

FOLYÓIRAT  
SZÁLLODÁSOK,  
VENDÉGLŐSÖK  
és  
KORCSMÁROSOK  
SZÁMÁRA.

# A VENDÉGLŐS.

SZERKESZTŐSÉG  
és  
KIADÓHIVATAL  
IV. kerület,  
HAJÓ-UTCZA 6.

(Gasthaus-Zeitung.)

A Budapesti pinczer-egylet hivatalos közlönye. — Officielles Organ des Budapester Kellner-Vereins.

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-  
ipartársulata létezik:  
IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.  
**LETH LAJOS**  
a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának  
helyszerző főgynöke, IV. kalap-utca 5.

A budapesti pinczer-egylet helyisége  
IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.  
Pénztárnok OZEPKA L. Cassler.  
Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:  
IV. Bezirk, Grenadiergasse Nr. 8.  
Felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az elhelyezést a budapesti pinczer-egylet részéről  
eszközi Cservény F.  
IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.  
Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt  
F. Cservény  
IV. Bezirk, Dntgasse Nr. 14.

— Csak ma vagyunk abban az örvendetes helyzetben, hogy a társulat választmányának egy a vendéglőskörököt megörvendeztető és egyszersmind nagyhorderejű sikeréről adhasunk tudósítást, mely első sorban is Stadler Károly és Glück Frigyes szállodás urak lankadatlan fáradozásainak érdeme.

Ugyanis július 2-án, közvetlen lapjaink megjelenése után, m. miniszteri leirat érkezett a szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatához, melyben utóbbi értesítetik, hogy a borfiuk ezental a tanoncok sorába vétetnek fel; továbbá hogy a szakiskola életbe léptetendő és hogy e tekintetben az ipartestület lépjen érintkezésbe a f. tanácssal. Erről egyttal a tanács is értesítetik.

— Wir sind erst heute in der erfreulichen Lage, von einer alle Kreise des Gastwirthschaftslebens hochverehrenden und zugleich weittragenden Ernungsfchaft des Ausschusses der Genossenschaft berichten zu können, deren Hauptverdienst den raschen Bemühungen der Herren Hoteliers Carl Stadler und Friedrich Glück in erster Linie gebührt.

Am 2. Juli nämlich, unmittelbar nach Ausgabe unserer Blätter, gelangte ein h. Ministerial-Erlaß an die Genossenschaft der Hoteliers, Gast- und Schankwirths, durch welchen diese verständigt wird, daß die Weinungen von nun ab in die Kategorie der Lehrlinge aufgenommen werden, ferner daß die Fachschule ins Leben zu rufen sei und daß sich diebeszügliche die Genossenschaft mit dem löbl. Magistrat ins Einvernehmen zu setzen hat. Unter Einem wurde hievon auch der Magistrat verständigt.

— A vendéglősök ipartársulatának következő jour-fixa pénteken, július 17-én, délelőtt lesz Bojocs Simon vendéglős úr éttermében, Iv-utca 10 (három nyolczas).

— Der nächste Jour-fix der Gastwirths-Genossenschaft findet am Freitag 17. Juli Vormittags in der Restauration des Herrn Gastwirths Simon Bojocs in der Iv-utca 10 (drei Ahter) in Ofen statt.

— Den verehrten Mitgliedern der Budapester Hoteliers-, Gast- und Schankwirths-Genossenschaft diene zur gefälligen Kenntnißnahme, daß für sie aus besonderer Berücksichtigung von Seite des Insel-Inspektorats Karten für die Bäder auf der Margarethen-Insel zum Preise von 35 fr. bei Herrn Reiprecht jederzeit erhältlich sind.

## Földünk bortermő országai és a szőlőművelés.

— Kulturhistoriai közlemény. —  
(Végő.) (Utáymomat tilos.)

Elhagyva Ausztriát, először is a Csehországgal határos Szászországba menjünk. Dresden, az ország fővárosa vidéken, az Elba partján van kevés borkultúra, de azok csak helyviszonyiak, és kereskedelmi értékük, mint kivétel czikk, igen kevés. Dél-Bajorországban és München körül az Izar folyam mentén is terem bor, de kevés. Majna-Frankfurt környéke, a Majna partján, szép szőlőkkel díszlik és bort sem megvetendő, csakhogy nem sok. A nem messze eső Mosel-borok már több jelentőséggel bírnak; ezek méltó vetélytársa a neckari. Württemberg kellő közepében kitűnő borok teremnek a Neckar partján; ámbar a minőség ellen bizonyos tekintetekben kifogás nem lehet, de a mennyiség sok kívánni valót hagy hátra. — Ezután következnek a német borok királya, a rajnai. Ennek minden nemesebb fajtát specifikálni nem kell, a kik ott jártak, úgy is igen jól tudják; a kik pedig eddig még nem tudták, azok idegen helyeken is, saját meggyőződésük szerint tapasztalhatták. — Dacára minden ajánlatos jószágának, mégsem tudta a világpiacot meghódítani; igaz, hogy versenyt csinált, de ezzel nem sokat értett, mert a vasár mindig kettőn áll.

Már a francia borok több tért hódítottak; de nem is csoda, mert Franciaország nemcsak Európa, de az egész világ legelső bormermő országa; számos nemes válfaját szükségtelen elősorolni, azokat mindenképpen a műveltebb osztályhoz tartozó borivó ismeri. Tekintve az ottani agrár viszonyokat, nem csoda, ha a nép jobb anyagi körülmények között él, mint nálunk. Borkivitele a legnagyobb mérvű az egész földkerekségen.

Belgium nem sokat jelent, de annál többet Portugál, több rendbeli híres boraival és különösen Oporto városával, mint a portugáli borkereskedés főpiacával. Bora elsőrendű csemegeborok és a gyógyászatban is szerepel és aránylag drága is.

A szomszédos Spanyolország is mutathat fel nemes fajtájú borokat, csakhogy egy-kettő kivételével a világpiacoz nem igen szerepel és aránylag drága is.

Most ismét térjünk vissza Olaszországra, Románia-ra és a Balkán félszigetre.

Olaszországban a szőlőművelés más jellegű, mint nálunk, és itt-ott vannak is jó borai; különösen kiemelendő Nápoly mellett a Vezuv-hegy tövében termő Lacrimae Christi (Krisztus könyei). Bortermése nagy, csakhogy nagyobb világkereskedelmi jelentőséggel nem bír. A szomszédos Dél-Svájc is úzi a szőlőművelést, a mely az ottani viszonyoknak megfelelő és jó. Egy úgrással Romániában és onnét a Balkán-félszigeten vagyunk, a szőlő e tájékon már rég honos, szintugy mint Bulgáriában, a mely tulajdonképen az előbbihez is tartozik. A nem messze szomszédos Görögország is termel jó borokat; itt kiemelendő az igen elterjedt mazzola-szőlő, mert ez mint ismeretes konyhacikk még a legkisebb szatcsboltokban is feltalálható. A szoros értett török uralom alá tartozó tartományokban is divik a szőlőművelés és bort is termel, csakhogy az általános világkereskedelemben még ezek sem törtek át magukat. De azért mint közeli forgalmi cikkek hálalatos vállalkozás alapját képezik.

## London amint eszik és iszik.

Minden népnek megvan a nemzeti ételle: a magyarinak a gulyás, az osztráknak a szelét és tormáhus, az északnémetnek savanyú káposzta zsigeres hússal, az olasznak risotto, a francziának ragout, az oroszoknak tengeri hal, az angolnak — rostbeaf. Ez utóbbi bizonyos tekintetben már nálunk is meghonosodott. Bizonyosnak vehető, hogy a szokásos étkezési időbe — esti 10 óra elmúltával — ha a friss ételek már elfogytak, valamely étterembe belépünk, s az ingadozó gáimédtől azt kérdezzük: „mi van még annival?” — rendesen azt feleli: „rostbeaf!” — Ez esetben aztán vagy sőt-kat vagy más hideg étket adatunk magunknak, mert azt a fekete, összesült, borkeményesű húst, melyet rostbeaf-nak neveznek, egy valódi angol még eszimatálnak nem fogadja el, nem még hogy a gyomrát töltsse vele.

Az angol konyha nagy választékot nem ismer: rostbeaf, beefsteak, trüthús és szárnyasok képezik a rendes repertoirt; pedig ez étkek még a szűkebb anyagi viszonyok közt előlnek is hozzáférhetők, míg nálunk ez már választékos és aszerint kell fizetni, ha angolosan akarunk jóllakni. Amint Londonban élnek, esznek és isznak, ha a milliók városa belelétebe egy pillantást akarunk vetni, szolgáljon a következő adat irányadóul:

London egyik legrégibb lebu-j-vendéglője az „Old blac Jack”, magyarul „az öreg fekete Jakab”. Ez egy valóságos, a Porthsmouth-Street-en levő régi angol kulipintyum, a hol jelenleg fiatal ügyvédek és orvosnövendékek képviselik a közönséget, holott azelőtt a híres Dick Turpin és tolvajtársai rendes

gyűlhelye volt. E helyiség most ép oly tisztességes, mint azelőtt rosszhiirt és gyanus volt.

A főpinczer egy tisztességes kinezésű, nagyapai szokásokat követő öreg úr; a berendezés a régi s csak a közönség változott, meg pedig az üzlet előnyére. Az egész jelenet visszameleket az utonálló Dick Turpinra és a sokat emlegetett Sir Morell Mackenzie orvos atyjára.

Az öreg Mackenzienek egy félreeső városrészben volt egy patiene, a ki minden látogatásért egy guineát fizetett. Az orvos kocsiját hazamenet Dick Turpin megállította és a kapott guineát tőle elvette, a következő éjjel ismét úgy történt. Dr. Mackenzie a beteghez ment és megkapta a guineát; Turpin, aki pontosan várakozott, ismét elvette azt; ez eljárás még kétszer ismétlődött. Végre az orvos is megsokalta a dolgot. Ugyanis, amidőn ötödikben ment a beteghez és az neki a guineát kézbesíteni akarta, azt visszautastotta.

„Ennek éppen semmi czélja nincs, mert Dick Turpin megint elvenné tőlem. És őrlve, hogy mily meglepetést szerez majd a rablónak, dr. Mackenzie vidáman ment hazafele. Dick Turpin pontosan a helyén volt.

— Most nincsen guineám, mondá az orvos.  
— Hát miért nincs?  
— Nem fogadtam el a patiensemtől, mert tudtam, hogy ön elveszi tőlem.

A szegény orvos nagyon esalatkozott; a rabló roppant dühbe jött, a kocsiából kirántotta az orvost és megrugdalta, miközben folyton kiabált:

— Mit? Hát én ingyen várakoztam ebben a hidegben? Ha a jövőben valamit kínál, azt el fogadod, értetted? Azt gondolod, hogy én az időmet lopom? Vagy hogy az éjjeli levegő olyan

egészséges? Most vigyen el az ördög és máskor ilyesmit ne gy!

A valódi ivodák Londonban rendesen az utca-sarkokon vannak, színes lámpákkal és italaikat magaslatló nagybetűs feliratokkal messziről láthatók.

