

# A VENDÉGLŐS

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK ÉS A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK HIVATALOS KÖZLÖNYE.

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL  
BUDAPEST, IV., KALVIN-TÉR 2.  
Telefon: József 22—70  
Hirdetéseket — csakin ajánlatoknak ismert  
cégektől — a kiadóhivatal vezeti föl.

Megjelenik minden hónapban  
háromszor: 1-én 11-én 21-én.

Egyes szám ára 5000 korona.  
Negyedévre 60000 korona

A lapot az ipartestület és az Országos  
Szövetség tagjai ingyen kapják

Csak válaszbélyeggel ellátott levelekre válaszolunk

Országos Vendéglősből  
1925 január 22-én este  
10 órai kezdettel.

## Értesítés.

Ipartestületünk elüljárósága 1924 november hó 25-én kedden délután 4 óraker ülést tart.

Kérjük a m. t. elüljárósági tagok szives és pontos megjelenését.

*Az elnök.*

## Értesítés

Az iparrestület elüljárósága tekintettel a változó gazdasági viszonyokra, az irodai kezelési és egyéb költségek állandó mérvű növekedésére szeptember 25-én megtartott ülésében olyképpen határozott, hogy póttagsági díjakkal terhelje meg a m. t. iparrestület tagokat.

A póttagsági díj beszedése az elüljárósági ülés határozata értelmében olyképpen hajtandó végre, hogy az egy évre már kifizetett tagsági díjak után még 50%, a még ki nem egyenlített tagsági díj után pedig 100% pótdíj szedendő.

Kérjük t. tagjainkat, hogy a villamosköltség kimélese szempontjából legyenek szivesek a járulékokat lehetőleg megfizetni, miután a pénzbeszedők elutasítása külön költséggel terheli az iparrestület költségelölányzatát, amit elkérülhetünk, ha a kivetett tagdíjat egyszeri megkeresésre megfizetjük.

*Az elüljáróság.*

A borvizezés és a közvélmeny.

Ha egy farkast láttál, minden farkast láttál — mondja a közmondás.

Az utóbbi időkben nem ritkán a napilap sajtóorgánumokban rövidcikkek jelennek meg, amelyek tisztos iparunkat azzal támadják, hogy vendéglőseink boraikat a szigorú bortörvény tilalom ellenére olymódon kezelik, hogy abban nem ritkán 50 százaléknál is több a víztartalom. Mindannyian tisztában vagyunk azzal, hogy a napilapok iparunk elleni sajtóhadjárata túlzott akkor, amikor a vendéglősiipart általánosságban támadják, ám sajnos meg kell magunkban azt is állapítanunk, hogy elvéve előfordultak a közelmúltban esetek, amikor a borellenőrző bizottságok helyenként nem találták egyforma foktartalmunak a kimérő szalon s a borpincében fekvő egyforma fokjelzéssel ellátott bort. Hangsúlyozzuk nem szándékos törvénytárgyalásról van szó, avagy a közönség szándékos megtévesztéséről, ám mégis általánosítják, az egyes eseteket s iparunkat oly módon igyekeznek beállítani, mintha a fővárosi vendéglők között lámpással kézben kutatva sem lehetne találni olyant amelyben tiszta, vízmentes bort mérnek. Tisztos iparunk érdekében és védelmére felemeljük, tiltakozó szavunkat, visszautasítjuk az általánosítást. Ha akad köztünk olyan, aki elég lelkiismeretlen és vízzel keverve méri a bort, abból még nem következik, hogy minden vendéglős vízzel méri borát.

Miként a múltban, akként most is óva intjük kartársainkat a bornak vízzel való keverésétől, mert ezt a bortörvény szigorúan

tiltja borhamisításnak minősíti és attól a vendéglőstől aki borát vízzel keverve hozza forgalomba, az italmérsi engedélyt elvonja. Őva intjük ettől azért is mert ez a vendéglős tisztességével össze nem egyeztethető.

Az óvakodás mindnyájunknak érdeke és kötelessége, elsősorban önon magáért, de ipar iránt érzett szeretete is megköveteli iparunk minden egyes tagjától, hogy ne szolgáltatson senki sem alapot iparunk megtámogatásához azáltal, hogy borát a valóságnak nem megfelelő jelzéssel látja el, s nem akként, amint hogy azt a törvény megköveteli, mert a törvény tévedést nem ismer a borok vizezését szigorúan tiltja s a legelső esetben, ha megállapítást nyert a borvizezés esete, az illetőt legszigorubbán feltétlenül az italmérsi jog elvonásával büntetik.

Ne tegyük ki magunkat a veszélynek, figyelmeztessük kartársainkat, akik tudatlanul a veszélybe rohannak lépéseik komoly következményeire, óvakodjunk tisztes iparunk megtámogatását előmozdítani s önmagunkat a veszélynek kitenni.

