényszert az új ipartörvény behozza s a szakoktatás ügyét is rendezi, ennél fogva szakmánknak is megadja azt, amit iparunktól a főnökök egy részének belátatlansága megtagadott.

A kávéházi pinczereknek az a része, mely idejekorán átlátta, hogy a szocialista párt izgatói, politikai fogásból, milyen veszedelmes lejtőre állították a pinczereket, októberben estélylyel nyitotta meg egyesületi helyiségét, amely »Budapesti kávéházi alkalmazottak szakegyesülete« cím alatt Hold-utca 15. szám alatt van. Az estélyre meghívták a főnököket is, akik közül több előkelő kávé jelent meg, köztük Némái Antal ipartársulati elnök is, aki hosszabb és gondolatokban gazdag beszéddel üdvözölte az új egyesületet.

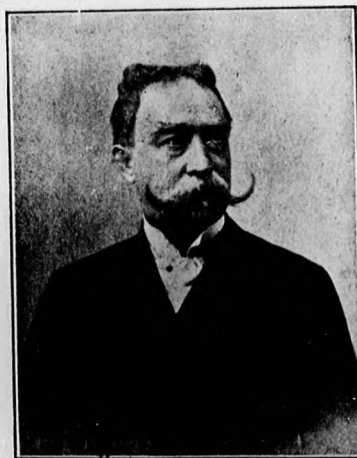
A többi között ezeket mondotta Némái: »Abban a korban élünk, amelyet a gazdasági, más szóval a szociális kérdések dominálnak. Ezek elől a kérdések elől kitérni

ma nem lehet; ennek a századnak kell ezeket megoldani. Az a kérdés csak, hogy békésen avagy harczzal és háborúval oldja-e meg? Én azt hiszem, hogy ha van rá mód, hogy valamely kérdést békésen, barátságosan oldjunk meg, akkor kerülni kell a háborút, mert nagyon jól tudjuk, hogy a háború még a győztes fél részéről is óriási áldozatokat igényel. És, igen tisztelt uraim, ha van kérdés, amely általában békés uton megoldható, úgy a kávéházi személyzet gazdasági helyzetének kérdése áll ezek között első helyen. A mi munkásbarátaink minden harc, minden küzdelem nélkül, pusztá kérelemre érték el helyzetük tisztességének rendezését. Mit bizonyít ez? Azt bizonyítja, hogy a munkaadók, a kávéosok, örömmel adták meg munkásaiknak azokat a jogokat, amelyek őket Isten és ember előtt megilletik.«

Kívánatos, hogy Némái szavait a pinczerek megszívleljék s az idegen izgatótól elfordulva, a maguk útján haladjanak, békés módon törekedve a függő s félmerülő kérdések megoldására.

## Skoupil József.

A Thonet-cég, mely gyártmányával a vendéglősi par értékes kellekeit szolgáltatja, egyike azon kevés hazai vállalataink, amelyeknek világhíre van.



Skoupil József.

Ebben nagy része van Skoupil Józsefnek, a Ferencz József-rend lovagjának, mint a cég üzletvezetőjének.

Skoupil József nagy tiszteletnek örvend a mi körünkben is, mert a vendéglősök

kel és kávéosokkal való üzletkötéseknél mindig jóakarattal tanúsított irántunk.

Ez a derék férfiú most töltötte be működésének 40-ik évfordulóját.

Ebből az alkalomból lélekben minden vendéglős részt vett azon az ünnepi lakomán, melyet Petánovits József, Baár József és a cég tisztikara rendezett szeretve tisztelt vezetőjük jubileumára a „Fehér Ló“ fényes éttermében, ahol Sommerer György nagy híréhez méltó gazdag és kitűnő menüvel szolgált. Őszintén csatlakozunk a lakomán elhangzott dicsőítő felköszöntőkhöz, s mi is szívből kívánjuk, hogy Skoupil Ferencz hazai iparunk díszére és javára sokáig éltesse az Isten.

## Bort a katonáknak!

A »Magyar Borkereskedő« írja:

Ferraris Carlo képviselő felhívta az olasz hadügyi- és tengerészügyi miniszter figyelmét azon tényre, hogy mily kedvező lenne a jelen viszonyok között a haditengerészet és hadsereg katonáinak bort adni, mire ezen két minisztertől a következő válaszokat vette:

»Kedves Ferraris! Válaszolva leveddel, melyben a f. hó 4-én Casalmoferratóban összegyűlt szőlőtermelők határozati javaslatát átnyújtottad nekem, mást nem válaszolhatok, mint a mit Battaglieri képviselőnek írtam, aki nekem ezen gyűlekezeti jóváhagyott napirendjét beküldötte. Akkor azonnal a katonai orvosi felügyelőséghez fordultam szakvéleményért, vajjon ajánlatosnak tartja-e a bor elosztás napjainak szaporítását vagy sem, a kávénapok megfelelő csökkentése mellett, de ezen bizottság azon nézetének adott kifejezést, hogy ezen változtatást nem tartja ajánlatosnak különböző, főleg higiénikus okoknál fogva. A vezetésem alatt levő miniszterium tehát, hogy a felügyeletre bízott érdekeket a honi földművelés érdekeivel kiegyeztethesse, mást nem tehetett, mint elrendelni, hogy a hetenkint 5-ször történő bor, ill. kávé kiosztásból mindenesetre 2-szer hetenként adassék bor a csapatoknak. Ennek következtében más módon nem tehetek eleget a nevezett Egyesület napirendjén foglalt kívánságnak, de nem is állhatok jól azért, hogy a jövőben a bor állandóan a most említett arányban fog szétosztatni, minthogy a miniszterium a rendelkezésére álló adatokból tudja, hogy a csapatok nagyobb része a kávéval a borral szemben előnyben részesíti. Ami már most a bornak a szövetségi pinczékéből (cantine sociali) való beszerzését magánalkudozás útján illeti, hivatkozom a képviselőház június 24-iki ülésén hozott kijelentésre, mely szerint a katonai közigazgatás élénk

# Singhoffer M. József

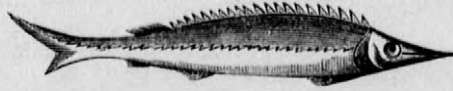
halászmester

Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fővám tér 10. szám.

Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

Édes vízi és tengeri halnagykereskedés, mely állandóan tart nagy halkészletet élő és jegelt halakban. vidéki rendelések a legpontosabban és megbízhatóan eszközöltetnek, háztartás és éttermek részére.



óhaja az, hogy a katonai élelmezés és elállítás tárgyaira nézve közvetlenül a termelőkkel lépjen érintkezésbe, e tekintetben már megfelelő utasításokat is adtam a vezetésem alatt álló hatóságoknak. Szívvelyes üdvözléssel A. Casano.»

