

# MAGYARORSZÁGI VENDÉGLŐK ÉS KÁVÉHAZAK KÖZLÖNYE

MEGJELEN HAVONKÉNT KÉTSZER.

Előfizetési ár: Egész évre 4 frt 50, félévre 2 frt 30, negyedévre 1 frt 20.

A FŐVÁROSI KÁVÉSOK ÉS KÁVÉMÉRŐK, A BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET, VALAMINT AZ  
I. M. ORSZ. PINCZEMESTER ÉS PINCZEMUNKÁSOK EGYLETE HIVATALOS LAPJA.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: V., Nádor-uteza 24. szám,  
hová a lapot illető szellemi és pénzületi küldemények intézendők.

Kéziratok vissza nem adatnak.  
Hirdetések jutányosan számíttatnak.  
Előfizetőink kisebb hirdetésekért nem fizetnek.

Felelős szerkesztő és kiadó-tulajdonos: **Cserveny Ferencz.**

## A pinczerek kiképzetésének kérdése.

Ama komoly törekvés és figyelem, melyet többé kevésbé hivatásunk elérésére avagy egy bizonyos iparág kiképzésére szentelünk, leghelyesebb irányadóul szolgál ezen iparág fontossága, az illető hivatásu szak nagyobb vagy kisebb társadalmi értéke, de egyszersmind önértékünkre nézve is. Az említett törekvés és figyelem leginkább abban nyilvánul, hogy minden egyes osztály a nevezett iparág társadalmi állása és fontossága szerint mindazoknak, kik szakértők, az iparág kiképzése érdekében pártját fogja s azon van, hogy e nagy fontosságú ügyet az ősszivar javára alakítsa és szabályozza.

Tekintsük csak mily óriási gondot fejt ki saját kiegészítő elemeire a katonaság, mily szigorú szabályokat alkalmaz hivatalnokaira az állam, mily nagyok a kereskedő osztály követelményei s mily fontosságot tulajdonít a legegyszerűbb iparos is a kiképzés kérdésének — egyáltalában minden egyes iparág, ha még oly csekély fontosságú szerepre tarthatott is igényt, minden egyes, ezen iparágakhoz tartozó tagok kiképzése, kiművelése mindenkor a legnagyobb gondosság és pártolásban részesült.

A pinczér-ipar is lassankint — habár még mindig nem a megkívánt mértékben — nagyobb-nagyobb lendületet nyer, mert elismeri horderejét és fontosságát annak, hogy tagjait kiképezze; mindig jobban és jobban fel lesz karolva, mert, a mi hozzá nélkülözhetetlenül szükséges, kezdik belátni azt, hogy iparunk fejlődésében csak úgy szerezhethet tekintélyt, ha mint iparág megoldja hivatása kérdését. Belátják lassanként azt is, hogy a tagjai teljes kiképzése céljából egy egységes eljárás szükségeltetik, s hogy azok felvétele és kiképzésénél egyáltalán szigorú szabályok legyenek alkalmazva.

Szóval a pinczér-iparnak mint hivatásnak gyakorlati uton való elsajátítása nem felel meg teljesen e célznak; hogy szakkiképzésről lehessen szó, okvetlenül nevelésnek, szabályszerű utasításoknak kell hozzá járulni. Ennek elérésére sürgős reformok szükségeltetnek. Ne pusztába hangozzék el a megirt szó, hanem egyesült erővel legyünk azon, hogy tehetségünket kifejlesztve s szakkiképzésünk kérdését végre is megoldva, hivatásunk magaslatára emelkedjünk, mert csak így foglalhatunk méltó helyet a társadalomban s vivhatjuk ki polgártársaink elismerését.

## Néhány szó a „budapesti pinczér kör“-ről.

Az ember mint társadalmi lény elsősorban érzi annak szükségét, hogy a megfogamzott gondolatokat társaival közölje és ezek véleménye alapján azt helyesnek vagy helytelennek, illetőleg a gyakorlati életben érvényesíthetőnek vagy kivihetetlennek tartsa.

E célból, azaz eszméinek megvitatására és a társadalmi élet fejlesztésére „kör“-öket, egyleteket stb. alakított, melyeknek tehát társadalmi létjoguk van és hivatva vannak a társadalmi élet történetében szerepet játszani. Bizonyítják ezt a nyugati országokban, mint Angliában, Franciaországban, Németországban oly közkedveltségnek örvendő klubok, melyeknek ugy a művészet, mint a politikai téren is kiváló szerep jutott osztályrészü, a mennyiben az egyes nemzetek kimagasló alakjai korszakot alkotó gondolataikat itt juttatták megérlelésre.

Nálunk Magyarországon mint aránylag fiatal kultúrnépünk, a klubélet nem valami régi, de belátva annak jótékony hatását, a lángelkű halhatatlan „legnagyobb magyar“ Széchenyi István gróf megalakította az első nagyobb szabású klubot a nemzeti kaszinót.

