

Előfizetési árak:
 Hónap 600. —
 Félév 3000. —
 Évi 12000. —
 K. Nr. postafiókzási száma 38940
 A hirdetés díj minden
 sorra 32 fillérrel előre
 fizetendő. Szöveg
 kért annak duplája

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

A "KORCSMÁROS" MELLÉKLETTEL

Szerkesztőség és
 kiadóhivatalok: Epost
 VI. Arad u. 11. sz.
 IV. emelet 4. (Lift)
 — Térész körútnál —
 Tel.: Aut. 188-98
 Legmegjelölés
 minden hó 1-én és 15-én.

Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Egyesülete és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztálya hivatalos közlönye
 A fogadós-, vendéglős-, korcsmáros és kávéipar, idegenforgalmi, borgazdasági és pincérkérdéseket képviselő lap

CELLULOID AJTÓVÉDŐ

megóvja az ajtót kopástól, piszkolódástól. Bármely színben és formában készül

Redő celluloidárúgyárban,
 Budapest, VIII. Sárkány ucca 5.
 Telefon: 344-90 és 412-73.

JÉGSZEKRÉNYEK

bor- és sörkimérő

készülékek, pohárállványok minden méretben, valamint székek és asztalok gyári árban kaphatók. Kedvező fizetési feltételek! Javítások olcsón és pontosan eszközöltetnek. Kérjen árajánlatot! jégszekrények, bor- és sörkimérő készülékek üzeme

Klement András

BUDAPEST, VII, KIRÁLY U. 27.
 (az udvarban)

Telefon: J. 401-10.

Lerakat: DEBRECEN, Piac u. 42.

FŐSÖR

maláta pezsgő

Szabadszálláson

kitünő rizling **bor** kisebb
 és kadarka új és **eladó** tételekben is

őzv. Hangel Péternél,
 (ovoda épület)

Üzletáthelyezés

Alólirott hosszabb külföldi tanulmányutamról visszatérve, megvettem

Ujpesten, Horthy Miklós út 99. alatt a
Horváth-kert nagyvendéglőt

Kitünő fajborok, világhírű Dreher- és Résvény-sörök állandó friss csapolása. Elsőrendű konyha. Feltünő olcsó árak. Abonnan-soknak kedvezmény. E hóban nyílik a főzőtanfolyam. A kártyásk látogatását szívesen veszem. **Vazovszky Rezső** vendéglős.



Érzékeny, fájtós lábakra

készíték orvosok által elismert új találmány gyógycipőket, lúdtalp, fagyás, izzadás, tyukszem, bőrkeményedések ellen, garancia mellett a legújabb fazonban és színben 30 pengőtől. NYÁRY gyógycipész, Szondy ucca 25. sz. Gyógycipők egyedüli készítője. *Címet kérem megőrizni. Kérjen ismertetőt. Vendéglősöknek és alkalmazottainak ingyen lábát-világítás, ha a „Fogadó”-ra látogatnak.*

Saját termésű izsáki

uradalmi ó és úboralm
 árusítása nagyban és kiesinyben
 25 litertől nagybani árak.
 IX., Ferenc körút 17., borpince.
 Telefon: J. 366-60.

Vendéglős konyhája büszkesége, Az ételek finom izletessége!

Ezért rendeljen Horváth Ferenc
 Szeged, édes nemes paprikát á
 kgr. 2 P 40 fillér.

Saját termésű kiváló Leányka-Furmint borok literenként ötven fillérrért **KOSINSKY VIKTOR**NÁL, Budapest, I., Hieronymi út 58. Nagyobb megrendeléseknél arányos árengedmény (8-15 hl-nél 8-15%). — Felvilágosítások ugyanott levélleg.

Magyar mintagazdasági fajborok kimérése, asztali borok 1 liter 48 fill., rizling és kadarka 58 fill., pecsényeborok 68 fill., furmin és szekszárdi vörös 78 fill., édes borok 98 fill.

Magyar Borház, VI., Nagymező ucca 66. (Vilmos császár-utnál.)

DREHER BAKSÖR

Gondos szülők

megválogatják, hogy gyermekeik mit olvasnak. A legkönnyebben befolyásolható a serdülő korú gyermek és így nagyon fontos, hogy mit adunk a gyermek kezébe. Három nagyszerű művet ajánlunk fel rendkívül kedvezményes áron. Burnet: Kis lord, Dickens: Copperfield Dávid, Mark Twain: Huckleberry finn, egy-egy mű ára puha kötésben 90 fillér.

Továbbá a banditák, forradalmárok és mindenre elszánt kalandorok romantikus világában játszódik le Louis de Otteysa: A fehér ördög, valamint Carit Etlar: Vendetta című regénye, arany kötésben 256 oldal terjedelemben a tudás és szórakozás kincsesháza és dísz minden könyvszekrénynek. Egy-egy kötet ára 1 pengő 8 fillér.

Megrendelhető:
Fogadó—Magyar Vendéglős
 kiadóhivatalában.

Popper Mór és Lipótrt. Bornagykereskedés

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8. szám.

Telefon: József 359-78.
 Kőbánya: 76-15.

Alapított 1869. évben.

Az 1922. évi országos szőlő és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

Páratlan sikere van

Podruzsik Béla
a Hungária nagyszálló konyhafőnöke
Legújabb Szakácskönyvének
harmadik kiadásának
a polgári konyha, házi cukrászat és a diétás főzés ismeretével.
A könyv 10 pengő és a portó. Meg-
endelhető az összeg előzetes beku-
désével lapunk kiadóhivatalában.

Szent István Borterső

a Polgári Serfözde páratlan
különlegessége.

HEXNER JÓZSEF

BUDAPEST, VI., KIRÁLY UCCA 25.

Kávéházi és vendéglői

felszerelések szaküzlete

Telefon: József 429—02.



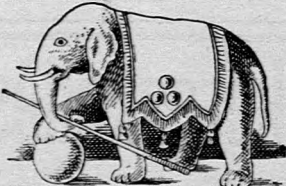
Szállít mindennemű alpacca és alpaca-
caezüst felszerelési tárgyakat. — Evő-
eszközök legolcsóbb beszerzési for-
rása. Billiárdasztalok, golyók, dákok,
dominók, éttermi márvány- és kártya-
asztalok. — Sörkimérő-készülékek
minden méretben, borkimérő asztal-
lal, levegő vagy szénsavnyomásra is.
Hitelesített vendéglői üvegáruk a leg-
nagyobb választékban gyári áron.
Újraezüstözés és alpaccaáru javítása
jutányos áron. Kérjen árjegyzéket.
Saját vagy megadott tervek szerint
teljes szálloda-, étterem-, kávéház-,
cukrászda- és kuszinóberendezések.

PAITZ JÁNOS

MŰSZTERGÁLYOS, DAKÓ, TEKE-
ASZTAL ÉS ELEFANTCSONT TEKE-
GOLYÓ GYÁR

BUDAPEST, VII., AKÁCFA UCCA 55.

TELEFON: József 406-29.



Teljes kávéházi és vendéglői be-
rendezések. Billiárdok, dákok,
golyók, dominók, sakkok. Sör-
apparátusok, jégkészítők, asz-
talok, székek, Lignum Sanctum
kugligolyók, kuglibábuk stb.

A hirdetésekre kiadott pénz a legjobb befektetés!

Mielőtt könyvelésnek rendbehozatala fe-
lett határozna, mielőtt könyvelőjének a
mégleg elkészítésére utasítást adna, for-
duljon bizalommal **VARGHA LÁSZLÓ**
hites könyvszakértőhöz, az

ADÓ ÉS KÖNYVVITEL
szerkesztőjéhez, Budapest, VIII. József
kört 86. szám. Telefon: József 322—60

t a n á c s é r t

adózás és könyvelés szempontjából.
Könyvvizsgálatoknál az ellenőrző könyv-
szakértő az Ön érdekeit védi.
Vállal: könyvclékek felfektetését, revízió-
ját, rendbehozatalát, örökösödési és társas-
üzleti elszámolásokat, havi és óráknyve-
lést, adóügyek ellenőrzését. Lapunk elő-
fizetőinek: 25%-os kedvezményt biztosítva!

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára

Budapest, VII, Károly-kört 9

Ajánlja dusan felszerelt raktárát, u. m.
bordószivattyúk, szűrőgépek, palackok,
parafadugók, címkek stb. — Tel.: J. 115-15

Valentin Vilmos

sírkőüzeme

Bpest-Kőbánya,

az Újtemetőnél,

Modern művészi síremlékek.

A „Vendéglősök és Korcsmárosok
Temetkezési Egyesülete”
tagjainak árkedvezmény.

1931 kih. 1185 szám.

Esztergomi járás főszolgabírájától.

Az esztergomi járás főszolgabírája
mint rend. bünt. bíróság borharmisítás-
sal vádolt özv. Pfluger Ferencné dorogi
lakos kihágási ügyében a következőleg

í t é l t:

Özv. Pfluger Ferencné 53 éves rk.
vallású dorogi születésű és lakos, va-
gyonos vendéglóst bűnösnek mondja ki
az 1924. évi IX. tc. 42. §-ának 1. pont-
jába ütköző kihágási cselekményben,
melyet terhelt azáltal követett el, hogy
Dorogon 1931 X. 11-én bort szódavíz
hamisított és ezért a fenti törv. és §
alapján 20 (husz) pengő pénzbüntetés
megfizetésére és az ítéletnek a „Foga-
dó—Magyar Vendéglős” lapban leendő
közvetéletét elrendelem. A kiszabott
pénzbüntetés helyébe behajthatatlan-
ság esetében 5 napi elzárás lép. Eljár-
ási költség fejében Szabó István kir.
vegyész szakképviseelő részére 24 pengő
38 filléren állapítottat meg, melyet
terhelt 15 nap alatt megfizetni köteles.

Indokolás.

Terhelt ezen cselekménye fenti törv.
és rendeletbe ütköző kihágás tényállá-
dékát magába foglalja, miért őt elítél-
ni és a költség megfizetésében mar-
asztalni kellett.

