

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI 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.

## Borus karácsony.

Harmatoznak az egek, de nem békességet, nem üdvösséget, hanem vért, könnyet a megtévelyedett emriségre.

Sötét, bus a karácsony éjszakája; a mi kis fényt árasztanak a szeretet fácskái, azt is elnyeli a gond, a reménytelenség homálya.

Mintha kicsinyeink kaczaja sem oly vidáman csengene, mintha az ő örömiük sem volna oly teljes, mint hajdan.

Miért?

Azért, mert a mi lelkünk, mely az hangjukat felfogja, nem a régi többé, fásult, tengelyéből kifordult.

Ki tette ezt?

Az igaztalanság és a hazugság.

Az igaztalanság, a mely embert dob ember zsákmányául; az igaztalanság, a mely egyiknek elveszi utolsó falatját, hogy a másik garmadába hordhassa kincseit; az igazságtalanság, a mely nem tetteinket méri, hanem hatalmunkat nézi.

A hazugság, a mely számüzte keblünkől régi isteneinket, magasztos eszményeinket, hogy hamisakat ültesen helyükbe.

A nő tisztasága, hitvesi hűsége kigunyoltan kóborol, míg trónusán a buja, állatias szeretkezés dőzsöl.

A költészetet lerángatták az Olympus magasságból s most peczérekkel versenyt turkáltatják a ganajban.

A művészetet komédiává aljasították, a ki badarságokban és disznóságokban leli gyönyörűségét.

Az ecsetet elbizakodott hülyék kezébe nyomták, a kik saját bambaságukat mázolja a természet fenséges arczára.

A politikából kiverték a becsületet,

törölték azt az örök törvényt, hogy a köztársaság üdve mindenek előtt!

Tülekedés konczért, hatalomért; hizelkedés fölfelé, ámitás lefelé.

Igazságtalanság, hazugság mindenfelé, be-betörnek Themis hajlékába, sőt már a templomokba is becsapnak szennyes habjaik.

Nem förtelem ez?

Csoda-e, ha megrendül bennünk a hit s megháborodik a lélek!

Ha valaha, most volna szükség az angyalok énekére, a magasság zengésére, mint ama betlehem-i éjszakán.

Ám az angyalok nem bontják szárnyaikat, az egek komor hallgatását meg nem töri fölemelő harmonia, nagy a zordonság bennünk és körülöttünk.

Pedig ha csak egy szikra is fölizzanék szívünk régi lángjából, a teljes, önzés határait nem ismerő szeretetből, úgy megint gerjedne egy kis meleg ebben a fagyos világban, derülne is, zendülne is az ég angyalok énekével, békesség harmatával.

Jézus, a te születésed napján, kétségektől roskadozó hozzád emeljük bizakodó tekintetünket. Te mondtad: „Egy kis ideig láttok, egy kis ideig nem láttok!”

Láttasd újból magadat a te elragadó, megváltó szereteted véghetelenségével!

## Jótekonyság a vendéglőkben!

Nemsokára itt lesz a világmegváltó názreti Jézus születésének emléknapja. A karácsonyi legendákör misztikus varázsában, mintha megtárgulnának a máskor kemény emberi szívek s annak példájára, ki mindenét, még földi életét is föláldozta az emberiségért, azok is áldozatokat hoznak az emberi nyomorúság, nélkülözés megváltására, enyhítésére.

Járok a templomokban, látom a perselyeket, melyekbe hullnak a hívők könyörado-

mányai a »templom szegényei« számára. Nem tudom, kiknek jut ez a könyöradamány, de elhiszem, hogy arra igazán érdemes szerencsétlen embertársainknak, elhagyott özvegyeknek, éhező árváknak. Megfordulok Budapest nagyobb és kisebb vendéglőiben s minden harmadikban azt tapasztalom, hogy ott egy takarékosági, egy jótékonyági asztaltársaság is székel. Hogy itt az emberek a vendéglős, a korcsmáros hozzájárulásával még a szórakozás vidám perczeiben sem feledkeznek meg a szegényekről, a szinlődőkről, különösen az erősek, a felnőttek, a munkabírók támogatására szoruló szegény gyermekekről. És ha így karácsony előtt, szombat vagy vasárnap este megjelenek egy-egy ilyen vendéglőben, ott lelket megható, szép kép tárul elém. Ötven, száz, vagy még több sápadt arczu, rongyos gyermek, fiú és leány sereglik ott össze, rendesen szegény édesanyjuk társaságában. Ezeket a gyermekeket azután felöltöztetik a vendéglői asztaltársaságok, jó meleg, vadonat új ruhába. A fiuk kapnak egész öltözetet, cipőt a lábukra, sapkát a fejükre. A leányok kapnak meleg szoknyácskát, kabátkát, keszkenőt, topánkát. Azután még meg is vendéglélik őket, jó meleg, izletes vacsorával, amit otthon abban a kis külvárosi hideg lakásban csak nagy ritkán kaphatnak. Oh, a hálának, az örömmek milyen örömkönyei ragyognak azokban a beesett, nagy gyermeki szemekben s gördülnek végig azokon a halovány, s most kipirult arczokon. Ön-kénytelenül eszembe jut, hogy ahol az emberszeretetek ilyen jeleneteivel találkozunk, ott nagyon tisztés, jó ember lehet maga a vendéglős, annak hitestársa s szinte ilyen tisztességes, jó emberek lehetnek annak vendégei. Pedig ilyen felemelő jelenetekkel, így karácsony táján Budapestnek nem egy, de száz és száz vendéglőjében találkozunk.

Ahány vendéglő van a fővárosban, a legtöbbjének asztalán ott találom a derék mentők gyűjtőperselyét, ezzel a figyelmeztető felirattal: »Mindnyájunkat érhet baleset!« És bebizonyítható tény, hogy a Mentő-egyesület céljaira sehol máshol nem gyűl össze annyi adomány, mint a budapesti vendéglők, korcsmák asztalain.

Egy-egy nagyvendéglő udvarán, a konyhák udvari bejárója előtt egész embercsoportot találók az ebédutáni órákban. Ezek többnyire kopott, rongyos, tőporódott alakok — férfiak, asszonyok — a maguk vagy

Fanda Ágoston és  
Zimmer Péter utóda  
Alapított 1820.

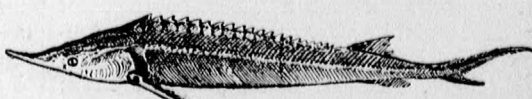
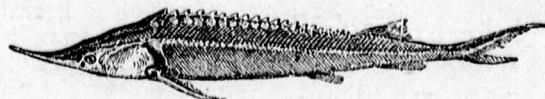
**ZIMMER FERENCZ**

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

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

Sürgőnyczim: 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.

# „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.

mások hibájából az élet sorsüldözöttei. Vajjon mit keresnek ezek itt? Mindjárt megtudom. Kinyilik a konyhaajtó s ott megjelenik a vendéglő egy alkalmazottja s kiosztja a szegények közt az ételmaradékot. Levést, főzeléket, izletes husdarabokat immár papirosba csomagolva s hozzá kenyeret. Kiosztja ingyen, minden ellenszolgáltatás nélkül. Bizony, bizony Budapestnek majd minden nagy s kevéssé nagy vendéglőjének egyik udvari helyisége, egyszersmind ingyenes népkonyha is. És ez annál szebb, fölemelőbb dolog, mert ezzel a jótékony-sággal a mi vendéglőseink egyáltalán nem hivatkoznak, sőt azt ugyszólván titokban gyakorolják. Természetesnek tartják.

Szóljak-e arról, hogy ahány kabátos kéregető megfordul Budapesten, az első sorban mind a vendéglősöket keresi fel. A pékhez, henteshez, lakatoshoz, fűszereshez nem megy, hanem a vendéglőst, azt felkeresi. És alig tapasztaltam még esetet, hogy egyikét-másikat elutasították volna. Legfőlebb az olyant, akinek arczáról, szeméből visszatükröződött az iszákosság, a pálinkamérgezés.

Budapestnek nagyon sok jótékony intézete van, de alig van olyan, melyben a székesfővárosi vendéglősök férfi- vagy hölgytagjai jelentős helyet ne foglalnának el s áldozatkészségükkel jó példával ne járnának elől. Sőt van Budapesten nem egy nagyvendéglős, aki a közjótékony-ság s nemes kulturális nemzeti törekvéseink támogatásával kitörölhetetlenül írta be nevét Budapest történetébe.

Említsünk-e neveket? Minek? Hiszen a kikiről itt szó van, azoknak nevei ismeretesek a főváros jobbainak köztudatában. Csak jólesett megállapítanunk ezt a tényt, melyről talán így még nem sokan vettek tudomást. Jólesett megállapítanunk azt annak a nagy szeretetnek ünnepén, mely karácsony alkalmával átöleli e világot, — hogy nekünk nemcsak a szakismeret, üzleti tapintat, hanem az emberi érzés és közjótékony-ság gyakorlása terén is olyan vendéglős s korcsmáros iparosságunk van, melyhez hasonlólt alig találhatunk a külföld bármely államában.

Bessenyei.

## Karácsony.

A legszebb regéje a világnak, mely a legdicsebb igazságot és a legnagyobb isteni erényt, a szeretetet hordja méhében: a varázsos karácsony-est elérkezik. A nap leszáll az égről, s amíg a földet borító homályon áttör a csillagragyogásnak áradata, itt lent csodás, meg nem fejthető dolgokról beszél a földnek világa. Megzsong az erdő s a jégvirágokkal ékesített ágak összehajlanak s amint a szellő átsuhan közöttük az árnyban, a fényben, mint hogyha valami hangja kélne a csodás titoknak. A vad lehajtja fejét, madár nem libben s amint Keletnek ormán feltűnik a csillag, az Őt hirdető, a kis jégcsapok összecsendülnek, mintha imára hívnák a természetet. Mint hogyha ég s föld közt a szellemárnyak, szeráfok dala hangzanék le a fagyos rögre, szivekreható, mennyei dallam, angyali ének: Megszületett! Halleluja!