»Kedves Ferraris! Hivatkozással a bortermelőknél Casalmonferratoban tartott gyűlésre és az e gyűlés tárgyaiban hozott intézett leveledre kénytelen vagyok kijelenteni, hogy ez irányban ugyanis már mindent elkövettem, úgy, hogy sehogyan sem volna indokolt, ha a tengerészcsapatoknál kiosztásra kerülő bormennyiséget még felemlénném, minthogy ugyanis már naponta a behajózott legénység fél liter, a szárazföldi alkalmazásban levő legénység egyharmad liter bort kap naponta, mint rendes adagot. Ezen mennyiségbe nincs beszámítva a soronkívüli adagolás, amelyben a gépek mellé beosztott legénység részesül. A határozati javaslat második részére vonatkozólag, mely a nevezett gyűlésen hozott, t. i. a bornak a szövetségi pinczéből való beszerzése dolgában, hivatkozom a képviselőház június hó 24-i ülésén hozott kijelentésére. Ennek folytán megfelelő alkudozások folytán a főbb szövetségi pinczékkel, melyek célja, hogy bizonyos mennyiségű borszükséget ez uton fedeztesék és pedig egyelőre kísérletképen 9—12 fokos borokban a szárazföldi szolgálatot teljesítő tengerészek részére. Fogadd stb., C. Mirabello.»

Jó volna, ha a mi kormányunk is követné az olasz példát, mert hazai szőlőgazdaságunk nagyon is rá van utalva, hogy a hadsereg a borfogyasztók sorába álljon.

De kormányunk abban is kövesse az olaszt, hogy a katonaság borát ne a kereskedőtől vegye; mert, amint a kórházi bor-ellátásból tudjuk, a kereskedők komisz és gyilkos pancsot szállítanak.

## Svájci utamból.

Irta: Kneffel Béla.  
(Folytatás.)

Ezekután, hogy svájci utamról kedves olvasóimnak beszámoltam, csak úgy tekinteném szerény utleírásomat teljesnek, ha a svájci szállodásoknak általam vázolt szövetségi szervezete után összehasonlítást tennék a mi ipari állapotainkkal. Célom nem a lekicsinylés, hanem csak a visszamaradottságunk feltüntetése. Célom nem a jelen rendszernek svájci mintára való újraszervezése, mert hiszen a mi iparunk a svájciakéhoz hasonló tökéletes nivóra még évtizedek múlva sem jut el, hanem célom rámutatni, hogy mily tetterő rejlik a közös ipari érdekekért küzdők, egymást teljesen megértők szoros összetartásában.

A magyar szállodások és vendéglősök eddig még nem értettek egyet. Szomorú tapasztalat bizonyítja, hogy a magyar szállodások és vendéglősök között számos esetben ellentétek merülnek fel. Szövetségünknek a jelenben legfontosabb teendője volna az, hogy a magyar szállodásokat és vendéglősöket pont-ról-pontra — kivétel nélkül — felvilágosítsa, hogy tulajdonképpen mik is azok az előázhatlan teendők, melyeknek elvégzése iparunk haladása terén ezidőszert feltehetően megkövetelhető. Egyenesen rámutatván a magyar szállodai és vendéglői kar indolenciájára hozza fel, hogy hiszen minden egyes szállo-

dásnak és vendéglősnek csak öröme szolgálja, ha Magyarország területén a magyar szállodások és vendéglősök mestersége is számottevő iparként lenne elismerve. Mi, a kik hivatva volnánk az ország közgazdasága terén egyik legfontosabb misszió betöltésére, nemtörődomséggel szemléljük annak a pár embernek küzdelmes munkáját, amelynek nemese célját, sajnos, bizony nagyon sokan fel sem tudják fogni és így aztán a lelkes kis tábor erőtmegfeszítő munkája — a kellő pártolás híján — improduktív marad.

Egyáltalában sokan vannak közöttünk olyanok, akik nemhogy elismeréssel adoznának a vendéglős-ipar érdekeiért küzdő, nagy tapasztalatu vezető férfiaknak, hanem azok becsületes fáradozását hivalkodásnak tudják be, elért sikereiket pedig lekicsinylik, sőt hirdetik, hogy az elért sikerek, valamint a jelenlegi törekvések is nem szolgálják a magyar vendéglősök érdekeit.

Bár módjában állna szövetségünknek, hogy a svájci szállodások és vendéglősök életviszonyairól, elfoglalt társadalmi állásukról, üzletkezelésükről egy kis ismertető könyvecskét oszthatna ki az összes magyar vendéglősök között, úgy talán egy részük megértve a könyvecske kiadóinak jóakaratu szándékát, külföldi szaktársaik elért sikerein felbuzdulva, felismernek nagy visszamaradottságukat és talán be is látnák, hogy itt az ideje, hogy a magyar vendéglős-iparosok is bizalommal és lelkesedéssel sorakozzanak a vendéglős-ipari törekvések diadalra juttatása érdekében kibontott zászló alá.

Meddig tart még ez a vásári állapot? Hát még az intéző körök előtt sem részeshetünk a kellő gondozásban? Ha mi magunk nem tudunk segíteni a türheterlen, középkorbeli, ósdi állapotokon és a szertagozódás és a százfélé szövetségi irány alapján közeledünk az igazságot és tekintélyt osztó társadalomhoz, hát akkor hogy értsen meg bennünket a jogot osztó államhatalom, hogy legyen bizalma bennünk, hogy a kívánt reform életbehozatalával magunkhoz, iparunk tekintélyéhez méltóan, egyértelműleg, minden vonakodás, idegenkedés nélkül fogjuk-e azt keresztül vinni, illetve az életben sikerrel alkalmazni?

Meddig lesz még a szállodai és vendéglői mesterség az élehetetlenek és tudatlanok próbaállomása? Meddig préselik még a szakmájukat értő iparosokat, hogy azok, miután becsületes, törekvő fáradozásukat az értelem kapcsán siker koronázza, — a joggal igen, de nem szaktudással rendelkező kontár alakokkal szemben — hatványozott arányban róják le állampolgári kötelezettségeiket.

Meddig fejlődik még a jogosztás? A végtelenségig? Talán, ha így haladunk, a jövő évtizedben már annyira fognak szaporodni a jogok, hogy kénytelenek lesznek a helyhez kötött jog helyett a vándorjogot behozni, akkor azután valóságos népvándorlás lesz, hogy még Árpád apánk is, ha felébredne haló poraiból, dicsérelőleg nyilatkozna 1000 év utáni dicső nemzedékének könnyű, gondtalan étellel kecsgetető, korcsmajogért kapaszkodó szívós kitarításáról. Hiszen már ma is a magyar vendéglői karnak legalább 20%-a (talán még több is!) nehéz anyagi gondokkal küzd.

Pedig higyjék el, Uraim, ha nem cselekszünk és nem tömörülünk önön érdekünkben, még rosszabb állapotok fognak bekövetkezni az eddigieknél.

