

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre . . . 12.— P

Félévre 6.— P

Negyedévre . . . 4.— P

A hirdetés díj mm-ként 24 fillér és előre fizetendő. — Szöveg közt ennek duplája.

Intézmények, vállalatok és kereskedelmi cégeknek évi . . . 24.— P

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

A „KORCSMÁROS” ROVATTAL

Szerkesztőség és kiadóhivatal
BUDAPEST,
VI, CSENGERY U. 51.
I. emelet 7.
TELEFON: 118-898.
Magyar kir. postatakarékpénztári csekk-száma száma 38.990

Lapmegjelenés: minden hónap 1-én és 15-én.

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÜVETSÉGE
A VASUTI VENDÉGLŐSÖK ÉS A BUDAPESTI KORCSMÁROSOK SZAKOSZTÁLYA HIVATALOS KÖZLÖNYE
A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS-, KORCSMÁROS- ÉS KÁVÉSZIPAR, IDEGENFORGALMI ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP

Az üzleti utód is üzembenttarthatja a szikvíztank-berendezést.

— Egységben az erő. —

Az utóbbi időben mind gyakrabban olvashatjuk és halljuk az egységre való felhívást, a keresztényi szeretetet, a megbékélést és a megértést sürgető szövegeket. Mennyi igazság és észszerűség van ezekben a szavakban! Mennyire szükséges, hogy tömörülve, kéz kézben egymás iránti keresztényi szeretetben és megértésben iparkodjunk egyéni, társadalmi és ezen túlmenően nemzeti céljainkat elérni! Szomorúan állapíthatjuk azonban meg, hogy ezeket az erényeket többé-kevésbé nélkülözük, vagy nem akarunk velük élni. Pár szóval szeretnék rámutatni, hogy milyen szükség van minden vonalon az összetartásra, az egységre, hogy eredményeket érhesünk el akár az egyéni, akár a társadalom által kitűzött és elérni kívánt célok érdekében. Széthúzással építeni soha, csak rombolni lehet! Az eredmények elérhetése céljából félre kell tenni minden egyéni hiúságot, hivatkozást és nagyravagyást, egyszerű harcosként — egymás kezét fogva — erőinket egyesítve kell egy felbontatlan egységbe tömörülve küzdenünk céljaink elérése és érdekeink biztosítására. A közelmúltban mint kezdő keresztény italmérők — felismerve az egységben rejlő erőt — alkalmi tömörülést hívtunk létre, hogy az újonnan átvett vendéglátóüzemeinkben, az *üzemi saját használatára szikvizet előállító, ügymevezetett tankberendezéseket* — amelyeket zsidó jogelődjeinktől vettünk át — továbbra is üzembe tartassuk és az ehhez szükséges hatósági engedélyeket elnyerhessük. A vendéglátó érdekképviseletek mindezt hiába kísérleteztek a kormányrendeletnek a tankok átírására vonatkozó tiltó rendelkezéseit megváltoztatni nem tudták, noha ezen tiltó rendelkezések a fogyasztó és vendéglátóüzemek közös érdekei ellenére a szikvízkartell amúgyis tekintélyes hasznát növelték; ugyanakkor pedig a szikvíztank használatára már régebben engedéllyel bírókat jogosulatlan előnyhöz juttattak azokkal a kezdő vendéglátóiparosokkal szemben, akik a kezdet nehézségeivel küzdve, már amúgyis tetemes gondok között iparkodtak üzemüket rentabilissá tenni. A zsidótörvény a keresztény magyarság iránt mutatott min-

den jóindulata ellenére is etekintetben akarva nem akarva, a szikvízkartell érdekeit szolgálta, mert a korábban kiadott tankengedélyek a zsidó kézből keresztény kézbe került üzletek átadásával kapcsolatban érvényüket veszítették volna s így az új keresztény vendéglátóiparosok ismét a szikvízkartellnek lettek volna kiszolgáltatva. Ezek a megfontolások késztették arra, hogy egy pár érdekelt keresztény kartársammal összefogva, a közös cél érdekében megtegyük a szükséges lépéseket ennek a visszas és tarthatatlan állapotnak megszüntetésére. Csendben, reklám vagy nagy gesztusok nélkül, csupán igazunkra s az iparügyi minisztérium belátására és megértésére támaszkodva szerkesztettük meg és terjesztettük elő beadványainkat, melyben feltárva bajainkat, panaszainkat, arra orvoslást kértünk, egyben rámutattunk az e tárgyból kiadandó újabb rendelet szükségességére, amely rendelet hivatva lesz biztosítani az új kezdő keresztény italmérők részére az előzőik által már élvezett jogokat. Ezt a kérelmünket az Országos Szövetség, a Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata és a Bor-szó Italmérők Orsz. Ipartársulata is támogatják. A közös célért, közös erővel való együttműködés, valamint az iparügyi minisztérium megértésének eredményeképpen örömmel és boldogsággal közölhetem, hogy a m. kir. iparügyi miniszter úgy intézkedett, hogy az I. fokú iparhatóságon a tankberendezések üzembentartásához az engedélyeket az esetben adják ki, ha jogelődök korábban a tankberendezés üzembentartására engedéllyel bírtak.

