

# FOGADÓ

## MAGYAR VENDÉGLŐS



A fogadós, vendéglős és kávésipar, borgazdaság és a pincérérdeket képviselő szaklap.

## GRÁD SÁMUEL bornagykereskedő

ajánlja házhoz szállítva fajborait kölcsön herdókban.

Tranzitóborpincék Budafok.

Iroda: Budapest, VII., Aréna-ut 68. sz.  
 Telefon: József 41-94.

Film  
kölcsönző

**MOZIT**  
 akar berendezni  
 villany-mécsfény  
 vagy acélfénre?

Kérjen árajánlatot.

**HATSCHÉK és FARKAS**  
 Bpest, Károly-körút 26

Telefon  
142-78

## Vendéglőket,

kávéházakat, fogadókat, minden-  
 nemű üzleteket bére és eladásra.  
 Bérházakat, családi házakat és  
 birtokokat legelőnyösebben közvetít

**Peskó István** bizalmi adás-  
 vételi irodája  
 Budapest, VIII., Baross-utca 86. sz. (Szűz-utcai oldal.)

# „SILVEN“

EVŐESZKÖZÖK

(kanál, villa és evőkés) a „SILVEN“ fémárugár különleges gyártású  
 alumínium evőeszközeinek magyarországi lerakata:

Alpaca és Chinaezüst Művek

SZALAI S. SÁNDOR, Budapest, V., Erzsébet-tér 4.

BUDAPESTI VENDÉGLŐSÖK ÉS BORKERESKEDŐK BOR-  
 ÉS SZESZÁRU-KERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA  
 BUDAPEST, VI., SZOBI-UTCA 6. szám (Eötvös-utca sarok)  
 TELEFONSZÁM: 93-87.

Pincéjéből a legjobb minő-  
 ségű ó- és uj fajborokat,  
 továbbá mindennemű  
 szeszestalt a legelőnyö-  
 sebb feltételekkel szállít.

TELEFONSZÁM: 93-87.

# FOGAK ÉS FOGSOROK

**Singer Gyula** államilag vizsgá-  
zott fogász  
Budapest, Rákóczi-ut 38., I. em. 3.

Aranykoronák, szápadlás nélküli műfogak fogtömések, fog- és gyökérhuzások teljesen érzéktelenül Vidékiek 48 óra alatt kielégítettek. Vendéglősök és pincérek 20% kedvezményben részesülnek 20 év óta fennálló műtermemben.

## Söntésasztalok

konyhamelegvíz-berendezések és különféle szerelő- és bádogos-munkák vállalata.

**VALENT, KIKTA ÉS GÜNTERT**

\*\*\*\*\* MÉRNÖKÖK \*\*\*\*\*

Budapest, V., Szabadság-tér 5.

\*\*\*\*\* Telefon 6-40. \*\*\*\*\*

## CLUB-EXTRABIS és RIZ ABADIE

szivarkapapír és hüvely  
állandóan kapható:

# Freyberger Adolf és T<sup>a</sup>

wieni cég — magyarországi szivarkapapír és hüvely raktárban  
Budapest, VI. kerület, Gróf Zichy Jenő-utca 15. szám.

Csak nagybani eladás!

782—1921. ikt. sz.

## Hirdetmény.

Gyoma község a népkerti nyári és téli vendéglőt melléképületekkel március 1-től 10 évre haszonbérbe adja, úgy hogy a bérló tartozik az összeállított költségvetés alapján az összes javítási munkálatokat teljesíteni. A felmerülő költségek a haszonbérbe betudatnak. Árverezés napja március 9-ike. Kikiáltási ár évi haszonbér 20.000 korona, bánatpénz ennek 10 százaléka. Biztosíték 1 évi bérösszeg. Egyéb feltételek és költségvetés megtekinthető az előljáróságnál.

Gyoma, 1921. február hó 7.

Gyoma község előljárói:

Kató Lajos, jegyző. P. H. Béres József, bíró.

## Borkezelésről

kimerítő utbaigazítás található a múlt évi

„Vendéglős Naptár“-ban

Ára: K 12. Pénz előleges beküldése mellett  
— míg a készlet tart — kapható kiadó-  
hivatalunkban. :: :: ::

**SCHILLER ÉS LÁSZLÓ**  
tea, rum, cognac, bel- és külföldi borok és likörkülönlé-  
gességek nagykereskedése  
BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON  
175-72

## Jégszekrények

és sörkimérőkészülékek szerelését és javítását elvállalja

**GRUDER IGNÁC** jégszekrények és hűtőberendezések gyártási telepe  
BUDAPEST, VII., Rózsa-u. 29. Telefon: József 49-66.

## Hölgyek figyelmébe!

Különféle kötőpamutok: olasz, francia, svájci, Hauschild-féle és D. M. C. horgoló-cérnák; D. M. C. fehér és színes himző-pamutok, selymek; svájci és D. M. C. gyöngypamutok; Makart horgoló-selymek, stb.

## Kézimunka-anyagok

a megállapított, illetve napiáraknál olcsóbban szállítok. Árlappal szolgálhatok.

Vidéki rendelések utánvétellel.

**Tóth Ilona, Budapest**  
IX, Tompa-utca 19. II. em. 10

# IVANOVSKY A.

ajánlja házhoz szállítva fajborait kölcsönhordókban

**BORNAGYKERESKEDŐ**

Borpince: Baross-u. 98. sarokház.  
Bejárat a Koszoru-u. oldalon.  
Telefon: József 8-53.

## Előfizetési árak:

Egy évre . . . . 100 K  
Fél évre . . . . 60 „  
Egyes szám . . . . 5 „  
M. k. postatakerékpénztár  
számla 38.990. sz.

# FOGADÓ

Szerkesztőség és  
kiadóhivatal:

Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9

Lapmegjelenés:

minden hó 1-én és 15-én

## Magyar Vendéglős

Az „Országos Vendéglős Egyesület“ hivatalos közlönye

### A nők a vendéglősiparban.

Eddig nagyon keveset beszéltek és irtak arról a szerepről, melyet a nők töltenek be a vendéglősiparban, pedig mindenki tudja, hogy a vendéglátásnak, — különösen a vendégszereteléről híres magyar társadalomban, — főtényezői a nők. Eppen azért nem csoda, ha az a miniszteri rendelet, mely a vendéglősipart kézműves természetűnek nyilvánítván, annak üzését szakképzettséghez kötötte, bizonyos kellemetlen érzést váltott ki női körökben, mert elütve érzik magukat annak a lehetőségétől, hogy szükség esetén e nemüknek legmegfelelőbb ipart önállóan űzhessék; miután ők egyáltalán nem, vagy csak nagyon kis részben tudják kimutatni azt a szakképzettséget, melyet az ipartörvény a tanoncévek és kétévi segédi gyakorlat alapján megkíván.