Talán csak nem hisszük el, hogy az a 300 ember, mely jelenleg a szövetség létszámát teszi, képes lenne az országos érdekeket kivívni. Valóban szegény, hogy egy 17 millió lakosu ország »országos vendéglős szövetsége«, ahol — ezer joggal rendelkező ember foglalkozik a szálloda- és vendéglős-iparral, csak 300 tagot számlál. Nagy hiba az nálunk, hogy kicsinyes érdekek vezetik az embereket és korlátozott felfogásuk közepette minden nemes törekvésben önérdeket vélnék felfedezni. Nem is szólva az anyagiakról, pedig sajnos, ez is szomorú fényt vet reánk, hogy azért a pár koronáért, amit évente befizetni kellene, fősvény módjára vagy irtózik, vagy pedig, ha nehezen befizeti is, már mindjárt oly eredményeket vár, melyek saját üzlete körében jutnának első sorban érvényre.

Német-, Franciaország és Svájc, melynek szállodásai a megállapított arány szerint 20—100, vendéglősei pedig 10—50 koronát fizetnek a szövetségi pénztárba, fel tudtak emelkedni hivatásuk érületének magaslatára és 5—6 év alatt gyönyörű eredményeket voltak képesek felmutatni.

Ne feledjük tehát, hogy mi magyar szállodások és vendéglősök az iparunk terén még sok fontos lépés teljesítése előtt állunk; ha mindezt sikeresen elérjük és ha majd elérkezik az idő, hogy egyetértő egységes szervezetünkkel a nemzeti előrehaladás terén minket is tekintetbe vesznek, akkor kezdődik el a mi munkánk, amely egy egészséges magyar idegenforgalmi politikának alapját vetendi meg.

Addig, míg ez idő számunkra érkezik, nekünk még sokat kell látnunk és tanulnunk, de mindennekfölött még többet cselekednünk is.

Éljünk a biztató igével:

»Türelem rózsát terem!«

Vége.

## Társas reggeli:

November 27-ikén Hoffbauer Lipót vendéglőjében (V. Váci-körút 19.)

December 4-ikén: Fürst Tivadar vendéglőjében (VI., Csengery-utca 45.)

December 11-ikén: Pelczmann Ferencz éttermében (VIII., Rákóczi-ut 5.) („Pannonia“-szálloda)

December 18-ikén: Kommer Ferencz éttermében, „Vadászkürt“-szálloda (V., Kishid-utca 5.)

December 25-én Karácsony szennepé miatt nem lesz társas reggeli

## „Jó barátok“ összejövetelei.

November 25-ikén: Doktor Lászlónál, IX. Üllői-ut 1.

December 2-ikén: Almássy Józsefnél, VIII. Baross-utca 92.

December 9-ikén: Kónya Sándor vendéglőjében, V. Váci-ut 31.

December 16-ikén: Fürst Tivadar vendéglőjében, VI., Csengery-utca 45.

December 23-ikén: Schmauder József vendéglőjében, IX., Bokréta-utca 12.

December 31-ikén: Kofler Frigyes vendéglőjében, VIII., Örömvölgy-utca 34.

**COGNAC** **CZUBA-DUROZIER & C<sup>IB</sup>**  
FRANCIA COGNACGYÁR PROMONTOR.  
ALAPITTATOTT 1884.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Ezüstmenyegző.** Fényes ünnepség színelhelye volt a belvárosi plébánia-templom e hó 10-én. Az iparunkkal régi összeköttetésben álló, velünk testvérileg érző Huber Antal, az előkelő pékmester, érdemes polgár, ekkor tartotta ezüstmenyegzőjét nemeslelkű nevével, Simonovics Mária urnóval. A ritka szép családi ünnepet tisztelőinknek nagy és díszes serege szinte közönnéppé avatta. Szívvel kívánjuk, hogy boldogságban élhessek meg aranylakodalmukat!

**Már megint a sör.** Az ugynevezett „sörkartell» még mindig az a vörös posztó, a melylyel a vendéglősök bizonyos frakciója delgozni akar. Azelőtt a külföldi söröket zudították az országba s hogy ezek a gyárak — furcsa véleménynyel — a magyar vendéglősök megbízhatóságáról — visszavonultak, egy ideig csöndesség állott be. Most azonban megint megmozdultak ezek az elemek s azt hangoztatják, hogy a sörkartell ellen tenni kell valamit. E végből raktári szövetkezetet akarnak alakítani a vidéki sörgyárak söreiből. Mi is óhajtuk a vidéki sörök fokozottabb fogyasztását, de ennek az ürügye alatt szándékolt kétes vállalkozásokat nem kívánunk.

**Vendéglő-átvétel.** A Városház-utca 18. sz. alatt, a Párisi-utca sarkán, a főpostával szemben levő Fürst-féle vendéglőt az eddigi főpinczér, Bischoff Ödön, vette át. Az ő tudása ezt a különben is forgalmas helyiséget bizonyára magas színvonalra emeli. Most már csak egy van hátra, hogy az új gazda mielőbb tüzről pattant menyecskét vigyen a házhöz. Ezt s ehhez minden jót kívánunk a derék új gazdának.

**Kerületi értekezletek.** A „Vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata» (azelőtt kisvendéglősök ipartársulata) elhatározta, hogy ezental kerületi értekezleteket tart. Az első ilyen értekeztet e hó 12-én volt a Váci-ut-i Kirchenknopf-féle vendéglőben. Itt Bankhard József, Buza Antal, Kirchenknopf Imre és Marton József személyében bizottságot választottak a további értekezletek rendezésére. E hó 19-én volt a második értekeztet Krebsz János vendéglőjében s a legközelebbi e hó 26-án lesz Jäger Ignácnál, Váci-ut 50. szám alatt.

**A „Jóbarátok» Sáhynál.** Sáhhy Józsefnél, a budapesti szaktársak e legtípikusabbban magyar alakjánál gyűlt össze e hó 18-án a »Jó barátok» asztaltársasága. Az ő vendéglője ott a legsötétebb Ferencvárosban, Gát-utca 8. szám alatt, amely kicsiny, oly vonzó helyiség. Ebben nemcsak a velencei Meszlényi-féle kitünő boroknak van része, hanem a gazda igaz magyar egyéniségének is, mely még a nyakas debreczenieket is meghódolásra készítette. Az ő tiszteletére gyűlt össze a »Jó barátok» társaságában a vendéglősök színe-java, maga az őz vezér, Gundel János, vezetése alatt, akit Poppe, az ipartársulat titkára kísért. A függőben levő közkérdések megvitatásával, Gundel Jánosra s a házigazdára mondott lendületes felköszöntőkkel tették emlékeztetessé a társaság tagjai.

**Tokajban is lesz iokaji bor.** A tokaj-hegylaj bor értékesítése érdekében a földművelésügyi miniszter fontos lépést tett. Buza

Barna országgyűlési képviselő kezdesére és Sátoraljai hely város kérelmére a város házi kezelésében létesítendő borméréssel kapcsolatos borelárusító helyiség részére 10.000 korona szubvenziót engedélyezett. A kormány ezzel módot akar nyújtani az átutazó közönségnek, hogy a tokaj-hegylajai bort itt ne csak megízlelhesse, hanem megrendelés céljából mintauvegét is vihessen magával. Ez intézkedés nagy befolyással lesz a hegyaljai bor értékesítésére. A bormérés egyikét a városban, másikat pedig a helybeli vasuti állomáson fogják fölláítani.

