



A fogadás, vendéglős, korcsmáros és kávésipar, idegenforgalmi, borgazdaság és pincérérdeket képviselő szaklap.

Központi pince:
V Á C.

Szalay Testvérek Részvénytársaság

Törköly-, seprő-,
szilvorium-,
cognac főzdek

Bor pince:
IZSÁK.

szent Ferencrendiek borpince bérlate Vác.

Rum- és likőr-
gyár.

Telefon 69. Interurban. Kizárólag fajborok. Központi iroda Vác. Telefon 51.

Magyar Borértékesítő R. T. Budapest

Iroda:
VIII., Eszterházy-utca 6.

Telefon:
József 34—01.

Pincészet:
Budafok, Dunasor 17.

**Budapesti Mintapince
Részvénytársaság
Palackborai
vezetnek**

Budapest, X., Állomás-utca 2. szám.

VILLANY, TELEFON, CSENGŐ, LIFT

és erőátviteli berendezéseket és javításokat készít:
DANZIGER LÁSZLÓ hatóságilag engedélyezett elektrotechnikai vállalkozó
 Budapest, Üzlet: IX., Lónyay-utca 48. szám. | Telefon: 394
 Műh: IX., Lónyay-utca 25. szám. | József 134-97.



PALUGYAY PEZSGŐ



Peskó István

törvénytől bejegyzett
 ingatlan és üzlet adás-vételi,
 bizalmi, ügynöksége
BUDAPEST, VIII.,
 József-körút 9. földsz. 7.

DUNAPARTI EDÉNYÁRUHÁZ

HORVÁT JÓZSEF, IV., Ferenc József-rakpart 5.

Porcellán, üveg, zománczott edények és háztartási
 cikkek, teljes konyhafelszerelések

vendéglői és kávéházi edények raktáron.

— Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek! —
 == Figyelmes kiszolgálás! ==

Vendéglősök, korcsmárosok és
 kávéosok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk
 nagy választékban és ere-
 deti gyári áron kaphatók

IFJ. GRÜNWARD MÓR

üveg és porcellán nagy raktárában
 Budapest, IV. Ferencz József-rakpart 6. sz.
 (a Ferenc József-híd közelében.)

KASS-fogadó, Szeged,

Színház-tér, Stefánia-park mellett.

Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Kö-
 pontifűtés. Hideg melegvíz szolgáltató minden szoba-
 ban. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lak-
 osztályok 2—3 szobával. Előkelő nagy étterem. Pilseni
 sárház. — Nagy fényes kávéház. — Villamos megálló.

Budapesti Vendéglősök Borkereskedelmi R. T.

BUDAPEST, VI., SZOBI-UTCA 6. szám (Eötvös-utca sarok)
 TELEFONSZÁM: 93-87.

Pincéjéből a legjobb minő-
 ségű ó- és új fajborokat,
 a legelőnyösebb
 feltételekkel
 szállít.

Popper Mór és Lipót bornagykereskedők

Budapest, X.,
 Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59-78

IVANOVSKY A. borkereskedelmi R.-T.

BUDAPEST, VIII., BAROSS-UTCA 98. SZ. (Bejárat a Koszoru-utcában.)

Allandóan raktáron
 a legfinomabb ura-
 dalmi fajborok.
 Telefon: József 8-53.

Előfizetési árak:

Egy évre 300 K
Fél évre 160 „
Egyes szám 15 „

M. k. postatakarékpénztár
számla 38.990. sz.

FOGADÓ

Szerkesztőség és
kiadóhivatal:

Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9

Lapmegjelenés:

minden hó 1-én és 15-én

Magyar Vendéglős

A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulatának és az Országos Vendéglős Egyesületnek hivatalos közlönye.

A cukrászok zárórahosszabbítása.

A budapesti cukrászok és mézeskalácsosok ipartestülete a cukrászdák záróráját nyári hónapokban éjjel 12 óráig, téli hónapokban 11 óráig kéri meghosszabbítani. Az idevonatkozó iratokat a miniszter véleményezés végett leküldte a kereskedelmi- és iparkamarához, mely e hó 23-án tartott e tárgyban az érdekeltségek bevonásával egy szűkebb körű értekezletet.

Miután ezen az értekezleten a budapesti cukrászok és mézeskalácsosok ipartestülete és képviselői megígérték, hogy üzleteikben semmiféle szeszcsitált árusítást nem kívánnak s így a rokon-szakmáknak ezáltal konkurrenciát csinálni nem szándékoznak: a kért zárórahosszabbítás ellen sem a kávéipartestület kiküldöttje, sem a korcsmáros ipartársulat kiküldöttje nem tett kifogást. Az Országos Vendéglős Egyesület, valamint a Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata azonban külön véleményt fog az illetékes miniszteriumnak betervezni. E két utóbbi érdekelt-ségnek t. i. aggályai vannak aziránt, hogy a cukrászdák zárórájának meghosszabbítása nem sérti-e az ő érdekeit? Mert ha a budapesti cukrászok és mézeskalácsosok ipartestületének képviselői az értekezleten ki is jelentették azt, hogy ők nem kívánnak a meghosszabbított záróra alatt semmiféle szeszcsitált mérni, ez a kijelentés még nem elég garancia arra, hogy az úgy is lesz.

Hiszen a törvényes intézkedések megsértőit, áthágóit büntetéssel sújtja a hatóság, mégis sokszor elkövetik azt az üzletesek, hát hogy tartanák meg azt az ígéretet, amelyről a közmondás is tudja, hogy »az ígéret szép szó, ha megtartják, nagyon jó«. Hozzá tehetjük, ha pedig nem tartják meg, ugyis jó.

A kihágások elkövetésének, az ígéretek be nem tartásának többnyire nem is az üzletesek az okai, hanem a vendégek, kik sehogysem szeretik kedvteléseiket, kényelmeiket a közérdeknek alávetni, hanem inkább virtuskodnak abban, hogy az üzleteseket a tiltó rendelkezések valamilyen áthágására rábírák.

Már pedig ki áll jót azért, hogy az esti órákban valamely előkelő társaság betérve egy cukrászdába, ott süteményeken kívül likörök és egyéb szeszcsitalt fogyasztását is meg ne próbálja! És ha ilyen esetekben a cukrászok eleget tesznek vendégeik kívánságának, ugyan ki vehetné tőlük rossz néven? Azért szerezték meg maguk-

nak az 1921. évi t.-c. 7. §-ának 3. pontja alapján a korlátolt italmérési engedélyt, hogy azt gyakorolhassák is és nem azért, hogy a drága világlás fizetésében és a nagy személyzet fizetésének viselésében kedvük telik.

Jól tudja azt minden üzletes, hogy egyik árujának fogyasztása növeli a másik árunak fogyasztását is, hát micsoda naivítás kell ahhoz, hogy egyrészt valaki megígérje, másrészt meg valaki elhiggye, miszerint a cukrászok vendégeiknek szeszcsitált, csemegeborokat nem fognak adni a meghosszabbított idő alatt még akkor sem, ha a mellé süteményt is adhatnak el: nem fognak adni különösen akkor, mikor ahhoz joguk is van.

Már maga az a tény, hogy a budapesti cukrászok ipartestülete tagjainak záróráját 8-tól 11-re illetve 12 órára kéri kitoltni, magában foglalja nemcsak a sütemények folytatólagos árusításának megengedését, hanem a likörök és csemegeborok árusításának a folytatását is, mert hiszen kérvényükben egész üzletük zárórájának áthelyezését kéri, nemcsak a sütemények árusításának a meghosszabbítását, amiből következik, hogyha a zárórahosszabbítását megkapják, élni is fognak jogaikkal, tekintet nélkül arra az ígéretre, melyet egy-két kartársuk a cukrászok ipartestületének nevében tenni jónak látott.

Vagy egy üzletbe való a süteményárusítás, a likörök és csemegeborok kiszolgálásával vagy nem, ha igen, akkor egyiknek is, másiknak is árusítása ép úgy megengedhető 8-ig, mint 12 óráig, ha pedig nem egy üzletbe való, akkor nem kell azokat egy üzlet keretében engedélyezni.