Bizonyító erővel szolgált; beismeré-
se. Enyhítő körülményül vétetett jóhi-
szeműsége.

Az ítélet a megjelent terhelt előtt
előszóval kihirdettetett, felebbezési jo-
gára való figyelmeztetéssel.

Esztergom, 1931. december 10. J.

dr. Pékh sk., tb. főszolgabíró.

Vendéglősök, Korcsmárosok, Kávésok és Italmérők figyelmébe!

Kötelező a kifüggesztése az 1929. évi X. t.-c. alapján készült

Új Bortörvény-kivonat plakátja drb.-ja **90 fill.**

Legalább 20 darab vételénél darabja 80 fillér.

A korcsmai hífel előlrléséről szóló plakát „ **60 fill.**

(Kifüggesztése kötelező minden helyiségben.)

Fiatalokorúak szeszflalmáról (1927. évi

XXXIII. f.-c.) szőlő plakát „ **40 fill.**

Padlóra köpni filos plakát „ **40 fill.**

Éneklés és lárnozás hatóságilag tiltva

van plakátja „ **40 fill.**

Káromkodás, frágár beszéd filos plakát „ **40 fill.**

Vidéki rendelésnél a plakátok — a portóköltség
miatt — darabonként 20 fillérral drágábbak.

Az összes plakátok kemény papíron készültek. —
Kaphatók a „Fogadó — Magyar Vendéglős” ki-
adóhivatalában, Budapest, VI., Aradi ucca 11. sz.

Ajánlatos a plakátok árát akár levélbélyegekben,
10 és 20 filléres címetekben előre beküldeni, mi-
után az utárvét melletti küldésnél igen nagy a
portóköltség.

Előfizetési ára:
 Egész évre 10. — P
 Félévre . . . 5. — P
 H. kir. postatakarékpénztári
 csekkzámla száma 36990
 A hirdetés díj mm-
 ként 22 fillér a cílre
 fizetendő. Szöveg
 közt ennek duplája

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

A "KORCSMÁROS" MELLÉKLETTEL

**Szerkesztőség és
 kiadóhivatal: Bpest
 VI. Aradi u. 11. sz.
 IV. emelet 4. (lift)
 — Teréz körútnál —
 Tel.: Aut. 188—98
 Lapja megjelenés
 minden hétfőn és 15-én.**

Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Egyesülete és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztálya hivatalos közlönye
 A fogadós-, vendéglős-, korcsmáros és kávésipar, idegenforgalmi, borgazdasági és pincérérdekeket képviselő lap

A bortermelői kimérések elszaporodása adóalanyok pusztítása

A karácsonyi ünnepek és az újév alkalmával még néhány évvel ezelőtt a vendéglők és korcsmák italforgalma igen szépen fellendült. Ezek az ünnepeken még a legszegényebb család asztalára is került egy pohár bor, amelyet a szomszédos italmérő üzletéből hoztattak. Ez az uccánati borkimérés az ideai nagy ünnepeken egészen szünetelt. Csak véletlenül tévedt valaki be a vendéglőbe, egy üveggel, hogy azt borral megtöltse. Ezek a fogyasztók most a termelői kiméréknél vásárolták.

Ezzel szemben az adóhatóság mind-
 ezekről nem vesz tudomást. Ugy veti ki az adókat és úgy hajtja be azokat, mintha itt misem történt volna, mintha minden vendégipari hely virágozna. A magas üzletbérek amúgy is pusztítják az üzleteket, de a pénzügyi hatóság — mintha ellensége volna az államkasszának — a bortermelői engedélyek kiadásával még a megmaradt üzletek létét is lehetetlenné teszi.

A kaliforniai technikai főiskola rektora által feltalált és konstruált atomrobbantató gép az atomok, (az elemi testek legkisebb oszthatatlan részecskéje) robbantásánál nem csinál oly nagy pusztítást, mint a bortermelői kimérési engedélyek az adóalanyok között! Hogyan képzelik a pénzügyminisztériumban azt, hogy a termelők kedvezményes adóttal, forgalmi adómentesen, többnyire kifogásolható helyiségekben mérik az italt, a hivatások italmérők pedig majd fizetik, úgy mint eddig, a nagy adókat és illetékeket?

Azt olvassuk a szőlőtermelők lapjában, hogy a borfogyasztás nagysága eredményezi azt, hogy a termelők maguk akarják kimérni boraikat. Ennek bizonyításával ugyan adós maradt a közlemény írója. De már kirajzolja a termelők jövő nagy perspektíváját . . . „a kereskedelem majd kikapcsolatván nem marad más értékesítési mód, mint a termelői kimérés. A termelőnek tehát új anyagi forrásokról kell gondoskodnia, melyet a kimérésekbe, fuvarba, fogyasztási adóba fektet stb. át kell formálnia a termelőnek, a borát házaitani, jobban kezelni, kikészíteni kell majd, át kell venni a kereskedelem és

részben a vendéglős szerepét. Az utóbbi könnyebb, az előbbi csak nagy tökével bíró nagyobb termelők tehetik meg. Egészen át kell formálnia a termelői munkának és jobban bele kell mélyednie az értékesítés bonyolult útvesztőjébe, hogy ki tudja védeni azt a nyomást, amit a kereskedelem és vendéglősipar nyeresége (munkájának jogos gyümölcse bár) a magas borfogyasztási adó mellett, mint többlet, a termelői árra gyakorol . . .“

Ez körülbelül azt jelenti, hogy a ven-

déglős és korcsmáros iparostól el kell vonni az életlehetőségét. Csakhogy az életben nem lehet papíron kicirkalmazott elméletek szerint átformalódni. Tegyük fel a vendéglősök-korcsmárosok vesznek egy-egy hold szőlőt, már akkor felborul az egész elmélet, mert a hivatások italmérők is át fognak formálódni.

Maradjunk csak a régi módszer mellett: a szőlősgazda termeljen, termelvényének a fogyasztóval való közvetítését bizza csak az italmérőkre! Utóbbiak maguk is szinlik a túl olesó borárat s annak örülnének, hogy a termelők a mostani árak dupláját kapják.

Ahol az ideai kongresszus lesz

Köszeg Jurisich Miklós ünnepélye

A fényes sikerű 1929-iki országos vendéglős és korcsmáros kongresszus alkalmával az ideai országos kongresszus Köszegre hivatott meg arra való tekintettel, hogy 1932-ben lesz a 400-ik évfordulója annak a történelmi eseménynek, hogy Köszeg várfalai alól a hatalmas Ibrahim több százszázreke menő elszánt katona hordáival, Jurisich Miklós várkapitány és néhány száz főre tehető védőcsapat harmincnapos hősie ellenállása után, elvonnulni volt kénytelen és ezáltal lehetlenné tette, hogy Ausztriát, Bécsét és a többi nyugati államokat ellepjk a muzulmán hordák. (Hálából 1980 év után ötfelét darabolták országunkat!)

A meghívást a vendéglősök és korcsmárosok szívesen vették és az ideai kongresszus nagyobb sikere érdekében az elmúlt évben országos kongresszus — közkívánatra — nem tartottat. Az a kívánság merült fel, hogy a kongresszus nem augusztus havában, hanem egy korábbi időpontban legyen megtartva. Az Országos Egyesület vezetősége erre való tekintettel még a múlt esztendőben Köszegen érintkezésbe lépett a Jurisich-ünnep rendezőségével. Az intézőbizottság feladata lesz majd megállapítani, hogy június hó végén vagy július hó első felében kívánja a kongresszust tartani.

Egyébként Köszegen, ebben a szép és kedves határszéli városban, a Jurisich-év főünnepségeinek összejárat-

sán és sikerén egy bizottság szorgoskodik. E bizottság számolva a jelenlegi gazdasági viszonyokkal, a program összeállításánál arra törekedett: lehető legkisebb kiadásokkal sokat nyújtani!

A Jurisich-év beköszöntésével Kincses István apátplébános a következő cikket adta közre:

1532—1932.

Egy kifosztott, magárahagyatott város ünnepelni készül.

Azt hagyták meg neki, amit tőle elvenni nem tudtak, a legendás, diés-séges multját és Köszeg ahhoz száll vissza, mikor meg akarja ünnepelni négyszázados évfordulóját annak a daliás küzdelemnek, mely az akkor is magárahagyatott várost rövid időre a világtörténelem tengelyévé avatta. Mert ha az igénytelen kis vár nem tartóztatja föl 1532-ben egy hosszú hónapokon keresztül a világhódító török seeret maroknyi védőinek vérehullásával, hát trónok döltek volna talán össze és Európa térképén bizonyosan sorsdöntően folódtak volna el a határok. Köszeg saját testével fedezte a birodalmi hadaknak fölvonulását Bécs alá, melyekkel Ibrahim már fel sem merte venni a küzdelmet, hanem a stájer és krajnai végeken át dulva és rabolva vezette vissza fölbomlott seeret Stambul felé.

Erről akarunk megemlékezni 1932-ben, a négyszázados évfordulón. Mert

ez a mult a mienk. Ezt nem vehették el mitőlünk, mint ahogy agyontaposták jelenünket, megcsontították, sőt halálra ítélték már a jövőnket, mielőbb még megszületett volna. Megcsontított ország, vértanu nemzet cirenei Simonjai vagyunk, akik a multban becsülettel segítettük a magyar keresztet hordozni és ha csak kicsi pontja vagyunk is a maradék hármashalom országának, azért büszkén kell és akarjuk is hirdetni, hogy a magyar történelem kevés olyan sorsdöntő napot örökölt meg, amelyeneket a Jurisich alatt küzdő kicsi vár irt annak idején a magyar történelem fölénnsaira.

Az európai nyugati hatalmak szépen megfizettek érte a trianoni gyászos szerződésben. De a politikában az az elv érvényesül: akiket a jövő szétvisz, azokat a mult nem tartja össze többé. Elvették városunk minden életlehetőségét, de ha koldusbotot nyomtak is a markunkba, nyomorúságunk miatt másoknak kell pirulniok: Kőszeg emelt fővel nézhet nagy múltjára vissza. És lesznek szívek, akik velünk ünnepelnek, mert a mi ünnepünk nem százezrek pocékolása, hanem a nemes szívek megemlékezése lesz. Hiszen az ünneplés lényege nem a vásári lármá, költséges szobrok leleplezése, hanem a lelkek érintkezése az örökkévaló igazságot osztó Uristennel, aki az élet szövetségén tartja gondviselő, jóságos kezét és abból a gondviselésből talán Kőszeg számára is fakad a jövőben még egy fénysugár.

