

A VENDÉGLŐS

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

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL
BUDAPEST, IV., KALVIN-TÉR 2.

Telefon: József 72-70

Hirdetéseket — c. akis ajánlatoknak ímért
cbgrkftl — a kiadóhivatal veszi 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

Az ipartestület 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 terheli meg a m. t. ipartestületi tagokat.

A póttagsági díj beszedése az elüljárósági ülés határozata értelmében olyképpen hajlandó 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 kiméltése szempontjából legyenek szivesek a járulékokat lehetőleg megfizetni, miután a pénzbeszedők elutasítása külön költséggel terheli az ipartestület költségeloirányzatát, amit elkerülhetünk, ha a kivetett tagdíjat egyszeri megkeresésre megfizetjük.

Az elüljáróság.

Az elüljáróság rendkívüli ülése.

A „Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete” december 6-án szombat délután négy órakor tartotta rendkívüli elüljárósági ülést Keszey Vince elnököt helyettesítő Malosik Ferenc alelnök elnöklése alatt. Az elnök üdvözlőlvén a megjelent elüljárósági ta-

gokat, a jegyzőkönyvvezetésére felkérte Walter Károly főtitkár, hitelesítésére Kuncze Ödön és Kraszner Menyhért elüljárósági tagokat.

Az elnök megnyitó üdvözlése után áttért az elüljáróság a rendes tárgysorozat letárgyalására, melynek során főtitkár bejelentette, hogy a Magyar Zeneszerzők, Szövegírók és Zene-mű kiadók Szövetkezete szerződést kíván kötni ipartestületünkkel a m. kir. belügyminiszter 168.809-1923. B M. számú körrendeletével kapcsolatosan védett zenemű megváltási jog alapján.

Molnár Sz. Dezső dr. ipartestületünk ügyésze ismertette a főtitkári jelentés után a nevezett egyesület a tal ipartestületünkhöz megküldött szerződési tervezetet és megtette jogi észrevételeit a megköthendő szerződésre vonatkozóan. Majd Gundel Károly szólott a tárgyhöz aki a szerződést a maga részéről *elfogadhatatlannak* nyilvánította, annál is inkább, mert nem vállalhatja az ipartestület elüljárósága a kötelezettséget, hogy az összes zenét tartó szállodák és vendéglők nevében megegyezést létesítsen, továbbá a szerződés tervezet egyes pontjával sem ért egyet. Több elüljárósági tag felszólalása után az elüljáróság elhatározta, hogy a Magyar Szövegírók, Zeneszerzők és Zene-műkiadók Szövetkezetével az ipartestület nem köt szerződést, hanem hajlandó egy olyan megegyezést létesíteni, hogy minden zenét tartó szálloda és vendéglő külön-külön az üzemenek megfelelő szerződést kössön.

Felolvasásra került a Vendéglősök Beszervező Csoportja R. T. levele, melyben értesítik ipartestületünket, hogy az Angol-Osztrák bank hivatali helyiségünket 1925 május 1-ére felmondotta. Hosszasan tárgyalt még az elüljáróság a

vendéglői és konyhaalkalmazottak kereseti adójának kérdéséről, majd a szakiskola felügyelőbizottságának ama javaslatát fogadta el az elléljáróság, hogy a szakiskola igazgatójának évi fizetése megjavíttassék.

Több kisebb ügy elintézése után az ülés véget ért.

Ruház idők

Az a rettenetes gazdasági krízis, amely körülbelül három hónap óta nehezedett rá a kereskedelemre és az iparra, a vendéglőipart is súlyosan érintette. Amerre sét-nézünk mindenütt az ürességtől tátongó vendéglő helyiségekkel találkozunk. Olyan nagyvendéglők, amelyekben még nem is olyan régen csak úgy sürgött, forgoit a vendég és örvendett, hogyha egy jó, kényelmes helyet talált magának, ma üres asztalok vannak, a pincérek pedig fehér hanger-livel a karjukon, lesik az ajtót, hogy mikor nyit be egy ebéd-vendég, aki legfeljebb egy levest és jutána egy „tedrá“-t rendel, a főnök és a szakács nagy öröme, mert bizony kellenetlenül hat az a szakács üvéznie, amikor nem udja kifejteti tudományát és a mikor azt lesi, hogy mikor endel már a pincér egy elsőrendű izléses francia ételt.

Hol vannak azok az idők, a tőzsdei hossz idejéből? Még nem is olyan régen, amikor rövid nadrágos ifju urak borotvált képpel, sarok nélküli, gummitalpás, varrott cipő-vel, elegánsan, a legutóbbi francia divat szerint öltözöt-dánával megjelentek az étteremben, lefoglalták a főhelye-ket és az étlapról a magyar és francia szakácsművészet legizletesebb ételneimeit fogyasztották el, hozzá pedig egy-nehány Törley reservét bikavérrel. Cigánymuzsika mellett idögáltak, nem feledkezve meg természetesen a cigányról sem. Milliós bankjegyekkel fizettek a főurnak és a pincér-nek szintén tisztességes borrhaltó adtak. Jó világ járt a restaurantokra. Ha pedig kisvendéglőbe ment az ember, orrát megcsapta az erős dohányfüst, szag, meg a borböz, amely már belülről jött kifelé. A söntésben helyet nem kapva, állva kellett elfogyasztani a három decit.