Már most arra a kérdésre, hogy a cukrászok itt említett kérése sérti-e a vendéglősök és kávé-sok érdekeit, azt felelhetjük: igens, sérti. De ezt nem úgy kell érteni, hogy csak a záróra meghosszabbítása miatt sérti, hanem sérti azért, hogy a cukrász üzletekben egyáltalában szeszcsitaltokat mérhetnek s így mi csak abban az esetben lát-nánk a vendéglősök, korcsmárosok és kávé-sok érdekeit igazán megvédve, ha a cukrászdával a korlátolt italmérés összeférhetetlennek nyilvánítanák. Különben nekünk az az érzésünk, hogy itt tulajdonképen nem is a cukrászsütemény és fagy-lalt árusítását kéri meghosszabbítani az igen t. iparoslársak — pedig az ígéret ezt akarja elhi-tetni — mint inkább a likörök és csemegeborok árusítását, mert az estéli 12 óráig meghosszab-bított idő inkább kedvez ezen áruk fogyasztásá-nak, mint a sütemények és fagyaltok fogyasz-

tásának. Minélfogva mi a záróra meghosszabbítást ajánlani csak abban az esetben tudnók, ha a likörök és egyéb szeszitalok kiméréséről szóló jogositványokról lemondának a t. iparos-társak, mert eljutunk oda, ahol voltunk az ugynevezett »söntések«, »bárok« és »café estau-entok« idején.

Már pedig ha ezeket megszüntetni akkor okosság volt, feltámasztani most ostobaság volna.

Hivatalos közlemények.

A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata július 7-én d. u. 3 órakor az Ackerl-féle korcsmában (III., Kiskorona-utcában) értekezletet tart.

A sörár emelése. Az Országos Vendéglős Egyesület vidéki csoportjait felhívjuk, hogy a sör kimérési árának egységes megállapítása céljából tegyék meg a szükséges lépéseket. Fehér Ferenc ü. elnök.

Személyzeti fizetések a fővárosban.

A »Magyar Szállodás és Vendéglős Munkaadók Egyesülete« és a »Budapesti Kávésok Szövetsége« a következő személyzeti fizetéseket állapította meg:

I.

	Allandó üzletben	Saison üzletben
Éttermiségéd és szobapincér heti fizetése	300	400
Felszabadult borfiu heti fizetése	160	240
Kisegítő éttermiségéd napi kisegítési díja hétköznap	100	120
szombat, vasárnap és bankett alkalmával	120	150

Kisegítő éttermiségéd nyári üzletben szombatot és vasárnapot vagy mulaság alkalmával, ha kora reggeltől késő estig van foglalkoztatva, 200 korona.

Kisegítő éttermi segéd, ha zárórán túl van foglalkoztatva, a megállapított kisegítő díjon felül 50% pótkisegítési díjat kap és pótvacsorát.

Főszakács, gazdaasszony, felirónó, pincemester és az a csapos, aki pincemesteri teendőket is végez, fizetése szabad megegyezés tárgya.

„CITY” mindenféle ingatlanokat, üzleteket a legjutányosabbán közvetít

adás-vételre

discretió mellett Rózsa-utca 18/b.

(Magyar Színház mellett.)

	Allandó üzletben		Saison üzletben	
	I. osztályu A csoport	I. osztályu B csoport	I. osztályu A csoport	II. osztályu B csoport
I. osztályu szakács heti fizetése (főszakács helyettes)	100		220	
II. osztályu szakács minimális heti fizetése	120		160	
III. osztályu szakács minimális heti fizetése (felszabadult szakács 1-2 éven belül)	60		80	
I. Konyhamészáros v. sütőmester heti fizetése	120		160	
II. Konyhamészáros v. sütőmester, ahol csak egy van, heti fizetése	60		90	
Entrészakácsnő heti fizetése*)	90		140	
Entrészakácsnő, ahol szakács van	80		125	

	Allandó üzletben		Saison üzletben	
	I. osztályu A csoport	II. osztályu B, C csoport	I. osztályu A csoport	II. osztályu B, C csoport
Tésztaszakácsnő heti fizetése	80		125	
Tésztásleány heti fizetése	450	350	700	500
Chefkézileány heti fizetése	600	450	900	550
Salátásleány heti fizetése	600	450	900	550
Salátásleány, ahol hideg szakács van, heti fizetése	350	300	400	300
Futóleány heti fizetése	350	300	400	300
Feketeedényes heti fizetése	400	350	450	350
Csapos szakképzett heti fiz.	640	500	800	640
Csapos kezdő heti fizetése	480	360	600	480
Maximális kisegítési díjak:				
Szakács önálló napi fizetése	500	400	600	500
Szakácssegéd napi fizetése	300	250	400	300
Sütőmester napi fizetése	240		350	
Szakácsnő napi fizetése	250	200	400	250
Kézileány, salátásleány napi fizetése	200	120	300	150
Mosogató- és futóleány napi fizetése	150	80	250	120

A kisegítőszemélyzet, ha zárórán túl van foglalkoztatva, a megállapított kisegítő díjon felül 50% pótkisegítési díjat és pótvacsorát kap.

A minimális bérek szempontjából I. csoportba a jelenleg A) csoportba, II. csoportba a jelenleg A) és C) csoportba sorozott üzletek tartoznak.

II.

1. A főpincérek alkalmazása, úgy mint a múltban, a jövőben is szabad megegyezés tárgya.

2. A felszolgáló személyzet heti fizetése 360.— K nyári üzemekben 460.— K

3. Felirónók:

Tekinettel arra, hogy a felirónók teljes bizalmi állást töltenek be, ezeknek fizetése szabad megegyezés tárgya.

*) II. osztályu B, C csoport 600, illetve 900 korona.

Büffé-asztalt 4 méter hosszú üvegállvánnyal keresek megvételre. Pataky és Panázt vasuti vendéglősök Békéscsaba.

	C. oszt. üzemekben	D. oszt. üzemekben
4. Kávéfőző (férfiak) heti bére	1250.—	1450.— K
5. Női kávéfőzők heti bére	800.—	900.— K
6. Segédszemélyzet heti bére:		
Férfiak	700.—	800.— K
Nők	600.—	660.— K
7. Takarítónők heti bére:		
Mellékkereset nélkül	480.—	530.— K
Mellékkeresettel	250.—	280.— K
Kenyeres, cukrász stb. heti bére	100.—	korona és a megegyezéssel megállapítandó százalék.

A nyári üzemekben alkalmazott (stabil) személyzet a fenti táblázatban megállapított béreken felül 20% pótlékot kap.

Kisegítő k:

Felhasználók:

	Hétköznap	Ünnepnap
városi üzemben	80.—	100.— K
nyári üzemben:	100.—	150.— K

A többi személyzet a városi üzemben kisegítő díj fejében a heti bér egyhatod részét 10 százalék pótdíjjal, nyári üzemben 20 százalék pótdíjjal kapja.

Ott, ahol a fizetések ebben a táblázatban megállapított összegnél máris magasabbak, azok le nem szállíthatók.

A kisegítő személyzet a periferiákon villamos költséget kap.

Kötelező a szabadnap a szezonüzletek kivételére.

A felmondás kölcsönösen három nap, mely időre azonnali elbocsátás esetén, amennyiben azonnali elbocsátásra törvényes ok nem forog fenn, élelmezés megváltására napi 40, vendéglőben 60 korona jár. Az erre vonatkozó nyilatkozatot a személyzettel minden egyes tagja a felvételkor mindenkor írásban kiállítja, illetőleg ilyen nyilatkozatot aláírnia.

Ezen fizetések f. évi június 17-től kezdődőleg léptek életbe.

Ezek a fizetések csak a fővárosban járnak. Vidéken — az ottani helyi viszonyok szem előtt tartásával, — úgy tudjuk, 25—35 százalékkal alacsonyabban szokták megállapítani.

*) Vendéglőben 60 korona.

Nagyvendéglőmet,

kétszobás lakással, gyönyörű kerthelyiséggel és gazdag leltárral

16.000

koronáért eladom. Azonnal beköltözhető. Cím a kiadóban.

Ü g y n ö k ö k d i j a z v a .

KESZTLI KARÁTSONY ÁDÁM

soltvadkertti bortermelő borainak pincéje

BUDAPEST

Német-u. 1. József-körút sarokház.