Ezután mindinkább nagyobb teret hódított magának a hézagot pótló intézmény. — A művészek, írők, katonák, polgárok, köröket alakítva, beszéltek, vitáztak meg az egyes rájuk nézve fontosabb napi kérdéseket. — Ugyanily célból alakult meg annak idején a „budapesti pinczér kör“, is, de sajnálattal kelle ama tapasztalatra jönnünk, hogy különböző elemek ott befolyásukat érvényesítve a kört eredeti céljától mindinkább elterelték, szív és érz nemeseítő dolgok helyett kártyajáték, surlodások uralták ott a teret, úgy hogy a jobb érzésűek elidegenedtek és a kör mindinkább álahanyatlott. Most azonban az ügyért lelkesedő önzetlen párttagok, belátva egy körnek szükséges voltát ujjon szervezve minden tőlük telhetőt megtesznek, hogy azt, a megalkotás alkalmával szem előtt lebegett színvonalra emeljék. — A kör tisztelt tagjaira csak azon nemes feladat vár, hogy annak fenntartásához minél számosabb megjelenéssel járuljanak és így a kör virágzását előmozdítsák. Adja Isten hogy úgy legyen.

## Cognac próba.

Ha valamely cognac finomságáról akarunk meggyőződni, úgy egy kis pohárkát kiöblítünk vele és az üveget egy lap fehér papirosra fordítjuk. Először érezni fogjuk az illó, legfinomabb zamatanyagokat, azután az alkohol és végre az onant-aether nyomait, melyet minden cognac tartalmaz. Azután érezzük azon szagos alkatrészeket, melyek a cognac zamatját képezve, annak fajtát jellemzik. Ez nem egyéb mint minden rümutató által jól ismert cognac próba. Csakhogy van ennek egy másik bibéje is a mely által a legrosszabb rum vagy cognac is a vevő nyakába szöszlik. — Az utazó először rendszeren a legjobb rumot vagy cognacot ajánlja a vevőnek, és így a legdrágábbat, a mely természetesen el is ismertetik jónak, de az ára túlmagasnak tartatik. Ha ezen próba után most rosszabb, vagy rossz minőségű fajta töltetik a pohárba, ugy a jó fajtából elegetennyiségű iz- és zamatanyag marad a pohárban arra, hogy a rossz árú is jónak tűnjék fel. A rumnál ugyan az ismert kénsavpróbaival

segíthetünk magunkon, a cognacnál azonban semmiféle eddig ismert próba nem állja meg helyét és csak is az illető cég jó hírneve nyújthat garantiát. — Olesó cognac annak ereditéségét mindig kétségessé teszi. — Szerencsére azonban van elég reellis cég, a mely kitűnő minőségű eredeti cognacot hoz a kereskedelembe, olesó áron azonban nem szállíthatják, mert a cognacnál leginkább beválik ama igazmondás „olesó, de rossz.“

## A kaolin vagy porcellánföld használata a bor vagy szesz derítésére.

Ujabb időben olesóság és kényelmes kezelés szempontjából gyakran alkalmazzák a kaolint derítéshez, s ismeretes dolog, miszerint ez céljának egészen megfelel. De nem mindennemű kaolinnal, ha még oly jól van is tisztítva és kavics-tól, homoktól megszabadítva, érünk el mindig egyenlő eredményt. A kaolin, mely a földpátnak elmállási terméke, legjelentékenyebb részben kovasavas agyagból áll és a természetben többé kevésbé vastartalmu.

A szesznek természetesen a vas, mint feloldhatatlan alkatrész nem ártana, de a borban, hol szabad savak és savanyu borsavas sók vannak a vaséleg kis mennyiségben feloldódhatnak, a mely azután a bornak ízét némileg alterálhatná. Ha azonban a bor csipős izű csersavtartalmu — a mi különben fehér borokkal is megtörténik, akkor színe egészen megváltozhat, különösen vörös boroknál, a hol határozottan csersavas vas-tinta — képződnek. Ezen eshetőség különben a szeszese italokkal is megtörténhet, a melyek növények, gyökerek stb. kivonatából készítvék s így egy kis adag csersav tartalmaznak. Ezért tehát okvetlenül szükséges, hogy a derítéshez alkalmazandó kaolin tökéletesen vasmentes legyen.

Hogy ez elérhető legyen azt először 5—6 foku sósavval (5—6° Bé.) kell kivonatolnunk, ezen vegyületet úgy állítjuk elő, hogy 20 Bé. foku 250 gr. sósavat vízzel 1 literre hígítunk, a koalint és sósavat megmelegítjük, azután le hagyjuk ülepedni, a savanyu vastartalmu vizet óvatosan levonjuk és forró vízzel addig mossuk, míg a lefolyó víz többé nem savanyu. Ezt arról ismerjük meg, hogy a kék lakmus papir a víz által többé nem változtatik vörössé. Hogyha a vásárlásnál-előre meg akarunk győződni, vajjon a kaolin „vasmentes“-e, akkor hevitsük azt 3 rész víz és 1 rész 20 Bé. foku sósavból álló vegyülettel, azután szűrjük át és adjunk hozzá néhány ecessz vízben feloldott vérlugsót — ferrocyanka lumot. Ha a vegyület kék színt mutat — a képződött berlini kék következtében — úgy vastartalmu, és az ilyen kaolin a fent leirt módon volna a vastartalomtól megszabadítandó.