Ebben mi, a város polgárai hiszünk és hinnünk is kell, mikor egy mindenképp elhagyott, árvaként kezelt város ünnepre készül.

A Jurisich-év végrehajtóbizottsága az ünnepségek két főnapjára a következőt tervezte: adta ki:

Kőszeg szab. kir. város ostromának 400 éves jubileumi ünnepe.

Idő: május 29, június 5 vagy június 12. E három időpont közül az a terminus, amely az ünnepség védnökeinek leginkább megfelel.

Előtte való nap délelőtti 11 órákor az iskolai kiállítás és Kőszeg házi, valamint gyáripari kiállításának megnyitása (nyitva marad szeptember hó végéig.)

Fél 12 órákor a 20 éves Kőszegi SE diszközgyűlése a városházán.

12 órákor a Jurisich-múzeum ünnepélyes megnyitása.

12-1-ig térzene a Fötéren.

Délután fél 3 órákor a városok polgármestereinek, megyei dalárdáknak, tűzoltóegységeknek stb.-nek fogadása és elszállásolása.

Délután 4 órákor városi diszközgyűlés.

Délután 5 órákor a városok polgármestereinek kongresszusa.

6 órákor diszhangverseny a Jurisich vár belső udvarán. Előadásra kerül „Kőszeg ostroma” c. szimfónikus költemény. Szerző Kováts Ferenc, a városi zenekar karnagya. A 100 tagú ze-

nekarban kőszegi öreg és diákmuzeikusok szerepelnek.

Részletlek Haydn „Évszakok” c. oratóriumából. 80 tagú ének- és zenekar dr. Stúr Lajos vezényletével.

8 órákor Vasvármegye lampionos és fáklyás felvonulása, szerenádok a vendégek tiszteletére.

Fél 9 órákor tűzijáték a Kálvárián.

Fél 10 órákor Vasvármegye tűzoltóegységeinek zenés takarodója.

Vasárnap:

Reggel fél 7 órákor zenés ébresztő városi és katonai zenekarral.

Fél 8 órákor a Jurisich tüzérezred bevonulása.

Fél 9 órákor a város határában a díszkapuknál a kormányzó úr Öfömlétségének és Gömbös Gyula honvédelmi miniszter fogadtatása, melyen részt vesznek a külföldi vendégek, a városok polgármesterei, a város képviselőtestülete, a Jurisich tüzérezred és diszszázad. A Király-úton Vasvármegye dalárdái, tűzoltói, a helyi tanulóifjúság és a város és járás leventéi állanak sorfalat. A városházán fogadja a kormányzó úr és az ünnepség védnöke a város polgári és katonai hatóságainak tisztelgését. Ezután megtekinti a kormányzó úr a tisztí üdülőt. — Felavatás.

Fél 10 órákor ünnepi istentisztelet az evang. templomban.

10 órákor tábori mise a Jézus Szíve temploma előtt. A tábori misét Serédy Jusztinián bíboros heregprimás mondja. Szentbeszédet mond Haász István tábori püspök.

11 órákor a „Hősök kapujának” ünnepélye: 1. Hírszkegy. 2. Ünnepi beszéd. 3. A hősi emléktábla megkoszorúzása. 4. Szózat.

Tisztelgő elvonulás a hősök emléke előtt a Jurisich tüzérezred, a diszszázad, a tűzoltó egyletek, dalárdák, leventék, diákok részvételével.

Délután 3 órákor a TESZ diszközgyűlése, ünnepi beszédet mond József Ferenc főherceg.

Fél 4 órákor virágkorzó.

4 órákor hangverseny a dalárdák részvételével az andalgónál. Népmulatság. — Ugyanakkor az andalgóval szembeni a város tanulóifjúságának disztornája, utána a Jurisich tüzérezred lovasjátékai ugyanott.

Este 9 órákor a reáliskolában ünnepi előadás, melyen a polgármester ismerteti az évforduló történelmi jelentőségét. Ezután Gleim Hugó: Loreley c. 3 felvonásos vígoperát adják elő.

Este 11 órákor fáklyás és zenés takarodó.

Az ünnepséget megelőző héten a 20 éves Kőszegi Sport Egyület különböző sport attrakciói és versenyei.

Az ünnepségeken résztvesznek Zágráb és Bécs, valamint 9 német város, melyek annakidején támogatták halálból Kőszegét a vár falainak munkálataiban.

A jubileumi évre való tekintettel Kőszegen tartják meg kongresszusukat gróf Klebelsberg Kunó vezetésé-

vel a magyar történelmi társulát, a városok polgármesterei, püspöki konferencia, orvosok, iparosok, *rendéglők*, középiskolai tanárok, győri tanterületi igazgatók összejövetele, benécs diák szövetség közgyűlése, megyei dalosverseny, tűzoltóverseny, stb.

Kormányrendelet jelent meg az OTI szanálásáról

Késedelmi kamat havi egy százalék. — A balesetbiztosítási előlegek megszünek. — Az üzemutódlást nem a kisiparosok kívánságai szerint rendezték.

A Társadalombiztosító betegségi ágazata évek óta deficitet dolgozik. A deficit eltüntetésére érdekében az OTI autonómiaja állandóan sürgette a törvénynek megfelelő megváltoztatását. Miután a kérdés tárgyalása a törvényhozásban hosszabb időt vett volna igénybe, elfelfogva a kormány a hivatalos lap mult év december 31-iki számában 9090—1931. M. E. számú *rendeletével kiadta a szobanforgó szanálási rendeletet, melyben egyúttal néhány sürgösen orcoslásra váró kérdést is érintett. Ezúttal elsősorban a munkaadókat érintő intézkedéseket ismertették.*

Sajnálattal állapítjuk azonban meg, hogy ez a rendelet nem honorálta az összes munkaadói kívánságokat. Néhány ügyben van eredmény. A késedelmi kamat tekintetében a 24%-os késedelmi pótlék — mely eddig feltételesen volt csak leszállítva — a rendelet értelmében *havi 1%-ra szállítottat le*. Kifogás alá esik a rendeletnek az a része, mely kimondja, hogy a késedelmi pótlék havi 1%-nál kisebb nem lehet.

Az építető felelős azokért a vállalkozót terhelő járulékokért, pótljárulékokért és késedelmi pótlékokért, amelyek az általa megrendelt építkezésnél az intézet javára felmerültek és a vállalkozótól a kellő gondosság kifejtésével sem hajthatók be. Az építető e felelősség alól mentesül, ha az általa megrendelt építkezésért járó vállalati, illetéleg kiviteli összegnek a m. kir. népjóléti és munkaügyi miniszter rendeletével megállapított hányadát az építési vállalkozónak az intézetenél vezetett folyószámlája javára közvetlenül befizeti. Aki tehát házat épített, annak, ha nem ellenőrzi az építőmestert, szavatolni kell a munkások társadalombiztosítási járulékaért!

Nem kielégítő a rendeletnek az *üzemutódlásra vonatkozó része sem*. Ebben a tekintetben a rendelet a következőképpen intézkedik:

Az üzem azonosságát minden esetben az üzem helyére, az üzem berendezésére és vitelére, a termelt vagy forgalomba hozott áruk jellegére, a gazdasági kapcsolatokra (vevőközönység) és az üzem működésének közbeeső esetleges tartósabb szünetelésére vonatkozó körülmények gondos mérlegelésével kell megállapítani. Az üzemazonosságot nem lehet megállapítani

Mosás kg. 36 fillér

100 kg. felett további engedmény. A ruha kiméleteért az új és legmodernebb berendezés garantiát.

KIRÁLY GÖZMOSÓDA, festő és vegytisztító
IV., Magyar ucca 3. Telefon: 851—29. Autószállítási díjtalan.

árverési vétel vagy esődeljárás, illetőleg kényszerjegységi eljárás során történt értékesítés esetében, ha a szerzés tekintetében rosszhiszeműség nincs.

Eszerint tehát a rendelet az üzemutóllásra vonatkozólag csak az árverési vétel, esődeljárás, illetőleg kényszerjegység esetén állapít meg az eddigi helyzettel szemben könnyítést, a továbbiak tekintetében pedig fennmarad az eddigi állapot. Hogy a visszas helyzet némiképen mégis enyhíthessék — addig is, amíg a rendeleten változtatni lehet — az OTI igazgatóságának kell majd az eljárás során enyhítéseket tenni.

A Társadalombiztosítói követelések behajthatatlansága esetében követendő eljárásra vonatkozólag felhatalmazza a rendelet a népjóléti minisztert és a pénzügyminisztert, hogy együttesen adjanak ki rendeletet. Reméljük, hogy a kiadandó rendelet honorálni fogja az iparoság idevonatkozó kívánságait és lehetővé teszi azt, hogy tönkrement vagy elhalt kisiparosainknak társadalombiztosítói tartozása törölhető legyen.

