

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNYE

(Kaffeehaus-Zeitung.)

A Budapesti Kávés-Ipartársulat hivatalos közlönye. — Amtliches Blatt der Budapester Kaffeehändler-Genossenschaft.

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.

ELŐFIZETÉSI ÁRAK:

Égész évre frt 6.— Negyed évre frt 1.50
Fél évre frt 3.— Külföldre negyedévenként frt 2.—

Erscheint am 1. und 15. jedes Monats.

Pränumerations-Preise

Ganzjährlich fl. 6.— Vierteljährlich fl. 1.50
Halbjährlich fl. 3.— Für das Ausland vierteljährl. fl. 2.—

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:

Budapest, IV. ker., Hajó-utca 6. sz.

Bélyegtelen levelek nem fogadjának el. — Értéktel nem adnak vissza.

Redaktion und Administration:

Budapest, IV. ker., Schiffgasse Nr. 6.

Felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az ipartársulati iroda és Kutschera Mihály
helyközvetítő irodája

IV. ker., lakatos-utca 3. szám alatt van.

Die Genossenschafts-Kammet und das Bureau des Michael

Aufsichta befinden sich

IV. ker., Schloßergasse Nr. 3.

HIVATALOS RÉSZ.

A „Budapesti kávé-ipartársulat“ folyó évi közgyűlésének határozata következtében az ipartársulat módosított alapszabályai elkészítettén, annak egy-egy példányát átvizsgálás végett a választmány mindenik tagjának megküldetett.

S addig is, míg ezen módosított alapszabályok jóváhagyás végett a választmányi gyűlés elé kerülnek, — van szerencsénk a teljes szöveget közzétenni, oly czélból, hogy arról az ipartársulat valamennyi tagja tudomást szerezzen és esetleges észrevételeit megtehesse.

Budapestben, 1892. november 28-án.

Az elnökség.

A társulat czélja.

1. §. A társulat czélja és feladata a tagok szellemi és anyagi közös érdekeinek támogatása és előmozdítása. E czél elérésére a társulat körében minden intézményeket életbe léptetheti, melyek a törvény alapján, a közjó, közérdeklőség és közműveltség foganatosítására alkalmasok.

a) Az elszegényedett társulati tagok anyagi segélyezése;

b) a főnök és segédszemélyzet közötti szerződési viszonyok szabályozása.

A társulat székhelye.

2. §. Budapest fő- és székváros.

A társulat tagjai.

3. §. A társulat tagjai lehetnek mindazon polgárok, kik Budapest fő- és székváros területén az ipartörvény értelmében önálló vezetés mellett kávéházi üzletet bírnak vagy bírtak, vagy kiskoruk tulajdonát képező kávéházi üzletet vezetnek.

4. §. A belépő tag kötelezi magát öt évig társulati tagnak maradni és a társulati kötelezettségeket teljesíteni.

Ebbeli kötelezettségének elismerésül két tanu előttemezése mellett jogérvényes nyilatkozatot ír alá, melynek alapján ellene a társulat jogait bírói uton is érvényesítheti.

5. §. A felvétel felett a választmány határoz, és a felvételhez szótöbbség kívánatik. Ezen határozat, úgy más egyéb kérdésben hozott választmányi határozatok ellen a közgyűléshez lehet fellebbezni, mely minden egyéb kérdésben is az igénybe vett felebbezés folytán végérvényesen dönt.

6. §. Ha valaki üzletét feladja, jogában van a társulatlak a felett határozni, vajlon megmaradhat-e az illető továbbra is a társulat kötelékében. Ezen határozathoz a választmányok szintén szótöbbsége igényeltetik.

7. §. A tag halála esetében, úgy becstelenítő büntény folytán történt jogérvényes elmarasztalás következtében a tagsági minőség és jog megszűnik.

A választmány olyan tag kizárása iránt, ki megintés daczára erkölcsstelen életet és üzletet folytat, javaslatot terjeszhet elő a közgyűlésen. A közgyűlés a tagsági jog elvesztése felett szótöbbséggel határoz.

Ha valamely tag belépése kezdetétől számítva befejezett öt év lejárt, jogában van ilyen tagnak kilépését írásban bejelenteni és ez esetben kilépése a választmány által elfogadandó. De ha az ötödik év lejártá után és a hatodik év első negyedének felében sem jelentette ki kilépési szándékát, hallgatagon beleegyezőleg kötelezi magát újabb öt évig társulati tagságra. Ugyanezen elv alkalmazandó minden lejárt öt évnél a tagsági minőség elbírálása kérdésében.

A tagok jogai és kötelezségei.

8. §. Az ipartársulat minden tagja — beleértve a női tagokat is — fel van jogosítva:

a) a társulat gyűléseiben résztvenni és ott szavazati jogát személyesen gyakorolni; a ki mint kis-

koruk képviselője jogosítva lenne a közgyűlésben részt venni, két szavazatnál többet nem gyakorolhat;

b) a társulat segélypénztárából az e részben fennálló szabályok értelmében pénzbeli segélyt igényelni;

c) üzletére vonatkozó hatósági intézkedések esetében, vagy a főnök és segéd közötti viszonyból keletkező vitás kérdések elintézése esetében a társulat támogatását igénybe venni; ilyen esetekben a bélyeg- és illetékköltségeket sajátjából viseli a társulati tag.

Köteles ellenben minden társulati tag:

d) az alapszabályoknak és ezek alapján hozott határozatoknak eleget tenni és a társulat érdekeit erejéhez képest támogatni és előmozdítani;

e) az alapszabályok által meghatározott tagsági díjait az előírt határidőkben pontosan lefizetni;

f) a kiléptet és jogérvényesen kizárt társulati tagnak a társulat vagyonára iránt semmiféle jogigénye fenn nem marad.

