

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KAVÉSOK, 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:

IHASZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A boritaladó eltörléséről.

Irta: Gundel János ipartársulati elnök.

(Válasz a „*Borászati Lapok*“ f. évi 28-ik számában megjelent hasonló című közleményre.)

A „*Borászati Lapok*“ f. évi 28-ik számában „*A boritaladó eltörléséről*“ cím alatt, vezető helyen egy cikk jelent meg, melyet én, mint a „*Magyar vendéglősök országos szövetségének*“ elnöke és mint a „*Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának*“ elnöke czáfolat nélkül nem hagyhatok, mert hiszen a cikk végeredményében egy hazugságon alapuló durva támadás a budapesti vendéglősök ellen. Éppen ezen oknál fogva merem reményleni, hogy a tek. szerkesztő ur helyt ad lapjában válasznak, annál inkább, mert hiszen jegyzet alatt már ugy is kijelentette, hogy a szóváltott cikk tartalmával nem ért egyet s csupán csak azért közölte, mert azt „*előkelő társadalmi állást betöltő szőlősgazda*“ írta.

Már magában az a tény, hogy a magyar szőlősgazdák legtekintélyesebb szaklapja „*homlokogyenest ellentétes elvet hirdet*“, mint a cikkíró Hagymássy Károly szőlősgazda, eléggé lerontja a cikk értékét; mindazonáltal nekünk, megtámadott vendéglősöknek nem szolgált elég tételt; azonkívül cikkíró a boritaladó eltörlése körül támadt mozgalomban megtevészené a tájékoztatásokat, ha a rosszhiszemű cikket czáfolat nélkül hagynánk.

Még 1908. év őszén történt, hogy a „*Magyar szőlősgazdák orsz. egyesülete*“ felhívására a boritaladó eltörlésének szorgalmazása tárgyában Budapesten országos gyűlés tartatott, s a gyűlésnek az eltörlést sürgető hatá-

rozatához az összes meghívott érdekelt tényezők — ezek között a vendéglősök is — csatlakoztak. Tehát csak rosszakaratu ráfogás lehet az az állítás, hogy a bortermelők a korcsmárosoktól nyerték az impulzust a boritaladó eltörlése körül támadt mozgalomhoz. Mert hiszen amint láttuk, a M. Sz. O. E. volt e téren a kezdeményező s így igazán komikus hatást tesz, ha egy szőlősgazda kardoskodik a boritaladó mellett.

Ami pedig magát a boritaladót illeti, józan észszel igazán nem lehet azt állítani, hogy annak eltörlése nem lenne a szőlősgazdák érdekében, mert hiszen ezen adó eltörlése azt eredményezné, hogy a vendéglősök és korcsmárosok a bort ugyan annyival olcsóbban adhatnák, ami megint a borfogyasztást óriási mértékben növelné s a borfogyasztás emelkedésének hasznát a termelő élvezné első sorban. Cikkíró azon állítására, hogy a korcsmárosok olcsó tömegbort vesznek, s „*azt spiritusz, cukor, borkősav, vizahólyag sib. segítségével asztali borra preparálják*“ az a válaszom, hogy minden ilyen általánosságban kimondott állítás csak hazug koholmány marad mindaddig, míg bebizonyítást nem nyer. De ugy látszik, a cikkíró nagyon tájékozatlan is, mert nem tudja, hogy az általa emlegetett manipuláció ma már büntetőjogi kihágást képez, s a borvizsgáló bizottságok részen vannak, hogy az eféle manipulációkat — a magyar bor jó hírnevének visszaszerzése érdekében — megtorlással sujtsák. És én, aki husz év óta tagja vagyok a borvizsgáló bizottságnak, jó lelkiismerettel állítom, hogy Budapesten egyetlen előkelő vendéglőben sem találtatott még borhamisítás. S még a kisebb vendéglők, illetőleg korcsmák közül

is csak az ugynevezett „*pálinkamérő-korcsmákban*“ fordult elő a legtöbb borhamisítási eset.

Ennek magyarázata pedig az, hogy ezen üzletekben (mely üzletek ellen ipartársulatunk hiába küzd évek óta) a bor- és sörmérést csak mint mellékületet gyakorolják és egy liter bort 40—44 fillérért és egy pohár sört 12 fillérért mérnek, a mi természetesen csak ugy lehetséges, hogy ezen italokat hamisítják, mert máskülönben a fővárosi viszonyok között ilyen árakon italt mérni nem lehet.

De még egyszer visszatérve cikkírónak a vendéglősök ellen emelt hazug vádjára, vagy azt kell feltételeznem, hogy ő Budapesten sohasem volt még előkelő vendéglőben, vagy pedig nagyon elbizakodott, ha azt hiszi, hogy csak ő ért a borhoz és semmibe sem veszi azt, hogy Budapesten ezer meg ezer szőlősgazda tehát nagy bortermelő él a vendéglőből, ahol bort is fogyaszt, de egyiknek sem volt még oka arra, hogy a vendéglősöket oly durva váddal illesse, mint a paksi közjegyző.

Nem hagyhatom még szó nélkül, hogy kimondhatatlan kárt okoz a magyar borkivitelnek az olyan cikkezés, mely a magyar bor jó hírének visszaszerzését csupa önzésből rontja.

Bizonyos meghatottsággal közöljük nagyérdemű elnökünk sorait. Nem megható-e a mai léha, kötelességeket alig ismerő világban, hogy egy nehéz és folytonos munkában megöszült férfiú még pihenése idejére sem altatja el gondját, hanem éberen őrködik azoknak az érdekein, jó hírének, a kiknek az ügyét önzetlenül, minden jutalom nélkül magára vállalta.

Fanda Agoston és
Zimmer Peter utóda
Alapított 1820.

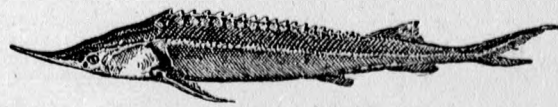
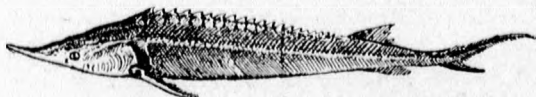
ZIMMER FERENCZ

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

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

Sürgőnyczim: Zimmer halászmester, Budapes.

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 ö fensége udvara számára.

„Patyolat“ gőzmosó és fehérnemű kölcsönző vállalat,

Telefon 51—80.

Budapest, VIII. 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 kimelésére.

És teszi ezt akkor, a mikor anynyiszor hangoztatják ellene azt az igazságtalan vádat, hogy nem törődik a vendéglős-iparral.

Ime, ez a cikkely is bizonyosága annak, hogy mindig résen áll s kész keblét tární ellenségeink elé, hogy megvédjen minket a méltatlanságoktól s rosszakaratu támadásoktól.

Szívükből üdvözljük elnökünket hévizi magányában nemes lelkének ez újabb tényeért s meg vagyunk győződve, hogy üdvözlésünk hálással visszhangzik minden jó vendéglős szívében.

A kötelező tagság.

Abból az alkalomból, hogy a székesfőváros új italmérsi szabályrendeletet alkotott, Gundel, Glück, Stadler és Némai intervenciója folytán sikerült kivinnünk, hogy a szabályrendelet kimondotta, hogy Budapesten a vendéglősök kötelesek a szakársulat tagjaivá lenni.

Am a kereskedelmi minisztérium, mert ez a határozat ellentétben áll az 1884. évi XVII. törvénycikk 152 §-ával, a szabályrendeletnek ezt a szakaszt nem hagyhatta jóvá.

Gundel buzgólkodása folytán a főváros bizottsága is, valamint anyaipartársulatunk is fölirt a minisztériumhoz, hogy a § jóvá hagyassék.

Most már azonban nem remélhetjük a minisztérium elhatározásának megváltoztatását.

Ugyanis ügyünket magáévá tette az »Országos Iparegyesület« is s szintén fölirt a kereskedelmi minisztériumhoz.

A minisztérium már tudatta az egyesülettel, hogy a kérelmet, mert tételes törvénybe ütközik, nem teljesítheti.

Az »Országos Iparegyesület«-hez intézett miniszteri leirat így hangzik:

F. évi június hó 11-én 2309/909. szám alatt a székesfővárosi fogadó-, vendéglő-, kávéház- és kávémérési ipari szabályrendelet ügyében hozzám intézett kérelmére értesitem az Iparegyesületet, hogy a székesfővárosi közönségének, valamint a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának, ugyszintén a budapesti kávéipartársulatnak azt a kérelmét, hogy a szóban lévő szabályrendeletnek általam törölt 39. §-a, illetve ennek az a rendelkezése, melynek értelmében a szabályrendelet intézkedései alá eső iparüzletek tulajdonosai az általuk gyakorolt iparágak szerint megalakult ipartársulatok egyikének

kötelékébe belépni tartoznak, visszaállítsák, a folyó évi június hó 17-én 42268. és a folyó évi június hó 28-án 45253. szám alatt kiadott rendeletben teljesíthetőnek nem találtam, miről a székesfőváros közönségét és illetve általa a nevezett ipartársulatokat értesítettem.

