

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Mit akarnak a borkereskedők?

A soproni borkereskedők nagy küldött-sége járt a kereskedelmi minisztériumban s ott Kálmán Gusztáv államtitkárnál a bortörvény revízióját sürgették, más részről pedig azt kérték, hogy tekintettel az ide minőségileg és mennyiségileg is silány szüreti eredményre, engedessék meg nekik a must és a bor szeszezése és cukrozása. Az államtitkár állítólag azt a választ adta, hogy a bortörvény — ami a vendéglősöket is érinti — revíziója meglesz, a bor szeszezése és cukrozása dolgában pedig a kereskedelmi miniszter átírt a földművelésügyi miniszterhez.

Hát nem olyan egyszerű dolog, mint a minőnek látszik. A borkereskedők ugyanis azt akarják, hogy ők félannyi valódi borból szeszezéssel és cukrozással két-háromszor annyi mübort csináljanak és azt a csinált bort sózzák drága pénzen a vendéglősökre és korcsmárosokra s így általában a fogyasztó közönségre. A szeszezés, cukrozás ilyen abnormális szüret idejére, mint aminő a mostani, meg van ugyan engedve, de csak bizonyos fokig, a termelőnek. No most, ha még a borkereskedőknek is megengedik, akkor felvirrad Magyarországon újra a nevezetes pécsi Engelék dicső korszaka, a mü- és hamis bor világa. Mert ne tessék hinni, hogy bizonyos borkereskedők megállanak majd a törvény által meghatározott cukrozásig és szeszezésig. Nem, ők azt nem teszik, mert az ő elsőrendű érdekük, minél több hasznot szerezni. Ezekkel a cukrozott és szeszezett borokkal el fogják majd árasztani azokat a korcsmákat és vendéglőket, melyek az ő hiteladásukra szorulnak s így szépen tökre lesz téve igen sok tisztas vendéglőnek és korcsmánknak jó hírneve is, ahol sem nem cukrozott, sem nem szeszezett, hanem tiszta bort öntenek a pohárba.

És míg a borkereskedőknek ez a kis mesterkedés jutott az eszükbe, addig né-

hány bortermelő ugyanilyen hamis kéréssel fordul a miniszterhez. Eddig ugyanis minden bortermelőnek szabad volt szőlőbirtoka arányában bizonyos mennyiségű csigerét — vizet eresztenek át a törkölyön s ebből lesz ez a löre — a saját s házi cselédsége számára csinálni s most azt szeretnék, hogy — tekintettel természetesen a szomorú szüretre — ilyen csigerét eladásra is készíthessenek, bor gyanánt árusítva azt, elsősorban természetesen a korcsmárosoknak. Ilyen körülmények közt nem csoda hát, hogy megáll valamely embertársunknak az esze, hogy hol vásároljon bort? A borkereskedőnél-e, vagy a bortermelőnél. Remélünk különben a földművelésügyi miniszter urtól annyit, hogy egyik kérés teljesítéséből sem lesz semmi.

**A már megadózott italok újra való megadóztatása.** Egyes városok tudvalevőleg bérbevették bizonyos időre az államtól a bor-, sör- és husfogyasztási adó-szedési jogát. Ezeknek a bérleteknek egy része most lejár s egyes városok nem hajlandók azokat megújítani s így azok most új magánbérlok kezébe kerülnek. Most már az a kérdés merült fel, hogy az a korcsmáros, vagy vendéglős, aki akár általánosan, akár a meglévő mennyiség szerint a régi bérlőnek már szeszesital készlete után már megfizette, a fogyasztási adót, tartozik-e azt az új fogyasztási adóbérlőnek is megfizetni? Erre vonatkozólag illetékes helyről a következő felvilágosítást adják: Aki kimért itala után évi általánost fizetett a régi bérlőnek, annál ez az általánosítás december 31-ikén megmaradt szeszes italok után meg kell fizetni a fogyasztási adót, ha az egyez általánosan, akkor ugy, ha nem egyez, a meglévő mennyiség után. Aki a régi bérlőnek nem általánosan, hanem a létező mennyiség után fizette meg a fogyasztási adót s ha ebből a már megadózott borkészletből még ujév utánra is maradt készlete, akkor erről tegyen azonnal jelentést az új bérlőnek s akkor ennek nem lesz joga behajtani újból a fogyasztási adót a vendéglőstől, vagy korcsmárostól, hanem visza követeli a fél által már befizetett adót a régi bérlőtől.

## Általános drágaság és a vendéglős ipar.

Szomorú télre és az élet nehéz küzdelmeire van kilátás a közel jövőben. Minden vonalon drágább lett a megélhetés. A külföldi rossz buzatermés már elnyelte a magyar buza feleslegét s így drágább lesz a liszt s így a kenyér. A sóbányák fölemelték a só árát. A husdrágaság köztudomású, mely ellen hiába küzd a magyar fogyasztó társadalom, annak árát még folyton emelik a mészárosok. Megdrágult a baromfi, a zöldség, — sőt a koleraveszedelem miatt, a mint intenek a gyümölcsvesztől való óvatosságra, — drágább lett a gyümölcs is. A lakásbérek emelésével leginkább emelik az üzlethelyiségek árát a nyájas háziurak s ezek között leginkább a vendéglői és korcsmai üzlethelyiségeket.

Az általános drágaság folytán ma már nem csak Európa, hanem az egész világ legdrágább városa lett Budapest. Aki szegény embert — legyen az üzletember, tisztviselő, iparos vagy munkás, — annak keserves már ma is, de még keservesebb lesz ezután a megélhetése. De a nagy drágaság mégis leginkább érinti a vendéglős, és korcsmáros iparosságot.

Ők a vendéglői bor, ételnemük árát nem emelhetik olyan magas arányban, mint ahogyan azt a piac megdrágította. Kétségtelen, hogy a közel jövőben erősen rá fognak fizetni üzleteikre, aminek az lesz a következménye, hogy az a vendéglős, korcsmáros, akinek nincs nagyobb tartaléktőkéje, az beadja a kulcsot, tönkre fog menni. S ezt a várható üzleti krachot elő fogja mozdítani a képzett vendéglős iparosságot létfeltételeiben megtámadó kontárkonkurrenzia is. Szóval — megismételhetjük, — hogy szomorú, küzdelmes hónapokra van a közel jövőben kilátás.

A husdrágaság foglalkoztatja leginkább ma a fogyasztó közönséget, úgy, hogy a budapesti közönség immár elkeseredésben husbojkkottra készül. Inkább lemond a husevésről, semminthogy létegzisztenciáját megtámadó, horribilis árakat fizessen azért. A kisebb iparosoknak, szerényebb hivatalnokoknak a husevés ellen már nem is kell sztrájkolni. Ők már a vendéglőkben sem

A legmagasabb udvar és József főherceg udvari szállítója.  
FANDA ÁGOSTON és ZIMMER PÉTER UTÓDA

**ZIMMER FERENCZ** halnagykereskedő

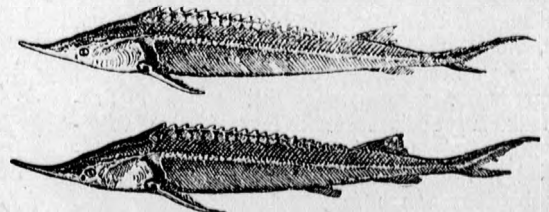
A Balaton Halászati R.-T. kizárólagos képviselője.

Telefon 61-24. BUDAPEST, Központi vásárcsarnok Telefon 61-24

Mindennemű tengeri és édesvizihalak. Egyedüli halszállító cég, mely az előkelő házak és éttermekben szükségelt összes halfajokat friss állapotban állandóan raktáron tartja.  
Sürgönyök: Zimmer halászmester. Budapest.



ALAPITTATOTT  
1820.





kérnek húst, mert arra nem telik nekik, hanem csak husnélküli főzeléket. Ma-holnap a zsírdrágaság miatt, majd ugyanezt a főzeléket zsír nélkül kérik. Mig a közönség, a vendéglősök, korcsmárosok rettenetesen érzik a husdrágaság súlyát, addig a mészárosok és termelők egymásra igyekeznek háritani ennek okait. A mészárosok tudvalevőleg először jaldultak fel a husdrágaság ellen, de azért tovább is vigan, valóban elszörnyűködésre méltóan emelik a hus árát. Azt mondják, kénytelenek ezt tenni, mert a termelők kevés szarvasmarhát és sertést hajtanak fel a piacra, merő spekulációból, hogy jobb árakat érjenek el s hogy az elsőrendű husnak való szarvasmarhát, sertést a bécsi nagyságok megbízottai már a termelő istállójában lekötik maguknak s velük a budapesti mészárosok nem tudnak versenyezni. Nos, erre a termelők azt mondják, hogy nem igaz, mintha ők volnának okai a husdrágaságnak, hiszen ők most is alig kapnak többet a vágómarhákért, mint a hajdani állatbőség idején kaptak.

Okai a magyar husdrágaságnak az, hogy mire a fogyasztóhoz, vendéglőshöz, korcsmárhoz kerül, már öt közvetítő kézen megy keresztül, melyek mindegyiké tiz-husz perzentet akar nyerni, ami aztán megkét-szerezi a hus árát. De okaik maguk a mészárosok is, akik, mig tönkremenésről kiabálnak, házakát szereznek maguknak a mesterséges husdrágítással. Hiszen egy-egy kisebb zárt területen fellép a marha-, vagy sertésvész, ami őket nem érinti, már ürügy nekik a husárak emelésére. Ha rossz idők folytán egy héten elvéte kevesebb vágómarha kerül a piacra, már azért is emelik a hus árát. És hogy ezen okok megszüntével valamikor le is szállítanák, arról soha, de soha szó nincs. Mindenáron gyanussá teszi a mészárosok állásfoglalását, hogy mikor a főváros a hus olcsóbbá tételére városi nagyvágó felállításáról beszél, akkor a mészáros ipartársulat elnöke szalad ez ellen a városházára — tiltakozni.

A vendéglősöknek, korcsmárosoknak — mint legjobban érdekeltnek — részt kell venni a nagy közönségnek abban a küzdelemben, mely a husdrágaság megszüntetését követeli. Helyes dolog, hogy végre Budapest székesfőváros tanácsa is állást foglalt s felírt ebben a dologban a kormányhoz s kéri, hogy mint Ausztriában megadták, itt is adják meg az ötvenperzenttel olcsóbb husszállítási kedvezményt a vasutakon és hajókon.

