

a hivatal a Tekintetes Címet, hogy jelen átirat tartalmát az Ipartestület t. tagjaival megfelelő módon közölni sziveskedjék, hogy mindazok, kiknek fizleteiben ilyen ivóedények használatban vannak, azokat onnan távolítsák el.

A hivatal kötelessége ugyanis mindazok ellen, kiknél mértékellenőrzések alkalmával ilyen ivóedényeket talál, a feljelentést megtenni s az ivóedényeket hivatalos zár alá venni.

Tájékoztatásul közli a hivatal, hogy csak olyan korcsmai palackok és ivóedények használhatók közforgalomban, amelyekben a hitelesítési évszámnak utolsó két számjegye s a korona alatt a hitelesítést végző tisztviselő személyi bélyegzőjének száma egy teljes körvonalban van foglalva.

Schuckert Ferenc,
mértékellenőrzési felügyelő
hivatalfőnök.

Borkezelés

A penész és dohosság.

A rosszul gondozott s kellő időben be nem kényszerített üres hordó belső felületét csakhamar bevonja a penész s ha az ilyen hordóbban anélkül, hogy kitisztítottuk volna, vagy felületesen tisztítottuk azt ki, bort töltünk, a bornak már rövid idő után is kellemetlen penészes lesz s fogyasztásra alkalmatlanná válik. Ha a penész a hordóban friss, akkor a bor penészes, ha pedig a hordóban a penész régi, vagy a hordót felületesen tisztítottuk ki s régi penész a hordóban talán nem is látszik, de a hordó fájába beszívódott, akkor a bor dohos lesz.

A szűretelés alatt is kerülhet penészes a mustba, ha a szűretelő edények és eszközök nem voltak elég gondossal megtisztítva.

Az erjedés alatt vagy közvetlenül az erjedés után a cukor és az újbóriz eltakarja a penészt, később azonban érezhető lesz.

Ritkábban származik penészes a rothadt penészes szőlőtől is, sokszor a megtöppent, megszott bogók is penészesek lesznek s a penész a muston, illetve később a boron érezhető lesz, tapasztalat szerint azonban ez a penész korántsem oly kellemetlen, mint a penészes hordótól származó s rendszeres kezelés után magától is elmúlik.

Ha a palackborok ledugaszolására silány vagy épen penészes dugót használnak, a penész átjárja a dugót s a borral érintkezve ezt is penészesé teszi. A penész és dohosság ellen az előzetes védekezés nem lehet más, mint a tisztaság, az üres hordók megfelelő kezelése és időről-időre való bekénezése. Olyan hordóba, mely — mint mondani szokták — a ként nem veszi be

Villány-pécsvidéki borok

Zöld szilváni,
Burgundi fehér,
Leányka, Rizling,
Burgundi vörös,
Siller

Mattyasovszky Zsolnay Zsolt úr termése.

Helyi eladás **hordónként** és waggontételeiben

előnyös árakon

budafoki pincészetünkből.

Eredeti származás garantálva. Telefonké-
résre mintákat mutatunk be. Kiváló minőségük emeli a vendéglő hírnevét, vonzza a vendégeket.

WIEDEMANN & EBER

Budafok **||** bornyagykereskedők **||** Villány

Telefon : **BUDAPEST,**
6 **VI., ANDRÁSSY-ÚT 9**
TELEFON: 15—10

Telefon :
32

hort tölteni nem szabad. Megtöltés előtt a hordót gondosan meg kell vizsgálni, beleszagolni s ha gyanú vagy kétség merül fel a hordónak kifogástalan volta ellen, azt a megtöltés előtt alapos tisztításnak kell alá vetni. A tisztítás kifenekelés mellett mindig hideg vízzel és kefével való mossással kezdendő, forró víz, vagy gőz nemcsak nem távolítja el a penészt, hanem még inkább beviszi a kellemetlen szagot a fába. A hideg vízzel való alapos megtisztítás után következik a gőzölés vagy forrázás.

A gyengén penészes vagy dohos bor, rendszeres kezeléssel, tehát ismételt fejtekek, kénézés, szűrés, derítés által megjavítható.