**A mértékhiteltesítés államosítása.** 1906 január 13-án lép életbe a mértékekről, ezek használatáról szóló 1907. V. t.-cz., amely megszünteti az állami központi mértékhiteltesítő m. kir. bizottságokat s a törvényhatósági mértékhiteltesítő hivatalokat. Ezek helyébe lépnek a központi mértékügyi intézet s az állami mértékhiteltesítő hivatalok. Ötven mértékhiteltesítő hivatal fognak felállítani s 85 állami mértékhiteltesítő állást szerveznek. Ezeknek az új hivataloknak és új állásoknak összes költsége 281,859 korona, az új hivatalok műszereire és egyéb felszerelési költségeire pedig 230,200 korona szükséges. Az 1909. év folyamán felállítandó ötven mértékhiteltesítő hivatalból 1,014,400 korona bevételt vár a kormány.

**Kipelengézés.** Az „Adóügyi Szaklap» írja: Egy fővárosi cég különféle kutyvalékos pálinkáival garázdálkodik az országban olyannyira, hogy alig van fűszerkereskedő, vendéglős, aki, ha az ügynökök beugrott és egyszer rendelést tett ennél a cégnél, ne lett volna pere. E cég nevének csak azért hallgatjuk most még el, mert így talán mégis észre tér és felhagy ezen üzemeivel, de máris kijelentjük, hogy ha tovább is folytatja lelketlen balekfogásait, kiméletlenül le fogjuk leplezni gyalázatos üzemeit. Jellemző erre a cégre nézve, hogy minden számlájában egy nem létező szesadópótlékot (hektoliterenkint 15 koronát) hoz számításba, amit a tájékozatlan fűszerkereskedő és szatócs megfizet neki. — Nekünk csak az a megjegyzésünk, hogy kár volt az A. Sz.-nak e ravasz méregkeverő nevének elhallgatni, végül, hogy minden pálinkagyártó kutyvalékos.

**Nógrádi hir.** Nógrád vármegyei szaktársaink f. évi január 29-én ipartársulatot alakítottak. Az alakulásra az a veszedelem készítette őket, melylyel a vármegyei szabályrendelete a vasárnapi munkaszünettel fenyegette őket. Mint most jelentik, az összetartás segített rajtuk, a miniszter törölte a szabályrendelet sérelmes pontjait s ipartársulatuk virágzik. Ez az eset is mutatja, hogy mindig diadalmaskodhatnánk, ha összetartás volna közöttünk.

**Művészi ajándék.** A budapestiek kedves nyaralóhelye Keszthely, a Balaton e virágos, kedélyes városa. A furdózó budapestiek nagy részét csoportosítja az a magyaros társaság, amely »csunguzok» név alatt csoportosult Hatala József elnöklésével. Ennek a vidám társaságnak legszeretettebb tagja, dr. Magyar Béla törvényszéki bíró, aki törzsgyökeres humorával lebilincselte nemcsak társait, hanem Keszthely és környéke egész közönségét. A szeretet kedves

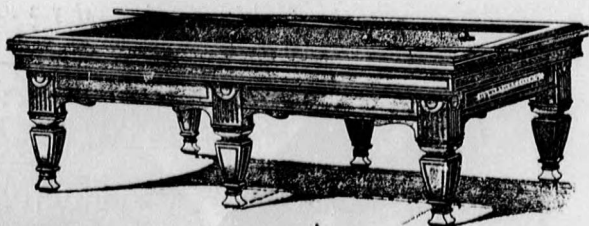
módon nyilatkozott meg iránta az idei szezon végével. A hölgyek emlékül egy vasalódeszkát ajándékoztak neki. Am ez a formájára tréfás ajándék művészi értékű, mert tulajdonképpen egy képsorozat, melyben egy kiváló festőnek ecsetje a társaság tagjait és rendes kirándulóhelyeit örökíti meg. A szép emlék leleplezése s ünnepélyes átadása a minap volt Avar László vendéglőjében. Itt Hatala József tolmácsolta a népszerű bíró iránt a társaság szeretét és tiszteletét, beszédét ezzel a rögtönzött tréfás rigmussal fejezte be:

Nádas, nádas,  
Ringó nádas  
A »Keszthelyi nádas»;  
»Tilalomfá» elit-furdó  
Hej, de igen tágas.  
Csunguzok, rajta hát  
Serényen evezni  
»Gyenes-Diás»  
S »Vonyarcz» felé  
Ki kell tekinteni!

**Olcsó szivarok kaphatók!** A pénzügyminiszterium több valódi havanna szivarának a forgalomból való kivonását határozta el. Ezek az alább felsorolt szivarok, mint értesültünk, leszállított áron adatnak el. A szivarok a m. kir. központi dohányáruraktárnál megtekinthetők. (Budapest, IX. Kinizsi-utca 20.) és a fővárosi m. kir. pénzügyigazgatóság utalványára a megállapított árnak a budapesti IX. kerületi m. kir. állampénztárnál előzetes befizetése után (f. évi szeptember 10-iktől kezdve) átvethetők. 33. tételszámu Invenctbles (eredeti eladási ára 100 drb-ként 168 K) 100 drb-kint 50 K. 34. t. sz. Divinos (eredeti ára 87 K) 100 drb-kint 40 K. Ez a szivarfaj csakis négyes csomagolásban van készletben. 50. t. sz. Excelsior (eredeti ára 100 drb-kint 200 K) 50 K. 52. t. sz. Exceptionales (eredeti ára 100 drb-kint 94 K) 40 K. Invenctbles (eredeti ára 100 drb-kint 96 K) 40 K. 58. t. sz. Arisztokratas (eredeti ára 100-kint 86 K) 30 K. 189. t. sz. Sublimes (eredeti ára 100 drb-kint 135 K) 40 K. Ez a szivarfaj csakis négyes csomagolással van forgalomban.

**Könnyű és biztos eljárás.** A romlott ízű vagy kellemetlen szagu bort megjavíthatjuk a következő módon. Minden hektoliter borra vegyünk egy tele pohár buzát. A buzát pörköljük meg erősen egész sötétbarnára és a mint levezsük a tüzről, öntsük bele mindjárt egy hosszukás vászonzacszkóba. A zacskót most a hordóba dugjuk, egy zsinnyel a dugaszhoz erősítjük és a hordót néhányszor meghengergetjük, hogy a benne levő bor mozgásba jöjjön, azután 2—3 óráig nyugodtan állani hagyjuk. — Két óra múlva kihuzzuk a zacskót a hordóból és tapasztalni fogjuk, hogy a romlott izt és kellemetlen szagot a pörkölt gabona szedte magába, a bornak pedig semmi baja sincs. Az eljárás után a bort átfajtjuk egy másik hordóba.