Ma már luxus lett még a bor is. A munkabérek a békebelinek 50 százalékára, ruha cipő, hus és egyéb fon-os cikkek a békebeli érték 300 százalékára emelkedtek. Nem telik már a korcsmára, csak vasárnap este, akkor is egféljebb egy-két pohár sör vagy egy főccs futja. Nincs s egész héten senki a kisvendéglőkben, üres a söntés, a fehér teríték mellett a zongorás ásitva üti az ócska, köl-csönbe vet pianinó billentyűit. Más helyen a tamburás peckesen, de búsan pengeti acólhuru szerszámját, harma-dik helyen schrammel zenekar rikácsol valami sváb nótát, de vendéget azt még nagyító üveggel sem lehet találni

VENDEGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA

Részvénytársaság

BUDAPEST.

IV. Vámház-körut 2. szám.

Telefon:

József 73-26, József 73-28, József 72-67.

Likőr szükségletét legelőnyösebben Beszerző Csoportunkban fedezheti

Jelenlegi kötelezettség nélküli ároink forgalmi adóval együtt:

HOBÉ DAMASE ÉS TSA-féle pr. 1 lit. üveg **K. 100000.-**

Triple sec, Cherry Brandy, Curacao, Apricot Brandy, Hobétine, Kümmel cristallisée, Maraschino, Anisette, Crème de Mocca, Crème de Vanille, Crème de Cacao.

SCHRANK-féle MEGGYLELKE

pr. ½ üveg **K. 100000.-**

GESSLER-féle ALTVATER

pr. ½ üveg **K. 100000.-**

GASTRONOMIA LIKÖRÖK pr. 1 lit. üveg **K. 50000.-**

Triple sec, Cherry Brandy, Chartreuse, Oroszkömény, Cacao, Vanília.

Ilyenek a mai nehéz idők, csendesek a vendéglők. Várjuk, lessük, hátha jobb lesz. Azonban hiába várunk, mert egészen biztos, hogy lassan de biztosan tönkre fogunk menni, mert ez az ipar a sok reá halmazódott mindenféle lehetetlen adók, rendeletek és egyéb szabad mozgásában meggátáló intézkedések miatt a megsemmisítésre van ítélve.

Fehér Ferenc

1925 Január 22

az Országos Vendéglős Bál napja. Az egész ország szállodás és vendéglős társadalmával váraкоzással tekint a nagy nap elé, amely a régi tradíciókhoz hűen fogja visszatükröztetni azt a szoros kapcsolatot, amely a szállodás és vendéglős társadalom tagjait összetartja.

Az Országos Vendéglősbál mint minden esztendőben, úgy ez évben is igen sikerültnek ígérkezik, ám a sikert nemcsak a bálelnökség és rendezőség munkájától kell remélnünk és várnunk, hanem mindannyiunk törekvése, akaratára és munkássága szükséges ahhoz, hogy a *mi bálunk*, amely a békeidők és az elmúlt évek alatt egyike a legsikerültebb bálók közé tartozott, ezidén is megfeleljen annak a váraкоzásnak, amelyet hozzája fűzünk.

A bálelnökség Márkus Imre elnökkel az élen, már alaposan hozzálatott a bál előkészítő munkálataihoz s népszerű személye, a rendezésben mesteri tudása már eleve is félsikert ígérnek az ezidei bálunk teljes sikeréhez.

Támogassuk mindannyian az Országos Vendéglősbál elnökségét és rendező bizottságát munkájában, mindannyiunk szeme előtt lebegjen az a nemes cél, amelynek érdekében az ezidei országos bál rendeztetik. A létesítendő Vendéglősothonunk megvetett alapját támogatjuk, szakiskolánk fejlődését biztosítjuk, ha a vendéglősbál sikere érdekében cselekszünk! Már pedig, mindannyiunk kötelessége és akaratára a jelen s jövő generáció érdekében, hogy ipari intézményeink javát szolgáló célokat teljes erejéből támogassa s ha szükséges, anyagi erővel is részt vegyen a felépítő munkában.

Mi a teendő, ha az adóellenőr jegyzőkönyvet vesz fel

Nem múlik el nap, hogy panasz ne érkezne hozzánk, hogy itt is, ott is jegyzőkönyvet végződött az ellenőrző szemle, amelynek bírság, sokszor súlyos milliókat jelentő bírság a csattanója. Ezek a jegyzőkönyvek igen sok esetben merő feltevéseken alapulnak és az iparos és kereskedő viszonyainak a nem ismeréséből származnak. Ennek dacára ezeket a jegyzőkönyveket egy kis duzzogással, de legtöbb esetben anélkül, hogy elolvassák, felolvastatnák vagy meggyőződnének annak tartalmi helyességéről, aláírják és utólag azzal mentegőznek, hogy izgalomukban, rábeszélésre vagy presszióra írták alá.