Ezt a szakképzettséget pedig nem azért nem tudják kimutatni, mert annak elsajátítása az ipar kézműves természeténél fogva rájuk nézve teljesen lehetetlen, hanem egyszerűen azért nem, mert egyetlen egy édesanya sem adja oda serdülő leánykáját vendéglőstanoncnak, aztán még két évig pincérlánynak csak azért, hogy esetleg valaha önálló vendéglős lehessen. Hiszen a nőknek nem az a hivatásuk, hogy kenyérkereső pályát önállóan fussanak meg!

De nincs is rá szükségük, mert a családi körben az édesanya vezetése mellett elsajátított gazdaszonykodás ugy is elég alapot nyújt nekik arra, hogy azt szükség szerint saját tapasztalatuk útján, hivatottságuk segítségével kibővíelve lehessenek olyan vendéglősök, mint akárhány szakképzett férfiu.

Ez pedig azért van így, mert a vendéglősipar fogalmában éppen olyan nagy, vagy még nagyobb fontossággal bír a konyha meg az éléskamra, mint a pince, meg a söntés, mert csak

a jól készített ételekre izlik a bor is. Az ételek elkészítése a nők gondosságának, izlésének, leleményességének; az italok előállítására pedig a férfiak erejének, tudományos készültségének és üzleti készültségének a munkaköre.

És így tovább fűzve gondolatainkat, merjük állítani, hogy a férfi szakképzettsége a mostani ipartörvény értelmében csak fél hajtóerő a vendéglősiparban, melynek másik felét a nők istenadta képesítettsége teszi; s hogy a nők el tudják sajátítani maguknak azokat az ismereteket és üzleti fogásokat, melyek a férfiak szakképzettségét képezik, de a férfiak a nők istenadta képesítettséget soha, mert az velük születik, ez az ő sajátosságuk, melyen rátermettségük és hivatásuk alapul.

Azért még nem elég a tőke ereje, a csillogás káprázata, a szolgálat pontossága, a számítás biztossága ahhoz, hogy egy vendéglősület virágozzék, oda még más is kell. Ez a más a nő lénye.

A nő lénye sugározza be a szeretet melegével, az izlés eleganciájával, a kedvesség bájával társaséletünk minden zegét-zugát; a nő rendszerezete, tisztaságérzete, takarékos vendéglátása teszi lehetővé és kívánatosá a társas érintkezést; a nő lebilincselő nyájjassága, lekötelező szolgáltatási készsége varázsolja otthonossá tartózkodásunk helyét.

És melyik vendég ne szeretné a vendéglő otthonias, fesztelen szellemét, s ne vágyódnék vissza az egyszer élvezett kellemes szórakozóhelyre?

Csuda-e ezek után, ha a házasulandó vendéglős, mikor feleséget megy venni, mindig ilyen ékes tulajdonságokkal felruházott ugynevezett belevaló nőt keres, mert tudja jól, hogy ezeket a női kincseket egy iparban sem lehet olyan bőven kamatoztatni, mint éppen a vendéglősiparban.

Avagy nem ezt bizonyítja-e a vendéglősök soraiban helyet foglaló nők tekintélyes száma? Vagy az a számtalan eset, mely a háboru alatt történt? Ugyanis sok vendéglős éveken át a harc-  
léren teljesítette polgári kötelességét, haza még csak látogatónak sem jöhetett: mégis, mikor visszatért, nemcsak a hűséges, szerető hitves karja, az apróságok csacsogó csókja, hanem egy virágzó üzlet is várta, mert felesége helytállt érte.

Különösen áll mindez azokra a kisebb vendéglősökre, melyeknek megnyitásához és vezetéséhez elégséges egy szakképzettség. Más elbírálás alá eshetnek azok a nagy üzletek, melyeknek vásári forgalmához külön szakképzett szakács, szakképzett cukrász, szakképzett pincemester stb. szükséges, mert ezeknek munkakörét egy ember betölteni képtelen. De azért a gondos felügyelet itt is juttat bőven foglalkozást a vérbeli vendéglősnek és vendéglősnének.

Mindezeket pedig most azért mondtuk itt el, hogy a vendéglősipar szakképzettségének meghatározásánál ne csak a férfiak képesettsége, hanem a nők hivatottsága és képesettsége is figyelembe véthessék, mivelhogy a konyhaművészet titkai nem kevésbé figyelemreméltók, mint az italok okszerű kezelése.

Ezzel aztán elég lesz téve a nők kívánságainak is.

## Szerencse föl!

A bányászok ezen szokásos köszöntőjével üdvözljük az immár testetöltött vendéglős- és szállodás-ipartestület eszméjét, s nem keressük azt, hogy törvényes vagy törvénytelen ágyból származik-e, hanem megelégszünk azzal, hogy győztesen fejlődhetünk erőtéljes kifejlődésén.

Azt ugyan végtelenül sajnáljuk, hogy diadalutjára a vezetőség nem a minden irányban elnyúló reménység zöld ágait hintette, hanem a rokonságot hullájának szemfödőjét teríté, mert ezzel vétett a jó izlés s a bajtárság ellen.

Am megtörtént, a porondon most egyedül az ipartestület van.

Nem akarunk a hadbaszálló seregnek utbagazilást adni, vagy tanácsokat osztogatni, hiszen nem szorult rá; de azt senki sem veheti tőlünk rossz néven, ha a sereg szemlélésénél reményeink számára lápot keresünk.

Az elnökséget jól ismerjük. Régi, kipróbált és elszánt férfiak, kiknek nemes szándéka és jó ügykezele nyilvánvaló. Am a rátermettség foglalkozását nem pótolja sem a nemes szándék, sem a jó ügykezelet; azért vigyázni kell,

hogy az emberi gyarlóságok valamely elszabadult ördöge, vagy a környezetében meghuzódó ármány mézes tanácsa bölcsen megválasztott utjából el ne térítse. Előrelátása meg fogja találni a biztos utat, melyen céljához leghamarább eljut, csak akarata és kitartása legyen hozzá.