Különféle közlemények

Elöléptetés. Dr. Torma István min. titkár a kereskedelemügyi miniszterium ipari közigazgatási osztályában, a vendéglős-kávésipar alapos ismerője és barátja, a múlt hó közepén miniszteri osztálytanácsossá lépett elő. A jól megérdemelt előléptetéshez őszinte szívvel gratulálunk!

Drágább lett a sör. Ez a szomorú valóság már nem is újság, mert régóta rebesgette a hír, egyes üzletlajdonosok azt már régen mondogatták, hogy a leendő söráremelkedésre való tekintettel a sörfőzdek igen takarékosan bánnak a sörrel, a vevők már alig kapják a szükséges és megrendelt mennyiséget. Mikor im az árpa ára a világparitás árához közeledik, a komló pedig holmi kalanos kiviteli és behozatali utat járkal, a valutának pedig sülyedő tendenciát mutat, ennek következtében a munkabérek és a fuvarozási költségek emelkednek: megértük ismét, hogy a sör ára fölfelé megy, nem mint borban a gyöngy, hanem mint megleghen a higany. Ilyen nagymérvű emelkedésre azonban még sem voltunk elkészülve s nem is értjük azt a túlmagas ár-emelést! S mit lehet most ez ellen tenni? Sajnos, a vendéglősök és korcsmárosok nem tehetnek semmit, legfeljebb a vendégek bojkottálhatják a sört. És ez volna a leghelyesebb. Igyék bort, ebből ugyanis igen nagy készlet van szegény, csonka hazánkban.

A Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete a 261—1922. számú értesítésével, amelyet a postabélyeg keltezett, a következő irányárakat állapította meg a fővárosban:

A), B) üzemen:

7 fokos pohár K 12, korsó K 20.
10.5 fokos pohár K 17, korsó K 28.
13 fokos pohár K 20, korsó K 31.
15 fokos pohár K 25, korsó K 40.
forgalmi adóval.

C) stb. üzemben:

7 fokos pohár K 12, korsó K 20.
10.5 fokos pohár K 15, korsó K 25.
13 fokos pohár K 18, korsó K 30.
15 fokos pohár K 22, korsó K 36
forgalmi adóval.

Palack sör:

7 fokos K 28, 10 száz. fény. adóval K 32.
10.5 fokos K 37, 10 száz. fény. adóval K 41.
13 fokos K 43, 10 száz. fény. adóval K 48.
15 fokos K 53, 10 száz. fény. adóval K 60.

Megállapítjuk, hogy a sör irányárát a vendéglős ipartestület a korcsmáros ipartársulat és a sörkimérők egyesületének a bevonása nélkül állapította meg. Pedig hát ezeknek a szervezeteknek is lehetett volna még valami beleszólásuk. Aztán még kérdés, hogy a kávések és a fűszerkereskedők respektálni fogják-e ezeket az árakat s nem adják-e majd olcsóbban a sört? Evvel az eshetőséggel számolni kellett volna.

Egyébként a fővárosban a sör beszerzési ára a következő: 7 fokos hlként 2400 K, 10,5 fokos 3000 K, 13 fokos 3600 K, 15 fokos 4400 K. Palack sör: 7 fokos 0,45 lit. palackban 18 K, 10,5 fokos 24 K, 13 fokos 28 K, 15 fokos 34 K. Forgalmi adó bennfoglaltatik, azonban a házhoz szállításért hektoliterenként 120 K jár.

Családi idill. A nyomoruságos jelenben is adódik egy-egy pillanat, mikor gondfeledten örülhetünk annak, hogy vagyunk. Ilyen örömteljes napot ül meg június 4-én Braun József fővárosi kártársunk és kedves neje, Haas Lina, midőn házasságuk 25 éves évfordulóján ezüstlakodalomukat fogják szűk családi körben megünnepelni. Kívánjuk, hogy eddigi szerencsájük, mely egyiküket a harctéren, másikat idehaza az üzletben kísérte, fokozottabb mértékben kísérje őket egész életükben.

A feltétes főzelék és a leves árát — mint lapunk legutóbbi számában már jeleztük, az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság felemelte és pedig: minden vendéglős tartozik a vendégeknek egyfajta levest adagonként 6 koronáért és egyfajta főzeléket feltétellel 26 koronáért kiszolgáltatni. Ha az étlapon két- vagy háromféle leves van, akkor is csak az egyikféle leves 6 korona, a többi árát a beszerzési ár és a rezsí, valamint a megengedett haszon kiszámításával állapítja meg a vendéglős. Ugyanez áll a feltétes főzelékek árának megállapítására is. Az árak kalkulálásánál a következőkre kell figyelemmel lenni, hogy rezsire és haszonra együtt luxusüzemekben 60%, az A) osztályú vendéglőkben 50%, a B) osztályúban 45% és a C) osztályúban 35% számítható fel.

Hamisítják a forg. adóbélyeget. Az adóügyi kikutató és adóellenőrző hivatal falragason felhívta a közönséget arra, hogy hamis 100 koronás címletű adóbélyegek vannak forgalomban. Aki tudva hamis bélyeget ragaszt fel, vagy aki engedély nélküli árusítóktól szerzi be bélyegeit, vagy magánul, azok bélyeghamisítás vétségét követik el; ezenkívül a hamis bélyegeket felhasználó adókötelezett a megrövidített adó háromszorosát tartozik megfizetni. Forgalmi adóbélyeget tehát csak a trafikból szabad beszerezni.

Nyári táncmultság. A Rákospalotai Vendéglősök Ipartársulata június hó 22-én Mészáros József kártárs helyiségeiben (Tavaszu. 16.) Vnuk Jánosné urnő zászlóánya védnökségével kitűnően sikerült nyári táncmultságot rendezett.

A sör gondozása a kimérésben címmel, lapunk számában a Kőbányai Polgári Serfőzde r. t. figyelemztetése következtében egy hosszú, de érdekes tanulmányt közlünk. Miután abban a vélemény-

bén vagyunk, hogy a tanulmány nemcsak olvasmány számba megy, hanem későbbi célokban is utmutatóul fog szolgálni t. kártársainknak, azért egy adjuk azt közre, hogy a lap többi részétől elkülönítve, magában is kezelhető legyen. Ajánljuk e tanulmányt kártársainknak különös figyelmébe; ha megfogadják az abban közölteket, úgy mindig jól kezelt sört mérhetnek.

Az új ipartörvény végrehajtási utasításának kidolgozása; erősen folynak a munkálatok. Miután a kereskedelmi- és iparkamara a miniszter felhívására már előzőleg arra kérte az összes ipari érdekeltségeket, hogy a nekik megküldött javaslatra írásban terjesszék be véleményeiket, ebben a tárgyban most június 25-én pedig egy értekezletre hívta meg őket, hogy az egész anyagot szóval is letárgyalják. Hosszas vita volt arról a kérdésnél, hogy mik a kézműves iparüzés szokásos keretei? A szállodás-, vendéglős- és kávésiparra az a megállapodás történt, hogy vidéken 120 tagból álló szakmunkás alkalmazása, Budapesten ellenben 30 tagból álló szeminárium alkalmazása adja meg a kézműves iparüzés keretét. A kávéipartestület azonban külön kívánta precízírozni, kik tekinthetők szakmunkásoknak.

A forgalmiadó feljegyzésekkel nagyon sok kártárs nem tud megbarátkozni. Pedig hiába, a nemzetgyűlés meghozta a törvényt s a kormány köteles azt végrehajtani. Ahol a pénzügyi hatóság azt tapasztalja, hogy a forgalmiadó fizetésre köteles üzletet vonakodik a törvényes intézkedéseknek megfelelni, ott azután jön a szigorú meg-

É P I T É S I V Á L L A L A T

Minden néven nevezendő építést, építési tervezetet, rajzok készítését elvállalja

HOLLÓS PÁL

É P I T É S Z

Budapest, IX, Ráday-utca 45. Tel. József 24-60



Püspöki uradalmi
bérpince r.t. Véc
központi iroda Budapest V.
Zrínyi-u. 7.

Magyar palackosborkülönlegességek.