A »Magyar Folyam- és Tengerhajózási Társulat« rendezzen be egy hajót hűtőkészülékkel, mely a szerb marha husát Zimonyból tömegesen szállíthassa Budapestre. Helyes dolog, hogy a székesfőváros maga is hajlandó nagyvágó állítására s a vásárpénztár által nagymérvű szarvasmarha szállítására, melyet a kismészárosoknak a beszerzési áron enged át. Ezenkívül megenyhítené a husdrágaságot, ha a kormány a vasutakon is hűtőkocsikat rendezne be s megengedné olcsó fuvardíj mellett, a vidéki vágókról a husnak 25 kilogrammonként való szállítását, amely 25 kilogramm husból azután két-három család is részesedhetnék. Ugyancsak czélzerű volna, ha a szerb szarvasmarha felhajtás megkezdődik, — ezt a silányabb fajta húst külön piacra árulni, ahol szegényebb igényű emberek is hozzájuthatnának olcsó áron s ki volna zárva, az, hogy a mészárosok a silány minőségű szerb marhahúst, a jobb minőségű magyar szarvasmarha husával együtt, egy áron árussítsák. Egyebekben le kell szállítani a vágószéki, vágócsarnoki illetekeket s el kell törölni a husfogyasztási adót s mindjárt olcsóbb lesz a hus ára.

A bordrágaság az, mely szintén első sorban a vendéglős és korcsmáros iparoságot sújtja. Ezt az ideit, sok vihar, jégeső, peronoszpóra pusztítás, szóval a természeti Gondviselés és az idézte elő, hogy a mi borunk termett is, a külföldre azt is siettek előre lefoglalni. Hogy tájékozódhassunk a bordrágaságról, ide irunk néhány adatot:

Kecskemétről írják, hogy a nagy kereslet következtében az ujborett már ma 30—36 koronát fizetnek. Pakson máris 24—25 koronát kínálnak a czefréért és 30—34 koronát a borért. Sopronban nagyon élénk a kereslet. Osztrák vendéglősök 40—60, sőt 80 koronát is kínálnak új borért, a termelők azonban még ezért sem hajlandók eladni boriakat. A hegyvidékeken még drágábbak a borárak. Tessék ilyen körülmények között vásárolni!

**Az italmérési engedély.** Fölmerült esetben a m. kir. pénzügyminisztérium kimondta, hogy három ezer lakosnál kisebb népességű községben még korlátolt italmérési engedélyt is csak akkor adhat a már meglévő egy vendéglősön kívül a pénzügyigazgatóság, ha az a község például fürdőhely is egyszersmind, vagy nagy idegenforgalom központja. Más esetben sem korlátlan, sem korlátolt italmérési engedély ki nem adható.

## ¶ szilágymegyei határozat.

— A vasárnapi munkaszünet kérdése. —

Annak idején megemlékeztünk Szilágymegye törvényhatóságának azon belügyminiszteri jóváhagyással is ellátott határozatáról, melylyel egész Szilágymegye korcsmáira és vendéglőire a vasárnapi kényszermunkaszünetet elrendelte. Egyideig be is voltak zárva minden vasárnap az összes szilágymegyei éttermek és vendéglők és korcsmák, de ennek semmiféle erkölcsi haszna nem mutatkozott, sőt inkább sokaknak lett a dologból anyagi károsodása. Most — mint jelentik — maga a belügyminiszter, a korcsmák vasárnapi kényszermunkaszünetére vonatkozó jóváhagyását, mint tévedésen alapulót, visszavonta, kifejtve azt, hogy a törvényhatóságoknak csak ahhoz van joguk, hogy egyes esetekben a korcsmák és vendéglők estéli záróját meghatározzák, de ahhoz nincs, hogy a korcsmákat és vendéglőket vasárnapra egyszerűen bezárassák. Ezt csak a törvényhozás, az országgyűlés teheti ily irányu törvényalkotással. A szilágymegyei vendéglők és korcsmák tehát vasárnapra is újra megnyitottak, nagy meglepedésére a megye osztálykülönbség nélküli társadalmának.

Ezzel azonban a korcsmák és vendéglők vasárnapi munkaszünetének kérdése nincs levéve a napirendről, sőt még most kerül igazi megvitatás alá. Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület ugyanis, mint megírtuk, fölterjesztést intézett, még pedig bő indokolással kísért fölterjesztést, a kormányhoz, melyben kéri az ország összes vendéglőinek, korcsmáinak és pálinkaméréseinek vasárnapi bezárását.

Erről a kérdésről már ismételtelen elmondottuk véleményünket, kifejtve, hogy magunk is helyeseljük a pálinkamérések vasár-

napi bezárását. Nincs is semmi szükség arra, hogy ezek a méregfolyadékot kimérő butikok még vasárnapokon is erkölcsileg, szellemileg és közegészségi tekintetben is méltelyezzék különösen a szegényebb néposztályt.

A vendéglők és korcsmák vasárnapi bezárása azonban más dolog. Ez Budapesten, ahol annyi ezer ember vendéglőkben, korcsmákban étkezik és ahol annyira áhitják az idegenforgalmat, egyszerűen kivihetetlen. Ugyanez áll a nagyobb vidéki városokra nézve is. Avagy csak nem akarja az Országos Magyar Gazdasági Egyesület büntetésül koplalásra ítélni azokat, akik hétköznapokon vendéglőkben, korcsmákban kénytelenek étkezni.

A mi társadalmi életünk különben sem úgy van berendezve, hogy az megszakadás nélkül, egyszerűen bemenjen a vendéglők és korcsmák vasárnapi munkaszünetébe. A munkásembernek — legyen az ipari, gyári vagy földműves munkás — csak vasárnap van ideje pihenésre, szórakozásra. Így van a hivatalnok is. Nos hát, csak nem volna helyes ezektől megvonni a hetedik napi tisztességes korcsmai és vendéglői szórakozást.

Az egész dolognak nem volna nálunk semmi haszna, mint ahogy Amerika egyes államaiban sem lett az összes korcsmák és vendéglők bezárásának. Mert a korhely, alkoholista embernek lesz annyi esze akkor is, hogy megszerezze magának már szombaton a vasárnapi innivalót s mivel tudja, hogy vasárnap nem mehet a korcsmába, hát otthon szombat este kétszeresen kimulatja magát. Ha az országgyűlés elé kerül a dolog, bizonyosan tekintetbe veszik azt, hogy ebből a dologból jelentős erkölcsi haszon nélkül mindenkinek csak kára lehet. Először magának az államnak, a bortermelőnek, a sok jó magyar tisztességes vendéglősnek és korcsmárosnak is egyaránt. Nem is hisszük, hogy a vendéglők és korcsmák vasárnapi kényszermunkaszünetéből a magyar parlamentben törvény legyen valaha.

Egyebekben a hatóságoknak most is megvan a joguk a korcsmák bezárására, az italmérési jogositvány elvételére, abban az esetben, ha az illető korcsmákban botrányos részegségek, duhajkodások, rendőri kihágások és veszekedések történnek. Tessék ezzel a joggal az adott esetekben élni s akkor bátran le lehet venni a korcsmák és vendéglők vasárnapi kényszermunkaszünetét a napirendről.

**A korcsmák és pálinkamérések nyitására ideje.** Sajnos, a hatóságok, kezdve az előjáráságtól és a rendezőségtől fölfelé, a vendéglőket, korcsmákat egy kalap alá veszik a pálinkamérésekkel. Így volt ez akkor, mikor a korcsmák és pálinkamérések megnyitási és zárójának megállapításáról volt szó. A tanács a pálinkamérések megnyitását még korábbra véleményezte engedélyezni, mint a vendéglőkét és korcsmákét. A főváros közgyűlése azonban nem hagyta jóvá a tanács határozatát s úgy rendelkezett, hogy



ugy a vendéglők, korcsmák, mint a pálinka-mérések a téli hónapokban reggeli öt órakeresnek az üzleti forgalomnak kinyithatók. Erről most értesítették a kerületi előljáróságokat és a rendőrséget. Ez az elhatározás nem érinti az ugynevezett éjjeli vendéglőket, korcsmákat, melyek éjjeli munkatelepek, nyomdák, éjjeli szerkesztőségek mellett vannak s melyek folytonosan éjjel és nappal nyitva tarthatók.

## Amerikai huszbehozatal és vendéglőink.

Odaát Ausztriában egyre azon erősködnek osztrák szomszédaink, hogy az argentinai fagyasztott marha- és sertéshus behozatala megengedtesse Magyarországon és Ausztriában, ezzel akarván a husdrágaságot megszüntetni. Osztrák sógorék ugyanis úgy okoskodnak, hogy ők ezután is csak majd fogyasztják, de most már olcsóbban, a magyarországi jóféle sertés- és marhahúst, mi magyarok pedig vendéglőkben, korcsmákban elégedjünk meg az amerikai fagyasztott hússal. Hát ebből a jóakarattól egyáltalán nem kérünk.

Az amerikai vendéglőkben, korcsmákban egyáltalán olcsóbb a marha- és sertéshus, mint ideát Európában, de azért magyar vendéglős és korcsmáros be nem eresztheti üzletébe, konyhájába az amerikai konzervált, fagyasztott húst, ha megtudja, hogy micsoda szennyet, piszkot, fertőzést etetnek meg az amerikai nagyvágók s ezekkel összeköttetésben lévő vendéglősök, korcsmárosok az ottani nép millióival.

Egy kiváló amerikai író, Alpton Sialair néhány esztendő előtt leleplezte az amerikai nagymészárosok üzemeit s ebből megtudjuk, hogy e mészárosok által miféle rettenetességeket eszik meg az ő vendéglőiben, korcsmaiban az amerikai ember. A jeles amerikai író után ismertetjük mi is röviden az amerikai husáruk minéműségét elretentő például azoknak, akiknek tengerentuli fagyasztott husra volna étvágyuk.

Egy amerikai munkásnak sorsát írja le Upton, aki a Durhám és társa nagy huskikészítő gyárában talált alkalmazást. Elmondja, hogy Parkintonban, a huskikészítő gyárhoz közeledve, már távolról hallani sok ezer szarvasmarha bögését. A marhauvarok egy negyedmérföld területen fekszenek s a marhaállások között 25 ezer kis utca vezet. A marhaállásokból vasutak szállítják az óriási mennyiségű marhaállományt a vágóhidakra. A gyártelepen a lerakott sinek hossza 250 mérföld; naponként 10,000 marha szállítatik ide. Évenként 8—10 millió állatot dolgoznak itt fel emberi táplálékul.