A helyiség legnagyobb részét az úgynevezett bar, kördög vagy patkóalaku bormermő-asztal foglalja el; mellette a bormaid vagyis pinczerű foglalja el helyét és szorgoskodik az üvegek és hordócskák között. A vendégek vagy a bormermő asztal körül áldogálnak, vagy a függönyök által elválasztott sátorzerű cellákban helyezkednek el. A nők is nagy számmal képviselvek és sokszor felülhaladják a férfiak létszámát. Londonban mintegy 7000 ilyenmű vendéglő és vagy 2000 borkereskedés van, mely a ködök városa közönségének ivóképeségéről elég bizonyítékot nyújt; de az ismerést is méltán kiérdemli. Bort, sört és keve-reten pálinkát egyformán isznak. A skót whiskey vagy brandy a jobbmodnak itala, míg ellenben a gin (fenyővíz) a szegényebbek itala. Leginkább az ale-sört iszzák, mely szintre hasonlít a pilseni-hez, csakhogy sűrűbb és barnábbra főtt; rendesen felfrissített állapotban szolgáltatják fel. A bar-landyok rendesen csinos és furte teremtések és meglehetősen fizetettek; évi fizetésük 100—125 font sterlingre rug (1200—1500 forint). A vendégek gorombaságait vagy udvariasságait közönnnyel veszik. — Ez folyik, mondá egy vendéglő grácia talárlólag, mint a víz az uszó kacsá mellett.

Az angol konyha, mint már említve volt, igen egyszerű. Az említett husételek kivül a kimaradhatatlan pudding az egész. Az angol naponta négyszer eszik, de sohasem ebédel. Éttermeik ragyognak a márvány- és tükördíszítésekkel. A kony-



Szerbia is jelentékeny bortermelőst üz, borai jók és a külföldi piacokon is találhatók.

Dél-Oroszországban, a Fekete-tenger partján, Odessa és környékén is művelik a szőlőt, de a bortermelés nem nagy jelentőséggel bír.

Az angol védnökség, de a török uralom alá tartozó Cyprus szigetén a szőlőművelés virágzó, a jó cypriusi bor az olasz tengeri városokban igen kedvelt és fontos kereskedelmi cikk.

Svéd- és Norvégországok, valamint Dánia is, mint Európa legészakibb országa, úgy a nagy orosz birodalom, Georgiát és némely kaukázusi tájakat kivéve, nem bír szőlőkkel, de szék-városában, Szt.-Pétervárott, a világ legnemesebb borai vannak felhalmozva, mert a gazdag orosz előkelők nagy igények és nem kímélik a pénzt, a hol a gyomorról és a torokról van szó.

Mintán befutottak Európát, vessünk néhány pillantást a többi világrészekre is.

Térjünk át az emberiség bölcsőjére, Ázsiára. és ennek legregőbb államára, Kínára. — A föld keletkezése egy állam sem vihethi annyi évezredekre vissza államéletet és kultúráját, mint Kína, mert társadalmi életüket nemcsak évezredekre, de történelmi maradványok után 20—30 ezer évre vihethi vissza. És vajjon hol van az a halandó bölcs, a ki földünk keletkezését biztosan meg tudná mondani? Kínában a földművelés igen magas fokán áll és oly becsüléssel, hogy maga a nap fia (a császárjuk) minden évben egyszer végig szánt egy barázdát. A tea, rizs, selyem, mind Kínának köszönik, hogy megismertették a többi világrészek lakói által; mert ott van eredeti hazájuk és egyrészt a hittérítők, másrészt a vállalkozó kereskedők hozták azt a világlóragalombá.

Azonban a szőlőtermelés iránt bizonyos ellen-szenvvel viselkedtek, mert daczára annak, hogy van bortermésük, nem fektetnek arra oly nagy súlyt, mint a többi földtermenyek művelésére.

A szomszéd Japán szigetbirodalom e tekintetben hasonlólag áll. Tibet egy részében, a Himalaya hegység völgyei déli vidékein terem ugyan szőlőt, de a borsajtólást nem is ismerik, mert általában a bor élvezete ismeretlen előttük.

Kelet-, Hátsó- és Előindia termel ugyan szőlőt, de borkultúrája jelentéktelen.

De van egy hely Ázsiában, a hol az ó-korban a szőlőművelés nagyban üzetett és ez a Megváltó szülőföldje Palesztina, a hajdani Judea. A biblia megemlekezik még Kanaán-ról is, a hol akkora szőlőfirtók voltak, hogy azt né embernek kellett rúdon vinniök; de mivel Kanaának történelme nincs, bővebben nem szólhatunk róla. Annyi bizonyos, hogy a világ szinpadáról már évezredek előtt letűnt nemzetek is ismerték már a nemes szőlőművet.

Perzsiában, Örményországban és általában ázsiai Törökországban és a többi önálló birodalmakban a szőlő honos.

A nagy szigetek, mint Madagascar, Borneo és Sumatra pompás szőlőket műveltek fel, de a borkultúráról igen keveset hallani.

Afrika, a hajdani Egyptom kivételével, nem igen foglalkozott a borkultúrával, mert még a hatalmas Karthago is görög borokkal fedezte nagyrészt szükségletét. A többi afrikai államok, mint Syria, Fez-Marokko stb., tenyésztik ugyan a szőlőt, de mivel az ottani általában az alkóran tiltja a

hában kevesebb tekintettel vannak a választékos-ságra, mint inkább a jó etkek és nagy adagokra, melyek az étvágyt kielégítik, és különösen az angolok tengeri levegővel telített szigetviláguk, egészséges testi szervezetükre jótékony befolyást gyakorolnak.

Nagyobb lakomák alkalmával egy jó tudejű toaszt-mestert, a kinek kötelessége a mondottak tartalmát röviden összevonni és a jelenlevőket a felkösztözetekre felhívni. Szép szokás az is, hogy egynemű lakoma alkalmával az illetők a meghívó étkártyákra írják neveiket, melyek idővel nem megvetendő anographiákat képeznek. Az oly invencek, a kik különösen jól készített ételeket akornak enni, oly bizonyos ettemeket keresnek föl, a melyek az ilyen ételek különös jó elkészítő-séről híresnek. Így vannak például pástetom- és hal-étel-helyiségek is.

Nemely etkeztében ama sajátosnak szokás divik, hogy a vendégek a sütdendő húst maguk választják ki. E czéla egy fehér mántlis és kötényes, kessel felfegyverkezett alkalmazott egy görgőkön járó asztalt tol elé, melyen, különféle marha- és ürü-hus-darabok vannak, a melyekből a vendég kedve szerint választhat magának. A table d'hôte ismeretlenebb Londonban, mint más városokban. London legjobb vendéglői a Verrey, a Nicolls-féle Café Royal és még egy a Regenstreeten levő restaurató.

A vendég szabad akaratára bízott borralvaló Londonban nem létezik, hanem némely vendéglőkben „six pence for attendance“ (hat pence a kiszolgálásért) tehát 30 krajczár a számlába föl-vetetik és ez összeget a pinczér körleltelenteli be is hajtja.

mohamedánoknak a borivást, úgy a szőlőt legin-kább csak gyümölcsként élvezik. De a civilizáció előhaladtával várható, hogy az ott is lendületet fog nyerni.

A két új világrész, Amerika és Ausztrália már nagyban üzik a szőlőművelést és meglehet, hogy néhány évtized múlva elarástják a világpiacon a kiskorlátját a ven Európát.

E lap szük kerete nem engedi, hogy hosszabba terjeszközzünk cikktinket, de a jövőben tán még hozzá fogunk szökölni.

## Eine Bier-Kostprobe im Promontorer Brauhaus.

In Folge überaus freundlicher Einladung des Brauhausbesizers Herrn Haggemacher an die Herren Budapester Gastwirthe zum Besuche des Verkostens seines Promontorer Bieres haben sich am 8. Juli Nachmittags 3 Uhr mittelst Separatdampfers „Hermine“ circa 80 Gastwirthe dahin begeben. Wohl mag Wunder an diesem Tage mit einem gewissen Vangigkeitsgefühl der anberaumten Exkursion entgegengeheben haben, denn seit frühestem Morgen ging über Budapest und Umgebung ein zeitweiliger und ziemlich ausgiebiger Regen nieder, welcher Umstand befürchtete ließ, daß die Antheilnahme von Seite der Gastwirthe eine sehr geringe werden dürfte; doch der Himmel hatte ein gnädiges Einsehen und wollte den ohnehin von Sorgen Geplagten das Leben in so weit verschönern, indem die Wolken sich zertheilten und die Sonne ihre belebenden Strahlen zur Mutter Erde landte. In weitaus gehobenerer Stimmung vollzog sich daher zur genannten Stunde die Einschiffung, Alle beiläufig sich reich auf Deck zu gelangen und fort ging es dann mit voller Dampfkrast.

In kaum einer halben Stunde erreichten wir das schon den Römern bekannte Promontorium, woselbst uns von weiter Ferne her Musikstöße entgegen-schallten. Unter den Klängen der Kapelle Thumser, die am oberen Steg zu uns eingieleten, ging es lustig fort zum unteren Steg, welchem gegenüber sich das Haggemacher'sche Brauhaus befindet. Unter Vorantritt der Kapelle, die nebenbei gelag, ihre Tonkräfte in recht vollendeter Weise ekefutierte, marschirten die geladenen Gäste direkt ins Brauhaus, woselbst im Hofe deselben Herr Haggemacher jun. die Ankommlinge in liebenswürdigster und freundlichster Weise empfing, mit der Versicherung, daß es ihm eine unbeschreibliche Freude bereite, so viele Herren Gastwirthe innerhalb seiner Mauern begrüßen zu können. Sofort war auch der Braumeister, Herr Sefeloge, ein echter Sambrinus von Gestalt, zur Seite, welcher hinwieder die Herren einlad, die Brauhaus-Räumlichkeiten in Augenschein nehmen zu wollen. Nachdem dies geschehen und Jeder den dufenden Malzgeruch in sich aufgenommen, kehrte man in den Garten zurück, woselbst bereits in der großen Veranda in langgestreckten Reihen die Tische und Tafeln zur Bewirtung der Angekommenen gedeckt waren. Die Thumser'sche Kapelle spielte fortwährend ihre Weisen. Noch hatte nicht Jeder Platz genommen, hie und da gab es noch plaudernde Gruppen, aber da mit einem Male begann das Aufschnägen der in Bereitschaft liegenden Bierfässer und im Nu machte der herrlich schäumende Gerstenjaß die Runde. Unter Einem wurden Schinken, kalter Schweinebraten, Salami, Käse etc. aufgetragen und der rührige Gastwirth, Herr Franz Hehak, der großes Verständniß für die Sache hatte, wußte er doch, daß es heute gelte, Kollegen zu bedienen, hatte alle Hände voll, um Haggemacher's Gäste prompt und reich zu bedienen, was er auch zur Zufriedenheit Aller ausführte. Inzwischen konnte man im aufstehenden Hofe sehen, wie mächtige Fische vom Leben zum Tode gebracht werden, sie alle sollten heute noch verpufft werden, und Herr Wilhelm Paris, der feine Bierverfeiner, machte dabei die Gaumen anregende Bemerkung, daß auch noch Salaklé und Topfenmüdeln an die Reihe kommen werden.