Nem kívánjuk a családokat védelmezni, éppen ezért teljes joggal állapítjuk meg, hogy a jegyzőkönyvi megállapítások a legtöbb esetben apróbb alaki hibák, szándékosság nélküli mulasztásoknak az eredményei — tehát nincs ok arra, hogy izgalomukban olyat is aláírják, ami ellenkezik a tényekkel.

Kötelességszerűen figyelmeztetünk mindenkit, hogy csak akkor kötelesek a jegyzőkönyvet aláírni, ha az ellenőrzéssel kapcsolatos észrevételeiket is tartalmazza. Nem kell félni attól az ijesztgetéstől, hogy átteszik az ügyet a királyi ügyészséghez. Ha valaki ártatlannak érzi és tudja magát, ne bocsátkozzék alkuba a közegekkel, — ha valótlán adatokat tartalmaz a jegyzőkönyv, az aláírás nem kötelező.

Mennyi forgalmi adót fizet a főváros lakossága? Az általános forgalmi adó hozadéka a fővárosban havi 7 milliárd korona körül stabilizálódott. Az évi jövedelem így 84 milliárdnak felel meg, amiből könnyen kiszámítható, hogy a főváros minden egyes lakosából 100,000 koronával adózik ezen a címen a kincstárnak. Reméljük, hogy a forgalmi adó oly sokáig késő reformja után igazságosabban osztódik el a teher és akkor talán kiveszi belőle a részét az eddig megkímélt falusi lakosság is.

Borforgalom és pálinkakereskedelem.

A „Borászati Lapok” írja:

Bor. Nagyobb élénkség nem mutatkozik a borpiacn és a borkészletek csak lassan-lassan fogynak.

A befogyasztás ugyan tovább nem csökkent és a hideg idő elősegíti azt. de ma úgy áll a helyzet, hogy kisebb lételek vételénél is már huzamosabb időre megtelt a pírce úgy a kereskedőnél, mint a vendéglősnél és így a mult héten észlelt kisebb élénkség, mintha ellanyhult volna. Ez természetesen ismét csak átmeneti jelenség. Fő oka abban rejlik, hogy erősebben mutatkozik a pénzsűtké. A termelők hitében nem hajlandók adni, viszont pedig készpénzvásárlások csak olyan kis lételeken történhetnek, hogy az nagyobb jelentőséggel nem bír a piac életét illetőleg.

A borpiac szilárdtsága mellett azonban egy új jelenség mutatkozott az utóbbi időben. A borkereskedők utazóikkal járják be az országot, kis kofferekben még kisebb mintáruvegek jelennek meg az ország különböző részein a vendéglősök és kocsimátosok asztalain. A régi világ jelenége ez, ami, ha az u. n. magas konjunktúrának végét jelenti, mégis a normális élet egy jelének kell ezt felfogni. A rendelkezésknél természetesen 3 havi hiteket ad a kereskedő és az erősebb konkurencia folytán megfelelő ár is jelentkezik.

Az ó- és újbor ára között nagy különbség nincsen, főleg 9—10 fokos borokat keresnek és joggal felmerül a kérdés, hogy mi történik, ha majd ezek elfogynak?

Áraink változatlanok.

Pálinka. Mintha némi élénkség indulna meg a pálinkapiacn, mindenki szeretne venni, akinek egész évi szükséglete még nincs fedezve és mindenki kénytelen eladni, aki még tovább szeretne főzni, mert minden pénze szeszadóban uszik. Ennek folytán a pálinkaárak bár lassan emelkednek. Legnagyobb érdeklődés nyilvánul a törkölypálinka iránt, melyből még kevés a kínálat, míg a szilvioriumszükséglet egyelőre fedezve van, mert a szükséglet ebben a cikkben kisebb. Seprőben még van kínálat és újabb eziránt is érdeklődnek a kereskedők, mert ez még legjobban pótolja a törkölypálinkát és seprőből sem lesz sok szűrni való, minthogy kevés volt a bor és az idén mindenki kiperéseli a seprőjét, csakhogy több bora legyen. A száraz seprőben pedig kevés az alkohol. Az árak így alakulnak: törkölypálinka 80—84 ezer K seprő 75—78 ezer, szilviorium 75—83 ezer, borpárlat 120—150 ezer K. literfokonként plusz forgalmi adó.

VENDÉGLŐSÖK SZERSZÁLLÍTÓJA

FUTÓ GYULA rt. Bpest, V. Sas-u. 29. Tel. 80-02 és 185-46
Köszönbányák főelárusító helye. Csak elsőrendű szemet szállít.