A kis Betlehem istállójában volt jászolbölcsője. Szelid állatok lehelték rája a melegséget, angyalok tarták fölbe az égi koronát, amely helyett — akikért meghalt — töviskoszorút tettek fejére. Édesanyjának ajka érinté dicsfénybe borult, kised homlokát, amelyről később a Golgothára véres verejték hullott alá. Ő, szép karácsony, te legszebb ünnep, te a szeretet nagy, szent ünnepe, midőn a menny, föld örömmámorban egybeolvadva glóriát zeng az Isten fiának, ki ma lett ember, a szent szabadság keresztfán meghalt apostola.

Amerre ember lakik a földön, eljutott arra dicső szava. Ezen az estén, amint megkondul a harangok hangja, imára borul sok millió. És amint egykor térdre hullott jászolbölcsője előtt három királya a Napkeletnek; odajárul most az egész világ. Nincs rideg kebel, nincsen fásult szív, mely meg ne indulna emlékünnepe a szeretetnek, melyen megszületett a világmegváltó Jézus Krisztus.

Itt lent a földön a kis falukban, a nagyvárosok palotáiban, sok száz vendéglő jótékonytársaságának asztalán kigyult világa a karácsonyestnek s millió gyermek, sok szegény gyermek kicsiny szívének öröme olvad édes kacajba. Ünnepe van most mindenkinek. Éjjél, ha eljő s csendül harangja a templomoknak, az éj csendjében átzeng az ének:

Dicsőség, dicsőség  
Mennyben az Istennek;  
Békesség, békesség  
Földön az embernek!...

Karácsony a békének, a szeretetnek szent ünnepe. Az e vajjon ma Magyarországon, ahol a politikai gyűlöletnek szenvedelme tombol az ősi földön, összetaposva nemzeti reményeink s anyagi boldogulásunk virágait? Ahol az az izzó gyűlölet átvonul a társadalomba is széttagolva, egymásra uszítva annak egyes osztályait? A szeretetnek, a békének ünnepe lesz-e ez most a mi szűkebb körünkben, a magyar vendéglőstársadalomban, amelynek összetartására, együtttérésére már annyit tettünk, de amelyért még annyit a tennivaló? És a szeretetnek, megelégedésnek ünnepe lesz-e a mostani, midőn látjuk, hogy a becsületes igyekezet, munkás törekvés gyakran rongyokban jár s az ügyes gonoszság uri fogata freccsen rá az utca sarát? Vajjon a szeretetnek, megelégedésnek ünnepe lesz-e a karácsony-est?!

Ott szendergett a betlehemi jászolban az ártatlan kised. A szeretet hozta le az égből a földre, a szeretet hirdette és a szeretet felséges példája tölté be egész életét, amíg a gyűlölet utját nem állta isteni munkájának, mely a népek, nemzetek szabadságának nagy műve volt, s vérét kívánva kiáltotta:

— Keresztre! Keresztre!

De hogy Isten volt, ki megszületett ott Betlehemben, menjetek el ezen estén csak minden házba, ahol kereszt van kifüggesztve a falakon s megtaláljátok tanuságát a kicsiny sziveknek nagyságában, a gyermek-örömben, megtaláljátok emlékeinkben, a könycsillogásban, mely kiömlik a szemünk-

ből akkor, mikor látjuk a gyermekmosolyt s gondolatunk száll, hogy mi is voltunk ilyen gyermekek, — ó, egykoron...

Legszentebb este, karácsony este, légy üdvözölve!

Olvasóinknak kedves, boldog ünnepeket!

## Gloria Deo in excelsis.

Irta: Lukács János vendéglős.

A harangok ércnyelvei hirdetik az egész világnak a halhatatlan igazságot.

Zugásuk felébreszti a szunnyadó lelkiismeretet. Mindenki érzi, hogy megszületett az igazság, a szeretet, az emberi tökéletesség Krisztus az „Isten fia“.

Minden ember lelkét átöleli a szeretetnek fénye.

Egy pillanatra bár, de meghódol a szeretetnek a tökéletességnek minden hatalom. És a betlehemi istálló jászolában született szegény ács mesterember gyermeke előtt három országnak hatalmas királyai jelennek meg, hódolatul az örök igazságnak az élő szeretetnek.

Ime a világtörténelem e nagy eseménye, mint egy fénytés bizonyítéka annak, hogy születésénél fogva magasztaltatik fel az ember, abban a nagy és fenséges megváltó eszmében, hogy nem Önmagadért született ember, de mindig másért, nem Önmagadért adatott az élet, de az összemberiségért.

Miként a felkelő nap melege a mezők liliomait és mezők virágait és minden nemes növényét, sőt még a gazt és dudvát is életeti, ugy mi emberek, ha születünk szívünk melegével éltetni köteleességünk minden embertársunk sorsát és jövőjét abban a nagy és magasztos szociális igazságban, hogy egy mindnyájáért — mindnyája egyért született — és egy mindnyájáért mindnyája egyért kell, hogy éljen és haljon.

És mint a napfény a börtönök ajtainak hasadékait is megkeresi, hogy fényével bevilágítson a börtönben sanyalódó embertársunk szomorú otthonába. Ugy kell minékünk mi embereknek is szellemi fényünkkel a szegény ember konyhójától a királyi kastélyig világosságot szórni. Hadd lássa meg a szegény embertől fel a királyig minden ember, hogy az életben kötelességek és igazságok is vannak, mely igazságok és kötelességek nem tesznek kivételt király és szegény ember szenvedésében és az áldozat tevésben akkor, ha azt az összemberiség jó létje, boldogulása parancsolja.

Bár ugy volna családi, társadalmi és állami életünk életrendje miként azt a betlehemi Jézus felmagasztalt isteni gyermekből Isten ember, az Ő kinszenvedésével egész életével és halálával megszentelt és az örök életnek és igazságnak átadott.

Abban a parancsolatban, hogy mi emberek ne a gázságban a becstelenségben és hitelenségben és az egymásiránti gyűlöletben, de az egy örök hitben és az egymásiránti igaz testvéri szeretetben éljünk.

Fájdalom, a Megváltó születése huszadik századát éljük. Még mindig az emberiség nagy sokasága egymást gyűlöli, becstelenségben és gázságban él és az átkos démonnak, a poklok legnagyobb ördögének,

a pénznek oltárt emel és dobzódik az erkölstelenség posványában.

A tudás, a tudomány, szorgalom, vallásos erkölcsi élet, hűség és becsületesség, munka és szeretet, ha pénzed nincs és vagyoned, csak nyomort és megvetést és rabszolgaságot hoz reád.

Elsőnek kellene lenned, de utolsó maradsz.

Ha pénzed és vagyoned van, minden bűnnel, minden becstelenséggel első leszel és oda állhatsz a porondra hirdetni a becsületességet és ostorozni a bűnt.

Mindenki hisz neked, mert pénzed és vagyoned van.

De szegény és pénztelen ember hallgas. Mert halálra ítél a becstelenség a gazság. Börtön és bitófa lesz jutalmad. avagy a megvetés és száműzve leszel, eszed a hontalanságnak keserű kenyerét.

De azért ember „küzdj és bizva-bizzál“, mert jönni fog egy idő midőn egyenlő lesz ember és ember. Diadalt fog ülni a munka és a becsület.

Égjetek, lobogjatok ezer és millió gertyácskák meggyújtott lángjai, a szent karácsonyfának.

Törjétek át fényes sugaraitokkal a hamiságnak a képmutatásnak álarczát, hogy a szenvedő emberiség lelke bejuthasson az igazság, templomába, a békének, a szeretetnek, a jólétnek és boldogságnak oltárán áldozatot tenni.

## A vendéglős karácsonya.

Odakünt esett a hó. Nem is a hó, hanem jéggé fagyott vízcepppek hulltak a földre olyan csilingeléssel, mint hogyha az angyalok ezüst pénzdarabokat dobáltak volna le a megmerevedett földi rögökre. Karácsony este volt. Az utcákon fogatok robogtak még végig, de a kávéházakban vendéglőkben kihaltak látszott már az élet. Ilyenkor minden családapa, vagy akinek családi otthona van, haza vonul, csak az aglegények, a senkitől nem szeretett emberi példányok maradnak meg a kávéházi, vagy korcsmai asztalok mellett.

A főváros egyik előkelő polgári vendéglőjében is, a nagy étkező teremben, ahol máskor százzszámra fordul meg a vendég s egyik a másiknak helyére várakozik, ma alig voltak huszan-huszonöten. Ezek is javithatatlan aglegények, az élet boldogságának száműzöttjei. Hanem azért a pinczereknek, éthordóknak csak ott kellett forgolódniuk mellettük. Maga a vendéglős is ott ült a sarokasztalnál, karoskében. Hát hiszen sértésnek is vették volna, ha nem lett volna ott. A szomszédos belső szobákból, családi otthonából csendes suttogás, szellőszerű hangja jutott el hozzá. A felesége, életének hűséges segítőtársa most disziti fel a karácsonyfát négy kis gyermekének örömeire, akik egy másik szobában várják a mi Urunk Jézus Krisztus születését és az örömnep ajándékait.

Az utcán betlehemes fiuk járnak s behallatszik énekük:

Menyből az angyal  
Lejött hozzátok  
Pásztorok! Pásztorok!