A testület előljárósága csodálatosan kicsiny, de bizonyára minden tagjában él annak tudata, hogy az a tisztesség, melyet betölt, nem a semmittevés édes nyugágya, hanem az önzetlen közszolgálatnak tövises munkatere, s ez a tudat pótolja tagjainak csekély számát.

Maga a testület a törvény kényszerítő intézkedése folytán olyan hatalmas tömeg, melynek kívánsága figyelemre, akarata pedig teljesítésre számíthat. A kebelében felbukkanó egyenetlenséget csirájában elfojtja a számára törvényhozásilag biztosított ítélkező jog, akcióját nem nehezíti a más iparágak érdekeire való tekintet, míg az ő keze szabadon áll nemcsak a budapesti szállodások és vendéglősök speciális érdekeinek kivívására és megvédelmezésére, hanem az egész ország hasonló üzletesei minden jogos kívánságainak és törekvéseinek kielégítésére és megvalósítására is.

E testületben akkora a tagok által önként vállalt anyagi erők összege, akkora a régen kiforrott szakképzettség tudása, akkora a tanulságos tapasztalatoknak halma, akkora a mindenfelé szétfutó összeköttetések szála, akkora a sikertelen erőfeszítések, a kilátástalan kezdeményezések szinte ki vannak zárva.

Minden garancia meg van tehát e testületben arra nézve, hogy a vezetőség megteremtse az ország összes vendéglőseinek, szállodásainak és hasonló üzleteseinek azt a szebb, boldogabb jövőjét, mely után buzgó imádság epedez száz-  
ezrek ajakán. Szerencse fel!

## A kártya-adó.

Már a múlt számunkban közöltük, hogy a kártyaadó felemeltetvén, minden csomag kártya felülbélyegeztetését rendelte el a miniszter. Persze ez a rendelet is, mint az a többivel is rendesen történni szokott, csak a hivatalos lapban jelent meg, még pedig olyan rövid bejelentési határidő kijelölésével, hogy azt tudomásul venni, s a szerint eljárni a legtöbb vendéglősnek lehetetlen volt.

Ennek természetesen meg lett reájuk nézve az a káros következménye, hogy most a pénzügyőrök sorra felkeresvén üzleteiket, ott felkutatnak mindenféle kártyát, azokból összeállítva egy-egy játszmat, felveszik a leletet, s aztán jön a bíróság.

Egyik előfizetőnkél például annyira ment a

pénzügyörök buzgósága, hogy nemcsak az üzletben talált mindenféle elhasznált kártyát szedtek össze, hanem még a gyermekeknek adott, s a lakásban szétszórt rongyos lapokat is összegyűjtötték, s aztán azokból színre, nagyságra, s a hátlapjukra való tekintet nélkül, tisztán darabszámra összeadva csomagokat raktak össze, hogy a szerintük valóságnak megfelelő leletet felvehessék. Fel is vették 8 csomagról s ez alapon 4000 korona bírságot akartak kivetni kartársunkra.

Miután a miniszteri rendeletnek semmi esetre sem lehet az a célja, hogy a tulhajtásoknak és felesleges bírságolásoknak alapját képezze; az Országos Vendéglős Egyesület vezetősége a pénzügyminiszterhez fordult ezen bajok orvoslásáért s reméljük, hogy ezen lépésének meg is lesz a kedvező eredménye.

Addig is azonban jól teszik kartársaink, ha a méltánytalan bírságolásokba nem nyugosznak bele, hanem azok ellen felebbzéréssel élnek, hogy így lehetővé tegyék a felsőbb hatságóok mérséklő intézkedéseit.

Ezzel kapcsolatban újból figyelmeztetjük kartársainkat, hogy az ugynevezett nem tiltott szerencse játékokra vonatkozó kártyaengedélyt a rendőrhatságtól kikérvényezni el ne mulasszák, s s lapunkat saját érdekükben meg olvasgatni el ne felejtssék.

## Hivatalos közlemények.

Az Országos Vendéglős Egyesület igazolt tagjai minden szakipari ügyben ingyen kapnak felvilágosítást és jogi tanácsot az egyesület irodájában, Budapest, VIII., Gyulai Pál-u. 9., II.—20. Vidéki tagok levéllel (válaszbélyeg csatolandó) fordulhatnak oda. Felkérjük a kartársakat, hogy az egyesületbe való belépésüket jelentsék be. Beíratási díj 10 korona, tagság idij 30 korona.

Az Elnökség.

## A játszókártyákat le kell bélyegeztetni.

Felhívjuk a kartársakat, hogy az üzleteikben használt kártyákat, — tekintet nélkül arra, hogy újak, vagy használtak, — újra le kell bélyegeztetni. A lebélyegzést Budapesten a fővárműhelyben eszközlik, vidéken a pénzügyőri szakasznál megtehető, hogy hol.

Játszmaenként 10 korona illetéket kell fizetni. Ki ezt elmulasztja, azt szigorúan megbírságolják.

## Tarlózás a szakoktatás terén.

Örömmel látjuk, hogy a lapunkban több ízben megjelent és a szakoktatás ügyét felkaroló közleményeknek meg van az eredménye, mert az ipartársulat kezd foglalkozni a szakoktatás kérdésével. Ugyanis az ipartársulat választmányának elfogadta a «szakirányú tanoneiskola» felügyelő bizottságának azon indítványát, hogy megkeresse Svájc, Hollandia és Svédország nagyobb városainak szaktársait, miszerint a hazánk jobb tehetségű vendéglős és szakácsnövendékeit nyelv- és szakismereteinek kibővítése céljából üzleteikben alkalmazzák, továbbá megkeresse a honvédelmi minisztert, hogy azon növendékeknek, kik a vendéglős szakiskolát és a továbbképző tanfolyamot sikerrel végezték, adassék meg az egy éves önkéntesi jog. Végül kívánatosnak mondta a egy vendéglős-múzeum létesítését.

Eli-smeréssel adózunk a választmány elhatározásának, mellyel ipari nevelésügyünk terén kifejtett munkásságunk e részét figyelmére méltatta s közös célunk elérésére az általunk ajánlott módot is elfogadta. Nem kevésbé jól esik olvasnunk Mahunka Imre nemzetgyűlési képviselőnek február 5-iki felszólalását a nemzetgyűlésen is, melyben az ipari szakoktatás elméradottságára hívta fel a miniszter figyelmét, kérte annak sürgős és alapos reformálását. Ezekhez hozzá vesszük, hogy Magyar Endre miniszter-hoz ipari szakoktatásunk hanyatlásáról s szomorú jelentés érkezett, remélnünk kell, hogy felszólalásaink, s a külföldi példák ismertetőjétékonyan hatott!