## Savanyu szagu hordók alkalmazása.

Ha oly hordóba, mely savanyu szagu, bort akarunk tenni annyira, mintha a tökéletes megromnak tesszük ki, mert az ily hordóba az ecet-csira egészen befészkelte magát és azonnal megmegeresné a bort, úgy hogy az a legrövidebb idő alatt savanyu izt kapna. Ebből kifolyólag

következik, hogy a savanyu szagu hordót a hasznalat előtt legmondosabban meg kell tisztogatni. A legegyszerűbb volna a hordót alapos kigőzölés által tisztítani: de miután ehhez gőzkazán volna szükséges, ugy ezen eljárás csak némely pinceszegzészre lehet jelentékeny.

Különbön tisztíthatók az ily hordók az által is, ha beléjük marólúgot (szodaoldat főzve oldott mésszel) öntünk, a hordót hengerítjük és a lág kihűlése után még egyszer vízzel jól kimosuk. Nagyobb hordókat ugy tisztíthatunk, hogy kivesszük az egyik fenekét és oldott mésszel jól bemazoljuk; a méssz réteg néhány nap mulva erős mosás és kefélés által eltávolíttatik és a fenék ismét visszahelyeztetik. Ha a savanyuvá lett hordó már régi és nedves akkor legegyszerűbb mellőzni, mert ily hordóknál az ecetsavira már annyira behatolt a donga üregeibe, hogy azt legfeljebb hosszan tartó kigőzölés által lehet megsemmisíteni.

## KÜLÖNFÉLEK.

(Gundl János és Kammer Ernő urak) afrikai utjokból a napokban hazaérkeztek.

(Esküvő.) Rém y Zsigm. urnak, a nemzeti szálloda tulajdonosa fiának Marchal Viktorine urhölgy, az angol királyné szálloda tulajdonosának leányával esküvője, a hozzánk érkezett hírek szerint, f. hó 22-én leend.

(E lapok szerkesztője) Cserevny Ferencz ur a fővárosi Braun-féle étteremben elfoglalt főpinczéri állomását az ott alkalmazásban levő Fasler Márkus urnak adta át.

(Gundl I.) sok évi tapasztalattal bíró vendéglős a Szondy utczában levő fehér bikához czimzett vendéglőt megvette és minden törekvése oda van irányítva, hogy vendégeinek igényeit pontos kiszolgálás és jó minőségű étkek által kielégítse.

(Adatok a pálinka történetéhez.) A pálinka eredetileg csakis gyógyszerül használtatott. A XV. század nézetei szerint majdnem minden betegség ellen óvszer volt és azonkívül szépítő és ifjító szer híreben is állott. Schrick Mihály orvos tudor 1483-ban megjelent az „égetett víz”-ről szóló tanulmányban ezeket mondja: „Az égetett bor használ a közsvény ellen, ha avval bekenjük. A ki rekedt kenje be és igya három reggel élygomorra. A ki minden nap egy fél kanálnyi égetett bort iszik sohse lesz beteg.” Röviden mondva a pálinka universalis szer volt minden betegség ellen, segített köhajokon, sziv, máj- és tüdő fereg ellen, főfájás, köhögés, sükettség stb. ellen. A ki vele fejét bemosta örökké szép és fiatal maradt, jó emlékező tehetséget ad; szellemességet stb. kölesönöz, a molyokat elöli, sőt más borral keverve, „édes léleketet” kölesönöz. Ezek a XV. század nézetei. — A XVI. század elején már a nagymérvű pálinkatogvasztás aggodalmakra szolgáltatott okot. — És 1525-ben

majnai Frankfurtban is eltiltatott, mert a borbélyok állítása szerint a halálózást fokozza. Ily hamar változtak a nézetek a pálinka hátrányára; de ez mind nem használt a pálinka általánosan szükségessé lett és nemcsak borból, hanem sör- és szőlőből, gyümölcsből, rozsból, búzából és árpából is készítették; a mi azonban hosszú időn át hamisításnak tekintetett.

(A sör produkció Ausztriában.) A legújabbban megjelent havi kimutatások alapján a folyó év első negyedében 3,548,083 hektoliter sör produkáltatott a mult év ugyanezen szakában produkált 3,320,738 hektoliterrel szemben. Az emelkedés e szerint 227,285 hektolitert vagyis majdnem 7 százalékot tett ki.