Talán álmodozás, talán valami visszatükröződő látománya a mult időknek vesz erőt a mi vendéglősünk lelkén. Amint a villamoslámpa az áram hevéből egyszer halványabban, egyszer ragyogóbban csillog, az ő lelki világába is odahoznak valami hoz, de édes gondolatot az emlékezésnek idegszállai. Volt egykoron ő is gyermek, mint most az ő gyermekei. Hajh, de neki senki sem készített karácsonyfát. Kis borfiu volt. Otthon az özvegy édes anyja egy hideg kis külvárosi szobában várakozott minden szombatban a heti kerestetére. O, milyen boldog is volt, mikor ezt a kerestetet hazavihette. Mikor éthordóvá lett, akkor akart egy boldog karácsonyt teremteni az édes, jó anyjának. Az akkori viszonyok közt összekuporgatott pénzből vásárolt ajándékokat. Jó meleg kabátot, topánkákat. Ejjél után volt, mikor hazament. Ó, milyen örömmel fogadta az öreg asszony. Hanem talán az az öröme volt az életének utolsó fellobbanása. A vér a szivibe tódult. S annak a napnak évfordulóján, mikor a názareti megszületett e világra, megszünt az ő édes anyjának szive dobogása. Meghalt. De azért és azóta is eljön hozzá minden karácsony estén az emlékezetnek ködképeiben. U, hányszor is hallhatta a csüggedésnek óráiban:

— Édes fiam csak küzdj! Csak előre!

És ő törtetett előre a maga nehéz, rögs pályáján. Az ételhordóból fizető főpinczér lett. Garas!, garasra halmozott. Ott voltak előtte a könyelmű léhaságok példái, s ezek egy-egy emberi életet rombadöntenek s ezek valának az intő mutatók az életnek utján, hogy helyes irányba haladjon. Ekkor jött egy másik karácsony est. Oreg főnöke is az utolját járta a muló év végével. Magához hívatta. Reszkető kezével megsimogatta az ő még dus furtjeit s kezébe tette szép ifju leányának kezét:

— Tudom, hogy szeretitek egymást, hát legyetek egymással boldogok.

O, micsoda szép karácsony este is volt ez! Ilyen szép ajándékot nem hozott másnak a kis Jézus, mint neki ezen a szent estén. Az ő kedves feleségét. De meg is becsülte ezt az ajándékot. Szorgalmával, törekvésével, aminek bizonyosága az a három emeletes palota, melyet ma már magáéna mondhat, s a melyben most fényes üzlete van. De más bizonyosság is van. Az a négy szép gyermek, két fiu s két leány, aki most várja a kis Jézus ajándékát.

Az utolsó vendég is készülődik hazafelé a vendéglőből. Máskor talán nem volna helyén de most a jó vendéglős könnyebűlten sohajt fel.

Hála az Istennek, magunkra maradtunk!

A szomszéd szobából kihallatszott már akkor a gyermeki ének:

Dicsőség, dicsőség,  
Menyben az Istennek.  
Békesség, békesség  
Földön az embernek.

Bényitott. A ragyogó karácsonyfa körül ott állott egész kis családja. Ott voltak alkalmasítottjai. Felesége szemében az öröm gyöngyei ragyogtak. S ő, mintha a kis viaszgyertyák fénye mögött egy áldó szellem

árnyait látta volna. Az édes jó anyját. S mintha annak az ajka suttogta volna:

A becsületes rendes munkádnak élvezd örömeit. A közeli templomban éjjeli misére kondultak meg a harangok. Ide is elhallatszott az ének:

Gloria: Gloria  
J. excelsio Deo.

## A nagy Budapest.

Budapest az elmúlt félszázad alatt óriási-lag fejlődött, de a következő félszázad alatt ez a fejlődés valószínűleg még rohamosabb lesz. A Duna—Tisza közti nagy csatorna terve már készen van papiroson, még pedig oly módon, hogy ez a hajózható nagy csatorna a Hungária-körut irányában egész Erzsébetfalváiig körülöleli a fővárost. Kétségtelen, hogy ennek a csatornának mind a két oldalán új paloták, áruraktárak emelkednek s az itt keletkező új városrészben új szállodák, vendéglők, kávéházak élénkítik a forgalmat. A czinkotai határ irányában nem sokára megkezdik építeni az új hatalmas pályaudvart, melynek a mostani pályaudvarok csak lebonyolító, mellékállomásai lesznek. Ezzel egyidejűleg szaporítják a vasuti sinek számát is, hogy minél több vonat a vizen át szabadabban roboghatson be a székesfővárosba. Nincs messze az idő, midőn Ujpest, Szentmihály, Kispest, Erzsébetfalva, Budafok-Promontor városok az összeépítkezés folytán, városi közigazgatásilag is Budapesthez csatoltatnak. Az állam, az országgyűlés s maga a főváros is mindent megtesz arra, hogy amint az osztrákok megcsinálták a Gross-Wient, a Nagy-Bécsset, ennek a századnak első felében megszülessen a Nagy-Budapest is. Csak egy hatalmas tényezőt nem látunk részt venni erejének igazi magyarságával a magyar székesfőváros kiépítésének munkájában. Az uralkodóházat és annak tagjait. Ó felsége a király mindössze is csak egy bérpalota építésével járult hozzá Bédapest fejlesztéséhez. Ezenkívül az uralkodó csak nagy ritkán van magyar királyi székhelyén s még akkor is az asztalára kerülő husneműt, sőt még az ivóvizét is Bécsből szállítják Budapestre. A főherczegek közül csak az egyedüli József főherczeg lakik közöttünk, az is visszavonult életet él. Pedig micsoda hatalmas fellendülése lett volna a magyar székesfővárosnak már a mult évtizedekben, ha az uralkodóház tagjai csak felényire elhalmozzák kegyeikkel, mint amennyire elhalmozzák Bécsset. Hogyan megnövekednék ezzel vendéglői és szállodai forgalmunk is. Pedig ehhez jogunk is volna, mert mi magyarok éppen úgy fizetjük az uralkodó család sok milliós czivilistáját, mint az osztrákok. De hát azért mindegy. Az uralkodó család hozzájárulása nélkül is kiépül majd a nagy Budapest, az állam és saját polgárainak jóvoltából s elfog jönni az idő, midőn majd idegenforgalmunk is szaporodni fog.

Az idegenforgalomnak várható növekedésével az a kérdés merül fel, hogy előkészületeket tesznek-e a mi vendéglőseink, szállodásaink ezen forgalomnak tisztes kihasználására? Igaz, épülnek új szállodák s vendéglőink, kávéházaink kiállják a ver-

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

senyt bármely világváros hasonló vállalatival. Ide azonban más is kell, ami nekünk még hiányzik. Az esetleg ideözönlő idegek előtt ismertté kellene tenni vendéglőinket, kávéházainkat, kiránduló helyeinket, még mielőtt azok Budapestre érkeznének. Sajnos, erre nézve nincs meg bennünk az élelmesség.

Jártunk Olasz-, Német-, Franciaországban s mielőtt még egy-egy nagy városba értünk volna, a vasúti kocsikban már megtaláltuk azokat az utbaigazító köteteket, melyek képben és írásban megismertetnek bennünket az illető nagy város vendéglői és szállodaviszonyaival. A szállás, étel és ital árával, úgy, hogy mire a kupéból kiszállunk, már tudtuk, hogy hova menjünk, melyik szálló, vendéglő felel meg legjobban a mi igényeinknek. A bécsi vendéglősök, szállodások — mint lapunkban már említve is volt — az osztrák kormány támogatásával adtak ki ilyen ismertető köteteket. Csak nálunk nincs erre való igyekezet. Van itt ugyan mindenféle budapesti utmutató-kalauz, csak szállodai, vendéglői, kávéházi kalauzunk nincs. Pedig lejárt már az az idő, mikor a „jó bornak nem kell czéger.“ Ma annak is kell. Mindennek reklám kell, még a legelőkölőbb vendéglőknek is, amint azt vendéglőseink maguk is tudják.

Hogy ki adja ki ezt a szállodai, vendéglői s kávéházi kalauzt, az már a részletekhez tartozik. Leghelyesebb volna, ha maguk Budapest vendéglősei adnák ki, még pedig minden ismert európai nyelven. Még tiszta jövedelem is maradna a kiadásból, melyet valami vendéglősi közcélra lehetne fordítani. Hozzájárulnának ezzel is a kiépülő Nagy-Budapest forgalmának emeléséhez, mely minden iparosnak, kereskedőnek, de legelső sorban a szállodásoknak, vendéglősöknek léteéréke.

## A pozsonyi szelet története.

Az 1862-iki esztendőben esett meg az alábbi történet, mely arról világosít fel bennünket, hogy miként lett a Pálffy-rostélyosból pozsonyi szelet.

Abban az időben jelenet meg Pesten a „Nővilág“ című hetilap, melynek volt egy „Háztartás“ rovata, melyben egy alkalommal a szerkesztő leírta, hogy mint készítik a pozsonyi vendéglősök a Pálffy-rostélyost. Alighogy megjelent e lapszám, éjfél tájban felzörgetik a szerkesztőt, hogy menjen a rendőrséghez, mert lefoglalták a lapját. A szerkesztő felmegy s Pulcz sajtóügyi rendőrfogalmazótól kérdi, hogy mibaja van az ártatlan „Nővilág“-gal?

— Hát ez mi itt? — kérdi Pulcz ur s a „Háztartás“ című rovatnak első cikkét mutatva a szerkesztőnek.

— Pálffy-rostélyos — felelt a szerkesztő.

— Miért Pálffy-rostélyos?