H I R E K

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

december 19-én **Putnoki István** (VIII., Közséf-u. 26)
1925 január 2-án **Keszey Vincélné** (VII., Rákóczi-ut 44).
A vacsorákra ne felejtkezünk elmenni.

A Gundel János és id. Kommer Ferenc emlélettápoló asztaltársaság minden pénteken délelőtt 11 órákor összejövetelt tart az alábbi helyeken:

December 12-én **Kommer Ferenc** (IV., Türr István-u 5)
A Jóbarátok uzsonnája. A vendéglősök jóbarátok tagértekezlettel egybekötött uzsonnájukat a következő helyeken tartják meg, minden szerdán délután 5 órákor.

December 10-én **Grams Ferenc** (IX., Tompa-u. 6)
december 17-én **Nagy János** (VII., Dembinszky-u. 16.)

A jóbarátok uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat is.

— Január 1-től ismét drágul a vasút. A kereskedelmi kormány már elkészült az új vasuti díjszabással, amely a személyforgalom és a teherárú szállítás terén egyformán drágítani fogja a díjakat. A személyszállítás tarifájának az átlagos emelése 7 százalék lesz, míg a teherforgalomban nem léptetnek élebe általános drágítást, hanem csak azoknak az árucikkeknek a szállítási díjfelét emelik, amelyek megbírják. Az új díjszabás 1925 január hó 1-én fog életbe lépni.

Kültelki vendéglősök fogyasztási adója. Kültelki kartársaink mind sürűbben panaszkodják, hogy ők azon fogyasztási adó alá eső tárgyakért, a melyeket a főv. belterületen vásárolnak, másodsor is kénytelenek fogyasztási adót fizetni, miután az ily módon beszerzett árucikkeket kötelesek a pénzügyőrnél bejelenteni. Az ügyosztályban azt a felvilágosítást kaptuk, hogy a szabadforgalomban lévő adóköteles tárgyak után adó-visszatérítésnek helye nincsen, kivévn, ha olyan gyárostól vagy kereskedőtől vásárolták a fogyasztásiadó köteles árut, a kinek adómentességi kedvezménye van.

Új adó. A különböző adóemkekhez új adó járul. A székessöváros a községi jövedelmi adót szavazta meg, természetesen aránykorona alapon és az 1924. évre visszamenőleg. Az új adó progresszívve hárda tételei újabb súlyos megerhelést jelentenek az ipartűzőkre, annál is inkább, mivel még az 1924. évi kereseti és állami jövedelmi és vagyonadók is csak a kivési stádiumában vannak és előrelátóhadjog egy-szerre nagytömegű adók kiigénylítése válik esedékessé.

Adományok. **Kuncze Ödön** ipartestületünk diszalelnöke 300 000 koronát adományozott a szakiskola javára. Az ipartestület mestervizsgálobóltsága egy általa megtartott vizsga díját 72.000 koronát a „Vendéglősök Otthona” javára adományozta. Fogadják érte az elnökség hálás köszönetét.

Halálozás. Súlyos vesztéség érte iparierősítünk tagját Krammer Artur vendéglőst. Edecsaija *id. Krammer* Artur 83 éves korában november 7-én elhalálozott. Temetése november 9-én volt a legnagyobb részvételmellett.

Az adóügyi utmutató és ellenőrző hivatal a családtagok, főszemélyzet és a többi alkalmazottak napi és fejenkénti általánossággal december hónapra a forgalmi adó szempontjából *változtatlanul* hagyta. December hónapra is 28.000, illetőleg 19.000 koronát kell ellenértékkelpen az adókönyvbe beírni és ezen összeg után a forgalmi adót lerőni.

— Mi az eljárás a forgalmi adó felebbezéseknél? Az iparosérdekelttség elgécetelen az általános forgalmi adó kivetések során tapasztalható aránytalanság miatt. Az általános forgalmi adó kezelésével megbízott más hatóságok és hivatalok intézkedési és határozatai ellen az illetékes pénzügyigazgatósághoz kell felebbezni. A felebbezést attól a naptól számítandó 15 nap alatt benyújtani, amely napon a megtámadott intézkedés vagy határozat a felebbezőnek tudomására jutott. A felebbezési határidő elmulasztása miatt a fél igazolással élhet, ha a felebbezést el nem hárítható akadályok miatt nem adhatja be a megszabott határidőben. A hitel érdemlő módon indokolandó igazolási kérelmet és esetben a felebbezéssel együtt 15 nap alatt kell beadni, attól a naptól számítva, amelyen a felebbezés legkésőbb benyújtandó lett volna vagy ha az akadály csak később szűnt volna meg, amelyen az megszűnt. Az igazolási kérelmet a pénzügyigazgatóság az ügy érdemének tárgyalása előtt bírálja el s ha az igazolást elfogadja, az ügy érdemében is határoz. Ha a pénzügyigazgatóság az igazolást nem fogadja el, a felebbezést visszautasítja. A pénzügyigazgatóságoknak az általános forgalmi adó, adópótlék és felmentő adó helyessége és jogossága, valamint az adó visszatérítése tárgyában hozott határozatai ellen a Közigazgatási bírósághoz intézett panasznak van helye. A felebbezés elklés címén visszautasító, valamint az igazolási kérelmet elutasító határozat ellen szintén a közigazgatási bírósághoz lehet panasszal élni. A panasz benyújtásának határideje a panaszolt határozat kézbesítésétől számított 15 nap. A panasz akár a pénzügyigazgatóságnál, akár közigazgatási bíróságnál beadható. A panasznak halasztó hatása nincsen. A pénzügyigazgatóságoknak olyan határozatai ellen, amelyek ellen a közigazgatási bírósághoz panasznak helye nincs, a pénzügyminiszterhez lehet felebbezni. A felebbezés beadásának a megtámadott határozat kézbesítésétől számított 15 napon belül van helye.