**A liba hizlalás új módja.** Ha a libák tömését betiltanak is, a szép pirosra sült liba kedvelőinek e miatt nem kellene kétségbe esniük, mert libát szabadon is lehet hizlalni és ennek a husa, zsiraja, m'ja bizonyára egészségesebb. Szilváziában a Bunzlau melletti marinswaldeni nagy libahizlaló intézetben a kö-



## Horváth és Csillag

tekeasztal-, dákó- és műbutorgyár  
Budapest, VII., Klauzál-tér 6.  
(Ez előtt István-tér.) Telefon 95—31

Teljes kávéház, étterem és szálloda berendezések.

Allandó raktár kész és használt tekeasztalokban.

Ar.egyzék vidékre ingyen és bérmentve.

vetkező hízalási mód szokásos: Ott a sötét-ség beálltával a libaszállásokat kivilágítják. A világosság hatása fokozott táplálkozási ingerben nyilvánul meg, úgy, hogy az állatok önként többet esznek és 2 héttel előbb meghíznak. Ha az ember este vagy éjjel vasuton Bunzlauból Hanauba utazik, már messziről látja a hízalók élénk világitását. Vaggon-számra rakják itt le a sovány libákat, hogy mint kővéreket továbbszállítsák. E hízalási módszerrel a tömés és a tömőgép teljesen felesleges. A világitásnál természetesen különös elővigyázattal kell eljárni, hogy tűz ne támadhasson. A lámpákat fali fiúkébe kell elhelyezni és a lámpaajtóknak a szálláson kívül kell nyilniok. Önként értetődik, hogy egyes libák hízalásánál a világitás nem fizetné ki magát, de 10 állat egyszerre való hízalásánál már kísérletet lehetne tenni, de mindig figyelemmel a tűzi veszedelemre. Ha a világitás mellett való szabadon hízalás beválik, annak elterjedése az emberiség szempontjából is kívánatos.

**A nemzetközi postadajak leszállítása.** Anglia és az Egyesült-Államok között Her-miker Heaton képviselő kezdeményezésére egyezmény jött létre, amely a közönséges levelek díját 2 és fél pennyről (25 fillér) egy pennyre szállítja le. Ez az egyezmény október 1-én tényleg életbe is lépett. Azoknak, akik amiatt agódtak, hogy úgy az angol, mint az amerikai posta tetemes veszteséget fog szenvedni, aggodalmait körülbelül meg-cáfolhatja az a körülmény, hogy október 1-én Londonban 20000 levéllel többet adtak föl Amerikába, mint más napokon. Az angol postaigazgatóság most a postadajak általános leszállításának kérdését tanulmányozza és az entente cordiale kedvező hangulatát kihasználnálva, valószínűleg rövid időn belül ilyen irányu megegyezés jön létre Franciaország-gal is. A magas levélportó az iparra és kereskedelemre nézve meglehetősen megterhelést jelent, miért is kívánatos volna, hogy az ak-czióban a mi postánk is részt vegyen és Magyarország is azon államok között szerepeljen, amelyek a közel jövőben a nemzet-közi postadajákat leszállítják.

Szauer Sándor „Étlap és Italisme“ című szakmun-kája nélkülözhetetlen kézikönyve a vendéglős és pinczér uraknak. 6000 étel elnevezésének ma-gyar, német és franczianyelven való ismertetésével, — borismeret és kezelési utmutatóval, szakkönyv vezetési minták és hatóságai folyamodvány mintákkal, továbbá 52 drb. étlap mintával, melyek a leg-magasabb udvari körökben használtattak. A fenti mű 256 nagy 8-ad oldal terjedelmű. 2 frt. bolti ár helyett — míg a készlet tart — 1 forintért a pénz előleges beküldésénél bérmentve küldi meg: Seiler Henrik utódai könyvkereskedése Szombathelyen.

**Szaktársak!** Minden ország iparának meg-erősödése a munkásság érdeke is.

**Szaktársak!** Aki ismeri a mohai „Agnes“-forrás vizét, tudja hogy bár-mely külföldi ásványvizet felül-mul, annak gyógytartalma kiváló, mint borviz páratlan, minden fajbeli borral kitünően bevált, 30 év óta kipróbálva.

A mohai Agnes-forrás becses gyógy-értékét nem tudja legyőzni a nagyhangzú reklámok serege sem, különösen akkor, ezután még úgy sem, ha a magyar-országi pinczér-szaktársak azt fel-karolva ajánlják.

**Kétszítító nemezok.** 20 cm. hosszú 10 cm. széles, 30 fillér darabja. — 30 cm. hosszú, 10 cm. széles, 40 fillér darabja. Smirglit kilonként 1 koronáért szállít Mech-lovits Ferencz, Budapest, VIII. Salétrom-utca 10.

[NYILT-TÉR]



A kiváló bór- és lithiumos gyógyforrás

**SALVATOR**

kitünő sikerrel használtatik

vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és köszvénynél, a cukorbetegségnél, az emész-tési és lélegzési szervek hurutjainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tisztá!  
Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Szinyei-Litván Sal-vatorforrás Vállalatnál Budapest, V. Rudolfskai ut. 8.

**VALÓDI  
KRONDORFI**

**„SPRITZER“  
BORHOZ LEGJOBB!**

Diósgyőr község Előljáróságától.

150/kgy. 908.

**Hirdetmény.**

Diósgyőr község tulajdonát képező  
**Tapolcza fürdő és vendéglő**  
a folyó évi november hó 25-én d. e.  
11 órakor a község ház tanácstermében  
tartandó nyilvános árverésen **6 évre**  
haszonbérbe fog adatni.

Ugyanazon napon d. e. 10 óráig  
a bérletre vonatkozó zárt ajánlatok  
is elfogadtnak, s ezen zárt ajánla-  
tok a szóbeli árverés után bontatnak  
fel.

Kikiáltási összeg 2000 (kétezer) ko-  
rona, melyen alól ajánlatot tenni nem  
lehet. Ezen összeg 10%-a az árverés  
megkezdése előtt s illetve a zárt aján-  
lat beadása alkalmával leteendő a  
bíró kezéhez. A bánatpénz addig a  
községnél marad, míg a bérletre nézve  
a község nem határoz.

Utóajánlat nem fogadtatik el.

A község fentartja az ajánlatok fö-  
lötti szabad választási jogát.Bérleti feltételek a főjegyzői iro-  
dában tekinthetők meg.

Diósgyőr, 1908. évi október hó 29-én.

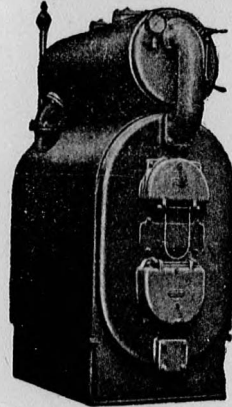
**Előljáróság.**

**MATTONI FÉLE  
GIESSHÜBLER**  
Szárazlevegős gyógyvíz  
**SAVANYUVÍZ**

**Törs és Ormai**

BUDAPEST VIII, Szilágyi-u. 3.

