

MAGYAR VENDÉGLŐS

és

KAVÉS-IPAR



Budapest, 1915. március 1-én.

XVIII. évfolyam

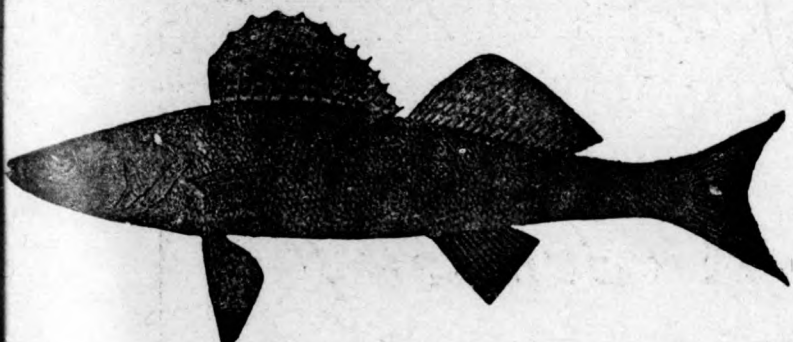
Szerkesztőség és kiadóhivatal:

5. szám.

Budapest, VI. kerület, Szondy-utca 45-47. szám.

Telefon 117-61.

Telefon 117-61.



Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja!

1904. ST. LOUIS GRAND PRIX.

Kalföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdől

KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY-forrás

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

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

ALAPÍTOTT 1820. ALAPÍTOTT 1820

Fanda Ágoston és Zimmer Péter utóda

ZIMMER FERENCZ

CS. ÉS KIR. UDVARI SZÁLLÍTÓ

HALÁSZMESTER BUDAPESTEN.

Főüzlet: Központi vásárcsarnok. ∞ Flóközlet: V., József-tér 4. sz.

TELEFON 61-24.

TELEFON 138-39.

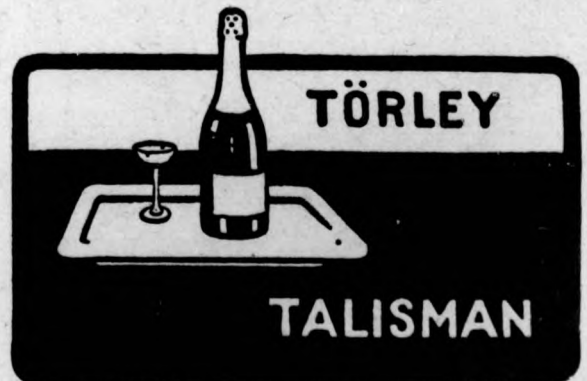
INTERURBAN TELEFON 61-24.

Sörgönczim: ZIMMER HALÁSZMESTER, BUDAPEST.

A „Balatoni Halászati Részvénytársaság” kizárólagos képviselője.

Az **ESYEDÜLI** halkereskedő cég, mely az előkelő háztartásokban és éttermekben szükségelt **ÖSSZES** halfajokat **ÁLLANDÓAN** raktáron tartja.

SZÁLLIT: A LEGMAGASABB KIRÁLYI UDVAR ÉS JÓZSEF FŐHERCEG Ö FENSÉGE UDVARA SZÁMÁRA.



Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

MUSCHONG

**BUZIÁSI
PHÖNIX**

vasmentesített, szénsavdus, természetes ásványvíz.

Üdit, erősít, gyógyít!**Borhoz és pezsgőhöz**
kitűnően alkalmas

TELEFON: 169-80.

Vezérképviselő **PÁRIS VILMOS, BUDAPEST**

GRÓF

ESTERHÁZY FERENCZ

URADALMI PEZSGŐGYÁRA T. A.

LAKODALMAS, édes.

ÁLDOMÁS, savanykás.

BILLIKOM, száraz.

Vezérképviselő és raktár:

Grósz Bernát, Budapest

V., Rudolfrakpart 8. szám.

Telefon 14-38.

Egyetlen percz

elegendő a bor ::

szesztartalmának

biztos megállapításához a ::

BERNADOT-féle**VINOMETER**

által.

Hideg uton, minden más anyag hozzáadása nélkül. 10 cseppje a belőle veendő bornak elegendő hozzá.

Egyszerű, praktikus, olcsó.

Izléses dobozban szállítva ára

K 6.—(portómentes küldéssel K 6.50).
(Ha 7 darabot vesz a 8-ikat ingyen kapja).

Használati utasítás minden készülékhez mellékelve.

Egyedüli beszerzési forrás:

Borászati Lapok kiadóhivatala
Budapes, IX. Üllői-ut 25. sz. II. em. 11.**Főpinczér urak!**Ha egy levelezőlapon pontos címüket, az üzlethelyiség megjelölésével közlik velünk, **díjtalanul és bérmentve küldünk****SZÁMOLÓ CZÉDULÁKAT**

„Magyar Vendéglős- és Kávés-Ipar“

kiadóhivatala

Budapest, VI., Szondy-u. 45-47

(Csakis írásbeli rendelést fogadunk el.)

Hirdetéseket*jutányosan**vesz fel a**kiadóhivatal.***Magyar Kereskedelmi Cimiroda!!**

Budapest, I., Kemenes-utca 8.

Szállít a világ minden országából tömegcímeket, bevásárlási forrásokat, vevők címét, borítékokra, ivekre stb. írva

|| PORTÓ ||
GARANCIAPROSPEKTUS
|| INGYEN ||

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozn.

Magyar Vendéglős- és Kávés-Ipar

A SZÁLLODÁS-, VENDEGLŐS-, KORCSMÁROS- ÉS KÁVÉS-IPAR ÉRDEKEIT ELŐMOZDÍTÓ SZAKLAP.

A „Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíj-Egyesülete“ — A „Debreczeni szab. kir. városi Szállodások, Vendéglősök, Kávésok és Korcsmárosok Ipartársulata“ — A „Nagyvárad Szállodások, Vendéglősök, Kávésok és Korcsmárosok Ipartársulata“ — Az „Ujvidéki Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata“ — A „Kassai Vendéglősök, Kávésok, Korcsmárosok és Pinczerek Egylete“ — Az „Aradi Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata“ — A „Szegei Szállodások, Kávésok, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata“ — A „Győri szab. kir. városi Vendéglősök, Italmérők és Kávésok Ipartársulata“ — A „Szatmár sz. kir. városi Vendéglősök, Kávésok és Pinczerek Egyesülete“ — A „Pozsony szab. kir. városi Szállodások, Vendéglősök, Korcsmárosok és Kávésok Ipartársulata“ — A „Borsodmezei Vendéglősök, Kávésok és Korcsmárosok Egyesülete“ — A „Pécs-Baranyai Vendéglősök Ipartársulata“ — A „Kiskunfélegyházi Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata“ — A „Budapesti Kávésipartársulat“ — A „Nógrádvármegyei Korcsmárosok és Italmérők Egyesülete,“ — A „Budapesti Kávésok Szövetsége“ — A „Pozsonyi Pinczér Önszegélyező és Menhely-Egylet“ — A „Nezsideri és Rajkai Járás Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata“ — A „Tata-Tóvárosi Szállodások, Vendéglősök, Kávésok és Korcsmárosok Ipartársulata“ — A „Magyar szállodás és vendéglős munkaadók egyesülete.“ — A „Turóczvármegyei szállodások, vendéglősök és korcsmárosok Ipartársulata“

HIVATALOS LAPJA.