A kereskedelmi kamara az árrazizázásokról. A kereskedelmi és iparkamara belkereskedelmi osztálya

illetést tartott Saxehermer Kálmán kormányfőtanácsos elnök-lésével. Ezen ülésen a kereskedelmi kamara állást foglalt az usorabírósi detektíveknek ismétellen folyamaiba helyeztet árrazizázásaival szemben és kérték a kamara elnökségét, hogy hasson oda az illetékes fórumoknál, hogy ezen razzizázások beszüntetessenek.

Átdolgozzák a fényülési adó-törvényt. A teljesen elavult, jelenlegi fényülési adórendeleteink helyébe a pénzügyminiszterium hir szerint új tervezetet készít. Az új tervezet teljes egészében revidálja és új alapokra fekteti eddigi luxusadó-rendszerünket. A most készülő tervezet a fényülési cikkek legnagyobb részét a vémmkezelés és a termelés helyén kívánja megadóztatni. A lehetőségek eljéti a fényülési értékhatárok aziszetémáját és elhelyett az árucikkeknek nagy részét minőségi alapján határozza, hogy az eddigi 10 százalékos egységes fényülési adókulcsot állapít meg. A kormánynek törvényes felhatalmazása van arra, hogy a fényülési adó kulcsát ezzel a felhatalmazásával úgy kíván élni, hogy különböző cikkek csoportjaira különböző százalékos adókulcsot állapít meg. Utjítása továbbá a tervezetnek az is, hogy a fényülési adó a jövőben nem lesz kifejezetten áthárítható, hanem annak összegét csak az áruk vételárában burkoltnak lehet felszámítani. A tervezet elkészülése után az érdekképviseletek közös értekezlete él kerül.

A törvényes késedelmi kamatot havi másfél százalékra szállították le. Mint jelentik, a szombsi minisetertanács — a pénzügyminiszter előterjesztésére — a perkamatot (törvényes késedelemi kamat) *havi másfél százalékra szállította le.* A leszállítás igen nagymértékű. Eddig ugyanis, szöges ellentétben a piaci viszonyokkal, a kamatláb heti két százalék volt. Évi 104 százalékal helyett ezentul évi 78 százalék lesz a kamat. A vonatkozó rendelet, azonnali érvénnyel, már legközelebb meg is jelenik a hivatalos lapban. Jelentik azt is, hogy a pénzügyminiszter legközelebb a vámhitelek kamatlábát is le fogja szállítani. Ha mindezekhez hozzáveszszük, hogy a P. K. éppen a pénzügyminiszter sürgetésére szállította le minap a hitelkamatlábát 14 százalékig, világosan áll előtünk, hogy pénzügyi kormányunk, legalább a gazdasági élet egyik területén, elviseheltebb helyzetet akar teremteni és a bürokratizmus idejét multa intézkedéseit hozzá igyekszik igazítani a realis életviszonyokhoz.

Első magyar részvény serfőzde BUDAPEST KÖBÁRYA



Gyártelep: X. Külső Jászberényi ut 7—11.

Hordósőr rendelés: József 55-36 60-32 66-38. :: Palackosőr rendelés: József 95-83.

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

Hordósőr rendelés: József 4-29 :: Palackosőr rendelés: József 34-01.

VII. 29

Borkezelés

Az aszúbor készítésének ezen századok óta gyakorlatban lévő módja a mai napig alig változott. Vannak, akik az aszúszőlő szédőldozásánál a zúzómalmost is igénybe veszik, a tapasztalat azonban az, hogy a taposás vagy megvágatás teljesen így sem mellőzhető s a malomban való megzúzás a taposást csak részben helyettesítheti. Olyan zúzó vagy megmunkáló készüléket, amely a megtaposással egyenlő értékű feldolgozást tenne lehetővé, a mai napig nem sikerült előállítani.