## **Az állami kölcsönölelegek és kölcsönök**

A pénzügyminiszter 153849/1924. sz. rendeletével utasította az adófelügyelőséget és az adóhivatalokat, hogy azoknak, akik az állami kölcsönölelegekre és kölcsönre tulfizettek, illetve akiknek az 1923. évi jövedelmi- és vagyonadó együttes összege az 50000 koronát meg nem haladja s ennél fogva államkölcsön-előleg fizetésére nem voltak kötelesek, az esetleges befizetéseiket egyéb adótartozásuk javára, vagy amennyiben adótartozás nem állna fenn, a felek részére való visszaulást most már haladéktalanul foganatosítsák.

Figyelmeztetjük olvasóinkat, hogy a most amugy is esedékes egyéb adók befizetése alkalmából a fenti miniszteri rendeletre való hivatkozással kérjük az államkölcsön-előlegre és kölcsönre az elszámolást. Evégből újabb közöljük a következőket:

Nem kell államkölcsönöleleget és kölcsönt fizetni azoknak, akiknek 1923. évi jövedelmi- és vagyonadó együttes összege az 50000 koronát meg nem haladta.

Akinek azonban az 1923. évi jövedelmi- és vagyonadó együttes összege a 100,000 papirkoronát elérte, azok az 1923. évi jövedelemadó együttesét, a vagyonadó hat-szorosát voltak kötelesek államkölcsönölel-gül befizetni.

Akinek viszont az 1923. évi jövedelmi és vagyonadó együttes összege a 100,000 papirkoronát meghaladta, ezek az 1923. évi jövedelmi adó további kétszeresét, a vagyonadó további háromszorosát is kötelesek befizetni.

Késedelmes befizetések esetében felszámítható pótlékok, illetőleg késedelmi kamatok tárgyában a m. kir. pénzügyminiszter 153,850/1923 sz. rendelete (Bp. Közlöny 237. sz.) a következőket tartalmazza:

1. A 32,000/1924. sz. rendelet alapján előirt havi 10%-os takarékkoronáról szóló pótlékolást törli.

2. Mindazok, akik teljes hátralékaikat 1924 november 15-ig befizetik, tekintet nélkül a hátralékos időtartamra, az egész hátralékos összegnek csak 12%-át fizetik pótlék címén.

3. Azok, akik tartozásukat ezen határidőn belül csak részben, vagy egyáltalában nem törlesztik:

a) az 1924. március 10-én esedékessé vált részlet után összesen 50% ;

b) a március hó 30-án esedékessé vált összeg után 40% ;

c) az április 30-án esedékessé vált részlet után 30% ;

d) a június hó 4-én esedékessé vált összeg után 20% ;

e) az augusztus hó 6-án esedékessé vált részlet után 10% pótlékot fizetnek.

1924. november hó 1-től kezdve pedig az egész hátralékos tőkeösszeg után havi 1%-os késedelmi kamatot tartoznak fizetni.

Ezen kedvezményeket megelőző időkben a már felszámított és kifizetett pótlékoknak örülését, beszámítását igényelni nem lehet.

Elrendelte a pénzügyminiszter, hogy a 2-ik pontban adott kedvezményes fizetési lehetőség a nagy nyilvánossággal közöltessék [pl. hirdetmény útján.] A felek ezenkívül szóbeli íg és írásban is fordulhatnak a kerületi adófelügyelő-helyettesekhez [vidéken az adóhivata-

lököz, községi elüljárószághoz] aziránt, hogy mily összeggel vannak hátralékban és mennyit tesz ki a pótlék, illetve a késedelmi kamat.

Végül is felhatalmazza a pénzügyminiszter a pénzügyigazgatóságokat és az adófelügyelő-helyetteseket, hogy az adózóknak méltánylást érdemlő esetben a pótlékok és késedelmi kamatokra 1924 február hó végéig terjedő részletfizetési kedvezményeket engedélyezhessenek.

## Borforgalom és pálinkakereskedelem.

A „Boriszlati Lapok” írja:

**Bor.** A helyzet változatlan és gyenge kereslet mellett tulnagyi kínálat sem nyilvánul meg.

Az ideai termésnek egészen minimális része cserélt még eddig gazdát. Az eladások és vételtek legnagyobb része a vidéken történik közvetlenül a vendéglősök és korcsmárosok által. A kereskedelem legfőként a fővárosi fogyasztás céljaira vásárol és bizonyos fokig olcsóbb árakat engedélyez csak.

Árak utolsó jelentésünk óta nem változtak és a fokonként 950—1000 korona a kommersz boroknál állandosult. **Pálinka.** A pálinkaüzlet a hónap elején kissé megélelénkült annyiban, hogy van ismét érdeklődés, főleg törkölypálinka iránt. Csakhogy annak a főzése még csak kevés helyen indult meg és általában néhány hétnél tovább a főzés nem tarthat, mert kevés a nyersanyag. Azt a kevés törkölypálinkát, amit az egyes kisgazdák kapnak, maguk fogják elfogyasztani, a vámfőzésből a központi szeszfőzdének megmaradó pálinka a helyi fogyasztásban sokkal jobban értékesül, mint a nagy kereskedők útján és ily módon 100,000 K.-s ár abszolútiterenkint nem is ritkaság. Ezzel szemben a fővárosi nagyban árak (fogyasztási szesz mentessége szigorúan kikötve!) 20—25 százalékkal alacsonyabbak, sőt éppen a múlt héten hallottunk egy esetről, ahol a vevő egy kissé seprős izü gyümölcs-pálinkáért csak finom szesz-rát kínált, holtan nyilvánvaló, hogy ezt a pálinkát ő maga vágási célra nagyszerűen hasz-