(Táncmultság.) Csepka L. a budapesti pinczeregylet pénztárnoka az idén is mint minden évben f. hó 6-án kitünően sikerült táncestet rendezett. A mindvégig legderültebb hangulatban levő szépszámu vendég, ugy a tapintatos házigazda, valamint Schvalm Ede ur mint tánc rendező érdemeit is a legnagyobb elismerésben részesítette. — A multság, melynek emléke tartósan meg fog maradni a résztvevőknel kivilágos kivirradtk tartott.

(Szaktársaink egyik legjelesebb tagja) és mindnyájunk becsülésében álló főpinczér Herz Rudolf ur, a váci körúton levő Felsenburg féle éttermet átvette. Kedves kötelességünknek tartjuk a t. kartársnak sok szerencsét kívánhatni az új vállalathoz.

(A nemzeti kaszinó) főpinczéri állását. Ruff ur helyét, a ki tudvalevőleg a Kommer A. féle vendéglőt vette át, Bischof Imre közbeesülésben álló jeles, ernyedetlen szorgalmu szaktárs foglalta el.

(Az osztr.-magyar borok Argentiniában.) Az „Albatros” ágyunaszád 1886. évi utirajzából, mely az „Ausztria” czimű folyóirat III. füzetében jelent meg a következőket érdekesnek tartjuk: A magyar és dalmát borok nagyon kedveltek, de igen kevéssé ismertek. Az ország izlésének inkább francia borok felelnek meg. Hogy a magyar borok nem örvendenek még nagyobb keletnek annak egyedüli oka abban rejlik, hogy azok Argentiniában nem eléggé ismeretesek. — Azon néhány kereskedő, a kik magyar borral kereskednek nem rendelkeznek elég tőkével, hogy nagyobb üzleteket köthesse. Mindenesetre nagyon jövedelmező vállalat volna, ha, a m. k. kereskedelmi miniszterium központi pinczéje borainak eladására egy ügyaőség nyitnatnék. — A dalmátborok, s különösen a lissaiak is általánosan keresletnek örvendenek. A buenos-ayresi Kasilister C. és társa czég, magyar borait Jálies A. budapesti czég-nél, dalmát borait pedig Topich lissai czég-nél vásárolja. — A míg a szállítási díjak nem csökkentethetnek, addig csak is finomabb fajta borok szállításáról lehet szó. (A szállítási díj Bécsből Genuáig többé kerül, mint Genuától Buenos-Ayresig) Az osztrák-magyar monarchia

Argentiniában általánosan verseny- és kivitelképes állannak tartatik, csakhogy egyes termékeink ismerete hiányzik. Olaszország gondoskodik kivitele emelésének érdekében kiállítások által; eddig Buenos-Ayresben kettőt rendezett. Az osztrák-magyar monarchia számára szintén nagy előnnyel volna állandó mintaraktárt berendezni. A legbiztosabb szer volna az osztrák-magyar monarchia termékeinek kivételi piacát biztosítani, ha közvetlen hajózási vonal nyittatnék a Laplata folyam vidékéhez.

(Drága czégbélyeg.) Egy Brémában megjelenő szaklap a következőket írja: a helybeli „Siedenburg” szálloda tulajdonosa Schütze, rövid idővel ezelőtt egyik pinczérét elbocsátotta és a pinczér öt bizonyítványára, melyek a szállodatulajdonosnál voltak, rá ütötte üzleti pecsétjét. A pinczér a kire nézve a bélyeg kellemetlen volt, az így bemocsolt bizonyítványokat az államügyésznek adta át. Miután a szálloda tulajdonos határozottan vonakodott a bizonyítványokat ugy helyreállítani mint eredetileg voltak az ügy mintegy két hónapig húzódott, míg a bíróság elé kerülhetett. A bíróság a szállodatulajdonost, a védő azon megokolására, hogy a bélyeg sósavval eltávolítható, anélkül hogy az okirat megsemmisítették, csekély pénzbírságra ítélte. A pinczér azonban nem nyugodott bele ezen ítéletbe hanem áttette az ügyet az iparhátsághoz és mindenekelőtt a bizonyítványok helyreállítását, valamint kártérítést kért azon időért, a melyet a per igénybe vett, mert bizonyítványai nélkül, melyek a periratokhoz voltak mellékelve állást nem kaphatott. — Az első tárgyalás alkalmával a szállodatulajdonosnak meg kellett kísérleni a bélyeg sósavval eltávolítani, de ez rosszul sikerült, mert a papíros vékony léven természetesen átégett. — Így a bíróság véleményére a szállodatulajdonosnak nem maradt egyéb hátra mint az összes bizonyítványokat az illető főnöknek visszaküldeni és megkérni miszerint újabb bizonyítványokat állítsanak ki. Az új bizonyítványok a teleresnek a második tárgyalás alkalmával adattak át. A bíróság most 1886 december 16-tól 1887. február 22-ig tehát 68 napért 4 márka napontai kártérítést követelt. A pinczérnek a harmadszori tárgyalás alkalmával meg kellett volna esküdnie, hogy kára csakugyan emyre rug, de mielőtt a harmadik határidő elérkezett volna a szállodatulajdonos semmisségi panaszt nyújtott be az iparügyi felebbezési hatóságnál, de visszautasított.