Nachdem die Sonne sich senkte und der Abend wundervoll zu gestalten sich begann, verließ man die gedeckten Plätze und überlebete in die Räumlichkeiten des weitgestreckten Gartens. Die Aufmerksamheit, die gute herrliche Luft und das wunderbar gut mündende Bier eröffneten zugleich die Schleusen der Verdauung und Herr Wraabe, der Restaurateur des „Bellevue“, der der Erste, welcher die Konkurrenzfähigkeit des Haggemacher'schen Bieres mit eindringlichen Worten konstatierte. Das Bier laut kontinuierlich vom Zapfen und die bereits gefallenen Worte begeisterten auch die Uebrigen; sofort war auch schon Herr Vitkner Majos, Gastwirth am Krisztinater in Ofen, aufgestanden, und Herr Paris, den freundlichen und sich unter den Gastwirthen großer Beliebtheit erfreuenden Bierverfeiner hochleben zu lassen. Nachdem er noch einen Appell an die Gastschiffahrt richtete, im guten Glauben, daß diese auch einmal ihre Konsumenten, die Wirthe, zu Gaste laden könnte, ließ er Haggemacher, den lebenswürdigen Brauherren, hochleben. (Die Musik intonirte einen kräftigen Tusch, welchen aber die von den Gästen ausgebrachten Helms überbörten.)

Raum war die Konversation wieder in ein ruhigeres Fahrwasser gerathen, als mit einem Male der Ruf ertönte: „Der Gundel kommt!“ (Herr Präsident Gundel wohnte Nachmittags der städtischen Repräsentantentagung bei und konnte in Folge dessen erst in später Abendstunde im Kreise seiner Geschäftsgeossen erscheinen.) Alle strömten jetzt dem neuen Ankommling

entgegen, um ihm die Hand zum Gruße zu bieten und Einiges konnten es nicht unterlassen, Gundel auf ihre Schultern zu heben und auch ihn hochleben zu lassen. Nachdem er an einem Tische Platz genommen, erhob er sich sofort wieder und richtete an die Gesellschaft ungefähr nachstehende Worte: „Es ist gewiß Keiner unter uns, der nicht auch wüßte, wie schwer ein etwas schlecht im Rufe stehendes Geschäft zu übernehmen und in die Höhe zu bringen ist. Viele haben vor Zeiten die Nase gerimpft über das Promontorer Bier, und es hat auch lange Jahre gebauert, bis dieses auf eine so hohe Stufe der Bervollkommnung gekommen. Das ist nun das Verdienst des ganzen Mannes. Ich will nicht schmiedeln, wir Alle sind gekommen, um uns zu überzeugen, daß das Promontorer Bier so vorzüglich ist, daß es mit jedem andern Bier auf gleicher Stufe sich befindet. Im Namen uneres Gewerbes sage ich Herrn Haggemacher den herzlichsten Dank; wir haben heute vollends die Ueberzeugung gewonnen, daß er für sein Geschäft auch die richtigen Männer gewählt. Ich bringe ein Eljen auf Haggemacher, den lieben Hausherrn, und auf dessen tüchtigen Brauer Sefeloge aus. Auch muß ich noch eines vorzüglichen Mannes und zwar des hochwichtigen Faktors zwischen Brauhaus und den Gastwirthen gedenken, jenes Mannes nämlich, der es nicht nur versteht, sondern sich auch redlich Mühe gibt, das Promontorer Bier gut an Mann zu bringen; dieser junge Mann, es ist Herr Wilhelm Paris, er hat sich schon längst bewährt, er ist ein tüchtiger und umsichtiger Geschäftsmann. Er lebe hoch!“ (Allseitige Zustimmung.)

Hierauf hielt Herr Paris nachstehende Rede: „Meine Herren! Auf die liebenswürdigen Worte meines geehrten Herrn Vorredners höflich Bezug nehmend, kann ich nicht umhin, ihm dafür meine besten Dank zu sagen, um so mehr als die Anerkennung, welche er meiner Person zollte, von solch' autoritativer Seite hervorgegangen, einem Irden innere Befriedigung gewähren muß. Es gerücht mir zum Vergnügen, daß der hier vorgelegte Stoff den Anforderungen entspricht, welche ein guter Trinker an denselben stellt und wird es auch mein Bestreben sein, die mir soeben gezollte Anerkennung zu erhalten, als auch das Zutrauen aller noch an der Leistungsfähigkeit unerer Brauerei Zweifelnd zu erwerben. Meine Herren, gestatten Sie mir, daß ich auch eines Faktors gedenke, welcher vermöge seiner Stellung berufen ist, auf die Leistungsfähigkeit der Brauerei einzuwirken, nämlich uneres liebenswürdigen Chefs Herrn Haggemacher, welcher durch seine thatkräftige Unterstützung, welche er mir angedeihen ließ, mich in die angenehme Lage versetzte, das Geschäft auf dieses Niveau zu heben, auf welchem es heute steht. In diesem Sinne erhebe ich mein Glas auf das fernere Wachsen, Blühen und Gedeihen der Brauerei, als auch auf das Wohlergehen des Hauses Haggemacher. Ich bitte die Herren, mit mir einzustimmen in den Ruf: Herr Haggemacher lebe hoch!“ (Eljen Haggemacher!)

Nach einem Intervall hebt Herr Paris nochmals sein vom herrlichen Gerstenjaß überfülltes Glas und leert dasselbe auf das beständige Wohl der sämtlichen Anwehmer des Promontorer Gebräus.

Gastwirth Kern leerte sein Glas auf die Damenwelt und läßt den in der Gesellschaft anwesenden Gastwirth Krist hochleben.

Gastwirth Heim von Kelenföld sprach in markigen Worten seine hohe Befriedigung aus; er konstatierte nämlich, daß das Promontorer Bier von vorzüglicher Qualität sei, der Genuß deselben habe ihm frühlichen Sinn gegeben, daher er dem Gebräu auch die höchste Anerkennung zolle.

Da es schon stark zu dunkeln begann, verließen viele der anwesenden Herren den Ort, an welchem ihnen so große Gastfreundschaft zutheil wurde; Jeder hat die Ueberzeugung mitgenommen, daß das so eben konsumirte Bier über alle Maßen gut gemundet hat; die Scheidenden sowohl als auch die noch länger Verweilenden sind in dem einen Punkte im Reinen, daß Haggemacher's Gebräu nach jeder Richtung hin die Konkurrenz nicht zu scheuen braucht.

Dem Brauherren Haggemacher schließlich unseren tiefsten Dank für die uns Allen bewiesene Gastfreundschaft, ebenso dem trefflichen Braumeister Herrn Sefeloge, welcher die ausnehmende Liebenswürdigkeit hatte, uns in später Nachtstunde bis Budapest — wohin uns noch eine journalistische Pflicht rief — per Wagen des Geleite zu geben.

## A bor megsavanyodása.

Valamennyi borbetegségek között legveszélyesebb a bor megsavanyodása, az úgynevezett meg-eztesedés.

A sztreitől- és pinceedények szorgalmas tisztogatása és a rotatóis-szivattyuval gondos leluzás által megóvatnak a borok e betegségtől. Tisztátalanság, a levegő hozzájárulása mellett vizsás lefejtés még a legjobb borokat is megsavanyíthatja.

Az atmoszpherai levegő két okon árt a boroknak; először a benne levő élely, másodsor a benne létező gombáczkák által. Ha az élely és a gombáczkák a borba jutnak, abban új növényéletet fejlesztenek — és a szerves növény okozza a megezetesedést, hasonlólag az élesztő vegetálásához, amely borszeszes erjedést idéz elő. Az alkohol az élely felvétele által egy újabb terményné, ecetsavvá változik, amely éppen úgy különbözik az alkoholtól, amely-



ből származik, mint az alkohol különbözik a cukoról, a hionét létét nyerte. A mikroszkopiai növényfejlődések kezdeményezik a vegyanti eljárást. Ha górcsővel megvizsgáljuk az ecetes bort, ugy azt szabad szemmel nem látható növényzetekkel látjuk áthálózva éppen úgy, mint a víz hemzseg az ázalekoktól. (Infusorien.)

A hiányos borfejtésnél a levegő hozzájárulása által abban élely és gombácskák képződnek — és ez a parányi növényzet okozza a bor megecetesedését. Azt tudhatjuk, hogy a savanyú edényekben levő borok már hazulról magukban rejtik a növény csírát és az tovább fejlődnek. Ez eset áll a nyitott kádokban erjedő vörös boroknál is. A levegő élelye nem mindent kor hat egyformán. Leghatósabb zivataros időben, mert a zivataros időben a tej, bor, sör és gabonanedvek előbb savanyodnak meg, mint máskor.

Éppen úgy oxydálódik az élely is, amely galvanicus vizsgálatszás által tartatik fenn és sokkal könnyebb az érinkezésbe jött testeknél és a más módon fentartott élelynél. Ez a hatható élely ozo-nak nevezetik. Pedig nem más mint az elektrikus feszítés által határozott és sűrített erősebb élely. Egyes vegyszerek azt akarják bebizonyítani, hogy az ozon, vagyis az oxydált élely négyszer oly nehéz, mint rendes állapotában.

A borok légmentes és így élely- és gombaellenes elzárása, kellő időben való lefejtése és a szorgos tisztaság az eszközök, amelyek a bor ecetesedését meggátolják. Ahol az megtörténik, ott savanyú borokat nem lehet találni. Mert a megecetesedés csak a hanyagság büntetése.

Ha valamely bor savanyodásra hajlandó és azt jókor észreveszük, mielőtt az ecetesedés beáll — még lehet rajta segíteni. Oly bor, amely sok szénavat tartalmaz — felületlen atmoszferai szénsav képződik, amely megakadályozza a levegőnek a borral való összeköttetését. Természetes következés tehát, hogy abba sem gombácskák nem juthatnak, sem az élely nem érvényesítheti veszélyes működését; még a potenciált ozon sem férhet hozzá, mert a behatási hely jól el van zárva. Ez eset annál előbb áll be, mennél nagyobb feszültségben van a bor felületén levő szénsav amely a levegő összevegyülését meggátolja. Ámbár a szénsav oly elem, amelyben az élesztős tengőnövények a legjobban kifejlődnek, és azért az ecetesedést hátráltatja. Ebből az következik, hogy a savanyodásra hajlandó borhoz szénavat adunk, az alkohol átalakulása az ecetben meggátolják és pedig azért, mert az átalakuláshoz szükséges elem — az élely — hozzá nem férhet és a már behatott ecetnövény-csírák a fejlődésükhez szükséges feltételeket meg nem találják, hanem idegen ellenző anyagokra akadnak. A szénsav itt azt a szerepet veszi át, amit a kénsavas sav az élesztős növények ellenében tesz, amely gátolja a fejlődést, és evvel megszűnik a szeszis erjedés; míg a szénsav ismét gátolja az ecetes növények fejlődését és megszünteti az eceterjedést. Eme górcső növények felledezése nagy haladás a borvegyészetben, mert tiszta bepillantást enged az erjedés két tényezőjébe, amelyek azelőtt a szokásos hypothézák által csak jeleltesen világlítottak meg.