A hagyomány szerint Sepsi Laczkó Máté, Lorántfi Mihály udvari concionátora, később erdőbényei ref. lelkész, volt az első, aki Tokajhegyláján aszúborot készített az újhelyi Oremus szőlő terméséből s azzal mint húsvéti borral lepte meg úrnőjét.

Az aszúborok készítésénél fontos dolog, hogy az aszúszőlő és must keverékének szűválasztását, illetőleg az újra kítaposást idejében megkezdjék, mer ha a keverék erősebb erjedése beáll, a bor színe kelletlenül sötétebb lesz s a nyílt erjedés mellett a kiemelkedő törköly kalap felületén abnormis erjedés, ecesesedés állhat be. Az aszúbornak minőségére lényeges befolyással lévén a készítéshez használt must is, természetes, hogy ennek megválasztása igen fontos, erre a célra a legjobb mustot kell választani, nehogy silányabb musttal kevervén, soványabb legyen az aszú.

A fordítás.

A taposószákokból kifordított aszútörkölyben még sok kivonható cukor van. Ha erre kádakban újra mustot töltenek s jól fölkevervén 5—6 óra eltelével úgy, mint az aszúmustot, szákokban újra kítaposák, az ily módon készült bor lesz a fordítás. Aszerint, amint az aszútörkölyre több vagy kevesebb mustot töltöttek, a fordítás is edesebb vagy kevésbé édes csemegebor lehet. Mindenesetre célszerű kihasználása az aszúszőlő törkölyében lévő értékes anyagoknak, bár mai nap sokan nem készítenek fordítást, hanem az aszú törkölyből erős sajtólással veszik ki annak levét.

A szamorodni.

Ha az aszúszőlőt nem szedik külön, hanem megválogatás nélkül, tehát a megaszott és közönségesen érlett bogyókat együtt dolgozzák fel, az így készült bor lesz a szamorodni. A név maga a múlt század eleje

óta van általánosabb használatban, szláv eredetű szó, mely annyit jelent, hogy magántermelt, vagyis a bor a szőlőből úgy készült, amint a szőlő termelt, az aszúszemek kiválogatása nélkül. Valószínű, hogy a tokaji boroknak a legnagyobb kedvelői s mindenkor legjobb fogyasztói, a lengyelek adták neki e nevet, kik a hegyaljai boroknak különösen ezt a fajtáját becsülték, ső többre becsülték, mint az aszút.

A szamorodni készítésénél a fűrőket, amelyeken tehát aszú szemek is vannak, előbb taposó szákokban kítaposák, mint a közönséges termést szokták s a kítaposott törkölyt a szákokból egy kisebb kádba vagy félhordóba, ú, n. metszésbe fordítják, amelyben apránként mezitelen lábakkal jól megtaposák, hogy a túlérett és aszúszemek jobban szétromcsolódjanak, s így a bennük levő sűrű cukorokat könnyebben kioldható legyen. Ezt a munkát megvágatásnak nevezik. Az így látdolgozott törkölyt azután kádakba öntik, s a taposásnál nyert mustot reá töltik. A must mintegy 6 órai folyásig marad együtt a törkölyvel, időről-időre felkavarják s közben ideiglenesen letakarják. Ezalatt az idő alatt a must a túlérett és az aszúszemekben volt cukrot kilagozza s ha elég meleg van, az erjedés is megindul. A törkölyös mustot újra szákokba töltik s kítaposák s végül a törkölyt kisajtolják, a szamorodni mustot pedig most már véglegesen a hordókba töltik, amelyekben az erjedni fog.

Nagyobb és jobban felszerelt gazdaságok a szamorodni készítésénél is használják a zúzómalmost, vagy a centrífugális zúzóbogozót, amikor is a megvágatásra s kilagozásra kerülő törkölyben nincsenek már kocsányok s tisztább ízű bor várható.

Können érthető, hogy a szamorodni minősége

Csengődi borpincészet FLEISCHAKER, LISZKAY és TÁRSA

Bornagykereskedők és Szőlőbirtokosok.
Szőlőtelepeink: Csengőd és Rózsaszentmárton
BUDAPEST, V., LIPÓT-KÖRUT 2.
Ajánljuk saját termései csengődi borainkat
termelő árban. Kedvese fizetésiféltélekkel.

Vas-Rézbutorok Sodronyágybetétet
Szállít [ajánlatokat vállal]
Prohászka gyár Budapest,
VI., GRÓF ZYCHY-UTCA 46. SZÁM.

Dit = Got 11kőr,

r u m.

attól függ, hogy milyen volt a készítésre használt szőlő és mennyi volt abban az aszúhagyó. Minnél több volt a szőlőben a töppedt szem, a bor annál édesebb, annál nehezebb lesz s annál jobban megközelíti az aszúbort, sőt silányabb évjáratok aszúboránál a jó évjáratok szamorodnija jobb is lehet, viszont a gyengébb szamorodni nem mint csemegebor, hanem csak mint pecsenyebor vagy mint a kettő közötti átmenet jöhet számba.