A vendéglátó érdekképviseletek a múltban nem tudták illetékes helyen kellő megértésben részesíttetni elmondásainkat, nem tudták nyomatekón hangot adni jogos kívánásainknak, nem tudták feltárni gondjainkat s a megélhetésért folytatott óriási küzdelmeinket. Talán a már megszerzett jólét, a kényelmes narnázott szoba és a süppedő karosszékektől elpuhult nem kívántak résztvenni ebben a létért folytatott idegölő harcunkban s a jólétben és kényelemben elernyedt karok nem tudták, vagy nem kívánták felvenni a harcot a szikvízkartell tömörült és minden ellenállásra kész erői ellen.

A keresztény kezdő italmérőknek ez az alkalmi tömörülése nem választott előnököt, nem választott főtiktart, de

minden egyes tagja harcosként szállott síkra valamennyiük igazáért. Az eredmény ezért nem maradt el, ezért részesítették a hatóságok megértésben kérelmünket és ezért orvoslatták azt, lehetővé téve egyrészt a mi küzdelmeinkben keresztül a becsületes megélhetésünket, másrészt a fogyasztók jogos érdekeit is, tekintetbe véve azoknak olcsóbb ellátását, biztosították.

Ennek a mindenképpen hatalmas eredménynek a sikere azonban ne állíton meg minket a megkezdett úton, mert hiszen a megélhetésünkért folytatandó harcunknak előreláthatólag újabb fejezete előtt állunk, mikor a Vendéglősök Ipartestülete részéről már beharangozott „Szőlőskert” akcióival kapcsolatban kell megmutatnunk, hogy minden érdekeink ellenére készülő akciót, bármely oldalról jöjjön is az, bárki érdekében fekvő legyen is az, becsülettel, hittel, egymást keresztényi szeretettel támogatva visszautasítunk s a tömörülésben rejlő erőt kihazánálva biztosítjuk a kifejtett munkánk ellenértékéért a magunk és családunk megélhetését.

A fentiekben rámutatva az egységben rejlő hatalmas erőre, minden igyekezetünkkel azon leszünk, hogy ezt a harcos tömörülésünket megbontani ne hagyjuk s a jövőben is minden erőnkkel és fanatikus akarással fogunk a közös céljaink elérésén munkálkodni.

Reif János.

A borkezelés mestersége — gyakorlati borgazdaság.

E címmel jelent meg a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének kiadásában *Fornády Elemér* szőlészeti és borászati főfelügyelő, a Budafoki M. Kir. Állami Pincegazdaság igazgatójának tollából szakirodalmunknak a maga nemében egyedülálló terméke. A *könyv meirásául* a szerző *elsősorban a vendéglős (korcsmáros) gyakorlati szükségleteire volt figyelemmel*. Amennyire csak lehetett, *gyakorlati* irányt követett — elméleti dolgokra csak annyiban terjeszkedett ki, amennyiben azok már a gyakorlatban sem nélkülözhetőek.

A munka négy részre oszlik: *Az első részben* a jó borospince kellekéről, a borospince felszerelési tárgyairól, a hordó kezeléséről, a szőlőművelés legrövidebb tudnivalóiról.

KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET R. T. (ezelőtt Popper Borpincészet r. t.)

Alapított 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8.

Telefon: 1-484-62, 1-484-61.

Az 1922. évi országos szőlő- és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

a szüretől, az erjedésről, fehér-, siller- és pirosbor készítéséről, a borok fejlődéséről és éréseiről szól a szerző.

A második részben a töltőgetésről, fejtesről, kénezésről, szűrésről, derítésről, pasztórozásról, majd a borok palackozásáról, a borok osztályozásáról, ízleléséről és bírálatáról ismerkedünk meg.

A harmadik részben a mű a borbetegségeket és borhibákat, a borok házasítását, a must és bor javítását, a tokaji borokat, a rajnai aszúborokat, a fűszerek hozzáadásával készült eszmeborokat, a borok szállítást, a kimért borok kezelését, a pezsgőbor és habzóborokat, a must és a bor alkotórészeit és azok meghatározási módszereit tárgyalja.