nálhatta volna s a vágott árut éppen olyan drágán kínálta volna, mint a hibátlan árut, mert a hibás iz így már kevésbbé érezhető Szilvápálinkában a kereslet kissé megcsappant, míg egyes helyekről sűrűségi kínálat jelentkezett, de a csökkent árakat ezek sem voltak hajlandók elfogadni. Az utolsó árak a következők: Törkölypálinka 74—77,000 K., seprópálinka 70—73,000 K., szilvápálinka 75—78,000 K., igazi borpárlatból kínálat nincs.

## H I R E K

**Vendéglős vacsorák.** A vendéglősök vacsorái minden alkalommal pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

1924 november 21-én *Bandl Ferenc* (VIII, József-krt. 46) december 5-én *Hungária* nagyszállóda rt. (IV. Türr István-u 1) december 19-én *Putnoki István* (VIII, József-u. 26)

A vacsorákra ne felejtkezünk elmenni.

**A Gundel János és id. Kommer Ferenc** emlékért ápoló asztaltársaság minden pénteken délelőtt 11 órakor összejövellt tart az alábbi helyeken:

November 28-án *Baum János* vendéglőjében (VI. Andrássy-ut 5.).

**A Jóbarátok** uzsonnái. A vendéglősök Jóbarátok tagértekezlettel egybekötött uzsonnájukat a következő helyeken tartják meg, minden szerdán délután 5 órakor. November 19-én *Mayer István* (X. Drégely-u. 7.) November 26-án *Kamarás Mihály* (VIII, Tisza Kálmán-tér 17.)

A jóbarátok uzsonnáján szívesen látjuk az új kártyasakat is.

**Házasságok.** *Mészáros Győző* a Budapesti Kávéipariparaszövetség szociális szakosztályának érdemes elnökének, iparostülettünk tagjának bájos és nagyműveltségű leányát *Lilyt* f. hó 23-án d. u. fél 1 órakor vezette oltárhoz a VII. ker. Dohány-u. izr. templomban *Fischer Rezső*.

*Peyerl Ferenc* iparostülettünk tagjának gondos nevelésű leányát *Katót*, f. hó 18-án vezette Budapesten II. Margitkirati Ferenciek templomában oltárhoz ifj. *Wehmann Béla* borkereskedő.

Az ifjú pároknak a legnagyobb boldogságot kívánjuk.

**A kisvendéglősök szakosztályának ülése.** A kisvendéglősök szakosztálya november hó 24-én délután 4 órakor ülést tart az iparostülett helyiségében. Tisztelettel kérjük az érdekelt iparostületli tagok szíves és pontos megjelenését. *Malosik Ferenc* alelnök és *Farkas Pál* szakosztályi alelnök.

**Üzeti hr.** *Farkas János* vendéglős, iparostülettünk tagja vendégül üzemét II. Fő uca 64 szám alól áthelyezte. I. Hidegkúti ut 2-b szám alá (Szép Ilona vendéglős).

**Köszönet nyilvánítás.** Mindazon karitásaim és jóismerőseim, akik fiam néhai ifj. Kösztnér Ferenc elhalálása alkalmából részvétüket nyilvánították, fogadják hálás köszönetünket. Kösztnér család.

**Az állampolgárság igazolása italmérés szempontjából.** A pénzügyminiszterium annakidején elrendelte, hogy mindazok, akik italméréssel foglalkoznak, magyar állampolgárságukat igazolják, ismereteselek azok a nehézségek, amelyek a belügyminiszteriumban fennállanak a magyar állampolgárság megszerzése körül. Hogy ezek a nehézségek mennyire fennállanak, legjobban igazolja az a ténykörülmény, hogy a pénzügyminiszterium az október 31-ében megjelölt végső terminust most ismétellen kénytelen volt meghosszabítani; az érdekeltek kívánságára. A pénzügyminiszterium eszerint 149.050/1924. sz. rendeletével az állampolgárságok igazolásának határidejét f. évi december hó 31-ében állapította meg.

**Az I. II III. ker. választmánya november hó 27-én d. u. 4 óraker Winkler Antal vendéglőjében 1. Buda foki-ut 47—49 együttes választmányi ülést tart melyr a m. t. Karitás urakat tisztelettel meghívja Winkler Antal, Kodra Károly, Fehér Ferenc Kunze Ödön ker. elnökök.**

**Halálozás.** Sulyos csapás érte Kösztnér Ferencné, ipartestületünk vendéglős tagját. Szeretett fia, ifj. Kösztnér Ferenc a budapesti vendéglősök szakiskolájában II. osztályu tanulója, november hó 11-én rövid szenvedés után életének 16 ik évében az Urban elhunyt. Temetése november hó 13-án d. u. 4 óraker volt, a farkasréti temető halottasházából a legnagyobb részvét mellett.