A szerzői jogdíjak

A Magyar Szövegírók és Zeneszerzők Szövetsége nem ugyan annyira a törvényben, az 1921. évi LIV. tc.-ben, mint inkább annak végrehajtási rendeletében olyan jogokat „trappolt” ki magának (ezt a szót annak idején a szövetség internül használta) amilyen jogokkal illetve kedvezményekkel ilyen szövetség más államokban nem díceskedhetik. Hatósági, rendőri segédlettel vasalják be a bizonytalan alapon kirótt „jogdíjat.” A hatóság igazán nem azért van itten, hogy egy magántársaság, egy nyereszkeskedő szövetség pénzéinek behajtásánál asszisztáljon. Azt is tudjuk, hogy a törvény nem tudása nem mentőkörülmenyű de azt igazán nem lehet mondani például a zeneműveknél. Mert ha ez a szövetség a világ összes komponistáit képviselné, ha ez a szövetség a világ összes zenedarabjait tekintet nélkül, hogy mikor komponáltattak azok, védené, akkor ez itt is állna. De kit képvisel voltaképpen ez a szövetség? Néhány állam hasonló szövetségét és az abban csoportosult szerzőket. Azok a szerzők, akik a szövetségnek sem itten, sem a külföldön nem tagjai, nem képviselhetik. Kinek a szerzői jogát védi például okáért az ismeretlen szerző által keletkezett 100 meg 100 magyar népdalnál? Ha ez a szövetség zenedarabokat véd, úgy a legelemibb kötelessége, még akkor is, hogyha a minisztériumban is ülnek zeneszerzők, hogy nyomtatva publikálná, milyen darabokat véd és

mely darabok „előadása” után kell jogdíjat fizetni. — Azután itt vannak a szövetség által egyoldalúan megállapított jogdíjak. Azokat a szövetség úgy csoportosítja és osztályozza ahogy akarja. Ugyátszik, hogy a szövetség által felállított skálát a belügyminisztériumnak beküldik, mert arra szoktak hivatkozni „a minisztérium által jóváhagyott jogdíjak.” Egyszer mégis csak utána kellene járni, hogy történik az egyoldalúan felállított jogdíjak jóváhagyása. Továbbá ki hagyja azokat jóvá, stb.

A németek megtagadhatják a további fizetéseket. Párisban az arany a pán célpincéket szétrepesztheti, nálunk színházak buknak, az állam irtózatosszerű erőfeszítéssel kívánja fenntartani a pénzügyi egyensúlyt, a tisztviselőktől, a nyugdíjasok járandóságából nagy levonásokat eszközölnék. Gandhi extrem ruházatával mosolyogva lázít a brit birodalom ellen, mindenki összességében magától „leépít”, esakhogy átussza a nehéz időt, csak egyedül e jól adminisztrált szövetség, melynek mérlegét a bíróság is kifogásolta és annak egykettőre a Belvárosban, spórolt pénzeivel, többemeletes bérházat tudott venni, annál nincs változás. Lehet itt földindulás, gátszakadás, a zeneszerző szövetség nem enged a díjából. Az adózók nem bírják megfizetni az állami és községi adókat, a kincstár nem is bírja benajanni azokat, csak egyedül e szövetség élvezi a privilégiumot, hogy neki feltétlenül előre kell fizetni, tehát az állam elől úgyszólván lefoglalja az adóalanyt. A pénzügyminisztérium és a 33-as bizottság figyelmébe ajánljuk e szövetséget, ez hasznos utbaigazításul fog tudni szolgálni, miképp lehet az állami bevételt előre beszédni.

Itt vannak az átalányok. Újból figyelmeztetjük olvasóinkat, hogy e szövetség igazgatója szeptember havában a Magyar Hírlap tudósítójával folytatott beszélgetése alkalmával kijelentette, hogy „tagadom, hogy a magyar vendéglősök és koresmárosok túlmagas jogdíjat fizetnének a zenéltetésért: 2, 4, 5, 8 pengő évi passzálót fizetnek a kisebb pesti és vidéki üzemek.”

Tehát itt az összeg, ennél nagyobb átalányt ne fizessenek a kisebb üzemek. Legjobb volna egyáltalában nem zenéltetni. Nincs oly virágos kedv most.

Majd a közegyi országos kongresszuson meg fogják tárgyalni ezt az ügyet.

**Vásárlásnál a kartársak
saját érdekükben
hívatkozzanak a Fogadóra**



Társulati élet

Panaszok a borbatyuzók és termelői kimérések ellen Ujpesten és Budafokon.

Jegyzőkönyv. Felvetették Ujpesten, 1931 december hó 12-én Ujpest megyei város pénzügyi osztályában, az újpesti Vendéglősök és Koresmárosok Szakosztálya által 38.443—1931. kig. szám alatt beadott kérelme tárgyában.

Bánó Vince pénzügyi tanácsnok bejelenté, hogy az újpesti vendéglősök és koresmárosok által a város polgármesteréhez beadott kérelemben a szakosztály oly intézkedések megtételét kéri, amelyek szorosan véve nem a városi hatóság hatáskörébe tartoznak s éppen ezért az újpesti pénzügyőrség vezetőjével karöltve szükségesnek látta ezen kérdéseknek az érdekeltséggel leendő együttes megtárgyalását.

1. A kérelemben felsorolt sérelmek egyike az, hogy az utóbbi időben Ujpesten a bortermelők száma napról-napra növekszik. Ezen bortermelők itteni tevékenysége azonban súlyosan sérti a helybeli italmérők anyagi érdekeit s éppen e célból szükséges lenne ez irányban intézkedni, hogy ezen bortermelők ellenőrzése szigorúbban hajtassék végre.

Elnöklő tanácsnok kijelenté, hogy a város a maga részéről minden lehető el fog követni, hogy a bortermelők el-



lenőrzését minél szigorúbban hajtsák végre s már is bejelenti, hogy megkeresést intézett az összes bortermelők községi előljárásihoz azíránt, hogy igazolja az előljárási, hogy nevezett ottani bortermelőnek mekkora szőlője van s azon annyi bort termét.

Többek hozzászólása után az a vélemény alakult ki, hogy a bortermelő — nagyrésze — amiről a helybeli vendéglősök több ízben meggyőződést szereztek, nemesek a saját bortermésüket, hanem másoktól összevásárolt borokat is árusítanak és e ténykedésükkel a részükre kiadott korlátozott italmérségi engedélyükkel visszaélnak, a helybeli és az italmérséssel iparszerűen foglalkozó vendéglősöket és koresmárosokat pedig érzékenyen megkárosítják. Nevezetesen ezen bortermelő a fogyasztási adón kívül — egyéb adót s közterheket, főleg pedig forgalmi adót nem fizetnek — minék következtében az iparszerű kimérőkkel szemben sokkal alacsonyabb áron bocsáthatják áruba boraikat, mint az adókkal érzékenyen megterhelt iparszerű italmérok. Egyébként a bortermés igazolására nem tartják elégségesnek a város által tett intézkedéseket sem, hanem ezen kérdésnek is gyökeres orvoslását tartják szükségesnek és pedig oly módon, hogy a bortermelői termésének igazolására ne a községi előljárási, hanem az ottani illetékes pénzügyőrség vegye fel mindenkor a termési készletet, lássa el a bortermelőket szemléivel s ezen szemléi alapján hozzák be boraikat a város területére, ahol ennek alapján lenne az ellenőrzés foganatosítandó.

Kifogás tárgyává teszik azt is, hogy a bortermelő a pincében és raktárhelyiségekben ásvány- és szikvizet tartanak, holott erre a részükre kiadott engedély jogot nem ad s így visszaéléseket követhetnek el.

De nem tartják megengedhetőnek azt sem, hogy a bortermelő nem saját magunk, hanem megbízottjuk útján mérik boraikat, szükségesnek tartják ezen bortermelői engedélyek kontingentálását kérelmezni a kormányhatóságtól és pedig a város előzetes meghallgatása után.

Mindezek alapján a kérelem 1. pontjára vonatkozólag az értekezlet egyhangú véleményeként azon álláspont alakult ki, hogy:

1. Az újpesti vendéglősök és koresmárosok szakosztálya mindezen sérelmek felsorolásával memorandummal fordul a pénzügyminiszter úrhoz s kéri a sérelmes állapotok megszüntetését.

2. A kérelem 2. pontjában kéri a szakosztály, hogy a borempészes a város közegei által hatékonyabban ellenőriztessék.

Bár a megjelentek tudatában vannak annak, hogy a város nyílt jellegére való tekintettel a város javadalmi nyilatvála töle telhetőleg mindent megtesz, mégis az italmérok érdekeinek megóvása szempontjából szükségesnek tartják a szemlések létszámának szar-

poritását és ennek sürgős foganatosítását kéri a város polgármesterétől és pedig oly módon, hogy a most felveendő szükségmunkásközből 6 egyén a fogyasztási adó ellenőrzésére rendeltessék ki, a jövőben pedig gondoskodás történjék újabb szemlési állások rendszerezésére, illetve a javadalmi személyzet létszámának szaporítására.

3. A kérelem 3-ik pontjában foglaltakat, arra való tekintettel, hogy a bejelentési határidő az 1923. évi XXXIII. tc. végrehajtása tárgyában kiadott 1923. évi 121.100. számú végrehajtási utasításában szabályozva van — kéri tárgytalannak tekinteni.

*

A budafoki polgármester és ottani vendéglős ipartársulat indokolt panaszára a borbatyuzók és borempészők garázdálkodásának megakadályozására ideiglenesen két fogyasztási adóellenőrt alkalmazott, kik néhány napos működés után már 43 notórius borbatyuzót elesíttek és így kötelesek azok borfogyasztási adót fizetni. Azokat pedig, akiket tettenérték, hogy a bort árusították, bejelentették a pénzügyőrségnek, hogy ez a jövedéki kihágási eljárást megindítsa.

A budafoki és környékén működő ipartársulat e hó 12-én tartott választmányi ülésén a polgármesternek az ipar érdekében, mely egyúttal a város anyagi érdekét is szolgálja, tett intézkedéseért egyhangulag köszönetet szavazott.

A választmányi ülésen azután bemutatásra került egy röpecdula, amely azt hirdeti, hogy valami „telepi fajborok” termelői eladásra megkezdődött és árusítja a bort kicsinyben 24, 28, 30 stb. fillérékért literenként, az árak fogyasztási adó nélkül értendők. Az ipartársulat elhatározta, hogy fel fogja hívni a városi javadalmi hivatal figyelmét, hogy a boritaladó biztosítása iránt sürgősen intézkedjen. Végül még bejelentésre került, hogy több ipartársulati tag, ki számtalan felszólításra a tagsági járulékot nem fizette meg, perelve lett és per útján ezek az összegek részben már befolytak. Ezzel az ülést véget ért.