Mert ezt a rovatot egy pozsonyi előkelő vendéglősné írja. Pozsonyban pedig — tessék tudni — gróf Pálffy János igen népszerű főúr. Bizonyára a leírt módon szereti a rostélyost s azért nevezték el nevével, mint az Esterházi- és Széchenyi-rostélyost is. Esterházy és Széchenyi grófok nevével.

Megjegyezzük, hogy akkor Magyarország önkényuralmi kormányzója gróf Pálffy Móríciz volt.

— Ah, lári-fári — mondá a rendőrfogalmazó. — A rostélyost előbb megverik?

— Igen, hogy puhább legyen!

— Azután tüzre teszik?

— Igen.

— Ez a czim tehát azt jelenti, hogy ő exczellenciáját a kormányzót előbb meg kell verni, azután tüzre dobni.

— Uram! — szolt meglepetve a szerkesztő — eddig azt hittem, hogy a sorok közt én tudok olvasni, de ime, most kalapot emelek az ön tudománya előtt. Legyen tehát pozsonyi rostélyos.

Nem! A „rostélyos“ szónak nem szabad bent maradni.

— Parancsoljon tehát uram, mi legyen a czikk czime.

— Pozsonyi szelet.

Igy lett a Pálffy-rostélyosból pozsonyi szelet.

## Orvtámadás.

A M. K. L. jelenti:

»Az osztrák vasúti miniszterium azt az értesítést adta ki, hogy az osztrák államvasutak új árutarifája 1910. január 1-én hatályba lép és hogy az új tarifák kiadását a közelebbi napokban megkezdik. Hogy az áruszállítást az új tarifák mennyire megdrágítják, az kitűnik abból, hogy az államvasutak teherszállítási díjbevételeiből 40 millió K bevételi többletet várnak. Jelentékenyen megdrágul a személyszállítás is és mivel a magánvasutak követni fogják az államvasutak példáját, mindazoknak, akik az osztrák vasutakat igénybe veszik, január 1-től kezdve jelentékeny többlettel kell számolniok. Az új árutarifa egy füzetből áll, a díjtételek többnyire emelkedtek, de itt-ott mérséklésekkel is találkozunk. Ami az új kivételes díjszabást illeti, ilyen 29 van megállapítva és ezekben először nyerne alkalmazást az egyes osztrák termelőhelyekről származott iránytarifák.

Az új osztrák tarifarendszer a magyar terményeknek különösen Bécsbe való szállítását felette megnehezíti, sőt egyes árukra nézve lehetetlenné teszi. Egyes relációkban ugyanis — és épp azokban, melyek a mi exportunkra nézve fontosak, — a kilométer-távolságokat önkényüleg meghosszabbították, nevezetesen a marchegg-gänserndorf-brünni vonal 50 kilométerrel, a vlarapassung-hradischi és szakolcza-országhatári vonalon szintén jelentékenyebb távolsági különbözetek állottak elő, de különösen azokban az irányokban lett a kilométer-távolság meghosszabbítva, melyek a bécsi összekötő vasúthoz vezetnek. Ez bizonyára csak azért történt, hogy az Ausztriával való vasúti összeköttetésünk legfontosabb pontjain, nevezetesen Marcheggben, Bruckon, Szakolczán és Vlarapasson át a magyar áruk jogtalan szállítási díjakkal terheltessenek meg és ekként exportunk lehetetlenné tétessék. Így pl. a Marchegg-Gänserndorf-Lindenburgen át menő áru oly fuvar fog fizetni, mintha Marchegg-Stadlau-Brünnön át szállított volna, azaz a tényleges kilométer-távolságnál 50 kilométerrel többet. Ez lisztnél, gaboná-

nál stb. mmázsánként 24 ft fog tenni. Épp így lesz ez a Marchegg-Bécs vagy Bruck-Bécsen át való forgalomnál és külön-külön számították a marchegg-bécsi, illetve bruck-bécsi díjtétel, aztán a bécsi összekötő vonal díjtétele és ehhez hozzáadandó lesz a Bécsből a rendeltetési állomásra esedékes fuvar. Ez minimum 30—35 fillért tesz métermázsánként, eltekintve a különben is horribilis tarifaemelésektől. Hogy pedig Szakolczán vagy Vlarapasson át se mehessünk be Ausztriába, ott ugyanazt fogják tenni, 40—50 kilométerrel emelik a távolságot.

A távolságoknak önkényes emelése, mihez a szállítási díjak horribilis megdrágulása járul, különösen liszt-kivitelünket fogja sújtani.

Ez alattomosan előkészített támadás a magyar közgazdaság ellen, mert az a czélja, hogy a vasúti szállítási díjak önkényes megállapításával elvonja tőlünk azokat a gyér előnyöket, amiket a vámegegyezés meg-hagyott.

Igazi orvtámadás ez, Magyarország anyagi megrontására, valóságos hadviselés ellenünk, ami kétségtelenné teszi, hogy Ausztriával közösségben nem élhetünk. Gazdasági ön-állóságunk most már nemcsak kívánatos, hanem kényszerű is.

## Előfizetési felhívás.

A „Vendéglősök Lapja“ ebben az esztendőben ünnepelte fennállásának huszonöt-éves jubileumát. Huszonöt esztendő nagy idő nemcsak egy ember, hanem egy hirlapvállalat életében is. Ha visszatekintünk erre a huszonöt évre, a mult nehéz küzdelmeinek egész sorozata tárul elénk. Becsületes elszántsággal küzdöttünk mindenkor a magyar vendéglős iparosság érdekeiért, ezen iparnak minden vonatkozásban való magyarságáért, de hány akadályt kellett leküzdenünk, mennyi ellenséges irányt legyőznünk s a méltatlanságnak mennyi támadását elszenvetnünk, a míg a mi harcunkat siker koronázta. Erőnk volt mindenkor csüggedést nem ismerő akaratumk. Erőnk volt a tiszt magyar vendéglős-kar támogatása s erőnk az, hogy soha nem kerestük a személyeskedés zavaros ingoványait, hanem haladtunk a nemes czél felé, mely nem más, mint a magyar vendéglősök egyetemének erkölcsi és anyagi felvirágoztatása.

Ha visszatekintünk erre az elmúlt huszonöt esztendőre, melynek elején a „Vendéglősök Lapja“-nak első száma hagyta el a nyomdát, hatalmas változást látunk a magyar vendéglős-ipar történetében. És ezt a változást nem a hanyatlás, hanem a fejlődés idézte elő. Milyen óriássá fejlődött azóta Budapest vendéglős ipara, mely ma — büszkén állapíthatjuk meg — kiállja a versenyt bármely világváros hasonló iparával. És ez az ipar európai színvonala mellett immár teljesen magyarrá lett még a külvárosokban is. A vendéglői pályára készül ifjakat ma már az üzleti gyakorlaton kívül szakiskolában képezik ki udvarias művelt szakemberekké s ma már ebben az országba a kis- és nagyvendéglős, korecsmáros nem kicsinyelt, hanem számot-

## HÜTTL TIVADAR cs. és kir. udvari szállító porcellángyáros

BUDAPEST, DOROTTYA-UTCZA 14.

Bel- és külföldi porcellán, üveg és angol fayence-ok. — Legnagyobb választék étkező, kávé, teás és mosdókészletekben. — Teljes kelengyék. Dus választék karácsonyi és újévi ajándékokban. Saját porcellángyár Budapest. Legújabb árjegyzék ingyen és bérmentve.

ALAPITTATOTT 1854.

TELEFON 31—53



tevő tagja a magyar társadalomnak. Hogy mindez így történt — talán szerénytelen-ség nélkül mondhatjuk — hogy abban része van a „Vendéglősök Lapja” huszonöt éves küzdelmének is.

Huszonöt év alatt súlyos támadások is érték bennünket, de ezekkel szembeszállottunk igazságunk erejével. Huszonöt év alatt versenytársaink akadtak, de ezek legyőzni bennünket nem voltak képesek. Sőt fokról-fokra erősödött, izmosodott a „Vendéglősök Lapja”, mert vele volt a magyar vendéglős társadalom legjobbainak rokonszenve, támogatása.

Most midőn az új 1910-ik esztendőbe s ezzel a „Vendéglősök Lapja” új évfolyamába lépünk, a huszonöt éves multra való hivatkozással és ezt a nagyrabecsült rokon-szenvet, ezt a támogatást kérjük a továbbra is a „Vendéglősök Lapja” számára.

Programmunk az, a mi volt a multban. A „Vendéglősök Lapja” marad továbbra is a magyar vendéglő ipar érdekeinek igaz védelmezője s bár szaklap vagyunk, küzdeni fogunk a jövőben is ez iparág magyarságáért. Ugy, mint a multban a jövőben is fejleszteni igyekszünk közöttünk az összetartás szellemét, a munkaadó főnök és alkalmazott közötti jó viszony ápolását. A „Vendéglősök Lapja” a mellett, hogy gyors hiralással szolgál, mindez a vendéglősöket szállodásokat, általán olvasóinkat érdeklő eseményről, szakcikkkel is szolgálja tisztelt előfizetői érdekeit. A „Vendéglősök Lapja” a jövőben is minden sorában fenntartja a tisztas irodalmi színvonalat s kizárja hasábjairól a személyeskedést. Egy vezéreszme vezérel csak bennünket a magyar vendéglősség erkölcsi és anyagi érdeke!

Ez a mi programmunk. Ennek támogatására kérjük tisztelt olvasóink s a magyar vendéglős társadalom támogatását s hogy ez nem fog az új év alkalmából sem elmaradni, arról biztosít bennünket az elmúlt huszonöt esztendő tanúsága.