ELŐFIZETÉSI ÁRAK :

Negyedévre . . 3 korona. Egész évre 12 korona.
Félévre . . . 6 korona. Egyes szám ára 50 fillér.

TELEFON : 117-61.

Megjelen
minden hó 1. és 15. napján.

Laptulajdonos-szerkesztő:
F. KISS LAJOS.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest VI., Szondy-u. 45-47

Hirdetések fôlvétele ugyanott.
Kéziratok nem adatnak vissza.

A szövetség nyolc koronája.

Évről-évre tapasztaljuk, hogy a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« tagjai és pedig úgy az ipartársulatok, mint az egyes tagok tagdíjfizetési kötelezettségüknek oly hanyagul, vagy mi még elszomorítóbb — egyáltalán nem tesznek eleget, hogy az így előállott tagdíjhátralékok összege ijesztő arányokban emelkedik, félreérthetetlen bizonyosságul annak, hogy a szövetség tagjai az intézménnyel szemben fennálló anyagi kötelezettségeiknek nem tesznek eleget.

A háborus esztendő, melynek viharai most zúgnak el felettünk, e mélyen lehangoló jelenséget még a megsokkoltnál is szembetűnőbbé tették ugyan, de indokolttá mégsem tehetik. Amikor a több mint tizenöt évvel ezelőtt az országos szövetséget megalapítottuk, hogy a divatjunkt mult és mindíg csak ephemer jelentőségű kongresszusok helyére, iparunk erkölcsi és anyagi érdekeinek védelmére egy állandó jellegű intézményt állítsunk, tetszetősnek és természetesnek látszott, hogy azt az összeget, a mellyel ezen intézmény anyagi fenntartásához minden egyes érdekeltnek hozzá kell járulnia az elképzelhetően legmínimálisabb összegben — évi nyolc koronában állapítsuk meg. E helyes és előrelátó gondoskodás jó és célszerű a mai kivételes viszonyok közt is, és nincs bizonyára senki, aki ezt az összeget akár békében, akár háboruban joggal elviselhetetlennek mondhatná, amikor arról van szó, hogy egy oly intézményt kell anyagilag is erőssé tenni, mely arra van hivatva, hogy iparunk érdekeit minden irányban képviselje, előmozdítsa, megvalósítsa. Csak rövidlátás, nemtörődömség, a karj összetartozás érzésének teljes hiánya lehet az oka, itt-ott talán a tulságos egyéni jólét is, ha bárki is azt hinné, hogy ezen erkölcsi okokból eredő anyagi kötelezettség alól magát kivonhatja! Áll ez a béke áldásos éveire épp úgy, mint a háborus idökre is, mert amire, mint a szö-

vetségre a békében szükségünk volt, azt a háboruban sem nélkülözhetjük és amily új helyzetet teremtett a háboru egyének és intézmények számára, épp oly tájékozatlanul állunk az eljövendő békés, nyugodt államj és társadalmi rend előtt és nem tudhatjuk, hogy a háboru után nem-e lesz nagyobb szükségünk egy erkölcsileg és anyagilag erős országos szövetségre, mint bármikor annakelőtte?

Bátran igennel felelhetünk e kérdésre, Mert, amily kétségtelen, hogy a háboru után az összes anyagi és szellemi erök új szervezésen, új elhelyezkedéseken fognak keresztül menni és az újjáébredő energiák új gazdasági viszonyokat fognak megteremteni, épp oly bizonyos, hogy iparunkban is megnövekedett munkakör fog megnyitni szövetségünk előtt, amelyben a régi célok és feladok új megoldást sürgető közzükségekkel fognak gyarapodni.

Ilyen körülmények közt, ily gondolatokkal eltelve nem tudunk belengugodni, nem tudjuk szó nélkül hagyni azt az elszomorító tény, hogy szövetségünk tagjainak egy tekintélyes része nem tesz eleget tagdíjfizettségének, amikor mindössze évi nyolc korona lefizetésről van szó, oly csekélységről, amelyet valóban még a legszegényebb vendéglős is minden megeröltetés nélkül fizethet meg akkor, mikor ezzel legvitalisabb érdekeinek védelmét biztosítja magának, olyan érdekéért, amelyek nemcsak a multban szorultak védelemre, de nem nélkülözhetik ezt majd a jövőben sem! Nem jóesik, nem szívesen beszélünk — írunk a témáról, de agyon sem hallgathatjuk, mert iparunk egyik legszebb alkotásának jövőjéről van szó és elszomorító volna, ha e jövő nyolc koronáért tételnék kockára! És valjon szabad-e a szövetséget és a nyolc koronát egymás mellé tennünk, hogy a kettő között válasszunk?

Bizonyára nem! A »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségét« a közzükséglet hozta létre, fennállásához a ma-

Szent Margitszigeti üditővíz.

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz
Mint asztali víz nagyon kellemes, jóhatású
egészségápoló ital. — A Szent Margitsziget
Üditő- és Gyógyvíz Kezelősége Budapest
VI., Teréz-körút 22. — Telefon-szám 30-25.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

gyar vendéglősök erkölcsi és anyagi érdekeinek minden irányában való előmozdítása fűződik. Ez az intézményünk gondoskodik a vendéglősiparra vonatkozó törvények és rendeletek egységes végrehajtása fölött, ez gondoskodik iparunk emeléséről, országos nyugdíjegyületünk térfoglalásának biztosításáról, szakirányu tanonciskoláink szaporításáról és fenntartásáról. Kell-e ennél több bizonyíték arra, hogy a szövetség fennmaradása iparunknak legvitálisabb létérdeke és hogy ennél fogva szakmánk minden egyes képviselőjének, gazdagnak és szegénynek, kicsinynek és nagyok egyforma kötelessége, egyforma érdeke, hogy ezen intézményt nemcsak erkölcsileg és szellemileg, hanem anyagilag is támogassa és e tekintetben vállalt kötelezettségének pontosan és lelkiismeretesen eleget tegyen. Hisszük és reméljük, hogy figyelmzettő szónk illetékes helyen kellő viszhangra és megszívlelésre fog találni és kartársainkon kívül vidéki ipartársulataink is meg fogják találni, mert meg kell találniuk módját annak, hogyan tehetnek e kötelezettségüknek a legmegfelelőbb módon eleget.