A fentemlített indítványt még december hóban fogadta el az ipartársulat választmányának, hát mátn hihetjük, hogy annak végrehajtását a vezetőség már foganatosította is, s közel az idő, melyben kedvező eredményről számol be a nyilvánosság előtt, akkor majd megtudhatjuk, há

# Steinberger Vilmos és Társa

„Központi“ adás-vételt közvetítő ügynökségi irodája  
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 69. I. em. 35

Törvényszékileg  
bejegyzett cég.

Közvetítünk minden  
nemű üzleteket, háza-  
kat, kisebb-nagyobb bir-  
tokokat gyorsan és pon-  
tosan. Bank-transzaktio.

Hivatalos órák  
d. e. 9-12-ig d. u. 3-6-i

tanoncot sikerült a külföldön elhelyezni. Az egyéves önkéntesi jog elintézéséről mit sem hallani.

Az ipartársulat értesítője egy cikkben rossz néven veszi fölünk, hogy hazai szakoktatásunk ügyét bírálát tárgyává tesszük, s ránk célozva így ír: «aki elfogulatlan szemmel bírálja szakiskolánkat és annak működését, annak be kell vallania, hogy csak a rosszakarat (?) talál abban gáncsolni vagy leszólni valót». A tisztelt hivatalos téved. Bennünket nem ellenszenv vezet a szakiskola iránt, hanem az a lörekvés, hogy ezt a stagnáló intézményt haladásra, fejlődésre nógassuk. Mert hogy stagnál, azt maga a hivatalos is elismeri, mikor így ír: «Hogy nem emelkedett olyan színvonalra, mint a sokat emlegetett külföldi hasonló irányu iskola, annak egyedüli oka az, hogy nem sikerült szakiskolánknak olyan elhelyezést és berendezést létesíteni, mint a milyennel az a követendő például elénk állított külföldi szakiskola dicsekedhetik». Nem kívánunk meddő vitakozást folytatni, csak megállapítjuk, hogy a «szakirányu» tanonciskola fenntartójának a lapja és az ipartársulat beszámolója állapítja meg, hogy 25 éves fennállása óta alig tud fejlődést elmutatni. Nem az elhelyezés és a berendezés hiányos voltánál van a baj, hanem a tantestületben. A tanerők nem megfelelők; szakiskolába csak szaktanítók valók; ez az elvitathatatlan igazság, s mi ezt hangoztatjuk.

Miután a szakiskola tovább fejlesztésének és ökéletesítésének a lehetősége más tekintetben megvan, a hibát csakis az iskola szakszerűtlen vezetéseben kell keresni. Miért nem tett erre javaslatot vagy indítványt a vezetőség? Miután azt elmuasztotta, arra a konkluzióra juthatunk, hogy az iskola mai vezetősége nem áll hivatásának magasán.

Hogy mit lehetett és mit kellett volna a vezetőségnek csinálni, arról majd más alkalommal fogunk írni.

## Borüzleti szokások.

— Ezt minden vendéglős és korcsmárosnak tudni kell. —

(I) E nagyfontosságú kérdés, mely a borkereskedésnél, a borkereskedelem terén lépten-nyomon felmerült és gyakran surlódásokat, sőt bírósági döntéseket provokált végre tisztázódott. A Magyar Kereskedelmi Csarnok és a Magyar Ölőgazdák Országos Egyesülete együttesen megállapították a borkereskedői szokások végleges vezetését, melyet a tőzsdelanács is elfogadott és mely az összes kereskedelmi és iparkamarák, nemkülönben az összes érdekelt egyesületeknek megküldött.

A borüzleti szokások szövege a következő:

1. §. Must elnevezés alatt tiszta szőlőnedvből állított zajos erjedésen még át nem ment italt kell érteni. Bor elnevezés alatt tiszta szőlőnedvszeszerjedés által előállított italt kell érteni. Ersen lefejtett bor elnevezés alatt vastag sepről mentesített bort kell érteni. Tisztán lefej-

tett bor elnevezése alatt pedig aljbortól mentesített bort kell érteni.

2. §. A must és bor belföldön és Ausztriával való forgalomban százliternyi mértékegység szerint árusítanak. A dalmát és vámkülföldi forgalomban bort netto száz kg.-nyi súlyegység szerint is lehet árusítani.

3. §. Súlyszerinti vétel esetén az áru elegysúlyára nézve hivatalos mérleggel megállapított súly az irányadó. Göngysúlynak azt a súlyt kell tekinteni, mely azonnal a hordó kiürítése után egyenként hivatalos mérleggel mérve mutatkozik.

4. §. A hordókban árusított borok árát mindig hordó nélkül kell érteni.

5. §. Oborok csak tisztán lefejtve áruulnak. Ha seprős ujbort szállítása lett kikötve, a folyékony seprő mennyisége nem lehet nagyobb azon seprő mennyiségnél, amely az eladott bor származási helyén annak szüretelési évében általában szokott lenni. Ha ez a mennyiség nem volna megállapítható, ugy a folyékony seprő hegyi (kötött talaju) fehér- és sillerboroknál a szállítandó bormennyiségnek legfeljebb 3—6 százalékát, homokboroknál pedig annak 5—8 százalékát képezheti. Ha az eladott seprős ujbort sajtolása nem kézi, hanem motorikus erővel hajtott folyton működő sajtón vagy taposás által lett eszközölve, azt az eladó tartozik az eladás alkalmával kijelenteni.

6. §. A bor szesztartalmát Malligand-féle készülékkel kell megállapítani. Meghatározott szesztartalommal kikötött ügyletek esetén, ha a szállított bor a kikötött szesztartalommal nem bír, de a hiányzó szeszfok Malligand szerinti mérő szerinti legfeljebb egynegyed százalékot tesz ki, az árut vevőnek át kell venni. Elad óazonban köteles ebben az esetben a vevőnek a szeszfokhiányért oly arányban megtérítést adni, amilyen arányban a garantált Malligand szerinti szesztartalom a szállított bor szesztartalmához áll. «Circa» vagy «körülbelül» meghatározott szesztartalommal az eltérés szintén csak a szeszfok egynegyed százaléka lehet, az ilyen esetben megtérítésnek helye nincs. Ugyanez áll akkor is, ha a szállításra kerülő áru átlagban a kikötött szesztartalomnak meg nem felelne. Ha a szállításra kerülő áru átlagban meg nem felelne, az áru átvétele meg nem tagadható, ha ezen eltéréstől felmerülő összes értékkeveslet ezen szakasz második bekezdése szerinti különbözet meg nem haladja.