**Ipartestületünk vendéglős tagjának Czilling Györgynek fia Czilling János november 8-án, hosszas szenvedés után, életének 27-ik évében, az Urban csendesen elhunyt. Temetése november 10-én, délután 3 óraker volt a III. kerületi temető halottaskápolnijában, a legnagyobb részvét mellett.**

**Iparhatósági bizotusunk gyászsa.** Sulyos családí gyász érte Dr. Perlik Bélát, székesfevárosi tanácsjegyzőt, ipartestületünk közszeretében álló iparhatósági bizotvát. Apósa, Tragor János életének 71-ik évében e hónap 13-án rövid szenvedés után az Urban csendesen elhunyt. Temetése november hó 15-én, d. u. fél 4 óraker volt a róm kath. egyház szertartása szerint.

**A szállodások nemzetközi egyesületének jelentése,** amely a napokban jelent meg beszámoló a gasteini értekezlet eredményeiről. Az egyes államok követelgelkehez intézett megkeresésekre — az utlevél és vízumügyek meg-

könnyítését illetőleg már a legtöbb európai állam követelgelétől válasz érkezett, melyben a követelgelék az utazás saigy az idegenforgalom emelések megkönnyítését kilátásba helyezték. A személyzet kiserelését illetőleg Berlinben a munkaadók és az alkalmazottak szervezetét között a tárgyalások már megindultak és megállapodtak az érdekeltegek abban, hogy a külföldi szállodai és éttermi alkalmazottak kiserelését mindkét érdekelteleg örömmel fogadja s mindaddig támogatja az eszmét, ameddig az alkalmazottak elhelyezkedése biztosított, mert a munkanélküliség esetleges meggyökeresésének csak ilyenformán lehet utját állani. A jelentés foglalkozik még a személyzet munkaközvetítésének kérdésével, a fellégyelőbizottság tagjainak működésével s az ipari kiépítés kérdésével.

**Az adóügyi utmutató és ellenőrző hivatal a csatládtagok, főszemélyzet és a többi alkalmazottak napi és fejenkénti általán összegét november hónapra a forgalmi adó szempontjából változtatlanul hagyta.** November hó apra is 28,000 koronát, illetőleg 19,000 kell ellenértékképpen az adókönyvbe beírni ez en összeg után a forgalmi adót leróni.

**A forgalmiadó pénzbizságnak felemlérére.** A pénzügyminiszter 142,5066. sz. a. nov. 4-én megjelentrendeletével felemlerte a forgalmi adószabálytalanságok után kivethető pénzbizságek összegét. Eszerint 4 millió koronáig érjedhet bizság vehető ki az adózóra az általános forgalmi adóval szemben elkövetett szabálytalanság esetében, míg fényűlési forgalmi adóval szemben elkövetett szabálytalanság bizsága 2 millió korona.

**A szövetkezeti mozgalom új korszaka.** Új korszakot jelent e téren az 1924. évi 18. tc., amely törvényes alpra helyezi az ipari szövetkezetek központi bankját, hivatalos nevén az Iparosok Országos Központi Szövetkezetét, vagy röviden az IOKSZ-ot. Ezzel a rendkívüli fontos törvényről könnyen kezelhető népszerű ismertetést írt az iparosközvények régi karcosa, Vikár Béla, az Országos Iparosok Egyesület alelnöke, akinek neve régen jó hangzásu nemcsak a Belvárosban és Budapestben, hanem az egész országban is. A könyvecské, amelyet az Iparoskáté adott ki hasznos szolgáltatást fog tenni a szövetkezeti ügynek, mert az említett törvény eredeti szövegében csak jogászember olvashatja. A füzet ára 10,000 K.

## Munkaközvetítés

A budapesti hatósági munkaközvetítő szállodai és éttermi osztálysa a folyó hó 5—14-ig terjedő időben elhelyezett: a) f é r f i a k a t: 1 éttermi segédet, 5 szakácsot (ebből 2 kiserítő munkára), 7 csapos, 3 evőszékötisztítót, 1 tányéros, 13 szolgát (ebből 1 kiserítő munkára), 1 bérsgolgt; b) n ö k e t: 3 ruhakezelőnt, 5 entree szakácsnót, 10 helkézilányt, 2 salátásleányt, 19 futóleányt (ebből 2 kiserítő munkára), 18 takarítónt, 64 mosogatónt (ebből 3 kiserítő munkára) és 2 mosónót.

Foglalkozást keresnek: a) f é r f i a k: 2 főpincér, 68 éttermi segéd, 2 borász, 2 konyhafőnök, 9 szakács, 8 konyhamészáros, 1 pincemester, 42 csapos, 14 evőszékötisztító, 33 szolga, 2 bérsgolga; b) n ö k: 2 gazdasszony,

### VENDEGLŐSÖK SZERSZÁLLITÓJA

FUTÓ GYULA rt. Bpest, V. Sas-u. 29. Tel. 80-02 és 185-46

Köszönbányák főlejárúsió helye. Csak elsőrendű szenté szállít.

4 feliönő, 1 rubrikelőnő, 35 entice szőlőnő, 5 lőcsökkenésének az alkoholtartalom emelésével gátat vessenek, mint ahogy ezt igen sok esetben teszik is.