Telefon: 75-96 és 96-36.

birságolás. Legutóbb Nagytétényben és Buda-fokon igen nagy birságösszeget róttak ki néhány vendéglősre. Ismételten felhívjuk a t. kartársakat, hogy saját érdekükben teljesítsék pontosan a forgalmiadó lerovását, mert különben nagy kellemetlenségnek teszik ki magukat. Ha aztán az ellenőrző közegek tulkapása által sérelmet szenvednek, úgy közöljük azt az Orsz. Vendéglős-Egyesülettel, amennyiben módjában áll, az segíteni fog rajtuk.

A szakiskola reformja cím alatt lapunk legutóbbi számában többek közt azt is irtuk: »természetesen a szakiskolát megfelelő helyiségbe is kell telepíteni, mely célra ott az ipartestületi székház, csak nem kell ingyen lakásra felhasználni«. Az ipartestületi elnök ur levélben közli, hogy arról neki nincs tudomása, hogy a székházban csak egyetlen ingyen lakó is volna. Kár, hogy az elnök ur soraiban nem megfelelő hangot használ.

Felhívjuk a vendéglős és kávék kartársak figyelmét Hollós építési vállalkozó hrdetiésére, aki a vendéglői szakmához tartozóknak minden a szakmájához tartozó munkát mérsékelt áron vállal el.

Gyászrovat. B o g e n r i e d e r József volt nagykanizsai vasúti vendéglős és szállodás 77 éves korában e hó elején meghalt. — Meizler Jánosné szül. Baader Ilona, Meizler János, az esztergomi Magyar Király-szálló tulajdonosának

neje június hó 16-án 49. életévében elhunyt. Meizler kartárs bánatában igaz részvétellel osztózik a szerkesztőségünk is.

Használt palackok iránt igen élénk a kereslet. Egy literes palack 17—18, félliteres palack 10—11, 7 deciliteres rajnai palack 22—23, 7 deciliteres bordói palack 15—16, 7 deciliteres világos konyakos palack 22—24 koronába kerül darabonként a nagykereskedelmi forgalomban.

Üzleti hírek.

Budapest. Pogáts Vilmos sepsiszentgyörgyi vasúti vendéglős — miután az oláhok magyar embert a pályaudvari vendéglő bérletben nem tűnnek, de Prágában tagadják, hogy a magyar kisebbség nem egyenjogú náluk — bérletéből elúzték s most a fővárosban a VIII., Magdolna-u. 22. szám alatti vendéglőt vette át. — Mirth Ferenc vendéglős megvette a VII., Dohány-u. 39. sz. alatti Schwaab-féle vendéglőt. — Sztancsik Mihály átvette a VIII., Futó-u. 19. sz. alatti korcsmát.

Fehér Ferenc, az Országos Vend. Egyesület ü. elnöke, megvette Budán a II. Fő-utca 75. szám alatti »Királyfürdő« vendéglőt s azt június 27-én ünnepélyesen nyitotta meg.

Mezőkövesd. Glúck Imre vendéglős kartársunk Rákóczi éttermeit és kávéházát a mai kor igényeinek megfelelően teljesen átalakítva, megnagyobbítva, új és fényes butorizzattal látta el. Ünnepélyesen június hó 26-án nyitotta meg.

Helyváltozás. A Déli-vasúti vendéglő I—II. oszt. éttermek főpincéri állását Schröder Adár foglalta el, ugyanott a III. oszt. étterem főpincéri állását Stinner Sándor tölti be.

ASZTALTERITŐT

törlőruhát, pincérkabátot, idény- (nyári) üzletek, éttermek, kávéházak, büffek, fürdő- és sporttelepek mérsékelt kölcsöndijért szállít és megrendeléseket elfogad a

„HATYU“ Fehernemű Kölcsönző Vállalat
V., Katona József-utca 41. (Margit hidnál.)

TELEFON 159—60 és 46—86.

Elköltözés miatt Szegeden

a Bors szálloda, 31 vendégszoba, étterem és kávéház összes berendezése **jutányosan eladó.**

Rézágak, márványlapos rézmosdók és éjjeli szekrények, gázcső, vaságak, rézkarokkal, metszett tükrök, szekrények tükörrel, ottománok és fotelek, párnák, plümpók, lőszőr és afrik matracok, paplanok és teveszortakarók, álló és fali rézfogasok, asztalok és székek, márvány és éttermi asztalok, hozzá 80 drb mundusszék, modern karambolasztal, kassza, sörapparat, kimérőpult, állványok stb. — **Szalmásy Zoltán** „Bors szálloda“ Szeged.

Hektograph-étlapsokszorosító,

Papírszalvéta,

Fogvájó, legolcsóbban
beszerezhető **Berkovits Károinyénál** Budapest, VII
Sip-utca 4. szám. ☎ Telefon: József 125-31.

A szerkesztésért felel: Pösch Gyula. Segédszerkesztő: Fekete Gyula

Kiadó és laptulajdonos:

a Fogadó-nyomda és lapkiadó vállalat r.-t.

Uj, hitelesített **ürmértékek, parafadugók, kénlapok.**
vörösréz

Borszivattyúk, gummicsovok stb. pincegazdasági cikkek legjutányosabban kaphatók

Telefon József 115—15 szám. **NAGY IGNÁCZ** Budapest VI, Károly-körút 9.

A sör gondozása a kimérésben.

Irta: Dr. Schönfeld F. egyetemi tanár.

(Utánnomás tilos.)

A) A csapraütésig való gondozás.

I. A sör általános tulajdonságai.

a) A sör kényessége.

A sör, amint azt egyébként minden szakember tudja, igen kényes ital. Ennek megismerése különösen azoknak fontos, akik hivatalos szerűen azal foglalkoznak, hogy a vendéglőkben sört mérnek ki. Hiszen csak abban az esetben lehetséges a szakszerű és heyles gondozás és kezelés, ha ismerjük a sört fenyegető veszélyeket is, ha tisztán tudjuk egyrészt, miben áll az ellenállóképessége és másrészt az érzékenysége, vagyis ha ismerjük a sör erős és gyenge oldalait. Aszerint, hogy milyen a sör minősége, ami viszont a felhasználás nyersanyagoktól és a sörgyárban használatos készítményektől függ, lép az egyik vagy a másik tulajdonság előtérbe.

b) A gondozásnak a serfőzőről a vendéglősre való áthárulása.

Amikor a serfőzde a nagyarányú technikai berendezések igénybevétele mellett a sört hőszadalmias eljárás nyomán sok fáradsággal és munkával gondosan kipróbált módszer szerint már elő is állította és a vendéglős rendelkezésére bocsátotta, ezáltal a sör kezelése távolról sincs még befejezve. Sőt a legnagyobb figyelemmel kell még azután is folytatni, csak hogy most már nem a serfőző, hanem a vendéglős az, aki a sör szakszerű gondozásáért felelős. E nélkül teljesen lehetetlen a sört oly állapotban kimérni a vendég számára, hogy annak szeméi a sör színében gyönyörködjenek, nyelve a kellemes ízben örömet találjon és hogy annak fogyasztása élvezetet és jóleső érzést keltsen.

c) A gondozás fontossága.

Hogy mily fontos a sör gondozása és kezelése éppen abban az időszakban, amikor a serfőzdeből kikerül, azt a serfőző tudja legjobban. A tapasztalt vendéglős is tudja, mi a tennivalója e tekintetben. De igen sokan vannak a vendéglősök között, akiknek nem volt módjukban a kellő tapasztalatot és szakismeretet megszerezni, ami igen gyakori azokban az esetekben, amikor a vendéglős hirtelen becsöppent ebbe a szakmába, vagy egyáltalában nemtörődomséggel fogja fel az egész kérdést, úgy, hogy nincsenek tisztában a sok veszedelemmel, amely a sört a kimérésben fenyegeti.

Ezen veszedelmek fölismerése azonban époly

kívánatos a serfőzde és a vendégek érdekében, mint magának a vendéglős szempontjából, mivel a sör hiányos kezelés mellett igen könnyen elromlik. Es éppen a legjobb sör hajlik inkább a romlásra. Ugy, aztán megtörténik, hogy a serfőzde megkárosodik, a vendégnek elrontják az élvezetét, a vendéglöst pedig kerülük. Ellenben csakhamar hirtelen kel annak a vendéglősnek, aki jól tudja, mikép kell a sörrrel bánni és a vendégek szívesen felkeresik. Ezért a vendéglős legfontosabb feladata a kimérésben, hogy a felismert veszélyeknek elejét vegye. Különböző külső hatások vannak, amelyek a sörre hátrányos befolyást gyakorolnak.

d) Fényhatás.