A Pomázjárású Vendéglős Csoport

Január 13-án Schieszl Konrád elnöklése alatt Szentendrén tartotta közgyűlését. Az elnöki megnyitó után Somló S. titkár előterjesztette az évi jelentést és a zárószámadást. A jelentéseket a közgyűlés elfogadta, de nyomatékosan rámutatott az elnökség arra, hogy a felszaporodó tagdíjhátralék indokolatlan, miután oly csekély a tagsági járulék, hogy azt a pár fillért bárki minden külön megerőlködés nélkül megfizetheti. Szűcs Mihály, az országos egyesület elnöke azután felszólalt és az összetartás szükségességét hangoztatta. Több aktuális ügyről beszélt, végül bemutatta a pénzügyvizagatófőnöknek az egyik betérjesztett szentendrei panaszra érkezett válasziratót, amely szerint a szóbanforgó korlátozott italméroról

nem lehet az engedélyt elvonni, jöllehet, hogy az illető 1 évet és 11 hónap börtönbüntetést kitéltött, de a kitéltés napjától számítva 5 év eltelt, így az 1921. évi IV. c. 3. §-ában irt kizáró ok engedéllyel szemben már elévült. Egyébként a panaszra ez a korlátolt kimérok 30 aranypengőre meg lett büntetve. Schieszl Konrád elnök bejelenti, hogy információja szerint az alispáni hivatal a táncengedélyek díját 50 százalékkal mérsékelte. Közli még, hogy zárórahosszabbítási kérelmeknél az a gyakorlat kezd kialakulni, hogy annak, ki köztartozásait beleértve, fogyasztási adót is, nem fizeti rendszeresen, ilyen engedélyt nem adnak. Végül kiküldetett egy háromtagú jelölőbizottság és elhatározta, hogy a legközelebbi értekezletet február 3-án Csillaghegyen, Gráner Kálmán vendéglőjében tartják meg.

Vendéglősök és koresmárosok táncsalengedélyek teaestélye

Január hó 21-én esti 10 órai kezdettel az V. József tér 1. sz. alatti „Virágosokor” étterem külön termében lesz megtartva. Beléptidij személyenként 2 P. E. szakmabeli szerény mulatság az idén bálpótló a tánckedvelő fiatalok és azoknak, kik gyönyörködnek a jövedű fiatal pároknak. A táncsalengedélyek teaestély iránt nagy az érdeklődés. Azok, kik meghívóra igényt tartanak, vagy azt valakinek küldetni kívánják, forduljanak a teaestély rendezőségéhez, VI. Aradi u. 11. szám.

Különféle közlemények

Kérjük az előfizetési díjat sürgősen beküldeni

A forgalmi adó ellen soha annyi panasz nem érkezett hozzánk, mint most

Az átalány megállapításánál az eljáró hivatalos közegek a változott gazdasági viszonyokra tekintettel, nem akarnak lenni és a munkának a kényelmes oldalát követik, lerögzítik 1922. évre az előző évi átalányt! Már a múlt évben sem volt igazságos az összeg és jóval meghaladta a tényleges üzleti bevétel után fizetendő összeget. Azt mondják, ha az „egyezség alapján megállapított átalány összege” sok volna, akkor lehet az ellen felebbezni. De ki tudja kívánni ennek eredményét, legtöbbször eredménytelenségét?

A soproini kereskedelmi és iparkamara mostanában, éppen a sok panaszra való tekintettel, a pénzügyminisztériumhoz és a kereskedelemügyi minisztériumhoz feliratott intézett, melyben az egyfázisú forgalmi adó bevezetését az egész vonalon sürgeti.

Házasság.

Dr. barczikai Vágó János orvos e hó 9-én oltárhoz vezette Démsz János, a Nyugati pályaudvari vendéglő bérlelőjének leányát, Magdát.

Juhász Welich Annuska, Juhász Pál budapesti vendéglős leányát eljegyezte Krascsenits Géza banktisztviselő Dunaszerdahelyről.

Mészáros vermelt jegének egy részét szaktársának adta el. A műjéggyáros jéggel való jogosulatlan kereskedésért följelentette.

Erre nézve a soproni kereskedelmi és iparkamara a tapoleai főszolgabírói hivatalnak a következő véleményét közölte:

Ipari üzemekben gyakori eset, hogy egyik-másik üzemanyagból fölös mennyiség szerzetetik be vagy azért, mert kisebb mennyiségben a kérdéses anyag nem kapható, vagy alkalmi beszerzésre nyílik lehetőség, vagy a szükséglet az előirányoztnál kisebbnek bizonyul. — Ily esetben az iparos üzemanyagának fölös részét értékesítheti, anélkül, hogy e célra külön (kereskedői) iparigazolványt tartoznék váltani.

Ily esetről van szó, ha a mészáros az általa vermelt jég egész mennyiségét, nem tudja felhasználni s ezért annak fölös részét eladja. Ha — mint a fennforgó esetben is — az árusítás nem iparszerű, vagyis az iparos fölös jégét nem kereskedőszzerűen (mindenkinek) árusítja, hanem egy szaktársának engedi át, eljárása nem kifogásolható.

A bortermelői kimérések és a törkölybor.

A bortörvény szerint a törkölybor (esiger, lőre) előállításához friss, három naposnál nem régebbi törkölyön és vízen kívül semmi más anyagot nem szabad használni. Törkölybort csakis azoknak a szőlőgazdáknak szabad készíteni, akiknek szőlőjük négy kat. holdnál nem nagyobb. Az ilyen kis szőlőgazdák is csak házi szükségletükre, szímmustermésük legfeljebb egy-egy részének megfelelő mennyiségben és így csak évenként legfeljebb 20 hl törkölybort készíthetnek. Olyan termelőknél, kik bornak stb. adásvételével, borkiméréssel vagy bornak kismértékben való árusításával foglalkoznak, törkölybort készíteni tilos. A törkölybort tilos forgalomba hozni. Aki törkölybort készít, annak ezt a községi előjáráságnál előre kell bejelenteni.

Mindezeket azért írjuk, mert már több oldalról felhívták figyelmünket arra, hogy bizony több „bortermelői kimérésben” ilyen bort is mérnek. — A borvizsgálók figyelmét erre a súlyos visszaélésre mindenesetre fel kell hívni. Arról is értesítették, hogy az úgynevezett borhatyuzók nagyrésze most már ilyen „áruval” hízal és kiszolgálja vevőit. Ha ez így megy tovább, akkor a borkészlet nagyon el fog szaporodni. Egyelőre a törkölybort készítését a kormány egészen tiltsa meg, ez volna a leghelyesebb.

Vagyontalansági esküt tettek:

Langfelder Ernő kávész. Budapest. Győri Zsigmond vendéglős. Szentcs. Kegyes Jánosné szül. Palkovics Irén. Szárföld.

A műhely, bolt és lakbérkérdés

Immár nem halasztható további időre — írja nekünk egy régi előfizető egy vidéki városból — most a nyakunkra nőtt az idő, ismét itt a februári házbérnegyed. Jó pár évvel ezelőtt megkötött bérleti szerződéseink, melyek még abban az időben némi megőhözésre nyújtottak alapot ma a változott és erősen leromlott gazdasági viszonyok folytán már be nem tarthatók. Az akkor megállapított bért ma már lehetetlen fizetni! S mert a bérbeadók ezt nem akarják belátni és nem a méltányos kiegyenlítődéssel álláspontján vannak, a perek lavinája folyik bérhátrálcéért. Különösen a vendéglősipart sújtja a magas bérösszeg. A mi iparunk gyakorlása helyhez van kötve, ezt máról-holnapra nem lehet máshová áthelyezni. Mikor mi vendéglősök egy éhgyomort kibérelünk, úgyszólván az egész vagyontalanságunkat abba fektetjük a beépítéssel, átalakítással és renoválással, s ha a bérlet nem bír fizetni, kihurcolni kénytelen, ez a befektetett érték a háztulajdonosnak ingyen marad birtokában. A bérlet önhibáján kívül a mostani gazdasági helyzetből kifolyólag nem képes megfizetni a megállapított bért, jön a perlés, az eladósodás, kénszerűesség, csőd, sőt igen gyakran az öngyilkosság. Méltánylást kér a bérletársadalom! Itt az ideje, hogy a bérleti szerződéseket törvényhozás útján legsürgősebben szabályozzák, ha nem akarják, hogy még több önálló egzisztencia szaporítsa a munkanélküliek nagy táborát. A béregyeztető bizottságnak haladéktalanul meg kellene kezdeni működését. Abban a reményben, hogy kérelmünk mely igazságos és jogos, még a negyed előtt az illetékesek előtt meghallgatásra fog találni, szorongó érzéssel várjuk a sürgős intézkedést.

E közleményhez a magunk részéről csak azt kívánjuk még hozzáfűzni, hogy a béregyeztető-bizottság ünnödése csak akkor lehet eredményes, ha annak működését vagy a törvényt, vagy törvényerejű miniszteri rendelet szabályozza.

Halálozás.

Farkas István, Flesser Márton, a Budapesti Keresmaórosok Szakosztálya elnökeinek apósa, rövid szenvedés után elhunyt.

Graham-kenyér otthon készíthető.*

Ezt a fajta úgynevezett Graham-kenyert legelőször Graham Szilveszter orvos állította elő, később, a múlt század végén a wörishofeni Kneipp páter is készített hasonló összetételű kenyeret olyan jó gyomrú betegeknek, akik

* A „Magyar Szakács” című lapból vettük át az itt következő leírásokat.

WINDT

szállodai, vendéglői személyzet elhelyező irodája
Budapest, IV., Irányi uca 1. sz.
Telefon: Automata 830—82.

nek renyhe bélműködésüket fokozni, siettetni akarta. A búzát korpájával leőrölve egy mély talba (veidling) teszszük, aztán két liter liszthez négy deka élesztőt veszünk, amelyet előzőleg egy kevés langyos vízben fölolvastottunk. Most hozzáadunk egy kevés sőt és annyit vizet, hogy a tálban is meggyurhassuk. Ha a tésztát meggyurtuk, négy részre osztjuk és négy kis hosszukás cipót (vekní) formálunk belőlük. Sztéhabart tojásfehérjével ha megkentük, kelni hagyjuk s ha megkelt, mérsékelt hőfokú sütőben megsütjük. Ezt a házi- lag és bárhol elkészíthető kenyeret a sütőben és nem kemencében kell megsütni.