A főről alkalmazzatok közvetlő osztály VIII., József-u. 33. II. em. a nőké ugyanott földszinten. Hivatalos órák reggel 8—2-ig, d. u. 4—6-ig. Telefon hívószám; J. 53—88.

A közvetítés teljesen ingyenes.

## Borkezelés

az alkatrészek változó mennyisége szerint az átmenteknek egész sorozata állítható fel épen úgy mint a közönséges- és pecsényboroknál. Oszályozhatjuk a csemegeborokat aszerint is, hogy azoknak magasabb cukor- és alkohol-tartalma honnét származik. Vannak olyan csemegeborok, amelyeknek ezen alkatrészei kizárólag azon szőlőtől erednek, amelyből a bor készült. Vannak olyanok, amelyeknek készítéséhez idegen szőlők t. i. aszú- vagy mazsolaszőlő használatot. Vannak olyanok, amelyeknek magasabb cukortartalma a szőlő, t. i. mesterséges koncentrációjának köszönhető s vannak végül olyanok, amelyeknek cukor- és alkoholtartalma egyszerűen ezen anyagoknak mesterséges hozzáadásával emelik. Mondhatjuk tehát, hogy vannak egészen természetes csemegeborok s vannak többé-kevésbé mesterségesen javított és készített csemegeborok.

Ismertvén az alkoholinak az élesztőre gyakorolt hatását, látjuk, hogy a mustban 25 százaléknál lényegesen több cukor a legkedvezőbb körülmények között is csak nehezen erjed ki. Ha a mustban 29 százalék cukor volt és ez teljesen kiejert, akkor ebből kb. 17 és fél — 18 százalék alkohol képződött. Ennyi alkohol az élesztő további működését megakadályozza s azért több alkohol nem képződik, s ha valamely borban ennél több alkoholt találunk, biztosra vehetjük, hogy annak alkoholtartalmát mesterségesen emelték.

Természetes úton ez a maximális alkoholtartalom csak rendkívül kedvező körülmények is gátolással hatnak, akkor nem képződik ennyi alkohol, pl. 30—40 százalék cukrot tartalmazó mustban maga a cukor is gátolva az erjedést, csak 11—12 százalék alkohol képződik s a többi cukor legalább egy ideig nem erjed el.

Világos bizonyosságot találjuk ennek a tokaji esszencia boroknál, amelyeknek 30—60 százalék cukortartalom mellett sokszor alig van 5—10 százaléknál nagyobb alkoholtartalmuk.

Másrésztől azonban az alkoholtartalom nagyobb párolgásnak lévén kitéve, ha az erjedést megszüntető alkoholeménység a párolgás következtében csökken, a bor további ulóerjedése rendszerint bekövetkezik, ami viszont a cukortartalom csökkenését jelenti; okosértnék látják tehát az a törekvés, hogy a cukortartalom további

csökkenésének az alkoholtartalom emelésével gátat vessenek, mint ahogy ezt igen sok esetben teszik is.

Azoknál a csemegeboroknál, amelyeknél az alkoholtartalom vagy a cukor túlsúlya nem biztosítja az az ulóerjedés elmaradását, pasztorizációval érhetjük el a borok tartósságát és nyugalomban maradását.

A csemegeborok minősége egyebek között elsősorban attól függ, hogy milyen volt a szőlő, amelyből készült. Ami a szőlőfajtákat illeti, nem mindegyik alkalmas csemegebor előállítására. A lőgy, vizenyős fajták, mint pl. Szlankamenka, Rakszölő, Chasselas félék stb. erre a célra nem valók. Nem alkalmasak azok a fajták sem, amelyek vékonyhűjűek, s könnyen rothadnak, mert ezek a túlérés és aszúsodás helyett a rothadásnak, p-ntésnek esnek áldozatul. A vastaghűjű, húsos és rothadásnak jól ellenálló fajták, pl. a Furmint, a Muskotályok, Malvasia stb., ellenben igen alkalmasak csemegeboroknak. Általában azokat a fajtákat kedvelik erre a célra, amelyek vonatanyagban bővelkedik, illatuk és zamatuk van, bár a szőlőtől származó illatot, ha csak nem túl erős az, a túlérés és az aszkolánsnál képződő illat- és zamat-anyagok elnyomják. A muskotályborok illata pl. egy jó ideig megmarad, ha túlérett vagy aszús volt is a szőlő. Rajnai rizling vagy Semillon stb. szőlő, fajtákból készült csemegeboroknál a szőlőfajta jellege, kivált később, alig ismerhető fel. Példa erre a Tokaj-hegyalján itt-ott más szőlőfajtákból, pl. Rajnai rizlingből készült aszúborok, amelyeket Furmint aszútól, bizonyos idő múlva, megkülönböztetni nem lehet. Az illatot és zamatot az extraktartalom sokszor nem engedik érvényesülni,

Csemegeborok készítéséhez a lőgyabb bori adó szőlőfajtákat szokták inkább választani, amelyeknek savtartalma sokszor alig több 0/1000-nél. Csak a Tokaj-hegyaljai Furmintnak van nagy savtartalma, azért általában a hegyaljai borok kemények, de épen magasabb savtartalmuk adja meg a déli csemegeborokkal szemben izlőknek összetételüknek nagyobb, sokszor páratlan összhangját.