KOLOZSVAR Jókai-utca 12.



Központi fűt-  
sek, szellőz-  
tesek, vízve-  
tékek, csatorná-  
zások, szivattyu  
művek beren-  
::: dezése :::

Telefon 71-96.

**Első magyar részv. serfözde**

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya

Telefon szám: 52—60.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.

Telefon szám: 52—59.

Palacsör osztálya: X. kerület Kőbánya.

Telefon szám: 56—58.

Mindennemű üzelokra **Jégszekrényeket,**szolgáló **sőr- és borkimérő-készülékeket, pince-  
vezetékkel vagy a nélkül, hűtőtelepe-  
ket és jéggyártó berendezéseket**(szénsavrendszerrel, melynél az üzemköltség  
elenyészőleg csekély, ha a hajtórő már meg-  
van) szállítanak:**DR. WÄGNER ÉS TÁRSAI**

egyesült gyárak, mint betéti társaság.

BUDAPEST, IX. ker., Tinódy-utca 3 a sz.

BÉCS IX., Währingerstrasse 65.

Staniolkupak-gyár. Szikvizgyár-berendezések.

Prospektus ingyen és bérmentve.

Az **„OROSZLÁN“**

KÉMÉNYTÖLDŐ  
LEGJOBB A VILÁGON.  
KÉSZÍTI:

**KOCH JENŐ**

MEIDINGER KÁLYHA GYÁRA.

BUDAPEST.

VI., Szondy-utca 53.

Hazai szénfűtésre alkalmas szabadalmazott  
„Jupiter“ kályhák.Fafűtéses és köpen kályháról kívánatra ingyen  
ingyen árjegyzéket küldök.

# MUSTÁR

(Eredeti francia-mód)  
valamint kitűnő minőségű

## paradicsom

1 és 5 literes üvegekben  
vendéglős urak részére  
kapható:

## MOCZNIK L.

conservgyárában

Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. szám.

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.

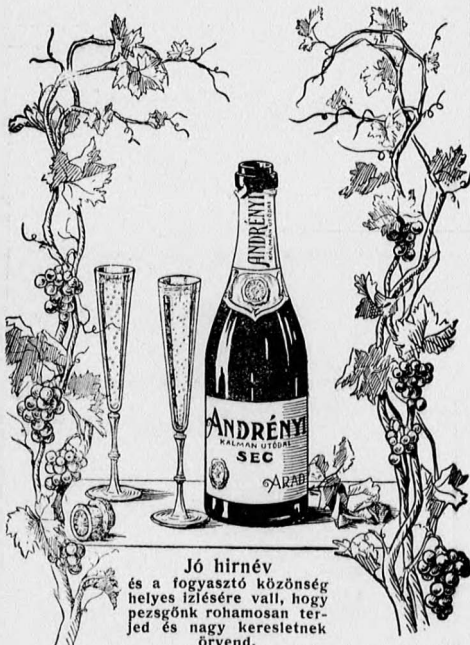


## Csengődi új bor.

600 hektó igen halvány piros kadarka és 600 hektó tulnyomoan olaszrizling zölbor, **eladó.** Ezen mennyiség 2 drb cement hordóban van s ott maradhat jövő termésig. A szüret nagyrészen október végén volt, a minőség kitűnő. Aki megtekinteni akarja az iron Csengődre Kiss Lajos intézőnek, hogy mely vonatnál legyen kocsis.

Tulajdonos

Gauzer János, Kalocsán.



Jó hírnév  
és a fogyasztó közönség  
helyes ízlésére vall, hogy  
pezsgőnk rohamosan terjed  
és nagy keresletnek  
örvend.

KAPHATÓ: minden elsőrangú fűszerkereskedésben, kávéházban és vendéglőben.

## Vendéglő és szálloda bérbeadás.

A „Palánkai Kaszinó Egylet“ **bérbeadja** tulajdonát képező vendéglőt és szállodát, mely Palánka legforgalmasabb utcájában, modern szép épületben van. Hozzá tartozik szép park, fedett veranda, két kégliző, teniszpálya, jégverem, kocsiszín, istálló stb. A szállodában 15 vendégszoba van. **Évi bér 3000 korona.** A bérleti az összes kaszinói játékdíjak, de tartozik a kaszinó helyiségét is fűteni, világítani, takarítani s a parkot rendszerben tartani. A bérlet azonnal is átvehető. Palánka Bács megyében közvetlen a Duna mellett fekszik, 16000 lakossal. Van két vasuti, két gőzhajó és gőzkomp állomása. Járási széksely, élénk forgalmu város. Bővebb értesítést ad a kaszinó igazgatósága.

Palánka, 1908. november 16.

Dr. Nagy Ákos,  
igazgató.

Kardos Pál,  
jegyző.



### Fischer Miksa

tojásnagykereskedő  
Budapest, Dessoffy-u. 37.

Szállodák, vendéglők,  
kávéházak szállítója.  
Állandóan nagy kész-  
letek.

Miután az előző sorsjátékban

sok millió korona nyereményt fizettünk ki nagyrabcsillt vevőinknek, a most befejezett utolsó 22. sorsjátékban ismét szerencsésnek volt nagyrabcsillt vevőinket sok több más főnyereményen kívül a következő nagy nyereményekkel meglepni és pedig:

<b>200.000</b>	koronával a 38236. sz. sorsjegyre	<b>25.000</b>	koronával a 128580. számra
<b>80.000</b>	koronával a 91433. sz. sorsjegyre	<b>15.000</b>	koronával a 107264. számra
<b>40.000</b>	koronával a 107373. sz. sorsjegyre		

**25.000** koronával a 3445. számra  
**20.000** koronával az 57078 számra

**Kísérlelje meg tehát szerencsésjét nálunk!**

Könnnyen meglehet, hogy Ön is nemsokára azon azrek közé fog tartozni, akik nálunk nagy nyereményhez jutottak.

Az I. osztályu sorsjegyek árai:  
Egész sorsjegy 12 K. Fél sorsjegy 6 K. Negyed sorsjegy 3 K.  
Nyolcad sorsjegy 1.50 K.

**Huzás már november 19. és 21-én.**  
**TÖRÖK A. ÉS TSA**  
\*Bazkház r.-t. Budapestben.  
Központ: Szervita-tér 3/f. Török-palota.  
FIÓKOK: Teréz-kört 46. szám és Váci-kört 4. szám.

## Boreladás

80 hektoliter igen jó minőségű, 1907. évi olasz rizlingbor eladó, esetleg több tételben. Azonkívül 100 literen felüli rendeléssel kapható rizling, asztali fehér és kövidinkabor 50 f.-től 58 fillérig.

## Csathó Géza

szőlőbirtokosnál,

Erdőtelek, (Hevesm.) Posta, vasut helyt.

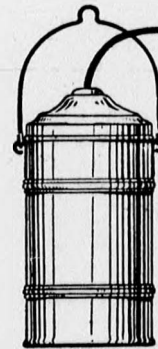
## FAK PÁL

vasáru, épület és butorvasalás, házi és konyha-felszerelési üzlet.

Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 49.  
(A „Metropole“ szálló átellenében.)

Borpinczékben és kerthelyiségekben és mindenütt a szabadban használható „KARBID“ lámpáimat szives figyelmébe ajánlom.

TELEFON:  
58-88.



Ezen világítás jelenleg a legolcsóbb, teljesen veszélytelen és rendkívül erős egyenletes fényt ad.

Vendéglősöknek darabonként 5 korona.

## Kis Körösön

kitűnő forgalmu vendéglő kiadó, vagy házzal együtt eladó.

Sárkány János, Kis Körös.



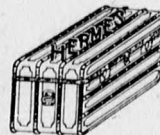
### FAJBAROMFI.

Őszi szállításra előjegyezhető

Reitter Oszkár  
főkapitány fajbaromfigyszda-  
ságában **Nagybecskerek**  
fajtiszta telivér baromfiak!

Angol emdeni liba dbja him 25, tojó 25 kor. Sárga orpington dbja him 10, tojó, 8 kor. Fehér orpington dbja him 15, tojó 10 kor. Pekingi kacsa dbja him 10, tojó 8 korona

Állami nagy aranyérmek, külföldi és hazai legelső és legnagyobb kitüntetések: Arad, Budapest I, Budapest II, Bécs, Belgrád, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárad, Pancsova, Pécs, Pozsony, Szabadka, Szatmár, Szófia, Temesvár, Veszprém, Zenta.



Képes árjegyzék  
ingyen és bér-  
mentve.

Alapított 1869.

Alapított 1869

## KISZELA ÁGOSTON UTÓDA

Első magyar szabadalmazott „HERMES“ utazó bőrönd, utitáska és bőrúgyár

BUDAPEST

VII., Dohány-utca 46. szám  
és Klauzál-utca 4. szám.



Dr. Anyan, dr. Elischer, dr. Herozel, dr. Kéti, dr. Kórányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

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

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

## Szőlő és gyümölcs

kezelésére és eltartására legzöltszerűbb 10 drb. vételnél 80 fillér, 100 drb vételnél 78 fillér darabonként

### nádfonatos álványokat

ab gyártelep, továbbá 5 kilogrammos szőlőládákat és fagyapótot csomagolási célokra ajánl:

MUNK R. és TÁRSA faúrügyár, KÁRÁNSEBES.

Alapított  
1825.



Alapított  
1825.

# HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi  
jegy:



Különlegességi  
jegy:

## „GENTRY CLUB”

a budapesti országos kaszinó pezsgője.

### HIRMANN FERENCZ

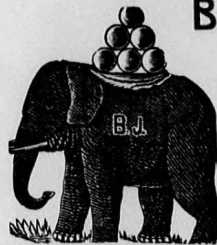
részaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. s.)

Készít gőz-, víz- és légszivattyúkhoz szükséges részárakat. Ber- és sűr-szivattyúkat, sűr-kímérő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és részulyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29-03.

### BEITZ JÁNOS



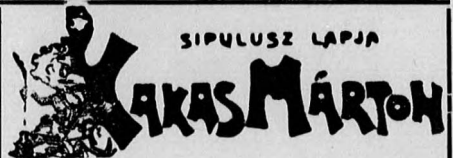
műsztergályos, dákó- és billiárdgolyó készítő, kávéházi eszközök raktára és javítóműhelye

BUDAPEST,

VII. Akácza-ú. 66.

TELEFON 81-90.

SIPULUSZ LAPJA



Magyarország legkedveltebb élclapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . . . 6 frt

Fél évre . . . . . 3 frt

Negyed évre . . . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Röck Szilárd-utca 4.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávé-sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket, kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesítettek.

## Dr. SZULY ALADÁR

élelmiczikke és fűszer  
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Muzeum-körut 23.

A világhírű francia DELBECK & Comp.  
reimsi pezsgőbor-gyár

magyarországi fölerakata.

Dr. Szuly Aladár



Dr. Szuly Aladár

Válogatott fűszerárak,  
mindennemű bel- és kül-  
földi csemegék, magyar és  
francia pezsgőborok, rum  
és tea, liqueurök, sajt, vaj,  
kassai, prágai sonka fel-  
vágottak, gyümölcsök stb.  
stb. raktára.

Az igen tisztelt

vendéglős és kávé-s urak szives figyelmét felhívjuk  
báró Nopcsa Elekné új aradi uradalmi sör-  
főzőházában főzött

## „BIKA SÖR“-ére.

BIKA SÖR



VÉDJEJY

A sörfőzőgyár, mely 125 év óta áll fenn, ujabban a modern technika minden vívmányainak felhasználásával teljesen ujonnan alakított át mi által sörének ízével tartalmasságával és táperejével a legkényesebb izlést is képes kielégíteni.

## A „BIKA SÖR”

gyárnak legujabban Buda-  
pesten is van lerakata (IX.,  
Tóth Kálmán-utca 8-10.)

Telefon: 108-40. Hűtőház, a hol úgy hordóban, mint palaczkokban megrendelhető.

Honi gyártmány!

Honi gyártmány!

Elsőrendű, folyékony, száraz  
**SZÉNSAVAT**

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartányokban a

**Magyar Szénsavipar-Társaság**  
Budapest IX. Soroksári-ut. 30.

Pontos kiszolgálás!

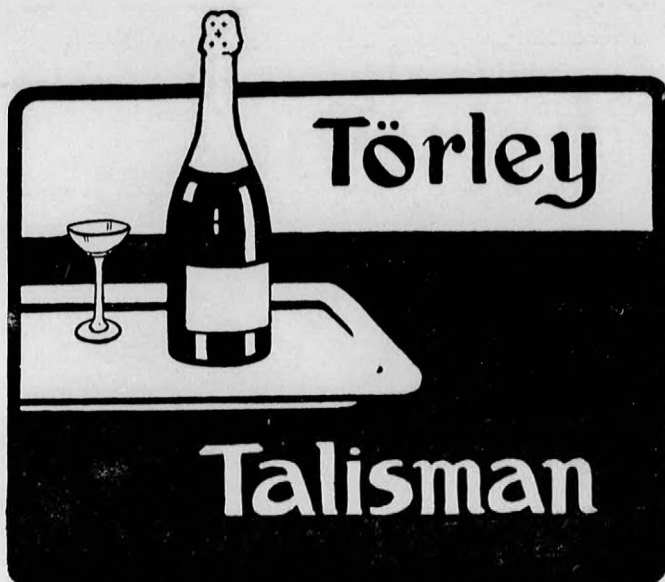
Pontos kiszolgálás!

Meteor-, Vulkan-, Meidinger-rend-  
szerű kályhák gyári raktára.**AUTOMATA**  
a jelen kor legjobb kályhája!Egy rendes nagyságu szoba foly-  
tonos fűtése 24 órán át 25 fil-  
lérbe kerül.