A másolás

A szüret alatt készült hegyaljai borok tehát az essencia, az aszú, a szamorodni, a fordítás és a közönséges bor vagy ordinárium. Ezeket kívül még egy hegyaljai borfajta van, a másolás, amely azonban nem szüretkor, hanem később az első fejtés alkalmával készült oly módon, hogy az aszúbor vagy szamorodni seprőjére, melyben még mindig érdemes mennyiségű nem erjedt cukor van, közönséges hegyaljai bort öntenek, mely a seprőben levő értékes anyagokat felvéve, lényegesen javul s nehezebb, testesebb, sőt néha édes csemegebor válik belőle.

Tokaj hegyaljának hereken vett évi 100 000 hl. bortermeléséből mintegy 5% esik az aszú, 25—30% a szamorodni borokra, míg a fennmaradó mennyiség a közönséges hegyaljai bor. Természetes dolog, hogy az évjáratok szerint igen eltérő eredmények lehetnek, van rá eset, hogy aszúbor egyáltalán nem készíthető, míg viszont a termelt aszú mennyiségnek aránya jóval kedvezőbb is lehet.

A tokaji aszúszőlő

A tokaji aszúszőlő vizsgálatával és kémiai elemzésével Kramszky Lajos kir. fővegyszer foglalkozott. (A tokaji aszúszőlő Kísérletiügyi közlemények 1905.) Tanulmányában közölt érdekes adatok kivonatát alábbiakban adjuk megemlítvén, hogy a vizsgálatokhoz használt aszúszőlő a tarcali „Szarvas” szőlő (Udvari szőlő) 1904. évi termése volt.

Egy liter aszúszőlő súlya 742 gr., 100 gr. aszúszőlőben volt átlagban 183 szem vagyis egy aszúszőlőszem átlagos súlya 0.564 gr.

100 gr. aszúszőlőben van középértékben: 6.6175 gr. héj, 8.599 gr. mag, 0.1852 gr. homok, 39.42 gr. víz, 44.91 gr. vonalanyag.

Az aszúszemek magva úgy nagyságára, mint eloszlására nézve, vagyis szemenkint változó. A nagyság szerint egyforma 10 legnagyobb mag súlya 0.5152 gr., 10 legkisebbé 0.0108 gr. 100 gr. aszúban a magvak (Folyt., köv.)

Felolós szerk.: ABA SÁNDOR — Kiadó: Walter Károly

BÁRD-NYOMDA, MIKSA-UTCA 17. SZÁM.
Felolósvezetők BÁRD J.

Olcsó lendamaszt Szőlő-ásók, Vendéglők
Kövöcsk fehérnemű Váll.

HARTMANN BELVÁROS IV.
Dalmady Győző-u. 6. Eladás nagy-
(volt SARKANTYUS-UTCA) ban és kicsinyben
Bejárat: Városház-utca és Semmelweis-utca felől.

V E N D É G L Ő I T Ű Z H E L Y E K
LAKOS LAJOS TAKARÉKTŰZHELYGYÁR R-T.

Gyári iroda: Városi üzlet:
VIII. Bezerédi-u. 8. IV., Váci-utca 40.
Telefon: József 21-34. Telefon: József 153-52.

KÖZLEMÉNY.

Sürgősen eladó (Baranyában) járási székhelyen egy nagy sarok ház, 65 folyóméter beépített utcafront, több üzlethelyiséggel, köztük mészaros és hentesüzlet, több udvari épülettel, egy mint: istálló, kocsiszin, sertésöl; az udvarban egy 16 méter hosszú, 8 méter széles nagy terem, ami mozinak vagy beszálló vendéglőnek is igen alkalmas, — a jog könnyen megszerezhető — család ügyek miatt azonnal átadó. Van hozzá 20 perc távolságra 24 hold föld bérlet 6 évre, a közt 10 hold elsőrüdü ré, egy istálló 30 darab állat befogadására, 2 szoba, 1 konyha, 1 fűdőt felszer az összes takarmány elhelyezésére esetleg a birtok is eladó örök árban. A fővonalon fekszik az állomástól 5 perc távolságra. Bővebbet a kiadóhivatalban.

Takaréktűzhely vendéglői célra teljesen jókarban Lakos-féle, eladó. Megtudható I, Verpelóti-ut 4. szám. házfelügyelől

Eladó saját termésű Ripánia, portalis, sima és gyökeres, európai sima szőlővessző nagyobb mennyiségben 20.000 drb szőlőolmány nyolcszáz hektóliter új bor kettőezer hektóliter ó bor Gröber Jenő szőlőbirtokosnál Eger (Heves-m.) Knézich K-U. 12

Dió, mák, mazsola, mandula
mogyoró, füge,
aszaltszilva, datolya, citrom, narancs
kicsinyben és nagy
bani áron
IX PIPA-U. 4. Közp. vásárcsarn. mellett. Tel. J. 34—80

Könyvelést restancia feldolgozását garancia mellett vállalja kövéházi és étermi szakmákban jártas könyvelő szerény feltételek mellett. Cim a kiadóban.