Müncheni kolbász.

Az itt leírt kolbász receptje a bajor kulináris művészetnek egyik igen kedvelt és népies specialitása. Ki ne ismerne, aki csak egyszer is részt vett a Bavaria-szobor előtt elterülő nagy Theresia Wiesen-en az évente, október havában megtartott Október Fest-en. — Szent Teréz névpnapjára eső héten szokták megtartani Münchenben az októberi népiünnepet, mely, eltekintve a sok népies mulatságtól, amit ez alkalommal rendeznek, garmadával fogyasztják ott a híres Bräuhaus sereit s vidám zene mellett a még híresebb incesiklándozó s ott a helyszínen parázon süttött müncheni Bratwürstlicskéket is. Készítése igen egyszerű, de ellenállhatatlanul étvágygerjesztővé teszi, hogy előtűnik faszén parázs fölött, roston sűtik páronként piros, ropogósa. Egy kiló finomra vágott sertéshus-hoz veszünk 12 és fél deka kockára vágott szalonát, fűszerezük 10 deka só, 8 gram törött szegfűszeg és ugyanannyi fehér bors, majoránna és kakukfűvel. Ez a massa aztán vékony sertésbélbe lesz töltve és kolbászkákra osztva, illetve formálva, majd rostra téve, szalonával többször megkengetve lesz megsütvé. (Magyar Szakács)

A SZAKMA TÁRSASÖSSZEJÖVETELEI.

Január 21. Vendéglősök temetkezési egyesülete teasteleje este 10 órakor (V. József tér 1. Virágcsokorban).

Január 22. D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emléket ápoló asztaltársaság összejövetele Démsz Jánosnál (VI. Teréz körút 47).

Január 27. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Nagy Jánosnál (IX., Liliom uca 3).

Január 29. Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Bíró Dénesnél (IV., Vámház körút 16.)

A „Fogadó–Magyar
é Vendéglős”
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

A korcsmai érde-
keket képviselő szak-
lap

Borpiac

A borpiacra a borpárlatrendelet következében a termelők részéről a kínálat tartózkodó és ennek folytán az árak emelkedtek. A kereskedelem várakozó álláspontra helyezkedik és így nagyobb forgalom a kereskedelemben e héten nem volt. Mindenesetre a borpárlatrendelet folytán nagyobb mozgás volt tapasztalható, pl. a budafoki borkereskedelmi cégeknél, amit főleg az okozott, hogy a korcsmárosok és vendéglősök igyekeztek fedezni szükségleteiket. A vidéken is nagy fogyasztás mutatkozik és sok szakértő véleménye szerint az idei borkészlet jóval kisebb ma már, mint a tavalyi esztendő hasonló időszakában volt. Az árak további emelkedésére is számítanak, amit nemcsak a borpárlatrendelet, hanem egyéb természetes okok is előidéznek.

A nagykereskedelemben magasfokú borok literenként 18–22 filléres árban kelnek el. A 13 fokon felüli óaruban már alig van készlet, a kereskedelem 40 filléres áron is hajlandó vásárolni, azonban a termelők ezektől az áraktól is tartózkodnak. Ugyahogy *Tibolddudorcon* már 40 filléren alul ó árut venni nem lehet. *Pusztamérgesen* elkelt egy vagón édeskés újbor uradalmi tétel literenként 22 fillérréval év pince. A termelők a legtöbb helyen ma már a jobbminőségű borokért fokozottan 2 fillért is kérnek. *Bácsalmáson* eladott 100 hl. zöldfehér újbor literenként 10,5 fillérréval. *Nagydorogon* eladott 100 hl. édes bakator újbor literenként 11 filléres árban. Kereskedelemben másodkézből budapesti számlára eladott 400 hl. óbor literenként 25 filléres árban. Hegyalján a termelők az eladástól tartózkodnak a lengyel kivétel reményében. Tudomásunk szerint kisebb eladások történtek budapesti számlára literenként 60 filléres áron. Mórtól szilárdabb a helyzet.

Szentmártonkátán borforgalom termelői kimérésekben és a batyuzásban az ünnepek alatt igen nagymérvű volt. Nagyobb tételű eladás is történt 500 hl. 11 fillér Malligand-fokonként. Kicsinybeni termelői árak minőség szerint literenként 15–30 fillérré váltakozik.

Kunszentmártonban a hét folyamán az ünnepek miatt szünetelt a vétel ügy, hogy jelentősebb eladások nem történtek. Kisebbs korcsmárosok vásároltak ugyan új borokat, de ezek csak kimondottan édeskés árut kerestek, ami vidékünkön csak elvétve akad.

Gyöngyösön közepes kereslet és kínálat mellett eladott 300 hl. 11 Malligand fokos, literenként 9,5 fillérréval. 100 hl. 12 fokos rizling literenként 11 fillérré-

vel. 50 hl. 13 fokos sauvignon literenként fillérréval, 20 hl. 12 fokos muskotály literenként 18 fillérréval, 40 hl. 15 fokos rizling literenként 20 fillérréval. Az áraknál 5–10 százalékos szilárdulás állapítható meg.

Szekszárdon hetek óta teljes üzletlenség van a borpiacra. Az egész forgalom a vendéglősök és magánfogyasztók csekély vásárlására szorítkozik. Új borokat literenként 8–9 fillérréval, finom óborokat literenként 20–22 fillérréval lehet beszerezni.

Palinka. Törköly. Az elmúlt héten is még érezhető volt az ünnepek hatása. A kínálat is szorványos s ez is kisebb tételekben, messzebbfokú parításokkal jelentkezik.

Seprő. A termelés jelentéktelen, ami úgy szólna a helyi piacon felszívódik.

Szilva. A fogyasztási szesz árának emelése ennél a cikknél is szilárdabban hatott s az eladók a még meglévő csekély készleteiket magasabb árakon értékesítik. Nyári áru 3,60–3,70 pengő, kékáru 4,20–4,30 pengő körül mozognak. Az árak abba fözde, hordó nélkül, a forgalmi adó külön felszámításával tődnek.

Ez aztán az olesóság!

A villamoskocsikban olvasható egy plakát, mely szerint egy VIII. kerületi fűszeres többek között két és félliter „saját termései” bort 96 fillérréval árúsít. Kiss Ferenc mozdonyvezető pedig a VI. Jász-u. 15. szám ház kapujára kifüggesztett cédula szerint, „saját termései” borát literenként 50 fillérréval árúsítja. Hol a szőlőbirtok, fogyasztási adó bérc- és kimérései engedély?

A borbatyuzás.

Rámutattunk — írja a Pénzügyőrségi Közlöny — az érdekelteknek arra az egyre határozottabb formát öltő óhajára, hogy a borfogyasztási adó ellenőrzését ismét teljesen a pénzügyőrség hatáskörébe utalják. Örömmel állapítjuk meg, hogy a vendéglős szakma orgánuma, a „Fogadó” című szaklap minden tekintetben magáév teszi álláspontunkat, s arról vezető helyen számol be, mintegy bizonyosságul és elismerésül annak az elvnek, amit soha sem szűnünk meg hangsúlyozni, hogy a pénzügyőrség korántsem ellensége a legális iparnak és kereskedelemnek, hanem éppen ellenkezőleg, annak támasza, szerzett jogainak védelmezője. Reméljük, hogy ezen az úton haladva a legtekélyesebb egyetértés fog kialakulni a pénzügyőrség és a vendéglős ipar művelői között, hogy közös erővel törjék le a köz ellenségeit és megkönyvitve egymás munkáját utat

egyengessenek a nyugodt, békés fejlődésnek, amely egyedül alkalmas arra, hogy siralmas helyzetben levő magán-gazdaságainkat, s ezeken keresztül egész nemzetgazdaságunkat jobb körülmények közé juttassa.

Meg lehet-e állapítani a bor árát a kereslet és kínálat törvényeivel szemben, legalább is a belföldön?

Lehet-e egy olyan ármegállapító bizottságfélével összeállítani, mely tekintetbe veszi a termelői költségeket a piacrahozatal költségeit, számol a forgalombahozónak számítható minimális nyereséggel stb.? Ezt a kérdést önmagának teszi fel a „Borászati Lapok” és mindjárt megadja azokra a választ. — A mostani lapszámunkban lapunknak szükre szabott terjedelme miatt az itt felvetett két kérdésre részletesebben nem válaszolhatunk, csak általánosságban írjuk le választunkat: az első kérdésre, ha kimérései árról van szó, igen, a második kérdésre nem.

Sokkal praktikusabb és célravezető javaslatot közöltünk lapunk múlt évi december 1-jei számában „Vendéglősöknek és korcsmárosoknak nem érdeke a bor elkotyavetyélése” cím alatt. A javaslat szerint a kormányának a bor kimérései árát kellene sürgősen 80–100 filléren literenként minimálni. Abban a percben, ahogy a kormány ilyen rendeletet szigorú szankcióval ellátva, kiadna, a bor ára a termelőnél automatikusan jelentősen emelkedne. Mert akkor, mikor a bortermelő tudja, hogy az italmérvő a bort 80 filléren olcsóbban nem adhatja el, teljesen ki van zárva, hogy azt 10–15 fillérréval eladná. E rendelet a kereslet és kínálat örök törvénye szerint egy igen egészséges áremelkedést idézne elő és akkor a bortermelő nemcsak a raffia árát látna viszont termésének eladásánál, miképp ezt egy fülöpszállási szőlőbirtokos hölgy írja.

Az exportra most nem számíthatunk, arra meg éppen nincs szükség, hogy exportőreink a magyar bor kiállítását végezzék, vagy egy pár nagypénzü sőtétes szüretkor fillérekért összevásároljon megszorult termelőktől mustot és aztán 38–42 fillérréval kimérje, hogy vékonypénzü konkurrensüket „elküldjék” és árrombolást idézzen elő.