A csemegeborok készítéséhez használt szőlő levének, a megkivánt nagyobb vonalanyag s alkoholtartalom elérésé kedvéért, bizonyos mértékig koncentrálnak kell lennie. A természetes aszúboroknál ezt a koncentrációt a túlérésnél és aszúsodásnál a bogyók vıztartalmának elpárolgásával érjük el, amly arányban apadt a bogyók levének vıztartalma, azon arányban,

## Csengődi borpincészet FLEISCHAKER, LISZKAY és TÁRSA

Bornagykereskedők és Szőlőbirtokosok.  
Szőlőtelepeink: Csengőd és Rózászentmárton  
BUDAPEST, V., LIPÓT-KÖRUT 2.  
Ajánljuk saját termésű csengődi borainkat  
termelő árban. Kedvező fizetési feltételekkel.

sűrűsödik a bogyók leve s viszonylag növekedik a cukor- és vonatanyagtartalom. De elérhető a cukor és alkohol szaporodása mesterséges hozzáadással is mint ahogy a mesterségesen javított és készített csemegeboroknál látjuk.

A nagyobb vonatanyag, cukor- és alkoholtartalom kívül a csemegeborokat sajátosságok illatjuk és zamatuk is jellemzi, sőt értékük nagy mértékben függ ettől. A zamat vagy a szőlőtől ered, vagy a kezelés közben képződik. A délvideki csemegeborokat igen gyakran zamatos fajtákból készílik, mint amilyen a Muskotály Malvasia stb. Az északi vidékek csomegeborainak sajátosság zamatát s ezzel együtt jellegét a túlérésnél s aszusodásnál keletkezett anyagok, egyes vidékeken (Rajna melléke) pedig a nemes rothadás adják meg. Ahol a csemegeborok készítéséhez besűritett mustot használnak, a befőzés által több-kevesébbé elváltozott must izé ad sajátosság zamatot, izt és jellegét a bornak. Ha fűszerféléket adnak a csomegeborokhoz pl. az ürmdöshöz, ezek természetesen befolyással vannak a bor ízére és jellegére.

Nagy befolyása van a különféle csomegeborok zamatának, illatának kialakulására a levegő oxigénjének. A levegővel való tartós érintkezés folytán sajátosság levegőíz, puha-kenyériz, darabiz madeiraiz keletkezik. Hasonló izt néha közönséges boroknál is találunk, kivált a törésre hajló boroknál, ezeknél azonban ezt hibának tartjuk, s nem is kellemes, míg amazoknál értékes lehet. Ha közönséges új boron erős villamáromot eresztünk keresztül, ennek oxydáló hatására szintén hasonló iz keletkezik, valamint akkor is, ha a bort félig töltött palackban hosszabb ideig tartjuk magasabb hőfokon.

Lényegesen előmozdítja az oxigén hatását a magasabb hőmérséklet, azért a délvideki csomegeborokat (Malaga, Marsala) sokszor nem pincében, hanem földfeletti helyiségekben raktározzák, sőt a nap hevének is kiteszik. Ha az alkohol tartalom elég nagy, akkor nem kell tartani sem a borok megromlásától, sem az utóerjedéstől, de ha az alkoholtartalom nem nagyobb 13—14<sub>0</sub>°-nál, akkor könnyen beállhat az ecetesedés.

Az oxigén hatása folytán keletkezik némi csemegeboroknak a sajátosság és jellemző barna színe. A vörös borok színanyaga is változást szenved, sőt idővel teljesen kiválik. Né-

mely csomegeborokat (Port borok) azért festeni szokták.

Ami a csomegeborok erjedését illeti, az változó lehet aszerint, hogy természetes vagy több-kevesébbé mesterséges úton készülnek, főként, hogy alkoholt adnak e a musthoz vagy nem.

Lényegében az erjedés ezeknél is úgy megy végbe mint más boroknál s az általános szabályok betartandók. Az élesztőnek azonban nehezebb a helyzete, ezeknél a boroknál részben a nagyobb cukortartalom, részben pedig a keletkező alkohol miatt.

Túl sok cukor, mint amennyi a tokaji essenciában néha lenni szokott, annyira gátolja az erjedést, hogy évek mulva is lényegtelen alkoholmennyiség képződik, sokszor alig több 5—6<sub>0</sub>°-nál. Kevesebb cukortartalom mellett az erjedés élénkebb, természetes csomegeboroknál figyelemmel kell lenni azonban arra, hogy az erjedés alatt már elegendő alkohol képződött, cukor is maradjon annyi, hogy a bornak kellő édessége is meglegyen.

Legjobb ha az erjedés 18—20 C°-nál meh-et végbe, s minél jobban sikerül a zajos erjedés, annál kevesebb baj lesz az utóerjedésekkel. Főleg ha cukortartalom nem nagy, az erjedést célszerű úgy vezetni, hogy a kész borban később az utóerjedés nagyon sokszor ne ismétlődjék. Az erjedés alatt átfajtva a bort nagyobb élesztőképződést érhetünk el. Így az élesztő sok tápanyagot fogyaszt, s később a tápanyagok hiánya miatt sem állhat be gyakori erjedés.