Most a szállodatulajdonos előnyösebbnek találta az ügyet magán uton elintézni és fizetett 15 márkát. Halleban néhány évvel ezelőtt egy kává háztulajdonos elbocsátotta egyik pinczérét azon ürügy alatt, hogy egyik vendégét megcsalta, és mindenik nála levő bizonyítványára rá írta „lopás miatt azonnal elbocsátott” és üzleti bélyegét rá ütötte. Eme esekemény azonban drága pénzébe került, annyival is inkább, mert végre kitudódott, hogy a vendég tévedett.

## TÁRCZA.

K . . . . . 18 . . .

### Egy élet története.

— Rajz. —

Lövés dördült és egy emberélet ismét áldozatul esett a gyilkos golyóknak. — Egy a legszebb virágában álló férfi, ki mintegy 28—30 éves lehetett, arcán a szelidség és jószág kinyomatával feküdt mereven az erdő pázsitján, a gyilkos fegyvert görcsösen tartván még kezében. Csak homlokának redői és kidüledt szemei mutattak arra, hogy ezen lelki jóssággal a hirtelen harag is párosult.

Midőn másnap reggel a közellevő faluból favágók mentek az erdőn keresztül, meglátták az ott heverő hullát és egyik közülök azonnal viszsza ment, jelentendő a rendőrségnél a látottakat. Az meg is jelenvén ott, a helyszínen láttelelet vett fel az eseményről. Hogy itt rabló gyilkosságról szó sem lehetett, azt bizonyítá a holt kezében levő fegyver, melyet kezében görcsösen tartott, továbbá, a mint a vizsgálatból kiderült a halottnak megvolt gyűrűje, órája, pénzes tárczája, sőt egyik zsebében egy iratesomót is találtak, mely piros szallaggal keresztülköve e feliratot viselte: „Naplóm”.

Mínthogy az öngyilkost senki se ismerte a jelenlevők közül és kilétét sehogy sem lehetett kipuhatolni, tehát elhatározta a rendőség ezen iratesomót felbontani, mert csak így vélte a dolgot felvilágosíthatni.

Midőn ezen irat felbontatik, én már nem tartozom az élők közé, hanem az örökkévaló számolya előtt fogok kegyelemért esdekelni, a mit tőlem a mindenható nem is fog megtagadni, mert egyedül ő lát az emberek szívébe és itél meg mindent érdeme szerint. Atyám Várday Kelemen x . . . . i városnak volt polgármestere; én — Andor — egyetlen fia lévén, a legjobb neveltetésben részesültem, midőn gymnasiumi tanulmányaimat bevégeztem, atyám a fővárosba küldött, hogy ott a jogi pályára készüljek, mint a melyet élethivatásomnak választottam. Ott a főiskolán való tartozkodásom alkalmával megismerkedtem br. Mosonyi Aurellel, ez már mint a tővárosban ismertesebb személyiség, engem több előkelő társaságba vezetett be, s a többek között Bánoky asszony estélyére is; ott megismerkedtem Kendeffy urhölgygyel, egy elhunyt százados özvegyével és annak bájos leányával Irmával, ki mintegy 19 éves lehetett, gyönyörű termete, szép szemei, arany színű haja és eperpiros ajaka őt legszebb lénynek tették az én szememben a föld kerekéségén, melyet Rafael ecete nem volt képes teremteni. Midőn őt először megpillantám egy delejes folyam futotta végig tagjaimat minőt eddig nem éreztem és nem tapasztaltam magamon. „Nem akarom kedves olvasóimat és olvasónőimet a napló részletesebb leírásával untatni, elég az hozzá, hogy a, naplóban az

volt meg írva, hogyan közeledtek egymáshoz, míg végre megnyerte az engedélyt, hogy látogatásait rájuk is kiterjeszthesse, élt is az engedélyvel Várday Andor, mert igen gyakori vendég volt Kendeffyknél; és minél tovább ment oda, annál inkább vonzotta őt az a bájos két szem, mely oly ellenállhatlan erővel bírt; míg végre Andor csak az ő lényében élt és egymásnak örök hűséget esküdtek. A napló tovább ismét így hangzott: „Egy alkalommal Mosonyi barátommal a klubban valami ellennézet miatt összekaptunk, a ki mint látszik csak az alkalmat kereste, hogy velem összetűzhessen, — melyen ő annyira felingerült, hogy csak úgy vélte a dolgot tisztázhatni, ha vér által mosatik le; kihívott párbajra, melyet én el is fogadtam. Kitűzetett az idő másnap reggel 6 órára, a kiserdő szélén, én mint a megsértett fél, a pisztolyt választottam. A segítők, ki mérték a távolságot 30 lépésnyire, és a párbaj megtörtént, a szokásos, egy . . . . kettő . . . . háromra, a pisztolyok elsültek, de a párbaj kimenetele rám nézve szerencsétlen volt, mert balkaromba egy golyó furdott, melynek következtében 5 hétig kelle az ágyat őriznem, és midőn nagy nehezen felgyógyultam karomnak többé hasznát nem vehettem, mert az erev maradt, és ezt nem felejtettem el többé soha neki, megszűnt köztünk minden baráti viszony helyét a gyűlölet váltá fel, melyre csakis Mosonyi adott alkalmat, irányomban való hetyke, kihívó magaviselete által.