A jelzett kérelem nem volt teljesíthető, mert — eltekintve attól, hogy a szóban lévő iparokra vonatkozólag kívánt megbízhatóság igazolására a szakipartársulatba való tartozás ténye nem szolgálhat — a szabályrendelet említett rendelkezése ellenkezik az 1884. évi XVII. törvénycikk 152. §-ában foglalt ama határozmánnyal, mely szerint ipartársulatba való belépésre egy iparos sem kényszeríthető. Az imént mondottak mellett a szakipartársulatba való kötelező belépésre vonatkozó határozmányt annál kevésbé hagyhatom jóvá, mert a székesfővárosi stb. szabályrendelet szóban lévő határozményai messze túlmegy azokon a rendelkezéseken, amelyeket a székesfővárosi zsidó-, foglalkozást közvetítő-, bérszolgálat és bérkocsi-ipari szabályrendeletei ide vonatkozólag tartalmaznak, holott — minden mástól eltekintve — már az 1879. évi XL. törvénycikk 1. §-ában foglalt rendelkezés kizárja, hogy az ipartársulatba való belépés elmulasztása kihágásnak minősíthessék.

Ezeknél fogva — bármennyire méltányoljam is az Országos Iparegyesület beadványában foglalt indokokat és bár szívesen nyújtanék segédkezet a szóban lévő ügy megoldásához — a fennálló törvényes akadályokra való tekintettel, a kérelemnek — sajnálatomra — nem tehetek eleget.

A miniszteri leirat tehát a kötelező tagsághoz kötött reményeinket eltapodja.

De csak egy időre, mert be kell látnunk, hogy ez most valóban ellenkezik az érvényes törvényvel; de amint ez a törvény megszűnik, eltűnik az akadályozó ok is.

Minthogy a kötelező tagság ipari életünk föllendülésének elengedhetlen feltétele, kövessünk el mindent, hogy az új ipartörvényből ez a gát töröltessék.

A vasuti vendéglőről.

Lapunk mult számában szóvá tettük a vasuti vendéglőről divó bérleti eljárást egy olasz képviselő beszéde folytán.

Azt mondtuk, hogy, ha nálunk is vannak kifogásolható vasuti vendéglők, ennek a vasutigazgatóságok az okai, mert a bérbeadásnál nincsenek tekintettel a közönség érdekére, hanem csak a hasznot, a mentől több hasznot hajhásszák.

Nem törődnek azzal, hogy szakmaértő-e a többetigérő, ő kapja a bérletet a kipróbált törekvő, tisztos bérlő mehet, valamint a

többi versenyző is, akik szaktudásukat vették a mérlegbe.

Ott, ahol a közönség egészségéről van szó, állami intézménynek ily üzéries eljárást nem volna szabad követni.

Mert mi történik? — A vállalkozásban tapasztalatlan bérlő, hogy a nagyobb bért, a lezkepenzt kiszorítsa s emellett hasznot, mentől nagyobb hasznot is harácsolhasson az üzletből, mindenre kész, hogy kiadásait apassza. Borát pancsolja vagy már ilyet szez. Margarinnal süt-főz, szóval mindennél csak azt nézi, melyik az olcsóbb, nem azt, melyik a jobb, a kielégítőbb.

Minthogy eljárása kapzsiságát és rossz-hiszeműségét maga tudja legjobban, nem tudja remélni, hogy a bérletet újra megkapja; ezért még jobban belemerül a manipulációkba, hogy a meglevő bérletidőben mentől jobban megszedhesse magát.

Ő nem vendéglős, őt ambíció, a hivatás szeretete nem köti, a jó hírnév nem csábítja; ő csak a hasznot, a pénzt áhítja, hogy más utra térhessen, talán bankot nyitni Pesten vagy Aradon.

Mind ilyen üzér, szerencsevadász az a néhány vasuti vendéglős, kik a közönség panaszára adnak okot. Ilyen volt az is, a kiről legutóbb az a szégyenletes vád hangzott el, hogy beteg és döglött sertéseinek husát szolgálta föl vendégeinek.

Az ilyen emberek nem a vendéglősipar szegényfoltjai, hanem a vasut, illetőleg a kereskedelmi kormányé.

Mondja ki a kereskedelmi kormány, hogy a restaurációk csakis gyakorlott, igazolt vendéglősöknek adhatók bérbe; továbbá, hogy az ilyen bérlők, ha az igényeknek tisztesen megfeleltek, bérletüket minden verseny és béremelés nélkül is meghosszabbíthatják, illetőleg annak birtokában háborítlanul meghagyandók.

Ha ilyen eljárást követnek vasuti vendéglőinknél, úgy megszűnnek a panaszok s a társadalom egy jól szituált elemmel gyarapszik a vasuti vendéglősök karában, a melyre ma is büszkén tekinthetünk, mert vasuti restaurációink között ebben a sajnálatos helyzetben is csak kivétel a kifogásolható, ellenben a legtöbb olyan, hogy jobbat náluk a külföldön is hiába keresünk.

Időszakos mértékhitelítés. Az 1907. évi V. t.-cz. a mértékekről s ezek hitelítéséről új rendet állapít meg. Különös s a *vendéglősöket nagyban érdeklő* intézkedése a törvénynek az *időszakos hitelítés*. Az első ilyen *időszakos hitelítés* a folyó évben lesz *Budapest páratlan számú kerületeiben*, a jövő évben a páros számú kerületekben. Minden vendéglős tartozik összes

ROYAL-nagyvendéglő

BÁRTFA-FÜRDŐN

Strasser M. és Társa.

Strasser M. ur személyes vezetése alatt.

Vendéglősöknek, kávéosoknak, korcsmárosoknak, szakiparunk összes tagjainak 40% árengedmény.

A gyógyfürdő főterén, szemben az Erzsébet királyné-szállodával és a gyógyházzal. Nagy belső étterem és diszterem. — Óriási, fedett veranda, fenyvesek között, a forró napsütésben is 16—18 fokos hűvös levegővel. A sétány és zenepavillon előtt. Elsőrangú francia és magyar konyha. — Legjobb italok elsőrangú forrásokból. — Igen mérsékelt árak. — A la carte- és pensió rendszer. — Étkezés penzióban is, külön asztaloknál, 12-től 1/23-ig tetszés szerint. Esetleg a lakásokban is felszolgálva. Kugler, Gerbaud készítményei. — Czukrasz sütemények. — Csütörtökön július 1-én nyílt meg az az **Erzsébet kávéház**. — Pazar fényvel berendezett, világfürdőben található kényelmes kávézó terem, külön női-salon és játékerem. — A kávéház az Erzsébet királyné szálló és gyógyház földszintjén van. — Hires kávéházi italok és mérsékelt árak.



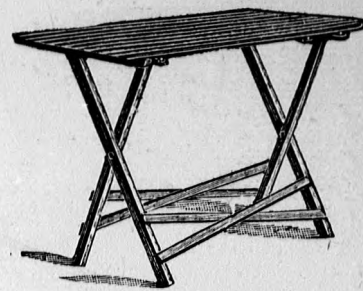
Illavai faárugyár, Frischer M.

Vezérképviselő és gyári raktár:

KLOPFER S. JENŐ.

Telefon 84—39. Budapest, VII. ker., Károly-körút 9. sz. Telefon 84—39.

Összecsukható kerti székek, padok és asztalok. * Elsőrendű gyártmány. * Kizárólag csavar megerősítés. Árjegyzék kívánatra.



mértékeit, ür- és súlymértékek, a megjelölt időben a mértékhitelítő kirendeltségnek bemutatni. Ennek elmulasztása 200 koronáig terjedő, fogságbüntetéssel át változtatható pénzbírsággal sújtatik. Figyelmeztetjük a vendéglősöket, hogy valamennyi mértékük, bármikor lettek is hitelesítve, erre az *időszaki hitelesítésre* okvetlenül bemutatandók. Alább közöljük a jelentkezések sorrendjét *augusztus* első feléről. Minden hitelesítés napja előtt levő betű azt jelenti, hogy azon a napon azok tartoznak jelentkezni, kiknek a neve hasonló betűvel kezdődik. *Budapest III. kerület:* G aug. 7. — H—i 9. — K 10. — L 11. — M—N 12. — O—R 13. — S 14. — Sz 16. — T—Z 17. — *V. kerület:* A—B aug. 18. — B 19. — C—e 21. — F 23. — G 24. — Megjegyezzük, hogy a hitelesítésért 2 évre általánossággal fizetendő s ez, bárhánynak legyen is a hitelesítendő mérleg, Budapesten 12 korona lesz a vendéglősökre.

Szakirodalmunk gazdagodása.

Szakirodalmunk anyagát jórészt csak a szaklapok képezik s egy-egy könyv megjelenéséről csak ritkán adhatunk hírt.

Oka ennek, hogy pályatársaink nem nagy barátai az olvasásnak s szakmájuk természetébe mélyebben hatolni nem igen iparkodnak; ami meg abban leli magyarázatát, hogy kevés közöttünk az igazi szakember, vagyis az olyan, kit hivatottság érzete, a foglalkozás szeretete hozott közénk.

Ilyen körülmények között igazán csodálatos, hogy irodalmilag úgy is vagyunk, a hogy állunk.

Ezt annak köszönhetjük, hogy akadtak és akadnak közöttünk nagy intelligenciájú férfiak, akik lángoló buzgalommal voltak és vannak megáldva s eltelve hivatásunk szeretetével, minden áldozatra készek, hogy szakmánk színvonalát emeljék.