## Ein Congreß der Dienstvermittler.

Unter obigem Titel brachten Sie in Ihrem werthen Blatte eine Notiz von einem gewissen K., Dienstvermittler und Hotel-Agenten in Temesvár, worin aufgefordert wird, während der Temesvárer Ausstellungen dort einen Congreß abzuhalten, resp. Anmeldungen an den benutzten Herrn K. zu senden.

Abgesehen von dem guten Willen und der etwaigen Popularitätshanderei dieses Herrn habe ich im Vereine mit meinen Berufsgenossen die Ueberzeugung gewonnen, daß wir absolut keinen Congreß benötigen, und zwar aus nachstehenden Gründen: 1. sind die Dienst- und Stellenvermittlungsgeschäfte so verschiedener Natur, daß dieselben absolut nicht in einen Rahmen passen, besonders aber sind die in der Hauptstadt bestehenden mit den in den Provinzstädten befindlichen nicht in Einklang zu bringen.

Es dürfte vielleicht dem Herrn in Temesvár nicht bekannt sein, daß das Stellen- und Dienstvermittlungsgewerbe in Folge des Gewerbe-Gesetzes von 1884 XVII. Gezetz-Artikel §. 10 Punkt c eine Regulativ-Verordnung fordert, welche mit Genehmigung des hohen Ministeriums für Handel und Gewerbe in jeder Stadt durch die Communal-Behörde geschaffen wurde, daher sind für jede Stadt dem Verhältnis derselben entsprechend andere Verhaltungsmaßregeln und Gebühren in den diversen Regulativ-Verordnungen enthalten.

In Folge dessen lehne ich jedes gemeinliche Vorgehen mit obenanntem Herrn und dessen Projekt ab. Für die Budapester Stellen- und Dienst-Vermittler-Genossenschaft

Leth Lojos,

Präsident.

## Az alma- és körte-must.

Nem mindenütt terem bor, de mivel száraz torkok mindenütt találkoznak, ugy az is kifundálattat, hogy másból is lehet valami őrölt italt csinálni, mint a nemes szőlőből.

Egyet gondoltak és megtették.

A miben nedv van, azt facsarni lehet, miután az északi vidékeken igen levestes alma- és körtefajok termeszknek, az illetők föltették magokban a kérdést, hogy hát ha?

E kérdésre az volt a felelet, hogy kisajtolják az almát és körtét és ezek levéből lett az alma- és körte-must, vagyis jobban mondva az alma- és körtebor.

Bátran borknak nevezhetjük, mert átcsik az erjedés processusán és mind íz, mind szín és hatása után méltán nevezhető a bor unokatestvérének. Nem bir ugyan oly fenséges erővel mint a bor, de azért megállja helyét.

Ize eleintén fanyar, de ha az ember megszokta, kellemessé válik; fő tulajdonsága abban rejlik, hogy nemcsak jó vértisztító, de különösen mell-, máj-, vese- és vízi betegnek hatalmas orvosság is. Még egy igen jó tulajdonsága van és ez az: hogy nem hevit. Ezzel nem azt akarom mondani, hogy nem lehet tőle becsipni, sőt ellenkezőleg nagyon is be lehet káfolni, ha az ember egy 2—3 liter lefolytatat a torka garatján; de az ebből eredő mámor nem oly nehéz, mint a borból. Az ember igen magasztos gondolatokat kap és szemel minden kék-sárga színben látnak és roppant szerelmes lesz, ez utóbbi állítás magyarázata igen egyszerű; az alma arsenikumot és phosphort tartalmaz, a körte az előbbieken kívül még kevés sulfist is, így tehát jókékonan hat a szív és a nemesebb szervek működésére.

Felső Vasmegeye az osztrák és stájer határszélien már üzletszerűleg vízi az alma- és körtebor-gyártást és sok vendéglőben mást nem is kaphatni, mint almabor. A mint a magyar határt Alannál elhagyjuk — Haaburg, Pischdorf, Gleisdorf, egész Grácia, sőt még ennek a környékén is nagyban gyakorolják az alma- és körte-must kulturát és szép jövedelmet hoz azoknak, a kik vele foglalkoznak. Használjuk csak általában az alma-must kifejezést; legjobban kultiválják Felső-Ausztria-, Salzburg-, Stájer-, Korontán- és Csehország egy részében; azonkívül Bajorország északi vidékein is. Ez oly hasznos foglalkozás, mely általában majdnem semmi költségbe sem kerül; minden gazda földjei átmeneti szélét beülteti az e fajja alma és körte-fákkal, a melyek még azon jó tulajdonságokkal is bírnak, hogy nem lojják, mert élvezhetetelenek mindaddig, míg a must csinálásra alkalmasak, akkor pedig oly roz és élmélygős ízűek, hogy a ki egyszer beléharapott, többé nem kívánja meg.

Legjobb alma-mustot kaphatni (Ausztriában) Felső-Ausztria Wels városa és környékén, ugy Ems, Mathausen és Grein körül. Stájerországban a Wend-kerületekben, ugy egész Korontánországban, de különösen Wolsberg vidékén, a hol a pezsgőhöz hasonló jó alma- és körte-mustokat kaphatni.

A fentebbi sorok csak kezdeményis egy — e tárgyra vonatkozó nagyobb cikkeknek, addig is szívéből öhajtuk kedves olvasóinknak, hogy „a kik tehetik“, igranak sok alma-mustot és beteg (üdö-, máj- és veséjüket) megteparálják. (Pardon: megjávitják.) A.

## Eine Norm für die Bemessung der Trinkgelder in den Berliner Gasthäusern.

Während der kürzlich in Berlin stattgefundenen Beratung über die Gewerbeordnungs-Novelle ist abermals das Bedürfnis einer besondern Regelung der Verhältnisse der Gehilfen im Gast- und Schankwirthsgewerbe hervorgehoben und eine entsprechende Gesetzesvorlage von den Regierungsvertretern auch in Aussicht gestellt worden. Wir glauben, schreibt die „N. C.“, der Zustimmung weitester Kreise sicher zu sein, wenn wir den Wunsch ausdrücken, daß ein solches Gesetz auch die Weise der Ausübung dieser Gehilfen ins Auge fassen möge. Bekanntlich ist das Dienstpersonal in Gasthäusern und Restaurationen überall mehr oder weniger, in großen Städten sogar vielfach ausschließlich auf Trinkgelder angewiesen: es kommt fogar der Fall vor, daß die Kellner von den auf diese Weise entfallenden Einnahmen dem Inhaber des Geschäfts noch etwas herauszahlen haben. Man sollte meinen, daß das Publikum sowohl als die Gastwirthschaftsgehilfen beide das gleich dringende Interesse hätten, diesen Zustand endlich beseitigt zu sehen. Aber trotz aller Declamationen über das Trinkgeldverwehen wird dasselbe nur noch immer toller. Die wirthschaftliche Ungeheuerlichkeit würde weniger schlimm sein, wenn in den einzelnen Häusern wenigstens eine feste Norm für die Bemessung der Trinkgelder bestände. Die Unsicherheit aber, in welcher der Gast sich in diesem Punkte befindet, die Sorge, nicht weniger zu geben, als für anständig gilt, und andererseits die Concurrenz der Eitelkeit, die Sucht der Großthueri, dies Alles hat zur Folge, daß der Durchschnittsbetrag des Trinkgeldes immer mehr in die Höhe gehraubt wird. Kommt dann noch eine so sinnreiche Arbeitstheilung zwischen Zahl-, Servir- und Weinkellner hinzu, so ist es nicht zu verwundern, wenn allmählig ein Trinkgeld von 20 und mehr Prozent der Verzehrsumme zur Regel wird. Wer sich einem derartigen Unfug nicht beugen will, ist zum mindesten in einem Hotel oder Restaurant, auf dessen öftere Benützung er angewiesen ist, verrathen und verkauft. Nur durch hohe Trinkgelder wird anständige Behandlung und gute Bedienung erworben. Auf diese Weise hat sich ein Brandstiftungssystem herausgebildet, welches von dem Publikum Opfer fordert, die kein verständig überlegender Hausvater vor seinem wirthschaftlichen Gewissen verantworten kann. Auf der anderen Seite hat das Trinkgeld auch für das Dienstpersonal selbst seine offenkundigen wirthschaftlichen und moralischen Nachteile. Der Kellner ist, trotz aller sich bildenden Gewohnheiten, mit der Verlohnung seiner Leistungen doch immer dem willkürlichen Ermessen des einzelnen Gastes anheimgelassen; er ist

in seinem ganzen Einkommen in der bedenklichsten Weise abhängig von den Zufälligkeiten der Frequenz. Sodann aber hat das Trinkgeld und namentlich die Art wie es gegeben wird, etwas Demüthigendes und Herabwürdigendes für den Empfänger. Wir wünschen gewiß nicht, die Kellner in den Reihen der Socialdemokraten zu sehen, aber der Behauptung der Letzteren, daß das Trinkgeldverwehen inmitten der heutigen Anschauungen über die Gleichberechtigung im Arbeitsvertrage die Kellner tief unter den letzten Handarbeiter herabwürdig, können wir nur zustimmen. Es ist geradezu unbegreiflich, wie es noch heute vorkommen kann, daß Söhne wohlhabender Gasthofsbesitzer, die zur Erlernung des Geschäftes eine Zeit lang als Kellner thätig sind, auch freierseits an der Entgegennahme von Trinkgeldern ihren Anstoß nehmen. Kurz, gefunde gesagt, es ist ein ganz unerblicklicher Anachronismus, der in Gestalt des Trinkgeldverwehens in unsere Zeit hereinragt. Daß derselbe durch die Selbsthilfe des Publikums nicht beseitigt werden wird, hat die Erfahrung bereits bewiesen. Noch weniger wird es aus der Initiative der Gastwirthe geschehen. Die wenigen löblichen Fälle, in welchen Gasthöfe alle Trinkgelber abge schafft haben, sind höchst vereinzelte geblieben. Auch von den Kellnern ist nicht zu erwarten, daß sie durch einmüthiges Zusammenstehen in absehbarer Zeit eine andere Lohnform durchsetzen werden. Dagegen wäre mit einem gesetzgeberischen Eingreifen alsbald eine durchschlagende Wirkung zu erzielen. Zum mindesten verdient die Frage unter diesem Gesichtspunkte eine gründliche Erwägung.