Az „Oceán” Magy. Konzervgyár és Keresk. r. l.
Budapest-Dunakeszi

Rajánlja legjobb minőségű marinnált füstölt és sós hering
jeit, olajos szardiniát és lazacot. Ambrózia
mustár, gyümölcs- és fűszerek konzerveit.

Menzi Testvérek minta Ajánlj elsőrendű
Borpinceszeti uradalmi fajborait
Budapest, Király utca 17. (az udvarban) előnyös feltétel. mellett

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

Herceg Windischgrätz Lajos borpinceszeti és Tokaji Bor
Társ. Részvénytársaság termelők
SÁROSZÁPAK, TOKAJ, BUDAFOK
Központi iroda: Bpest, IV., Váci-u. 27-33 Telefon: 50-20.

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

Menyasszonyok első utca SZALAI paplankirályi
hoz legyen. SPECIÁLIS PAPANÖZLET
VII. KERTÉSZ-UTCA 35. *Cimre ügyelni!*

Vendéglői és kávéházi berendezéseket vesz és elad
HEXDER JÓZSEF
Budapest, VII., Király-u. 25

Telefon József 1:9-02. Állandóan raktáron evészkészítők, asztalok, székek,
billiárdasztalok, üveg- porcellán- és ezüsttárgyak a legolcsóbb árakon 354.

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A POLGÁRI SERFŐZDE **Páratlan különlegessége**

Vendéglői konyhafelszerelési cikkek szaküzlete
SZÉKELY JÁNOS és TSA vaskereskedő

Budapesti, IV., Vámház-krt 12 (Szikszai vend. mellett)
Szállodások és vendéglősök részére
10% árendementnyatandum.

Székely Mihály részvénytársaság Központi iroda és városi pincészet:
BUDAPEST VII., Rottenbiller-u. 35. Tel. J. 112-18
Fióktelepek és érdekeltségek GYÖNGYÖS, WIEN, POZSONY, PRÁGA

FONÓ ISTVÁN VÁROSI IRODA: VII., Damjanich-n. 33.
TELEFON: József 28-29.
borkereskedelmi részvénytársaság X., Kolozsvári-u. 13. Tel. J. 58-24. Borpinccék X. K. Jászberényi-ut 5.

Hektograf etlap sokszorosító logóvázó és papírszal-
szereshetők özv. BERKOVITS KÁROLYNÉNAI Budapest
VII., ker. Sip-utca 4 szám. Telen: József 125-3

Gifka József BUDAPEST,
V., VILMOS CSASZÁR-UT 48. Telefon 28-92
Pincegazdasági cikkek-szaküzlete. Borszivattynok,
bortömítő kábor-szűrők, palackok, parafadugók, kupakozó
címkek, késlap, bordenítő anyagok, gelatin, vízszahalyag, stb.
Koronadugók, dugaszológépek, sörlejtőkészítők ármérték

Wagner Testvérek ez előtti
LÖWENSTEIN MIHÁLY UTÓDA
fűszer és gyarmatár, csemege és italgyáreskedő k
Budapest, IV., Vámház-kört 4. ♦ Telefon: József 61-61
A cég a szállodások, vendéglősök és kávézóknak évtizedek óta
bevasárlási törzsa mindenemű sajt, vaj, conserv- és egyéb
c-emege cikkekben.

Vendéglős urak szives figyelmébe Szálló konyhája
Ajánljuk cegédi kitűnő édeses borainkat, mely-
ből állandóan nagy raktárt tartunk és olcsó
versenyképes árakat csinálunk. Telefon: 60.
Wachs és Mieselbach borkereskedők Cegéld
Waggon teteleken kedvezményes olcsó árak!

IFJ. GRÜN WALD MÓR
Budapest, V., Ferenc József rakpart 6. (Ferenc
József hid közelében). Tel. J. 61-49.
ezelőtt Zahn J. György örökösai fiókja,
Legnagyobb választék üveg és porcellán edényekben kávéházak
vendéglős és szállodák részére. 40.

ÁLLAMI TISZTVISELŐ délután négytől vendéglőben,
szállodában irodái melléklfoglalozást keres. Az állannál
a pénzkezelés a beosztása, elméletileg a kettőslönyvve-
zetést is érti. (Cím a kiadóban).

ELADÓ 2 drb. jókában levő vendéglői asztal-tűzhely, az
egyik teljesen új állapotban; 1 drb. 4 ajtós jégsezkrény,
1 drb. pult. Bővebben Kuti István vendéglős, III., Rupp
Imre-u. 17. óbudai hajóállomás vendéglő.