Ezek sorába tartozik Kneffel Béla, aki magas iskolai képzettségével bármely pályán utat törhetne magának, mégis hiven és lelkesen megmaradott szakmánk embeérének.

Kneffel Bélát nem kell bemutatnunk olvasóinknak, hiszen serény munkálkodása lapunk hasábjain ismeretessé tette nevét, különösen pedig svájci utazásáról szóló érdekes és tanulságos közleményei.

Most ezek összegyűjtve, egybeállítva megfogalmazva, egy könyvben látnak napvilágot.

Az elegáns kiállítású könyv címe: »A hegyek és hotelek országa.« A könyv tartalma három részre oszlik. Első: »A hegyek és hotelek országa. Uti jegyzetek.« Második: »A magyar vendéglősök ipari törekvései.« Harmadik: »Természeti kincseink értékesítése.« Eredeti fényképfelvételekkel illusztrálva.

A könyv igazi tárháza azoknak az ismereteknek és tapasztalatoknak, melyekkel iparunkat virágoztató, hazánk látogatottságát gazdasági haszontényezővé emelhetjük.

A könyv nyelvezete világos, előadása vonzó, szóval minden kelléke megvan arra, hogy helyet foglaljon valamennyi szaktárs asztalán.

Mindennél jobban igazolja Kneffel Béla könyvének érdemességét az a körülmény, hogy figyelmére méltónak találta szakirodalmunk kiváló munkása is, mint Glück Frigyes, ki a következő »Elsőszó«-val növelte e becses könyv értékét:

»Szívesen teszek eleget azon kívánságának, hogy »Uti jegyzeteinek« első részéhez előszót írjak.

Nagyon örvendetes jelenség, hogy a mi iparunkban a traditio és successio már több ízben mutatkozott üdvösnek, mert csakis az ily alapokra felépített ipar tud megfelelni a követelményeknek s tud lépést tartani a legújabb idő és kor vívmányaival. S mint-hogy az uttörő munka a kezdet nehézségeiben gyakran elcsúszhat s a kezdeményezésen kívül eredményt nem igen tud elérni, évek hosszú során át, különösen a szállodás- és vendéglős-szakmában, írásban és szóban ezt az álláspontot foglaltam el, s kettős örömmel látom ennek megvalósulását.

Hazánk nemzetgazdaságának alapját a polgári munkában ugyanis ezen törekvés fogja megvetni s az anyagi függetlenség felé vezetni.

Kívánom, hogy ezen könyvecske, melynek tartalma érdemes arra, hogy megsziveltessék s melynek gyakorlati tanácsai olyanok, hogy, az életbe átvive, sok tanulsággal szolgálnak, nemcsak legszélesebb körben elterjedjen, hanem hogy ezen értékes tapasztalatok termékeny talajba jutva, tette serkentse azokat, akiknek módjában van hasznos ismereteket gyűjteni és azokat iparunk érdekében hathatósan értékesíteni.

Az érdekes művecske megírójának pedig szívből kívánok minden jót s azon reményemnek s óhajomnak adok kifejezést, hogy szorgalmas munkássága által még több hasznos dologgal működjék közre iparunk érdekében.

Hazánk vendéglőseit pedig, különösen az ifjabbakat, szorgalmas olvasásra buzdítom. Budapesten, 1909. július havában.

Glück Frigyes.

Mindebből látható, hogy Kneffel Béla könyve, »A hegyek és hotelek országa« valóban érdemes arra, hogy minden vendéglős megszerezze, mert kitűnő, pótolhatatlan segédeszközt talál benne üzleti működéséhez.

Az antialkoholisták kongresszusáról.

Egy régi kupán, mely lehet vagy 4 itczés, ez a felírás olvasható: »Aki engem kétszer kiiszik, rezög leszen.« Ennek a becsületes kupának igaza van. Aki többet iszik az elégnél, részeg lesz. Még a víz is megárt, ha túlságosan vedeljük. Tudják ezt az antialkoholisták is, hanem úgy tesznek, mintha erről sohasem hallottak volna.

Ahelyett, hogy mérsékletet hirdetnének, teljes önmegtartóztatást követelnek; pedig jól tudják, hogy ezzel az abszurd követeléssel azt érik el, hogy az emberiségnek mitsem használhatnak.

A napokban Londonban tartották nemzetközi kongresszusukat s ezen sok frázist puffogtattak a szesz italok ártalmasságáról, bárha elismerték, minden időben s a műveltség minden fokán szükségét érezték annak, hogy szesz italokkal s más bődtelős szerekkel éljenek.

Ha ez így van, amint hogy így van, kétségtelen, hogy a szesz élvezetének biológiai oka, még pedig kényszerítő, higienikus oka van.

Az orvosok tekintélyesebb része ezt el is ismeri, tapasztalatokkal bizonyítja is; ámde Londonban az antialkoholisták erről bölcsen hallgattak, mert könnyű fixa ideákat hirdetni, de nehéz tapasztalati adatokat czáfolni. E helyett tehát előálltak félszegen összeállított statisztikai adatokkal s képtelen indítványokkal.

Bennünket indítványaik közül egy érdekel. Ugyanis egy haszonkedvelő s élelmes antialkoholista azt indítványozta, hogy tegyenek lépéseket a kormányoknál, hogy italmérési jogot csak a jótékony intézményeknek adjanak.

Ez a ravasz bácsi titokban nagy kedvelője lehet a szesz fluidumoknak, mert, kérdjük, mit veszít az a szesz ártalmasságából, ha nem kenyérkereső korcsmárosok, hanem közpénzből jótékonykodó bácsik mérik?

Meglehet különben, hogy úgy képzeli ezt az az ur, hogy az antialkoholisták áldozzák fel magukat az emberiségért s ők igitanak meg minden szeszt, hogy a misera plebs alkoholmérleghez ne juthasson.

Ha ez az indítvány célja, úgy érthető s kétségtelen, hogy hamarost az ég csillagseregénél is számosabb lesz az antialkoholisták tábora, amely tántorogva, sárban hentegetve, delirium tremensben maga szolgál elrettentő például a szesz élvezésétől.

Ezt az okos, emberséges tervet azonban az a veszedelem fenyegeti lehetetlenségéggel, hogy megvalósulása esetén az emberiség mind egy szálíg fölcsap antialkoholista apostolnak.

Addig is azonban, amíg az antialkoholistáknak ez az eldorádója elkövetkezik, tessék kinek-kinek a maga pénzén, mérsékelt, tiszta bort inni s megél bű nélkül száz esztendeig is, ha szervezete ily hosszú életkorra alkottatott.

Szabadalmazott jégsekreány és pincze.

A jégsekreány csakis fából. Bádognál csak a vízfelfogó tálcája van. Nem izzad 70% jégmegtakarítás. Mészáros, hentes, vendéglő, tejcsarnok és házi célokra nélkülözhetetlen Jégpincze cím sokkal jobb és olcsóbbak az eddigi rendszereknél. Előnyük, hogy bennük a jég úgy tartja magát, hogy egy idényben csak 25%-al apad. Hus és sörhűtő nagyobb kamrákat kívánatra megrendelésre készít, árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltaláló. Bucsanyecz József, Budapest, VI., Podmaniczky-utca 27. a nyugati pályaudvar mellett.

Jó tanács.

Sokszor tapasztaltuk, hogy a vendéglősök könnyen hajlandók hatósági személyek-vel összetűzni.

Igaz, hogy a vendéglősök sok zaklatásnak s nem egyszer igaztalanságnak vannak kitéve; de azért azon legyünk, hogy ne csináljunk egy bajból százat, kicsiből nagyot; inkább a végsőig törekedjünk a békés megoldásra, persze, jogaink, igazunk sérelme, föladása nélkül.

Sokszor intettük erre szaktársainkat, de azért jónak látjuk, hogy közöljük azt az okos, jó tanácsot, melylyel egy konkrét eset kapcsán az »Adóügyi Szaklap« szolgál egy italmérőnek.

A megszívlelendő tanács így hangzik:

Nem kell a jegyzőtől sokat tartania, mindazonáltal ajánljuk, hogy saját érdekében igyekezzék vele mégis jó lábon élni. Hiába, nem szabad sosem figyelmen kívül hagyni, hogy valakinek használni nagyon nehéz s nem lehet senki olyan kicsiny, hogy bárkinek is ártani ne tudjon. Régebben még veszedelmesebb volt az állapot: elegendő volt, hogy a jegyző az italmérő megbízhatatlanságáról tegyen jelentést a pénzügyigazgatásnak, s az utóbbi hatóság minden további vizsgálat nélkül az engedélyt elvonhatta. Sok igazságtalanság történt országszerte e téren, nem egy existenzia vált ily módon földönfutóvá. Ez állapotot kívánt a pénzügyminisztérium a múlt év végén 58277/908. sz. körrendeletével javítani, utasítván a pénzügyigazgatóságokat, hogy jövőre azokban az esetekben, amidőn valamely italmérési engedély elvonásának okát törvényes körülmények — megbízhatatlanság — képezik, a közigazgatási hatóságtól konkrét adatokat kívánjon be és alkalmas módon a pénzügyigazgatóság is szerezzen meggyőződést a vádak mibenállásáról és ezek megtörténte után az iratokat határozathozatal mellőzésével ügydöntés végett esetről-esetre terjeszse fel. Rendkívül fontos ujtás ez és bizonyára nagy megnyugvásul szolgálhat az érdekelteknek, mert mégis csak a helyi szervenektől teljesen ment legfelsőbb hatóság objektív határozatában teljes garanciát kell látnunk. Ön is teljes nyugodtsággal megbízhat a minisztérium objektivitásában, de azért mégis csak jobb lesz, ha nem juttatja a dolgot annyira, hogy miniszteri döntésre szóló ügye legyen. Még a legveszélytelenebb operáció sem lehet kellemes.