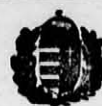
Vezérképvislet és gyári raktár

**LUKÁSZ LAJOS**

Budapest, VIII., József-körut 15.

Cs. és kir. udvari  
**DREHER ANTAL**  
Budapest

Yárosi Iroda: VIII., József-utca 36.

és kamarai szállító.  
**SERFŐZDÉJE**  
Kőbányán.

Saját palaozk-töltés.

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

Különlegesség: dupla maláta kőszőr kőkorokban. Nagyobb sörmenyiséget saját jégkoszijaiban szállít.

## Gyári kantin.

Egy vidéki körülbelül 1200 munkást  
foglalkoztató gyári kantinjának el-  
látásához illetve átvételéhez a korcsmai és  
vendéglői szakmában teljes jártassággal  
bíró, tehetséges embert keres. Ajánlatok  
az eddigi és a mostani foglalkozás mellett  
„Jó konyha“ jelige alatt e lap kiadóhiva-  
talába küldendők.

## AZ „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET“

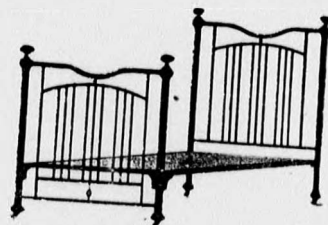
császári és királyi udvari szállítók

**KOLOZSVAROTT.**

Sürgönczim. Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetekezet termelő tagjaitól beszerzett és minden  
kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű  
fehér- és vörös-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógybyrait.  
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.**Pinczerek figyelmébe!** Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldal-  
zsebtárca (papirospenz) vagy pinczer-  
táska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs  
többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült  
— a legújtanosabb árak mellett szerekezik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

**MOLNÁR VILMOS**, kesztyű- és sérvkötőgyárosnál  
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám. (Központi városház.)Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatzonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a leg-  
kiválóbb gyártmányu gőrcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülön-  
félebb betegápolási cikkekeken.Szálloda berendezések  
**Bruck J. Henrik**

vas- és rézbutorgyára

**Budapest.**Gyár: IX., Lilliom-utca 8. szám. (Saját  
házában.)

Mintaraktár és iroda: VI., Andrassy-ut 32.

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

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

CS\* T\* E\* L\* E\* A\* G\* H\* \* \* \* \* E\* G\* Y\* I\* F\* O\* R\* I\* R

PARIS 1906 GRAND-PRIZ  
**CSILLAGHEGYI FORRÁSVÍZ**tisztá, bakterinmentes egészséges ital.  
Központi iroda: Budapest, III. Bécsi út 94.  
Telefon: 79-78.**Kitűnő asztali víz magában.**  
Borral vegyítve igen kellemes ízt kölcsö-  
nöz annak.Óvszer fertőző betegségeknekél.  
Meggzűnteti a gyomorégést.  
Étvágyzavaroknál elősegíti az  
emésztést.**Szomjcsillapító és üdítő ital.****Csillaghegyi forrásvíz.**természetes forrásvíz,  
mely folyékony szénsavval telítettik.Csak akkor valódi, ha a fenti „Árpád“ védjegy  
a csillaggal, a czimkén rajta van.**Óvakodjunk az utánzatoktól!**

TÖRVÉNYESEN VÉDVE! **HIGIENIKUS** TÖRVÉNYESEN VÉDVE!  
VASALÓ PASZTA.



Védjegy.

Szenzációs találmány, melynek segítségével bármely szövetnek új látszatot lehet kölcsönözni. Nélkülözhetetlen asztali-, ágy- és toalett-fehéreművek számára, továbbá puha (nem keményített) ingeknél blouzoknál menyaszonyi kelengyeknél; fehér valamint színes vászon és pamutszövet öltönyöknél, vitrageoknál, függönyökénél, csipkéknél, fátoloknál stb.

„Hygienikus“ a szövetet tömörre és simulékonyra teszi hasonlóan a bársonyhoz, a pamutszöveteket pedig hasonlóvá teszi a hollandi vászonhoz. Egyformán nagy hatást gyakorol mindenféle szövetre, vászonra, pamutszövetre, gyapjuszövetre v. selyemre.

**Fertőtlenítőleg hat!**

Minden fűszer-, gyarmatár-, drogéria- és hasonló üzletben kapható.  
**L. CHIOZZA & Co. Cervignano (tengerpart.)**



## „MUNDUS“

EGYESÜLT HAJLITOTT  
FABUTORGYÁRAK R.-T.

Központi iroda:  
BUDAPEST, V., BALVÁNY-U. 10.

Raktár:  
BUDAPEST, VII., ROMBACH-U. 8.  
Telefon 89—51.

GYÁRAK: Ungvár, Borosjenő,  
Kassa, Varasd, Vrata.

Mindennemű hajlitott fabutor  
és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan állított gyártmányait.

**BORHEGYI F.** palackozott bor, pezsgő,  
likőr, rum és tea főraktára.  
BUDAPEST, IV. ker. Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb:

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.  
Belföldi borait az első hirneves bormerlektől a legutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja  
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.  
Külföldi utazáson kérem mindenütt Szt.-Lukácsfürdői  
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

## A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borviz. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhéége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.  
Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Kérjük mindenütt  
HÖLLE  
„**PANNONIA SEC**“  
pezsgőjét.  
HÖLLE J. M., os. és kir. udv. szállító  
BUDAÖRS.



# SZIMON ISTVÁN

fűszer, csemege, főzelék és huskonzervek, sajt,  
vaj, bor, pezsgő, likőr, cognac, rum, tea, kávé.

**BUDAPEST**

FŐÜZLET: V., KER. VÁCZI-KÖRUT 12. SZ.  
Telefon 29—60.

Fiókok: V., Váci-körut 60. Telefon 26-22.  
VI., Teréz-körut 23. Telefon 22-61.

A legtöbb szálloda, vendéglő és  
kávéház állandó szállítója.

Méltóztassék előny árjegyzéket kérni.  
Tessék speciális kávé árajánlatot kérni.

## SZŐLŐMET

mely a Soltvadkerti vasutállomástól 10 perczre, a  
községtől 20 perczre fekszik területe 8800 négy-  
szög öl elköltözés miatt eladom.

Fiatal 7 éves fajszőlő, jól trágyázva, van  
rajta uri lakás, kapáslakás, pincze, présház, istálló,  
disznó hizlaló, sok nemes gyümölcsfa.

Ára 14.000 forint. Közvetítőt díjazok.

**Zámbó Aladár, Soltvadkert.**

**HABITS ANTAL**  
HANGSZERKÉSZÍTŐ MESTER  
BUDAPEST  
VII. ERZSEBET-KÖRUT 42.

### HABITS ANTAL

hangszerész és különleges cimbalomkészítő  
A fő- és székvárosi „Magyar Zenekészlet” több  
intézet és polgári zenekarok szállítója.  
Budapest, VII., Erzsébet-körut 42.  
Képes árjegyzéket kívánatra ingyen küldök.