A negyedik részben a bor zamataanyagával, a különleges bortartalmú italokkal és bowlékkal, a borok vásárlásával, a borok kismértékbeni eladásával, a borkereskedelmi szokásokkal, Magyarország borvidékeivel és borival, a külföld nevezetesebb borvidékeivel és borival, a sörrel, a pálinkafélékkel és a bortörvény magyarországi alkalmazásáról ismerkedünk meg.

Nem elvont tudományos munka, vagyis nem tudósok részére írta a szerző, hanem éppen a szakmabeli intelligens embereknek, tehát teljesen gyakorlati értékű. Az egyes műveleteknek világosan, könnyen érthető nyelvezettel történt leírásával valóságos vezérfonalat nyújt a helyes pinceés borkezelés elsajátításához. Részletesen ismerteti a szerző, hogyan vásárolhat a vendégfő legelőnyösebben bort, hogyan számítja ki a vásárolt bor önköltségi árát, hogyan árusítsa a vendéglős borát, foglalkozik a borlappal, a bor, sör és pezsgő felszolgálásával. Ismerteti és magyarázza a bortörvényt és annak végrehajtási utasításait. Mindenki, aki a bornak adás-vételével üzletszerűleg foglalkozik, jól teszi, ha a könyvet a leg gondosabban át tanulmányozza és a benne foglalt utasításokat, tanácsokat a legszigorúbban végrehajtja. Csak így kerülheti el, hogy minden jószándéka mellett — ne jusson összeütközésbe a törvénnyel. Ismerteti a borenőrző hatósági közegek eljárását, mellyel a bor esetleges rievészésének gyanús voltát kimutatják és a rievészés arányát megállapítják. Ezzel a résszel a munka jószolgálatot tesz azoknak a vendéglősöknek és kereskedőknek, akik csaposaikat ellenőrizni akarják. A kérdés és felelet módszerrel megírt könyv úgy a kezdőknek, mint minden szakembernek valóságos lexikona lehet és a 12 oldalra terjedő gazdag tárgymutatóból pillanatok alatt bárki megállapíthatja a keresett dolgot tárgyaló lap oldal-számát.

Mindezekből láthatjuk, hogy a szakmunka felelet mindazt, amire a vendéglős, kereskedőiparban a szakember választ óhajt kapni, kiterjeszkedik mindarra, amit ebben az iparban elhelyezkedni akaró embertől elvárhatunk, amit minden, ebben az iparban működő egyéntől megkövetelhetünk.

Meggyőződésünk, hogy ezt a munkát minden szakember és a vendéglős, kereskedőiparra lépő iparos saját érdekében meg kell, hogy szeresse, mert abból a legkönnyebben sajátíthatja el azt, amit a pályáján tudnia kell, ha meg akar mérkőzni azzal a nehézséggel, amely ma ebben az iparban működő szakemberre vár.

A 256 oldalas, gazdag illusztrációval megjelent mű bolti ára kötvé 7 pengő és megrendelhető a szerzőnél Budafokon és a Fogadó szerkesztőségénél (Budapest, VI., Csengery-utca 51).

**KÉRJÜK AZ ELŐFIZETÉSI
DIJAK BEKÜLDÉSÉT!**

Fogytán vannak a kávékészletek

A Budapesti Kávéos Ipartestülete július havi választmányi ülésén Kövessy Géza elnök bejelentette, hogy eljárt az áellenőrzés országos kormánybiztosánál, ahol azt az információt kapta, hogy a kávékészletek apadása folytán oda kell törekedni, hogy azok minél tovább tartanak. Ennélfogva ezen kérdéssel a közönség és az ipar érdekében foglalkozni kell az ipartestületnek, ami csak a tiszta bak-kávé használatának csökkentése és pótkávé hozzáadása útján történhetik.