Borok megítélése.

Dr. Szilágyi Gyula műegyetemi m. tanár igen tanulságos cikket irt a »Borászati Lapok«-nak a borok megítéléséről.

Múlt évben teremt borainkról ezt írja: »Az idej borokat igen magas alkoholtartalmuk jellemzi ugyan, de már extraktmaradékuk és hamutartalmuk nem ritkán az alsó határon állanak, sőt előfordulnak olyan

borok is, habár csak elvéve, hogy a magas alkoholtartalom daczára cukor- és savmentes extraktmaradékot és hamut a normálnál csekélyebb mennyiségben tartalmaznak.«

Az 1906/7. évben végzett vizsgálati adataim szerint ez évjáratu borok összetételében abnormitás csak egyes kivételes esetekben fordult elő.

De különösen ki kell emelnem az 1908. évi borok sajtóságos összetételét, mely eddigi észleleteimtől elütő és a legjellegzetesebb. Az 1908. évi borok ugyanis kitünő ízűek és erősségük mellett mégis sok esetben oly jellegzetes összetételt mutatnak, amely a kellő gyakorlattal nem bíró oenológust könnyen félrevezetheti. Ellenben az a vegyész, akinek alkalma van az ország különböző vidékéről származó 1908-as borokat megvizsgálni, a jellegzetességet már néhány vizsgálat végzése után felismeri és ha még figyelembe vesszük a szőlő érésének idejékor volt meteorológiai viszonyokat, akkor a jellegzetesség magyarázatát is adni tudjuk úgy, hogy hamisítás lehetőségére senki sem fog gondolni. Mégis megtörtént már több ízben, hogy a külföldre szállított idej borokat külföldi, egész jónevű vegyészek kifogásolták, mert nem voltak tájékoztatva arról, hogy a bor vizsgálati adataiban észlelt abnormitásnak mi volt az eredő oka.

Az 1908-iki borok összetételében ugyanis azon abnormitás mutatkozik, hogy a borok hamutartalma a természetes borokban mindig észlelt minimális számnál is csekélyebb. Ennek fiziológiai oka arra vezethető vissza, hogy augusztus második felében és szeptemberben, a szőlő érésének időszakában a melegség folytán cukor és sav kellőképpen kifejlődött, később a beállott száraz időszak alatt nedvesség híján azonban nem volt megadva a lehetősége a szőlőnövénynak arra, hogy kellő mennyiségű ásványi anyagot felszívjon.

Az év folyamán szerzett tapasztalataim alapján az időjárás viszonyaiból már előre következtetni lehet a borok összetételére nézve. Ha ugyanis július és augusztus hónapokban nem kap a szőlő elég nedvességet, akkor a borokat jellemezni fogja a csekély extrakt- és hamutartalom, az alkohol mennyisége azonban közepes lesz.

Ha pedig a szőlő fejlődésének ideje alatt kedvező meteorológiai viszonyok voltak, akkor minden tekintetben normális összetételű borokat nyerünk, amelyek az első határértékektől jóval magasabban állanak.

Ennek igazolására felemlitem az 1903-iki év bormérését, amidőn már 1903 december 26-án megjelent egy közleményemben kijelenttem, hogy az uradalmi homoki szőlőgazdaságok termésében előfordult olyan is, melynek cukor- és savmentes extraktmaradéka a 20%-ot is túlhaladta, a mely olyan rekord, hogy ezt néhány évvel azelőtt alig mertük remélni.

Ha júliusban kedvező az időjárás, akkor a sav és cukor kellőképpen kifejlődik, de

ha erre augusztus második felében és szeptember havában szárazság következik, akkor a bor egyes alkotórészei között meg lesz ugyan a kellő arány, sőt tulságosan nagy alkohol- és extraktartalmat mutatnak a borok, csak a hamualkotórész lesz kevés.

1904. évben az extraktmaradék és hamu maradt vissza, cukor azonban elég volt, 1908-ban pedig csakis a hamutartalom maradt a normálisan alul.

Társas reggeli:

Augusztus 10-ikén: Hruska János új házában, Budán, III. kerület, Lajos-utca 81.

Augusztus 20-ikán: Első István király napján nemzetünk hivatalos ünnepnapján nem tartatik társas reggeli.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körút 4. Telefon 11—24. Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója. Fiókküzet: IV., Kishid-utca 7. Telefon 11—48.)

Mátyásföld. Krajcsóvits Rezső vendéglős kartársunk park-vendéglőjét ajánljuk a nagyérdemű közönség szíves figyelmébe. A Mátyásföldi park-vendéglő és szálloda majálisokra, társaskirándulásokra legalkalmasabb és legkedveltebb hely. Családok és magánosok részére szobák olcsón bérelhetők. Krajcsóvits Rezső park-vendéglője a fővárosi közönség legkedveltebb kiránduló helye. Nagy fedett tekepálya, táncsterem. színpad, gyönyörű erdősség rll a t. közönség szórakozására. Kitünő konyha. Saját termésű borok. A czinkotai helyi rdekü vonat reggel 5-től este 11-ig negyedóránként közlekedik. Látogassunk el minél gyakrabban!

„Jó barátok“ összejövetelei:

Augusztus 11-én Bauer János vendéglőjében, VII., Szentkirályi-utca és Reviczki-tér sarkán.

Augusztus 18-án Schmidt Konrád vendéglőjében, VII., Aréna-ut 5.

Augusztus hó 25-én Gebauer Ferencz vendéglőjében, VIII., József-utca 46.

Szeptember 1-én Csuti Gyula vendéglőjében, VI., Lehel-utca 7/b.

Szeptember 15-én Száger József vendéglőjében, IX., Ranolder-utca 31.

Szeptember 22-én Kofler Frigyes vendéglőjében, VIII., Örömvölgy-utca 34.

KÜLÖNFÉLÉK.

Uj tagok. Ipartársulatunk tagjai közé Farakas István bátyánk buzdítására a következők léptek be: Ziegler György Akadémia-utca 3. Merx Jakab Szvetenay-utca 29. Holecz Márton Huszár-utca 10. Fischer István Lógody-utca 77. Uzorás István Budafoki-ut 48. Gerstenbrein Miklós Szigetvári-utca 18. Lévy János Ráday-utca 53. Isten hozta őket körünkbe!

Singhoffer M. József

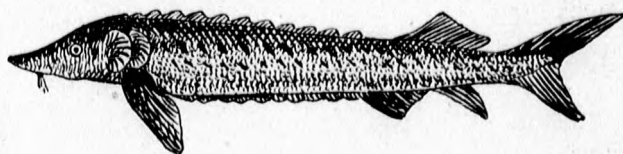
halászmester

Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fövámter 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



Esküvő. F. hó 5-én, délután fél 6-kor vezette az oltárhoz *Dvorzsák* Katalin kisaszszonyt, *Dvorzsák* János vendéglős és neje bájos leányát, *Teller* Vilmos, *Teller Antal* nagyreményű fia. Az esküvő az erzsébetvárosi rom. kath. templomban volt.

Jubileum Sárvarott. Ottani ipartársulatunk diszüléssel és bankettel ünnepelte meg érdemes jegyzője, *Szabó* Béla jubileumát, ki ipari működésének 40-ik évfordulóját érte meg.

Ezüst lakodalm. *Klívényi* Ferencz fővárosi előkelő vendéglős és kedves neje folyó hó 4-ikén ünnepelték boldog házasságuknak 25 éves jubileumát. A kölcsönös szeretetben és békességben eltöltött házasesetük szolgáljon sokaknak követendő példa gyanánt.

A jótékonyak sikere. A józsefvárosi előkelő polgárok „Jótékony asztaltársasága”, a mint jeleztük, kedélyes kirándulást rendezett Visegrádra. A kirándulás, melynek jó idő kedvezett, fényesen sikerült s 200 koronát jövedelmezett e társaság céljára. A siker érdeme *Takács* Ferencz, a „Baross-kávéház” főpinczéje, a ki ismert agilitásával mindent elkövetet, hogy a kirándulás és a multság kifogástalan, az anyagi eredmény pedig kielégítő legyen.

Szégyenletes tünet. A debreczeni vendéglősök szakiskolájának az 1908/9. évi működéséről kiadott felügyelő-bizottsági jelentésből a kapzsiság és lelkiismeretlenség egy újabb, igen szégyenletes tünetével ismerkedtünk meg. Ugyanis panaszosan említi a jelentés, hogy egyes kisebb kávéháztulajdonosok csupa haszonlesésből fejletlen és a törvényes követelményeknek meg nem felelő tanoncokat alkamaznak. Ez, bizony, a mily szégyenletes, éppen oly szigorú megtorlást provokáló visszaélés.