Erősen penészes borból a kellemetlen penészt a hollandi szűrőn szűrőszén hozzáadásával való szűrés-

Zománcedények csekély hibával teljes választékban olcsón **BIRO-nál**
Budapest, VI, Jókai-tér 6. Vendéglősúrnak kedvezmény 2-8

Vendéglői konyhafelszerelési cikkek szaküzlete

Székely János és Társa vaskereskedő : Szállatások és
Budapest, IV, Vármház-körút 12. (Szikszai vendéglő mellett) : vendéglősök részére
: **10 %** árengedmény

Alapítatott
1890-ben.

Kerber Henrik

BUDAPEST, VIII.,
NAP-UTCA 29. SZ.
Telefon: József 3-86.

Szőrme-, szőnyegmegővő-, mosó- és javító-intézet.
Lakástakarítás és férgirtási vállalat.

se lehet kivenni. A nagyon penészes vagy dohos borokat szűrőszénporral, esetleg csontszénporral vagy eponittal oly módon kezeljük, mint a szintelenítésnél szoktuk. A penészfiróssága szerint 100—150—200 gr. szénport, vagy eponitot keverünk a borba, úgy, mint a derítőanyagokat szoktuk s vagy megvárjuk, míg a szénpor magától leülepedik, vagy derítéssel segítjük elő a leülepedést, esetleg megsűrjük a bort. Sokszor egyszerűen ilyen kezelést nem lesz elég s mert kell azt ismételní. A szénpor és eponit mindenesetre bántja, sőt kivessi a bor illat- és zamatanagait is, ez azonban kisebb baj, mintha a bor penészes, élvezetre alkalmatlan marad. Háziasítással az illatból és zamataból kivetkőztetett bort később helyrehozzhatjuk. Esetleg újra átferjesztéshez is fordulhatunk.

A penészes palackbort természetesen ilyen kezelésnek nem mindig vethetjük alá, mert csak szórványosan fordul elő.

Ajánlják a penészes borok megjavítására azt is, hogy hínkint 5—6 deciliter tiszta olíva olajjal keverjük alaposan össze. Az olaj is magába veszi a penészt és épp úgy, mint a szénpor, csakohy az olajnak elkülönítése körülményes s a netán benmaradó olaj megavasodván, később avas ízű lesz a bor.

A penészfiró és dohosság egyike a leggyakrabban előforduló borhibáknak, mely mindig a tisztaság hiányára és gondatlan kezelésre mutat.

Az erősen penészes bort pálinkafőzésre is csak úgy használhatjuk, ha a penészt el távolítottuk belőle, — amit esetleg az első párlatnál is tehetünk, mert a penészfiró a párlatba is átmegy. Természetesen ecetkészítésre is csak a penészfiró eltüntetése után lehet az ilyen bor alkalmas.

Szakiskolai értesítés.

A budapesti vendéglősök szakiskolájában, valamint a továbbképző tanfolyamon a tanítás 1923 április 3-án újból megkezdődött.

Kérjük a f. főnök urakat, hogy tanoncikat legye- nek szívesek az előadásokra pontosan elküldeni.

Az igazgatóság.

Nyári vendéglősöknek

olcsó hitelesített févregit előnyös fizetési feltételek mellett szállítok.

Mintakár háziós küldés.

Kölcson is adok. TELEFON: 282. **Kádár Miklós**

Budapest, VIII., Bérkocsis-utca 41.

282

KECSKEMÉTI BORGAZDÁG

(Cégulajdonos **EÖTVÖS László**) Kecskeméti prima kádár- és szilvaborok nagyban eladás. Budapesti pince és iroda: **V., Rózsa-utca 79.** 285

FÖLDVÁRY FERENC likőrkülönlegességek, rumgyár Bor nagyban és kicsinyben.

Iroda: BUDAPEST, VII., HÁRSFA-UTCA 42.

Főpince: BUDAFOK. Városi pince: BUDAPEST, VII., HÁRSFA-UTCA 42

Jálics Pince Tol. Kerlay György Elsőrendű magyar borok. 198 Alapítva 1822. Budapest, VI., Andrássy-út 14.

HIREK

— A II-ik kerület választmánya április 12-én, csütörtökön délután négy órakor **Farkas János** úrnál (II., Fő-utca 64) választmányi ülést tart. Kérjük a m. t. választmányi tagok szíves megjelenését.