A sör igen érzékeny a fényhatás iránt, de nemcsak a nap sugarai, hanem maga a természetes világosság is káros hatással jár.

e) A hőmérséklet változása iránti érzékenység.

A sör igen érzékeny az erős hőmérséklet változás iránt. Nem bírja el a hideget, különösen a fagyot. De a meleget sem bírja, mivel a szénsavat elüzi belőle.

f) A szénsav veszteség iránti érzékenység.

A sör nagyon megszenvedti a szénsav veszteséget.

g) Szag iránti érzékenység.

A sör érzékeny a szagos anyagok iránt és azokat könnyen átveszi (dohos, rothadt és bűzös pinceszag).

h) Az ón iránti érzékenység.

A sör érzékeny az ón iránt, amely tudvalevőleg kizárólag a sörnyomókészülékek vezetékének előállítására alkalmas.

i) A gomba iránti érzékenység.

A sör nem kevésbé érzékeny a vezetékeken lerakódó gombák iránt.

Mindezen hátrányos és káros befolyás ellen kell a vendéglősnek a sört megvédenie, ha hivatásának teljes mértékben meg akar felelni. Azonban nem elegendő ezek megismerése és kerülése, hanem ez az ismeret azzal is bővítenő, hogy megtudja, mikép kell a sört azonkívül kezelni, hogy annak élvezete a vendégben kellemes érzést keltsen.

B) Kimérés.

a) Rendelés.

A kezelés már a serfőzdeből való rendelésnél kezdődik és arra kell vigyázni, hogy az oly-

CÍFKA JÓZSEF

Sörkimérőkészülékek, moussé-sörsapok, sör-
légszivattyúk, pincegazdászati cikkek szaküzlete
Budapest, Vilmos császár-ut 48. szám. (Hajnal-utca sarkán)

formán történjék, hogy a sör 1—2 napig a pincében feküdhessék, mielőtt csapra verik és hogy lehetőleg több sör ne raktározassék be, mint a mennyi néhány napi fogyasztásra szükség van.

b) A pince fekvése.

A sörpince legyen szagmetnes és szellős és kizárólag a sör eraktlározására szolgáljon, nem pedig egyéb háztartási, konyhaberendezési, stb. tárgyak befogadására, amelyek esetleg szagot árasztanak és a sörre káros hatást gyakorolnak.

c) Meleg elleni védekezés.

A pincében egyforma és hűvös hőmérséklet uralkodjék, ne legyen kitéve sem a nyári melegnek, sem a téli hidegnek. Amennyiben csak lehetséges, állítsák be 7—10° C-ra és igen nagy melegben hűsítsék, míg igen nagy hidegben melegítsék.

Ha megfelelő hűsítőhelyek nem állanak rendelkezésünkre, úgy az egyes hordókat úgy hűsítjük, hogy elkülönítve jég közé tesszük. Ha pedig nincs jég kéznél, úgy már azáltal is sokat lehet segíteni, hogy a pincenyílást turfával, s a mával, fűrészpórral betömve, megakadályozzuk a meleg beáramlását, továbbá hogy nedves ruhát raknak a hordókra.

d) Védekezés a fagy ellen.

Nagyon kell vigyázni arra, hogy a sört fagy ne érje, mert a fagy árt a sörnek. Nemcsak hogy megzavarodik, hanem elveszti ízét is és nem lesz többé habja. Ha azt azonban nem lehet elkerülni, úgy a hordót fűtött helyiségbe kell vinni és ott kell tartani kb. egy félnapig, ezalatt a sör ivási hőmérsékletet nyer és az esetleg keletkezett zavarok eltűnnek. Bizonyos körülmények között úgy is lehet a fagy által okozott behatárokát eltüntetni, hogy a hordót egy kevésbé meleg helyre (8—12° C) visszük, ahol azonban mindenesetre hosszabb ideig tartandó (három-négy nap).

e) A pincébe való berakás.

A hordókat megérkezésük után rögtön a pincébe kell rakni, hogy a sört ezáltal a többnyire kedvezőtlen kül-hőmérséklettől elvonjuk és hogy az egyforma, megfelelőbb pince-hőmérséklethez alkalmazkodhassék. Egyszermind úgy kell rakni a hordókat, hogy lehetőleg ne kelljen őket elmozdítani, amikor csapra verik.

f) Fekvési idő a csapraütésig.

Semmiestre sem lehet jó a hordó mindjárt megérkezése után csapraütni, mivel a sör a szállítás alakalmával felrázódott és zavaros lett, aminek folytán a lecsapolásnál igen sok habot csinál. Legokosabb a sört csak 1—2 nappal a megérkezése után csapra verni, mivel ezen idő alatt a sör leülepedik. A szállításnál meglazult szénsavnak ezáltal elegendő ideje van, hogy megint összeálljon és a sör újból jó habos lesz. Sőt jobb, érettebb íze is van.

g) Hordóméret.

Nagyon fontos körülmény az is, hogy a meg-

felelő hordónagyságot rendeljük meg. Ennél a kérdésnél a napi fogyasztás a döntő. Alapelvül azt kell szem előtt tartani, hogy a hordó ne álljon sokáig csap alatt. Minél előbb kiürül, annál jobb a sörre nézve, mert ekkor elejétől végig egyformán jó lesz. Nagyobb hordókat csak akkor szabad csapra verni, ha aznap el is fogynak. Ahol azonban kisebb a fogyasztás, ott csakis kisebb hordókat szabad venni.

a) Hőmérséklet.

Azt állandóan kell a szem előtt tartani, hogy a sör csak akkor izlik, ha kellő hőmérséklet mellett mérik ki. Ilyennek tartandó a 8—12° C. Nem lehet sem túlmeleg, sem túlhideg, mert akkor nem nyújtja eléggé a kellő élvezetet. A melegben könnyen elveszti a szénsavat, izetlenné és keserűvé válik. A hidegben pedig nem fújleszt habot: a pohárban nagy buborékokat képezve áll és az ivásnál kellemetlen hatást kelt.

b) Szénsav.

A sör szénsavtartalma okozza az izt, a jól-éső, a kellemes és frissítő érzést az ivásnál. Ezért elengedhetetlen kötelessége a vendéglősnek, hogy a szénsavat a teljes egészében megőrizze. Ha azonban a hordóból úgy csapolják a sört, hogy nem használnak szénsavat nyomóeszközt, a sör veszíti a saját szénsavtartalmából és a veszteség annál jobban fokozódik, minél hosszabb ideig tart a hordó kiürítése. A szénsavnyomás alkalmazása tehát a kimérés legfontosabb és legszükségesebb segédeszköze és különösen ott szükséges, ahol a hordó aránylag sokáig áll a csap alatt. A szénsav emellett még éjszaka ideje alatt sem zárandó el.

c) Nyomási levegő.

Régen a nyomási levegőt alkalmazták, ha nem csapoltak egyenesen a hordóból. Azonban ennek az a hátránya, hogy az alkalmazott nyomás dacára a szénsavnak a sörből való eltűnését nem lehetett megakadályozni. Ezt már határozottan megállapították. Ezért mihamarabb az iparnak sikerült tiszta süritett szénsavat olesó áron előállítani, majdnem mindenütt szénsavat használtak az utolsó időkig. Mikor pedig a szénsav beszerzése az általános drágulás és az anyaghiány folytán egyre nagyobb nehézségbe ütközött újra visszatértek a régi gondolatra, hogy levegőnyomással kell csapolni. Az ezzel egybekötött hátrányokat nem lehetett azonban kiküszöbölni, mivel az egyáltalában nem is lehetséges. A legcsekélyebb hátránnyal csakis ott lehet dolgozni, ahol jó működő üzembről van szó és tényleg tiszta levegőt alkalmaznak. Sok esetben azonban erről nem igen lehet beszélni. Ahol azonban hosszabb ideig tart a hordóból való kimérés, ott a nyomási levegő nem alkalmas, mivel a levegő a mikrobák fejlődését idézi elő a sörben.

a) Fekvés.