Azoknak, akik a gyárat meglátogatják, itt csak azt mutogatják meg, ami az üzletet előnyösen tünteti fel. A látogatóknak azonban sejtelmük sincs arról, hogyan folyik a munka. Azt csak a gyárban dolgozó emberek tudják. Elmondta az egyik munkás, hogy ott dolgozott, ahol a húst előkészítik mindenféle beraktározásra. A hus hordókba van rakva, vegyi szerek közé, honnét a munkások villákkal szedik ki és rakják targoncákra. Ha már villákkal nem érik el, egyszerűen kiöntik a hordó tartalmát a szennyes földre s onnét lapátolják fel a targoncákra. A padló csupa mocskot, piszkot, de a munkás köteles az utolsó maradékot is törőruhájával egy sülyesztöbe tolni, mely a szennyes husdarabokat a további kikészítés helyére juttatja. Ez a munkás, mikor első nap a bekelet lapátolta, undorító esetre jött rá.

Ismeretes dolog, hogy a terhes tehénnek a husa levágásra nem alkalmas. Itt azonban a terhes teheneket is levágják és a még meg nem született borju husával együtt feldolgozzák. De ez még nem minden. Egy napon négyezer tehenet vágtak le, melyeket messze országokból szállítottak. Egyesek meg voltak sebezve, volt köztük sok törött lábu és férgektől genyesedő sebű. Azonban az ellult és sebzett marhákat egész csendben épp úgy feldolgozták, mint az egészségeseket s néhány óra múlva a fagyasztó kamrába kerültek a többi hússal együtt. A gümökáros, tehát ragályos husu marhákat szintén feldolgozzák a fogyasztóknak. A felügyelő állatorvosok nem igen gondolnak az ellenőrzéssel, mert ezeket évi kétezer dollárral hallgatásra bírják. A kolerában elpusztult sertésekből zsiradékot gyártanak. Konzervhusnak dolgozzák fel azokat az állatokat is, melyeket ugynevezett whyskimoslékkal hizlalnak, melytől tele lesz a testük mérges daganattal, úgy hogy a levágásukkal foglalkozó munkásoknak tele lesz a szemük, szájuk, kezük undorító genynyel. A használatlan husokból kolbászt készítenek. Megtörtént az a rettenetes eset is, hogy egy munkás belezuhant a husapritó-gépbe. Nem törődtek vele. Ennek husát is feldolgozták kolbásznak s szétküldték a fagyasztóknak. A szókamrából kikerült husokat szózával lemossák s eladják kisebb korcsmárosoknak, vendéglősöknek. A megszagosodott sonkákat is vegyszerekkel szagtalanítják s hangzatos nevek alatt árusítják. A huskészletek a padlón hevernek, hol ezer és ezer ember, köztük több tudóveszes, szennyezésének vannak kitéve. A helyiségek tele vannak patkányokkal s ezeket mérgezett kenyérdarabokkal pusztítják s a hústölcsekben összekerül a mérgezett patkány, a mérges kenyér a hússal s kolbászt készítenek belőle. Leírhatatlan, hogy mennyi förtelmes piszkot kerül a kolbászokba, mert minden szemetet a hústölcsekbe kevernek. Vérben, bűzben, piszkokban dolgoznak itt a szerencsétlen munkások is s ha egy-egy közülük a büztől elkábult, elszédül, a kolbászok forró tartalmába esik s egy-egy eltűnt emberrel itt senki sem törődik. Hát ily módon látják el az amerikai husgyárak a tömérdek korcsmát, vendéglőt, kereskedőt husszükségleteikkel. Maga az az egy gyár, melyről itt szó van, évenként nem kevesebb, mint harminczmillió embert lát el

az ottani vendéglők, korcsmák s husüzletek útján borzalmas huskészletével.

Nem mese ez, amit itt elmondottunk, hanem elszörnyűködni való valóság, melyet saját tapasztalataik alapján szavahihető, kiváló társadalmi állású férfiak s a legtekintélyesebb amerikai lapok erősítenek meg. Ezek után — azt hisszük — minden magyar ember, első sorban pedig a tiszt magyar korcsmáros és vendéglős iparos felháborodással utasítja vissza azt a merénylettervet, mely az amerikai fagyasztott húst akarja Magyarországon népeinek fogyasztására, jobban mondva megmérgezésére becsempészni.

## Az idegenforgalom és a kolera.

Most már hivatalosan is beismerik, hogy itt a kolerajárvány Magyarországon. Naponta újabb kolerabetegségekről és halálzásokról adnak a belügyminisztériumnak hivatalos tudósítást. Ahonnét minden teher és rossz származik hosszú évszázadok óta erre az országra, a Duna vízének közvetítésével Bécsből származtatták át hozzánk ezt a rettenetes betegséget. A Dunamenti községek egy része már meg van fertőzve s most már csak azért kell fohászknunk, hogy Budapestre be ne férközzön ez a rettenetes járvány, mert itt olyan pusztítást vihet véghez, aminőt nem okoztak emberéletben még a hatvanas esztendő nagy koleraveszedelmei sem.

Minden embernek és minden tényezőnek résen kell állnia a nagy veszedelem elhárítására, mert ha az idejut közénk, akkor hosszú időre vége a magyar székesfőváros nehezen megszerzett idegenforgalmának. A magyarországi koleraveszedelem hírére máris annyira megcsappant ez az idegenforgalom, hogy annak hiányát szomorúan konstatálhatják immár szállodásaink és vendéglőseink. Ha ez így megy tovább, akkor hiába épülnek új szállodák, még a régieknek is veszélyeztetve lesz költséges fenntartásuk.

A hatóságok, úgy az állami, mint közigazgatási, közegészségügyi hatóságok hírlapi cikkekben hirdetik naponként, hogy mi minden okos dolgot, rendelkezést nem cselekszenek a koleraveszedelem elhárítására. Megvonták a közegészségügyi határvonalakat, szigorubb felügyelet alá veszik a piacokat, vásárcsarnokokat, betiltják a sokadalmaikat, vásárokat és bucsukat. Helyes dolog, de itt Budapesten nem látjuk mindenütt szigorát ennek a közegészségügyi és köztisztasági intézményeknek. Ugy látszik, hogy itt a pálinkamérések, butikok, ugynevezett söntések és zugkorcsmák köztisztaságával senki sem törődik. Ezek most is oly fertőzöttek a tisztátalanságtól, mint voltak en-

**MODERN és izléses ÉTLAPOK, papirszalvéták, menükártyák, felírókönyvek, szelvénykönyvek, rendelhető, illetve kaphatók: PAUKER MÓR** nyomdai vállalata- és papíráruházában **Budapest, V., Váczi-körut 60. sz.**



nek előtte. És hogy ha jönni talál a veszedelem, ki tagadhatná, hogy ezek a helyiségek lesznek a koleraveszedelem fészkei, bacillustenyésztő telepei. Mert hiába öröködik minden tisztességes vendéglős, korcsmáros a maga helyiségének tisztántartására, jó, tiszta, egészséges étel és italneműek kiszolgálására, ha egyszer a pálinkásboltok és söntések fertőzött talaja, levegője s egészséget rontó italneműje megromítja ennek a nagy városnak legszegényebb néposztályát, akkor egyszerre csak betoppan közibénk a veszedelem, a maga légtentőbb nagyságában.

Nem cselekszünk fölösleges dolgot, ha ismételtén ugyanis a tisztességes korcsmáros és vendéglősparosság rovására fentálló, ezen szeszmerő helyiségek köztisztasági, illetve köztisztátalansági viszonyaira felhívjuk az illetékes hatóságok figyelmét. Hisz azok a szegény emberek, akik ezekben a helyiségekben tanyáznak, a piacokról, vásárcsarnokokból, kivált így ősz táján, azok hordják el az élelmiszerárukat, a paradicsomot, szilvát, gyümölcsfélét az egyes családokhoz, sőt kisebb korcsmákba is. Nos, hogyha ezek magukba szívják a butikok kipárolgásaival a nagy ázsiai járvány csiráját, akkor meg lesz fertőzve egyszerre egész Budapest. Akkor becsukhatjuk nem csak fényes szállodáinkat, vendéglőinket, kávéházainkat, hanem iskoláinkat és templomainkat is. Akkor az emberi életbiztonság csődjével itt lesz ennek a nagy és szép városnak anyagi csődje is.

## Oszták vendéglősök, magyar vendéglősök.

Angolországban, különösen Londonban, több ausztriai, leginkább bécsi származású szállodás és vendéglős van, akik megalakították a közös érdekek védelmére és az összetartozandóság ápolására az »Oszták vendéglősök egyesülete Angliában« című egyletükét. Ez az egylet a közelmúltban Londonban közgyűlést tartott, melyen éles bírálat kapcsán szóba kerültek azok a panaszok, melyeket a nagyszámu angol utazók emelnek sűrűen az otthoni ausztriai szállodások és vendéglősök ellen s e mellett csodálatosképpen elismeréssel nyilatkoztak meg a magyarországi szállodai és vendéglői viszonyokról.

Az angol utazók, akik nyaranta sok ezrével lépik el Közép-Európa természeti szépségeiben gazdag országait, azzal vádolják az oszták szállodásokat és vendéglősöket, hogy a turistáktól túl magas, zsarolásig menő árakat szednek s a kiszolgálás sem kifogástalan. Például a szállodákban meg van ugyan állapítva és hatóságilag ellenőrizve van a

szobák naponkénti ára, de ezt úgy játszzák ki, hogy e mellé minden egyéb szolgálatot külön díjazással felszámítanak. Például a világítást, a fűtést, a törülközőt, a ruhatisztítást, sőt még az ivó és mosdóvizet is. Emellett az oszták szállodai alkalmazottak mindegyike olyan, mintha legalább is rendőri detektív szolgálatban állana, érkezésekor nem csak szigorúan kivallatják származási és személyi viszonyairól a vendéget, hanem folytonosan, még pedig tapintatlan módon megfigyelik. Nem különbek az állapotok az ausztriai vendéglőkben sem. Itt, ha megtudják, hogy a vendég idegen, mindjárt kitaznak az erszényére. Dupla árakat számítanak fel s emellett minden mellékes dolgot is megfizettetnek, mint például az ital behűtésére szolgáló jeget is. Egy beteges vendég egy ausztriai vendéglőben kérte langyosra melegített ivóvizét. Megtették, de ezért a szolgálatért öt koronát számítottak fel neki. Hát ilyen dolgok miatt vannak elkéserevde az ausztriai szállodások és vendéglősök ellen az angol utazók sok ezrei.