7. §. Must cukorfoktartalma alatt mindenkor 30 fokra beosztott és hitelesített Klosterneuburgi mustmérő szerinti természetes cukorfoktartalmat kell érteni.

8. §. Termelőtől vagy vagonvételeknél kereskedelmi forgalomba vásárolt must vagy bor átvételéhez a vevő tartozik a szükséges hordókat szolgáltatni. Ha az ügylet nem határidőre lett kötve és a hordókra vonatkozólag megállapodás nem jött létre, köteles a vevő azokat az ügylet megkötését követő nyolc nap alatt feladni vagy

rendelkezésre bocsájtani. A kiskereskedelmi forgalomban, vagontételeknél kisebb szállításhoz szükséges hordókat, tulajdonjogának sérelme nélkül az eladó 60 napra szóló időre szolgáttatja. Az eladó a szállításhoz kölcsönzött hordókért, ha azokat a vevő a kikötött időben vissza nem küldi, kölcsöndíjat számíthat fel. A hordókölcsönadó félnek jogában áll a vevőtől biztosítékul a hordó száz literenkénti napi árat követelni. Vevő az eladó hordóit legkésőbbben a teljesített szállítást napjától számított 60 nap alatt visszaküldeni, vagy a visszaküldött hordó penészes vagy hibás (dohos, ecetes stb.) állapotban érkezik vissza, eladónak jogában áll a hordó napi árának megfelelő vételárat felszámítani.

9. §. Ha a vevő saját hordóit tölteti meg a megvett borral, eladó nem felel azért a hiányért, amelyet a hordók hibás volta okozott. Nem felel az eladó azokért a hiányokért sem, amelyek az ilyen hordó penészes, ecetes, dohos stb. voltából származik.

10. §. A hordóknak a törvény által előírt módon hitelesítéssel kell ellátva lenni. A helytelen hitelesítésből eredő mértékkülönbözetet a vevő az eladóval hordók kiürítése után azonnal és még az abroncsok megszorítása, avagy a hordók bármilyen megjavítása előtt tartozik közölni; más-különben erre vonatkozó igénye elenyészik. A különbözetet legfeljebb fél százalékot tesz ki, a hiányt nem kell megtéríteni és a vevő viseli a hitelesítéssel felmerült költségeket. Nagyobb különbözetek esetén eladó köteles a különbözet értékét megtéríteni és a hitelesítéssel egybekötött költségeket is viselni.

(Folyt. köv.)

## Társulati élet.

### Nagydorog és a környéki vendéglősök

— mint értesülünk — egy áru beszerző és értékesítő szövetkezetet létesítettek. A szövetkezetelnöke Grünwald Miklós, igazgatósági tagok pedig Antal György, Németh József és Cseke József.

### Vendéglősök vacsorája.

Vettük a következő sorokat: Kartársaink figyelmét felhívjuk azokra a kedves, családi-vacsorákra, melyeknek céljuk a kartársak között a barátságos érintkezést az összetartozandóság érzését előmozdítani: a kartársi együttérzést előmozdítva azt ébren tartani. Kérjük azért a kartársakat jöjjenek el ezekre a vacsorákra minél nagyobb számban, hogy így idővel teljes társaskörű élet fejlődhessen ki a karársak között. Az ily társasvacsorákon a lelkek közelebb férköznek egymáshoz, az egyesek bajai megértésre találhatnak és a rendszerint kifejlődő eszmecsere nagyban hozzájárul egyes kételyek eloszlátásá-

hoz és a baráti, kartársi szeretet ápolásához. Az első ilyen társasvacsorák a következő helyeken és időben fognak megtartatni.

1921. február 18-án este 8 órakor Gundel Károly urnál «Royal» éttermében.

1921. február hó 25-én este 8 órakor Bagyik Vince urnál, II., Iskola-utca 41. sz.

1921. március hó 25-én este 8 órakor Kiszél József urnál, VIII., József-körút 56. sz.

1921. április hó 8-án este 8 órakor Farkas Pál urnál, Ullői-ut 93. sz.

1921. április hó 22-én este 8 órakor Kiltner Mihály urnál, «Metropol» éttermébe;

### A „Főpincérek Országos Egyesülete“

Folyó hó 15-én délelőtt 10 órakor az Andrassy-utí Kovács-féle kávéház emeleti termében tartja alakuló közgyűlését. Itt említjük meg, hogy az egyesületbe belépni kívánó főpincérek — vidékről is — egyelőre ide jelenthetik a belépési készségeket.

## Különféle közlemények.

**A kőbányai sörkartell a sörárakat 150%-al akarja emelni!** Az Országos Központi Árvizsgáló Bizottsághoz a Magyar Serfőzők Egyesülete azal a kérelemmel fordult, hogy a mai sörárakat emelje föl 150 százalékkal. Nem tudjuk még, hogyan fog az OKAB. dönteni, de elvárjuk ettől a bizottságtól, hogy a kérelmet en blokk utasítsa vissza. Azt mondja a fentemlített egyesület, hogy az emelésre a nyersanyag drágasága és az előállítási költség emelése készte. Az egyik napilap erre azt írja, hogy nem kell szószerint venni a sörkartell állítását, sőt ezt az árdrágító alkalmat föl lehetne használni arra, hogy az Árvizsgáló Bizottság visszamenőben állapítsa meg a sörkartell horribilis nyereségét és rejtett tartalékait, amit a közönség kiuzsorázásával szerzett. Elvárjuk az ipartestülettől, hogy ebben az ügyben sürgősen fog eljárni illetékes helyen és gátat vet ennek az újabb zsebvágnak.

Itt közöljük, hogy Ausztriában f. hó elsejétől kezdődőleg a népelelmezési miniszter a pénzügyminisztériummal egyetértőleg a sör kimérési árát a következőképpen állapította meg: Egy liter világos sör 17 korona, barna 18 korona. Egy pohár (3 deci) 5.50 korona, illetve 6 korona. Palacksör világos 10 korona, barna 11 korona. A sör cukorfoktartalma 6.5—7. Az osztrák sörár-emelést az állami italadó emelése okozta, tehát nem a rut kapzsóság.