A tagok fizetési járandóságai.

9. §. A belépő tag beiratási díj fejében a felvétel alkalmával azonnal egyszermindenkorra 10 forintot, azonfölül pedig havonként 1 frtot tartozik a társulat pénztárába befizetni.

Feljogosítatik a választmány, hogy egyes tagok anyagi helyzetét és üzletük minőségét figyelembe véve, ezen tagok beiratási díját 5 forintra, havi tagsági díját pedig 50 krajczárra leszállíthassa.

A társulat belső szervezete.

10. §. A társulati ügyek vezetésére hivatva vannak:

- a) az elnök és alelnök;
- b) a pénztárnok és ellenőr;
- c) a választmány;
- d) a közgyűlés.

Az elnök.

11. §. Az elnök és alelnök a közgyűlés által titkos szavazás útján szótöbbséggel 3 évre választandó.

Ha a megkísérelt választásnál a szótöbbség megállapítható nem lenne, a másodikbini választás a két legtöbb szavazatot nyert tag felett ejtendő meg. Szavazategyenlőség esetében a sorshuzás dönt, hogy ki legyen az elnök.

Ha ezen állások valamelyike időközben megüresednek, a legközelebb tartandó közgyűlésen ejtik meg a választás. Ez esetben az újonnan megválasztott elnök vagy alelnök a 3 évi ciklusból még fennmaradó időtartamra nyer csak megbízást hivatalához. Az elnök-választás tehát minden harmadik évben foganatosítható.

Az elnök képviseli a társulatot; minden a társulatlak kötelező okirat az elnök vagy alelnök által és még azonfölül két választmányi tag által irandó alá. A közgyűléseken és a választmányi üléseken az elnök vagy alelnök elnököl és a gyűlések általuk hívandók egybe.

Azonfölül az elnököt illeti a vezetés, a felügyelet és a végrehajtás joga és kötelessége.

Az elnök jogosítva van sürgős esetekben 10 forintot utalványozni a társulat pénztárából, miről azonban a legközelebbi választmányi ülésben jelentést tenni köteles.

Az elnök akadályoztatása esetében őt az alelnök hasonló jogkörrel helyettesíti.

A pénztárnok és ellenőr.

12. §. A pénztárnok és ellenőr hasonlólag a közgyűlés által szintén 3 évre a 11. §-ban foglalt módokat szerint választatik.

A pénztárnok kezeli a társulat pénzeit és értékeit, behajtja a felvételi és tagsági díjakat, fizetéseket teljesít, ha azokat az elnök, akadályoztatása esetében az alelnök utalványozza és a társulati pénzek és értékek lelkiismeretes és pontos kezeléséért vagyonával az ellenőrrel egyetemleg felelős.

Ellenőr a pénztárnok működése felett az ellenőrzést gyakorolja; az egyik pénztárkulcsot magánál tartja és a pénztár állásáról a számvizsgáló bizot-

mánynak előterjesztést tesz. A kulcsok másodpéldánya valamely budapesti pénztárnoknál helyezendő el.

A számvizsgáló bizottmány.

13. §. A számvizsgáló bizottmány, mely három tagból áll és egy évre a közgyűlésen a 11. §-ban foglalt módokat szerint választatik, feladata a pénztárnok és ellenőr működését felülvizsgálni és eljárásokról az évenként tartandó közgyűléshez előterjesztést adni. A pénzkézelés és egyáltalán a pénztári vagyon gyarapítása tekintetében a közgyűlésnek javaslatokat tenni, — felmerült s a társulat vagyonát veszélyeztető sürgős esetben választmányi illetve közgyűlés egybehívásáról az elnök útján gondoskodni hivatva és kötelezve van; s a mennyiben az elnök a választmányt vagy közgyűlést egybe nem hívta, jogosítva van az elnöknek erre vonatkozó megtagadásának kijelentése mellett az összehívásról gondoskodni.

A titkár.

14. §. A titkár feladata a társulat összes írásbeli teendőit elvégezni, a tagok pontos névjegyzékét, lakás- és üzlethelyiség-bejelentéseit vezetni; a választmányi és közgyűléseken, nemkülönben a békéltető bizottsági tárgyalásokon a jegyzőkönyvet vezetni és a társulat irodai munkálatait ellátni. A pénztárnoknak és ellenőrnek a szükséges írásbeli teendőknél szintén segítséget és a számvizsgáló bizottmány írásbeli teendőit is ellátni.

A titkár a társulat kebelén kívül álló egyének közül is szintén a közgyűlés által a 11. §-ban foglalt módokat szerint évről-évre és pedig mindkét fél részére biztosított egy havi felmondás mellett választandó. A titkár mint a társulat fizetett hivatalnok és a elnök joghatósága alá tartozik. Fizetése a közgyűlés által határozatik meg.

A választmány.

15. §. A választmány, az elnök, alelnök, pénztárnok, ellenőr és a három számvizsgáló közül 12 rendes és 4 pótagból áll, kik a társulati tagok sorából titkos szavazás s viszonylagos szavazattöbbséggel 3 évre a közgyűlés által választandó.

A megválasztott 12 tag közül egy év lefolyta után egy harmad sorsolás útján kilépésre köteleztetik. Ezen sorsolás útján való kilépés minden évben a közgyűlést megelőző választmányi ülésen eszközöltetik és az új választás a kilépésre való tekintet nélkül a közgyűlés alkalmával foganatosítandó.