(Folyt. köv.)

## Die Ausbildungsfrage des Kellnerstandes.

In der mehr oder weniger gewissenhaften Sorgfalt und Aufmerksamkeit, welche man der Ausbildung eines Berufes oder Gewerbes widmet, findet man den besten Gradmesser für die Bedeutung dieses Gewerbes, für den höheren oder tieferen gesellschaftlichen Wert der betreffenden Berufsklasse, den Grad der Selbstachtung, welche sich der betreffende Stand angeeignet hat. — Daher die besondere Aufmerksamkeit und Sorgfalt, welche jedes Gewerbe und jeder Stand, je nach der besseren und höheren gewerblichen und gesellschaftlichen Stellung und Bedeutung desselben, dem Ausbildungswesen der Berufsangehörigen widmet und wonach er bestrebt ist diese hochwichtige Standes-Angelegenheit zum Besten des Gesamtgewerbes zu gestalten und zu regeln.

Betrachte man einmal mit welcher peinlicher Sorgfalt der Militärstand auf die Ergänzungs-Elemente sieht, wie strenge Massregeln der Staat für seine Beamten handhabt, welche schwierige Anforderungen der Kaufmanns- und Handelstand bei der Einstellung und Weiterbildung seiner Berufsgenossen stellt und wie selbst der gewöhnliche Handwerkerstand der Ausbildungsfrage die grösste Wichtigkeit beimisst, wie man zu allen Zeiten in allen auf einige Bedeutung Anspruch machenden Gewerben der Ausbildung des Berufsstandes stets die grösste Sorgfalt zuwandte.

Auch in dem Kellner-Gewerbe beginnt sich allmählig, wenn auch noch lange nicht in dem erwünschten Masse, die Erkenntniss der Wichtigkeit und Tragweite einer sorgfältigen Berufs-Ausbildung mehr und mehr Bahn zu brechen, und sie fängt an als unumgänglich nothwendige und standeswichtige Berufsaufgabe betrachtet und vertreten zu werden, nämlich im Interesse des Ansehens und der gedeihlichen Fortentwicklung unseres Gewerbes. Man erkennt allmählig dass die gediegene fachmännische Ausbildung der Berufsgenossen in ein einheitliches System gebracht werden muss und dass bei der Aufnahme und Ausbildung derselben verschärfte Massregeln allgemein in Anwendung zu bringen seien.

Mit einem Worte: die praktische Berufserlerung erfüllt ihren Zweck nicht ganz, die Erziehung und regelrechte Unterweisung zur Aneignung der benöthigten Berufsfähigkeiten muss das ihrige beitragen, damit von einer Berufs-Ausbildung die Rede sein könne. Um dies erreichen zu können sind Reformen dringlich nothig. Das geschriebene Wort verhalte nicht zwecklos, sondern mit vereinten Kräften bieten wir unser gesamtes Können auf, damit die Ausbildung unseres Standes mehr keine Frage, sondern zum Wohle und Emporblihen unseres Berufes eine gelöste Thatsache werde: wir werden eine gesellschaftliche Stellung haben und unser Stand sich die Anerkennung unserer Mitbürger eringen. S. I.

## Kaolin oder Porzellan-Erde zum Klären von Wein und Spirituosen.

In neuerer Zeit scheint man aus Gründen der Billigkeit und der bequemen Behandlungsweise den Kaolin gern zum Klären zu verwenden, und ist es ja eine bekannte Sache, dass derselbe als Klärmittel seinen Zweck auch ganz gut erfüllt. Aber nicht mit jedem Kaolin, wenn auch derselbe noch so gut geschlämmt von Gangart und Sand und noch so gut gereinigt, wird man immer gleiche Resultate erhalten. Derselbe, ein Verwitterungsproduct aus dem Feldpat, besteht vornehmlich aus kiesel-sauerem Thon mit etwas über-