— A II-ik kerületi vendéglőskartársak április hó 5-én, csütörtökön délután négy órakor **Bagyik Vince** úrnál (II., Iskola-utca 44) tagértekezletet tartanak. Kérjük a m. t. kartársak szíves megjelenését.

— A kenyér és péksütemények új árai. Az Országos Központi Árvezető Bizottság 1923 március hó 25-ikétől vasárnaptól kezdődőleg a kenyér és péksütemények eladási árát a vendéglőkben a 3% forgalmi adóval 15 koronában, a 10% fényüzési adóval 16 koronában állapította meg.

— A személyzet ellátása után fizetendő forgalmi adó és a személyzet kereseti adója. Mind sürűbben hangzanak fel panaszok, hogy a napi bevétel után lerótt forgalmi adó összegét a forgalmi adó ellenőrök kifogásolják, mert a személyzet élelmezési megváltásának összegét keveslik. Értesítjük t. tagtársainkat, hogy eziránt illetékes helyen kérdőzködésünkre azt a választ nyertük, hogy egyelőre a leves és a feltéteszőlelek mindenkori eladási árait kell alapul venni és a személyzet élelmezésének megváltási összege gyanánt a napi bevételhez mint bevételt hozzávenni. Minthogy e két étel ára ma napi 240 koronának felel meg, ez az összeget — 240 K — kell a személyzet napi és fejenkénti megváltási összegnek bevételbe venni. Hasonlóképen kell a személyzet kereseti adójának kiszámításánál is eljárni. Itt is napi 240 koronát kell ellátás címen a fizetéshez és a keresethez hozzászámítani és az így nyert heti kereset után kell a kereseti adót leróni.

— Halálozás. **Lukács József** zombori kávé Buda- pesten, a Pajor szanatoriumban rövid szenvedés után március 13-án elhalálozott. Temetése az elhalálozott zombori kartársunknak március 15-én volt délután 2 óra- kor az új köztemető halottasházából. Az elhunytban **Lukács László** bazini fürdőtulajdonos és **Lukács Sándor** szolnoki városi kávéház és étterem tulajdonosa bátyjukat gyászolja. Nyugodjék békében.

Eladó vendéglői takaréktűzhely három lyukkal, két stóvel, jó állapotban rendkívül juttányos árért. Budapest, V., Csáky-utca 38, gyárban. Telefon: 95-60.

ABT ANTAL Csakis elsőrendű magyar borokat szállít termelőhely- ről és helyben. 291
Budapest, VI., Győr- u. 14.

Összecsukható kertiszék

szükségletét lehetőleg azonnal fedezze. Árajánlatot kérjen.

Magyar Borszékgyár Pipisz Vilmos Utóda
Budapest, V., Méréleg-utca 4. 273 Telefon: 30—83.

szent ISTVÁN PORTER SÖR
A POLGÁRI PÁRATLAN KÜLÖNLEGESSÉGE

Vendéglői és kávéházi berendezéseket vesz és elad
HEXNER JÓZSEF
Budapest, VII, Király-utca 25.
Telefon: József 1:9-02. — Állandóan raktáron: evőeszközök,
asztalok, székek, biliárdasztalok, üveg-, porcellán- és ezüsttárgyak,
a legelőbb árakon. 126

Boroshordók

1-4 hektoliteresek, nagyobb mennyiségben kaphatók
Hordó- és Kádárpar telepen Budapest, IX., Dandár-utca 26.
Telefon: József 42-91. 312

Vető Sándor szikvizgyárá

Budapest, VII., Peterffy Sándor-utca 17. — Telefon: József 58-95.
Szabdalmozott PIRNÓL szódavíz fröccs ballonjai működésben megtekinthetők. 317

Békéscsabán Horthy Miklós-utca 14. számú „Petőfi” néven
ismert, vendéglőből álló ház eladó és szomszéd-át-
adó A vendéglő egy nagy ivó-, egy kiselő szoba, egy táncterem, konyhák, kamra
és egyéb melléképületekből áll. A házban külön üzleti helyiség és lakás is van.
Tulajdonosok néhai Varga János örökösei. Érdekeszteli dr. Holländer Lipót
ügyvédnél Békéscsabán, Feneck József-ter 4. szám alatt. 310

Borfejtőgép

teljes felszerelve, 23 méter gummicsővel, majdnem új,
olcsón eladó. Steiner, Budapest, VI., Jósika-utca 3. 319

Vendéglői tűzhelyek

KINCOS JAJOS Takaréktűzhelygyár részv.-társ.