A még meglévő kávé máris olyan drága, hogy az anyagár apasztása, illetőleg stabilizálása érdekében kell a keveréshez folyamodni. Természetesen — és ezt nyomatékosan hangsúlyozta — ebből az eljárásból az ipar semmi anyagi előnyt nem akar elérni. A jelzett cél érdekében, az elnök előadását kiegészítve, a főjegyző felemlíti, hogy a tiszta bak-kávé használatát az egész vonalon meg kell szüntetni. Tarján Vilmos szerint a kávé domináns cikke a kávéháznak, így óvatosan kell ezzel a kérdéssel foglalkozni. Véleménye szerint a kiszolgáltattott adagok mennyiségét kell redukálni: a fekete 1 dl helyett 0,5 dr, a tejeskávé 1,5 dl legyen. Az árkérdés is rendezendő volna. Patai Lajos szerint a feketekávé redukciója valahogy lehetséges, de a tejeskávéval nem, mert a vendég hol világot, hol sötétet kér. Szerinte az egyes kávéházak nívója szerint javasolja a 25, 33 és 50 százalékos keverést. Mézáros Győző szerint nem szabad szem elől téveszteni, hogy a közönség azért jár a kávéháza, mert ott jó kávét kap. Inóitványozza, hogy a kötelező keverés arányát állapítsák meg. A 75 százalékos bak-kávé és 25 százalékos pótkávéval — tekintettel a kávé drágulására — árleszállításra nincs alap. Az adagok redukálása új edények beszerzését tenné szükségessé. Hosszabb vita után elfogadásra került Mézáros Győző indítványa: mondassék ki kötelezőleg, hogy 75 százaléknál nagyobb keverést alkalmazni nem szabad, de ez a redukció nem menjen az ár rovására, mert a reziköltség emelkedik és a pótkávé is pénzbe kerül. Ezt az indítványt az előjáráság elfogadta azzal, hogy a végleges állásfoglalás előtt a társérdekeltsegek is bevonassanak.

Eladó egy jömenetelű
VIDÉKI VENDÉGLŐ
(megyei város, megye székhely)
házzal együtt és az
összes berendezés.

Kedvező fizetési feltételek!
Cím megtudható a kiadóhivatalban

A Kristály-vizet

forgalombahozza a Szent Lukács
Gyógyfürdő Kristálykút vállalat
Telefon: 156-080.

Kerti bútorok

billiárdasztal - evőszék
üveg- és porcellánúru
KUGLIFELSZERELÉS

FRIED Király-utca 44.
Tel: 224-804.

!! KÖLCSÖNZÉS !!

**A penziókban szokásos ételkiszolgál-
tás szabályozása, továbbá a keresma-
ipar, a kávémérőipar és a penzióipar
együttes gyakorlásának eltöltése**

— A m. kir. kereskedelem- és közlekedés-
ügyi miniszter 1941. évi 89.992. I. b. K. K. M.
számú rendelete. —

A penziókban szokásos ételkiszolgál-
tatás szabályozása, továbbá a keresma-
ipar, a kávémérőipar és a penzióipar
együttes gyakorlásának eltöltése tár-
gyában az 1922.XII. tc. 57. §-ában kap-
tott felhatalmazás alapján a következ-
őket rendeltem.

1. §. A penziókban ételt, amennyiben
annak kiszolgáltatása nem vendéglő-
ipar gyakorlására jogosító iparenged-
ély alapján történik, csak a kifőzé-
sekre megállapított keretekben szabad
kiszolgáltatni. A penziókban lakó ven-
dégeknek ételt a penzióiparra szóló
iparengedély alapján szabad kiszolgál-
tatni. A penziókban az ott nem lakók-
nak ételt csak kifőzésre szóló iparenged-
ély alapján szabad kiszolgáltatni.

2. §. (1) A penzióipart a keresma-
iparral és a kávémérőiparral együtt
gyakorolni nem szabad.

(2) A keresmáros és kávémérő nem
kaphat iparjogosítványt a penzióipar
gyakorlására.

(3) Ha a keresmáros vagy kávémérő
a jelen rendelet hatálybalépése előtt
kapott iparjogosítványt penzióipar
gyakorlására, az iparjogosítvány ha-
tálya a jelen rendelet hatálybalépésé-
től számított egy év elteltével megszű-
nik, ha csak a keresmáros a keresma-
ipar, a kávémérő a kávémérőipar gyako-
rlását időközben abba nem hagyja.

3. §. A 29.901/1938. K. K. M. számú
rendelet 6. §-a hatályát veszti.

4. §. A jelen rendelet 1941 aug. 26-án
lép hatályba.

**Kecskeméti
Mintapince és
Kereskedelmi kft.**
KECSKEMÉTI, SZÉCHENYI-U. 2.

Textil félek vásárlásánál

keresse fel az ismert

BLAU JENŐ CÉGET,
V., Gróf Tisza István-utca 11. szám.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

Kedden és pénteken tilos a juhhús kiszolgáltatása.