Szomorú hír. A magyar vendéglős- és pinczér-kar elite gárdájának egyik érdemes tagja, *Ruef József*, elköltözött az élők sorából. Váratlanul érte a halál ott, a hol gyógyulást keresett, *Karlsbadban*. Szerető hitvese született *Schottenheim* Anna urnő támaszt s élete örömét veszítette a megboldogultban, kit gyermekei, *József*, *Ede* és *Betti*, férjezett *Holub* Rezsóné s unokája, *Rezső* gyógyszernek mély fájdalommal. Gyászuiban őszintén osztozik az egész vendéglősvilág, mert *Ruef József* a legkiválóbb szaktársak közé tartozott nemcsak hivatottságánál, hanem nemes akaraterejénél fogva. Közügyeink buzgó munkása, humanusan érző kolléga volt, a ki mint legutóbb, mint *Müller* jobbkeze, az Országos casinóban, majd pedig a parkklubban a magyar előkelők becsülését vívta ki magának. Áldott legyen közöttünk emlékezete!

Hír Boszniaiból. A sarajevói magyarok s bosznia-hercegovinai pinczerek kedves ünnepét ülték a minap. Ugyanis a múlt hó 12-én múlt 15 éve, hogy *Mező István* betölti az Europa-szálló főpinczéri állását. Ezt a zajtalan, de annál bensőségebb ünnepet *Mező István*, hiven az ő generációjához, azzal tette emlékezetessé, hogy alapítványt tett az általa szervezett s elnöklése alatt virágzó pinczeregylet javára. *Mező István*, ki a sarajevói „Magyar Egyesület”-nek is egyik alapítója és buzgó tagja, a hazában is tisztelt névnek örvend; mert az ocupált tartományokban, úgy szólván, őre és harczosa a magyarságnak, a ki még azt is kivitte, hogy a pinczeregyletben a magyar nyelvnek szintén legyen hivatalos jogai. Derék honfitársunk ünnepéhez tehát százezrek őszinte üdvözlését röppentjük. Éljen!

Változások A *barcsi*-vasuti vendéglőt *Hódosi* Vilmos vette át. — A *Kolozsvári* „Korona”-kávéházat *Botha* Ferencz vette át. — *Temesvárott* *Gombás* Dreher-féle éttermét *Wentzel* János bérelte ki. — *Petrózsényben* az „Emke” fogadót *Maschanecker* és *Szántó* vették meg.

Uj szálló. Tapolczán a régi „Zöldfa” helyére *Dienes* Kálmán új, modern kényelemmel berendezett szállót építtetett.

Szálloda átvétel. *Gerencsér* József zombori vasuti vendéglős kartársunk megvette a pécsi „Aranyhajo” szállodát melyet díszesen átalakítva szeptember havában veszt saját kezelésébe.

Vendéglő átvétel. Budapestén a Reviczkytéren levő volt Maron-féle vendéglőt *Bayer* János kartársunk vette át. — *De la Casse* János fővárosi vendéglős a Mesterutca 31. szám alatti vendéglőt vette át. — *Ligethy* Károly a Viola-utca 21. sz. alatt új vendéglőt nyitott. — *Tachler* Gyula a Nagymező-utcai müncheni sörözőt vette át. — *Bock* József kartársunk a Baross-utca 93. szám alatti vendéglőt vette át.

Kávéház átvétel. *Schwarz* Ignác az „Adria” kávéház régi derék főpinczéje a Thökölyi-ut 15. szám alatt levő kávéházat vette át.

Vendéglő átvétel. *Pfeinzl* Frigyes átvette a Dohány-utca 90. szám alatti vendéglőt.

Szesz pálinka bőven. Ambátor a folyó évszak gyümölcspálinka termelése még be sem fejeződött, már most meg lehet állapítani, hogy ennek eredménye a legmagasabb fokot fogja elérni, amely a kontingentálási törvény, tehát husz év óta konstatalható. A pénzügyminiszteriumnak a szesztermelésről most kiadott utolsó hivatalos jelentése szerint a termelésre bejelentett gyümölcspálinka mennyiség 1908. szeptember 1-től a folyó év április végéig 43.269 hektoliterrel haladja felül az előző évszak ugyanezen időszakának eredményét. Minthogy az 1907/8. üzemszakban összesen 45.704 hektoliter gyümölcspálinka termelését jelentették be, az idei kámpányban előreláthatólag legalább 89.073 hektoliterre rug a bejelentett termelési mennyiség, a mihez még előreláthatóan néhány ezer hektoliter fog járulni. A gyümölcspálinka-termelés adatait vizsgálva, megállapíthatjuk, hogy az előző időszakok közül az 1904/5-iki érte el a legmagasabb fokot, a mikor 86.224 hektoliter termelését jelentették be.

Borhamisítók elvonják az italmérési engedélyt. A borhamisításnak és a hamisított bor forgalmabazatalának tilalmazásáról szóló új törvény, a dolog természetéből folyólag, különösen szigorúan bánik el a kincstári jogositványok birtokosaival, a kimerőkkel és a kismértékben való elárúsítókkal. Ezeket, ha bort hamisítanak, vagy hamisított bort hoznak forgalomba, vagy tartanak készletben, 8 naptól 3 hónapig terjedő elzárással, továbbá 10 K-tól 1000 K-ig terjedhető pénzbüntetéssel, végre az italmérési engedélynek feltétlen elvonásával sújtja, kimondván még azt is, hogy az italmérési engedélyt öt éven belül vissza nem kaphatják. A kimerők és kismértékben elárúsítók a borhamisítási törvénybe ütköző, kevésbé súlyos kihágások miatt is elvesztetik engedélyüket, de ezeknél a kihágásoknál nem kötelező az engedély elvonása. A pénzügyminiszter most figyelmezteti a pénzügyigazgatóságokat, hogy az italmérési anyakönyv függelékeként vezessenek nyilvántartást azokról az egyénekről, akiknek borhamisítás miatt elvont italmérési engedélyt öt éven belül vissza nem adható.

Magyarok a magyar ipar ellen. Ezt a sajnálatos, annyi átokkal sújtó össze nem tartásunkat igazoló jelentést olvassuk: A Szegedi magyar iparpártoló szövetség nagyarányu visszaélés nyomára jutott. A vád lényege kiviláglik a szövetségnek a kereskedelemügyi miniszterhez intézett következő följelentéséből: Minden kétséget kizárólag tudomásunkra jutott, hogy a hazai gyógyszerészek és gyógyárkereskedők tekintélyes hányada olyan pipereszappanokat, illatszereket és hajporokat hoznak mint saját készítményű árukat forgalomba, melyeket saját nevük feltüntetésével a külföldön készíttettek. Saját szemünkkel győződöttünk meg, hogy igen sok ilyen „saját készítményű” áru a gráci Kiehlhauser-féle gyárban készül. Ez az osztrák cég a magyar szövegű csomagoló papírost is bekéri magyar bevétől, hogy a nagy garral hirdetett árut már így csomagolva szállítsa, sőt állandó fémmintákat készített a rendelő nevével és a gyártmány magyar feliratával. Mivel a Kiehlhauser-cégnek ez az eljárása törvénybe ütköző, joggal várhatják a magyar szappangyárosok azt, hogy az illetékes tényezőek szemérmetlen visszaélést szigoruan megtorolják.

„A Háziorvos” című népszerű egészségügyi folyóirat júliusi száma gazdag tartalom és érdekesség tekintetében felülmúja az eddig megjelent számokat is. Különösen ki kell emelnünk dr. *Fürst* Zsigmondnak: „A vasuti hygieniáról”, dr. *Bród* Miksának, a jeles tollu szakírónak „A dadogásról” és dr. *Szántó* Manóknak: „A pályaválasztásról orvosi szempontból” stb. . . . című nagyobb értekezését. A „Nemes-Keve” cím alatt a „Tárca” rovatban közölt hygienikus elbeszélés folytatása, a „Kölnféle” rovat érdekességei, szóval a lapnak mindenegyes közleménye méltán tarthat számot arra, hogy a művelt magyar közönség élvezettel fogja olvasni azt. Érdeklődéssel várjuk a kilátásba helyezett „Háziorvos olcsó könyvtárát”, amelyről való prospektust és első számát a lapban találja meg az olvasó. „A Háziorvos” új főszerkesztőjének, dr. *Bród* Miksának kilátásba helyezett munkássága csak emelni fogja a lapnak magas színvonalát. A magunk részéről a legmelegebben ajánljuk ezen hazafias, emberbaráti és kulturmisszióit teljesítő havi folyóiratot a magyar közönség figyelmébe. Csekély 2.40 K az előfizetési ára egy évre, tehát oly csekély összeg, amelyet a legszűkebb anyagi megerőltetés nélkül áldozhat bárki arra a nemes célra, amelynek szellemében a „Háziorvos” működik. Mutatványszámot szívesen küld „A Háziorvos” szerkesztősége és kiadóhivatala, Budapest, VI. Andrassy-ut 27. sz.

Kispesten a takarékpénztári vendéglő, melyet legutóbb *Branauer* J. kezelt megszűnt. A berendezést teljesen elárverelték.

Külfüzetések egész sorozata érte a Kálmán-féle szab. Biborpaprikát, mert az a legjobb. Árjegyzéket ingyen küld *Kálmán* József paprika-nagykereskedő, Szeged, Dugonics-tér 6.

Szerkesztői üzenetek.