Gyári iroda:	Városi üzlet:
VIII., Bezerédj-utca 8.	IV., Váci-utca 40.
Telefon: József 21-34.	Telefon: 7-20. 311

Dombóváron eladó vendéglő,

mely áll két vendégszobából, hozzártartozó melléképületekből,
egy iakoszbából, nyári helyiségekből, gazdasági udvarra: napi
borfogasztás 100-110 liter. Értesítélni: Kocsis Károly ven-
dégiónél Bezerédj-utca 68. Dombóváron. 315

Főváros környéki nyaralóhelyen

Nyári vendéglő

teljes felszereléssel, lakással közismerten, kitűnő üzlet,
szakértelem hiányában bérebeadó, esetleg az egész ingat-
lan 12 nyaralószobával 1400 □-öles gyümölcsösse-
l eladó. Cim a kiadóban. 313

Ungváry László-féle

faiskola szőlő- és borgazdasági részvénytársaság Cegléd

budapesti fiókja megnyitott.

Lorakati:

V., Sóllyom-utca 17.

Iroda:

IV., Ferenciek-tere 3.

TELEFON: 171-06. 318

Révfülöpn a Balaton és hajóközlekedés átellenében
fekvő Gyöngy-szálloda, 15 berendezett
helyiséggel, külön istálló és kamara, külön bolt, mészarzsák és
kocsiszinnel, kerttel, jégvermekkel és hat fürdőkabinnal azonnal
eladó. Engel Pál Keszthely. 306

Kerti székek

és asztalok, vendéglői és kávé-
házi berendezések legelőbb-
ban kaphatók. Paltz János Budapest, VI., Akácfa-
utca 55. Dob-utca sarok) Telefon: József 106-29. 300

Magyar Borértékesítő

Részvénytársaság

BUDAPEST

IRODA: VIII., Eszterházy-utca 6.

TELEFON: JÓZSEF 4-29.

PINCÉSZET: Budafok, Dunasor 17.

TELEFON: BUDAFOK 119.

Az Erzsébet Sósfürdő vendéglője

a nyári idényre bérebeadó.

Érdeklődőknek a tárgyalás időpontjáról az igaz-
gatóság József 81-75 felvilágosítást ad. 306

Figyelem! MENZL TESTVÉREK Figyelem!

BUDAPEST, VII., KIRÁLY-UTCA 17. udvarban jobbra.

A janjánk
elsördend **uradalmi fajboraikat**
a legelőbb feltételek mellett. 103

Értesítem a t. Kartársakat, hogy rendelkezésükre álló
tekepályámat **ujjólág megnyitottam.**
KINCS PAAL JANOS „Kincsem” vendéglős. Régi löversenyter,
Stefánia-út sarok, Viztorony. 230

Asztalterítőt

(abroszt) és más asztalneműt **bálok, ünnepélyek,
klubok, éttermek és kávéházak részére mérsé-
kelt kölcsöndíjért szállít a „HATYU”**

FEHÉRNEMŰKÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT BUDAPEST, V.,
KATONA JÓZSEF-UTCA 41. TELEFON: 159-60 és 46-86.

Vasbútor részbútor, sodronyágybetétek
KLEIN GYULA ÉS TÁRSA
vasbútorgyár Budapest, VII., Dob-
utca 55. Javításokat elvállalunk. 305



Vendéglősök öröme

EGYESÜLT GÉP- ÉS FÉMÁRÚGYÁR RÉSZV. TÁRS.
BUDAPEST, IX., TINÓDY-UTCA 3

cégnél vásárolhat. ♦♦ Legnagyobb gyár a szakmában. ♦♦ Kérjen árajánlatot.



a kifogástalanul működő bor- és sörkimerő berendezés! Bor-
pultot, sörkimerőt, jégsekrényt, sörcsapokat mindennemű ven-
dégloberendezési és pincegazdasági cikket legmegbizhatóban az



290

KONT OSZKÁR

szikvizgépgyár és
szifonfejöntőde

BUDAPEST,

VII., István-út 11. sz.
Telefon: József 42-35

Szállít teljes szikvizgári berendezéseket, szifonpalackokat, legolcsóbb árak és jelentős fizetési módokat mellett.