Magyarországot a sok ezer angol világjáróból kevés keresi fel, de ezek elismerőleg nyilatkoznak a magyar szállodák és vendéglők tisztaságáról, áraik méltányos voltáról s a személyzet udvarias kiszolgálási módjáról. Különösen kiemelik e tekintetben a budapesti, a nagyobb vidéki városi s látogatottabb fürdőhelyi vendéglőinket és szállodáinkat. Természetesen jól esik ezt nekünk is konstatálnunk.

A vendéglős kongresszus alkalmával mondotta a kereskedelmi minisztérium képviselője, hogy a közlekedési eszközök tökéletes volta mellett a szállodások és vendéglősök segíthetik elő leginkább az idegenforgalmat. Nos hát, akkor az ausztriai vendéglősök és szállodások ugyan nem tesznek jó szolgálatot az idegenforgalom ügyének, sőt nagyon sokat ártnak a magyarországi idegenforgalomnak is. Hozzánk tudvalevőleg a legtöbb idegen Ausztrián, különösen Bécsen át érkeznek. Ha már ezeket borsos számlájukkal elkedvetlenítik az oszták szállodások és vendéglősök, akkor természetesen visszafordulnak ahelyett, hogy Magyarországot is fölkeresték volna. Így van nekünk kárunkra még e tekintetben is az oszták szomszédság.

Eddig csak úgy gondoltuk, hogy csak nekünk magyaroknak van különös kiváltságunk arra, hogy ha Bécsbe rándulunk, duplán fog a számunkra a bécsi szállodás és vendéglős krétája. Most már tudjuk, hogy más, nem oszták vendéggel is így történik. Ez még valamennyire vigasztaló.

## A husuzsora megszüntetése.

A vendéglősök, korcsmárosok leginkább kívannak téve a husdrágaság okozta károsodásnak. Ezek nem emelhetik a husdrágasággal arányban az ételadagok árát s lóhúsból sem készíthetnek, mint a kifőzők; tehát mostanában — még a közbejött bordrágaság miatt is — minden körülmények

között ráfizetnek az üzletre. Épp azért — különösen itt Budapesten — elsősorban a vendéglősök és korcsmárosok érdeklődnek leginkább az iránt, hogy a kormány és a főváros hatósága miként vet véget a husdrágaságnak és az azt fokozó husuzsoranak. Pedig erre meg volna minden város közigazgatásának s így a székesfővárosnak is a módja.

A budapesti mézárosok, akik a husdrágaság miatt feljajdulva, először a termelőket, azután a bizományosokat, vágóhidat okolták, mindenként ellenzik és mindenféleképpen megghusítani szándékoznak a székestőváros hatóságának azt a szándékát, hogy a husdrágaság csökkentésére városi mézárszékeket állít fel. Nos, hát a hatóság nem csak ezt teheti meg, hanem a vágómarha árával arányban nem álló mézárszéki drága husnak egyszerűen megszabhatja maga is az árát. Meghatározhatja, hogy minő minőségű marhahus különként mennyiért mérhető, árusítható ki. Erre nézve van tételes törvényünk.

Az 1884: XVII. törvénycikkbe ugyanis az van foglalva, hogy ha egyes községekben a szabadon gyakorolt husmérések mellett a marhahussal való ellátás biztosítható nem volna, a hatóság az idézett törvény 50. §-ának rendelkezése szerint a marhahus kimérésének szabad gyakorlatát megszüntetheti s a marhahus árát maga szabályozza, állapítja meg. Ez az ugynevezett limitáció, mely hajdanában mindenütt szokásban volt.

Tessék a hatóságnak ezzel a jogával élni s egyszeriben vége lesz a mai nagy husdrágaságnak s nyaka törik a husuzsoranak. Ebben az esetben természetesen úgy kell eljárni, hogy nemcsak a termelők, mézárosok s leginkább a fogyasztók érdekeit kell figyelembe venni, de mindenáron meg kell szüntetni ezzel az erőszakos kizsákmányolást. A husdrágaság már úgy is oly nagy, különösen itt Budapesten, hogy néhány korcsmában, vendéglőben megszüntették a főzést, néhányat pedig egyszerűen bezárt a tulajdonosuk.

## A pálinkatiltalom Svájcban.

Amire más, művelt államokban hiába törekednek, a kis Svájc köztársasági államban irtó hadjáratot indítottak a pálinkaivás és a pálinkamérés ellen. Két évvel ezelőtt a népszavazás nagy többséggel kimondta a tilalmat az abszintgyártásra s most következik sorra a többi pálinkaneműek gyártásának eltiltása is, sőt a svájci szövetségi államokban a külföldi pálinkák forgalomba ho-

**MARSCHALL FRIGYES** vad- és baromfi-kereskedő Budapest, Központi vásárcsarnok.  
Szállodák és vendéglők részére a legolcsóbb napi árban szállítja elsőrendű vágott vad és szárnyasait. Ugy a helyi, mint a vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.



zatala is el lesz tiltva. A tilalom ez év őszén lesz érvényes és az életbeléptetés módozataival most foglalkoznak a svájci törvényhozó testületek, névszerint a nemzeti tanács és a rendi tanács, mert a kérdés megoldása bizonyos kárpótlási igények kielégítésével is jár, mert ott most nagyon sok gyárnak egyedüli üzeme az abszint és a pálinkaneműek előállítására, így sok vagyon existenciájáról, a gyárak üzemében alkalmazott munkások megélhetéséről van szó. Hanem azért a megoldás most már elmaradhatatlan. Az ősz-től, októbertől kezdve az abszintnak s ezzel rokon pálinkaneműeknek tehát Svájcban levő gyártása, mindennemű előállítás, behozatala, szállítása, eladása el lesz tiltva. Az átmeneti forgalom megengedett ugyan, de a szövetségi tanács gondoskodni tartozik, hogy a külföldről átküldött áruk az országban forgalomba ne hozassanak. A törvény kijátszása ellen büntető határozatok is hoztak s nem csak az élelmiszerekről szóló szövetségi törvény intézkedései vétettek át, nem csak az mondatott ki, hogy a tiltott italok elkobzandók és megsemmisítendőek, hanem a szigorú büntetések részletesen is felsoroltatnak.

Az abszint- és pálinkatiltalommal szemben érdekes volt megfigyelni a svájci korcsmárosok és vendéglősök állásfoglalását. Ezek attól tartottak, hogy a tilalmi rendszabályt később más szeszitalokra is kiterjesztik s a vége teljes prohibíció lesz, amint történt az egyes amerikai államokban. De ilyen akció nem terveznek s akik a tilalmat indítványozták, nagyobbára nem is az alkoholellenes társaságok hívei, hanem olyan egyének voltak, akik a mérsékelt szesz, különösen a borfogyasztást nem ellenzik ugyan, de a szesz legveszedelmesebb formájának kívántak csak hadat üzeni. A svájci anti-alkoholisták is belátták, hogy a társadalom s annak szokásai egyszerre és rohamosan meg nem változtathatók.

Egyelőre Svájcban e tekintetben egyéb intézkedésekről nincsen szó, de nagyon sok más intézkedést terveznek az iszákosság terjedés és visszaélései ellen, mint a zugkorcsmák korlátozását, a nem tanult, képzett vendéglősöknek, korcsmárosoknak az iparág gyakorlatától való eltávolítását, az iszákosok megbüntetését és a többi, melyek mind hozzájárulnak ahhoz, hogy a védekezés e társadalmi veszedelmet képező alkoholizmus ellen, sikerre vezessen.

Képzelnék csak el, hogy nálunk Magyarországon is eltűnjen a pálinka gyártását, forgalomba hozatalát és árusítását. Micsoda erkölcsi haszna lenne ennek. Sok emberélet megmentené az erkölcsi és anyagi züllesztől. A verekedések és trágárságok gyűhelyét képező pálinkás butikok eltűnének a magyar föld színéről. A tisztas korcsmák és vendéglők forgalma meghatározóznék s a magyar bortermelő is — a megnövekedett borfogyasztás következtében — magasabb árakat kapna boraiért. De még milyen törvényhozási intézkedésekre várhatunk. Nagyon sokáig várhatunk!

## A szállodák tűzbiztonsága.

A brüsszeli világkiállítás leégése hozta legutóbb izgalomba az egész művelt világot. A kiállítás területén tudvalevőleg leégtek az összes vendéglők is, melyek azonban minden külső diszességük dacára fából való alkotmányok voltak. Csak egy vendéglő, a »Royal« maradt a tüztengerben nagyrésztben épségben, ami annak köszönhető, hogy ez betonból volt építve, sőt faalkatrészei is betonnal voltak bevonva. A brüsszeli kiállítás égeése után a legnagyobb tűzkatasztrófa volt a boseni nagy szálloda és vendéglő leégése. Ez a szálloda volt egész Ausztria legnagyobb szállodája. A tűzveszedelem éjjelen is négyszáz vendég volt benne, akik élve menekültek ugyan, de a rajtuk lévő éjjeli pongyolán kívül semmit meg nem menthettek. Ez a bázei szálloda amolyan magában álló turista szálló volt, aminők Svájcban és Tirolban vannak a nyaranta ide érkező turisták ezreinek befogadására. Többnyire a hegyek közé épült, csinos és nagy épületek ezek, de nagyrésztben faalkatrészekből összeállítva. Ezeknek mintájára épültek nálunk is Erdélyben és a Tátrában a nyaraló szállodák, vendéglők, melyek tűzbiztonsága azonban épp olyan kifogásolható, mint a svájciaké és a tiroliaké. Minden hegyvidéken ugyanis időszakonként hatalmas, néha hetekig tartó szélviharok szoktak végig száguldani. Ilyenek délen a »bora«, a svájci hegyek közt a »flörn«, Erdélyben a »nemere«. Ezek a szelek visszaszorítják a kéményekben a levegőt úgy, hogy a befűtött kályhából is kiszorítják a tüzet. Így keletkezett a bázei nagy szálló égeése is, mely, hogy emberáldozatot nem követelt, annak köszönhető, hogy a szálloda személyzetének nagyrésze a tűzoltásba bele volt gyakorolva, képzett tűzoltó volt.