## Eine Dienstdordnung zwischen Wirth und Kellnern.

Wir wollen gleich von vornherein bekennt geben, daß die fragliche Dienstdordnung nicht den geringsten Bezug auf unsere hiesigen Gasthäuser hat, sie existirt aber in Berlin in einem erst vor Kurzem eröffneten, hocheleganten Bierrestaurant; wir wollen damit nur die Arbeitsverhältnisse in der Berliner Gastwirthschaft auf ein klein wenig charakterisiren. Diese famose Dienstdordnung lautet folgendermaßen:

Jeder Kellner ist verpflichtet, pünktlich um . . . Uhr früh anzutreten und sich in das ausliegende Kontrollbuch einzutragen. Verspätungen werden mit einer Mark bestraft.

- A) Es wird den Kellnern auf das strengste untersagt:
  1. Das Essen in Gegenwart von Gästen.
  2. Das Rauchen im Geschäfts- oder Purgraum.
  3. Das Spendiren von Getränken oder Geschenken an das Kunden- oder Geschäftspersonal.
  4. Das Unterhalten der Kellner miteinander.
  5. Das Stehenlassen von Bierkrügen und sind solche sofort in die dazu gehörige Schänke zu gießen.
  6. Sich ohne Erlaubniß aus dem Geschäfts-Vokal zu entfernen.
  7. Das Trinken von Branntwein oder sonstigen geistigen Getränken, außer Bier.
  8. Das Schlafen während der Geschäftszeit (bei mindestens 16 Stunden Dienst in diesem Vokal!).
  9. Befände befremdeter oder in geschäftlicher Angelegenheit kommender Personen zu empfangen.
  10. In Gegenwart der Gäste zu lachen.
  11. Das Stehenlassen von Geschirr oder Kellergläsern, nachdem die Gäste dieselben benützt haben.
  12. Ohne Grund das Revier zu verlassen.

B) Es wird von den Kellnern verlangt:

1. Jeder hat sein Revier in Ordnung zu halten und beim Verlassen desselben dieses in gehörigen Stand zu setzen.
2. Gebrauchte Servietten, Gläser, Geschirr und Besteck sind sofort an den dazu bestimmten Platz zu bringen.
3. Die Putzarbeit ist sauber und gewissenhaft auszuführen.
4. Jeder Kellner ist verpflichtet, in Abwesenheit seines Kollegen dessen Gläser zu bedienen.
5. Es muß dem Gast beim Aus- und Anziehen der Kleider Hilfe geleistet werden.
6. Die Preise für Speisen sind genau nach vorgelegter Speise-Karte dem Gaste zu berechnen, und sind Differenzen nur mit dem Geschäftspersonal zu regeln, sodas der Gast nicht dadurch belästigt wird.
7. Jede geschäftliche Mittheilung oder Auseinandersetzung muß ruhig und ohne Geschäfts-Störung stattfinden.
8. Die jedesmalige Wohnungs-Veränderung ist sofort anzuzeigen.
9. Jeder Kellner muß im Erkrankungs-Falle bis Morgens 8 Uhr Nachricht senden (um 3 oder 4 Nachts kommt er vielleicht erst nachhause!); ein Ausbleiben eines anderen Grundes wegen, ist am Tage vorher des Morgens um 8 Uhr anzuzeigen.
10. Jeder Kellner, welcher Zeitungen einpannt, hat dafür zu sorgen, daß nur je zwei Exemplare im Galler sich befinden, und von Gästen gefundene Zeitungen müssen sofort an den betreffenden Platz befördert werden.

Zwiderhandlungen gegen die Vorschriften dieser Geschäfts-Ordnung werden in jedem einzelnen Falle mit einer Mark Strafe gerügt, bei wiederholten Fällen kann auch Entlassung erfolgen. Das einmündige Strafgehd wird zum Ersatz des fehlenden Kellners resp. Servir-Inventars verwendet (!!), daraus entstehende Ueberflüsse zu von Herrn . . . (d. h. dem Wirth) zu bestimmenden Zwecken benützt.

Für die Folge nöthig werdende Verordnungen werden Jedem mitgetheilt.

Zu füge nich den sämtlichen Anordnungen des Geschäftsführers . . .

Welch ein Bild: 30 Kellner in einem weltstädtisch belebten Restaurant, die während der 16-stündigen Ar-



beit nicht sitzen, nicht rauchen, nicht lachen, nicht schlafen, sich nicht unterhalten, ihr Revier nicht verlassen, keinen bekannten Menschen sehen dürfen. Die für jedes Lachen und Neben und Sehen eine Mark zum Inventar des Wirthes zahlen müssen! Tableau.

### Wer möchte nicht gern wissen, wer da Recht hat?

Während der überwiegende Theil der Bevölkerung in immer lauterer Klage über die theueren Fleischpreise ausbricht, sind diese den Vegetariern nicht nur höchst gleichgültig, sondern sogar im gewissen Sinne erwünscht. Zwingen sie doch die Nerven, der Fleischzubereitung einzuweichen fast ganz zu entsagen, und nur von Pflanzenkost sich zu ernähren. Daß sie dies thun, der Noth gehorchend, nicht dem eigenen Triebe, daraus kommt's den Vegetariern auch nicht an. Da belauschten wir kürzlich in einem hiesigen Restaurant das Gespräch zweier Gäste. Der Eine behauptete, daß als einzig richtiger Ersatz für die mangelnde Fleischnahrung Speise aus Hafermehl, natürlich ohne Bier sei. Sollen doch schon die alten Deutschen sich hauptsächlich von Haferbrot ernährt haben, während wir immer glaubten, sie hätten große Massen von Fleisch verfertigt, und dazu immer noch eins getrunken. Wir bezogen in Demuth unser Haupt vor dem vegetarischen Historiker, der im Uebrigen behauptet, daß allein in Haferbrot und Haferkleim jene Heilkraft liege, die ausgemergelte Personen in kurzer Zeit zu kräftigen Menschen mache und Bleichsüchtigen sichtlich aufhellen lasse. Habeat sibi! Kürzlich wurde empfohlen, Heringe und überhaupt Seeische statt Fleisch zu essen, weil sie weit nahrhafter als dieses seien, und doch auch den Vorzug der Billigkeit hätten. Sehr schön! Aber an den Durst, der sich dann einstellen wird, und die Föschung desselben denkt Niemand. Und das kostet doch auch Geld. Denn Wasser, und zwar unser Leitungswasser zu trinken, ist köllig! Es ist ein böses Dilemma! Hier Haferkleim ohne Bier, dort Hering und viel Bier. Da geht man am besten den Mittelweg: wenig Fleisch und etwas weniger Bier als sonst. Dann wird man auch auf die Kosten kommen.

### Die Verdauung von Obst.

In der Obigkeit dürften folgende Bemerkungen eines bekannten Arztes Beachtung verdienen. Hohes Obst erfordert immer einen gewissen, kräftigen Verdauenden Magen und körperliche Bewegungen, wenn sein Genuß, namentlich ein häufiger oder reichlicher, nicht die Verdauung beeinträchtigen soll. In einem bereits geschwächten Magen erregt das rohe Obst leicht Säure und Blähung, und die Menge des absolut unverdaulichen Zellstoffes, den der Magen durch viele Obstarten, z. B. Äpfel und Birnen, erhält, belästigt ohnehin und bringt leicht Krampf, Durchfall u. s. w. hervor. Wäre der Culturenagen nicht durch die Unzahl getrunken, warmer Speisen und Getränke, die übermäßigen Fleisch und Gewürzgenuss verwehrt und geschwächt, und wären wir von Jugend an auf rohe Feldfrüchte und frische Feldfrüchte hingewiesen gewesen, wie es die wilden Naturvölker waren und sind, so würde die Frage, ob rohes Obst dem Magen zuträglich sei und ob es überhaupt Personen gäbe, die es nicht vertragen können, gar nicht gemacht werden. Die Culturdiät hat aber den Magen an so starke Reize gewöhnt, daß derselbe erst dieser bedarf, um seine abgemessene Verdauungsfähigkeit zu beginnen, und er den Zustand der Schwäche ankert, wenn er eine reichlichere Nahrung, wie das Obst ist, vernahm. Man pflegt vielfach das rohe Obst zum Nachhaken zu speien, eine Gewohnheit, welche in unzähligen Familien zur Tagesordnung geworden ist und deshalb hier die Frage veranlaßt, ob diese Gewohnheit überhaupt gesundheitsgemäß ist. Wir müssen diese Gewohnheit als eine nicht von der Gesundheitslehre abhällige beschreiben, denn da das Obst kein Heilmittel ist, um die Magenerven zu größerer Verdauungsfähigkeit anzuregen, was doch der eigentliche vernünftige Zweck des Nachhakens sein soll, so ist z. B. ein Zündchen schwarzer, fetter Käse nach englischer Sitte recht gut einzusetzen, und da das nach der Mahlzeit genossene rohe Obst nur zum Ueberflusse nach der Sättigung dem Magen aufgebietet wird und immer nur Blähungen erregt, so muß der Genuß von rohem Obst als schmerzhaft und ungesund bezeichnet werden wie Nüsse, Mandeln und getrocknete Nüssen oder fettes Zartbacken. Gefochtes und geschmortes Obst bläst weniger und erregt überhaupt weniger Verdauungsbeschwerden als rohes. Die Zubereitungsform, welche man Compot nennt, nämlich mit Zucker gesüßtes oder gedünstetes Obst, ist eine sehr gesunde Form, um es auch dem schwächeren Magen verdaulich zu machen und Blähungsbeschwerden zu verhüten. Die Compote, namentlich von reifen Äpfeln, Birnen, nicht aber von unreifen Früchten, wie Stachelbeeren, eignen sich deshalb auch zur Erfrischung für Kranke und Genußende; um, wo es nöthig ist, dem Magen einen Reiz zu geben, kann man sie auch mit Wein und Wasser oder ganz in Wein kochen.

### Ein neues Gemüse.

Seit einiger Zeit findet man auf den Speisearten der größeren Hôtels in Frankreich und Deutschland „Das neue Gemüse“ oder *Crosnos du Japon* verzeichnet. Dasselbe besteht aus kleinen, kerpelartig gerundeten Knollen. Diese Pflanze ist seit langen Jahren in Japan und China angepflanzt und wird nun auch bei uns mit großem Erfolge cultivirt. Diese nahrungsbereiche Pflanze wurde durch den Arzt der russischen Gesandtschaft in Peking, Dr. Bretschneider, in Frankreich eingeführt, indem derselbe eine Kiste Knollen der *société d'acclimation* in Paris zukommen ließ. Das Verdienst der Anpflanzung und Verbreitung gebührt ihm, während dem Kunstgärtner in *Crosnos* in der Nähe von Paris, von welchem Orte diese Knollen auch den Namen „*Crosnos du Japon*“ erhielten.

Die Pflanze gehört zu den ausdauernden Gewächsen. Aus dem Wurzelstock entspringen zahlreiche, fast horizontal laufende Zweigwurzel, welche unterirdische Knollen tragen. Diese Knollen haben eine gewisse Ähnlichkeit mit den angeschwollenen Wurzeln des Kranzhafer. Der Stengel ist einfach oder mehrzweigig, hält sich aufrecht oder legt sich gleich unten um. Derselbe erreicht eine Höhe von 20 bis 40 Cm.