A „Vendéglősök Lapja” előfizetési ára, daczára annak, hogy az igények fokozásával annak ugy belső tartalmára, mint kiállítására s a szükséghez képest terjedelmére mi is fokozottabb gondot fordítunk — marad, ami volt, a régi:

Egész évre . . . . . 12 korona  
Fél évre . . . . . 6 korona  
Negyedévre . . . . . 3 korona

Midőn tisztelettel kérjük tisztelt olvasóinkat, hogy előfizetéseiket minél előbb megújítani s az esetleges előfizetési hátralékokat beküldeni kegyeskedjenek, vagyunk

Hazafias tisztelettel

a „Vendéglősök Lapja”

szerkesztősége és kiadóhivatala,  
Budapest, VII., Akácza-u. 7.

## Társas reggelik.

December 24-én Karácsony előestélyén és december 31-ikén Sylvester napján nem tartatik reggeli.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Várház-körút 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország*

legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója. Fióküzlet: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.)

### „Jó barátok” összejövetelei:

December 22-én Jäger Ignác vendéglőjében, VI., Váci-ut 50. sz.

December 29-én Wohlráb Ferencz vendéglőjében, VII., Sip-utca 5. sz.

1910. január 5-én Almási József vendéglőjében, VIII., Baross-utca 92. sz.

Január 12-én Gráf János vendéglőjében, Andrassy-ut 80. sz.

## Új tagok.

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárok ipartársulatába a következő új tagok léptek be:

1. Paulicska Károly vendéglős, VI. ker., Lomb-utca 13. szám.

2. ifj. Kühberger Ferencz vendéglős, VIII. ker., Orczy-ut 12. szám.

3. Szvoboda József vendéglős, VI. ker., Váci-körút 19. Éljenek!

## KÜLÖNFÉLÉK.

### Újévi üdvözetek.

Lapunk újévi száma 1910. január 1-én jelenik meg. Mindazokat, kik ezen számban újévi üdvözetüket közölni óhajtják, kérjük, hogy megrendelésüket 2 korona közlési díjjal együtt ideje korán küldjék be.

Nagyobb területen a közlési díj 5, 10 és 20 koronába kerül.

A kiadóhivatal.

Esküvő. Diszes esküvő színhelye volt mult hó 28-ikán a Deák-téri ev. templom, ekkor vezette oltárhoz Steiner Imre, boldogult Steiner Pálnak a „Jó barátok” társasága volt elnökének fia, fővárosi vendéglős Karg de Rebenberg Margit kisaszonny. Násznagyok voltak Beck József és Boriska Alajos fővárosi polgárok. — Hoffmann Miksa az „Emke” kávéház közszere-tében álló örökös üzletvezetője házasságra lépett Frenkel Bella urnóval.

Üzleti hírek. Budapesten a József-körút 44. szám alatt levő Waschatta és Diósi nagyvendéglős társtulajdonos czégből Diósi Ágoston társfőnök kilépett, az üzletet Waschatta Viktor saját kezelésébe vette át.

Majsayné ünneplése. Kiszpesten a mult héten az ottani polgárok nagy ovációban részesítették Majsay Benjaminszülött Dömök Borbála vendéglősné urasszonyt. Borbála napján a vendéglő törzsvendégei diszes ajándékokkal halmozták el a jószágos arcú derék, jó magyar asszonyt, ki nevenapján ünneplte születésének évfordulati napját is. A sok jó kívánsághoz mi is őszinte szívvel csatlakozunk, kívánván, hogy a magyarok istene éltesse őt sokáig erőben és egészségben!

Halálozás Lukács István Kiszpesti vendéglős életének 52-ik évében jobblétre szenszenderült. Béke poraira.

Vendéglő átvételek. Zsolnán az uri szálloda sörcsarnokát Kabina Ede vendéglős kartársunk vette át.

Esküvő. Papp Lajos miskolci szállodás kartársunk folyó hó 16-ikán esküdött örök hűséget Budapesten Horváth Ilona kisaszonnyak, néhai Horváth János volt miskolci szállodás bájos és kellemes leányának. Az esküvőt Bokros Károly Andrassy-uti nagyvendéglőjében diszes nászszakoma követte, melyen a boldog házaspárt szebbnél szebb felkösztöntőkben ünnepelték. Bokros Károly konyháját pedig a jelenlevők nem győzték magasztalni. A menyegző étrendje a következő volt:

### ÉTEKREND

1909. Decz. 16.

Java leves csészékben  
libamáj tortácska

\*

Balatoni fogas szeletkék  
herceg módra

\*

Bélszin Dumas módra.

\*

Spárga lengyel módon

\*

Fácán sült

\*

Amerikai befőt

\*

Gomba saláta

\*

Jegeczelt tejszín hab

\*

Gyümölcs

\*

Sajt

\*

Kávé

Dreher sör

Villányi szemelt

Rizling Gróf Apponyi

Törley Grand. Vin. Reservée

Bokros, Budapest.

Pezsgőgyári képviselő. A Charles Heidsieck rheimsi pezsgőgyár magyarországi képviselőjét Horváth Dániel vendéglős kartársunk vette át. Horváth Dániel raktára Budapesten, VI. ker., Gróf Zichy Jenő-utca 35. szám alatt van. Telefon száma 89—18.

Körlevél. T. cz. Gróf Esterházy Ferencz tatai uradalmi pezsgőgyára gyártmányait az országban nagyobb mértékben óhajtván elterjeszteni, Budapesten képviselőt alakított, amely tevékenységét az egész országra ki fogja terjeszteni. A budapesti forgalom ellátásának megkönnyítése végett pedig Budapesten, VII., Barcsay-utca 11. sz. alatt raktárt rendezett be. Ezen képviselőt és raktár vezetésével Kolb Lajos urat bízta meg, akinek Budapesten, VII., Barcsay-utca 6. sz. alatt van irodája (telefon 104—73) és ki működését már meg is kezdte. — Ezt szíves tudomására adjuk kiváló tisztelettel gróf Esterházy Ferencz uradalmi pezsgőgyára Tata.

# Singhoffer M. József

halászmester

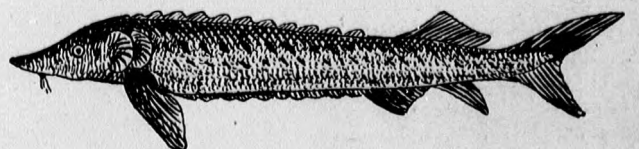
Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fővámter 10. szám.



Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

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



**Döntés pálinkafűzési ügyben.** A pénzügyminiszter legutóbb egy vitás esetben úgy döntött, hogy aki a saját telkén termelt gyümölcsből pálinkát főz, bár idegen üstöt használ is hozzá, annak nem kell a nagybani eladáshoz engedélyt kérni a pénzügyigazgatóságtól.

**Német erélylyel.** Ezentul újabb rendelkezésig Németországba szóló, 5 kilogrammnál súlyosabb bort, bormust, vagy törkölyös mustot és borhoz hasonló folyadékot tartalmazó postai csomagot az erre kijelölt német vizsgáló hivatalok megvizsgálják annak megállapítása végett, hogy a Németországban szeptember hónap 1-én életbe lépett bortörvény értelmében a csomagok tartalmának bevétele megengedhető-e? Magyar származásu bornál e vizsgálatról eltekintenek, ha a küldemény szállítóleveléhez a m. kir. kémiai intézet (Budapest), a m. kir. állami vegykeresleti állomás (Kolozsvár), a m. kir. mezőgazdasági vegykeresleti állomás (Magyaróvár, Keszthely, Kassa és Debreczen), avagy a kir. vegykeresleti intézet (Zágráb, Kőrös) által Magyarország és Németország között e tárgyban létrejött egyezmény előírásának megfelelően kiállított és hiteles német fordítással is ellátott vegyvizsgálati bizonyítvány van csatolva. Az új német bortörvény értelmében a Németországba való bevittől ki vannak zárva: 1. délvidéki (édes) borral vegyített fehér bor, német eredetű must; 2. oly bor, bormust, törkölyös must (Traubenmaische), vörös borhoz, melyben a mennyiség egyötödénél több a cukorvíz, vagy a szükségesnél több cukor; 3. oly bor, bormust, vagy törkölyös must, melyhez más, mint a törvényben kifejezetten megengedett anyagok vannak vegyítve; 4. hamisított bor; 5. borhoz hasonló gyümölcsnedvek, növénynedvek vagy malátakivonatok, amennyiben a készítésükhöz használt anyag nem tűnik ki már a nevéből. A meg nem felelő tartalmu küldeményeket a földadás helyére visszaküldik.

**Óriás malom.** A felhőkarcolók hazájában, még Amerikában is szenzációszámba menő malomóriás épül mostanában New-Yorkban. Mint a Molnárak-Lapja írja a Hoche-Jones-Jewell Milling Co., mely eme három malom egyesítése révén jött létre, mind a három régi malmát lebontatja és a három helyett egy modern új malmot épített New-York kikötőjének egy igen alkalmas pontján. A malom napi őrlőképessége megfelel kerek 130 waggon gabona napi őrlésnek. Az új malom teljes építési költségé 3 millió dollárra rug, ebből 750 ezer dollár esik csupán az alapozási munkálatokra, amennyiben az épületet közvetlen a tengerpart mellett építették és 800 czölöp beverésére volt szükség, amíg az építést megkezdheték. Az alapozáshoz 50 ezer hordó cement és 12 millió téglá kellett. A malom berendezése teljesen automatikus és épp ezért az őrlési költség igen alacsony. A berendezésben megtalálható a malomépítéset minden új vívmánya. A tüzeléshez szükségelt szénét például közvetlenül a szénhajókból rakják ki daruk segítségével és pedig tíz óránként 400 tonnát lehet kirakni. A szenet azután egy szállítószalagon viszik közvetlenül a kazán felett lévő szénraktárba. A gabonakirakást egy elevátordaru végzi, óránként 8 ezer bushelt rakhat ki a 105 láb magas gabonarakrtárba.