**A vendéglősök és korcsmárosok megvádolása** Mult hó végén a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületének közgyűlésén az egyesület igazgatója, mint előadó, többek közt azt állította, hogy Csonka-Magyarországon a borilölesleg

aránylag sokkal nagyobb ma, mint volt a múltban. A boriprogasztás a belföldön erősen csökkent és ezért a termésnek csaknem felét a külföldön kell elhelyezni. Ebben nagy része van a nagyarányú (?) borpancsolásnak is, miáltal mesterségesen leszoktatják a fogyasztókat a borivásról. Azt mondja tovább az előadó, hogy a vendéglőkben kimérésre kerülő bort a söntésben 25–30 százalékkal felhigítják vízzel és hogy a pincevizsgálók megállapították, hogy csaknem minden korcsmában hamisítják a bort, úgy, hogy a söntésben vizezik. Iparunk jó hírére való tekintettel ezen általános vádaskodás ellen tiltakozunk. Hogy belföldön a borfogyasztás csökkent, ennek a sajnálatos jelenségnek nem a vendéglősök az okai, mert egyiknek sincs esze-ágában sem vendégeit a borfogyasztásról leszoktatni, hanem a bornak a mérhetetlen drágasága. Ha a t. termelők a bort majd olcsóbban fogják eladni, akkor a vendéglősök is olcsóbban mérhetik és a fogyasztóközönségnek módjában lesz jó bort fogyasztani. De a mai árak mellett nagyon kevesen bírják a kimérésre kerülő bort megfizetni. A borfogyasztás visszafejlődésének ez az oka. Ami pedig a borhamisítást illeti, azt hisszük, az előadó ur itt is nagyon téved és nehezen tudná bizonyítani vádját. Ha a pincevizsgálók tényleg megállapították, hogy «csaknem minden korcsmában» hamisítják a söntésben a bort, úgy bizonyára meg is tették a feljelentést. Az ilyen feljelentésnek nagyon súlyos következménye van, mert nemcsak magas bírságolás követi, hanem az italmérési engedély elvonása is. Ilyesméről pedig nekünk a múlt évi 4–5 esetben kívül, nincs tudomásunk. De van tudomásunk arról, hogy nagyon sok esetben a termelő, különösen a kistermelők követnek el ilyen hamisítást. Miért nem ostromozza az előadó ezeket? Az előadó ur ezzel a vádaskodással még a saját érdekcsoportjának sem tett szolgálatot, mert a napilapok átvették beszédjének éppen ezt a részét és így mintegy felhívták a fogyasztóközönséget, hogy jó lesz tartózkodni a borfogyasztástól, mert csaknem minden korcsmában vizezik a bort. Ilyen beszéddel csak a borfogyasztás csökkentését lehet elérni.

**Farsangi multság.** A szállodai és éttermi alkalmazottak «Egyetértés Sportclub»-ja február hó 10-én a «Sas-Kör» összes termeiben egy sikerült táncestélyt tartott.

**Vendéglős bál.** A budapesti szállodások és vendéglősök folyó évi március hó 9-én a «Vigadó» összes termeiben, a főváros előkelő művészei felléptével hangversenyt és kabaréval egybekötött táncestélyt fognak tartani. A táncmultság vendégeit ezenkívül egy impozáns bárban művészek és zongora humoristák fogják szórakoztatni. A multság tisztá jövedelme a vendéglős menház, a Vendéglősök és Pincérek Nyugdíj-Egyesülete és a szakiskola javára fog fordítani.

**A Hungária- és Ritz-szálló pincérei e hó 15-én tartanak egy jóékonycélu táncestélyt.**

**Boroshordók külső mázolásá.\*** Boroshordóinknál, különösen nedves pincékben gyakran tapasztaljuk, hogy azok penészgomba képződése folytán igen gyorsan tönkremennek. Ennek egyedüli ellenszere az, hogy a hordókat kívülről oly mázzal vonjuk be, amely a penészgombák képződését lehetetlenné teszi s e célra a boraxoldat a legalkalmasabb. A boraxoldat használata által a hordók fájának likacsossága nem szenved; tehát alkalmasak maradnak fiatalabb borok befogadására is. A likacsosságot eltömő mázat olyan hordókhoz, amelyekben a boroknak még érni kell, használunk már csak azért sem szabad, mert elzárja a levegő behatolását s a bor tovább fejlődni nem tud. Ellenben érett borok hordóit lehetőleg ilyen mázzal lássuk el, mely a likacsokat is teljesen betömi, mert a behatoló levegő az ilyen borokra csak ártalmas. Az olyan hordóban, melynek likacsai nyitvák a bor folytonos párolgásnak van kitéve s folyton fel kell töltogetni, míg ha a likacsok el vannak tömve, az elpárolgás majdnem lehetetlen és csak ritkán szorul feltöltésre. Igen kitűnő ilyenféle mázat mintegy 120 fok C.-ra hevített parafin. A vele bekent donga olyan, mintha zsirral volna bekenve. Parafin helyett lenmagolajat tisztán és lenolaj kencevel keverve is használhatunk. Ilyenkor azonban 2–3-szro egymás után kell mázolniunk, ha kence közé cinkfehéret vagy okkert keverünk, akkor a donga elveszti természetes színét s ha akkor az abroncsokat aszfalttal kenjük be, ami azokat rozsa ellen kitűnően védi, a hordók színe is igen tetszetős lesz.

**Vendéglősök gyűlése.** A vas megyei vendéglősök február 15-én Szombathelyen szervezködő gyűlést tartanak. A gyűlés lefolyásáról a jövő számban hozzuk a tudósítást.

**Az adókiivetés.** A III. osztályu kereseti adót már előírták s a lajstromok közszemlére voltak kitéve. Azok, akiknek adóját az adófelügyelőség felemelte, még külön írásos határozatban is meg fogják kapni a kiivetést, ami ellen a kézhezvettő számított 15 napon belül felelbezní lehet.