M. V. és K. J. Az „Izléstelen rivalitás” vádja nem F. K. L.-t illette, hanem P. L.-t, aki az elnöki székéből, tehát a pártatlanság nimbuszával ékes helyről csinált propagandát egyik lapnak a másik rovására. A mi *Némai* Antal nyilatkozatát illeti, hát igaza van, mi sohasem voltunk a kávé ipartársulat hivatalos lapja; de ezt nem is állítottuk, *Palády* Lászlónak jogában van, mint magánszemélynek, rokon- és ellenében szerint cselekedni de mint egy társaság elnökének, hivatalos minőségben nincs. Ezért mondtunk izléstelen rivalizálásnak a bosszu ama gyerekes fogását. Ezeket tudva, most már mi is elmondhatjuk F. Kis Lajosossal, mindenki megítélheti felháborodásunkat és tiltakozásunkat kifejező cikkünk értékét és jogosultságát.

NYILT-TÉR.

A kiváló bór- és lithiumos gyógyforrás

SALVATOR

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

Húgyhajtó hatása!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!

Kapható ásványvízkereskedésekben vagy a Szinye-Lipóczy Salvatorforrás Vállalatnál Budapest, V. Rudolfskört 8.

MATTONI-FÉLE

GISSHÜBLER

természetes égvényes SAVANYÚVIZ.

MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ

BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ

Vese- és hólyagbajoknál a vesemedence idült hurutjánál és fővényképződésnél, a légutak és a kiválasztó szervek hurutos bántalmainál kitünő hatásának bizonyult. Orvosi ajánlva. Kapható mindenütt. Főraktár VI. Csengery-utca 71. Nádas Mártonnál. Telefon 2—38.

Borral legjobb a valódi

KRONDORFI

savanyuviz-fröcscs.

Császárfürdő Budapesén. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévízü gyógyfürdő; modern berendezésű gőzfürdő, kényelmes iszap-, medence- és kádfürdők, melyek kiváló gyógyhatással használatnak az összes reumatikus- és idegbántalmasknál. Uszodák, hőlég-, szénsavas- és villamosvízfürdők. Ivó- és belélegzési-kúra Prospektust ingyen es bérmentve küld Az Igazgatóság.

Nagy üzlethelyiség kiadó.

A „Vörösmacska„ nagy vendéglő helyiségei Király-utca 47. szám (Csányi-utca sarok) f. é. november hó 1-ére kiadó. A helyiséget osztani is lehet. Bővebbet alulirotnál:

KLEIN ANTAL
(dívat nagyáruház)

Budapest, VII. ker., Király-utca 53. sz.

Eladó szálloda és vendéglő.

Hajduböszörményben cca 35—40 ezer kor. forgalommal bíró ujonnan épített „Zöld-fához“ címzett vendéglő és szálloda több szobával, korlátlan italmérési joggal és depóval együtt teljes felszereléssel **örök áron eladó.** Értekezhetni Kövér György tulajdonossal Hajduböszörményben.

Eladó kitünő 125 hektó zöld, fehér rizlingbor szeptembere, 1 hordó, pincze szabad. Bővebbet Löwinger Lipót szőlőtulajdonos Nagykáta.

Eladó borok.

Fehér, siller, vörös pomázi hegybor 21 koronárt **Laszlovszky Béla** termelőnél **Pomázon** (Pest megye) **eladó.**

Vendéglő. Egy nagyobb vidéki városban, hol érseki székhely és törvényszék is van, a piac téren, sarokház mely 50 év óta ott üzetik, családi okok miatt, kedvező fizetési feltételek mellett, eladó. Czim a kiadóhivatalban.

Berettyóújfalú község Elöljáróságától.

Árverési hirdetés.

Berettyóújfalú község tulajdonát képező s a kéznél fekvő terv szerint megfelelően átalakítandó és kibővítendő

vendéglői helyiségét

1910. évi január 1. napjától 1912. évi december 31. napjáig terjedő

három egymásutáni évre haszonbérbe adja,

ezen czélból az 1909. évi július hó 30. napján délután 3 órakor nyilvános árverést tart a község házában, erre pályázni szándékozókat meghívja; az árverési feltételek az előjáróságnál a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Berettyóújfalú 1909. július 1.

Az előjáróság.

Iparsó

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

A Magyar Királyi Sojvédék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

Boreladás. Saját termésű kuvini külföldi fajboraimból 400 hektó fehér, 35 hektó bakator, 15 hektó rizling és 17 hektó vörös bor, ugyszintén más fajta Ó boraim is eladék. Szathmáry Király János szőlőbirtosos. Arad, Zrínyi-utca 4/c.

Magyar ember csak magyar ásványvizet igyék!

Magyar ásványviz

forgalmi és kiviteli részvénytársaság ■■■ Budapest, V., Báthory-utca 5. szám

Kizárólag természetes
magyar ásványgyógyvizet hozunk forgalomba. Egy liter viz ára palaczkcsere mellett:

Berszéki Boldizsár, idült gyomorhaj ellen ... 28 fill.	Baross, vesebaj ellen ... 28 fill.	Horgász, étvágygerjesztő ... 28 fill.
Borszéki Fökut, az ásványvizek királya ... 28 „	Borhegyi, húgyhajtó ... 28 „	Káson-Salutaris, légsőhurutnál ... 28 „
Borszéki Kossuth, v é r s z e g é n y s é g ellen ... 28 „	Bobolti, Korona forrás üdítő viz ... 28 „	Répati, égvényes ásványviz ... 28 „
Bodoki Matild, alkális savanyuviz ... 28 „	Előpataki, sárgaság ellen ... 34 „	Székely-Selters, idült gyomorhajok ellen ... 28 „
	Felsőrákosi Mária, légsőhurut ellen ... 28 „	Sztojka, cukorbetegség ellen ... 34 „
	Hargitaligeti, üdítő viz ... 28 „	

Kérdezze meg az orvosát és megtudja, hogy a

természetes ásványviz

gyógyhatása és kellemes íze össze nem hasonlítható a mesterséges ásványvizekkel

Magyar ásványvizeinkkel a külföld majdnem összes gyógyvizei pótolhatók

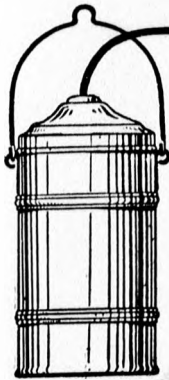
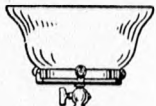
Vendéglősöknek nagy árengedmény

Tíz palaczkot már hához szállítunk!

FAK PÁL

vasáru, épület- és butorvasalás,
házi- és konyhafelszerelési üzlet
BUDAPEST,
VII. ker., Rákóczi-ut 49. sz.
(a Metropole szálló átellenében.)

Borpinceszékben, kerthe-
lyiségekben és minde-
nyütt a szabadban hasz-
nálható „KARBID” lan-
páimat szíves figyelmébe
ajánlom,



Telefon 86—68.



Ezen világítás jelen-
leg a legolcsóbb, tel-
jesen veszélytelen és
rendkívül erős, egyen-
:: letes fényt ad. ::

Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya
Telefon szám: 52—60.
Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.
Telefon szám: 52—59.
Palacsksör osztálya: X. kerület Kőbánya.
Telefon szám: 56—58.

Legegészségesebb savanyúvíz



Telefon 5—72.

Telefon 50—72.

„ARTÉZIA” részv. társaság Budapest. VII., Egressy-ut 20

HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvevővezetékhez szük-
séges rézárúkat. Bor-, és sör-szivattyukat,
sör kímérő-készülékeket légnomással, va-
lamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati
táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-
ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállítá-
son az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON: 29—03.

A petánczi

„Széchényi” gyógyforrás

lithiumos alkalikus ásványvíz.

Gazdag natrium, hydrocarbonat és lithium
tartalmánál fogva a hasonló természetű
hazai és külföldi gyógyvizek között az el-
sők közé tartozik. Kizárólagos főraktár:

Péczy és Gebhard,
Budapest, II., Batthyány-ú. 3. Telefon 40—97



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., Rökk Szilárd-utca 4.

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

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvíze hasz-
nos ital étvágyzavaroknál és emésztési
nehézségeknél. A legtisztább és legégszégesebb
asztali és borvíz. — Hathatós szomjcsillapító. —
Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. —
Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés
is rendelhető, mely hasonló enyhéssége folytán pó-
tolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt. Lukácsfürdő Kútvállalat Budán.

Pinceszék figyelmébe!

Fő- és fizetőpinceszék, kiknek oldalzsebtárca (pápi-
rospénz) vagy pinceszértáska (apró- és ezüst számára)
van szükségük, a melynek fejeke nincs jobbbé külön
beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-
ból készült — a legjütányosabb árak mellett szerez-
hetik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és hálhólyag-különlegességek tucatzonként 2, 3, 4, 5 és
6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröser, gumi-
harisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb
betegápolási cikkekben.



„Gyártelep” Sörfözde-Részv. Társ. Temesvározt

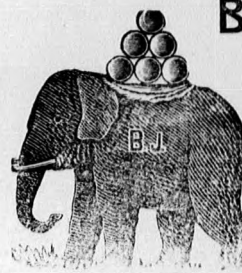
hazánk legnagyobb vidéki sörföz-
deje tisztelettel ajánlja a legfino-
mabb világos söröket pötlő

dupla korona sörét

azonkívül különöminőségű márczi-
usi, udvari, dupla márcziusi, bajor,
bak stb sörét

Árjegyzékkel szívesen szolgál
fenti vállalat.