**Az új adótörvények.** A hivatalos lap közölte, hogy az új adótörvények, t. i. a házadóról szóló VI-ik, a tőkekamat- és járadékadóról szóló VII-ik, a nyilvános számadásra kötelezett vállalatok adójáról szóló VIII-ik, az általános kereseti adóról szóló IX-ik, a jövedelemadóról szóló X-ik,

a közadók kezeléséről szóló XI-ik és a közszolgáltatások egyesített kezeléséről szóló XII-ik törvénycikkett, a melyek folyó hó 11-én nyertek szentesítést.

**Másfélmillió dollár egy szaklapért.** Az Iron Age című Newyorkban megjelenő vasipari szaklap nemrég gazdát cserélt. A Root Newspaper Association vette meg egy és fél millió dollárért. Mily fejlett s tudatos közgazdasági tevékenység lehet ott, ahol egy szaklap értéke ily mesés összegre rughat. Ott már lehet szó boldogulásról, ahol az irodalom és tudomány ennyire összeforrott a gyakorlati élettel.

**Narancs messinai, ötökilós postakosárral 2.50,** eredeti ládával 300 darabban 10 kor., Mandarin gyönyörű nagyok ötökilossal 3.20, eredeti ládával 100 darabban 5.—, Citrom aranyárga ötökilossal 2.—, eredeti ládával 300 darabban 8 kor. Karfiol gyönyörű fehér rózsák, ötökilós postakosárral 2.60, eredeti kosárral 18 rózsával 3.60, Maroni római óriásszemű ötökilossal 2.—, huszonötökilós zsákkal 8 kor. Hagyma makói elsőrendű, métermázsája 14 kor. Szállítja utánvétellel Sorelli Busetto déligyümölcsnagykereskedő, Budapest, IX. ker., Erkel-utca 4. Tessék előnyárjegyzéket kérni.

**Honi gyártmány.** Elsőrendű folyékony száraz szén szavat ajánl, könnyű 10, 15, 20 kilogrammos aczeltartályokban az „Egyesült Magyar Szénsavgyárak” Budapest IX., Soroksári-ut 30. Pontos kiszolgálás.

**Készítő nemezek.** 20 cm. hossza, 10 cm. széles, 30 fillér darabja. — 30 cm. hosszú, 10 cm. széles, 40 fillér darabja. Smirglit kilónként 1 koronáért szállít Mechlovits Ferencz, Budapest, VIII., Salétrom-utca 10.

**Kitüntetések egész sorozata érte a Kálmán-féle szab. Biborpaprikát,** mert az a legjobb. Árjegyzéket ingyen küld Kálmán József paprikagyőzteskereskedő, Szeged, Dugonics-tér 7.

#### NYILT-TÉR.

A kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás

**SALVATOR**

kitűnő sikerrel használtatik

vesebajknál, a húgyhólyag bántalmainál és közhvény-nél, a cukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

**Húgyhajtó hatása!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tisztá! Kapható ásványvízkereskedésekben vagy a Szinye-Lipóci Salvatorforrás Vállalatnál Budapest, V. Radófrak, art. 8.

MATTONI-FÉLE

**GISSHÜBLER**

természetes égvényes SAVANYÚVIZ.



**Nagy magyar városban levő söröződe** sör csrnokába, gyönyörű vidéken, a közönség kedvenc nyári kirándulóhelye, óriási kerttel és fedett üvegcsarnokkal, 4—5000 ember fér és ahol az összes nyári multságok tartatnak, ügyes szakavatott, kellő óvadékkal és tőkével rendelkező, nős vendéglős kerestetik, ki kitűnő konyha mellett, képes minden igényt kielégíteni. — Szíves megkeresések „Részvénytársaság” jelige alatt a lap kiadóhivatalába intézendők.



Borral legjobb a valódi **KRONDORFI** savanyuviz-fröcscs.

## Boreladás

Idei saját termésű fajboraim: Ezerjő, Szankamenka, Kövidinka, Bakar, Szerémi zöld, Mustos fehér, Kadarka, Arramont és Oporto fajtákból összesen 220 hektóliter eladó. A borok bármikor megtekinthetők a czeplédi vonal mellett Nyársapát vasuti állomás közvetlen közelében. Részlete-sebb felvilágosítással szolgál

**Rudinai Molnár István**  
Budapest, I., Roham-utca 5.

## Gyümölcs - eladás.

Szállítok finom faj almát:

500 drb piros . . . . .	10 K
500 „ eper alma . . . . .	15 „
500 „ rozsa alma . . . . .	16 „
500 „ bálalma . . . . .	19 „
500 „ Rauch alma . . . . .	20 „
500 „ Aranyranet . . . . .	22 „
50 kiló finom alma . . . . .	19 „
50 „ boralma . . . . .	21 „
50 „ Ranck . . . . .	22 „
100 drb körte . . . . .	6 „
100 „ császárkörte . . . . .	8.50
100 „ najamkörte . . . . .	10 K

csomagolás ingyen, utánvét.

**Friedmann Mihály, Győr.**

## Grósz Ödönnek

1909. évben közvetített üzletek:

Klein Lajos Korona kávéházát megvette Weisz J. Dezső Nagyvárad.

Ruff János bárbevett Báro Kemény Pál szállodáját Lellén.

Beneth Károly eladta, megvette Szűsz Miksa Losonczon.

Csontos János kávéházát megvette Klein Lajos Lugoson.

Almásy Károly Magyar Szalon kávéházát meg-Horráth Ilona Budapest.

Neumann Ferenc Rózsa szállodáját eladta Beneth Károlynak.

Nemcsák Mihály éttermét megvette Berta Gyula Budapest, Lipót-körut.

Weisz Richárd eladta Japán kávéházát Kertész Ármannak Budapest Andrassy-ut.

Héberling Adolf eladta Otthon kávéház és éttermét Farkas Lipótnak Máramarosziget.

Kmettykő Lajos megvette, Grósz Testvérek eladták Nemzeti szállójukat Nagyikindán.

Fábrí Henrik eladta Angol kávéházát Reismann Sándor temesváei volt kávésnak Bpest.

Rimanóczy Testvérek Czirkveniczai Miraméra szálloda, kávéház és éttermét bárbe vette Wever József.

Kass Gusztáv Zenélő Órához címzett vendéglőjét megvette Verbóczy Budapest.

## Gr. Esterházy Ferenc uradalmi pezsgőgyára, Tata.

Forgalomba hozza az 1906-iki LA-  
KODALMAS (Demi Sec) ÁLDOMÁS  
(Sec) BILLIKOM (Extra Dry) jegyű

### pezsőit,

melyeket kizárólag az uradalom  
somlói, neszmélyi, devecseri, haji,  
tatai és bánrévi szőlőiben

champagne-szerűen szüretelt boraiból  
teljesen francia módon készített és  
kiválóan jók.

## BUDAPESTEN,

VII. ker., Barcsay-utca 11. szám alatt

állandó raktárt tart.

Árut házhoz szállít. Telefon 104—73.

Vezérképviselő: **KOLB LAJOS,**  
Barcsay-utca 6.



**Eladó** egy nagy takaréktűzhely (Spar-  
herd) sistem Waldhütten 3.50  
méter hosszú 1.50 m. széles megtekinthető  
„Magyar Király” szálló, Budapest, V. ker.,  
Dorottya-utca 2. szám.

**Szilvorium** 135 liter 1909. évi kis  
üstön főtt literenként  
2.40 koronáért eladú. Kivánatra minta kül-  
detik. Desseffy Dezső, pinczegazdasága,  
Vanyarcz-Nógrád.

## SZULTÁNFORRÁS

**A húgyhajtó és húgysavoldó  
vizek királya, bőr- és dús  
lithion-tartalmu ásványvíz.**

Kiváló vegyi összetétele következtében  
sikeresen alkalmazható vese-, húgykő-  
és hólyagbajok eseteiben, valamint  
cukorbetegségeknél, szűz bántal-  
máknál; továbbá a légző- és emésztő-  
szervek hurutos bajainak gyógyítására

Igazgatóság: Budapest, IV. Ferenc József-rakpart 22.  
Külföldi elosztás: EPERJES.

**Főraktár: WAHLKAMPF és GÖRÖG**  
ásványvíz nagykereskedő cégnél  
BUDAPEST, V. ZOLTÁN-UTCA 11. TELEFON 42 55

## Uradalmi bor

saját termésű fehér és siller  
1908 és 1909. évi

**Gróf Károlyi László ur**  
öméltósága

Káposztásmegyeri pinczejéből 50  
liternél nagyobb mennyiségben el-  
adó. Árusítás minden szombaton  
délelőtt. Bővebb értesítés nyerhető:

**Uradalmi Tisztartóság,**  
Káposztásmegyer.

Telefon 85—49.

## HAACK ANTAL-féle stájer alpesi gyógyfü-gyomorlikör.

Ezen a Stájerország alpesinek legnemesebb és  
legjobb gyógyfüveiből a leggondosabb páralat  
utján készített likör, az emberi belső szervezetre  
való jó behatásának köszönheti a mindig jobban  
emelkedő szétterjedését; ennek folytán és a rend-  
kívüli 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.

Rendelvények kéretnek egyenest  
**BARTUSCHEK ERNŐ urhoz**  
BUDAPEST,

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

Cs. k. orsz. szab. likörgyár

**HAACK ANTAL GRAZ.**

Alapított 1808. évben.

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 legegészségesebb  
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 Kútállalat Budán.