BERGER ÉS SCHRÉTER

BORNAGYKERESKEDŐK

BUDAPEST, VII, WESSELÉNYI-UTCA 61

SZÖVETSÉG-UTCA SAROK.

VENDEGLŐSÖK ÉS SZÁLLODÁSOK RÉSZÉRE AJÁNLJUK.

BUDAPESTI VENDEGLŐSÖK

BORKERESKEDELMI R.-T.

BUDAPEST, VI., SZOBI-UTCA 6.

TELEFON: 93-87 (Eötvös-u. sarok) TELEFON: 93-87

•••••

Pincéjéből a legjobb minőségű ő és új fajborokat, továbbá mindennemű szeszes italt a legelőnyösebb feltételek mellett kölcsönhordóban házhoz szállít.

296

STILLER JÓZSEF

jégszekrény, bor- és sörkimérő készülékek gyára

Fennáll 1873 óta

BUDAPEST, VII., KAZINCZY-UTCA 6.

Telefon: József 126-21

287

Székely Mihály részvénytársaság

Központi iroda és városi pincészet:

BUDAPEST VII., Rottenbiller-utca 35. Telefon: J. 112-81.

Központi pincészet: BUDAFOK, Duna-sor 6. Telefon: 84.

Fióktelepek és érdekeltségek:

GYÖNGYÖS, WIEN, POZSONY, PRÁGA.

288

Sági János ny. telekkönyvezető közvetít

(BUDAPEST, IV, FERENCIEK-TÉRE Világpanoráma)

Szállodát, penziót, kávéházat stb.

288

Schaumburg-Lippe Herceg

borpincészetének borai és pezsgői

VILÁNYI PEZSGŐGYÁR ÉS BORPINCÉ R.-T.

BUDAPEST, V. KER., NÁDOR-UTCA 16

24

MAYERHOFER ÉS NEMÉNYI UTÓDAI MÁRKUS ÉS PAUER

BUDAPEST, VI., GYÁR-UTCA 20.

289

Burgonyahámzó, húsaralók, készíttitők, tésztanujtók és melélok, mosogatógépek, rézedények stb. szállítója

Magyar kir. szabadalmazott műkölapburkolatú jégszekrények és sörkimérőkészülékek

a legjobb kivitelben

HENNEFELD IGNÁC

jégszekrény- és sörkimérőkészülékek gyára

Budapest, VI., Gróf Zichy Jenő-utca 5. sz.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Magyar Bortermelők Kivitelei Pincészete r.-t.

Budapest, V., Dorottya-utca 3. Pince: BudafoK, Sörház-utca 10.

Telefon: 26-20.

Vaságak, részágak, gyermekágyak, sodrony-**KLEIN ADOLF** gyár-
ágybélétek legelőnyösebben beszerezhetők
Budapest, VIII., Madách-utca 94. (Baross-utca mellett) Telefon: J. 96-69

Szállók, penziók általánosan és lényegesen jutányosan vállalom.

274

Téli szalámi és kolbászárú

FLEISCHMANN, POLACSEK ÉS TÁRSA

BUDAPEST, VII., HOLLÓ-UTCA 11.

93

A vidék legnagyobb és legmodernebb szálloda-étterem és kávéházüzlete eladó.

Ajánlatok „NAGY TÓKEERŐ” jellegre a
kiadóhivatalba.

321

Alapított 1920. FANDA AGOSTON és ZIMMER PÉTER UTÓDA
ZIMMER FERENC halásmester BUDAPEST.
Főüzlet: KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK Fióküzlet: V. JOZSEF-TÉR 15.
TELEFON: JÓZSEF 48-94 és 150-55.