KÖZGAZDASÁG.

A sörgyártás korlátozása.

A hivatalos lap egyik legutóbbi száma a kormány 639/1915. M. E. sz. rendeletét közli, a melyben kimondja, hogy malátagyárakban, valamint a maláta előállításával foglalkozó sörgyárakban 1915. évi február hó 19. napjától fogva az üzemet a már beáztatott árpának malátává történt feldolgozásával azonnal be kell fejezni. Ezen malátamennyiség kitermésével a további üzem megszüntetendő.

A kereskedelmi miniszter azon vállalatoknak, a melyek az 1913/14-iki termelési időszakban termelt malátamennyiség 70%-át február hó 19-ig még ki nem termelik, kivételképp és legfeljebb ezen 70% erejéig megengedheti az üzem folytatását.

TÁRCA

Az élet.

Irta; Zsoldos László.

A »Magyar Vendéglős és Kávés-Ipar« eredeti tárczája.

(Utánnyomás tilos.)

Mily furcsa az emberi élet! Születünk és amig felnövünk, szüleink fáradnak érettünk, aztán mi dolgozunk magunk magunkért, vagy megint nemsokára családunkért, s gyermekeinkért is. Emellett pedig szüleink is, mink is folytonosan másoknak 'huzzuk' az ígát, hogy megszerezzük a magunk szellemi, erköl-

Pinczegazdászati cikkek
legrégebb és
legolcsóbb
bevásárlási
forrása

Watterich A.

Budapest, VII. Dohány-u. 5.

Telefon: 10-58.

Aki a rendelet ellen vét, két hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbírsággal büntetendő.

E rendelet célja az, hogy az ország rendelkezésre álló árpakészletek nagy részét a buzaaliszttal való keverés részére biztosítsák. Előbb legyen kenyér és csak azután sör. Ez a kormány felfogása és ezért rendelte el a sörgyártás korlátozását. A malátát előállító üzemek korlátozásáról szóló, rendelet következően hangzik:

A mi kir. minisztériumnak 639/1915. M. E. sz. rendelete a malátát előállító üzemek korlátozásáról.

1. §. Malátagyárakban, valamint sörgyárakban február hó 19. napjától fogva az üzemet a már beáztatott árpának malátává történt feldolgozásával azonnal be kell fejezni. Ezen maláta mennyiség kitermelésével a további üzem megszüntetendő.

2. §. A kereskedelemügyi miniszter, a földmive-

lői vagy anyagi hasznát magunknak és mieinknek pedig — röviden mondva — a mindennapi kenyeret. Lehet az a kenyér árpalisztból, lehet az a kenyér finom, puha kalács: mindegy, mindakettő elfogy, elszárad, ujat kell venni helyette, s tovább kell dolgozni érte, ha tovább akarunk enni.

Látom a szegény munkást, ahogyan kora reggel siet a gyárba, műhelybe, mezőre s fáradt késő estig — Miért? Hogy időközben ehessék s estére kimerülten hazatérhessen aludni, amikor legalább gondját elfeledi néhány órára. Látom a hivatalnokot, amint reggel már hetedfél órakor fölkel az egész család, hogy az apának ideje legyen megreggelizni s átfutni a lapot, aztán föl: a családfő a várba — hova a ministe-

ÜVEGÁRUK

kávéházak,
vendéglők és
szállodák részére

Első Magyar Üvegyár rt.

Budapest, V., Gizella-tér 1. szám
Telefon: 33-83.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

Modern konyhagépek, tüzhelyek, vörösréz edények,
hűtő- és fagyasztó-készülékek



valamint teljes
**konyha-berende-
 zések kávéház,
 vendéglő, szálloda
 és intézetek részére**

**MAYER
 HERMANN
 és HIRSCHLER**

**BUDAPEST,
 VI., Teréz-körút 48. sz.**

Telefon 167-66. Állandó
 raktár. Saját gyártmány.

létsügyi miniszterrel, Horváth-Szlavonországot nézve a bánnal egyetértőleg azon vállalatoknak, melyek üzemükben az 1913—14. évi termelési időszakban termelt malátamennyiség hetven százalékát a fentiekben elrendelt üzembeszüntetésig még ki nem termelték, kivételképen és legfőleg 70 százalék erejéig megengedheti, hogy üzemüket folytathassák. Azon gyárak amelyek az 1913—14. évi termelési időszakban vagy egyáltalában nem voltak üzemben, vagy csak a termelési évad későbbi szakában kezdték meg üzemüket, és termőképességük 70 százalékának megfelelő mennyiséget a folyó évadban még elő nem állították: szintén kaphatnak ily engedélyt a 70 százalékból hiányzó mennyiség erejéig.

3. §. Arról, hogy ez engedélyek iránti kérelmekkel egyidejűleg mily adatokat kell szolgáltatni, a kereskedelemügyi miniszter kiadandó rendelete fog intézkedni.

4. §. Aki e rendelet 1. §-ában megállapított tilalmak bármelyikét megszegi, valamint az, aki a 2. §.

alján nyert kivételes engedélyben megállapított mennyiségben túl állít elő malátát, kihágást követ el és két hónapig terjedhető elzárással, valamint hatszáz koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő. Horvát-Szlavonországot e kihágás miatt az ott érvényes jogszabályok szerint hivatott hatóságok járnak el

5. §. E rendelet kihirdetése napján lép életbe. Hatálya a magyar szent korona országainak egész területére kiterjed. Budapest, 1915. évi február hó 15-én.

A sörgyárakat ez a rendelkezés természetesen kissé kellemetlenül érinti. Álláspontjuk az, hogy a rendelettel Ausztriával szemben alighanem hátrányos helyzetbe kerülünk. Az »Est« értesülése szerint sörgyári igazgatók azt mondják, hogy Ausztria husz millió hektárnál több sört termel évenként, ellenben Magyarország csak körülbelül három milliót. »Az adó nálunk 14—15 korona, odaát a pótdóval együtt csak 7 korona, Ausztria tehát ezt a korlátozást is könnyebben fogja elviselni, mint mi, mert nálunk a nagy csapatkoncentrációk következtében most nagyobb a sörfogyasztás és — különös jelenség! — a magyar nép most sokkal több sört iszik, mint tavaly. Tehát a készletek is jobban fogytak és kevesebb áll az ezután következő hónapok rendelkezésére. Mint hogy az üzem a rendelet következtében körülbelül 70%-ra szorítja a kormány, a kitermelhető sörmennyiség is ennek megfelelően csökkeni fog. Kisebb a készlet, kisebb a termelés és így csak természetes, hogy a sörfogyasztás legfontosabb nyári hónapjaiban kevesebb lesz a sör, mint máskor. Hogy a termelés-csökkenése folytán drágább lesz-e a sör és hogy a gyárak felemelik-e az árakat, arról még senki sem akart nyilatkozni.