Die Cultur dieser Stachysart ist die denkbar einfachste, ja man kann wohl sagen, daß es kein Gemüse gibt, welches wie dieses fast ohne Pflege gedeiht. Am zweckmäßigsten pflanzt man die Knollen Ende Februar oder Anfangs März, und zwar legt man die Knollen in 20 Cm. tiefe Löcher, je drei Knollen per Loch, in einer Entfernung von 40 Cm. in jeder Richtung.

Ein leichter, locherer, etwas sandiger, aber doch an Untergrund reicher Boden ist ganz besonders geeignet, eine schöne Ernte zu erzielen. Das Beet ist rein von Unkraut zu halten und mehrere Male zu bedecken. Nach dem Beginne des Monats October muß das Bedecken eingestellt werden, um die jungen Knöllchen nicht zu verlesen. Im Spätsommer belegt man die Pflanzungen mit Dünger, um das Gefrieren des Bodens zu verhindern. Das Ausgraben der Knollen kann man dann vom Ende November ab während des Winters je nach Bedarf bewerkstelligen. Um die Knollen in gutem Zustande aufbewahren zu können, muß man sie in trockenen Sand legen und an einem kalten Orte unterbringen.

Sind sie der Luft ausgelegt, so welken sie leicht, werden schwarz und sind nicht mehr in der Küche verwendbar. Es kommen ungefähr 600 Knollen auf ein Kilogramm. Die Zubereitung aus Speise kann verschieden erfolgen. Man läßt die Knollen ungefähr 15 Minuten in Salzwasser kochen und dann in Butter braten. Sie können gedämpft, gekaut, sowie mit Petersilie in Butter geschwenkt, genossen werden. — Die chemische Analyse hat ergeben, daß die Knollen neben stickstoffhaltigen Substanzen Stärke und Knollenhydrate in einem Stadium zwischen Stärke und Zucker enthalten, so, daß die Knollen ein kostbares Nahrungsmittel darbieten.

### Der Gerstenjaft.

Ich lob' den edlen Gerstenjaft,  
Ich lob' ihn mir allein;  
Er gibt den Menschen Muth und Kraft  
Und hält die Sinne rein.  
Bei einem vollen Glas Bier,  
Kamst erst das Leben an;  
Und wer verächtlich spricht vom Bier,  
Ist schwere Sünd' gethan:  
Denn Leben ist des Menschen Zweck,  
Drum hat ihn Gott gemacht  
Und wer das Bier verhöhet, setz  
Sich Gottes Zweck veracht.  
Und wer des Lebens Zweck veracht,  
Kann nimmer Heil erhasen,  
Ihm stehen, noch ob er sich bedacht,  
Der Hölle Pforten offen.  
Ja, die ihr Bierverächter seid,  
Ihr werdet Zeuflösterer,  
Wenn ihr, so lange es noch Zeit,  
Nicht Buße thut, Sünd' er!  
Ist besser ihr's, dünkt mir es schier,  
Als braten in der Hölle Fischen:  
Zu trinken fleißig frisches Bier  
Und — seinen Zweck erfüllen.

### Önképződés és haladás!

A »Hungaria«-szálloda étermi személyzetét által a szakiskola javára rendezett táncvizgalmi kimutatása.

#### Felüliztetések:

Szállodások, vendéglők és kocsma-rosok péntek reggeli asztaltársasága	15.—
Löwenstein M.	18.50
Glikó Frigyes	8.50
Stadler Károly	8.50
Gundel János	3.50
Ehm János	5.—
Kommer Ferenc	3.50
Dr. Hauser Sándor	3.50
Mayer József H. M.	3.50
Marschall N., kereskedő	3.50
Hörlig György	3.50
Némái Antal	3.50
Mayer József, vendéglős	3.50
Szabó Imre	2.—
Spitzer M.	2.—
Leth Lajos	1.50
Weingruber Mihály	1.50
Pelzmann Ferenc	1.49
Gyürös József	1.50
Ging Károly	1.—
Moser István	1.—
Pschill János	1.—
Tinzler József	1.—
Fehér Mária	1.—
Bredy Karolin	1.—
Illis József	—50
Entsmüller N.	—50
Wirth Ferenc	—50
Sinkovits R.	—50
Gaal Andor	—50
Malosik Ferenc	—50
Stoel Gyula	—50
Cserenyi Venczel	—50
Hambalek Károly	—50
Steingasser M.	—50
Felülizetés összege	105.50
Eladott jegyekért	186.—
<b>Összeg</b>	<b>291.50</b>
A táncvizgalmi költségeiért	90.—
Tiszta jövedelm a szakiskola javára	<b>201.50</b>

A rendező-bizottság hálás köszönetet mond a nemeskeleti pártfogóinak rendkívül aldozatkész anyagi támogatásért, ugymint a siker érdekében tanúsított személyes közreműködésért.  
Budapest, 1891. július 12-én.

A bizottság nevében

Hillebrand József, s. k. Klos Lajos, s. k.  
b. elnök. pénztárnok.

## Budapesti pinczér-egylet.

— A budapesti pinczér-egylet választmányának tagjai minden pénteken éjjeli 12 óra után a Némai-féle (török oszár) kávéházban társas összejövetelt tartanak, melyeken az egylet ügyel felett fognak kölcsönös eszmecserét folytatni.

— Die Ausschüß-Mitglieder des Budapester Keller-Vereins halten an jedem Freitag nach 12 Uhr Nachts im Café Némai („türkischer Kaiser“) auf dem Rosenplatz eine gesellige Zusammenkunft ab, in welcher über die Vereins-Angelegenheiten ein freier Meinungsaustrausch stattfinden wird.

\* Die geehrten Bewohner der ungarischen Provinzstädte, welche zum Stefanifest nach Budapest zu reisen beabsichtigen, machen wir auf ein Restaurant ersten Ranges aufmerksam, welches seiner Anlage nach nicht allein Auge und Herz erfreut, sondern in welchem auch Jedermann eine vorzügliche und kräftige Magenstärkung geboten wird. Es ist die am vambáz-kört 12 gelegene Restauration des Herrn **Béla Drechsler**. Prachtige Sommerlokalitäten, mit europäischen Gewächsen reich versehen, elegante Einrichtung, vorzügliche hochfeine Speisen und Getränke und bei alledem sehr preiswürdig. Herr Drechsler selbst ist ein lebenswüthiger Restaurateur und wird auch den Herren Fremden seine besondere Sorgfalt gewohnterweise widmen. Die Bedienung ist erst.

\* Die Saison ist zwar ziemlich vorgerückt und dürfte deshalb jeder Geschäftsmann, welcher zum Schutze vor den lästigen Sonnenstrahlen eine Sommer-Platzbe- stimmung, wohl schon mit einer solchen versehen sein; dessenungeachtet aber empfehlen wir Jedermann die in dieser Beziehung leistungsfähigste Firma **Kriszhaber Gyözy** auf der Waiuerstraße 19 für alle Einsumt zur Herstellung von praktischen und dauerhaften Pladen, außerdem auch für die Anbringung der in heutiger Zeit schon unentbehrlich gewordenen Selbsthürschließer, die gleichfalls durch obgenannten Meister in zweckmäßig einfacher und praktischer Form hergestellt werden. Es ist z. B. für den Gast, welcher das Kaffeehaus oder Gasthaus besucht, ungenügend bequem und wohlthun, wenn er so für nichts drittes gerade den Weges in dasselbe tretend, sich nicht mehr um das Thürhürschließen zu kümmern braucht. Der Apparat ist überdies einfach und leicht anzubringen, und nachdem auch die Kosten keine besonders großen sind, dürfte Jedermann, welcher auf die Regentlichkeit seiner Gäste etwas gibt, sich solche selbstschließende Thüren, wie man sie bereits in allen Hotels und sehr vielen Gast- und Kaffeehäusern eingeführt hat, bei Herrn **Kriszhaber** anfertigen lassen. Wir empfehlen außerdem auch Herrn **Kriszhaber** sowohl zur Herstellung von Sonnenpladen als auch von Selbsthürschließern den verehrlichen Geschäftsleuten in der Provinz aufs Angelegentlichste.

Das Hotel „Orient“ auf der Kerepesistraße geht diesem Verneuen nach am 1. Feber nächsten Jahres in die Hände der Herren **Novák Ferenc** und **Gerő Henrik** über, und wird der bisherige Eigentümer Herr **Schmidt Károly** sich von Geschäftse gänzlich zurückziehen.

Herr **Hübner Károly**, der bekannte feinerzeitige Inhaber des Gasthauses zum „weißen Hahn“ auf der Kerepesistraße, ein bereits 70 Jahre alter Mann, hat sich in der Manzlagasse Nr. 19 ein schönes stochbehes Haus erbauen lassen, in welches er sich zurückziehen wird, um den Rest seines thätigen Lebens in demselben zu verbringen. Möge dem wohlverdienten Manne die gütige Vergebung noch eine lange Reihe von Jahren und gute Gesundheit schenken.

Die **Budapester königliche Winerzshule** beschließt am 12. August das Lehrjahr. Acht Schüler verlassen mit Diplom die Anstalt. Das neue Lehrjahr beginnt am 15. September und wird der Konturs auf acht Lehrpläne ausgeschrieben. Die aufgenommenen Schüler haben im ersten Jahre 100 fl., im zweiten 80 fl. in Halbjahresraten zu bezahlen und erhalten hierfür velle Bespflanzung und Unterricht. Unbemittelte können auch von der Bezahlung dieser Gebühr befreit werden. Gebörig infirmierte Gesunde sind bis 10. August an das Ackerbauministerium zu adressiren, beziehungsweise an die Direktion der königlich ungarischen Winerzshule (Den, Wasserstädter Postamt) zu senden.

Für die **Budauer 50.000-Gulden-Stiftung** wurde der Konturs ausgeschrieben. Nollestanten, verarmte Gewerbetreibende, haben ihre Gesuche bis 1. September im Magistrats-Protokoll einzureichen.

**Einführung der Sonntagsruhe.** Der kommende 19. Juli wird für ganz Ungarn ein Tag von historischer Bedeutung werden, denn an diesem Tage tritt die obligatorische Sonntagsruhe für die Länder der heiligen Stephanskrone in Kraft. Dem „sonntagsruhenden“ Publikum vermag es übrigens zum Troste zu werden, daß **Hotels, Gasthäuser und Kaffeehäuser** den ganzen Tag und den ganzen Abend bis zur Sperrstunde ihre gastlichen Pforten offenhalten können.