Minden választmányi tag csak egyszer sorsolando ki a három évi tartam alatt, a harmadik évben tehát a visszamaradt 4 tag önként lemond állásáról és újra választható.

16. §. A választmány azon tagjai, kiknek hatáskörébe tartozó ügyek és kérdések felett tart a választmány tanácskozást, a szavazásban részt nem vehetnek.

17. §. A választmány, ha szükséges, havonként egy rendes és a szükséghez képest bármikor rendkívüli ülést tart. Az ülések az elnök által hívandók egybe.

Rendkívüli üléseket köteles az elnök négy választmányi tag, vagy a számvizsgáló bizottmány írásbeli kérésére azonnal egybehívni.

18. §. Érvényes határozathozatalra a választmányi tagok közül az elnökön kívül legalább 6 tag jelenléte szükséges.

Szavazategyenlőség esetében az elnök szavazata dönt, s e miatt ő legutóljára adja szavazatát.

Ha a választmány határozatképes nem volna, ez esetben az elnök az újabb ülés összehívásáról a választmányi tagoknak kézbesítési ív mellett való meghívása folytán azonnal gondoskodik, és az ülés a tagok számára való tekintet nélkül határozatképes.

Oly választmányi tag, ki háromszor egymásután igazolatlanul a gyűlésből elmarad, az egyleti alap javára esetről-esetre 5 forint bírságban elmarasztalható.

19. §. A választmány tevékenysége és jogköre következőkép állapítatik meg:

sie dieselben von Wächtern begleiten lassen, denn viele sind bestrebt, durch den Raub der Kinder Geld von ihren reichen Eltern zu erpressen. — Selbst die Bewachung des Leichnams eines Millionärs ist in Amerika im Gebrauche, da sogar dieser geraubt wird. — Vor einigen Jahren wurde durch eine „Gesellschaft“ die Leiche des Millionärs Stewart geraubt, für deren Rückgabe von der Witwe 100.000 Dollar verlangt wurden. Als die Witwe sich weigerte, diesen Betrag zu zahlen und Aufzinsen machte, die Polizei zu Hilfe zu nehmen — gab man den Leichnam gar nicht mehr zurück.

Es gibt also sehr viele Missethaten und Sorgen, die andere Leute von mittelmäßigem Vermögen nicht kennen. Es scheint, daß auch hier die goldene Mittelstraße der beste Weg ist und am glücklichsten Diejenigen leben, die ein mittelmäßiges Vermögen besitzen und nicht den Reiz Anderer dadurch erregen.

Deshalb, lieber Leser, lasse Dir in aller Gemüthsruhe Deinen Kaffee kochen; Du lebst zufrieden und ruhig, wenn auch nur in bescheidenen Verhältnissen; Du beständigst den Tag mit gutem Gewissen und — lebst am nächsten Tage wieder in Dein angestammtes Kaffeehaus zurück. Wohl bekomms' Dir!

EGGER B. és társa villanyvilágítási berendezések, légszusz-vezetékek stb. gyári raktára

ujjonan és pompásan berendezett üzlethelyisége megnyitja a hatvani-utcán levő Dreher-féle palotában. Tisztelt olvasóinknak szolgálatot véltünk tenni, midőn figyelmüket ezen följött érdekes és a maga nemében páratlanul álló raktárra föl hívjuk, mert nincs az újabb technikának fontosabb ága, mint az elektro-technika, a mely még a laikusban is nagyfokú érdeklődést kelt. Mindenki szívesen veszi a felvilágosításokat is e tárgyban, és éppen azért, a ki az alkalmat keresi erre, teljesen ki lesz elégtve, ha a raktár-helyiséget látogatására érdemesíti.

Az elektro-technikának sok oldala gyakorlati alkalmazzák azonnal szemünkbe ötlők, és a tágas helyiségben kiállított gépek-és készülékek élénk fogalmat alkothatnak magunknak az elektro-technika nagyszerű haladásáról.

Tekintetünk legelsőben is a villany- és légszusz-világítási lámpákban, csillárokon stb. akad meg, a melyek nagy választékban és izléses kivitelben találhatók itt; *szállodákban, vendéglőkben, kávéházakban*, nemkülönbén *magánlakásokban* is nagyon czelszerűen alkalmazhatók.

Kis telephon-központ négy állomással a telephon-készülék titkaival ismert meg bennünket.

Tollunk sokkal is gyöngébb hogyszem ezen „szakudományi kiállítás-t ismertetni képes volna; csupán egyes szembetűnő pontokat vetünk ki, de meg vagyunk győződve, hogy Egger B. és társa üzlethelyisége, a melynek belseje művészi tökélyű és följött izléses, azonfölül pedig a főváros egyik legfőbb forgalmi pontján lévén, — nemsokára fő- és székvárosunk *intelligens lakosságának találkozási helyévé* fog válni.

Wagner József.

A multkor az újságampirokának egy különös nemét véltem fölfedezni, de csalódtam.

Egyik városi kávéházban láttam egy embert, ki — mint hallottam — házulajdonos, és ha egyszer a „Neues Tagblatt“-ot olvasni kezdi, nem adja ki azt többé kézéből.

Egy egész napon át, délelőtt és délután, képes olvasni. Engem ez az ember inkább csak pszichológiai szempontból érdekelt.

Nem voltam képes megérteni ezt a jelenséget. Végre elhatároztam, mert hisz a háziúr különben barátságos úr szokott lenni, hogy egyenesen hozzá fordulok, tőle kérek fölvilágosítást.