riumba, gyerekek az iskolába, a szegény nagyságos asszony pedig ha jó gazdaasszony akar lenni, ki a piacra, a vásárcsarnokba. Aztán a gyerekek tanulnak, az apa dolgozik délig, az asszony főzőkanalát s fél délelőtt összevásárolt, sütitött-főzött azt déligben a megéhült gyomrok egy félóra alatt elkölsék. Ebéd után a gyermekek újra kezükbe veszik a tankönyvet, édes anyjuk házi teendői után lát, az apa mellékkerelessel gyarapítsa szerény jövedelmét. Az ügyvéd fölkel, délelőtt tárgyalásra jár, délután ügyfeleit fogadja, este poreit tanulmányozza, az orvosnak soha sincs

meghatározott pihenő, a katona pedig csak az már-tökében semmi hasznosat sem végez — hajnaltól délig, néha estig, sőt másnapig ló-t, fut, viv, lő, nyargal, menetel, a tanárt, tudományos embert, művészt elfoglalják tanítványai, avagy a tudományok és a művészmestere, az üzletember meg a vállalkozó még éjjel is azon töri a fejét, hogyan lehetne még hasznosabbá tenni a holnapot, — Miért? Hogy napközben Ő és családja egyék, éjjel pedig ha lehetséges, aludjanak. És látok politikusokat, minisztereket, uralkodókat, milliósokat, akik szintén egész nap, reg-

TRADE MARK



VÉD-JEGY

BORHEGYI F.

BORKERESKEDÉS

Budapest, V. Gizella-tér 4. (Saját ház).
 Pinczék: Budafokon és V., Gizella-tér 4.
 Telefon: 35-79. Fióktűzlet: V., Egyetem-
 utca 2. szám alatt. Telefonszám: 10-50.

Borhegyi bor

Ajánlja a legjobb: francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron. Belföldi berait az első hírneves bortermelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja. Vidéki megrendések gyorsan és pontosan teljesítenek.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

Ásványvizek beszerzése!

Előnyárak éttermek és kávéházak részére vidékre szállítva:

Krondorfi	1'60	liter	á	49.	S. Iters	1/2	liter	á	40.
Krondorfi	1'—	«	«	41.	Marienbadi	7/10	«	«	64.
Krondorfi	1/2	«	«	32	Málnási Mária	1.	«	«	60.
Agnes	2'—	«	«	50.	«	1/2	«	«	44.
«	1/2	«	«	26.	Málnási Sikulia	1/2	«	«	40.
Bikszádi	1'—	«	«	56.	Parádi kénes	1'—	«	«	58.
«	1/2	«	«	36.	«	1/2	«	«	32.
Bilini	7/10	«	«	48.	Rohitsi Tempel	1'40	«	«	50.
«	3/5	«	«	36.	«	1'—	«	«	45.
Borszéki	2'—	«	«	55.	«	3/8	«	«	30'
«	1/2	«	«	28.	Salvator	1'—	«	«	48.
Emsi	1/2	«	«	50.	«	1/2	«	«	32.
Fachingen	7/10	«	«	58.	Szolyva	1'—	«	«	54.
Giesshübeli	1'60	«	«	56.	«	1/2	«	«	34.
«	1/2	«	«	36.	Hunyadi keserűvíz	«	«	«	42.
Karlsbadi	1'—	«	«	68.	Igmándi	«	0'75	«	42.
Selters	1'—	«	«	52.	«	«	0'35	«	28'

Az árak budapesti raktárunkból értendők, ládák önköltségi áron felszámítatnak.

A Krondorfi víz megrendeléshez csinos poharak s menükártyák mellékeltek.

Megrendelések czimzendők: Götsdorf K. Krondorfi kútvallalat Budapest, V., Zoltán-u. 10. sz. Telefon 34—78.

BORÁSZAT.

Borkóstolás.

(B. L.) Borkóstoláshoz legcélszerűbb a tiszta fehér, vékony, metszett szélű, kehelyformájú pohár; még szebbet mutat benne a bor, ha fölül kjsse összeborul, behajlik a szája teteje.

A bort lassan, lehetőleg a pohár falán csusztatva, de semmiesetre sem sőr módjára haboztatva kell belejuttatni a pohárba, mert az ilyen erős felhullámzás során a bor sokat veszít szén-savából s ennek elillanása után bágyadtabb ízű s üresebb zamatu lesz.

A kóstolásra szánt bort is okkal-móddal kell kivenni a hordóból; pl. helytelen, ha a lopóval legfölülről szivunk; s ezt kínáljuk oda; hanem beie kell nyulni lehetőleg a hordó közepéig, a hol sem párolgás, sem hőváltozás folytán nem varjál úgy az alkohol-szén-savtartalom, mint a légmozgástól befolyásolt felszínen. A bemutatás legsikeresebb, ha a hordóból kjszivott bort nyomban be lehet eresztetni a kóstoló kelyhébe, mert így a bornak legkevesebb ideje van

igeltől estig dolgoznak, bibedődnék, törik a fejüket, megint és örökké csak azért, hogy egyenek, s ha pi-jenek. És még, aminek nyüge alól az utolsó napszámostól kezdve a leghatalmasabb földi urakig senki sem tudja felszabadítani magát: hogy gyűlöljenek, szeressenek és csalódjanak, hogy kisebb nagyobb gyönyörökre találjanak, s aztán kiábránduljanak belőlük és csömört érezzenek tőlük, hogy amig fiatalok, reméljenek, s mikor megöregedtek: emlékezzenek és rettegjenek a haláltól, vagy várják a halált.

Ez, türelmes olvasóm, az én egyszerű felfogásom szerint az élet, melyért úgy gyürik, lökdösik, tapossák egymást az emberek, mint mikor a színházban elkialtja valaki, hogy: tűz van! — s megkezdődik az iszonyu, halálos tolongás kifelé. Mert odakint, óh, a terhes, fájdalmas, de a pusztá emésztésben és alvásban is ragyogó, szép élet, idebent pedig a szenes halál!

— És ez itt... ez a nyomorult már közelebb van a kijáráshoz... még megelőz... Nem! Átgázoltam

szén-savtartalmából veszíteni és — ha törésre hajlamos — némileg elködösödni. Ha már most megvan a bor, következik a kóstolás.