**Beszerezte már
a Korcsmai hitel
eltörléséről szóló
új plakátot**

?

A penészes, rothadt szőlő borának kezelése

Írta: S. Pálinská Gyula

m. kir. kísérletügyi főadjunktus.
(Rádióelőadás 1931 november 22-én.)

Azt tartja a régi magyar közmondás, hogy a baj sohasem jár egyedül. Ezt ugyan az idén nagyon is igaznak találja a szőlőgazda, mert nem elég, hogy a rossz gazdasági viszonyok folytán elképesztően alacsony a bora ára, hanem még a szeptemberi esőzések miatt a szőlő is rohamosan penészedni, rothadni kezdett úgy, hogy egyes vidékeken kénytelenek voltak jóval előbb szüretelni, mintsem a szőlő tökéletesen beérhetett volna. Ez már magábanvéve is valóságos istencsapás a szőlőgazdára, mert a silány vinkót még nehezebb értékesíteni, mint a jó bort, hiszen ez utóbbitól is kevés fogy manapság. Az őszi esőzésre beállott zöld- és levezrothadás ellen — sajnos — semmit sem tehetünk, mert a szürkerothadás penésze ellen sem permetezéssel, sem porozással nem lehet védekezni, tehát a gazdának békétűrő Jób szelidségével kellett megnyugodnia abban, hogy az idén a korai szüretelésű borai nagyon silányak lesznek.

A másik csapás az, hogy a rohamos rothadás folytán kevesebb lesz a must is, meg a cukorok is, mert a szürkerothadás penésze a szőlőbogyó cukrának kisebb-nagyobb részét felemészti. A harmadik csapás pedig az, hogy az ilyen penészesrothadt szőlőből szüretelt bor barnatőrésre hajlamos és ha idejében nem kezeli kellőképen, teljesen tönkremehet a bor, ami nemcsak egyszerűen magángazdasági kárt jelent, hanem a nemzeti vagyon csökkenésével is jár.

De nemcsak a korai szüretelés borai lesznek az idén barnatőrésre hajlamosak, hanem nagyrészt a későbbi szüretelésűeké is, mert úgy általában eléggé rothadtak voltak a szőlők, tehát nagyon kell vigyázni a gazdának, hogy az idei borokat különös gondnal és megfelelő eljárással kezelje. Eppen ezért idejében óhajtottam felhívni a figyelmet erre a fenyegető veszélyre, hogy mindenki eleve védekezhessék a lappangó baj ellen.

A barnatőrésre való hajlamosság lényege a következő:

A rothadt szőlő újbora általában nehezebben tisztul le, mint az egészséges szőlőből sajtolt bor, meg azután a seprő is több, mint különben szokott lenni.

Jóllehet a barnatőrésre hajlamos bor szépen letisztult és frissen kivett mintája egész világossárga, de néhány óráig vagy néhány napig üvegen tartva, illetve a lefejtés vagy az elszállítás után erősen megtörlik, megzavarosodik és megbarnul, még pedig annál jobban, minél penészesebb, rothadtabb volt a szőlő és mennél több levegővel érintkezett a bor akár a lefejtéskor, akár a szállításkor.

Ha csak kisebbmértékű volt a rothadás, akkor a bor csak sötétebb sárga vagy gyengén barnás árnyalatú lesz, de már ez a jelenség is gyakran hátrányos lehet: ha a termelő kifejezetten zöldfehér bort adott el annak idején. A kissé rothadt szőlő bora még nem szokott sokkal jobban megtörni, meg-

zavarosodni, mint az egészséges bor az első fejtés után, bár azért a gyengén barnatőréses bor már nehezebben tisztul meg, mint az egészséges.

Ha a szőlő erősebben rothadt volt, akkor a frissen kivett próba még teljesen világossárga színű, azonban a palackban való tartáskor vagy az első fejtés után néhány nap múlva vörhuyesbarnára változik és nagyon zavaros, törött lesz, de ez a zavarosodás már nem tisztul le magától, hanem csökönnyösen megmarad és csak derítéslé szűréssel lehet tisztára kezelni, bár ilyenkor is világosbarna színű marad, ami határozottan nagy hiba.

Ha nagyon rothadt volt a szőlő, akkor sines ugyan még jelentősebb színbeli elváltozás a hordóban, sem az ize nem rossz, de a levegővel érintkező bor nagyon hamar sötétbarnára, szinte fekete-kávé színűre változik, nagyon erősen megtörlik, moslékszerűen megzavarosodik, sohasem tisztul meg magától, sőt derítéssel és szűréssel sem lehet többé egészen rendbe hozni.

Azonban nemcsak a szín megváltozása, a barnulás és a zavarosság ilyenkor az egyedüli baj, hanem legfőképpen az ízbeli elváltozás. A gyengén és mérsékeltan rothadt szőlő újbórán egyáltalán nem érzik meg a penészesedés és rothadás, szinte teljesen normális ízű, míg az erősebben rothadtén legfeljebb valami sajátságos mellékíz érezhető ugyan, de ez az ize nem penészes, mert ez a borhiba kifejezetten csak a bepenészesedett, elhanyagolt hordótól származhatik.

Szóval a barnatőrésre hajlamos bor frissen kivett próbája többé-kevésbé tiszta és világos színű, sem ízbeli hibája nincs, azonban a levegőn való állás vagy a lefejtés után nemcsak hogy megbarnul és megzavarosodik, hanem sajátságos, az asztalgümölcsre vagy pállított vadkörte, napolyára emlékeztető, úgynevezett „töröttízű” lesz. Amíg csak kisebbmértékű a baj, addig csak darabiznek nevezhetjük, az erősebbet kifejezetten töröttíznek. Ez az ize aztán annál erősebb, minél rothadtabb volt a szőlő és mennél több levegővel érintkezett a bor úgy, hogy a nagyon rothadt szőlő bora a megtörés után teljesen ihatatlanná válik az undorító, moslékszerű töröttíz miatt.

Újból hangsúlyozom tehát, hogy a rothadt szőlő újbórán a fejtés előtt nem érzik meg még a törött íz, sem a barnulás nem mutatkozik, hanem az csakis a szakszerűtlen fejtés után jelentkezik. Ez a körülmény azután nagyon sok szőlőgazdát tévedésbe ejt, mert a világossárga és normálisízű bort megnyugvással csak úgy kezeli tovább, mint az egészséges szőlőből sajtolt borát szokta. Azután éri csak a kellemetlen meglepetés, amikor a fejtés után néhány napra, vagy egy-két hétre rá ijesztlően jelentkezik a csunya barnulás, zavarosság és az undorító töröttíz.

Pedig pedig milyen könnyű a rothadt szőlő barnatőrésre hajlamos borát megmenteni, ha idejében és szakszerűen hajtjuk végre a bajt megelőző óvintézkedéseket — viszont annál nehezebb azután kikürrálni a bort, ha a baj már kifejlődött —, mert a nagyon rothadt szőlőből is kifogástalan bort lehet nyerni szakszerű kezeléssel, még

az olyanból is, amikor a fürtök egészen szürkék voltak és csak úgy porzottak a penésztől, míg a kevéssé rothadt szőlő bora is szinte menthetetlen, ha már barnára megtörtött.

Az óvintézkedést legelőszérűbben már a szüretkor kell fogantatosítani. És pedig: ha kisebb hányadában rothadtas a szőlő, akkor a rothadt fürtöket kiválogatjuk, külön sajtoltjuk ki és a mustját erősen megkénezzük, lenyálkásszuk. Ha nagyon rothadt a szőlő, akkor a válogatást mellőzzük és általában szüretelünk, de ilyenkor az egész mustot megkénezzük, vagyis lenyálkásszuk.

A kénezzésnek az a célja, hogy a szürkerothadás penésze, a Botrytis cinerea, által a szőlőbogyóban termelt ú. n. oxidáló enzimet a kénessavval, mint méreggel, megsemmisítsük. — Ugyanis minden növényben, gyümölcsben megvannak kisebb-nagyobb mértékben ezek az oxidáló enzimek, amiknek az a tulajdonságuk van, hogy a szabad levegő oxigénjét egyes oxidálható anyagoknak közvetítik és ezáltal az oxidálódást gyorsítják és mértékét erősítik. Ha például almát, körtét, őszibarackot meghámozunk, vagy burgonyát, takarmányrépat stb. felszeletelünk, akkor azok a levegőn állva rövid idő alatt vörhenyesen megbarnulnak az előbb említett oxidáló enzimek hatására. Ha azonban a meghámozott vagy felszeletelt gyümölcsöt alaposan leforrázzuk, vagy gyorsan felfőzzük, vagy mérsékeltan megkénezzük, akkor a magas hő, illetve a kénezzés elroncsolja az oxidáló enzimeket és így azok hatástalanokká válnak. Ezért szokták a gazdaszanyok is kénnel megfűstölteni a befőzésekort a körtét és őszibarackot, hogy fehéren megmaradjan, vagy pedig a friss diót fehérítik kénezzéssel. Ha tehát a mustot erősen megkénezzük, akkor a bennlévő oxidáló enzim káros hatását, a borknak későbbi megbarnulását, megtörését eleve kiküszöbölhetjük.

Ilyen oxidáló enzim azonban az egészséges szőlőbogyóban is van, mint gyümölcsben, csak hogy sokkal kevesebb és nem is olyan hatékony, mint a rothadt szőlőben. Az egészséges szőlő oxidáló enzimeje a kiejedés után a borban is életképes marad, mert a bort a levegő jelenlétében kissé megzavarosítja, megtörli.

Az elmondottakból önként következik, hogy a rothadt szőlőből sajtolt és így feltétlenül barnatőrésre hajlamos boroknak mik az orvosságok.