Das **Baukränzchen**, welches vom Personale des „Grand Hotel Hungaria“ zu Gunsten der Errichtung einer **Sachschule** arrangirt wurde, fand am 8. Juli in den Räumlichkeiten der Restauration des Herrn **Koch** Kornel auf der Széchenyi-Bromenade statt. Der erhabene Zweck war zumeist die Veranlassung, daß das Kränzchen über alle Maßen stark besucht war. Die Herren **Hoteliers**



Stadler und Glück, die zwei gewaltigen Förderer alles Guten und Nützlichen, beehrten bis spät in die Nacht hinein die Gesellschaft mit ihrer Gegenwart. Unter Anderen sahen wir auch die Herren W r a b e g, Präses H i l l e b r a n d, A s m u s, Dr. H a s l i n g e r mit seiner lebenswärtigen Gemahlin, die meisten Ausschuß-Mitglieder des Kellner-Vereins zc. Auch von Seite der Kaffeelieber-Genossenschaft waren dazu erschienen die Herren Vicepräsident P e l z m a n n, W e i n g r u b e r, G e l l e r und Andere. Ueberdies verherrlichte ein reicher Flor von schönen Frauen und Fräulein die hochgenüßliche Unterhaltung und wurde dem Tanze in ansehnlichem Maße bis zum späten Morgen gebuldet. Man kann füglich sagen, daß für die Festschule weit über 200 fl. „erlantz“ wurden. Auch dem Herrn Restaurateur K o c h zollen wir unsere volle Anerkennung, indem seine Küche und Keller bis ins Kleinste das Beste boten. Im Namen des Arrangirungs-Comités, welches sich, offen gesagt, dieshalb großer Mühen unterzog, drücken wir Allen, die das Kränzchen mit ihrer persönlichen Gegenwart beehrten und ihr Scherlein für den guten Zweck beitrugen, den tiefsten Dank aus.

**Unverbürgte Nachrichten.** In Folge des in letzter Zeit sich bemerkbar gemachten Stoffmangels plant ein hiesiger Redakteur, Verleger zc., welcher außerdem stark in Charivariismus macht, sein Hauptquartier in einem in der Josefstadt gelegenen Gasthause anzuschlagen, woselbst bekanntlich immer genügender „Stoff“ vorhanden ist. — Bis tief in die Nacht hinein zechte dieser Tage in einem Vorstadt-Gasthause ein Parvoni — von welchem die böse Jama behauptet, daß er täglich seinen „Schwill“ hat — und goß Traubensaft in solcher Menge hinter die Binde, daß er den Himmel für eine Vaggeize anah. Es ärgerte ihn, daß noch kein Abgeordnetermandat für ihn freigeworden; beim Nachhausegehen forderte er, um sein Mütchen zu säubern, Arm in Arm mit Bachus das Jahrhundert in die Schranken. Auf sein weißes Nationalitäten-Geschimpfe erwiderte in der K-gasse eine menschliche Gestalt, die er nicht erkannte, steif und fest aber für das in die Schranken geforderte Jahrhundert hielt. Nun kam es zu empfindlichen Auseinandersetzungen, welche mit einer ausländischen Zurückung des weinigen Nachhelfen, der sich bei Tage aber nagysügos ür schimpfen läßt, endeten.

**Das Hotel „Pannonia“** in Klausenburg hat der in dortigen Kreisen aufs Beste bekannte Restaurateur Herr N a g y G a b o r an sich gebracht und wird dasselbe am 1. August eröffnet.

**Neuer ungarischer Staatsbürger.** Der angehene Villmarer Weingroßhändler Wilhelm S c h u t h, bisher preußischer Staatsbürger, legte am 23. v. M. seinen Eid als ungarischer Staatsbürger zu Händen des Wizespans des Baranyaer Comitates ab. Mit S c h u t h wurden auch dessen Gattin und 3 Kinder ungarische Staatsangehörige.

**Die Schlussfeier der Festschule der Wiener Hoteliers** fand in voriger Woche im Konferenzsaale der Handelschule Allina statt. Wir entnehmen den Berichten über das abgelaufene Schuljahr, daß die Schule in ihrem ersten Schuljahre von 155 Schülern, darunter 25 Lehrlinge der Genossenschaft der Gastwirthe, besucht war. Die Leistungen der Schüler waren recht befriedigende. Es konnte daher eine Anzahl von Schülern mit Prämien ausgezeichnet werden, welche von der Gewerbeschul-Commission, von der Handels- und Gewerbeamt, von der Leitung des Gre-

miums und von mehreren Gönnern der Schule gespendet wurden. Die ausgestellten schriftlichen Arbeiten der Schüler zeigten auf das Deutlichste, mit welchen Schwierigkeiten die junge Schule zu kämpfen hatte und welche Erfolge sie trotzdem erzielte.

**Empfehlenswerthes Hotel in Prag.** Den die Prager Ausstellung besuchenden Ungarn empfehlen wir das „Hotel zum goldenen Engel“, ein elegantes, mit allem Komfort ausgestattetes Gasthaus, woselbst Ausstellungen-gäste aus Ungarn stets die beste Unterkunft und aufmerksamste Bedienung finden.

**Wein-Extrakt.** In der jüngsten Plenar-Sitzung der Budapester Handels- und Gewerbeamt brachte Kammermitglied Gabriel Kohn zur Sprache, daß ein in Böhmen domizilirender Spezialist in ungarländischen Journalen Inferate veröffentlicht, in welchen derselbe Wein-Extrakt zur Erzeugung eines vorzüglichen Weines anreist, von welchem 2 Kilogramm zum Preise von fl. 5 50 zur Bereitung von 100 Liter Wein ausreicht. Nachdem durch deartige Wagnismationen sowohl unsere Weinproduzenten und Weinändler, sowie das konsumirende Publikum arg geschädigt werden könnten, will Kohn, das Präsidium möge in der nächsten Plenarversammlung Vorschläge erlassen, behufs Hintanhaltung dieses schädlichen von einer ausländischen Firma praktizirten Gewerbes. Präsident Baron Rodmeister wies auf den Umstand hin, daß in Oesterreich die Erbringung eines Lebensmittelverfälschungs-Verleges (siehe unseren Artikel in voriger Nummer) im Zuge ist, wodurch ähnlichen Uebergriffen ohnehin gesteuert werden dürfte. Präsident proponirte noch, die Kammer möge den von Kammermitglied Kohn vorgebrachten Fall als Ausgangspunkt einer an den Handelsminister zu richtenden Eingabe machen, in welcher um die Schaffung eines Lebensmittelverfälschungs-Verleges angefleht werden soll. Der Antrag des Vorsitzenden wurde mit Stimmen-Einhelligkeit zum Beschlusse erhoben.

**Für Weingartenbesitzer.** Herr Ackerbauminister Graf Bethlen richtete dieser Tage eine Currende an sämtliche Weingartenbesitzer Ungarns, in welcher er dieselben auf den zunehmenden Handel und Export von Weintrauben aufmerksam macht, ferner die Angabe des eventuell verkäuflichen Traubenquantums abverlangt, damit er in der Lage sei, die Interessenten auf die Mittel und Wege zum bestmöglichen Abfahre von Trauben aufmerksam machen zu können.

**Der Fleischkonsum in Ungarn** beträgt durchschnittlich 13 Kilogramm jährlich per Kopf, während in England 47 Kgr., in Frankreich 31 Kgr. per Kopf entfällt. Rindfleisch wird unter allen Ländern Europas in Ungarn am wenigsten gegessen u. zw. 1 Kilogr. per Kopf und Jahr, während in England 18 Kgr., in Frankreich 12 Kgr. per Kopf konsumirt werden.

**Einmachen von Essiggurken.** Ein empfehlenswerthes Rezept über das Einmachen von Essiggurken ist nach dem Fr. Rathy nachstehendes: Zu Essiggurken eignen sich am besten ganz kleine, 4—6 Centimeter lange frische Gurken, die keine Flecken oder Fehler besitzen dürfen. 6 Liter Gurken werden zunächst in kaltem Wasser gewaschen, dann mit einer Handvoll kleiner geschälter, aber nicht zerhackter Zwiebeln in einen Topf gethan, ¼ Kilogramm Salz darübergestreut und 12 Stunden stehen gelassen. Dann erst werden sie in einem sauber ausgebrühten Steinopf unter Hinzufügen von Gewürzen, wie 20 Gramm weißer Pfeffer,

10 Gramm Neugewürze oder Kellnerpfeffer, 15 Porbeerblättern, 3 Hände voll Dill, etwas Estragon, einige Stengel Thymian und Bohnenkraut, sowie eine kleine Stange in Scheiben geschnittenen Meerrettig, eingelegt und guter Weineßig darüber gegossen. Nach acht Tagen wird der Essig abgegossen, gefocht, abgeschäumt, nach dem Erkalten wieder aufgegossen, der Topf mit einem Stein bedeckt und in einer luftigen, kalten Kammer aufbewahrt.

**Getrocknete Erbsen** schnell weich zu kochen und leicht verdaulich zu machen. Um diesen Zweck zu erreichen, werden die zu kochenden Erbsen vorher mit kaltem Wasser übergossen und etwa 12 bis 15 Stunden in dem Wasser gequell. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Wasser abgegossen, die so gequellten Erbsen werden also noch feucht, in einem Gefäß bedeckt, an einem mäßig warmen Orte zweimal vierundzwanzig Stunden hingestellt. Auf diese Weise fangen sie an zu keimen, es entwickelt sich etwas Zuckerstoff, und sie werden dadurch ziemlich weich, schmecken angenehmer, werden leicht verdaulich und erhalten so ziemlich den Charakter grüner frischer Erbsen. Ein ähnliches Verfahren würde gewiß auch vortheilhaft bei den Linsen und Bohnen angewendet werden können, wodurch auch diesen Früchten eine größere Verdaulichkeit verliehen werden dürfte.

**Verfälschte Speisen genießbar zu machen.** Man binde über das Gefäß mit der verfälschten Speise ein leinenes Tuch, welches aber ganz trocken sein muß, bedecke dasselbe mit einer dicken Schicht Salz und lasse die Speise ruhig weiterkochen. Wenn man nach einiger Zeit kostet, wird man das Verfälschen kaum noch spüren.

**Einier für Alles.** In der „Edin. Volksztg.“ finden wir folgende Anzeige: „Für ein kleines Hotel ersten Ranges wird ein ansehnlicher Mann aus guter Familie als Kellner gesucht. Derselbe muß nebstbei den Hausnach in seinen Arbeiten mit unterstehen und event. auch mit Ferkeln umgehen können. Dauernde, angenehme Stellung und gutes Salär nach Uebereinkunft zugesichert.“ — Ein recht angenehmer Posten!

### Ein Rebus,

dessen Auflösung Niemandem schwer fallen wird.

Das	Die
BROD	STEUER
BROD	STEUER
BROD	STEUER
BROD	STEUER
BROD	STEUER

## Szállodai személyzet kerestetik.

Portás, Bérzsolga, Szobapinczér, Éthordó.

A magyar és német nyelveken kívül még a francia és angol nyelv szakséges.

☛ Csak szakértő reflektálhat. ☛

Bővebbet

**LETH LAJOS**

a budapesti szállodások, vendéglősök és koszmárosok ipartársulata főigénykéné.

## Ein kleines Hôtel

in Budapest, mit 7 Passagierzimmern, Wohnzimmer, nebst



## Kaffeehaus

mit 2 vorzüglichen Billards, nett und sauber eingerichtet. Alles in gutem Stande, in der Nähe eines Bahnhofes, ist aus freier Hand zu verkaufen. Drei Jahre Kontrakt.