Itt legelőször is a szem iparkodik szerephez jutni. Végig-végig méregeti a bor színét, tükrét, fénytörését és ha azt kifogástalanul tisztának, ragyogónak találja, félig már biztosítva van a jó vélemény. De csak félig; most az orr lép jogajba s pénzügyör módjára körülszimatolva a poharat idegenszerű szagot keresgél, mely ha jelen van, minden más előnye figyelmen kívül marad a bornak s legyen bár legjobb a világon vagy vegyileg nagyon értékes: ugyszólván ki van rekesztve az élvezhetőség köréből.

Most jön a tulajdonképeni izelés. Erre a célra egy szűk kortyocskát hörpínt a szakértő szájába, s nyelvét benne meg-hőmpölygetve szorosán oda figyel, hogy az miféle benyomást sokat gyakorol izelő érzékére. Különösen arra ügyel, vajjon a bornak az izhatása összhangos-e? nincs-e benne valami zamat, mely szinte tüntetően előtérbe tolokod? Hogy szeszes, szirupszerű, üres, karcos, nyers, száraz, savanyu, keserűnyés stb. iz érzik-e ki belőle s annak utóhatása kellemes-e, vagy kellemetlen vagy semmi?

A jó tartalmu bor olyan, hogy mikor lenyelte az ember, még mindig tele van a szája a zamatjával; némely bort, ha lenyelj az ember, utána semmi érzés nem bizserget a szája-padlásán — ezek az üres borok.

Természetes, hogy az ilyen kóstolás — mint minden egyéni nézet — csak annyiban juthat érvényes eredményekhez, amennyiben a kóstoló maga tényleg elfogulatlan, gyakorlott és a kóstolásra jól előkészült; vszont a bor is kellőleg van előkészítve, hogy csakugyan megmutathassa összes jó kvalitásait.

Ennek bizonyos szükségszerű előzménye ivannak tehát egyénre s borra nézve egyformán.

Nevezetesen a mi a bort illeti, annak normális hőfokának lennie, vagyis nem szabad sem sokkal melegebbnek, sem hidegebbnek lennie, mint aminő egy normális állandó közép-hőmérsékű pince hőfoka.

Ez pedig egyenlő, vagy közel jár a földben található vizek évi középhőmértékéhez, tehát nálunk Magyarországon

rajta és Istennek hála a fojtó füstből kint vagyok a szabad levegőn! Ó »szegény« (már nem nyomorult többé, mert nem áll az utamba) odaégett, de csak nem áldozhattam fel magamat érte!... Ugyebár, túrtemes olvasóm, ilyen varázsa van az életnek?

Gondolkozni szeretnék rajta, ha tudnék, hogy mi ennek a varázsnak az oka? Nem tudom, de látom a történelemből, hogy csak a nagy lelkek tudnak fájdalom nélkül megválni az élettől. Mert a kicsinyek öngyilkossága nem megváltás, csak menekülés egy lehetetlen helyzetből, mely a nyakukba szakadt.

A minap kint jártam a közvágóhidon a barmok siralomháza ez. Az emberek közül nem mindenkinek adatott meg, hogy halálából idegeneknek is — erkölcsi, vagy anyagi hasznuk szarmazzék: csak a vértanuk, jótékony célokra hagyatékozó gazdagok és a közveszélyes gonosztevők ezek a kiválasztottak. A többi ember meghal, s legföljebb övéi örökölnek tőle valamit: fekete fátyolyt, vagyont vagy adósságot. Nos, a jámbor vágómarhák többel dicsekedhetnek: a

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

a 8—9^o R. körül mozog; a vörös bor testesebb voltánál fogva még magosabb hőfokot követel. A kóstolandó bor ne legyen tehát 10^o Reaumurnál hidegebb; mert akkor zamatanyagai nem jutnak a lenyelésig érvényre s extraktumai, vagyis ásványos sói s alkatrészei nem érnek reá netáni hatásukat éreztetni. Ha melegebb a bor, akkor legparányibb jó tulajdonsága — zamatja s vonatanyaga — szinte tüntetőleg az orunkba tolikodik s így könnyen megteveszt bennünket, mert több jót sejtet, mint amennyit ér.

Másodszor a bornak a kóstolás pillanatában színe szerint teljesen normálisnak kell lenni, különben az ítélet hamis lesz. A bornál a szín ugyanis az egészségi fok, a fejlettség, a jó összetétel, a természetes eredet próbája, úgy hogy ha a bornak nincs még a kellő tükre és a színe akár ködös, akár opálszerű, akár töröttes, biztosra vehetjük, hogy a bornak valami baja van.

Ha homályos bort, mely talán épen fejtés után, tehát felrázva kerül próbára, okvetlenül kóstolni kell, legjobb egy keveset megszűrni belőle; ha asbest-szűrőn keresztül eresztik, egy perc alatt csillogó fényt kap, hanem viszont más értékes és értékes tulajdonságaiból is sokat levon ez a szűrés.

Magának a kóstolónak is disponálva kell lennie, ha komolyan veszi a próbát, avagy nem üres hengegő, aki csak kérkedik s nem a maga ügyességében, hanem mások ügyetlenségében reménykedik.

A КОРЫНА.

Levesanekdoták

Egy híres német orvos, a levest egy alkalommal »a gyomar egészségtelen ámitásának« nevezte; ezen kijelentésnek azonban a tapasztalat ellentmond. Természetesen nem szabad úgy járni vele mint ama bizonyos angol, ki egy párisi vendéglőben ment étkezni s jött anélkül, hogy egy árva szót tudott volna franciául az étlapot vette kezébe. Rámutatván az étlap

meddig éltek, megfejik, vagy igavonásra foghatják őket, mikor pedig letaglózták őket, husukat, bőrüket, belüket, mind-mind fölhasználják a gyakorlati érzékű emberek. Hogy a levágatás kellemes-e nekik, vagy sem, azt, természetesen senki sem kérdezi meg tőlük, mert hiszen a vágómarhának nem az élete érdekel bennünket, hanem a hús, bőre, bele és egyéb értékesíthető részei.

Tehát, ahogy a vágóhidon, innen is, onnan is, egy-egy keserves böggessel fogadva, vagy böggéstől kísérve, ide-oda ödöngtem, egyszer csak megálltam egyik kisebb rekesz előtt. A rekeszben erős, fehérszőrű ökör állott, izmos, nagy fejét a földre konyitva, mialatt fehér farkát csöndes megadottsággal csóválgatta lassan jobbra-balra.

— Istenem, — gondoltam és (bocsánat a hasonlatért, de hisz tulajdonképpen én magam is ember vagyok) önkénytelenül is az ember sorsa jutott az eszembe — Istenem, egy szegény, taglózásra szánt ökör!

NE HALLGASSON

— senki véleményére, hanem —
győződjék meg személyesen a

Centaur Játékkártya

kitünő minőségéről



MODIANO S. D.