Sokszor az aszúborokat sokáig hagyják a seprőn. Ennek egyebek között az a hátránya is lehet, hogy a seprő bomlásnak indul, s újra nitrogéntartalmú anyagok kerülnek a borba, amelyek az élesztőnek táplálékul szolgálnak, s az folytatja életműködését és tovább erjeszt. Pedig a további kezelésnél lehetőleg korlátozni kell az utóerjedéseket, nehogy a cukor erősen megapadjon, s végül a csomegebor-jelleg

MALIGAND rendszerű borvizsgáló-készüléket precíziós  
korekturáns kivitelben gyárt és javít. Erdélyi  
és Szabó műszergyár Budapest, IX., Liliom-u. 46.  
T e l e f o n : özsef 23—95. és József 35—74

is eltűnjék. A mesterséges csemegeboroknál az alkohol hozzáadásának éppen az a célja, hogy a kierjedést megakadályozza, s ez a cél el is érhető.

Más módon is meggátolhatjuk a cukor további kierjedését, pl. kénezéssel, ez azonban a bor finomságát veszélyezteti. Salicyl használata tilos.

Ha az utóerjedések elkerülése céljából a bor fehérjetartalmát akarjuk eltüntetni, vagy inkább a minimumra csökkenteni, akkor gyakori fejteketeket alkalmazunk, esetleg szűrjük a bort. Célt érhetünk úgy is, hl.-kint 10...12 gr. csersavat adunk a borhoz, s azután megpasztőrözzük. Magasabb hőmérsékleten a fehérje kiválás nagyobb, s ha netán a csersav rotaná a bor ízét, zselatin derítéssel kivethetjük azt belőle.

A csemegeborok kezelésének is végső feladata az, hogy megtisztuljanak, s palack-érettek legyenek.

A csemegeborokat általában véve nehéz derítéssel tisztára hozni, mert a derítőanyagok a bor sűrűsége miatt nehezen ülepednek le. A spanyol földdel való derítést éppen az ilyen boroknál szokták alkalmazni. Valamivel könnyebben érünk célt szűréssel, bár a sűrű édes borok nehezen szűrődnek. A kövérebb borokat zsákszűrőkön a vékonyabbakat azbesztszűrőkön szűrhetjük.

Ha kellő kezelés után a bor megtisztult, palackozott lett, akkor palackra fejtjük. A természetes csemegeborokat, amelyeknek alkoholtartalma az utóerjedés ellen biztosítékot nem nyújt, a palackokban pasztőrözni kell, mert csak így szállíthatjuk és tarthatjuk el őket. Mindenesetre előbb próbáljuk ki a bort kicsinyben, hogy a pasztőrözés után tiszta maradjon-e. Ha a bor a lepalackozás előtt gyengén utóerjedésben van, a pasztőrözés annál jobban szokott sikerülni, s tiszta marad, még ha megszűrjük is, mert a bor tele lévén szén-savval, mérsékeltabb az oxidáció s a bor nem zavarodik meg.

A csemegeborok fogyasztása ugyyszólván az egész világon el van terjedve. Sokféle

csemegebor lévén, sokféle íz és igények találhatnak kielégítést. Természetesen nem mindennapi fogyasztásra valók, inkább kivételes alkalmakra. Egyébkint ebédnél a leves után szolgálják fel étvagygerjesztés céljából, vagy az ebéd végén. Villásreggelihez is gyakran adják.

Néhány jellegzetes csemegebor összetételét a következő oldalon levő táblázatban láthatjuk.

A csemegeborok közül finomságuk s nemességük folytán első helyen állanak azok, amelyek túlerétt, nemes rothadásos vagy a tőkén megaszott bogyókból készülnek. Ezek közé tartoznak a tokaji csemegeborok, essencia, aszú, szomorodni, a rajnai csemegeborok.

Tokaj hegyalján a jó szüretnek főfeltétele, hogy a szőlő érése, túlerése és aszúsodása minél kedvezőbbben menjen végbe, s minél több egészséges aszuszőlő képződjék. A teljesen megérett de meg nem töppedt szőlőből csak egyszerű hegyaljai bor lesz több-kevesebb alkoholtartalommal édesség nélkül, s bár az aszúborok készítéséhez erre a borra is szükség van, mégis ha elegendő aszuszőlő nem képződött, a termés bősége nem elég ahhoz, hogy az évjáratot jónak nevezzék.

### Az essencia.

A megaszott bogyókat már a szőlőszedésnél kiszemelik s külön edényekbe gyűjtik, s ezenkívül az összehordott termést válogató aszaltalra öntik, s az aszúbogyókat a fürtökből kiszedik. Az ekként összegyűlt aszúbogyókat kádakba töltik, melyek alul ki vannak furva s

(Folyt. köv.)