**Boreladás.** Báró Prónay Sz. Gábor úr Tó-  
almási gazdaságában mintegy  
39—34 hektoliter egy éves óbor van eladó. Bő-  
vebbet nyújt Haffner Károly kasznár Tóalmáson.

**BOR.** 110 hektoliter idej, 50 hektoliter  
eladó. Mihákovics Tivadar kir. közjegyző  
Győr.



## Valódi nemes harczi kanárimadarak

Kitünően és szorgalmasan éneklő hímek da-  
rabja 8, 10, 12, 15, 18,  
20 és 25 korona, tenyész-  
nőstények darabja 3 és 4 korona.

Élő megérkezésért szavatolok! A  
legmesszebbmenő garanciák!

A madarak a legnagyobb hidegben  
is szállíthatók, mert a csomagolás a leg-  
célszerűbben eszközöltetik.

Kanárikról, papagályokról és egyéb  
tengerentúli madarokról árjegyzék 20  
fillér levélbélyeg ellenében küldetik.

Vendéglős uraknak, pinczér uraknak,  
szóval mindazoknak, kik ezen lapra hi-  
vatkoznak, megrendelés esetén 10% en-  
gedményt biztosítok minden 10 koronán  
felüli megrendelésnél.

**Neumayr Pál, Zalaegerszeg.**

**Nagy Ignác** pinczefelszerelési  
cikkek üzlete  
Budapest, VII., Károly-körút 9. sz.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát leginkább  
a sör-, bor- és cognacfejtéshez szükséges  
tárgyakból, nevezetesen palackkötő, pa-  
laczkupakok, parafadugaszok, czimkék, to-  
vábbá dugaszoló- és kupak-gépek, szűrő-  
készülékek s minden e szakmába vágó  
cikkek közül legjobb és legpontosabb ki-  
kiszolgálás.

Kimérítő és képes árjegyzék ingyen és bérmentve.

## Boreladás.

Neszmélyi óbor palackkérett; 1904—08-as  
termés. Ugyancsak ujbó a termelőnél jutá-  
nyos árban eladó. Czim a kiadóhivatalban.

## MUSTÁR

(Eredeti francia-mód)  
valamint kitünő minőségű  
**paradicsom**

1 és 5 literes üvegekben  
vendéglős urak részére  
kapható:

**MOCZNIK L.**  
conservgyárában

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

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



## Bérbeadó szálloda.

**Abádszalókon** (Szolnok vm.) 7000 lakossal,  
vasuti állomással bíró nagyközszégekben, járás  
bírói székhelyen, a község kellő közepén  
fekvő „Kaszinó vendéglő” szálloda és  
italmérés joggal 1910. május 15-től kezdő-  
dőleg kedvező feltételek mellett bérbeadó.  
A vendéglő 3 esetleg 4 vendégszobából, 1  
nagyteremből, 1 italmérés helyiségből és  
a szükséges mellékhelyiségekből áll. Érte-  
kezni lehet Dr. Ungár József ügyvéd iro-  
dájában Abádszalókon.

## Eladó borok

Zalai uradalmi borok,  
1908. termés, kitünő  
minőségben 40—50  
koronáért. 1909. ter-  
més, közepes és jó  
minőségben, első eset-  
leg második fejtés  
után, kaphatók az  
apátsági uradalomnál  
Nagykapornakon, (Zalam.)



## Vendéglősök

részére a legelőnyösebb fizetési feltéte-  
lek mellett, dusan jövedelmező forrás a  
grammophon, melyek lemezei is legjutá-  
nyosabb árban vehetők és becsérélhetők.

**Reményi Mihály**

nagy hangszer telepén

Budapest, Király-u. 58. Telefon 87-84.

**Zenélő automaták!**

egész zenekart helyettesítenek. — 36 hó alatt tör-  
leszhető részletekben is.

8

SIPQLUSZ LAPJA

**AKAS MÁRTON**

Magyarország legkedveltebb élcslapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . . . 6 frt  
Fél évre . . . . . 3 frt  
Negyed évre . . . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

**HIRMANN FERENCZ**

részaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvatékhoz szükséges részárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és részulyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításban az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON: 29-03.



**„Gyártelep”**  
**Sörfőzde-Részv. Társ.**  
**Temesvározt**

hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdeje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló

**dupla korona sörét**

azonkívül különöminőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi, bajói, bak stb sörét

Arjegyzőkkel szívesen szolgát fenti vállalat.

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

**PANNONIA SEC**  
HÖLLE PEZSGÖGYÁR BUDAÖRS.

**A petanczi „Széchenyi” gyógyforrás**

lithiumos alkalikus ásványvíz.

Gazdag natrium, hydrocarbonat és lithium tartalmánál fogva a hasonló természeti hazai és külföldi gyógyvizek között az elsők közé tartozik. Kizárólagos főraktár:

**Péczely és Gebhard,**

Budapest, II., Batthyány-ü. 3. Telefon 40-97.

**Iparsó**

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

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

**Seifert Henrik és Fia**

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.

Császári és királyi szabad. jégsekrengyár.

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

Arjegyzők vidékre ingyen és bérmentve.

**Pinczerek figyelmébe!**

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalszebtárca (papíropénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek fekeke nincs jobbbé külön beillesztve, hanem a felsőrés az aljával egy daraból készült — a legjütányosabb árak mellett szereshetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

**Molnár Vilmos**

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és hálhólyag-különlegességek tuczonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélebb betegápolási cikkekqen.

**Hirdetmény.**

A kisbéri m. kir. állami ménesebirtoknak mintegy 668 hl. és a bábolnai m. kir. állami ménesebirtoknak mintegy 122 hl. 1907—9. évi termésü bora folyó évi december hó 28-án d. e. 10 órakor a kisbéri ménesebirtok igazgatóság hivatalos helyiségében tartandó zárt írásbeli ajánlati versenytárgyalás utján eladásra bocsjátatik.

Az eladásra vonatkozó részletes feltételeket kívánatra a kisbéri, illetve a bábolnai ménesebirtok igazgatósága megküldi.

Kisbéri m. kir. állami ménesebirtok igazgatósága.

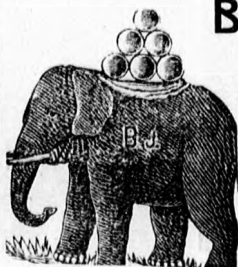
**BEITZ JÁNOS**

müesztergyályos, dákó- és billárdgolyó készítő, kávéházi eszközök raktára és javítóműhelye

**BUDAPEST,**

VI. Akaczfá-u. 55.

TELEFON 81-90.



**Szőlőoltvány,**

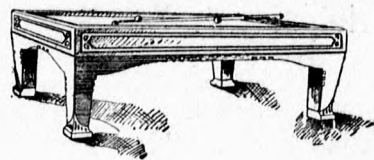
szőlővesszőről és borról nagy képes arjegyzőkemet ingyen és bérmentve küldöm meg, aki címét tudatja. Ezen könyvet még az is kérje, aki rendelni nem akar, mert ebből megtanulhatja a szőlőtelepítést s emellett sok szőlőkép van benne. Szőlőoltványokból és más egyéb európai és amerikai sima és gyökeres vesszőkből, a világhírű Delawareből állandóan több millió készlet eladó, olcsó ár mellett. Több ezer elismerő levél, köztötte több hercegi és grófi uradalomtól. — Cim: Szüics Sándor fia szőlőtelepe, Biharidőszeg.

**Első magyar részv. serfőzde**

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya  
Telefon szám: 52-60.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.  
Telefon szám: 52-59.

Palaczkör osztálya: X. kerület Kőbánya.  
Telefon szám: 56-58.



**HORVATH és CSILLAG**

tekeasztal, dákó- és műbutorgyár Budapest, VII., Klauzál-tér 6. — Telefon 95-31. — Teljes kávéház, étterem és szálloda berendezések Állandó raktár kész és haznált tekeasztalokban. — Arjegyzők vidékre ingyen és bérmentve.

Legegészségesebb savanyuvíz



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

**Vendéglősök** vagy nős pinczerek népélelmezési könyhák kezelésére kerestetnek, szükséges tőke ezer korona. — Czim a kiadóhivatalban.

**Fürdővendéglő.**

Szomolnok városa eladja tulajdonát képező „Dénesi várhoz” czimzett, ujonnan épült fürdőház verandával és berendezéssel ellátott

**vendéglőjét**

Ezen telek fekszik két és fél kilométernyire Szomolnok városától a dénesi tó közelében, rozsnyói országot mentén.

Teljesen védett nagykiterjedésü fenyőereő közepette fekvő pormentes helye és ozondus levegője mintegy predestinálja nyaraló telep létesítésére.

Bővebbet a városi előljároságnál Szomolnokon (Szepes megye).

# 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.

**Ujabban**, számolva az észlelt áramlattal, hogy tisztelt vevőinek a való müncheni Bajor sörök iránti óhaját kielégíthesse elhatározta, hogy **eredeti müncheni** sört is fog állandóan raktáron tartani. E végből kiválasztotta a jók közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal dolgozó és mégis leghíresebb — 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. különként. Tessék kísérletet tenni vele, soha többé más paprikát használni nem fog. Ajánlok továbbá egyéb minőségű, szavatolt vegytiszta, saját őrlésű

## valódi szegedi paprikát

a következő árakban:

Prima rózsapaprika	1 Ko.	1:80 kor.
Különleges rózsapaprika	1 "	2:— "
Gulyáspaprika, csipős	1 "	2:40 "
Féledes E jegyű	1 "	2:80 "
Egész édes EE jegyű	1 "	3:20 "
EEE egész édes legjobb minőség	1 "	3:60 "

## Szalámi legfinomabb minőség napi árban.

Áruim tisztaságáért és jóságáért feltétlen szavatosságot vállalok. Meg nem felelő árukért 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. Szállít vendéglősök, kávé-sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket, kolbászokat napi árakon. Megrendelések pontosan teljesítettek.