FIUMEI JÁTÉKKÁRTYAGYÁR
VEZÉRKÉPVISELETE és LERAKATA

BARÁT JENŐ

Budapest, Iroda: Rákóczi-ut 9. Lerakat: Dohány-u. 16-18

TELEFON 135—98.

első sorára, a pincér tyuklevest tált elébe. Ennek elfogyasztása után a második sorra mutatott, mire bablevest hoztak neki. Türelmesen megette ezt is és ekkor a harmadik sort jelölte meg, mire a csodálkozástól bámuló pincér egy tányér ráklevest hozott

Az állat, mintha megmérgezte volna, hogy részvevő szív van a közelében, most fölemelte a fejét és hatalmas nyakát visszafelé fordítva, szemében valami kimondhatatlanul együgyű fájdalommal tekintett rám.

— Buu! — szólalt meg azután mély bödüléssel miközben (óh, hisz az lehetséges, hogy csupán képzelődtem) nekem úgy rémlett, mintha a böggésének valami különös értelme volna. Mintha kérdezett volna tőlem valamit:

— Lássá, uram, hova jutottam?

— Látom, — bólintottam némán a fejemmel — szomorú sorsra jutott szegény barátom (mert hiszen csak lehet a barátom, nemde, akinek a husából élek?) — De vigasztalódjék...

Az ökör közbevágott:

—, (valószínű azonban, hogy most sem szólt egy értelmes szót sem s most is csak úgy böggött, mint az imént s a miként neki tudnia adatott,) minek

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

be. Az angol kétségbeesetten a harmadik porció levest is lenyelte és haragosan mutatott a negyedik sorra és akkor — egy tányér szágólevest tettek elébe. Erre már az angol dühbe jött és haragosan átfutván, az étlapot annak utolsó sorára mutatott. Erre azután kapott — mire épen legkevésbé volt szüksége — egy fogpiszkálót.

*

Egy régi közmondás szerint: »Öreg tyukból lesz a zsiros leves«. Ezért jellemezte egy élcelődő többéltés hölgy jelentéket egy társaságban ama megjegyzéssel, hogy csupa leveses tyuk volt ott.

*

Egy orvos falusi praxisa alatt a következő leves adoma esett meg.

Na mit adott enni a férjének? Kérdi az orvos a parasztasszonyt.

Semmit csak csirkelevest, amit doktor ur rendelt.

Ja és hogy csinálta ezt a csirkelevest?

Hát két marék lóherét egy kis zabbal, no meg egy kanálnyi lisztet is tettem hozzá, ahogy már csirkének csirkelevest csinálnak. Izléni persze nem izlett neki.

*

Vendéglős és vendégek között folytatott eszmecserek soványlevesek fölött, melyek amaz előnyvel ugyan mindig bírnak, hogy pecsétet nem hagynak, vendéglőkben nem tartoznak a ritkaságok közé. Bármily kellemetlen legyen is azonban, ha az ember figyelmét a levesnél ily finnyás jelenségek megzavarják, mégsem szükséges, hogy az ebéd ideje alatt gondolatainkat más dolgok kössék le, mint ama szórakozott tanárét, ki épen egy üstökös legközelebbi feltűnésének számításába mélyedve, házvezetőnőjének kérdésére, hogy mikor hozza be a levest, azt felelte: 1925. szeptember 27-én.

*

Énnekem a vigasztalás, uram? Tudom, hogy micsoda sors vár rám, ugyanaz ami többi barátainkra, a kik hallja, ugyebár itt is, amott is, minő keservés böggéssel várják a maguk végzetét, mely közös mindnyájunkéval. Anyámból tejet fejtek, ebből vajat, túrót, sajtot készítettek, apám, igaz hogy felöklelt egy csordást, de én jó uram a világon soha a légynek sem ártottam, még azt is hagytam, hogy csak úgy themzsejjen a testemen az istállóban. És mégis uram, most kivégeznek, mintha gonosztevő lettem volna. Semmi örömem sem volt az életben, uram, s borzasztó, hogy még az elmulásom is ily szomorú!

Az orvosok nem helyeslik, ha leves közben iszunk; a néphit azt állítja; »ki leves közben iszik, az éirjában köhögni fog.« Ez a népbabona egyszer Wilkes angol színészt kellemetlen helyzetéből segítette ki. Egy alkalommal ugyanis oly szerepe volt, mikor, mint szerepe megkívánta, holtan feküdt a színpadon, sehogysem tudta elnyomni a köhögést, miféle lött a közönség természetesen hangos kacagásba tört ki. Ekkor a közkedvelt színész felemelte fejét és a közönség felé fordulva így szólt: »Tehát beteljesedik, amit édes anyám megjósolt, hogy én még síromban is köhögni fogok, mert levesközben inni szoktam.

Zajos taps jutalmazta a művész talpraesett rögtönzését.

*

Történelmi nevezetességre tett szert az a leves is disznófülekkel, melyet egy klastromszakács IV. Károly császárnak készített.

Kagelwid — így hívták a szakácsot — tudta, hogy a császár nagyon szereti a borsó levest disznófülrel, a zárdafőnök azonban megtiltotta neki, hogy disznót vágjon e célra. Kagelwid azonban kifogott a főnökön, levágta ugyanis valamennyi disznónak a fülét és az ebből készített levest tálalta fel a császárnak, ki csak azon csodálkozott, hogy miért ordítanak oly borzasztóan a zárda disznai.

Cigarettafőzőknak! Szencziós és a maga nemében pártját ritkító új találmányu szivarkahüvelylyel lepte meg a világot a jelenkor papírvegyészeti tudományja. Az újfajta szivarkahüvely, mely **Radó Béláné-féle „Egészségi szivarkahüvely“** néven került forgalomba, arra van hivatva, hogy rövidesen az összes régi szivarkahüvely-márkát kiszorítsa. **Miért?** Mert ez a jelenkor egyetlen ártalmatlan, kellemes ízű, köhögésre nem ingerlő s étvágyat nem rontó szivarkahüvely. 1000 db 3 korona. Szétküldés utánvét mellett. Kívánatra pénzt visszaadom, tehát rendelésnél kockázat nincs. A grandiózus szivarkahüvely újdonság kizárólag nálam kapható: **Radó Béláné Kassa. — M. V.**

Igazán megesett szegény állaton a szívem s meleg részvétellel kapargattam meg a szőrét.

— De — kérdeztem bizonyos ámulattal — de, ha semmi öröme sem volt az életben, öreg, akkor minek busulsz? hogy itt kell hagynod ezt a világot? Mi az ami vonz, mi, ami visszatart, hogy: oh, élni maradni akarok, nem akarok még kimulni, mint a többi szerencsétlenek! Mi az, mondjad meg ezt, szegény állat.

Az ökor, éj, milyen furcsa dolog is ez, elfordította tőlem a fejét és megint csak mélyen, elfhatóan, keservesen bögött egyet.