A sörvezeték igen nagy figyelmet igényel. Ezt vagy egyenesen kell lefektetni, hogy lehet-

tőleg némi meredekséget érjen el, vagy ha azt így nem lehet, úgy lassan emelkedő irányt követve, a lehető legrövidebb úton érjen a hordótól a csapszivóig és hogy ne tartalmazzon zsákutcákat vagy süllyedéseket. A vezetékszőnek pedig lehetőleg egyforma, kör alakú keresztmetsete legyen az egész hosszúságán keresztül, ne legyen csavarszerűen összefonódva, sem összelapítva vagy benyomva és ha csak lehetséges, legyen egy darabból minden forrasztás és toldás nélkül. Nem lehet eléggé hangsúlyozni, hogy a vezeték nem lehet meleg helyiségen át fektetni, sem pedig fűtőkészülékek közelében, mivel a sör igen érzékeny a hőmérsékletváltozás iránt. Nemcsak hogy a szénsavtartalom meglazul és az iz káros hatásnak van kitéve, hanem minderekelőtt a zavarodásra való hajlam megerősödik, amikor a felmelegedett sör a hideg hűsítő kigyókba ömlik; és az még fokozódik, amikor ezekben a hideg kigyókban marad. Minden vezeték úgy kell fektetni, hogy azt kéfével tisztítani is lehessen. Ha hűtésre szükséges kigyótekervények vannak, a melyek a legtöbb esetben nem igen jól kezelhetők, úgy azokat akkép kell fektetni, hogy a sör visszamaradásánál, illetve az öblítésnél teljesen üresen maradjanak.

b) Hűtőkigyó. Jégszekrény.

Oly hűtésnél, ahol kigyócsöveket tartalmazó jégszekrényeket alkalmaznak, arra nagyon kell ügyelni, hogy a jég ne kerüljön közvetlenül a vezetékre, mivel ezáltal a sör tulgyorsan és igen nagy terjedelemben hül ki, ami zavarodást okoz. Ez a veszély még fokozódik akkor, ha a jégre még marhasót is szórnak. Ennek a káros hideghatásnak a megakadályozására legcélszerűbben úgy járunk el, hogy a hűtőkigyókra ruhát borítunk, ami a jéggel való közvetlen érintkezést lehetlenné teszi. Mert nem a jégnek kell hűtenie, hanem a jégviznek.

c) Utánöblítés.

Az ember tegye feladatául, hogy a vezeték minden este az utolsó pohár sör lecsapolása után vízzel kiöblítse. Ha ezt nem lehet keresztülvinni, úgy legalább akkor kell kiöblíteni, mikor a hordó kiürül. Azzal azonban tisztában kell lenni, hogy a vízzel való öblítés távolról sem jelenti az alapos tisztítást, melynek egész más módon kell megtörténnie.

d) Ön, előnyök, hátrányok, sörzavarodások.

A sörvezetékek tudvalevőleg rendőri előírás szerint önből készülnek. Az önt azért tekintették megfelelő fémnek, mivel nagyfokú nyújthatósága és hajlékonysága mellett még azzal a tulajdonsággal is bír, hogy a sör behatására semmiféle

fémvegyületet nem képez, amely a szervezetre káros volna. Ebből a szempontból itélve, az ön tényleg jelentékeny előnnyel bír a többi fémekkel szemben, a nemes fémektől eltekintve. Ezzel szemben azonban az önnak igen sok hátránya is van. Ezek pedig abból állanak, hogy azt a sör könnyen megtámadja és a keletkezett önvegyületek nem oldódnak fel a sörben, hanem kiválnak és a sörből kiváló más anyaggal zavarodást idéznek elő. Az ónozások ebben a tekintetben veszélyesebbek még, mint a tiszta önfém. A vastól eltekintve, amely ennél természetesen még veszélyesebb, az egyik fémnél sem mutatkozik ez a hatás oly veszélyes formában, mint az önnál; és mégis csakis ebből a fémből kell a sörkészülékek vezetékeit előállítani. Eme zavarodások keletkezésére néhány körülmény döntő befolyást gyakorol. Ily például a befolyás tartama, a vezeték hossza, a sör minősége és természete és végül az ön minősége.

e) a sör megzavarodása hosszú kiméresi szünet után.

Ismeretes, hogy a zavarodások oly méreteket ölthetnek, hogy a sör eredeti színét teljesen elveszti.

Ott, ahol a sör gyorsan fogy, természetesen nem lehet ezeket a befolyásokat észrevenni, azonban ha sokáig áll a vezetékekben, különösen az éjszakai üzemszünetben, akkor ezek a hatások előtérbe lépnek. De bizonyos körülmények között a nappali üzemben is előfordulhat, ha közben hosszabb szünet állt be, hogy a vezetékekben állt sör zavarosan folyik a csapból, még pedig mindaddig, amíg a vezetékekben levő sör teljesen ki nem fogyott és friss sör nem érkezik a csaphoz. Ugyanilyen a helyzet a korán reggel csapolt első sörnél is. Csakhogy ezek a zavarodások, amelyek a reggeli csapolásnál észrevehetőek, a legtöbbszőr fordulnak elő és a legtöbb panasznak és kifogásnak okot adnak. Hiszen sok esetben a sör egyáltalában már nem élvezhető, mivel teljesen zavarossá vált és sok esetben tekintélyes mennyiségek mennek kárba, különösen, ahol a vezetékek hosszúak.

f) Sörfajok és zavarodások.

Magától a sörtől is függ igen nagy mértékben, hogy mily mértékben és mely időben állnak elő a zavarodási jelenségek. Egy sör sem teljesen érzéketlen az ön behatásai iránt és egy serfőző sem képes oly minőségű sört előállítani, hogy az ön semmiféle változást se eszközöljön rajta.

Általában azt lehet mondani, hogy világos sör inkább hajlik a zavarodásra, min a sötét, a világos és sötét sörök között azonban maguk között igen nagy eltérés van az ön iránti érzékenységükre vonatkozólag.

g) Önanyag mint zavarodás.

Végül maa az ön sem viselkedik egyformán ugyanazon sörrel szemben, legkevésbé pedig a különböző sörökkel szemben. Ez a tény vilá-

FEHÉRNEMŰ KÖLCSONZÓ IRODA V., ERZSÉBET-TÉR 5. SZ. I. EMELET 2.

Ágyhuzatot, törölközőt kölcsönad a BALATON-Ugyanott szállodai fehérnemű alkalmi vétel és eladás.

MELLÉKI üzletekbe is! — Telefon: 102—84.

gossá válik, ha meggondoljuk, hogy a fém annál könnyebben támadható, minél lazább az öszszetétele és minél durvább a felülete és az ellenállás annál nagyobb, minél erősebben vannak öszszefűzve az egyes fémrészek és minél simább a felülete. Az az ónvezeték tehát, melynek laza a szerkezete és amely a lefektetésnél görbüléseket, rángatásokat és csavarodásokat, szakadásokat stb. szenvedett és hozzá még durva a felülete, természetesen gyorsabban és nagyobb mértékben fog a sőtől elromlani, mint az a vezeték, ahol mindezeket a hibákat elkerülték. Eme hiányok megelőzése a vezetékét szállító cégekre hárul, akiknek ismeriök kell az anyag természetét és kerülniök mindazt, ami a lefektetésnél a fémét céltalanul rángatja, görbiti és csavarja.

h) Sörkő, mint védőréteg.

Ha már azt a ténytet nem is lehet kiküszöbölni, hogy minden ónból készült vezetékben megfelelő körülmények között egy bizonyos behatási tartam mellett a sörnél zavarodások állnak be, másrészt megállapítható, hogy a készülékvezeték használati idejének növekedésével a veszély egyre csökken és bizonyos körülmények között teljesen eltűnik. Ez a jelenség azzal függ össze, hogy a kivált anyagok a vezeték belső falára lerakódnak és egy bizonyos védőréteget alkotnak, amely a sör behatásait első időben folyton tompítják, később pedig teljesen megakadályozzák.

Azonban a sörkövet, — ezt a védőréteget, sem lehet engedni egy bizonyos méreten túl megnőni, mivel ebből újból zavarok keletkezhetnek. Megtörténhetik például, hogy ezáltal a vezeték csövei megszűkülnek, vagy hogy a sörkő egyes részei letörnek és a sörbe kerülnek. Ezért időről-időre alapos tisztogatást kell végezni, hogy ezeket a lerakódásokat legalább egy bizonyos fokig eltávolítsa.