310



MENDELVITS FARKAS

első „amerikai” eredetű szétcsapható jégszekrények, szállodai- és vendéglői hűtőberendezések, bor- és sörkimérő készülékek gyára. A szakmában elismert előrangú versenyen kiváló első díj. Alapított 1892.

BUDAPEST, VII., RÁKÓCZI-ÚT 64. SZÁM.

Telefon: József 80-87.

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R. T.

BUDAPEST, IV. KERÜLET, VÁMHÁZ-KÖRÚT 2.

Igazgatóság: Vámház-körút 2. I. em.
Elosztó osztály: Vámház-körút 2. földszint.

TELEFON: IGAZGATÓSÁG . . . JÓZSEF 72-67.
ELOSZTÓ OSZTÁLY JÓZSEF 73-26.
FŐPÉNZTÁR JÓZSEF 73-28. 20

METZGER RÓBERT ÉS TÁRSA

Budapest, V., Bálvány-utca 3. I. em. Telefon: 52-64. Sürgöny cím: „Metzgerius” Bortartány-kocsi rövid időre is, mérsékelt feltételek mellett. 240

Vendéglői, kávéházi berendezéseket legmagasabb árban vesz és legjutányosabban elad
BRAUN GYULA BUDAPEST,

VII., Sip-utca 14. 212 Telefon: József 122-97.

Fajborpincészet tulajdonos Steiner D. Dező **Buda-**
post, VII., Wesselényi-u. 29,
ajánlja a vendéglős uraknak **lassberényi, vadkerti, cse-**
gödi és új borait olcsó áron. Telefon: József 126-07.
Képviselem: Varga Jenő Gyula. 249

FRANÇOIS PEZSGŐ



Crémant Rosé
Transylvania sec

Gschwind-féle Részvénytársaság

BUDAPEST × BUDAFOK × NAGYKÖRÖS

Felhívja a t. fogyasztóközönség figyelmét elsősorú **rum-**
gyártmányaira, zamatos gyümölcspárlataira
valamint a legismertebb külföldi gyártmányokkal teljesen egyen-
rangú, kiválóan finom **cognac- és likőrkülföldi cseccsürcsire.** 228

Kartársaink figyelmébe ajánlja

FISCHER ZSIGMOND

Budapest, VIII., Madách-u. 27. Telefon: József 25-06

Villany- és másféle berendezési műszaktudóját. Készíti mindennemű **kávé-**
házi pékáutómatakat, elűződé- és szűrés-
esztétikai **four-alléményeket,** továbbá különféle, zamatos **hűsítőanyagokat.** Megrendeléseket pontosan és lelkialámerően eszközi. Referenciák: Pethő György úr (Simplon) és Bodó Adolf úr. 265

HÜTTL TIVADAR

porcellángyáros és nagykereskedő
Budapest, V., Berettya-utca 24. sz.

Nagy raktár szállodalai, vendéglői, kávéházi
tűzálló porcellán- és főzőedényekből. 42



HERCEG WINDISCHGRÄTZ LAJOS

borpincészetel és Tokaj Bortermelők
Társ. Részvénytársaság

Sárospatak • Tokaj • Budafok

Központi iroda:

BUDAPEST, IV. KER., VÁCI-UTCA 27-83.
TELEFON: 56-20. 182

Monori Pótkévygyár Részvénytársaság

Iroda: Budapest, IV., Koronaherceg-m. 7. • Telefon: 41-38. 233

Legelősbőben vásárol vendéglői, kávéházi, zamanc, üveg-
és porcellánedényt a **Vulkán edénygyárában**

MÜLLER OSZKÁRNÁL BUDAPEST,

VII., Dob-utca 25. 181 Telefon: József 138-72.

WAGNER TESTVÉREK

eszőlőt LÖWENSTEIN MIHÁLY UTÓDA fűszer-
és gyarmatára, csemege és italnagykereskedők
Budapest, IV. kerület, Vámház-körút 4. szám. • Telefon: József 61-61.

A cég a szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosoknak évtizedek
óta bevásárlási forrása mindennemű sajti, vaj, csosny- és egyéb
csemege cikkébe. 160

Vidéki kartársak
találkozóhelye

KESZÉY VINCE őttermo Budapest, VII., Rakóczi-út 44. 21