A m. kir. közellátási miniszter 28.700/1941. K. M. számú rendelete értelmében f. é. július 30-ától *kedden és pénteken* juhhúst és juhhúskészítményeket nyers, elkészített vagy bármily módon tartósított (konzervált) állapotban fogyasztók részére árusítani vagy forgalomba, illetve a vendéglátóüzemekben kiszolgáltatni *tilos*.

A péksütemény és kenyér legmagasabb árának megállapítása.

Az árellenőrzés országos kormánybiztosának 119.800/1941. A. K. számú rendelete értelmében Budapest székesfőváros területén az előírásoknak megfelelően előállított egységes búzakenyér, rozskenyér és rozsos búzakenyér legmagasabb fogyasztói ára 48 fillér kg-ként, legmagasabb viszonteladói ára pedig a vevő üzletébe szállítva 44 fillér kg-ként. Ezek az árak érvényesek Budafok, Kispeszt, Pestszentzserzsebet, Pestszentlőrinc, Rákospalota, Újpest megyei városok, Albertfalva, Csepel, Pesthidegkút, Pestújhely, Rákosszentmihály és Sashalom nagyközségekben is. Az országban itt nem említett területein a kenyér fogyasztási ára 46 fillér kg-ként, viszonteladói ára pedig a vevő üzletébe szállítva 43 fillér kg-ként. A forgalomba hozható vizeszemlye legmagasabb fogyasztói ára az ország egész területén 6 fillér, legmagasabb viszonteladói ára a vevő üzletébe szállítva darabonként 5 fillér.

A budapestkörnyéki vendéglősök és koresmárosok otthona

létesítése tárgyában mult hó 16-án az érdekelt szakmai alakulatok kiküldöttei Kispesztben értekezletet tartottak. Az értekezletet Szöllőssy Ferenc szövetségünk üv. elnöke nyitotta meg és ismeretelt azt a mozgalmat, amely az elagott kartársak részére egy otthon kíván létesíteni. Elmondta, hogy ebben az ügyben már két szűkebb értekezlet is volt, szóba hozta továbbá, milyen módon kívánják az intézmény létesítéséhez szükséges anyagi eszközöket előteremteni. Hartmann Ferenc, Hartmann József, Szovják István és mások hozzászólása után a jelen volt 12 szakmai alakulat kimondta, hogy az otthon létesítését kívánatosnak tartja és az anyagi eszközök előteremtésénél hathatósan közreműködik. Egyben megválasztottak egy bizottságot, amely az előkészítő munkákat végzi.

Aradi Sándor, a Magyar Szövegírók, Zeneszerzők és Zeneműkiadók

kiküldötte bejelentette, hogy a Gerlóczy-utcai szövetséget azoknak a kartársaknak, akik zenejogdíjat fizetnek, esetleg peres ügyeit a másik, most keletkezett szövetséggel, ha hozzá fordulnak, saját rizikójukra viszik. Csak az a kérése, hogy utasítsák a zeneszereket, hogy a zenéltetésnél csak az általuk védett darabokat adják elő. A bejelentést több felszólalás követte, ami természetes is és kimondották, hogy a zenejogdíj körüli zűrzavaros állapot megszüntetése érdekében felette kívánatos volna, ha a két zeneszerző szövetséget valami formában megállapodásba hozná. Ha ez rövidesen nem fog bekövetkezni, úgy az Országos Szövetség fog ebben az ügyben az illetékes minisztériumban eljárni.

Vranák József felhívta a kartársak figyelmét arra, hogy az idej keresetadó kivételénél a haszonkulcsot jelentékenyen felemelte a pénzügyi hatóság. Szükségesnek tartja, hogy a kartársak, ha az idej kivételről szóló fizetési meghagyást kézhezkapják, úgy éljenek a felszólamlási joggal. Ezenfelül javaslatára az értekezlet elhatározta, hogy e hónapban küldöttéig fog ebben a tárgyban a budapestvidéki pénzügyigazgatásnál eljárni. Ezzel az értekezlet véget ért.

Hogyan termelhetünk gyorsabban több zsírt?

Az általános népies tenyésztés elavult és rendkívül drága hízalási módszerének megváltoztatására, korszerűsítésére, továbbá azért, hogy a takarmány jobb kihasználásával a zsírtelmes fokozódjék az országban, a földművelésügyi minisztérium „Jövedelmező sertésenyésztés és exporthizlalás” címmel szakkönyvet adott ki. Az exporthizlalás lényege az, hogy a süldőket már fiatalabb korban, a szokásosnál 8–10 hónappal korábban hízóba lehet állítani, ha azokat megfelelően takarmányozzuk. A fiatal sertések a takarmányt jobban értékesítik és levágvá jobbn minőségű húst és több zsírt adnak. Egyik legkitűnőbb gyakorlati sertéshizlaló szakemberünk írta a könyvet, amely minden sertéshizlalással foglalkozó részére, még abban az esetben is, ha csak egy vagy két sertést hizlal saját háztartása szükségleteire, a mezőgazdasági kamaráknál és az Erdélyi Magyar Gazdasági Egyetnél rendelkezésre áll 20 filléres árbau.