**A fogadósipar mint főiskolai tantárgy.** Két amerikai egyetemen, a Cornell egyetemen Ithaka-ban (New-York államban) és Illinois-ban a szálloda iparról tanfolyamokat akarnak rendeztesíteni. A tanítás nemcsak elméletileg, hanem külön épületben laboratóriumszerű b. rendezéssel gyakorlatilag is fogják ezt az egyetemen szokatlan tantárgyat tanítani. Az angol lapok, amelyekből e híradást vettük, azt írják, hogy ez a tantárgy oly sokoldalú lesz, mint akármelyik más akadémiai szakma, miután egy modern szál-

\*) Mutatvány a Borászati zsebnaptárból.

lodai üzem, amely a legkényesebb izlésnek akar komfort dolgában megfelelni a könyvelési és irodai munkákon kívül bizonyos mérnöki (fűtés, világítást, szellőztetést) továbbá diétikát, vegyészete stb. is követel. Mellesleg a szálló, mely az egyetemhez lesz kapcsolva, lakásul fog szolgálni a tantestületnek és az egyetemi hallgatók barátaiknak és látogatóinak.

**Vendéglőkben és kávéházakban a cukrászkészítmények előállításának megtiltását kéri a szegedi ipartestület cukrász és mézeskalácsos ipari szakosztálya.** Azonban, a fenemlíteit üzletekben a cukrász sütemény árusítását továbbra is megengedhetőnek tartja, de csak azon feltétel alatt, ha ott csakis cukrász iparosnak a készítménye kerül forgalomba. Ha a miniszterium a cukrász iparosok kívánságát magáévá teszi, akkor a nagy szállodai és egyéb ételmi tulajdonosoknak, kik külön cukrásztartanak, még külön cukrász iparengedélyt is kell majd váltani.

**Hordóméreték.** Előfizetőink tájékoztatására közöljük, hogy

1 hl-es hordó	hosszúsága	60 cm.	szélesség	60 cm.
2	"	80	"	73
5	"	100	"	90
10	"	128	"	114
20	"	190	"	165
50	"	220	"	180
100	"	280	"	210
500	"	460	"	360

**Az üres hordók sulya pedig;**

1 kb. 7	hl-es hordó sulya	üresen	110—140 kg.
1	2	"	38—47
1	1 <sup>1/2</sup>	"	30—40
1	1	"	25—31
1	1 <sup>1/2</sup>	"	13—20

**Gyászrovat.** Ledniczky József nagytétényi vendéglős rövid betegség után folyó évi január hó 27-én meghalt.

Rajkai Mihály 86 éves korában e hó 3-án Budapesten meghalt.

**A műveltség általános színvonalának emelkedése és a zeneszeretlet terjedése oly szoros kapcsolatban áll, hogy egyikről a másikra biztos következtetést lehet vonni.** — A magyar városok és községek kulturtorlódására jellemző tényként örömdetesen győződünk meg arról, hogy a budapesti Sternberg-féle hangszergyár, — mely ezelőtt nagyrészen a külföldre irányult kivitelre volt kényszerülve, a hazai fogyasztóközönség csekély igénye folytán, — jelenleg már kielégítően van foglalkoztatva a vidéki zenekarok, zeneiskolák és magánosok hangszur-rendeléseivel.

## Erjedés után.\*)

Irta: *László Ede* műegyetemi rendkívüli tanár.

(Folytatás.)

A második fejtés alkalmával a borban még elnyelt szén-sav nagy része eltávozik a borból, a bor levegővel újra keveredik és így az élesztőgombák újbóli szaporodását nagyon elősegítjük. A második fejtésnél még elég tetemes mennyiségű seprő marad a hordóban.

Az utóerjedés rendszeren akkor áll be, mikor a pince megéri a külső hőfok emelkedését. Így tehát rossz pincében, mely hamar felveszi a külső meleget, már kora tavasszal, hideg sziklapincékben ellenben sokszor csak szüret alkalmával, mikorra már a sziklapince hőfoka is emelkedett a nyár melegétől, indul meg az utóerjedés.

A rendes borokban csak kevés elerjedő cukor maradvány vissza, az utóerjedés nem nagy szén-savfejlődéssel jár. Csupán a nagy cukortartalmu mustból nyert borok, pl. az asszaboroknál tapasztaljuk, hogy utóerjedés nemcsak egyszer, hanem több éven át is mutatkozik. Az asszaboroknál csupán akkor szünik meg az utóerjedés, ha az alkoholtartalom eléri a 18 százalékot, mikor is az élesztőgomba már életképtelen. A gyakorlatban azonban nem várják be, csak kivételes esetekben, hogy az utóerjedés ne ismétlődjék, hanem pastóvözéssel elejét veszik annak.

Az utóerjedésnél már kezd fellépni a bor jellegzetes zamatja is.

A levegő hatása a borra. A bor további változását nagyrészt a levegő oxigénje végzi.

A levegő oxigénje csak úgy hat a borra, ha a bor azt elnyeli. Ez okból történik a bor fejtése.

A levegő hatása a borra elsősorban a bor színén vehető észre. Eleinte, az első fejtés után a bor majdnem színtelen vagy gyengén zöldes. A levegő hatására azonban a bor kezd sárgulni. És minél tovább áll a hordóban a bor, annál sárgább lesz (természetesen fehér borokról szólni), míg végre eléri az ismert és az óborra jellemző aranysárga szint.

Az oxigén azonkívül hozzájárul a borban bizonyos aetherek képzéséhez. Ezek oly kis mennyiségben vannak a borban, hogy azok természetét tüzetesen megvizsgálni nem tudjuk. Mindazonáltal mennyiségük és minőségük szerint a borok nemesítését idézik elő. Majdnem minden szőlőfajnak van jelleggel bíró bora, úgy, hogy én nem tartom kizártnak, hogy ezen jellegzetes anyagok alapanyaga már a szőlőben foglaltatik, de csak a bor hosszabb ideig való fekvésénél fejlődik ki. Áll ez nemcsak a jellegző szaggal bíró szőlőkre, milyen a muskotály, hanem minden szőlőfajra.

\*) A „Borászati Lapok”-ból vettük át a fenti közleményt.

„Csonka Magyarország — nem ország,

Egész Magyarország — menyország!”

A levegő nemcsak a fejtés alkalmával jut a borhoz. Tudjuk, hogy a hordó maga diffúzió által (áthatalás) juttat levegőt a borhoz, viszont a bor szénsavtartalma a hordó pórusain át elkövozik a borból.

A rothadt szőlőből nyert borok a levegő hatására megbarnulnak és ez a barnulás csak nehezen távolítható el a borból.

A borok azonban csak bizonyos ideig fejlődnek a hordóban. További kezelésnél azonban már egy sajátságos, a bagariabőrre emlékeztető szagol, az ó-bor szagát veszik fel, melyet az anyagok nagyra becsülnek. A rendes fogyasztásra szolgáló borok, minthogy palackra nem fejtetnek, legfeljebb egyéves, ritkán kétéves korukban jutnak forgalomba.