D) A sörvezeték tisztítása.

a) A tisztítás szükséges volta.

A tisztogatás már abból a szempontból is bir elsőrendű fontossággal, mivel a vezetékben is képződnek mikroorganizmusok, amelyek vagy a sörrel kerülnek oda, vagy pedig kívülről jutnak a vezetékbe. Ez az utóbbi eset akkor áll be, amikor nem egészen tiszta piszkafákat és csapokat használnak, vagy ha a hordószáj nem egészen tisztán kezeltek, másrészt ha az öblítésnél nem egészen tisztán kezeltek, másrészt ha az öblítésnél nem egészen tiszta vizet használnak, egy szóval, ha nem ügyelnek a legnagyobb fokú tisztaságra, amelyre éppen a nyomószervezetek tisztántartásánál feltétlenül szükség van. Ezek a mikroorganizmusok fejlesztik az ismert sörnyálkát, amely még azáltal is megerősödik, hogy a hideg és ón által előidézett képződmények ráraakodnak.

Ennél ogya elmaradna a tisztítás szükségese hogy a vízöblítésen kívül időre-időre egy alapos tisztítás foganatosítsassék. Azonban a tisztogatásnak

is szakszerűen kell lefolynia, mivel igen sok függ attól, mikép lett a tisztítás végrehajtva?

b) Tisztítási fok.

Ugy, mint minden tisztításnál általában, ugy a sörnyomókészülékvezeték tisztításánál tisztában kell előbb lenni azzal, hogy tulajdonképen milyen hatást akarunk elérni? A fenti fejtegetések-ből kitűnik, hogy mi lehet a tisztítás célja a legjobb esetben. El kell ugyanis távolítani a mikrobák felgyülemelését és az azokból képződött nyálkát, valamint a sörkő durva kiválásainak felgyülemelést, ugy, hogyé mechanikai szempontból abszolút tisztaság uralkodjék és minden veszély kiküszöböltessék arra nézve, hogy a vezetéken keresztül áramló vagy a vezetékben levő sör megfertőzve vagy egyébként káros természetű legyen.

c) A sárga bevonat kimélese.

A tisztogatásnál arra nagyon kell ügyelni, hogy a sörkő bevonata semmi körülmények között se legyen eltávolítva, mert ez képezi a védőréteget a sör és az ón között és azt minden körülmény között kimélni kell. Ha azt eltávolítjuk, ugy a sör megint közvetlen érintkezésbe jut a fémmel és a sör megint ki van téve a veszélynek. A hatás rögtön mutatkozik, a mérete még nagyobb, mint azelőtt és a zavarodási jelenségek ijesztő mértékben lépnek elő.

d) Tisztítóeszközök.

Tisztítóeszközök gyanánt ugy mechanikai, mint vegyi hatású szerek állnak rendelkezésre; az elsők közül felemlítendő a kefe, homok. A vegyi hatású szerek közül a szóda van leginkább használatban. Az általánosan használt szappankő sem egyéb, mint szóda és maróatron, a mely maróatron tartalmánál fogva erősebb hatással bir, mint a szóda egymagában. Hasonlókép a különféle név alatt forgalomba kerülő sok sörkőoldószer nem egyéb, mint szóda esetleg natronnal keverve, amelyeket aztán, hogy csodaszernek kikürtölhessék, bizonyos jelentéktelen keverékekben különböző csomagolás és formában kerülnek forgalomba.

e) Kefével való tisztítás.

A kefe általi tisztítás a legenyhébb és a legkiméletesebb tisztítási mód. De teljesen elegendő arra, hogy a vezetékcsöböl a mocskot eltávolítsa, amennyiben elég erős és eléggé gyakran áthuzták a vezetékcsöveken. Természetes, hogy azután alaposan kell még a csöveket vízzel kiöblíteni.

f) Tisztítás homokkal.

A homokkal való tisztítás is mint hatásos mechanikai tisztító szer jön figyelembe, mivel a homok is képes a mocskot a vezetékéből eltávolítani. Arra azonban természetesen ügyelni kell hogy azt helyesen alkalmazzák, nehogy az éles homokszemek a sörkő-bevonatot lehorzsolják. A homok használata már évekket ezelőtt szokásban volt, de attól csakhamar elálltak, mivel vele kellemeilen tapasztalatokat szereztek. A homokreszecsékéek ugyancs rárakódnak és a tisztántartás

megakadályozzák. Az utóbbi időben ez oknál fogva durvább szemű homokot kezdtek használni a venni, illetve eljárásnál a homokkezelés azelőtti kellemetlen mellékhatásai teljesen elkerülhetővé válnak és amint a jelek azt mutatják, a homokkal való tisztítás immár igen alkalmas segédeszközzé lett. Magától értetődik, hogy ezt a módszert óvatosan kell alkalmazni, nehogy a védő sörkő-réteget felhorzsoljuk.

b) Tisztítás szódával.

A vegyi tisztítás alkalikus hatású szereket vesz igénybe, ami azzal az eredménnyel jár, hogy hatása sokkal nagyobb. Ez ugyanis nemcsak a nyálkák felgyülemelésének eltávolítását idézi elő, hanem egyszerűen meglazítja, illetve leoldja a sörkő-lerakódásokat is. Ott, ahol a sörből közvetve és közvetlenül keletkező minden lerakódást és váladékot akarunk eltávolítani, nem alkalmazhatunk hatásosabb szert, mint a forró szódoldattal való kezelést, amely természetesen annál nagyobb eredménnyel jár, minél erősebb az oldat. Ez még a legmélyebb pórusokba is behatoló lerakódások eltávolítására is alkalmas és az ön felületét teljesen tisztává teszi. Ezzel szemben azonban a szódakezelés igen veszélyes szer, mivel nemcsak a védőréteget távolítja el a felületről, hanem azáltal, hogy a fém legmélyebb pórusaiból is kiküszöböli a lerakódást, egy lényegesen nagyobb sérülési felületet idéz elő, mert a sör és az ön lényegesen több sérülési helyen lép közvetlen érintkezésbe és igazán nem lehet csodálkozni, ha az ilyen tuzolt és amellet nem célirányos tisztítás következményeképpen nagyfokú zavarodási jelenségek állanak elő. Azonkívül közismert tapasztalat, hogy egy erős szódatisztítás nyomán az első csapolásból nyert sör mindig zavaros, amely tény azonban sok vendéglős nem akarja a tulerős szódatisztításnak betudni, hanem a sör érzékenységében keresi az okot és azt hiszi, hogy egy tiszta, minden sörkő-lerakódástól mentes vezetékben a sört minden káros befolyással szemben biztosítani tudja. Pedig téved. Kérdés azonban, vajjon minden vezetéknel nélkülözhető-e a szódatisztítás alkalmazása és nincsenek-e oly vezeték, amelyekkel szemben csak ezen alkalikus hatású szerekekkel való tisztítás jár sikerrel, ha azokat a nyálkától és a durvább sörkő-lerakódásoktól meg akarjuk szabadítani. Bizonyára igen sok vezeték van, amelyeknél a mechanikus hatású szerek nem járnak eredménnyel és a szódakezeléshez kell folyamodni. Azonban ha már ezekben az esetekben nem lehet a szódát nélkülözni, úgy legalább arra kell törekedni, hogy az oldata ne legyen túlságosan erős. Iparkodunk kell lehetőleg egy gyengébb oldattal beérni, amelynél nem fenyeget az a veszély, hogy a sörkő teljesen leoldódik. Egy 1%-os meleg alkalmazott oldat teljesen elegendő a vezeték megtisztítására. A marószóda használatától azonban nagyon is óvakodni kell, mivel hatása igen erős, megrongálván a védőréteget.

h) Tisztítás gőzzel.