TÖRLEY
PEZSGÓ

Eladó

jómenetelű vendéglő berendezéssel, nagy sarokházzal, kuglipálya, piac és sportpálya mellett
KISKUNFÉLEGYHÁZAN
JUHÁSZ VENDÉGLŐ
Lord Rothermere-u. 2. szám

Halalozás.

Kunovszky István volt ferencvárosi vendéglős hosszabb betegség után július 13-án 91 éves korában elhunyt. — Maza Ferenc pestszentzserzsebeti vendéglős mult hó 24-én rövid szenvedés után meghalt. Mindkettő a Vendéglősök és Koresmárosok Temetkezési Egyesületének tagja volt.

Azokat a plakátokat,

amelyeket lapunk 4. oldalán hirdettünk, Kassán a Vendéglősök és Italmérők Szakipartársulatánál, Kolozsvárott a Vendéglős Egyesületben, Honvéd-u. 5. sz. alatt és Zomborban a Zombor és Járása Vendéglős Testületben, Zrinyi-u. 12. sz. alatt beszerezhetők.

ÜZLETI HIREK

Rákosszentmihály. A n t a l Lajos vendéglős a János-utcában levő vendéglőjét áthelyezte a Szent Imre-utca 58. sz. házába, ahol vendéglőjét újonnan berendezte és kerthelyiséggel kibővíti ünnepélyesen megnyitotta.

Uj vasúti vendéglősök: Most kerültek betöltésre a visszacsatolt délvidéki pályaudvari vendéglőbérletek. A szabadkai pályaudvari vendéglő bérletet Csonka Antal füleki MÁV vendéglős, a zombori pályaudvari vendéglő bérletet Wucsak Lajos főpincér, az újvidéki pályaudvar vendéglő bérletet Antunovits Lajos eddigi bérlő, a zentai pályaudvari vendéglő bérletet Tóth Katona Tamás, az óbecsei vasúti vendéglő bérletet pedig Kardos Tamás nyerte el. A megürlt füleki pályaudvari vendéglő bérletet áthelyezés folytán átveszi Fiedler Lajos, a legenyel-sóalmihályi vasúti vendéglő bérlője. A kőrösmezői vasúti vendéglő bérletét elnyerte Mészáros István, a nagykárolyi MÁV vendéglő főpincérje. — Itt említjük meg, hogy a szentlőrinci pályaudvari vendéglő bérleténél is változás történt. E bérletet október elsején átveszi Hornicek Lajos, a kecskeméti MÁV vendéglő főpincérje.

Közeg. A „Jurisics” szálloda és vendéglőt bérbevette Horváth Ferenc muravidéki vendéglős.

Szállodások, Vendéglősök és Koresmárosok figyelmébe!
Saját készítésű kerti butorok, fix vasszékek, asztalok, csóágyak, kárpított vendégágyak nagy választékban. Vincze István, Budapest, VIII. Népszínház-u. 26. Tel.: 149-869.

KREIBICH

az ország legrégibb
elhelyező irodája.

Alapítótott 1895-ben.

Összes szállodai, vendéglői, különösen elsőrangú konyhaszemélyzet elhelyezésével foglalkozik.

Budapest, IV., Molnár-utca 12. sz.
Telefon: 185—466.

A Fornády, Gundel, Reigl, Podrussik-féle szakkönyvek megrendéinétök a kiadóhivatalban

Ujból közveffítünk!

Portier M. G.

FELLNER BÉLA f. ü. v.
szállodal, vendéglői és kávéházi személyzetek elhelyező irodája.

Budapest, IV., Molnár-utca 3. sz.
Telefon: 181—401.

A Fogaadó-Magyar
Vendéglős
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

Akorcsmaipar érde-
keit képviselő
szaklap

Borpiac.