Budapesti főraktár: VIII., Práter-ú. 44/a.



BEITZ JÁNOS

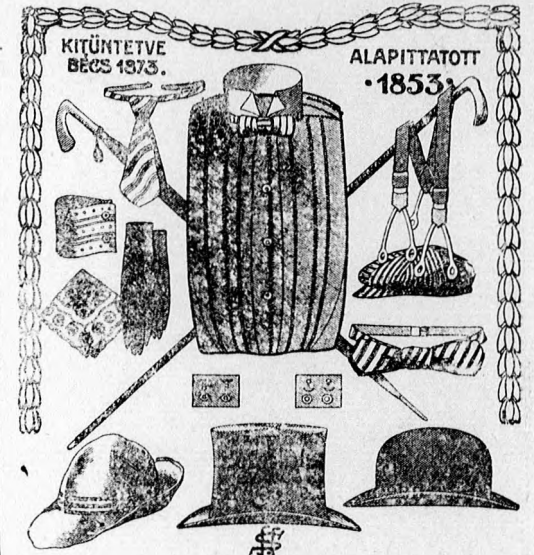
műsztergályos, dákó- és
billárdgolyó készítő, ká-
véházi eszközök raktára
és javítóműhelye

BUDAPEST,
VII. Akácza-ú. 55.
TELEFON 81—90.

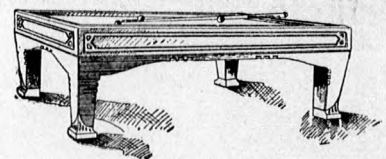
KASCH ADOLF

kalapgyáros.

JÓZSEF-KÖRUT 50 BUDAPEST BAROSS-UTCZA 61



Nagy választék saját, valamint Pelikán és Gyurits-
féle magyar gyártmányú, angol és olasz kalapok
ban. Elsőrendű angol és amerikai úri divatcik-
kekben. — Mérsékelt árak!



HORVÁTH és CSILLAG

tekeasztal, dákó- és műbutorgyár Budapest,
VII., Klauzál-tér 6. — Telefon 95—31. — Tel-
jes kávéház, étterem és szálloda berendezé-
sek Állandó raktár kész és használt tekeasz-
talokban. — Árjegyzék vidékre ingyen és
bérmentve.

Seifert Henrik és Fia

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



Hordó-eladás.

Uj és használt hordók külnféle nagyságban úgy ajtósak, mint ajtónélküliek azonnal olcsón kaphatók.

Ujak 10 koronától kezdve } 100 literen-
Használtak 7 kor.-tól „ } ként.

KELETI JANI

Budapest, VII., Rákóczy-ut 14. II. e. 12.

BOR 45 hektóliter fehér rizling,
10 hehtóliter kadarka 32 koronáért hektóliterenként eladó. Czim a kiadóhivatalban.

Vendéglős kerestetik.

Nagyszabásu felsővidéki munkas-
étterem vezetésével nős vendéglős, vagy
pinczer kerestetik, szükséges tőke 1500
korona, tót nyelvet beszélők előnyben
részesülnek.

Megkereséseket F. K. jelige alatt
továbbit a kiadóhivatal.

Nagyobb mennyiségű

kitünő minőségű balaton vidéki bor 3—6
havi időre, vagy részlet fizetésre eladó.
Levéli értesítés a kiadóba küldendő **Bala-**
ton-Bor czimre.

Borajánlat.

Érvényes augusztus 31-ig.

A Balaton mellékéről, kitünő, nehéz,
tisztá, piros vagy fehér hegyibort szállítok
utánvételt vasuton, literenként 32 fillér ár-
ban, 200 litertől fölfelé.

Literes hordókat bekénevezve, bedugva
kérek vasuton előre küldeni.

Csak levélbeli megbízárookra reflektálok
s a korrekt elintézésről felelek.

Nagy Lajos lelkész, **Szentantalfa,**
(Zalamegy). Vasutállomás: Zánka-Köveskál.

Nagy pinczészet préház kerttel és
pinczével, két vá-
rosi ház, igen kényelmes pinczékkel, 500 Hl. tölgy
és csement-hordókkal, nagyon kedvező helyfek-
véssel, hajó- és vasuti állomással, borkereskedés
vagy hasonló vállalat részére eladó vagy bérbeadó.
Bővebbet: Lagler Alajos Stein-ban (Alsó-Ausztria)

Az acheni edénymosogatógép

csodálatosan rövid idő alatt mossa és szárítja a tányéro-
kat, csészéket' evőeszközöket stb.

Óránként 600—2000 tányért mos,
csupán két ember segítségével.

A külföld legelőkelőbb szállodái és vendéglői már évek
óta használják és nagyon meg vannak vele elégedve.

Képviseli: **VAJDA ÖDÖN** mérnök
Budapest, VIII., Főherczeg Sándor-utcza 19.

Báró Wodianer Albert

főpénztára

Budapest, VI., Liszt Ferencz-tér 7. sz.

ELADÓ BOROK.

Nagyméltóságú Báró Wodianer Albert komjáthi
pinczészetében **saját termésű** finom faju fehér
és vörös pecsenye és asztali borok **eladók**, hektó-
literenkint vagy palaczkozva 100—48 korona áron.

Bővebb felvilágosítással szolgál a **központi iroda,**
Budapest, VI. kerület, Liszt Ferencz-tér 7., ahol bor-
minták is rendelkezésre állanak.

Alapított
1825.



Alapított
1825.

HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi
jegy.



Különlegességi
jegy.

„GENTRY CLUB”
a budapesti orsz. kaszinó pezsgője.

Az igen tisztelt

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

„BIKA SÖR“-ére.



VÉDJEGY

A sörfőzőgyár, mely 125
év óta áll fenn, ujabban
a modern technika min-
den vívmányainak felhasz-
nálásával teljesen ujonnan
alakított át mi által söré-
nek ízével tartalmasságá-
val és táperejével a leg-
kényesebb izlést is képes
kielégíteni.

A „BIKA SÖR”

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

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

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII. ker., Práter-utca 47.

Telefon 57-22.

Károly István főherceg, Angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részv. társ. főelárúsitója.
Az Első Magyar Részvény Sörfőzde főelárúsitója.

Ujabbán, számolva az észlelt áramlattal, hogy tisztelt vevőinek a való müncheni Bajor sörök iránti óhaját kielégíttesse elhatározta, hogy **eredeti müncheni** sört is fog állandóan raktáron tartani. E végből kiválasztotta a jók közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal dolgozó és mégis leghiresebb — Amerikába nagymértékben exportáló

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A. G. müncheni nagy sörfőzdét és ennek képviselőjét Magyarországra, Horvátországra, Bosznia és Hercegovina területére átvállalta. Kőbányai sörökön kívül tehát ezután állandóan raktáron tartok

Kiviteli barna müncheni sört

is úgy $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ és $\frac{1}{1}$ hordókban mint palaczkokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismételárúsitók hatalmas karát, hogy megrendeléseikkel szerencséltesse nek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

A legjobb étel

is rosszul sikerülhet, ha nem a megfelelő fűszert használja hozzá!
Őn nem takarít semmit ha olcsót vesz, mert elrontja az ételt!

A kálmán-féle szabadalmazott

BIBOR-PAPRIKA

a legjobb, legszebb és legkiadóbb. Rzine remek és az ételnek különös jó zamatot kölcsönöz. Csak eredeti és védett csomagolásban kapható. Kedvezményes ár a vendéglős urak részére: 5 kor. kilónként. Tessék kísérletet tenni vele, soha többé más paprikát használni nem fog. Ajánlok továbbá egyéb minőségű, szavatolt vegytiszta, saját őrletésű

valódi szegedi paprikát

a következő árakban:

Prima rózsapaprika	1 Ko.	1.80 kor.
Különleges rózsapaprika	1 "	2. — "
Gulyáspaprika, csipős	1 "	2.40 "
Féltéses E jegyű	1 "	2.80 "
Egész édes EE jegyű	1 "	3.20 "
EEE egész édes legjobb minőségű	1 "	3.60 "

Szalámi legfinomabb minőség napi árban.

Áruim tisztaságáért és jóságáért feltétlen szavatosságnat vállalok. Meg nem felelő árukétt a pénzt visszatérítem, vagy megfelelőre kicserélem! Elismerő levelek egész halmazával naponta érkeznek be! Kérem nagybecsű megbízásait s vagyok teljes tisztelettel

Kálmán József paprikanagykereskedő

SZEGED, DUGONICS-TÉR 7.

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

Dr. SZULY ALADÁR

élelmiczikék és fűszer
nagykereskedése

PARATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Múzeum-körut 23.

A világhírű francia DELBECK & Comp.
reimsi pezsgőbor-gyár

magyarországi főlerakata



Dr. Szuly Aladár

Dr. Szuly Aladár

Válogatott fűszerek, mindenemű bel- és külföldi csemegék, magyar és francia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, saji, vaj, kassai, prágai sonka felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

Hirdetmény.