A tisztítás igen elterjedt módja még a gőz használata is, amelynek hatásáról azonban a legtöbb esetben téves nézetek uralkodnak. A gőz,

mint olyan, valóban nem bír tisztító hatással, noha a mikrobákat elpusztítja és a vezetékben lazán elhelyezkedett nyálkákat esetleg kiszorítja, de a szorosabban fekvő részeket ellenben nem bírja eltávolítani. Sőt még azzal az eredménnyel is jár, hogy ezek a részek a magas hőmérséklet folytán összezsugorodnak, beszáradnak és szilárdabban helyezkednek el a falaton. Az így változtató tényállás felismerése mellett a gőzzel való tisztításnál alkalikus szerek igénybevétele is feltétlenül kívánatos. Azáltal, hogy a gőz a tartályban levő szódát magával viszi, egyszerűen valószínűsíti az oldószernek a vezetékbe, ahol akárcsak a szódakezelés alkalmával, a nyálkák és a sörkő oldásnak indul. Ennél a kezeléssel is azonban arra kell ügyelni, hogy a hatás megfelelő korlátok között maradjon és a finom sárga sörkő-réteg és az ön védőrétege megkíméltesse. Minden tisztításnál arra kell ügyelni mindig, hogy a sörvezeték mechanikai tekintetben teljesen kitisztítsuk, a sörkő védőréteget azonban megkíméljük. Aki túlságosan nagy követelményeket tűz ezen tisztogatási módhoz, az nem jár el szakszerűen és viselnie kell az elkerülhetetlen zavarodásokból keletkező felelősséget, amelyek különösen az éjszakai szünet után a reggeli csapra verésnél fordulnak elő. Hasonlóképp nem szabad a marónátront sem használni.

i) Szénsav-vezeték és sörfogó.

Szem elől nem tévesztendő az sem, hogy a szénsav-vezeték és a sörfogót rendszeresen és gondosan kell tisztán tartani. Ezeket a helyeket ugyanis a legkönnyebben képződnek a fertőző telepek és a szennylerakódások.

E) A vezeték ellenőrzése.

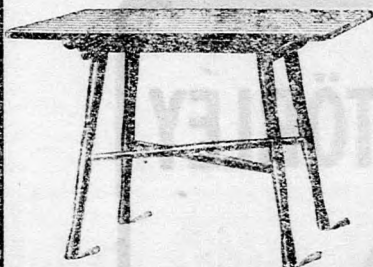
A sörnyomó-készülékek ellenőrzésével foglalkozó hatósági szerek szintén nem ismerik, sajnos, a sörnek a fémmel szemben való viselkedését és nem tudják, mennyire fontos szerepet tölt ge a sörkő-védőréteg. Az ellenőrző szerek teljesen hamisan járnak el, amikor az ellenőrző csap vizsgálatánál azt kívánják, hogy a vezeték teljesen fémszínű legyen és egyáltalában nincs igazuk, mikor a vezeték ellen azt a kifogást emelik, hogy a fém színe ki nem látszik és hogy a vezeték belső része sárgás, barnás, halvány, finom anyaggal van bevonva. Általában az ellenőrző csapok felszerelése céltalanul minősítendő, mivel a sima csövet részekkel, szegletekkel és ellenálló szervekkel megszakítják, amelyekben nyálkák és egyéb váladékok helyezkednek el olyformán, hogy azokból eltávolítani ezeket nem lehet. Legjobb volna, ha ezek az ellenőrző csapok egyáltalán nem léteznének, mivel azok az egészségügy követelmények, amelyek eérését ezen csapok szolgálják, sokkal jobban megvalósíthatók nélkülük. A mindennapi tapasztalat amellet szól, hogy általában téves nézetek uralkodnak arra vonatkozólag, hogy mit kell figyelembe venni a sörnyomó készülékek vezetékének tisztításánál és mit kell betartani. Erélyesen kell követelni, hogy az ellenőrző szerek számoljanak a való élet követelményeivel és működésükknek ne okozzanak kárt, ahelyett, hogy ténykedésük haszonnal járna.



VENDÉGLŐI, KÁVÉHÁZI BERENDEZÉSEKET vesz és elad HEXNER JÓZSEF

Budapest, Király-utca 25
Telefon: József 129-02.

Allandóan raktáron: evő-
eszközök, asztalok, székek,
billiárdasztalok, üveg, por-
cellán és ezüstneműek a
legolcsóbb áron.



Salgó Gyula

konzerv- és csemegeáru nagykereskedő
Budapest, VII., Rózsa-utca 15-17.

Telefon:
József 38-84.

Sürgőnycim:
„Salgola Budapest.”

I A EMMENTHALI

60-100 kg-os karikákban, fél-emmenthali 20-50
kg-os karikákban, T r a p p i s t a- Répczelaki-
R o m a d u r- és Alpesi-sajtot készít és szállít
a legfinomabb minőségben
Magyarország legismertebb
sajtgyára:

STAUFFER ÉS FIAI
cég. Központ: Répczelak.

FREUD mindennemű üzletek adás-vételt közvetítő irodája

Budapest, VII., Miksa-utca tizenhárom. (Newyork-kávéház mellett)

Számos elismerőnyilatkozat

Irodavezető: A régi kis Löwy.

Legrégibb cég!

Csakis prima üzletet

elad és
közvetít

Fuchs és Fülöp
adás-vételi irodája

Budapest, VIII., Gyulai Pl-utca 9., II. em. 20

Minden szőlőbirtokos, borkereskedő¹ gazdakör, köz-
ponti szeszfőzde és szőlőszeti alkalmazott járassa
a minden csütörtökön megjelenő, egyetlen hazai
szőlő- és borgazdasági szaklapot, a

„BORÁSZATI LAPOK“-at.

Előfiz. ára a következő: 1/1 évre 480.—, 1/2 évre 240.—,
1/4 évre 120.—, 1 hóra, 40.—, egyes szám ára 10.—
Szerk. és kiadóhivatal: Bpest, Üllői-ut 25. 11. Köztelek.

DREHER ANTAL
serfőzdéi R. T. Kőbánya.
Telefon: József 58-11.

DREHER-COGNAC

SPECIAL-, **-, V. S. O-CABINET

Városi iroda:
VIII., MÁTYÁS-TÉR 15.
Telefon: József 25-21.

EGRI FORGALMI R. T. elsőrendű egri vörös
(EGYHÁZMEGYEI TAKARÉKPÉNZTÁR
ALAPÍTÁSA) AJÁNL
asztali és pecsenye
borokat.

Iroda:
Alapítványi
ház.

FOGAK ÉS FOGSOROK

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

Aranykoronák, szájpaddas nélküli műfogak fogtömések, fog- és
gyökérhuzások teljesen érzéktelenül Vidékiek 48 óra alatt kielé-
gítetnek. Vendéglősök és pincérek 20% kedvezményben részes-
sülnek 20 év óta fennálló műtermemben.

Király Sörfőzde Részv.-Társ.

Nagykanizsán

Telefon **36** Telefon

Arjegyzékkel és felvilágosítással készséggel szolgálunk.

Ajánlja elsőrendű minőségű Ászok, Márciusi, Duplamárciusi, valamint Kiviteli Márciusi, továbbá Bajor- és Baksörkülönlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyagot ajánlja az elsőrendű Duplamaláta tápsörkülönlegességeit. Gvárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hizlalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

ZIRKELBACH ERNŐ

Budapest, IV., Vámház-körút 8.
(Veres Pálné-utca sarok) a központi vásárcsarnokkal szemben

Telefon: József 48-74.

Vendéglős edények- és felszerelésekben a leg-
n a g y o b b választék.



IPARSÓ

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szóására, valamint hűtőkészülékekhez.

Minden felvilágosítást díjmentesen nyújt a



Magyar Királyi Sójövedék
Vezérügynöksége

Budapest, V, Vilmos császár-ut 32

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ
tea, rum, cognac, bel- és külföldi borok és likőralkönl-
gessegek nagykereskedése
0000 BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON
175-72

*Üvegszebrények, Akrasztálvédők
és tükrök Reichert Testy.
Bpest, VIII. Gyulai Pál-u. 8.
Fémárugyár-üvegszölda.*

SZENT ISTVÁN IDÉNYYSÖR

a Kőbányai Polgári Sörfőző R. T.

kiváló sörkülönlegessége. — Mindenütt kapható.

I z
S z i n az
T á p e r ő

UHU

kávépótlék előnyei!

Kérje minden fűszeresnél!

Bebizonyítva üzletet csak

Hegedüs adás vételi irodája legkulánsabban közvetít VII., Akácfa-utca 27.