A *Borászati Lapok*-ban a következőket olvassuk:

Már hetekkel ezelőtt közöltük, hogy Németország felé nagy exportlehetőségekről folynak előkészítő tárgyalások. Az egész magyar szőlősgazdatiszadalom meg lehet elégedve ezen tárgyalások eredményével, mert mint értesülünk, a tárgyalások a legkedvezőbb eredménnyel fejeződtek be. A részletekről lapunk legközelebbi száma fog hírt adni, de már most annyit közölhetünk, hogy az export kivételesen nagymértetű lesz és szüretkor az öbor-készlet nem fog gondot okozni. Nem kell különösebb jóstehetség ahhoz, hogy ezen nagy eredmény után jelenleg az országok szilárdulás egy általános hosszozgalmat vált majd ki a borárfironton.

Amikor annyi nehézség és rossz hír után végre igazán egy nagyjelentőségű konkrét hírt közölhetünk a magyar szőlősgazdatiszadalommal, azt abban a reményben tesszük, hogy végre mégis a jobb jövő a magyar szőlősgazdatiszadalom előtt is fel fog virradni. *Mi az április, májusi bizonytalan helyzetben is felhívtuk a figyelmet arra, hogy az árterelősek indokolatlanok és kizártnak tartottuk, hogy a nyár folyamán ez meg ne változzék.* Az eredmények bennünket igazoltak és csak azt sajnáljuk, hogy éppen a kisgazdatiszadalom nagyrésze már ezt a kedvező fordulatot nem bírta kivárni.

Örkényben holdankint alig mutatkozik 3-4 hl termés. — *Nyársapát.* A szőlők szépen fejlődnek. — *Kerekegyháza.* A szőlők ezideig nagyon szépek, a bogyók nagyon szépen fejlődnek. — *Kecskemét.* A szőlő nagy általánosságban egészséges, hozama kielégítő, fejlődése szép. A borkereslet élénkebb s ennek megfelelően az árak javultak. — *Kiskőrös.* Az alacsonyabb fekvésű szőlőket, amelyeket a talajvíz és iloncapusztítás nagyon megrongált, a hosszantartó szárazság és meleg annyira helyrehozta, hogy helyenként tűrhető mennyiségű szőlőt hozott, mely már szépen el is virágozott. — *Kiskunmajsán.* ha megmarad a termés, féltermés lesz. — *Csongrád.* A gondosabb gazdaságokban elég jó terméskilátások ígérkeznek. — *Baja.* A jól kezelt szőlőkben jó közepes terméskilátások vannak. — *Szekszárd.* A szőlőhajtások és bogyók fejlődése kifogástalan. — *Tolna.* A Csabagyöngye az idén két héttel visszamaradt az érsi időben. A fehérjafajták hozama igen csekély, a kadarkatéké szép, tömött fürtökkel ékeskednek. — *Villány.* Terméskilátások a vörösborkajtákban jó közepes, fehérborfajtákban gyenke közepes. — *Budaörs.* A szőlőkben a jó közepesnek ígérkező termés hibátlanul fejlődik. — *Mór.* A szőlők állása kielégítő. Ha szépen beérhetnek, 4-5 hl átlagtermés várható. — *Jászberényben* a jégés az újerdei szőlőkben 80-90%-os kárt tett. A termelők, akiknek készlete van, fokonként 10 fillérről olesób-

ban nem adnak el. — *Heves.* Gyenge közepes, de jöminőségű termést lehet remélni. — *Nagyvárad.* A szőlők jól fejlődnek, a levelzet és fürt egészséges.

A borok ecetesedése.

Írta: *Soós István*, m. kir. kísérletügyi fővegyész.

I.

A gyengébb alkoholtartalmú boroknál fellépő egyik borbetegség: a virágosodás. Ennek a borbetegségnek az elősegítő körülménye az, ha a bor felülete levegővel érintkezik és ha a pince hőmérséklete meleg. Most egy másik borbetegséget fogok tárgyalni, amelynek a fellépése szintén összefüggésben van azzal, ha a bor felülete levegővel érintkezik és ha a pince hőmérséklete meleg, vagy a melegező idő beálltával felmelegszik. E tárgyalandó borbetegség az ecetesedés.

Az ecetesedést és virágosodást előidéző külső körülmény tehát ugyanaz. Ellenben az előidéző ok más, mert míg a virágosodást egy élesztőhöz hasonló gomba okozza, addig az ecetesedést baktériumok idézik elő. A betegség megjavíthatóságában is igen nagy különbség van a kétféle borbetegség között, mert a csak virágosodott bor, amint leírtam, megjavítható, a megecetesedett bor pedig egyáltalán nem javítható meg. A borok minősége tekintetében annyi hasonlóság van a két borbetegség között, hogy ecetesedésre szintén a gyengébb minőségű fiatal borok hajlamosabbak, de megecetesedhetnek a közepes alkoholtartalmú borok is.