Näheres in der Administration des Blattes.

## Brüxer Sprudel-Sauerbrunn

bestes und billigstes Mineralsauerwasser

empfohlen von 44 in- und ausländer Professoren und Aerzten, bei Dyspepsie, Magenkatarrh, Säure-Bildung, Harnorgane mit Gries- und Steinbildung, Hyperämie der Leber und Milz, Anomalien der Gallensekretion, Gallenstein, Gicht und Diabetes (Zuckerruhr) demzufolge wird Brüxer Sprudel Erwachsenen und Kindern wärmstens empfohlen. — Brüxer Sprudel ist mit Wein, Fruchtsäften, Zucker das beste Erfrischungs-Getränk.

Hauptniederlage für Ungarn: Budapest, Király-utca 34.

Vorräthig in allen Apotheken, Mineralwasser-Handlungen, Restaurationen u. Kaffehäusern, man verlange

**Brüxer Spritzer oder Brüxi buzogó-fröcs.**

# C. STÖLZLE'S SÖHNE

K. u. k. priv. Glasfabriken u. Glas-Raffinerien

In Nieder-Oesterreich: Alt-Wagelberg, Neu-Wagelberg, Sosenwald, Eugenia, Gutenbrunn, Eilsang. In Böhmen: Suchentha, Georgenthal, Saida. Hauptniederlage: Wien, Freihaus, III. Hof. Filialen: Rudolfsheim, Schönbrunnerstraße 74, Prag, Berlin, London. ☛ Budapest, Königsgasse Nr. 50. ☛

Musterlager u. Agenturen: New-York, Hamburg, Paris, Amsterdam, Rio de Janeiro u. an allen namhafteren Handelsplätzen des Orients.



Renommirte Erzeugung von Crystallglas glatt, geschliffen, gravirt, guillochirt, und mit Farben decorirt, in einfacher und künstlerischer Ausführung. Press- oder Gussglas, in praktischen Formen für den Hausbedarf für Wirthsgeschäfte und Restaurants.

Tafelglas in allen Sorten und Qualitäten, belgisches Solinglas in allen Stärken und Dimensionen, Schmelz- und Schuppentafel, Farbentafel geätzt, dessorirt, musslinirt in den modernsten Dessins.

Sandglocke Manufactur!!!  
Finglas belegt und unbelegt!!!

Finspiegel nach Nürnberger-System eingerahmt und ausgeführt.  
Alle Artikel für den Wirthschafts-, Handels- und Fabriksbedarf.

Specialitäten: Beleuchtungsartikel für Electrotechnik in den ausgedehntesten allerneuesten Formen, als auch Beleuchtungsartikel für Petroleum und Gasbenützung im Hausbedarf und in Fabriken.

Elementengläser für Telegrafien und Telefoneinrichtung in allen möglichen Sorten.

Milchflaschen, Conservengläser und Saffflaschen in verschiedensten Formen mit bereits öfter prämiirten praktischen mechanischen Verschlüssen.

Syphon und Gazeuseflaschen in Crystal- u. Luxusfarbenglas, gravirt geätzt etc. ausgeführt, Kugelapparate zu Sodawasserherstellung für den Hausbedarf.

Flaschen für Weinbau und Kellereiwirtschaft, für Bienezucht, Honigexport, Obst- und Gartenbau, sowie für Industrie und Gewerbe, — überhaupt alle Formen dem Geschmacke verschiedener Länder angepasst.

☛ Preisconnanze auf Verlangen gratis und franco. ☛

**Neues Abonnement!**

**Über Land und Meer.** Allgemeine illustrierte Zeitung. 31. Jahrgang 1891.  
Alle 14 Tage erscheint ein Heft, die reichhaltigste illustrierte Familien-Zeitung. Preis vierteljährlich . . . . . fl. 2.10  
Mit Franco-Zufendung . . . . . fl. 2.45

**Deutsche Romanbibliothek zu Über Land und Meer.** 16. Jahrgang 1891.  
Alle 14 Tage erscheint ein Heft, bringt die hervorragendsten deutschen Original-Romane der Gegenwart. Preis vierteljährlich . . . . . fl. 1.47  
Mit Franco-Zufendung . . . . . fl. 1.82

**Vom Fels zum Meer.** 1891. Erscheint Monatlich. Inhaltreichste deutsche Revue mit vielen Illustrationen bewährter Künstler, zur Bildung und Unterhaltung für die Familie. Preis vierteljährlich . . . . . fl. 1.80  
Mit Franco-Zufendung . . . . . fl. 2.10

**Die Gartenlaube.** Billigstes illustriertes Familienblatt. Jahrgang 1891. Alle 14 Tage erscheint ein Heft. Preis vierteljährlich . . . . . fl. 1.20  
Mit Franco-Zufendung . . . . . fl. 1.40

Zu beziehen durch die Buchhandlung von  
**OTTO NAGEL jun.,**  
Budapest, Museumring, Nationaltheater-Gebäude.

Das besonders beliebte

# Alt-Pilsener Bier

in garantiert echter, unverfälschter Qualität empfiehlt:  
die **Zentral-Hauptniederlage** von  
**ÖRLEY GÉZA,**  
Budapest, VIII., Auessere Stationsgasse 41.  
Exportkellereien in Steinbruch.



In Budapest, wie auch nach sämtlichen hiesigen Villen wird bei Aufträgen von über 10 Flaschen franco ins Haus gestellt Regalepächter und Wiederverkäufer erhalten Rabatt. In die Provinz werden Kisten mit 25 und 50 Flaschen, sowie Fässer à 1, 1 1/2, 2, 3 Hektoliter geliefert. Preiscourante franco und gratis.

# Für leidende Füße empfehle ich mein Erzeugniss in Fussbekleidung. GERÓ ADOLF

Schuhmachermeister, V., Badgasse Nr. 2, im Dianabad-Gebäude. — Telephon Nr. 1081.

**Kupfergeschirr für Hôtels, Restaurateure und Private, Kaffeeherde und Kaffeekandeln für Cafetiers, soauch Gefornes-Maschinen** bester Construction, wie auch alle Arten **Kupferkessel** zu den verschiedensten Zwecken verfertigt zu den billigsten Preisen und in bester Ausführung

## KARL SCHMACH

**Kupferschmied**  
BUDAPEST, kerepesi-ut 17 und 22.

Uebernehme auch Kupfer- und Eisengeschirr zur Verzinnung und Reparatur zu den billigsten Preisen.

Etabliert seit 1850.

**Keine Lebensgefahr mehr!**

Von der löbl. Oberstadthauptmannschaft unter Zahl 9221 891 zur Benützung empfohlen.  
**Die Fensterreinigung, wie das Aus- u. Einhängen derselben ist ganz gefahrlos nur bei Anwendung**

## Patent-Sicherheits-Ständers

des  
von **AUGUST HORVÁTH.**

Preis eines Apparates 10 fl. Im Gebrauch zu besichtigen und zu bestellen im Fabriks-Komptoir  
Budapest, VI. Bez., Theresienring 5, nächst der Andrassystrasse.

Für Regalienpächter und Flaschenbier-Wiederverkäufer.

In Budapest über 10 Stücken franco ins Haus gefasst.



Spezialfähiges **Steinbrucher Flaschenbier.** anerkannt beste Qualität in Verfügen zu 30 Flaschen verpackt nach allen Richtungen in folgenden Qualitäten vertrieben:  
Export-Bierbier,  
" Wärsenbier,  
" Lager, braun, Bier,  
" Feinmalzgebier,  
" Döfler, licht und dunkel,  
" à la Bière,  
" Bodbier, schwarz  
En gros-Wiederverkäufern besondere Begünstigungen. Bestellungen sind ausschließlich an  
**BIEBER ANTAL**  
BUDAPEST, Kerepesi-strasse 6 zu richten. Preis-courant gratis u. franco.

Magyar

## üvegbiztosító-szövetség

Alakult 1876.

IRODA: BUDAPEST, Deák-Ferencztér 6. szám (Anker-udvar).

biztosít mérsékelt díjak és előnyös feltételek mellett ablakot, tükröt, magánlakásokban, boltokban, vendéglőkben és kávéházakban, áruállványokban a bolt belsejében, ezégtáblákat, felülvilágítókat úgy az üvegen létező írást, edzést és festést.

Biztosít üveg- vagy tükrötáblát szállítmányi kár ellen is.

Nagyobb vagy több évre szóló biztosításoknál külön kedvezmény adatik.

**Károk gyorsan rendeztetnek.**

Az igazgatóság tagjai:  
**Merényi József**  
a Műhely 7. és 1. ezégt tulajdonosa.

**Lukács Gyula** országgyűlési képviselő.  
**Nagy Rezső** műépítész.

## KARL HOFFMANN

Budapester Leichenbestattung.  
IV. Bezirk, Leopoldgasse Nr. 6.

Ausführung schöner und preiswürdiger Leichen-Bestattungen mit nach französischem Muster gebauten eigenen prachtvollen GLAS-LEICHENWAGEN. Besonders bemerkenswerth I., II., III. und IV. Classe Bestattungen mit Glas-Leichenwagen. Prachtvolle Aufbahrung zu jeder Classe.

Lager von HOLZ-, METALLSÄRGEN und Grab-Kränzen. Ueberführung von Leichen in hermetisch verschlossenen DOPPEL-METALLSÄRGEN nach jeder Richtung des In- und Auslandes.

Filial-Geschäft: VI., Grosse Feldgasse Nr. 10.

An die hochverehrten Herren Hoteliers, Restaurateure u. Gastwirthe!

Alle möglichen Gattungen der

# vorzüglichsten Fische

sind in **besten Qualität** und **höchst preiswürdig** zu haben bei

Fischermeister **Josef Mayer**  
vormals Karl Schleiss.

Stand: am Fischplatz. Wohnung: Müllergasse 5.

**Minden versenyzést kizár**

Véghlesi **VERA**-forrás savanyuvize

hazánk legkitünőbb, legtisztább és legolcsóbb szénsavdús, égvényes (Uradalmi vezetés)

**VÉGHLES, Zólyom-megye.**

Budapesti főraktár: **Erzsébet-körút 56, Telefon.**

Kapható fűszerkereskedésekben és vendéglőkben. Számos raktár a vidéken.

Az első évben (1889) augusztustól—decemberig eladott 68.000 üveg.  
Második évben (1890) eladott 300.000 üveg.

Jeder Concurrenz die Spitze bietend ist die

Véghleser **VERA**-Quelle

das reinste, billigste und beste kohlen-saure alkalische vaterländische Sauerwasser (Herrschaftliche Verwaltung)

**VÉGHLES, Sohler Comitát.**

Hauptdepot in Budapest **Elisabethring 56, Telefon.**

Erhältlich in Spezereihandlungen und Gasthäusern. In den meisten Provinzstädten Niederlagen.

Im ersten Jahre (1889) August—Dezember wurden verkauft 68.000 Flaschen.  
Im zweiten Jahre (1890) wurden verkauft 300.000 Flaschen.