Ez a szállodaégés arra indította a bécsi építészeti szakköröket, hogy komolyan foglalkozzanak a szállodák tűzbiztonságának kérdésével. A színházakon kívül tudvalevőleg a szállodák azok a helyek, hol tüzi veszedelem esetében tömegesen van veszélyeztetve az emberi élet. Eddig az volt a felfogás, hogy ha egy szállodát a faanyag lehető kiküszöbölésével, csupán kőből, téglából és vasalkatrészekből készítenek, az a legnagyobb mértékben nyújt tűzbiztonságot. A lépcsőket, emeleti folyosókat például nálunk is rendszeren gránitból készítik, azt hivatkoznak, hogy a gránit tüzvész esetén sem pusztul el. Nos hát, ez a felfogás téves. Tűz esetében ugyanis az épület vasalkatrészei izzásba jönnek; s míg egyrészt nagy hővezető képességükkel fogva tovább terjesztik a veszedelmet, másrészt elveszítik el-

lenálló képességüket, elhajlanak a rájuk nehezedeő súly alatt s elősegítik az épület összeomlását. A gránit a tűzben összeesik és lezuhan. Mindezek még nagyobbítják a tűzkatasztrófák veszedelmeit. És ki hinné el, hogy a jó száraz, kemény tölgyfa, az ebből készült gerendák, oszlopzatok nagyobb tűzbiztonságot nyújtanak, mint a vas. A kemény tölgy nagy ellentálló képességű és rossz hővezető, ezért alkalmazzák már most is nagyobb városokban bérházak, szállodák építésénél. A gránit, márvány helyett pedig a betont használják fel, mert ennek az anyagnak tűzbiztonsága a legnagyobb. Ha a tölgyfa gerendákat, lépcsőket, oszlopokat betonnal vonják be, ez nyújtja a legteljesebb tűzbiztonságot, mely még a villamos rövidzárlat gyújtogatásainak is utját állja. Uj szállodáink építésénél jó volna tekintetbe venni ezeket a körülményeket s azt, — ami például Párisban kötelező — hogy az ajtók úgy alkalmaztassanak, hogy azok a tűz élesztésére alkalmas légvonatot elő ne idézzék. Ha már Párisról szólunk, meg kell említenünk, hogy az ottani szállodák személyzete egytől-egyig tanult, képzett tűzoltó. Valóban, egy szállodának az nyújtja a legnagyobb tűzbiztonságot, hogy ha azok, akik hivatásuknál fogva benne foglalkodnak, értenek a szakszerű tűzoltás mesterségéhez, sőt az életmentés terén is annyi ismeretre tesznek szert, hogy az orvos megérkezéséig az első segítyt nyújthatják. Így van ez a külföld nagy világvárosaiban s miért ne lehetne Budapesten is így, mely most lép a világvárosok sorába.

## Muzsikáló gépek a korcsmákban.

Ma-holnap kiszorul a cigányzene a korcsmákból, vendéglőkből. Ma is csak a legelkelőbbvendéglőkben, kávéházakban hallani jó magyar, igazi nemzeti kedvre derítő cigánymuzsikát, a polgári és kisebb korcsmákból kiszorítja ezeket a zenélő automata. A fonográf, gramofon, villamos zongora s más mindenféle agyafurt német csodaszerszám. Ezeket a zenélőgépeket, kivált kisebb korcsmárosaink, részletfizetésre kapják rendszerint bécsi osztrák gyárosoktól. Részletfizetésre, de méregdrágán. Igaz, először nem kér a gyáros, vagy ügynöke érte előlegül semmit, sőt örül, ha behelyezheti egy magyar vendéglő, korcsma ivójába, vagy éttermébe. Hanem azután ez a masina esztendőig, egész elkopásáig csak annak az osztrák gyárosnak jövedelmez. Amit a magyar vendég beledob a zenélő automata pénzszedő nyílásába, az az osztrák gyárosé, kereskedő lesz, részlettörlesztésre. Sőt a megrendelő korcsmáros állandó üzleti viszonyra kötelezi magát a bécsi muzsikagyárossal, mert az újabb hangjegylemezeket ismét csak ennél kell megrendelnie.

# Singhoffer M. József

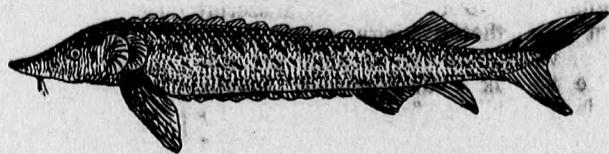
halászmester

Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fővámter 10. szám.

Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

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





És talán magyar népdalok áriáit, szövegeit tartalmazták ezek a zenélő gépek? Igaz, akad bennük ilyen is, de rendszeren elrontott szöveggel és hibás melódiával. Leginkább a frivol kabarék, orfeumok zenés műsorát, a maguk erkölcsrontó tartalmával recsegetik vissza ezek az automaták, úgy, hogy ha néha tisztességes család téved egy ilyen muzsikás korcsmába, hát a bedobott tíz, vagy husz filléréért olyan nótát hallgathat, hogy belepirul a családapa is, a felesége is, meg a felnőtt leánya is. A legtöbb zenélő óra azonban német nótát játszik. A bécsi Wurstli jodlirozó darabjait, melyekkel már meg van rontva a budapesti Város- és Népliget is.

Hát ha már éppen muszáj kisebb vendéglőseinknek és korcsmárosainknak ilyen zenélő gépeket tartaniok, hát megrendelhetnék azt magyar zenegyárosainktól is. Azután arra is figyelhetnénk, hogy ezeknek az automatáknak zeneszámai magyar nóták, magyar költők és zeneszerzők művei legyenek. Hiszen nincs a világon szebb a magyar költeményre írt magyar muzsikánál, a mit bizonyít az is, hogy a mi csárdás nótáink, kesergőink s indulóink s ezek királya, a Rákóczi-induló, meghódította az egész művelt világot.

## Három könyv a drágaságról.

Az »Országos Iparegyesület« tudvalevően báró Kornfeld Móricz adományából kétezzer koronás irodalmi pályadíjat tűzött ki a drágaság okairól és elhárításának módjairól szóló tanulmányra. A pályadíjat három munka között osztották föl s ezeket most az egyesület kiadta, mint az általa megindított báró Kornfeld Zsigmond-könyvtár első három füzetét.

Az első kötet címe: A drágaság. Szerzője Komáromi Sándor. Matlekovits Sándor v. b. t. t. az Országos Iparegyesület elnöke irt hozzá a báró Kornfeld Zsigmond nevről elnevezett sorozatos kiadványt méltató előszót, mely után a drágaságról szóló pályakérdésre érkezett 15 pályamunka bíráló bizottságának (Matlekovits Sándor, dr. Gaal Jenő főrendiházi tag, dr. báró Kornfeld Móricz, dr. Melly Béla és Gelléri Mór) jelentése következik. Komáromi Sándornak a drágaságról szóló pályamunkáját a bíráló bizottság »az összes munkák között az aránylag legjobbnak és legegyszerűsebbnek« mondja. E munka nagy szempontokból tárgyalja a kérdést. Először a világkonjunkturákat vizsgálja, azután a hazai viszonyokat mérlegeli, végül a főváros helyi viszonyai szempontjából ítéli meg, mindig eredeti forrástanulmányok alapján.

Az első rész mindenekelőtt arra mutat rá, hogy a drágaság viszonylagos fogalom. Voltak a régi időkben élelmiszerek, melyek ma olcsóbbak (cukor, kávé, rizs) és viszont a régi időkben még olcsó élelmiszerek ma drágák (hus, gabona). A drágaság főoka az, hogy a fogyasztással a termelés lépést tartani nem tud. Az industrializálódás folytán a fogyasztás igényei emelkednek, ellenben a mezőgazdasági termelésnek munkaerő is kevesebb áll rendelkezésére. A nemzetközi forgalom akadályai elhatározó befolyással vannak a drágaságra, épp úgy a kultúrával és a militarizmussal emelkedő közterhek. A drágaságnak e ható tényezői ezidőszert meg nem szüntethetők. Nagy, szinte kiszámíthatatlan változások tudják majd ezt előidézni. De vannak a drágaságnak lokális tényezői is, ezeknek közömbösítése vagy kikapcsolása, amennyiben ez lehetséges, — mégis mérséklőleg hathat. A drágaság le-

küzdésére irányuló tevékenységnek tehát a legkövetlenebbül ezt a célt kell követnie.

A szempontoknak e megjelölése után a munka széleskörű adatgyűjtéssel igazolja tetteit. A huszifogyasztó lakosság a világon 1880. óta 39.3%-kal, ellenben a hustermelés csak 31.5%-kal emelkedett. A kenyérmagtermelés 1892. óta Európában 6.7%-kal növekedett, de a lakosság szaporodása 13.2%. A vámvédelem csaknem az egész világon emelkedett, de az utolsó ciklusban sehol sem oly nagy mértékben, mint a közös vámterületen. Itt a buza vámjá 256%-kal, az ököre 497%-kal lett nagyobb, holott a Német Birodalomban a buzavám emelkedése 57%, az ököre 88.2%. Kimutatja, hogy 18 európai állam szükséglete néhány év alatt együtvéve 5170 millió koronával nagyobbodott. A vám és a közvetett adóbevételek az egyes országokban 1.3—26.4 K közt változnak fejenkint. Az európai nagy városokban a közszükségletekből 49—140 K teher esik az illető városok lakosaira fejenkint. Bizonyítja, hogy a munkabérek, ipariak és mezőgazdaságiak, valamint a személyes szolgálatok díjai rendkívül nagy mértékben megnövekedtek, még pedig nem csak Magyarországon, hanem az egész világon.

Magyarország élelmiszer termelésére térve, azt az érdekes tételt vonja le adataiból, hogy mikor a gabonabehozatal nagyobb volt, akkor az árak is rendszerint magasabban állottak. Kimutatja, hogy Magyarországon a fejenkénti kenyérmag és burgonyafogyasztás kisebb, mint más európai államokban, ami annál feltűnőbb, mert a huszifogyasztás dolgában is egészen hátul kullogunk, tehát a legrosszabban élő népek közé tartozunk. Az természetes is, mert a törpebirtokosok nem képesek annyit termelni, hogy akár csak a saját szükségletüket is fedezhetnék. Már pedig a törpe gazdaságok száma 1,279,718. A drágaság a mezőgazdasággal foglalkozó kis embereket is erősen sújtja. Állattenyésztésünk visszafejlődését riasztó adatokkal igazolja a könyv. Az export forszírozásából, az import elvágásából, a lefejtő gazdaságok szaporodásából, a törzsellomány megtámadásából vezeti le az állat- és husdrágaságot. Egyes élelmiszerek (baromfi, vaj, tej, főzelék stb.) drágaságát a termelés elégtelenségével és rendszertelenségével okolja meg. Magyarország közterheinek ismertetésére térve, rámutat arra, hogy a közvetett adók azok, melyek a legnagyobb mértékben emelkedtek. Az egyes adók közül is 1892—1907 közt legkevésbé emelkedett. (6.5%, de annál nagyobb mértékben emelkedtek a városi lakosságot terhelő adók (házadó 67.5, keresetadó 60.5, szállítási adó 116.2, ált. jöv. pótdó 47.1, tőkeamat adó 70.3%).)