Meg is kaptam. „Oh,“ mondá a beestletes ember, „nagy ostobaság volna ennyi ideig olvasni egy lapot! Ha fiam reggel felolvass, egy negyed óra alatt készen vagyunk vele!“

„De hát kérem szépen, akkor minek tetszik óráhosszat belenezni a lapba? Talán a házassági ajánlatokat tanulmányozza?“

„Hja, látja, ez úgy van. Nincs semmi dolgom. Olvasni — legalább folyekonyan — nem tudok; mit kezdjek tehát időtöltésből?“

„Nos, erre csakugyan kíváncsi vagyok!“

„Arra a gondolatra jöttem, hogy fölülről lefelé, alulról fölfelé és keresztben megszámláljam a „Tagblatt“ sorait, és ezzel egy pár órát mindig szerencsésen eltöltök, épp úgy, mint a törökök a zsinórra fűzött golyócskákkal szokták...“

Lásd, kedves olvasó, nem kell mindenkit, a ki az újságokba belemerül — újságampiroknak tartani, mert meglehet, hogy csupán egy sor-számláló az, a kire te annyira haragszol!

R. E.

Újvele Erfindungen und technische Berichte.

Mitgeteilt vom Patent und technischen Bureau des Ingenieur Alexander Bergl, Budapest, VI. Andrássy-út 30.*

Nachmachung der menschlichen Stimme in der Uhrmachererei. Ein Genfer Uhrmacher hat 2 Wecker mit Sprachmechanismus erfunden, von denen einer mehreremals nacheinander ausruft: „Steh' auf!“ Wir haben — sagt das Journal de Genève — das Original haben sehen und sind über das Resultat ganz erstaunt. Ein auf einem Zifferblatt angebrachter Zeiger macht, daß der Wecker französisch oder eine beliebige andere Sprache spricht. Der zweite Wecker ahmt den Hahnkrich nach. Das Wort ist auf Scheiben von 60 Millimeter Durchmesser aufgedruckt, die für verschiedene Uhren gebraucht werden können. Die Stimme ist stark und dauert lange, was für den jeweiligen Gebrauch wichtig ist. Der einfache Mechanismus vertheuert den Preis nicht stark. Er besteht wesentlich aus einem Federhaus und einem Rad mit einer Schraube ohne Ende. Eine auf der Kabasche angebrachte geränderte Zeitrolle zieht durch Reibung die sprechende Scheibe an sich, indem sie sich auf einem dünnen Kautschukball bewegt, um großen Reibung zu verhindern. Der Erfinder hat den einen Wecker 5000-mal nacheinander sein: „Steh' auf!“ sagen lassen, ohne daß die Stimme an Kraft etwas einbüßte. Die Anwendung der menschlichen Stimme auf Schlaguhren ist also Thatsache und kann ebenfalls auch auf Wanduhren angewendet werden, daß diese die Zeit laut angeben, als auf jeden andern Gegenstand. Dabei hat der Erfinder auch herangezogen, daß man ein einmal gesprochenes Wort auch verbessern kann. So hatte der erste Buchstabe des „Steh' auf“ (S) ein wideriges Zischen und das zweite Wort einen langen schmerzhaften Schluß, indem er wie ein mit weit offenen Munde gesprochenes a klang. Durch Unterdrückung der Schwingungen an den betreffenden Stellen ist das Zischen des o theilweise vergangen und das toi ist runder geworden, hat aber doch den der menschlichen Stimme eigenen Ton beibehalten.

Schuttmittel gegen das Schwarzwerden von silbernen Gegenständen. Es ist eine bekannte Erscheinung, daß das Silber bei seiner Aufbewahrung ohne Anwendung besonderer Schutzmaßregeln binnen kürzerer oder längerer Zeit oberflächlich schwarz wird. Diese unliebsame Eigenschaft tritt um so mehr hervor, je reiner das Silber ist. Die Ursache derselben ist in einem Gehalte fast aller Luft an Schwefelwasserstoff und der großen Fähigkeit des Silbers zu suchen, sich mit dem Schwefel derselben zu schwarzem Schwefelsilber zu verbinden. Um silberne Geräte vor diesem Schwarzwerden zu schützen, empfiehlt es sich, dieselbe mit einer schwachen farblosen Lacklösung zu überziehen, oder dieselben, sofern bei ihnen ein Lacküberzug nicht angebracht ist, wie bei Messern, Gabeln, Pöföfen u. s. w., in Zink-, Zinkweiß- oder besser noch in Bleiweiß-Papier einzupacken. Diese Papiere bereitet man sich passend dadurch, daß man Zinkstaub, Zinkweiß oder Bleiweiß auf der Oberfläche von gewöhnlichem Papier mittels Stärkekleister befestigt oder diese Stoffe dem Papier bereits bei dessen Fabrikation einverleibt. Solche Papiere, vor allem das Bleiweißpapier, besitzen eine noch größere Verwandtschaft zum Schwefel des Schwefelwasserstoffes, als das metallische Silber, und zerlegen denselben, noch ehe er zu den Silberwaaren vordringen kann. Zu bemerken ist hierbei, daß besonders das Bleiweiß, weniger das Zinkweiß, giftig ist, und daß deshalb bei der Anwendung dieser Papiere entsprechender Vorzicht geübt werden muß. Um schwarz gewordene Silbergegenstände wieder blank zu machen, empfiehlt es sich, dieselben in Salmiakgeist einzulegen, oder mit Bürsten oder Lappen zu putzen, welche mit Salmiakgeist befeuchtet wurden. Der Salmiakgeist löst das schwarze Schwefelsilber auf, greift aber das metallische Silber nicht an.