schüssigem Thon, und ist, wie derselbe in der Natur vorkommt, hier und da oder mehr oder weniger eisenhaltig. Für Spirituosen würde nun allerdings das Eisen, als unlöslicher Körper, wenig geniren, hingegen bei Weinen wo freie Säuren und saure weinsauere Salze vorhanden sind, dürften doch kleine Mengen des Eisenoxides gelöst werden, die leicht den Geschmack des Weines alteriren könnten. Liegt jedoch ein herber und gerbsäurehaltiger Wein vor, und dies kommt auch bei Weissweinen vor, so würde die Farbe total verändert werden, zumal bei Rothwein, wo sich bestimmt gerbsäueres Eisen — Tinte bilden würde. Dieser Fall würde übrigens bei Spirituosen, die durch Ausziehen von Kräutern, Wurzeln etc., die alle etwas Gerbsäure enthalten dargestellt wurden, ebenfalls eintreten. Es ist deshalb unbedingt nöthig, dass der zu Klärungszwecken verwendete Kaolin vollständig eisenfrei sei. Um dies zu erreichen, muss derselbe vorher mit ca. 5–6 grädiger Salzsäure (5–6° Bé.) extrahirt werden; man stellt annähernd dieses Gemisch dar, in dem man ca. 250 Gramm Salzsäure, von 20° Bé. mittelst Wasser auf 1 Liter verdünnt, erwärmt den Kaolin und Salzsäure lässt dann absetzen, zieht das saure eisenhaltige Wasser vorsichtig ab und wäscht mit heissem Wasser dann so oft aus, bis das ablaufende Wasser nicht mehr sauer. Man erkennt dies daran, dass blaues Lackmuspapier durch das Wasser nicht mehr beim Eintauchen geröthet wird. Will man sich beim Einkauf eines Kaolins zuvor überzeugen, ob derselbe „eisenfrei“, so erhitzt man etwas Kaolin unter Zusatz eines Gemisches von 3 Th. Wasser und 1 Th. Salzsäure à 20° Bé., filtrirt ab und setze zum Filtrat einige Tropfen einer wässrigen Auflösung von gelben Blutlaugensalz — Ferrocyankalium. — Färbt sich die Mischung blau, durch gebildetes Berlinerblau — so ist Eisen vorhanden, und ein derartiger Kaolin müsste dann durch obige Procedur erst von demselben befreit werden.

## Verwendung sauer gewordener Fässer.

Wenn man in ein Fass, welches „sauer riecht“ Wein füllen wollte, so würden man letzteren dem sicheren Verderben preisgeben, denn in einem solchen Fasse hat sich der Essigpilz angesiedelt und würde sich derselbe sofort auf den Wein werfen und diesen in ganz kurzer Zeit stichig machen. Es ist daher unbedingt nöthig, ein sauer gewordenes Fass auf das sorgfältigste zu reinigen, ehe man es wieder in Gebrauch nimmt. Am einfachsten liesse sich diese Reinigung durch Ausdämpfen der Fässer vornehmen; da aber hiefür der Besitz eines Dampfkessels nothwendig ist, so hat dies Verfahren nur für wenige Kellerwirthe Bedeutung. Man kann übrigens solche Fässer auch dadurch reinigen, dass man kochende Aetzlauge (durch Kochen von Sodälösung mit gelöschtem Kalk herzustellen) in das Fass giesst, letzteres rollt und nach dem Erkalten der Lauge wiederholt mit Wasser wäscht. Grössere Fässer können nachdem ein Boden ausgehoben wurde, mit starker Kalkmilch ausgestrichen werden; der Kalkanstrich wird nach einigen Tagen durch Waschen und Bürsten beseitigt und der Boden wieder eingesetzt. Wenn das sauer gewordene Fass schon alt und morsch erscheint, ist es wohl am zweckmässigsten, dasselbe ganz zu beseitigen, denn dann ist der Essigpilz häufig schon so tief in das locker gewordene Holz eingedrungen, dass er höchstens durch lang andauerndes Ausdämpfen des Fasses mit Sicherheit vernichtet werden kann.

## Ein geistreicher Einfall.

Der geniale Philosoph Arthur Schopenhauer erzählte in heiteren Momenten oft eine hübsche Anekdote, die seinem Grossvater Andreas Schopenhauer, mit Peter dem Grossen von Russland passirte und zur Charakteristik der beiden Männer werthvoll ist. Andreas Schopenhauer lebte als Pächter auf der grossen städtischen Domäne Stuthot bei Danzig. Eines Januartages im Jahre 1716 wurde er von einem plötzlichen Besuch Péter des Grossen überrascht, der damals seine zweite Reise nach den westeuropäischen Staaten machte und zwar in Begleitung seiner Gemahlin Katharina. Andreas Schopenhauer führte das hohe Paar durch alle Räume seines Hauses, damit sich dasselbe ein Zimmer nach Gefallen aussuchen möge, und die Wahl Peters fiel schliesslich auf ein nach holländischer Art eingerichtetes Gemach, in dem er erklärte, die Nacht zubringen zu wollen. Das Zimmer hatte aber leider weder Ofen noch Kamin, und der Frost war gerade besonders heftig. Es galt nun, den Raum zu erwärmen, guter Rath war theuer. Andreas