(Folyt. köv.)

## Társas reggelik.

**Október 7-ikén:** *Hettinger* János vendéglőjében (Mádai utódánál) VII. Rákóczi-ut 30.

**Október 14-ikén:** *Schmidt* Konrád vendéglőjében VII., Aréna-ut 5.

**Október 21-ikén:** *Berta* Gyulánál V. Lipótkörút 21.

**Október 29-ikén:** *Katona* Gézánál IV. Váci-utca 38.

**November 4-én:** *Hack* István éttermében VII. Baros-tér 13.

**November 11-én.** *Müller* Antal éttermében IV. (Országos Kaszinó.)

**November 18-án.** *Petánovits* József éttermében VII. Rákóczi-ut 58. Metropole-szálloda.

**November 25-én.** *Özv. Jahn* Edéné vendéglőjében VII. Király-utca és Valeró-u sarok.

**December 2-án.** *Bokros* Károly nagyvendéglőjében VI. Andrassy-ut este 8 órakor vacsora.

**December 7-én.** ifj. *Schuller* Ferencznél VI. Váci-körút 68.

**December 16-án.** *Gundel* Károly nagyvendéglőjében VI. Városliget, (volt Wampetit).

**December 23-án.** *Pelzmann* Ferencz éttermében VIII. Rákóczi-ut 5. (Pannónia szálloda.)

**December 30-án.** *Kommer* Ferencz „Vadászkürt” szállodájában IV. Türr István-utca 5.

**Löwenstein M. utoda 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.* Fióküzlet: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.).

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Glück Frigyes üdvözlése.** A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” f. évi szeptember hó 14-én tartott közgyűlésének egyik legkiemelkedőbb mozzanata tudvalevően Gundel János elnöknek azon indítványa volt, amelyben a napirendi tárgyalások megkezdése előtt azt indítványozta, hogy a közgyűlés az Erzsébet királyné kilátó-torony felavatása alkalmából Glück Frigyeset táviratilag üdvözzölje. A közgyűlés ezen indítványt egyhangú lelkesedéssel, szünni nem akaró tapsal és éljenzéssel fogadta el, s az előterjesztett javaslatot, mely a következőleg hangzik, egyhangulag határozattá emelte. Az indítvány szövege a következő volt: „Mondja ki a közgyűlés, hogy Glück Frigyes a jánoshegyi Erzsébet királyné kilátó-torony elkészülte és múlt hó 8-án tartott ünnepélyes felavatása alkalmával szeretete, bizalma és ragaszkodása egész melegével üdvözli és hálaát adja az elismerését fejezi ki azért a lelkes és áldozatkész munkásságáért, melylyel az örök időkre szóló gyönyörű emlékművet megalkotta és megalkotta úgy, hogy annak fényéből és ragyogásából rész jut iparunkra és iparostársainkra. A magyar szállodás és vendéglősiparnak évezredekre szóló dicsősége lesz a nagy művészi alkotás, s az a történelmi tény, hogy az eszme egyik legjobb fiának minden szépet, jóért és nemesért lelkesedő szívében született meg és annak ernyedetlen munkássága révén vált valósággá, Budapest, 1910. évi szeptember hó 14-én, a Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége tizedik rendes évi közgyűléséből.”

**Uj ipartársulati tagok.** A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatába ujabbán a következő kartársaink léptek be. *Németh* János IX., Erkel-u 4. *Táncsics* Antal IX., Ferencz-körút 45. *Dakovátz* Ignác IX., Soroksári-ut 32. *Hatalovits* Gyula VIII., Várna-utca 9. Mind a négyen Farkas István bátyánk buzdítására léptek be anyaipartársulatunk kötelékébe: Isten hozta őket körünkre.

**Mártonffy Márton üdvözlése.** A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” folyó évi szeptember hó 14-én tartott rendes évi közgyűlésén a tanonczügyi szakosztály javaslatára *Mártonffy* Márton orsz. képviselőt orsz. iparoktatási főigazgatót a következő tartalmú távirattal üdvözzölte: Méltóságos Mártonffy Márton urnak, Budapest, Rottenbiller-utca 15. A magyar vendéglősök országos szövetségének közgyűlése őszinte szívből üdvözli Méltóságodat országgyűlési képviselővé történt megválasztásához, másrészt a legmélyebb fájdalommal értesült arról, hogy főigazgatói állásából távozni méltóztatik. Oriási és pótol-



hatatlan a veszteség, mely szakoktatásunkat Méltóságod távozásával érte s csak az a tudat nyújt némi vigaszt, hogy a kapocs, mely bennünket összefűzött, remélhetőleg új állásában sem szakad meg s kérjük a Mindenhatót, éltesse Méltóságodat igen-igen soká. *Gundel* János elnök, *Kommer* Ferencz alelnök. *F. Kiss* Lajos titkár.

**Nyugdíjgyesületünk új tagjai:** Az elmúlt hó folyamán a „Sz. V. K. P. és K. Orsz. Nyugdíjgyesülete” a következő új tagokkal gyarapodott: Budapest: *Tischler* Pál (1600), *Einöder* György (1000), *Veres* János (1000), *Kiss* János (1000), *Lunczer* Pál (1000), *Nemes* János (600). *Balikó* Ferencz (600), *Perkovác* Félix (1000), *Schmeiszler* Lajos (600), *Riedl* József (1600), *Hock* József (1600), *Franck* János (1000), *Konrad* József (1000), *Aschpáng* János (600), pinczerek; továbbá *Weisz Márkus* kávé (4000), *Saruga Rezső* vendéglős (3000) és ifj. *Riedel* Ágoston üzletvezető (2000). A vidékiek közül *Únhó* Lajos esztergomi főpinczér (2000), *Meidlinger* József galgóczi főpinczér (3000), *Ernszt* Ferencz szállodás ugyanott (2000), *Lencz* Ernő trencsényi vendéglős (2400), *Huba* János hólaki pinczér (600) és végül *Udvorka* István pozsonyi vendéglős (4000) korona nyugdíjigényel.

**Üzlet áthelyezés.** *Pucher* Alajos kartársunk vendéglői üzletét a Hársfa-utczából a Nefelejts-utcza 47. számú házba helyezte át. Üdvözljük!

**Családi öröm.** *Szemeshegyi* Lajos fővárosi kartársunkat kedves neje egy egészséges leány gyermekkel örvendeztette meg. Az új szülött *Emilia* nevet nyert a szent kereszttségben.

**Must sajtólasok.** A fővárosi vendéglősök részére naponként friss mustot sajtól *Rumpa* Ferencz vendéglős és borkereskedő. A VIII-ik kerület, *Vig*-utcza 3. szám alatt levő saját házában történő sajtólashoz vendéglős kartársainkat szívesen látja s ezuton tisztelettel meghívja. — Ugyancsak a IX. ker. *Lónyay*-utcza 3. szám alatt *Lukács* Ignác vendéglős kartársunk is szívesen látja az érdeklődőket, mustot vállalatott szőlőből jutányos árban szállít.

**Jó kézből, jó kézbe került nagyvendéglő.** Budapest a városligeti hírneves *Wampetits* nagyvendéglőt *Gundel* Károly a tátralomniczi szállodák igazgatója, *Gundel* János ipartársulatunk és országos szövetségünk illusztris elnökének derék fia vette át folyó hónap elsején. *Wampetits* Ferencz nagy érdemeket szerzett a hazai vendéglős ipar felvirágoztatása körül, mert ha nem is vett részt az érintkezések láncolatában s azok csoportjaiban, annál jobban fejlesztette iparunk jóhírnevét becsületes törekvéseivel. Jó konyháját, valódi természetes italait minden előkelő polgár ismerte Budapesten. Vigasztal bennünket, hogy utódában *Gundel* Károlyban méltó utódott nyert a főváros.

**Vendéglő-átvétel.** *Versendy* Gyula, volt szabdkai kávéháztulajdonos átvette Budapesten a József-utca és Rökk Szilárd-utca sarkán levő jó menüjű vendéglőt *Rezső* Mihály barátunktól.

**Kávéház átvétel** Budapesten a Rákóczi-ut 9. szám alatt levő jóhírnevű *Othón* kávéházat, megvette *Dávid* Pál a szegedi Kossuth-kávéház volt tulajdonosa. *Dávid* Pál barátunk, ki iparunk egyik legtevékenyebb munkása, több évig a józsef-köruti *Bodó*-féle kávéház főpinczére volt, hol a vendéglősök osztatlan bizalmát megnyerve, nagy népszerűsége tett szert. Teljesen számíthat a közönség pártolására.

**Vendéglő átvétel.** Budapesten a Csarnoktérben levő *Balog* Simon-féle vendéglőt *Balika* György kartársunk a Szücs és Balika vendéglős cég egyik társfőnöke vette át. Sok szerencsét kívánunk új vállalkozásához!

**Ebenhő Károly étterme.** Budapesten a József-körut és a Baross-utca sarkán van *Ebenhő* Károly jóménetű nagyvendéglője. Ez a vendéglő a józsefvárosi előkelő polgárok legkedveltebb gyűlőhelye. Országos képviselők, írók, művészek, vadász-társaságok itt szoktak összejönni minden nap, de különösen ünnepélyes alkalmakkor. *Ebenhő* Károly maga a megtestesült becsületes ember, kiváló szakismerete, józan gondolkozása, előzékeny modora, magas műveltsége, mindmind arról tesznek tanubizonyságot, hogy akiben az elősorolt nemes tulajdonságok megvannak, az a vendéglős ipar művelésére kiváló szakember. Mint ilyen, jó konyhájával s természetes italaival meghódította a főváros előkelő közönségét. Diszes vendéglőjét legutóbb ujonnan átalakította. Üdvözljük!

**Mennyi sört iszunk?** A magyar mióta a szőlőtenyésztéssel megbarátkozott, mindig borivó nemzet volt. Népdalaink az italok közül a borról szólnak, mint például:

Vörös bort ittam az este  
Ragyogó csillagom, galambom.

Költőink is, a legkiválóbbaktól kezdve, csak a bort énekelték meg, mint a költőkirály, *Vörösmarty*:

Fölfelé megy borban a gyöngy,  
Jól teszi,  
Tőle senki e jogát el  
Nem veszi.