A Pilseni Polgári Sörfőző „Pilseni ősforrás“ a Münchener Paulaner Sörfőző Részvény-Társaság Salvátorsörgyár

magyarországi kizárólagos vezérképviselése **Mezey és Tra**
Budapest, IX. ker., Ranolder-utca 4. szám.
Telefonszám: jó. sef 24-61.

Ajándékunk következő világhírű söreinké úgy hordóban, mint palackban „Pilseni Ősforrás sör“ a Pilseni polgári Sörfőzőből, alapított 1842. „Münchener Paulaner sör“ a Münchener Paulaner sörfőző Salvátorsörgyáról kapható egész éven át. „Salvator sör“ a Münchener Paulaner sörfőző Salvátorsörgyáról, **kizárólag csakis március havában kapható**

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító. Főüzlet: IV., Vámbáz-körut 4. Telefon: József 39—88 vagy 39—89. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fióküzletek: IV., Türr István-utca 7. (Telefon 11—48.) és Svábhegy, Eötvös-ut 8. (Telefon 43—31.)

A „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata“ minden pénteken

fársas reggelit tart.

1915. március hó 5-én: Kittner Mihály vendéglőjében (VII. Rákóczy-ut 53. sz. Metropole szálloda).

1915. március 12-én: Páczer János vendéglőjében (VIII. Népszínház-utca 30. sz.).

1915. március 19-én: Wágner Vilmos vendéglőjében (VI. Andrásy-ut 44. sz.).

VEGYES HIREK.

A Vörös félhold részére lapunk által indított gyűjtésünk eredménye a következő:

Dökker Ferenc, Fejér Gyula 20—20 kor., Malosik Antal 10 kor., Magyar Vendéglős- és Kávésipar, Holstein Zsigmond, Stern Zsigmond, Stefanovits Döme, Labesz Henrik, Kutassy Vince 5—5 kor., Szeiffert Antal, Demeter Sándor, Bodó Adolf 3—3 kor., Szántó tó Ferenc, Hoffmann Béla, Klauber József, Strausz Miksa, Gruber Károly, Steiner József, Verböczy Lajos, Steiner Manó, Frenreisz István, Nemény Béla 2—2 kor., Kövári Jenő, Horti Balázs, Ungár Samu, Erdélyi Róbert, Pserhoffer Sándor, Theil Hermann, Kallós Márkus, Sebők Mór, Gál Arnold, Gárdonyi József, Hortz Valér Károly, Hack István, Darmann Jác, Wilburger Károly, Róth Ede, Tauber Samu 1—1 kor. — Összesen: 125 azaz egyszázhuszonöt korona.

Aztán jámbor tekintetével ismét rám nézett, ezuttal olyan értelmesen, hogy mindent egyszerre megértettem:

— Igen, az élet mégis megadja neked, hogy legalább böghess, ha szenvedsz. Míg a taglózás után És hirtelen, mint a villám, az eszembe cikkant, hogy az emberek közül is az utolsó pária is hogy ragaszkodik ösztönszerűleg az élethez, a melyben, tudja, érzi, hogy — ha más nem — legalább szenved.

Otthagytam a szegény párát s a vágóhoz vetődtem... Éppen egy letaglózott ökröt emeltek el a legények. Üveges szemem véletlenül rámeredt s én borzalommal olvastam ki belőle a panaszt, hogy:

— Én nekem már szenvedni sem lehet!

Mielőtt szükségletét valódi hegyi

MÁLNASZÖRPBEN

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

STEINER és LÖWY

első beszterczebányai hidraulikus gyümölcssajtoló- és szörpgyártó

BESZTERCZEBÁNYÁN.



Malosik Antal ünnepély. A budapesti szállodások vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata hivatalos helyiségekben — mint minden évben, úgy ez évben is február hó 23-án — az alapító születése napján — ment végbe egyszerű de fölemelő ünnepség keretében a Malosik Antal-alapítvány kamatainak szétosztása. A tizezer koronás alapítvány közel 500 koronára kiegészített kamataiból ez alkalommal huszonhárom folyamadó, nagyrészt elszegényedett ipartársulati tagok vagy ezek özvegyei kaptak segítyt, akikhez az alapító névnek megemlékezésével és intenciónak ismertetésével Wilburger Károly ipartársulati pénztáros intézett néhány szívből jövő, meleg, bátorító szót.

Halálozás. Zwack József nagyiparos, a Zwack J. és Társaság cs. és kir. udvari szállító, líkőrgyáros cég főnöke f. évi február 20-án, életének 94-ik évében rövid szenvedés után meghalt. A megboldogult egyike volt Budapest társadalmi életének és ipari világa legelőkelőbb kitűnőségeinek, aki nemcsak fáradhatatlan munkássággal dolgozott az általa alapított európai hírvégyár vállalat fejlesztésén, hanem emellett alkalmazottainak legjobb főnöke, szellemi irányítója és leglelkesebb pártolója volt, akinek részére vállalata keretében gazdag nyugdíjgyűjtésűket is létesített. Temetése nagy részvét mellett ment végbe f. évi február hó 21-én d. u. 4 órákor a Károly körut 3. sz. gyászszobából, amelyen Lánczy Leó v. b. t. t., báró Kohner Adolf, Ullman Adolf főrendiházi tag, báró Kornfeld Mór, Simon Jakab, Wintenberg Gyula, Dr. Brüll Ignác, Dr. Schreyer Jakab udv. tanácsosok, Flejschl Sándor főkonzul, Auer Róbert, a székesfőváros törvényhatósági bizottságának igen sok tagja, számos előkelő szállodás, vendéglős és kávé, a Zwack gyár tisztviselő kara, az izr. fiuárház és számos ipari és jótékonyági egyesület küldöttsége gyászfátyolos zászlóval stb. vett részt. A Dohány-utcai templom énekkerének gyászdala után Dr. Hevesi Simon főrabbi szép szavakban bucsúztatta el Zwack J. szert. A halottat a Kerepesi-uti temetőben lévő családi sírboltban helyezték örök nyugalomra.

ÜVEG- ÉS PORCELLÁN-ÁRUK

vendéglők, kávéházak és szállodák részére,

LEGOLCSÓBBAN KAPHATÓK

FABRITIUS ÉS KROKOS cégnél Budapest, VII. Erzsébet-körut 37. sz. Telefon 94—61.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.