Schopenhauer jedoch wusste sich zu helfen, der mit holländischen Fliesen ausgelegte Fussboden und die bis zu einer gewissen Höhe mit bunten Kacheln bekleideten Wände gestatteten die Ausführung seines schnell gefassten Planes. Er liess eine ziemliche Quantität Brantwein in dem Zimmer ausgiessen und anzünden. Der Czar jauchzte laut auf über das nie gesehene Schauspiel und schaute mit wahrhaft kindlichem Vergnügen das zu seinen Füßen wogende und wallende Feuermeer. Nachdem es ausgebrannt war, wurden in Eile Betten in das Zimmer gestellt und der Czar legte sich mit seiner Gemahlin in dem erhitzten, mit Qualm und Alkoholdunst erfüllten Raum zur Ruhe. Nach einer sanft und fest durchschlafenen Nacht erhob sich das erlauchte Paar, ohne den geringsten Kopfschmerz zu verspüren, dankte dem Wirthe auf das freudlichste für die Gastfreundschaft und reiste weiter. Der Vorfall zeigt ebenso deutlich die rasche Entschlossenheit Andreas Schopenhauer's wie die wahrhaft russischen Nerven Péter's und Katharina's.

## VERSCHIEDENES.

(I. Gunzl) langjähriger Gastwirth hat das in der Szondlygasse befindliche Gasthaus zum „weissen Stier“ künftlich an sich gebracht und bietet sein bestes Können auf um seine Gäste in jeder Beziehung zufrieden zu stellen.

(Die Herren Johann Gundl und Ernst Kammer) sind von ihrer Afrikareise wohlbehalten bereits vor einigen Tagen in der Hauptstadt angelangt und haben ihre Funktionen wieder begonnen.

(Die Traung) des Herrn Sigmund Rémy mit dem Fräulein Viktorine Marchal soll den uns zugekommenen Nachrichten zufolge am 22. d. stattfinden.

(Der Redakteur dieser Blätter) Herr Franz Cserevny hat seinen Posten als Oberkellner in der bestbekanntesten hauptstädtischen Restauration Braun, dem Herrn Markus Faszler übergeben.

(Einer unserer tüchtigsten Oberkellner) und in den weitesten Kreisen der Hauptstadt beliebter Fachgenosse Herr Rudolf Herz übernahm die auf der Waitznerstrasse befindliche Restauration Felsenburg. Wir wünschen viel Glück zum neuen Unternehmen.

(Die Stelle des Herrn Ruff) als Oberkellner im „National-Kasino“ übernahm, da Herr Ruff bekanntermassen des Geschäftes des Herr A. Kommer an sich brachte, der allgemein geachtete und beliebte Colleague Herr Emerich Bischof.

(Oesterreichisch-ungarische Weine in Argentinien.) Dem Reiseberichte des Kanonenbootes „Albatros“ aus dem Jahre 1886, welcher im dritten Hefte der „Austria“ erschien, entnehmen wir folgende Stelle: „Ungarische und dalmatinische Weine sind beliebt, aber wenig bekannt. Der Geschmack geht hauptsächlich nach französischen Weinen. Wenn ungarische Weine nicht in noch höherem Masse Absatz finden, so muss man das hauptsächlich dem Umstande zuschreiben, dass dieselben in Argentinien nicht genügend bekannt sind. Die wenigen Kaufleute, welche ungarische Weine einführen, haben zu geringe Geldmittel, um grössere Geschäfte abzuschliessen. Es würde gewiss ein rentables Unternehmen sein, wenn für die Weine aus dem Centralkeller des königl. ungarischen Ackerbauministeriums ein Agent gewonnen würde. Auch Dalmatiner Weine, besonders Lissaweine erfreuen sich eines allgemeinen Zuspruches. Die Firma E. Kasilister & Co. in Buenos-Ayres bezieht die ungarischen Weine von A. Jalic, die dalmatinischen Weine von Toppich aus Lissa. So lange die Frachtgebühren nicht herabgemindert werden können, dürfte nur auf den Absatz feinerer Weine zu rechnen sein. (Der Transport von Wien nach Genua kostet mehr, als von Genua nach Buenos Ayres.) Oesterreich-Ungarn wird in Argentinien im Allgemeinen als ein export- und concurrenzfähiges Land betrachtet, es fehlt jedoch die Bekanntschaft mit unseren einzelnen Erzeugnissen. Italien sorgt für die Hebung seines Exportes durch Ausstellungen, deren es bisher zwei in Buenos-Ayres veranstaltet hat. Für Oesterreich-Ungarn würde sich die Errichtung eines Musterlagers sehr empfehlen. Das sicherste Mittel jedoch, um den Absatz öster.-ungarischer Produkte zu erhöhen, wäre die Errichtung einer directen Schifffahrtslinie nach dem Laplatagebiete.

(Teuere Firmastempel.) Eine Bremer Ztg. schreibt: Der hiesige Hotelier Schütze vom Hotel Siedenburg entliess kürzlich einen Kellner und drückte auf die Zeugnisse, welche in dem Besitze des Kellners und dem Wirte, übergeben waren, seinen Hotelstempel. Der Kellner, dem die Stempel sehr unangenehm waren, übergab die durch die Stempel verunstalteten Dokumente der Staatsanwalt. Da sich der Hotelbesitzer ent-