Die Gebühren für die Trottoirbenutzung vor Gast- und Kaffeehäusern wurden dieser Tage kommissionell revidirt und für die Zukunft den Verhältnissen entsprechend erhöht.

Café Weyer in Arad. Der gewesene Hotelier zum „Hirschen“ in Temesvár, Herr Weyer, hat am 19. November in Arad ein prachtvoll schönes Kaffeehaus errichtet. Dasselbe ist im englischen Style gehalten und befindet sich in demselben 4 Villards.

In Neufay hat Herr Mayor sein Hotel und Kaffeehaus hoch elegant einrichten lassen. Alles in edelstem Barockstil gehalten, präsentiren sich die Lambrien, die mächtigen Spiegelwände, die Kassa sehr vortheilhaft. Vier Villards stehen den Spielern zur Verfügung. Die gesammten Lokalitäten wurden am 26. November eröffnet.

Herr Tóth Gyula in Szegszárd ließ sein Hotel und Kaffeehaus ganz neu restauriren und das letztere mit ganz neuen Spiegelwänden und Lambrien versehen. Eröffnet wurde dasselbe am 26. November.

Das Café Titelski in Semlin präsentirt sich seit einigen Tagen in besonderer Glanze. Herr Titelski hat dasselbe im schmecken englischen Style herstellen lassen. Schöne Lambrien, zwei große prachtvolle Spiegelwände, eine schmecke Kassa und zwei Doppelbillards vervollständigen das Ganze. Die Eröffnung hat am 25. November stattgefunden.

Herr Alter Sándor, gewesener Kaufmann in Kivály-Helmec, hat am 1. Dezember das „Café Korio“ in Debreczin eröffnet. Dasselbe ist sehr geschmackvoll eingerichtet und befindet sich in demselben 4 Villards.

Herr Karl Röferdt hat im Parterre des neuen Corps-Commando-Gebäudes in der Heltanergasse in Hermannstadt ein dem Anforderungen der Gegenwart ent-

sprechend modern eingerichtetes Kaffeehaus unter dem Titel „Café Central“ errichtet und am 10. November eröffnet. In demselben befinden sich ein dreitheiliger Spiegel, eine schöne Kassa, 2 Villards, Alles aus hartem Ruffholz gearbeitet.

Die vorstehenden sechs meisterhaft gelungenen Einrichtungen wurden sämtlich durch die in Ungarn aufs vortheilhafteste bekannte Firma Heinrich Seifert & Söhne ausgeführt und sind uns diesbezüglich von mehreren Seiten anerkennende Zuschriften zugekommen, welche die Leistungen besagter Firma Jedermann besonders empfehlen.

* Wir erlauben uns, die Herren Hoteliers, Kaffeesieder und Gastwirthe auf das Inserat

des Herrn Louis Françoisy, des Herrn Franz Prohégly und der Herren Dietrich & Gottschlig

besonders aufmerksam zu machen.

Wasser im Gasometer. Für alle Gastkonumenten ist eine der größten Plagen das Wasser, welches sich in den Röhren verdichtet und ein unregelmäßiges Brennen, ein Zucken der Flamme, oft auch ein plötzliches Verlöschen derselben verursacht. Da die Wasserdämpfe, welche diese Unbequemlichkeit verursachen, aus dem Gasmesser stammen, so hat man die verschiedensten Mittel versucht, um dem Uebel, welches auch bei der sorgsamsten Legung der Leitungsröhren nicht ganz beseitigt werden kann, zu steuern. Etwas hilft es, wenn der Gasometer an einem recht kühlen Ort steht, so daß das durchströmende Gas nur wenig Feuchtigkeit aufnehmen kann; man hat auch versucht, das Wasser im Gasometer durch Glycerin zu ersetzen, doch haben sich dabei noch größere Nachtheile gezeigt. Die einzige befriedigende Lösung der Frage würde die Anwendung von Gasmessern ohne Wasser, sogenannten trockenen Gasmessern sein, und man hat auch verschiedene derartige Apparate konstruirt, bis jetzt jedoch ohne genügenden Erfolg, denn diesen Apparaten fehlt die notwendige Genauigkeit. Jetzt wollen nun die Herren J. Wynne und A. Morrison in Melbourne einen ganz zuverlässigen trockenen Gasmesser konstruirt haben. Derselbe besteht, ebenso wie früher derartige Apparate, aus zwei Glasgefäßen, die abwechselnd durch hindurchströmendes Gas gefüllt werden. Ist der eine durch das einströmende Gas gefüllt, so schließt sich die Zuleitungsröhre und das Gas muß in die zweite Abtheilung strömen. Gleichzeitig öffnet sich ein Hahn, so daß aus der vollen Abtheilung das Gas in die zum Brenner führende Röhre strömen kann. Dieses Spiel der Hähne und Ventile wiederholt sich nach jeder Füllung einer Abtheilung. Wenn der Apparat sicher funktionieren sollte, so daß seine Angaben als eine genaue Kontrolle für das verbrauchte Gas dienen könnten, so würde seine Einführung allen Gastkonumenten gewiß sehr willkommen sein.