Ha a szüreteléskor elmulasztottuk a must erősebb megkénezzését vagy lenyálkássását, akkor ezt az első fejtés alkalmával kell pótolnunk. Közvetőleg megjegyzem, hogy az úgynevezett valóságos lenyálkássás, vagyis a mustnak az üledékről való lefejtése nem feltétlenül szükséges, hanem az erős kénezzés magában is elegendő, mert hiszen a kénessav ugyanis megsemmisíti a szürkerothadás enzimjét, ha nem is fejtjük le a tiszta mustot a nyálkás, piszkos üledékről. Sokan ugyanis azt hiszik, hogy ez a piszkos üledék idezi elő a bajt, pedig az előzőekből már tudjuk, hogy a mustba kerülő oxidáló enzim váltja ki. Mindenesetre ajánlatosabb valóban le is fejtetni, lenyál-

kázni a mustot, mert így mégis tisztább ízű bort nyerünk, ha a sok mindenféle fertőzőmenny nem ázik a mustban az erjedés alatt. Ellenben a barnatörés szempontjából teljesen mindegy, csak az a fő, hogy a friss mustot kellőképpen megkénezzük a szürkepenész oxidáló enzimjének elpusztítása miatt. Ennél fogva sietős munka, munkáshány, takarékosági szempontok vagy egyéb gátló körülmények miatt egész bátran el is mellőzhetjük a bekénezt mustnak a lefejtését, mert az lenyálkázás nélkül is feltétlenül barnatöréstől mentes bort szolgáltat vagyis.

Ha a szőlő csak kissé volt rothadt, akkor hektoliterenkint 6 gr kénrel kénezzük meg, míg erősebb rothadás esetén 8–10 gr-mal, vagyis traszport-hordónként 2–3–4 darab jutaszövetes kénseletet égetünk el. Ha pedig cseppfolyósított kénessavat használunk, akkor hektoliterenkint 10–15 gr-ot adagolunk belőle. Ha nem csepegő azbesztes kénselettel kénezzük, akkor tiszta kénre átszámítva, 4–5–6 gr-ot veszünk.

Szükséges itt megemlítenem, hogy az így megkénezt must vagy nagyon nehezen indul erjedésnek, vagy általában vontatottan erjed, vagy soha ki sem erjed tökéletesen, mert az erős kénezés nemcsak a káros oxidáló enzimet pusztította el, hanem egyúttal megölte vagy legalább is nagyon legyengítette a mustban eredetileg jelenlévő élesztősejteket is, tehát az élesztők pótlásáról gondoskodnunk kell. Nagyon sok gazda éppen azért húzódik a must megkénezésétől, mert gyakorta észlelhette a tökéletlen erjedést, különösen akkor, ha ráadásul még a must is hideg volt, mint az idén is történt.

A kénezett mustok tökéletes és gyors kierjedését akként biztosíthatjuk, hogy vagy magunk készítünk anyaelesztőt, vagy hozatunk erre a célra legjobban megfelelő fajlesztőt. Magunk olyképen készítünk anyaelesztőt, hogy az egészséges szőlő mustját erjedni hagyjuk s mikor az már javában erjed, minden hektoliter kénezett mustra 1–2 liternyit öntünk az anyaelesztőből. — Sokkal jobb azonban, ha a Magyar Királyi Ampelologiai Intézetből (Budapest, II. Hermann Ottó-út 15.) hozatunk különlegesen erre a célra kitevényszett fajlesztőt, mert megtörténhetik, hogy a saját termelésű anyaelesztőnk nem tudja a kénezett mustot erjeszteni, mert nem olyan fajtájú, ellenben az Ampelologiai Intézetből beszerezett fajlesztő a nagyon erősen kénezett mustokat is gyorsan és tökéletesen kierjeszti. A hozatott fajlesztőt előbb elszaporítjuk néhány liternyi mustban, majd ebből továbbszaporítunk mindig annyit, hogy a napi szüretelésű mustunkat be tudjuk vele oltani, minden hektoliterre 1–2 liternyi javában erjedő fajlesztőt számítva. Egy adag fajlesztő 8 pengőbe kerül, de azzal

Beszerezte már az új Bortörvény kivonatát?

akár ezer meg ezer hektoliter kénezett mustot is lehet kierjeszteni, ha kellőképpen elszaporítjuk. Rothadt szőlő esetén ne sajnálja tehát senkiesem azt a csekélyke költséget a fajlesztőtől és ne sajnálja azt a kevéske fáradságot sem, amivel a fajlesztő elszaporítása jár, mert sok-sok bosszuzótól és borhibától menekedhetünk meg általa.

Szükséges még ennek kapcsán megemlítenem, hogy a kénezett mustok erjesztésénél nagyon előnyös, ha azokat alaposan megszellőztetjük, mert ily módon a le nem kötött kénessavnak tekintélyes részét kiűzhetjük, illetve a lekötött kénessav egyrészt oxidálva, általában csökkenthetjük a must kénessavtartalmát, tehát az élesztő könnyebben el tud benne szaporodni, sőt még a fajlesztő alkalmazása esetén nem fölösleges ez a művelet.

Aki azonban a szüretkor elmulasztotta a kellő óvintézkedéseket, vagyis a must kénezését, lenyálkázását fogantatosítani, annak nagyon kell vigyáznia az első fejtéskor, nehogy barnatörést kapjon a bora, mert az ilyent vajmi nehéz aztán már teljesen rendbehozni, míg kellő elővigyázat mellett könnyen megszabadulhat a bornak ebbeli hibájától.

Mindenekelőtt az újbor hordóját azonnal teljesen fel kell tölteni, mielőtt az már átsett a főerjedésen, hogy lehetőleg ne juthasson a borhoz levegő. Továbbá azonnal le kell fejtetni, mielőtt nagyjából már ülepedni kezd, tehát korántsem szükséges megvárni a fejtéssel a tökéletes letisztulást. Vagyis az erjedés lezajlása után 2–3 hét múlva már megkezdhetjük a fejtést, tehát a korai szüretelésű boroknál már október hó második felében, a későbbi szüretelésűeknél pedig november hó első felében. Természetesen kivétel az az eset, amikor a bor még nem erjedt ki, mert akkor a fejtéskor alkalmazott erős kénezéssel meggátolnánk a további erjedést. Az ilyen késlekedő borban a seprőt felkavargatjuk néhányszor, hogy az erjedést azáltal is gyorsítsuk, illetve, hogy így minél előbb fejtés alá kerülhessen.

Általában a korai fejtés azért is szükséges, mert a rothadt szőlő borában egyrészt nagyon sok a seprő, másrészt az is hátrányos, ha a sok rothadt seprő sokáig ázik a borban, esetleg könnyen seprőzúvé válhatik a bor, mert az ilyen rothadt seprő gyorsabban bomlásnak indulhat.

Az előzőekben kifejtett megállapításokból tudjuk, hogy a rothadt szőlőből sajtolt bor az első fejtéskor erősebben kell kénezzük, mint az egészséges boroknál szoktuk. továbbá a fejtést vagy teljesen zártan végezzük, vagy legalább is ügyelünk arra, hogy a bor lehetőleg mennél kevesebb levegővel érintkezze a fejtés közben. Tehát vigyázzunk arra, hogy a bor ne folyék magasról a esapból, ne frecsegjen szerte és a töl-

A bortörvény kivonat kiadó-hivatalunkban 90 fillér, miért veszi ügynököktől 2-3 pengőért?

tikébe való felöntéskor is csendesen öntsük a bort. Erre az óvatosságra pedig azért van szükség, mert bor csak a hordóban érintkezhetik a kénessavval, tehát közben a fejtéskor már levegőt vehet fe les így a kénezés már nem fejtheti ki a kellő hatást, minek folytán a barnatörésre hajlamos bor a kénezés mellett is megtörhetik egy kissé. Ezért jobb, biztosabb ilyenkor a teljesen zárt fejtés, mikor közvetlenül gumitömlővel és borszivattyúval fejtjük át a bort az erősebben kénezett hordóba, mert így nem érintkezhetik közben levegővel, viszont a kénessav is biztonságban elpusztíthatja az oxidáló enzimet, mielőtt az még csak egy kissé is kifejthette volna a káros hatását.

A borok kénezésének mértéke pedig a következő:

A gyengén rothadt szőlő borát hektoliterenkint 6 gr kénrel kénezzük meg, az erősebben rothadtét 8, esetleg 10 gr-mal. ha közönséges jutaszövetes kénseleteket használunk. Egy-egy ilyen kénselet átlag 20 gr ként tartalmaz, tehát két szálát számítunk minden transzport-hordóra, illetve 2½ vagy 3 szalelet az erősebb rothadás esetén. Az egészséges szőlő borának első fejtéskor transzport-hordónként csak ½ vagy 1 szalelet szoktunk venni, mert abban sokkal kevesebb káros hatású oxidáló enzim van. Ha úgynevezett nemcsepegő azbesztes kénseletet használunk, akkor aránylag kevesebb kén szükséges, mert ez a kénselet egyáltalában nem csepeg, tehát a rajta lévő kén tökéletesen elég, míg a jutaszövetes, közönséges kénseletről a kénnek majdnem fele lecspegeg és nem ég el. Tehát azbesztes kénseletről hektoliterenkint 4, illetve 5–6 gr-ot számítunk, természetesen előbb súlymérési próbával állapítjuk meg, hogy mennyi kén van egy-egy kénseleten. Egyik gyártmányon 2 gr, a másikon 3–4 gr kén lehet, ezért levélmérlegesen lemérünk öt vagy tíz szalelet és az elégetés után lemérjük a visszamaradó azbesztes szalagot, a súlykülönbségből azután kiszámítható, hogy egy-egy szaleten mennyi kén van.

A közönséges kénseletnél minden gram kénből átlag 1 gr kénessav kerül bele a borbba, míg az azbesztnél 1.7 gr, ezért kell azután az utóbbiból egyharmaddal kevesebbet számítani.

Ha pedig cseppfolyósított kénessavat használunk a bor megkénezésére, akkor gyenge rothadás esetén hektoliterenkint 6 gr-ot, erősebben rothadt szőlő boránál 8–10 gr cseppfolyós kénessavat adagolunk.

(Folyt. köv.)

A szerkesztésért felelős:

Pósch Gyula, kiadó.

Ségéd szerkesztő: Fekete Gyula.

Merkantil-nyomda, Hunyadi uca 43

A szaklap fenntartását az előfizetések pontos beklldése biztosíthatja.