Hogy azonban nálunk Magyarországon valaki a sört megénekelte volna, arról nincs tudomásunk sem nekünk, sem a tudós Akadémiának, sem a *Petőfi*-társaságnak. Mi magyarok azonban évről-évre mindjobban rákapunk a sörvásra. Egy hivatalos statisztika tünteti fel, hogy például 1908-ban mennyi sört ittunk meg Magyarországon. E szerint Magyarországon és Ausztriában 1908-ban összesen 1394 serfőzde volt. A sörtermelés 1908-ban 22,524,680 hektoliter volt. Ebből a termelésből Ausztriára 20 millió 281,720, Magyarországra 2,154,060, Bosznia és Hercegovinára pedig 88,900 hektoliter jutott. Ilyenformán míg Ausztriában és Boszniaiban a sörtermelés az előző évihez képest csökkent, Magyarországon 217,675 hektoliterrel emelkedett. A söradó jövedelme Magyarországon 1908-ban 8,118,811 korona volt. Ebből kiszámíthatjuk, hogy az ivás terén mennyire belezökkentünk a germán erkölcsökbe s mily rengeteg mennyiségű sört iszunk meg egy esztendő alatt. Ez a kimutatás azonban csak az itthon termelt sörökre vonatkozik, bár tudnivaló, hogy kiváló, hazai sörgyáraink dacára évenként igen nagy mennyiségű sört importálnak be Magyarországra, különösen Bajorországból s azt is mind megisszuk, természetesen hazai borbogyasztásunk rovására.

Virslit eszik, sört iszik rá  
A német  
S úgy meghizik, hizott bögöly  
Ugy véled;  
Alig mozog, csak úgy szuszog  
Magába'  
Felesége bánatára,  
Bujára.

**Vendéglő átvételek.** Budapesten a Rákóczi-ut 30 szám alatt levő régi vendéglőt *Hettlinger* Ferencz kartársunk vette meg *Mádat* Lajos barátunktól. A Baross-utca 100 szám alatt levő vendéglőt *Herkner* Ferencz vette át.

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

## NYILT-TÉR.

A kiváló Bór- és Lithiumos  
GYÓGYFORRÁS  
**SALVATOR**  
kötő sikerrel használtatik vesebajoknál, húgyhólyag-bántalmknál, köszvénynél, cukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.  
**Húgyhajtó hatása!**  
Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!  
Kapható ásványvízkereskedésekben és gyógyszerárakban.  
SCHULTES ÁGOST Színye Lipóczy Salvatorforrás-Vállalat,  
Budapest, V., Rudolf-rakpart 8.

**MATTONI-FÉLE**  
**GISSHÜBLER**  
természetes  
égyvényes  
SAVANYÚVIZ.

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

**BEITZ JÁNOS**  
műszertályos dáko és billiárdgolyó gyár.  
Raktáron tartok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet” széket, csillárokat és mindenféle ksréházi berendezéseket.  
**BUDAPEST,**  
VI. Akácza-ú. 55.  
TELEFON 81-90.

## Pályázati hirdetés.

A Tátrafüredi Grandhotel részére a  
**portási állás**

december hó eljén betöltendő. A Grandhotel 120 szobával bir s a téli és nyári idény alatt van nyitva. Csak teljesen megbízható, tapasztalt és egészséges pályázók, kik hasonló minőségben már működtek és nyelv ismeretekkel birnak, nyujtsák be pontos és részletes ajánlatukat bizonyítvány másolatokkal a fürdőigazgatósághoz Ótátrafüreden.

## Must eladás.

Körülbelül 150—160 hektó must a mely közül hozzávehetőleg 100 hektó olasz rizling, 30 hektó ezerjő és erdélyi fehér, 30 hektó kadarka és más vegyes lesz eladó. Ajánlatok **Németh László** címére **Kecskemét**, III. ker., Tompa Mihály-utca 4. szám alá küldendők.



# Rosinger Sándor

Budapest, VIII., Dobozy-utca 15.

Állandó dus raktár használt és új vendéglői és kávéházi berendezésekből, kerti székek és asztalok, chinaezüst és alapca evőeszközök. Telefon: 118—67.

Veszek teljes vendéglői és kávéházi berendezéseket.

## Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szóására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kéredezéskérésre díjmentesen nyújt  
A Magyar Királyi Sojvédék Vezérügynöksége  
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

## Hordók.

Aszok, transport és mindennemű kisebb-nagyobb hordókat eredeti sláviai száraz tölgyfából megrendelésre készítek és állandóan raktáron tartok. Készítek bor, pálinka és pinczészeti berendezést. Javítások pontosan teljesíttetnek.

**Winkler Ferencz** kádármester

Budapest, VIII. ker., Losonczi-utca 2—4. sz.  
Az orsz. ipartestületi ezüst éremmel kitüntetve.

**Andrényi Kálmán** utódai **Sec**

Hagyományos francia módszer.

Kapható minden fűszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

## Vendéglősök figyelmébe!

Vidéki forgalmu beszálló vendéglő elszámolásra azovnal átvehető. Óvadék szükséges. Csakis keresztény ajánlatok Székely Testvérek czéghhez Esztergom intézendők.

T. vendéglős urak!

Tisztelettel tudatom, hogy nálam naponta

frissen sajtolt must

a legjobb, válogatott szőlőből jutányos árban kapható.

**LUKACS I.** IX., Lónyay-u. 5. TELEFON 67—02.

**MUST!**

Van szerencsém a tisztelt vendéglős urak szíves tudomására hozni, hogy nálam VIII., Vig-u. 3. sz. a. házamban szeptember 10-től fogva a legjobb faj szőlőből minden nap

friss mustot sajtolok.

A sajtoláshoz a vendéglős urakat tisztelettel meghívom, hogy a must minőségéről meggyőződni méltóztassanak. Tisztelettel

**RUMPA FERENCZ** Vendéglős és borkereskedő

A mustot díjtalanul házhoz szállítom.

**MUST!**

**Hirdetések felvételnek a kiadóban.**

## MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ

**BUZIÁSI PHÖNIX** ÁSVÁNYVIZ

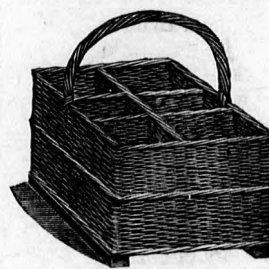
**BAKTERIUMMENTES** természetes ásványvíz  
ÜDIT-GYÓGYIT. KAPHATÓ MINDENÜTT.  
Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. — Telefon 86—35.

## Jég

szejkényeimen eddig az irigység sem talált kifogást, kitünőségük már a megtekintéskor is felismerhető, ezért ajánlom ezeket raktáromban **Teréz-körút 8. szám** megtekinteni. Összes gyártmányaim személyes vezetésem és felügyeletem alatt készülnek ezért érték szoliditás tekintetében teljes kezeséget vállalok. Számítalan vevőim úgy szágnak minden irányában, mint a külföldön is, kiknél hosszú évek óta hűtőkészülékeim használatban vannak, elismerésükkel eléggé igazolják ezen állítástomat.

**GINDERT ISTVÁN**

Gyár: Budapest, Klapka-u. 5.



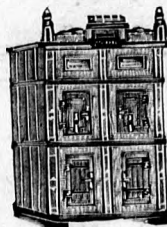
**Wáhl József**

kosárfonó  
Nagy-Tétény.

Készítek a legtartósabbspanyolnádból mindennemű kosarakat stb. a legjutányosabb áron. Megrendeléseket naponként gyorsan teljesítek.

Javításokat elvállalok. Kocsim mindennap Pesten van. Vidékre árjegyzék ingyen.

## 50% jégmegtakarítás! 40% ármegetakarítás!



érhető el az általam feltalált, készített és szabadalmazott szétszedhető amerikai jégsejkényekkel, parafakő-szigetelés mellett. — Czégem eddig Vas-utca 11. alatt 9 évig létezett, a melyet most VII., Rákóczi-ut 64. (Hársfa-u. sarok) helyeztem át, tetemesen megnagyobbított üzem mellett. Állandóan raktáromon tartok amerikai és jégsejkényeket, különböző válfajokban Készítek pincze hűtőkészülékeket sör részére. Jégsejkényeim a legszűkebb helyre is beszállíthatók. Versenyképes vagyok minden hasonló gyártmányu czégekkel anyagban és árban. E sejkényekből készítettem a Nemzeti és Lipót-városi kaszinóknak, a „Hungária”, „Royal”, „Continental”, „Metropole” stb. szállodáknak, Wampetlesnek Ferencz, Prindl Nándor, Kaszás Lajos vendéglősöknek, Gerbeaudnak, Dr. Szuly, Horváth Nándor, Szimon István, Pöstyén fürdő igazgatóság és a m. kir. földművelésügyi minisztérium vezetése alatt álló Vizakna fürdőknél s egyáltalában az ország minden részébe. Mindezen helyeken munkámmal minden tekintetben a legjobban voltak megelégedve, s kívánatra ezen czégek elismerő leveleivel is szolgálhatok. Rendeléseket fogad és költségelőirányzati rajzokat bérmentve küld

**MENDELOVITS FARKAS jégsejkénykészítő**  
BUDAPEST, VII., Rákóczi-ut 64.

## Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgöncyzim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

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

## BORHEGYI F. borkereskedő.

Budapest, V. kerület, Gizella-tér I. 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 hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

# Pinczegazdászati cikkek

legolcsóbb bevásárlási forrása és legnagyobb raktára

**WATERICH A.**

Budapest,

VII., Dohány-utca 5. szám.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderítő szer a „RAPID” borderítő por, mely áll tiszta gelatinból.





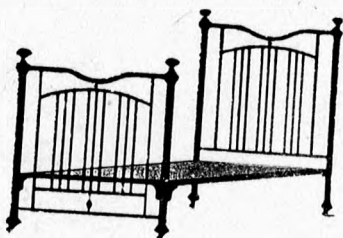
**PANNONIA  
SEC**

**HÖLLE PEZSGÖGYÁR  
= BUDAÖRS. =**

## SZULTÁNFORRÁS

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

Kntkezelőség Eperjes. Megrendelhető a Magyar Ásványvíz forgalmi és kiviteli társaságnál, Budapest, Baross-u. 43. Telefon 162-84.



Szálloda berendezések

## Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

**Budapest.**

Gyár: IX., Liliom-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.

## Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.

Császári és királyi szabad. jégsekrengyár.

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

Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

## Első magyar részv. sörfőzde

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya

Telefon szám: 52-60.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.

Telefon szám: 52-59.

Palacsör osztálya: X. kerület Kőbánya.

Telefon szám: 56-58.

## HIRMANN FERENCZ

részaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszeszvezetékhez szükséges részárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimerő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemű részcsapokat, fémfelirati táblákat és részulyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON: 29-03.