A liszt, kenyér és péksütemény ára. A székesfőváros vásár, gazgatósága értesítést küldött a budapesti kenyérgyáraknak, pékeknek, vendéglősöknek, kávéosoknak, kereskedőknek, fűszerkereskedőknek és az iparágak iparjuttatóinak, egyesületeinek a liszt, kenyér és péksütemény áaira vonatkozólag. Az értesítés mindenekelőtt megállapítja, hogy egy miniszteri rendelet értelmében tizenöt napi elzárásra és 200 száz koronáig terjedő pénzbírsággal büntetik meg azokat, akik az élelmiszerek árát aránytalanul fölemelik. A fogyasztóközönség minden tagjának joga van az ilyen üzletráskodókat feljelenteni az illető kerületi rendőrkapitányságnál. Hogy a maximális árakra vonatkozó rendelkezéseket bárki is könnyen ellenőrizhesse, a kenyér előállítására és forgalombahozatalára vonatkozó miniszter rendelet kifüggesztendő minden olyan helyiségben, ahol kenyeret árusítanak. A rendelet értelmében március elseje után már csak oly lisztet szabad kenyérsütésre használni, amelynek ötven százaléka tengerilisztet tartalmaz. Az így készült kenyér kilója nem lehet drágább ötven filléernél. A péksütemények közül a három dekás nem lehet drágább négy filléernél, a négy dekás öt filléernél és az öt dekás hat filléernél. A kávéházak és a vendéglők sem adhatják ennél drágábban a süteményeket. Tiszta tésztaalapotól a pékeknek és kenyérgyáraknak nem szabad más süteményt készíteni, mint zsemlyét és kiflit, s minden felfrészés elkerülése végett legmegfelelőbb, ha a sütemények darabja három dekásra készül.

Új szálloda Szombathelyen. A szombathelyi egyházmegyei takarékpénztár rt. és a Pozsonyi kereskedelmi és hitelbank rt. szálloda épületet építtetnek Szombathelyen. Az építési munkálatokkal a Pozsonyi építő rt. bízott meg 1,300,000 K vállalati összeg mellett.

A Nagyváradi sörgyár rt. (Nagyváradi), amely a váradszöllősi Krausz Béla és társa-féle sörgyár átvételére 1914-ben 200,000 K alapítókével alakult, 1914. december 31-én lezárt első mérlegében 2195 K tiszta nyereséget mutat ki, amelyet új számlára visznek át. A vállalat ingatlanai és gépeit 436,143 K és berendezése 168,415 K értékkel vannak beállítva, az adóssok tétele 193,455 K, amivel szemben a társaság elfogadványokért 549,021 K-val és hitelezőknek 93,773 K-val tartozik.

Tea-monopólium Oroszországban. Oroszországban a legközelebbi jövőre tea-monopóliumot terveznek, de nem abban az értelemben, mint a hogy Németországban a gabona-monopóliumot megcsinálták, hanem nyereség-hajtó üzletként. Nem az igazságos szétosztás, hanem az állami jövedelmek fokozása kedvéért. Az orosz kincstárnak az eddigi számítások szerint 344 millió rubel évi haszna lenne a monopóliumból.

Kávé és tea. A háború kitörése óta különösen a kávéárak folytonosan és annyira emelkedtek, ahogy laikus szemlélő kávéhányra következtethetett volna. A helyzet azonban egészen más, mert a háború kitörésekor a kávékészletek óriási nagyságúak voltak Németországban, különösen Hamburgban és Brémában. Ezeket a készleteket részben már felhasználták a szövetséges országok, de a pótlások egyre folynak Hollandiából, Dániából és a semleges országokból. Olaszországból és szállítanak kávé, bár kisebb mennyiségben. A hadsereg természetesen igen sok kávé fogyaszt, de ez nem veszélyezteti a közönség készleteit, mert a katonaságnál nagy mennyiségű pótkávé használják.

A gyufaadó. A »Dohányárus« értesülése szerint a magyar és az osztrák kormány abban állapodott meg, hogy a gyufa megadóztatását, mely régi, ismételt felmerült terv, most keresztülvisszi. Tudunkkal elejtették egyelőre a monopólium eszméjét és banderol-adó alakjában vonják adó alá a gyufát.

Előfizetőinkhez.

A beállott rendkívüli vasuti forgalom következtében megtörténhet, hogy lapunk egyes helyeken a rendesnél későbbi időben jut előfizetőink kezébe. Kérjük tehát olvasóink elnézését az esetleges késedelmekért, mivel mi mindent megteszünk, hogy lapunk lehetőség szerint minél előbb kézhez jusson.

Felkérjük egyszermind azokat az előfizetőinket, akiknek előfizetése lejárt, vagy akik előfizetési díjjal hátralékban vannak, hogy előfizetésüket újítsák meg, vagy arra részlettörlesztést teljesítsenek, nehogy a lap szétküldésében feunakadás álljon be.

A „Magyar Vendéglős és Kávés Ipar“ előfizetési ára:

egész évre	K 12.—
fél	„	„ 6.—
negyed	„	„ 3.—

A kiadóhivatal.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

TRANSYLVANIA SEC

Louis François & Co.

császári és királyi udvari szállítók,

Frédéric Szász Coburg Góthai Hercege és Fensége szállítói

BUDAFOK.



16 elsőrendű kitüntetés.



□□□ Hors Concours. □□□

FŐRAKTÁR:

VÉDJEGY.

VEZÉRKÉPVISELŐSÉG

BORHEGYI FERENCZ

RUDA ES BLOCHMANN UTODAI

TELEFON: 35-79.

TELEFON: 36-66.

BUDAPEST, V., GIZELLA-TÉR
Sürgőnycim: François Budafok.

BUDAPEST, V., AKADÉMIA-U. 16.
TELEFON: Budafok 15. szám.

FIGYELJÜNK

HAZAI IPAR

VÉDJEGY.



Piatnik Nándor és fiai budapesti magyar játékkártyagyár gyártmányainak valódiságára. Óvakodjunk a rossz utánzásoktól.

Magyar játékkártyagyár
részvénytársaság
Piatnik Nándor és fiai
BUDAPEST, VII., Rotte billar u. 7.

Telefon: József 10-63. Alapított 1824.

HAZAI IPAR

VÉDJEGY.



GESSLER

MÁLNASZÖRP

A LEGJOBB

A városligeti GYÓGYFORRÁS

szénsavval telített, kellemes ízű

ILONA

artézi ásványvize legyen mindennapi itald.

Megrendelési cím: ARTEZIA R.-T. BUDAPEST,
VII., EGRESSY-UT 20/e. Telefon 50-72.

Hirdetők figyelmébe!!

Gyári-, kereskedelmi- és iparvállalatok, bortermelők és borkereskedők a szállodás, vendéglős, korcsmáros és kávéiparral összekötésben álló cégek legjobb hirdetési orgánuma a

Magyar Vendéglős és Kávés-Ipar

aszakmabeli ipartársulatok hivatalos lapja. Hirdetéseket árszabás szerint felvesz a kiadóhivatal
Budapest, VI., Szondy-utca
45-47. — Telefon: 117-61.