Genossenschaftliche Fachschule der Wiener Kaffeebieder. Jünglings fand in Wien die Eröffnung der neu errichteten Abtheilung der Fachschule der Genossenschaft der Kaffeebieder in der genossenschaftlichen Fortbildungsschule der Gastwirthe statt. Der Genossenschaftsvorsteher hielt eine Ansprache, in welcher er die versammelten Schüler der Fachschule ermahnte, stets die Standeswürde hoch zu halten und in ihrem Verufe immer Pünktlichkeit, gute Sitte und Nächstenliebe zu pflegen. Der Direktor der Schule, Herr Professor Heß, sprach über die Bedeutung der Schule, gedachte der großen Opfer, welche die Genossenschaft gebracht, und gab der Hoffnung Ausdruck, daß der Erfolg nicht ausbleiben werde. Sodann wurden die Bilder an die eingetragenen 24 Schüler vertheilt. Die Schulzimmer machen einen vortheilhaften Eindruck, sie sind licht, bequem und geräumig. Der Unterricht umfaßt Deutsch, Französisch (je zwei Stunden), Rechnen und Buchhaltung (je eine Stunde) und eine Stunde für Fachgegenstände (Serviren, Verhalten gegen Gäste u.). Als Fachlehrer ist der Zahlmarquiere Leopold Sturm vom „Café Scheidl“ in Aussicht genommen.

Wie weit sich in München in den letzten Jahren das Billardspiel verbreitet hat, läßt sich am besten daraus ersehen, daß es vor 14 Jahren in öffentlichen Wirtshäusern etwa 70 Villards gab, während es jetzt deren etwa 350 sind. Obenan steht das Café Knipold mit 16 Villards, dann kommt das Café Wittelsbach mit 12, das Englische mit 9, das Orientalische mit 8, verschiedene Cafés mit 4 Villards etc.

Eine drastische Kaffeehausgeschichte. Es ist bekannt, daß die Franzosen in ihren Gast- und Kaffeehäusern sehrmäßig leben. Daher kommt es, daß jeder Ungar, der nach Paris kommt, sich über die hohen Bierpreise entsetzt. Wenn die Gäste einen ganzen Abend an einer einzigen Tasse Kaffee oder an einem, höchstens zwei winzigen „bocks“ saugen, so muß der Wirth den Preis dafür sehr hoch bemessen, um auf die Kosten zu kommen. Georges Couette-line, bringt nun in seiner neuesten Sammlung schmerzlicher Geschichten, die den Titel „Potivon“ führt, eine Anekdote, welche die Enthaltsamkeit der Pariser Kaffeeäfte sehr drastisch illustriert. Der Wirth befragt sich über einen Gast, der jeden Abend nur eine Conformation nimmt und dafür solche Ansprüche macht, daß er alle Gäste vertrieben hat. Der Gast vergeblich sich folgendermaßen: „Eine Conformation sage Sie? Das ist nicht wahr, ich nehme deren sieben.“ — Der Wirth: „Sieben? Die möcht' ich sehen!“ — Der Gast: „Sehr einfach! Ich komme und verlange einen Kaffee. Gut! Man bringt mir ein Glas Kaffee, drei Stücke Zucker, eine Wasserflasche und ein Fläschchen Cognac. Das macht eine Conformation.“ — Der Wirth: „Gut! Und nun weiter?“ — Der Gast: „Ich trinke die Hälfte meines Glases. Gut! Ich fülle es mit Wasser auf. So bekomme ich einen Mazagran. Zweite Conformation! In meinen Mazagran gieße ich etwas Cognac und mache so einen Gloria daraus. Dritte Conformation. Wenn ich meinen Gloria getrunken, nehme ich ein Stück Zucker und löse es im Wasser auf. Nun habe ich ein Glas Zuckerswasser. Vierte Conformation! In das Zuckerswasser gieße

* Das oben genannte Patentbureau erbetet sich den geschätzten Abonnement-unterres Blattess Zusätze und Rath in allen Patentangelegenheiten gratis und franco zu ertheilen.

ich wieder etwas Cognac und erhalte einen Grog. Fünfte Conformation! Was thue ich, wann ich meinen Grog getrunken? Ich gönne mir einen Schluck reinen Cognac und habe so eine fine champagne. Sechste Conformation! und endlich gieße ich den letzten Tropfen Cognac auf das letzte Stüchlein Zucker und künde ich an. Das gibt mir einen Punsch, meine siebente und letzte Conformation. — Der Wirth: „Allerliebste! Aber wieviel nehme ich denn ein für Alles das? Sechs Sous! Und Sie glauben, daß es mir Vergnügen macht, dreißig Centimes in mein Kassabuch einzutragen, nachdem Sie mich den ganzen Abend gelangweilt haben? — Der Gast: „Verdrückt Sie das? Nun so stellen Sie sich eine Kaffierin dafür an!“

Moussirender Wein. Man nimmt per 1 Liter: 15 Gramm Weinsteinäure, 2 1/4 Gramm doppeltkohlensaures Natron, 180 Gramm weißen Zucker. Zucker, Weinsteinäure und etwas Wein werden gefocht und dann erkalten lassen. Dann kommt die Masse zu dem Wein in die Flasche, das doppeltkohlensäure Natron wird schnell zugelegt und die Flasche augenblicklich zugeföhrt, damit das alsbald sich entwickelnde Gas nicht entweicht. Den Kork verpackt man mit einer Schnur. In 2—3 Stunden kann man den Champagner trinken. Wohl bekümm's! Halten thut sich diese Sorte Heißdick wohl lange lang.

Wenige Menschen denken daran, welchen großen Einfluß auf die Gesundheit eine normale Lage des Körpers während des Schlafes haben muß. Ein gesunder Mensch sollte immer des Nachts mit seinem Kopfe auf einem mehr als sechs bis sieben Centimeter erhöhten Kopfkissen liegen. Die Bettdeck: soll höchstens das Kinn erreichen, damit die Naie frei ist und möglichst viel Luft einatmen kann. Bei dieser Lage wird dem Blute der leichteste Umlauf gestattet und das Herz und die Lunge nicht in ihrer Thätigkeit gehemmt. Liegt der Kopf dagegen hoch und kommen die Schultern in eine gebeugte Stellung, so daß sich das Kinn auf die Brust neigt, so erhalten die Arme eine Neigung nach innen und die Brust wird eingezogen, was alles das freie Athmen durch die Lunge verhindert und deren Thätigkeit unregelmäßig macht. Wie manden Herz- und Lungentrankeheiten könnte durch Beobachtung dieser einfachen Regel vorgebeugt werden!