**Szepességi hentesrunk** (saftos virsli stb.) terjesztésére jól bevezetett ügynököket ügynököket keresünk.  
**RÉTY. LÖNYAY-U. 41 szám**

Jól bevezetett **HELYÜGYNÖKÖK** kik, vendéglősök, kávéosok és fűszeresek körében jól bevezelve vannak sürgősen felvételnek. Ajánlatok „Fix és julaék 8414” jellegre **Blockner J. Semmelweis-ucca 4. szám.**

Felelős szerk.: **ABA SÁNDOR** — Kiadó: **Walter Károly**

**BÁRD-NYOMDA, MIKSA-UTCA 17. SZÁM.**

Felelősvezető **BÁRD J.**

**Az „Oceán” Magy. Konzervgyár és Keresk. r. l.**  
**Budapest-Dunakeszi**  
 Ajánlja a legjobb minőségű marinált füstölt és sós hering  
 jeit, olajos szardíniát és lazacot. Ambrózia  
 mustár, gyümölcs- és főzelék konzervjeit.

**Menzi Testvérek** mint a Ajánlja először  
 borpincézete: uradalmi fajboralt  
 Budapest, Király-utca 17. (az udvarban); előnyös feltételek mellett

**Szűrők javítása** FRANK és BERGER  
 Budapest VIII  
 Bezerédi-utca 3  
 424 TELEFON: József 74-05

Minden szőlőbirtokos, borkereskedő, gazdákör,  
 olvasókör, központi szeszőzde és szőlészeti  
 alkalmazott járassa a minden csütörtökön  
 megjelenő egyetlen hazai szőlő- és borgazda-  
 sági szaklapot, a

**„BORÁSZATI LAPOK”-at**

Előfizetési ár a következő negyedévre 60.000 Kor.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
 Budapest, IX. ker., Üllői-ut 25. II. 11 Köztelek

**Villányi pezsgő**  
 (Schaumburg Lippe herceg udvari pincéje)  
 Az egyetlen régi 1911 és 1913  
 évi töltésű pezsgő

Egy vendéglői asztal tárhely nagyon jó  
 állapotban olcsón e l a d ó. Megtudható  
 Erzsébetfalva, Bathányi-utca 26. szám.

**SZENT ISTVÁN PORTER SÖR**

A POLGÁRI SERFŐZDE **Páratlan különlegessége**

**Első magyar részvény serfőzde BUDAPEST RÓBÁNYA**

Gyártelep: X. Külső Jászberényi ut 7-11.

Hordósör rendelés: József 56-36 60-32 66-38. -: Palacksör rendelés: József 95-83.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6. sz.

Hordósör rendelés: József 14-29 -: Palacksör rendelés: József 34-01.

**Vendéglői konyhafelszerelési cikkek szaküzlete**  
**SZÉRELY JÁNOS és TSA vaskereskedő**

**Vendégszónokok első utlá SZALAI paplanírály-**  
 hoz legyen. **SPECIÁLIS PAPANLÓZLET**  
**VILKERTÉSZ-UTCA 35. Címre úgy élni!**

**Hektograf étlap sokszorosító** fogvájó és papírszal-  
 véta legolcsóbban be-  
 szerelhetők özv. BERKOVITS KÁROLYNÉNA Budapest  
 VII., ker. Síp-utca 4 szám. Telefon: József 125-3

**Cikla József BUDAPEST,**  
 V., VILMOS CSÁSZÁR-UT 48. Telefon 28-92.  
 Pincegazdasági cikkek szaküzlete. Borszivattyuk,  
 bor tömlők, borszűrők, palackok, parafadugók, kupakok  
 címkék, kénlap, borderítő anyagok, gelatin, vízahólyag, sítb.  
 Koronadugók, dugasszológépek, sörfőjtőkészülékek őrmetékek

**Herceg Windschgrätz Lajos** borpincézeti és Tokaj Bor  
 Társ. Részvénytársaság termelői  
 SÁROSPATAK, TOKAJ, BUDAFOK  
 Központiroda: Epest, IV., Váci-ut. 27-33. Telefon: 50-20.

**Wagner Testvérek** ezalótt  
 LÖWENSTEIN MIHÁLY UTÓDA  
 fűszer és gyarmataru, csamege és italnygkerekedők  
 Budapest, IV., Vámház-körut 4. ♦ Telefon: József 61-61  
 A cég a szállodások, vendéglősök és kávéosknak évtizedek óta  
 bevasárlási forrása mindennemű saji, vaj, conserv- és egyéb  
 csamege cikkekben.

**GERGELY GUSZTÁV és TÁRSA**

Borkereskedelmi R. T. VIII., BAROSS-UTCA 127

Hordóboral annyira ösmertek,  
 hogy nem szorul külön reklámra.

**Vendéglős árak szives figyelmébe**  
 Ajánljuk cegjédi kitűnő édeses borainkat, mely-  
 ből állandóan nagy iaktárt tartunk és olcsó  
 versenyképes árakat csinálunk. Telefon: 60.  
 Wachs és Miselbach borkereskedők Cegléd  
 Wagonon tételekben kedvezményes olcsó árak!



Budapest, IV., Vámház-krt 12. (Szlaks vend.mellett)  
 Szállodások és vendéglősök részére  
 10% á rengedmenytadunk.