Felsőpulya község

nagyvendéglője,

mely áll 3 vendégszoba, konyha, 2 szállószoba és a vendéglős lakásául szolgáló 2 szoba, 1 külön konyha, 1 mézarszék, pince, mosókonyha, kocsiszin, jégverem, 2 istálló és egy utcai kertből

1909. augusztus 26-án d. e. 10 órakor

nyilvános árverésen 1910. évi január hó 1-től bezárólag 1913. évi december hó 31-ig feltétlenül és a korcsmáros bevállása esetén a 3 év letelével árverés mellőzésével további **3 évre bérbe adni fog.**

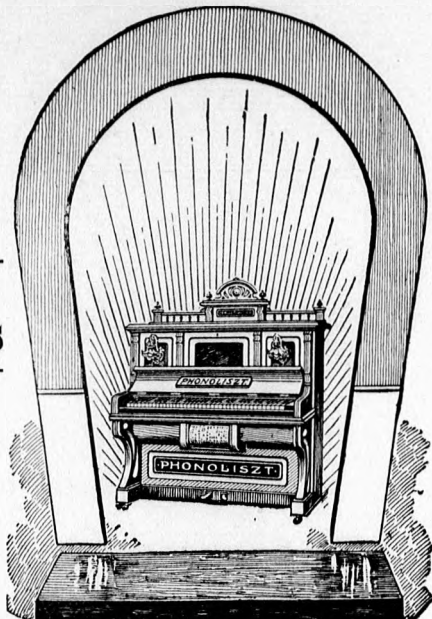
Felsőpulyán van szolgabíróság, kir. járásbíróság, adóhivatal, takarékpénztár; a sorozás, ellenőrzési szemlék, adótárgyalások fenti helyiséghen levő községi tanácssteremben tartatnak. Négy országos vásár szintén a vendéglő közvetlen közelében tartajik.

Az árverési feltételek a körjegyzői hivatalban a hivatalos órák alatt betekintheők.

Kelt Felsőpulyán, 1909. évi július hó 15-én.

Körmendy János
körjegyző.

Kulman János
bíró.

750
munkás49 első
díj

Minden vendéglő és kávéház helyiségben

≡ MÁGNEST ≡

képeznek a Hupfeld-féle zeneszerkezetek.

Európa első és legrégebb zongora gyárából. Villanyos erőre berendezett Phonolist zongorák, sulyfelhúzással működő zongora. Orchestrion, Atlantic vonós, Xylophon, hegedű sip és mandolin hangokkal.

A Hupfeld-féle zeneszerkezetek előnye minden más zeneszerkezetek felett a következők: Legtökéletesebb zenehangzás, szolid és célszerű, modern művészi kiállítás, határtalan tartosság.

Kinek szándéka van ily zeneszerkezetet vásárolni, ne mulassa el árjegyzéket, esetleg mintaraktáramat megtekinteni.

Árjegyzék ingyen és bérmentve. Érdeklődőknek a zeneszerkezetek mintaraktáramban díjtalanul bemutattnak.

A fent nevezett zeneszerkezetek kényelmesen fizethető havi részletekre is kaphatók

MARTIN JÓZSEF BUDAPEST, VIII., Kenyérmező-u. 6.

Magyarországi képviselőség és mintaraktár.



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.

A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett „Kristály” forrásból származó vízminta vizsgálatának eredménye:

A víz hőmérséke 25,3 C°
A víz fajsúlya 18 C-on 1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr.
Natrium (Na)	0.0334 ”
Calcium (Ca)	0.1268 ”
Magnesium (Mg)	0.0465 ”
Vas (Fe)	0.0004 ”
Chlor (Cl)	0.0331 ”
Sulfat (SO ₄)	0.1188 ”
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0.5002 ”
Silíciumdioxid (SiO ₂)	0.0169 ”
Szénsav (CO ₂) 44·66 cm ³	0.0880 ”

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a víz nem tartalmaz és így a „Kristály” forrásvizet igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek minősítjük. Bakteriológiai szempontból pedig az állami Bakteriológiai Intézet ezen vizet tisztának és kifogástalannak minősítette.

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

A forrás hőmérséke 25,75 C°
A víz fajsúlya 17·5 C-on 1.00074

A víz fagyáspontja 0·035 C, osmosis-nyomás 0·421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr.
Natrium (Na)	0.0328 ”
Calcium (Ca)	0.1277 ”
Magnesium (Mg)	0.0452 ”
Vas (Fe)	0.0004 ”
Chlor (Cl)	0.0338 ”
Sulfat (SO ₄)	0.1118 ”
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0.5194 ”
Silíciumdioxid (SiO ₂)	0.0170 ”
Szénsav (CO ₂)	0.0878 ”
összes szénsav (CO ₂)	0.6425 ”

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványvíz se ammoniát, se salétromsavat, sem salétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alapján a „Kristály” forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek minősítendő.

Budapest, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

Dr. Hanko Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukácsfürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében kristálytiszta, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. július 20. Dr. Hanko Vilmos s. k., a chemia tanára a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály”-forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat. Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.

St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.

Szt. Lukácsfürdői „Kristály”-forrás: 1000 gr. vízben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4624 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A Kristály-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyvíz.

LITTKÉ L.

PEZSGOGYÁRTELEPE

∴ PÉCSETT ∴

BUDAPESTI FORAKTÁR:

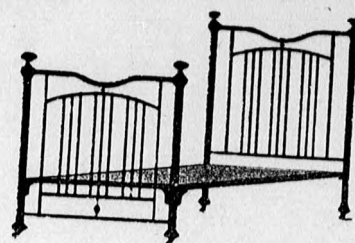
IV., SZÉP-UTCZA 3.

TELEFON 10—85. ∴



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

KAPHATÓ: minden elsőrangú fűszerkereskedésben, kávéházban és vendéglőben.



Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: IX., Lillom-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.

AZ „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

∴ KOLOZSVÁROTT. ∴

Sürgőnyczim. Bortermelők szövete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendű, folyékony, száraz

SZÉNSAVAT

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartányokban a

Egyesült Magyar Szénsavgyárak

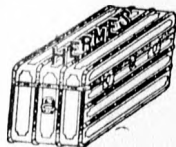
Budapest IX. Soroksári-ut. 30.

Pontos kiszolgálás!

Pontos kiszolgálás!

Alapított 1869.

Alapított 1869



KISZELA ÁGOSTON UTÓDA

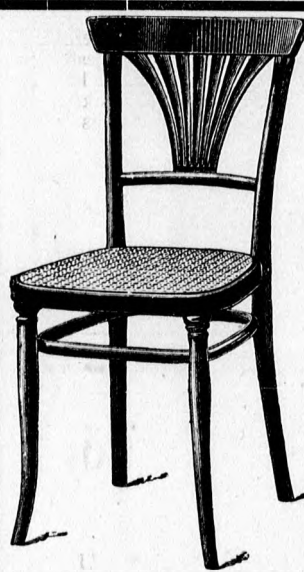
Első magyar szabadalmazott „HERMES” utazó bőrönd, utitáská és bőrárugyár

• BUDAPEST



Képes árjegyzék ingyen és bérmentve.

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



„MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R-T.

Központi iroda:

BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 10.

Raktár:

BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJUS-UTCA 15. Telefon 89—51.

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

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

M. kir. vinczellériskola igazgatósága Eger.

Eladó pálinka.

Az egri m. kir. vinczellériskola saját főzetű pálinka készleteből eladás alá kerül: 600 liter 4—5 éves, 41—42%-os törkölypálinka, literenkint á 1 K 30 fill. 27 liter 1903. évi konyak 35%-os, literenkint á 2 K 80 fillér.

A legkevesebb eladó mennyiség 25 liter.

Kávéházi és vendéglői

berendezések, billiárdasztalok, chinai ezüst és alpaca áruk, márvány asztalok, hajlitott székek, valamint kerti székek és asztalok, porcellán és üveg-neműek, abroszok és asztalkendők legolcsóbb és legelőnyösebb beszerzési forrása

Glück Márton és Fia

Budapest, VI., Hajós-utca 17.

Telefon 80—61.

HAACK ANTAL-féle

stájer alpesi gyógyfü-gyomorlikör.

Ezen a Stájerország alpesinek legnemesebb és legjobb gyógyfüveiből a leggondosabb páralat utján készített likör, az emberi belsőszervezetre való jó behatásának köszönheti a mindig jobban emelkedő szétterjedését; ennek folytán és a rendkívüli zamata következtében jelenleg a likörök között az elsőrendű helyet foglalja el.

Mint utazási likör, különösen a tengeren, ezen ital alig nélkülözhető és a gyomrot erősítő természeténél fogva legmelegebben ajánlható.

Rendelmények kéretnek egyenest

BARTUSCHEK ERNŐ urhoz
BUDAPEST,

VII., Hungária-körut 15. sz. alá intézni.

Cs. k. orsz. szab. likörgyár

HAACK ANTAL GRAZ.

Alapított 1808. évben.

BORELADÁS.

Az erdélyi róm. kath. Status alsóbajom uradalma gazdaságában az alább felsorolt mennyiségben tisztán kezelt, jó minőségű

pecsenye-bor

van eladó.

1906. évi rizling 30 hltr.

1907. " " 20 "

1908. " " 190 "

1908. " " finom vegyes 25 "

Összesen: 265 hltr.

Felvilágosítással készséggel szolgál az
Uradalmi intézőség.

Alsóbajom, u. p. Felsőbajom.