Bekanntlich tragen die Eisenbahn-Wagen meistens in großen Lettern die Anfangs-Buchstaben der betreffenden Eisenbahn-Verwaltung. Selbstverständlich sind diese Buchstaben nicht Jedem geläufig, und so hat denn der Volkswitz sich desselben bemächtigt und sie nach seiner Weise angezigt, manchmal recht boshaft, wie der Volkswitz ist. Die „V. Verkehrszeitung“ gibt hiervon einige Proben: So tragen die Wagen der Böhmischen West-Bahn die Buchstaben B. W. V., welche aber im Volksmunde als: „Bietet wenig Bequemlichkeit“ überseht werden. Aus den Buchstaben der Belgischen Ludwigsbahn S. E. V. wird „hoch lebe Bismarck“ herausgelesen. Die frühere Bayerische Ostbahn zeichnet ihre Wagen mit B. D. V., woraus man „Biegen oder Brechen“ las. Die Ungarische M. A. V. Eisenbahn (Magyar Allam-Vasutak) bezeichnet der Volkswitz als „Miserabelste aller Verwaltungen“. D. T. E., die Buchstaben der Doppel-Tarnowitzer Eisenbahn, werden als „D traurige Erfindung“, die Bezeichnung N. D. U. C. (Rechte Oder-Ufer-Bahn) als „Reich oben, unten elend“ gelesen. Die sehr rentable „Kronprinz Rudolph-Bahn“ = K. N. B. heißt: „Keine rentable Bahn“. Als die Italienischen Eisenbahnen mit S. F. A. Z. bezeichnet waren, welches offiziell hieß: Strade Ferrate Alta Italia, übersehte dies der Volksmund in Italien in „Scantri frequenti Arrivi incerti“ (häufige Zusammenstöße, unsichere Anfunft), während man jenseits der Grenzen nicht ganz mit Unrecht meinte, es solle „Schlechtes Fuhrwerk aus Italien“ bedeuten. Am schlimmsten geht es der Währischen Grenzbahn mit ihren Buchstaben M. G. V., welche boshaft als „Man geht besser“ ausgelegt werden. Wie man sieht, läßt der Schalk auch an den Eisenbahnwagen seine Schellen lustig erklingen.

Ein neuer Lampendocht. Jedermann weiß aus eigener Erfahrung, daß ein ungleiches Beschneiden des Lampendochtes den Glaszylinder gefährdet. In London wurde nun ein unverwundbarer Lampendocht erfunden, der aus einem mit feinem Draht umwundenen Metallrahmen besteht, dessen Innenraum mit feingewebten Stoffen, wie Werg, Hanf, Albest u. s. w. gefüllt ist. Der so beschaffene Docht ist in eine Dochtöhle eingefügt, welche er überragt; das Del steigt durch die Hölzer zu dem feineren Material auf. Man kann den Docht in der Drahtöhle durch einen Stift heben und senken. A. C. Harris in London hat auf diese Erfindung ein Patent genommen. A. Bergl.

Jégvágás villamosság segítségével. Canada északi partjain, ahol nagyban foglalkoznak a jég beszerzésével, a jövő téli évszakban új eljárást foguak alkalmazni a jég vágásra; e czélra aczélsodronyokat akarnak használni, melyek a dinamok árama által izzásba hozatnak.

Capeten-Leim. Folgende Mischung soll erprobt sein: 250 Gramm Tischlerleim werden über Nacht in 1-6 Liter 6 Proz. Essig aufgeweicht, und bis zur völligen Pöfung erwärmt. Nun werden gleiche Theile Roggen- und Weizenmehl mit Wasser gefocht, daß ein Eimer voll Kleister entsteht, welchem später die Leimlösung zugelegt wird. A. Bergl.

Werb eines Schnurrbart. Achtunddreißig Kellner eines Cafés ersten Ranges in Berlin mußten bei Beginn ihrer Thätigkeit den Schnurrbart sich abnehmen lassen. Nach kurzer Zeit pfleglich entlassen, verlangten sie Entschädigung für den verlorenen Mannesjahn und erhielten dann vom Cafetier 6 Mark pro Mann und Schnurrbart.

Am Petroleum zu verbessern, gibt man in das Bassin der Lampe, je nach dessen Größe, einen Theelöffel voll Kochsalz. Daselbe braucht selten erneuert zu werden. Man kann auch eine entsprechend große Menge in die Erdk-kanne oder Flasche thun, um dieselbe Wirkung zu erreichen. Das Petroleum brennt entschieden heller und explodirt weniger leicht.