A nemesebb borok azonban rendszeren palackra fejtve jutnak forgalomba. Ezeknél a palackrafejtés csak akkor történhetik, ha palackéretté válnak. Azaz a hordóban már semmi vagy igen csekély üledéket hagynak. Ekkorra szín és zamat is elérte azt a fokot, melyet érési maximumnak mondunk. A bort ilyenkor már nem célszerű hordóban hagyni.

Csak még pár szót a vörös borokról. A vörös borok soká maradnak a törkölyön és így jobban ki vannak téve a megecetesedésnek. Habár kis mennyiségű ecetsav a fehér borokban is keletkezik, vörös borokban azonban majdnem kivétel nélkül nagyobb az ecetsavtartalom.

A vörös borok, mint már előbb említettem, magasabb csersavtartalmuknál fogva hamarabb tisztulnak meg, mint a fehér borok.

A vörös borok azonban gyakran zavarodást mutatnak. Ezen zavarodást rendszeren akkor tapasztaljuk, ha a vörös bort soká hagyjuk a törkölyön állani, miáltal a borban kártékony baktériumok szaporodnak el, melyek a bor színét is megváltoztatják. Ezt tapasztaljuk különösen, ha rothadó szőlőből állítunk elő vörös bort és ezek a borok még gyakori fejtés után is zavarosak és kékes zavarodást mutatnak.

A borok betegségeiről majd egy más fejezetben fogunk szólni.

A seprőt sok helyen hordóba gyűjtik és egy idei állás után még fejtenek le róla egy zavaros bort, mely azonban csak harmadrendű izzel és értékkel bír. A seprőt rendszeren seprópálínka főzésére használják fel, a maradékot pedig borkősav előállítására.

(Vége).

*Hiszek egy Istenben,*

*Hiszek egy Hazában,*

*Hiszek egy isteni örök igazságban,*

*Hiszek Magyarország feltámadásában*

**Ámen!**



**GRAMOFON ÉS ETOFON**  
beszélőgépek tökéletesített  
új modelljei.

**STERNBERG**

királyi udvari hangszergyár

**Budapest, VII.,**

**Rákóczi-ut 60. sz.**  
saját palotájában.

**Az egész világon létező**

**összes hangszerek legolcsóbb beszerzési forrása.**

## Üzleti hírek.

**Budapest.** Karácsony Béla átvette a IX., Ferenc-tér 1. sz., K. Tóth Albert a IX., Telepi-utca 25. szám alatti vendéglőt.

Cegléd. Fülöp Károly, a «Nemzeti»-szállit tulajdonosa eladta üzletét Egyed György budai vendéglősnek.

Békéscsaba. A békéscsabai vasuti vendéglő bérletét Pataky Ferenc volt Herkulesfürdői máv. vendéglős és Panácz János perlaki vendéglős nyerték el.

Skrabán Ferenc kartársunk pedig a szegedrákosi máv.-vendéglőt bérelte.

## Köszönetnyilvánítás.

Mindazoknak a nemesszivű embertársaimnak, külön a „Budafokon és vidékén működő vendéglős ipartársulat” tagjainak, kik felejthetetlen férjem elvesztése miatt való fájdalommban résztvettek: ezúton fejezem ki sajtó szívem hálás köszönetét.

**özv. Lednický Józsefné**

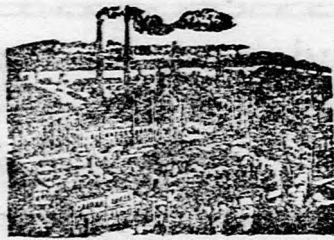
Nagytétény.

**Vendéglő,** garantált napi 5000 K ital-fogyasztási forgalommal,  
**lakással együtt eladó**

**Bővebbet szíveségből FUCHS, Eötvös-utca 4. sz.**

A szerkesztésért felel: Pösch Gyula. Segédszerkesztő: Fekete Gyula  
Kiadó és laptulajdonos:  
a Fogadó-nyomda és lapkiadó vállalat r.-t.





## Király Sörfőzde Részv.-Társ.

Telefonszám 36 NAGYKANIZSÁN Telefonszám 36

Ajánlja elsőrendű minőségű: Aszok, Márciusi Duplamárciusi, valamint a hírneves nagykanizsai Szent Istvánsört, továbbá Bajor és Baksör különlegességeit. Betegeknél és lábadozóknak mint tápanyag-ittalt ajánlja az elsőrendű Duplamalátás tápsör különlegességét. Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hízalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

Árjegyzékkel és főlvilágosítással készséggel szolgálunk.



## IPARSÓ

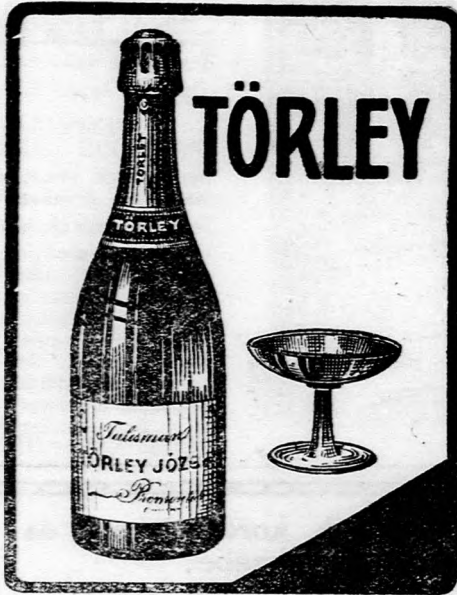
fogyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szószára, valamint hűtőkészülékekhez.

Minden felvilágosítást díjmentesen nyújt a



Magyar Királyi Sójövedék  
Vezérügynöksége

Budapest, V, Vilmos császár-ut 32



KREMER F. utódai tulajdonos  
**WÖRNER TIVADAR**  
BORKERESKEDŐ BUDAFOK  
SÖRHÁZ-U. 5. SZ. TELEFON SZ. 5

Ajánlja vendéglősöknek fajborait hordókban kávésoknak és kereskedőknek palack borait házhoz szállítva. :: ::



## SZENT ISTVÁN Duplamalátásört világszerte utánozzák.

Gyártja a Kőbányai Polgári Sörfőző R. T. Budapest-Kőbánya.