## Dr. SZULY ALADÁR

élelmiszerek és fűszer  
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Múzeum-körút 23.

A világhírű francia DELBECK & Comp.  
reimsi pezsgőbor-gyár

magyarországi főlerakata

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.

Alapított  
1825.



Alapított  
1825.

## HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

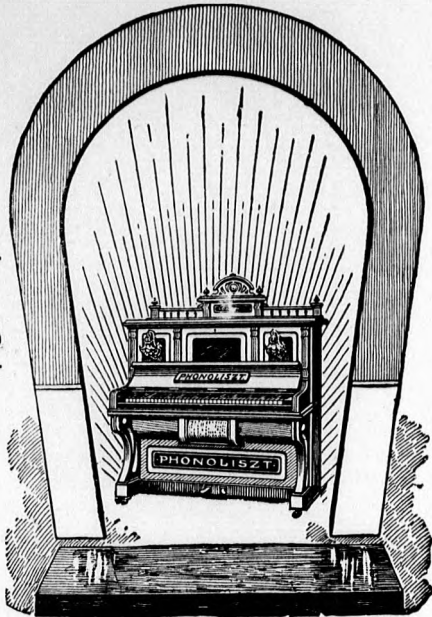
Különlegességi  
jegy.



Különlegességi  
jegy.

„GENTRY CLUB”  
a budapesti orsz. kaszinó pezsgője.

760  
munkás



49 első  
díj

Minden vendéglő és kávéház helyiségben

## ≡ MÁGNEST ≡

képeznek a Hupfeld-féle zeneszerkezetek.

Európa első és legrégebb zongora gyárából. Villamos 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 cél-szerű, modern művészi kiállítás, határtalan tartosság.

Kinek szándéka van ily zeneszerkezetet vásárolni, ne mulassza 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 képviselőiség és mintaraktár.

## Kávéházi és vendéglői

berendezések, billiárdasztalok, chinai ezüst és alpacca 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. ker., Hajós-utca 17.

TELEFON 80—61.

## Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállító  
KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövete Kolozsvár.

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

## BORHEGYI F. borkereskedő.

Budapest, V. kerület, Gizella-tér 1. szám

Pinczék: Budafokon és V. kerület, Dorottya-utca 8. sz.

Ajánlja a legjobb:

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíthetnek.

# SZIMON ISTVÁN

fűszer, csemege, főzelék és huskonzervek, sajt, vaj, bor, pezsgő, likör, 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.

Ő császári és királyi  
Apostoli Felségének  
gazd. hivatala által  
különlegesen igazolt



„SOVERAIN  
CHAMPAGNER  
HENRIOT”

## HENRIOT & Co., REIMSI

csász. és királyi, továbbá németalföldi udvari szállító, kamarai szállító, szőlőbirtokos cég. \* (Alapítotott 1908-ban.)

## HORTZ VALÉR KÁROLY

RÁKOSPALOTÁ.

Szétküldési raktár

A Magy. Kir. Fővámban, Bndapest.

Cs. és kir. udvari  
DREHER ANTAL  
Budapest

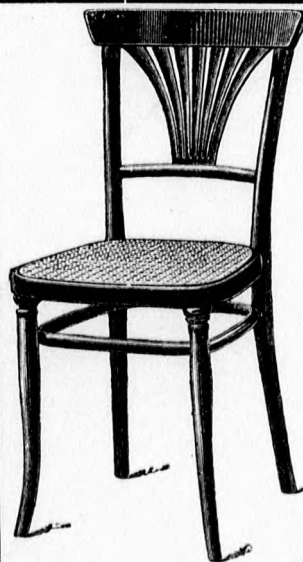


és kamarai szállító.  
SERFŐZDÉJE  
Kőbányán.  
Saját palack-töltés.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

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

Különlegesen: dupla maláta kősör kőkorokban. Nagyobb sörmenyiséget saját jégkocsijaiban szállít.



## „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.

Mindenmemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre esinosan kiállított gyártmányait.

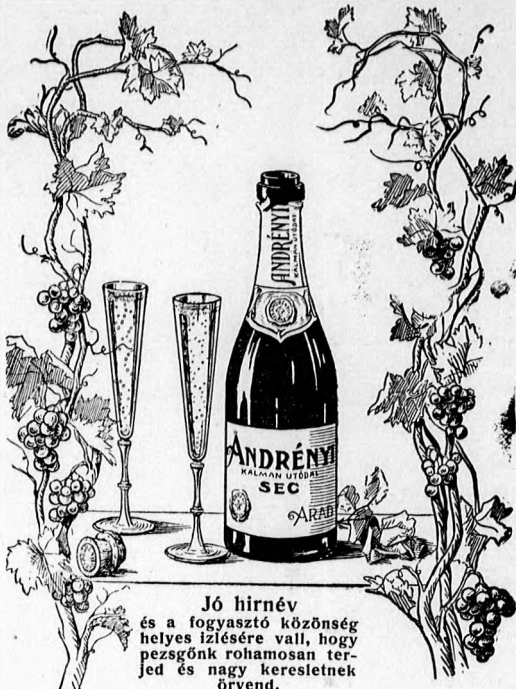
# LITTKÉ L.

PEZSGOGYÁRTELEPE

:: PÉCSETT ::

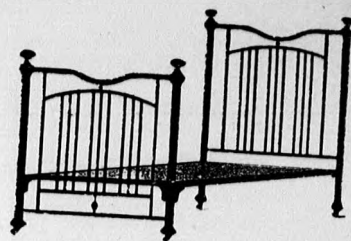
BUDAPESTI FORAKTÁR:  
IV., SZÉP-UTCZA 3.

TELEFON 10—85. ::



Jó hírnév és a fogyasztó közönség helyes ízlésére vall, hogy pezsgónk 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.

### Borvásárló vendéglősök figyelmébe!

Szeretnék állandó összeköttetést szerezni sajáttermésű nemes kadarka és rizling boraimra. Szállítok bármilyen mennyiségben.

**Weisz József**, szőlőbirtokos  
**Keczel**, (Pestmegye).

**25—30 hl. 1862., 1882., 1885., 1886-iki fehér óbor eladó** egészben vagy kisebb tételekben, literenkint 1 korona árban, ugyszintén 2 éves kis üstön főzött tiszta szilvápálka 100 liter 3 kor. árban, **Höhn Lajos** gazdaságában, **Felső-Oszkó Vas megye**, állomás helyben.

### Kitünő 1908. évi termés.

Ó-Rizling 140 hektó, Ó-Kövidinka 60 hektó eladó.

**KOVÁCS JÓZSEF**  
**KECSKEMÉT VII./37. SZ.**

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti  
szaklapja a

## BORÁSZATI LAPOK

mely ujévtől kezdve 41-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legélénkebb figyelemmel kíséri a külföldi tapasztalatokat is, minden kétséget kizárólag a leg-sokoldalubb és legértelmesebb szőlészeti ujság, mely minden más szőlészeti szaklap olvasását fölöslegessé tesz.

### A „BORÁSZATI LAPOK”

a „Magyar Szőlőgazdák Országos Egyesületé”-nek hivatalos közlönye.

A Borászati Lapoknak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőművelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimerítő, de különös súlyt helyez a tudósításokra is, a miben több mint száz tudósító dolgozik a lap szerkesztőségének kezére.

Minden előfizető évenként legalább két nagy színes mű-mellékletet kap, valamely magyar szőlőfaj hű képét. A lap két hetes ingyen melléklete a „Gazdasági Tanácsadó”.

Laptulajdonos:  
**Baross Károly örököse.**

Felolós szerkesztő és kiadó:  
**Dr. DRUCKER JENŐ.**

A lap előfizetési ára:

1 évre 12 kor. 1/2 évre 6 kor. 1/4 évre 3 kor.

Mutatványszámot 3 héten át szívesen küld a **BORÁSZATI LAPOK** kiadóhivatala (Budapest, IX. ker., Üllői-ut 25. sz.)

A lipitújvári m. kir. főerdőhivataltól.

1909/5586. számhoz.

### Füüdőbérbeadási hirdetmény.

A m. kir. kincstár tulajdonát képező  
**Koronahegy füüdőtelep**

összes szállóival (20 szoba) és melléképületeivel, valamint a Dunajecz partján levő Magyar Csárda és végül a Vörösklastrom melletti korcsma 1910. január 1-től kezdődőleg 1912. december hó végéig nyilvános verseny tárgyalás útján bérbe fog adatni.

Az árverés 1909. év december 29-én d. e. 10 órakor a tátrai m. kir. erdőgondnokság irodájában Felkán fog megtartatni.

A szállodák és konyha teljesen felszerelve fognak a bérlőnek átadatni, csupán a konyha és étteremhez tartozó üveg- és porcellán nemű, továbbá asztalteríték és kendők s evőeszköz lesznek bérlő által beszerzendők.

Evi hasznóbérrül a kikiáltási ár 1500 azaz Egyezeröttszáz korona.

Árverezők tartoznak a kikiáltási ár 10%-át azaz 150 koronát bánatpénzzül készpénzben lefizetni.

150 kor. bánatpénzzel terhelt írásbeli zárt ajánlatok szintén elfogadhatnak, mélyek lepecsételve, kellő fellirással ellátandók.

Az árverési és szerződési feltételek a tátrai m. kir. erdőgondnokságnál Felkán és a koronahegyi m. kir. védkerületi erdőőrnel megtekinthetők.

Utőajánlatok el nem fogadhatnak.  
Liptó-Ujvárt, 1909. évi december hó 9-én.

**M. kir. - főerdőhivatal.**