## LITTKÉ L.

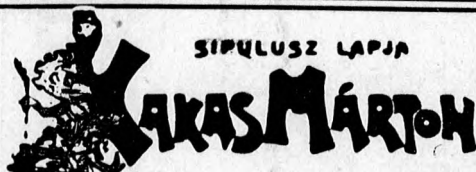
PEZSGÖGYÁRTELEPE

:: PÉCSETT ::

BUDAPESTI FORAKTÁR:

IV., SZÉP - UTCZA 3.

:: TELEFON 10-85. ::



SIPULUSZ LAPJA

Magyarország legkedveltebb élclapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

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

Fél évre . . . . . 3 frt

Negyed évre . . . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

## „Sanct Peter“

világszerte elismert legfinomabb  
nővénylikőr-különlegesség

**Reininghaus Testvérek**

részvény-társaság gyárából

:: **Grác.** ::

Kizárólag egyedüli főraktár és el-  
árusítóhely:

**Radó és Társa cég,**

Budapest, V., Mérleg-utca 2.

(Gresham-palota)

hova a megrendelések intézendők.

## „Gyártelep“

### Sörfőzde Részv.-Társaság

Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdeje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló dupla korona sörét, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, bak, stb. sörét.

Árjegyzékek szívesen szolgál a vállalat.  
Budapesti főraktár: VIII., Práter-utca 44/a.

### Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalsebteráca (papirospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobbé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy daraból készült — a legújtanosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatanként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

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 használható itál 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 enyhesége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kút-vállalat Budán.

## SZÁLLODA-BÉRBEADÁS.

A „Központi szálloda r.-t.“ Siklósra teljesen újonnan épített szállodájának bérbeadására pályázatot hirdet. A szálloda a város piacterén a modern követelményeknek minden tekintetben megfelelően van építve és magában foglalja:

a 14 szobás — külön szobával ellátott — szállodát, nagyobb szabású kávéházat, éttermet, külön szobát, az előcsarnokos, épített szinppaddal és karzattal ellátott színházi vigadótermet, polgári vendéglőt, 200 négyzetű területű terrasse-t, s az összes mellék és gazdasági helyiséget.

Az összes helyiségek elsőrangú butorzzattal és berendezésekkel, villanyvilágítással, — a hozzávaló égőttestekkel, — ugyancsak a szükséges ágy, asztal, üveg, edény és ezüstneműkkel 1910. november hó 1-re 3, esetleg 6 évre bérbebeadó.

Pályázni szándékozók referenciákkal ellátott zárt ajánlatukat legkésőbb 1910. október 10-ig a „Központi szálloda r.-t.“ igazgatóságához címezve és 1200 korona bánatpénzzel vagy értékpapírral ellátva, — mely bánatpénz a „Siklói takaré- és hitelegylet“-hez küldendő, — adhatják be. Esetleges felvilágosításokkal a részvénytársaság alulírt igazgatósága szolgál.

Az igazgatóság fentartja magának a jogot szűkebb — szóbeli — árverés tartására, valamint a bérlet odaitélése tekintetében is.

Vasutállomás: a Kiskőszeg—Siklós h. é. v.: Siklós, Budapest—Brádi fővonal, Siklós—Vokány.

Siklós, 1910. szeptember 20-án.

Schwarz Ottó s. k. igazgató. Klein Béla s. k. elnök



**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 teljesítettek.

## Dr. SZULY ALADÁR

élelmiczkék és fűszer  
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY  
Budapest Muzeum-körut 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, saj., 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.

## A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett „Kristály” forrásból  
származó vizminta 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 „
Aas (Fe)	0,0004 „
Chlor (Cl)	0,0331 „
Sulfat (SO <sub>4</sub> )	0,1181 „
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> )	0,5002 „
Szilikiumdioxid (SiO <sub>2</sub> )	0,0169 „
Szénsav (CO <sub>2</sub> ) 44,66 cm <sup>3</sup>	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)	0,1267 „
Magnesium (Mg)	0,0252 „
Vas (Fe)	0,0004 „
Chlor (Cl)	0,0338 „
Sulfat (SO <sub>4</sub> )	0,1118 „
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> )	0,5194 „
Szilikiumdioxid (SiO <sub>2</sub> )	0,0170 „
Szénsav (CO <sub>2</sub> )	0,0878 „
összes szénsav (CO <sub>2</sub> )	0,6425 „

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványviz se ammo-  
niát, se salétromsavat, sem salétromossavat nem tartalmaz, organ-  
ikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alap-  
ján a „Kristály” forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocar-  
bonatos ásványviznek minősítendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

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

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

A „Kristály”-forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat.

Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0,3172 gr. ásványi alkatrészt, 0,2732 gr. szénsav, összesen 0,5904 gr.

St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0,2404 gr. ásványi alkatrészt, 0,3319 gr. szénsav, összesen 0,5723 gr.

Szt. Lukács-fürdői „Kristály”-forrás: 1000 gr. vízben 0,5208 gr. ásványi alkatrészt, 0,4524 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  
közérdekű jelleggel felruházott gyógyvíz.



# SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII. ker., Práter-utca 47

Telefon 57-22.

Károly István főherceg, Angol porter sörének főraktára, Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság főelárusítója, Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde” főelárusítója.

**Ujabban**, számolva a nagyközönségnek a müncheni sörök iránt egyre növekedő előszeretettel elhatározta, hogy tisztelt vevői részére ezentul **eredeti müncheni** sört is fog állandóan raktáron tartani. E végből kiválasztotta a sok közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal dolgozó és mégis leghíresebb — Amerikában 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 palackokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismétlélárusítók hatalmas karát, hogy megrendeléseikkel szerencséltesse nek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

**SCHÄTZ JÓZSEF**

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

## Beszálló vendéglő eladás.

Lajosfalván, Torontál megyében a főtéren 50 év óta fennálló vendéglő épület, melyben egy elsőrendű **mészárszék** és bolthelyiség is van, teljes berendezésével betegség miatt 10,000 forintért eladó. Az épületen 2500 forint teher van. Bővebbet **Kostyák András** tulajdonosnál Lajosfalva (Torontál megye.)

## Szentgál község

az ujonan épülő nagyvendéglő, kávéház és szálloda

tulajdonát kívánja óvadékképes szakembernek bérbeadni. Tervek áttekintésére és egyéb felvilágosítással szolgál:

## Gyökeres János

építész

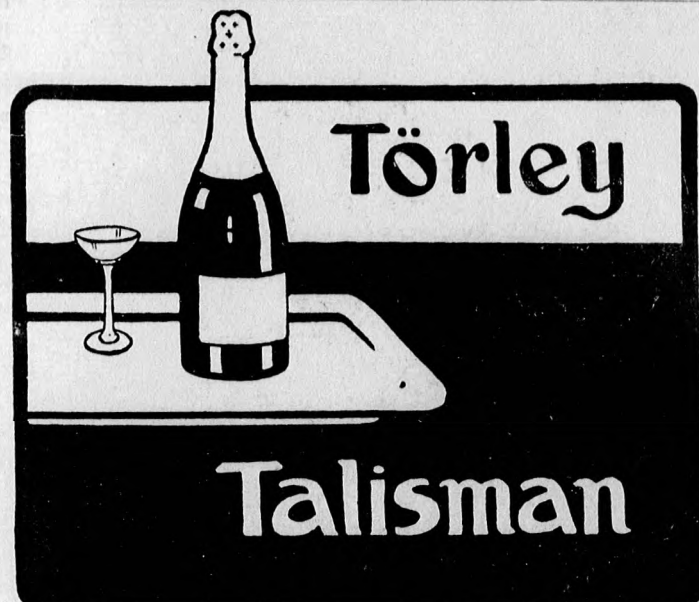
— Veszprém. —

## Hirdetmény.

### Borosznó gyógyfürdő

teljesen felszerelt vendéglője a jövő évtől kezdve **bérbeadó**. Érdeklődők forduljanak a tulajdonoshoz

Id. Rosenauer Lajoshoz, Besztercebányára.



**Törley**

**Talisman**

## SZIMON ISTVÁN

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

Főüzlet:

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

Fiók:

Budapest, V., Váci-körut 60. Telefon 26-22.

**A legtöbb szálloda, vendéglő és kávéház állandó szállítója.**

Méltóztassék előny árjegyzéket kérem.

Tessék speciális kávé ajánlatot kérem.

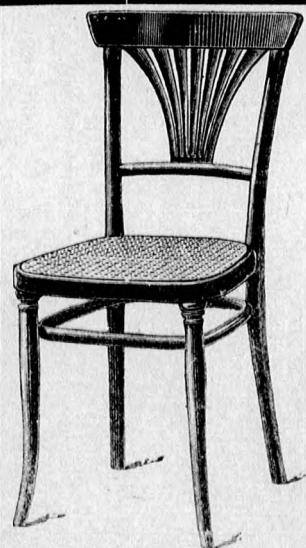
## DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Sajat palack-töltés.

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

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkoesijaiban 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. Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre eszinosan kiállított gyártmányait.





Lippa nagyközség előljáróságától.

Sz. 4728/910.

## Árverési hirdetmény.

Lippa község előljárósága ezennel közhírré teszi, hogy Lippa nagyközség tulajdonát képező

### „Magyar Király“ szálloda

1910. évi október hó 10-én d. e. 9 órakor Lippa község-háza tanácstermébe 1911. évi január hó 1-től kezdődő s egymásután következő (6) hat évi időtartamra, évi (2550) kettőezeröttszázötven korona kikiáltási ár mellett nyilvános szóbeli árverés útján bérbe fogadani.

Írásbeli, vagy utóajánlatok el nem fogadtnak és figyelembe nem vétetnek.

Az árverési feltételek a hivatalos órák alatt Lippa község jegyzői hivatalában az érdeklődők által betekintheők.

Lippa, 1910. évi szeptember hó 23-án.

Szávits György s. k.  
jegyző.

Mindl József s. k.  
bíró.

(Utánnyomás nem díjazatik.)

Budapesti és Budapest környéki  
szövetkezeti asztalosmesterek

## Központi Butoráruháza

az Anker-palotában, Budapest, Anker-köz 3. sz.

== megnyilt. ==

Butorok minden társadalmi osztály részére  
a legegyszerűbttől a legdiszesebb kivitelig.

Figyelmes kiszolgálás!

Fix árak!

## Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság. Budapest-Kőbánya.

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. SZÁM, a köztetetői villamos mentén  
Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. ■■ Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ■■ Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palackokban **minden világrézsbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 7 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bír söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőződek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piacain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.