Az ecetesedés veszedelmes megbetegedése a borknak, könnyen felismerhető arról, hogy erősen csipős savanyú ízü lesz a bor s néha ecetaetherre emlékeztet a szaga. Ezt a betegséget az ecetbaktériumok okozzák, melyek a bor felületén fehéres, kemény, átlátszatlan hártáyat alkotnak. Mikroszkóp alatt nézve ezt a hártáyat, rövid pálcikaalakú baktériumokat látunk, melyek sorban egymás mellett helyezkednek el. Leggyakoribb ecetbaktérium, mely a bor megbetegedését szokta okozni, a Baktérium aceti, de ismerünk még számos más ecetbaktériumot is, amely ecetbaktériumfajták egymástól igen eltérőek, nemcsak abban, hogy különböző mennyiségű ecetsavat tudnak termelni, hanem abban is, hogy a termelt ecetsav minősége, más. Vannak ugyanis olyan ecetbaktériumfajták, melyek kellemetlen zamatot és illatú ecetet hoznak létre, viszont mások illatos és zamatos ecetet termelnek, az ilyen ecetet termelő baktériumokat használják a borecetgyártásnál.

Az ecetbaktériumok tevékenysége a borkban abban nyilvánul, hogy a bor alkoholtartalmát ecetsavvá oxidálják, keletkezik azonban még aethylacetát és kevés aldehid is, sőt vannak egyes ecetbaktériumfajták, melyek a termelt ecet-

savat tovább oxidálják szénsavra és vízre.

Az ecetesedés alkalmával a bor többi alkotórészei észrevehető változást nem szenvednek, a bor az ecetbaktérium-hártya alatt rendezten tisztá marad, esetleg csak a lehulló ecethártyardarabok teszik némileg zavarossá.

A borkban az ecetesedést előidéző baktériumok levegőt és magasabb hőmérsékletet kedvelnek. Legjobb hőmérséklet az elszaporodáshoz a 28-30 Celsius-fok. Ezért az ecetesedésnek az oka mindig összefüggésben van a levegő jelenlétével és a magasabb hőmérséklettel. Az ecetbaktériumok ugyanis csak akkor tudnak elszaporodni, ha ezek a körülmények rendelkezésükre állnak. Ezért már igen jól el tudnak szaporodni szüret előtt a felrepedt vagy sérült bogyón, a tisztátalan szüretelőedényeken, a hosszabb ideig kádakban álló, kisajtolatlan szőlőn. Különösen meleg, esős ősszel a rothadt szemeken nagy mértékben elszaporodnak az ecetbaktériumok s ha a rothadt, sérült fürtöket nem válogatjuk ki sajtolás előtt, akkor igen nagymennyiségű ecetbaktérium kerül be a mustba, melyek ott még jobban elszaporodnak és vonatottá teszik az erjedést, sőt ha nem vigyázunk, az erjedés ecetes erjedésbe mehet át. Ezért feltétlenül tanácsos, hogy a termést a szüret alkalmával válogassuk s a rothadt fürtökből sajtolott mustot is kell nyálkázni, így megszüntetni az ecetbaktériumok további szaporodását az üledékekről lefejtett mustot kénessavtörő fájlesztővel eltávolítva lehet egyenletesen kiejeszteni.

(Folytatjuk.)

VENDÉGLŐKBEN, KORCSMAKBAN ÉS KÁVÉHAZAKBAN SZÜKSÉGES PLAKATOK

Az új bortörvény kivonatának kifüggesztése nem kötelező!

A kosmai hitel eltörléséről plakát	1.00
Sütemények fogdosása tilos	—50
Füatalkornak szesztilalmáról	
(1927. évi XXXIII. tc.) plakát	—70
Paddóra köpni tilos	—40
Éneklés, lármázás tilos	—40
Személyzeti okmánytasak	—14
Munkarend	—14
Káromkodni tilos	—40
Kutyákat behozni tilos	—40
Dohányozni tilos	—40
Ötnyelvű százalékplakát nagy	—40
Ötnyelvű százalékplakát kicsi	—12
Az „elsősegélynyújtási” plakátot kivánságra beszerezzük	3.70 P előzetes beklésde mellett.

A felsorolt nyomtatványok árai darabonként értendők és postai küldésnél 10-10 fillér portódíj terheli.

Megrendelhető kiadóhivatalunkban:
Budapest, VI, Csengery-utca 51, I. e. 7.

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

PINCÉSZET:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.

TELEFON: 269-698.

KLABER PINCE

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V, ALKOTMÁNY UCCA 15. SZÁM.

TELEFON: 114-262.