Amerikanisch. Um etwas Eigenartiges zuwege zu bringen und den Giftethern der Franzosen in den Schatten zu stellen, sind eine Menge von Projekten für abenteuerliche Thürme aufgetaucht, doch hat keines davon recht Anklang gefunden, und jetzt ist es zu spät. Dafür werden wir ein Weltwunder in Gestalt eines Elephanten haben, der in seinem Bunde einen Gasthof enthalten wird. Das Ungethüm wird 200 Fuß hoch sein. Es wird aus Holz, Eisen und Stahl gezimmert und die Haut wird aus Blech sein, welches mit Ceylanerlöss (!) angezogen wird. Außer den Garthof wird ein Café im Innern Platz finden, ebenso Verkaufsstände für Auctiofstäten. Der Sattel wird als Beobachtungsthurm eingerichtet und wird durch Aufzüge (Elevators) zu erreichen sein, die in den Vorderfüßen angebracht werden. Der Kopf wird eine Dampfmaschine enthalten, welche die Naturlaute des Elephanten nachahmen wird. Ohren, Augen, Nüssel und Schwanz werden durch eine Maschinenriele in Bewegung gesetzt. Das Innere wird durch Elektricität erleuchtet werden. Ein Herr George S. Benton aus New-York wird den Bau leiten, dessen Kosten auf eine Viertelmillion Dollar veranschlagt sind.

Eine hundert Jahre alte Pariser Speisekarte zeigt, wie ausgefucht man schon im Jahre 1791 in den Pariser Gasthäusern trotz aller Revolutions-Stürme aß. Einen deutschen Diplomaten überfragte die Reichhaltigkeit dieser Speise-Karte damals derart, daß er sie zum Andenken mit in die Heimath nahm und unter Glas und Rahmen bringen ließ. Diefelbe enthält mehrere hundert Nummern. Das Gasthaus nannte sich zeitgemäß Grand Taverne de la Republique, Palace Egalité, Rue de la Voi. Die Karte beginnt gleich mit der stiftlichen Zahl von vierzehn Suppen, darunter eine Gesundheits-Suppe; es fehlt aber auch nicht die unsterbliche Julienne, ja selbst nicht Brot-, Kohl- und Kartoffel-Suppe. Auch der Sauerfohl (garnirt) hat seinen Platz. Daneben fehlt auch nicht das Feinste, wie Trüffel in Champagner. Der berühmte Küchenmeister aus der Zeit Ludwigs XIV., Béchamel, dessen Kartoffel-Zubereitung noch heute allgemein beliebt ist, prangt auf der Karte mehrfach mit Gerichten, z. B. Pasteten à la Béchamel. Fremd sind die damaligen Käse-Namen, mit Ausnahme des edlen Roquefort. Unter den Liqueuren wußte man schon 1791 das Danziger Goldwasser in Paris zu schätzen.

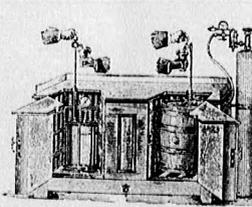
Eine vorzügliche Methode zum Aufbewahren der Eier. Ein Feiler der „Nordböhm. Vogel- und Wild-Tag.“ hat ein Verfahren ausfindig gemacht, welches sich vorzüglich bewähren und dabei ganz einfach sein soll. Man nehme übermanganfaures Kali (eine Messerfülle voll genügt schon für zwei Liter Wasser), rühre diese Mischung eine Weile untereinander, bis das Kali gut aufgelöst ist und eine schöne, tiefrothe Farbe giebt, dann lege man die frischen Eier in diese Kalilösung, daß sie vollständig von der Flüssigkeit bedeckt sind; die verwendeten Eier müssen aber ganz rein und frei von Schmutzpartikeln sein, weil sich von diesen Stellen aus die Fäulnis am schnellsten entwickelt; nach einer Stunde nehme man die Eier wieder aus der Kalilösung, trockne dieselben gut ab und wickle sie sorgfältig in reines Papier, lege sie dann in einen Korb oder in eine Kiste und bewahre sie in einem trocknen, frostfreien Raume auf. Derartig präparirte Eier halten sich sechs bis sieben Monate und länger, ohne dabei an ihrem Wohlgeschmack etwas zu verlieren, wie das bei Kalkstein oder in der Strohhülle und Sägelöhne gepackten Eiern der Fall ist, welche meistens einen unangenehmen dumpfigen Geschmack annehmen. — Da sich dieses Mittel durch Einfachheit und Billigkeit auszeichnet (übermanganfaures Kali ist in den Apotheken und Droguenhandlungen zu haben), so sollten damit Proben angefertigt werden.

Müthi. Chinesische Feinschmecker, bei denen Matten, Mäuse- und Hund-Braten, die für die Menge große Delikatessen sind, nur als bürgerliche Hausmannskost gelten, verehren aus besonderem Lieblich-Gewicht das „Müthi“. Es besteht aus nichts Geringerem, als aus ganz jungen, noch blinden Mäusen. Diese werden jedem Gaste lebendig vorgelegt; man taucht sie in ein Gefäß mit Honig und schluckt dann die Thiere (angiam herunter. Als vor wenigen Jahren der jetzige Kaiser seine Hochzeit feierte, hatte man zu den Festmahlen nicht weniger als 50,000 junge Mäuse gefangen.

„UNICUM“ legujabb es. és kir. szab.

sörnymó- és szikvizgyártó-készülék folyékony szénsav alkalmazásával, egyuttal jégsekrény és kimérő-asztal.

Kapható **MANDLER VILMOS-nál** Budapest, Lipóti-tér 11. sz.



A készülék előnyei:
A sör mindig friss marad. Szörbeni veszteség nincsen. Egyszeren, költségszerű szemponthól elismert sörkimérési módszer. Cézlerszerű hűtés. Olcsó, vegyileg tiszta szénsavval gyártott sodaviz.

Die Buchbinderlei mit Maschinenbetrieb von **Leopold Neumann** BUDAPEST, VII. Muzeum körút 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material. Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospeete zu Diensten.

BOROSS TESTVÉREK es. és kir. szab. fémáru-gyár BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12 29. Készit es. és kir. szab.

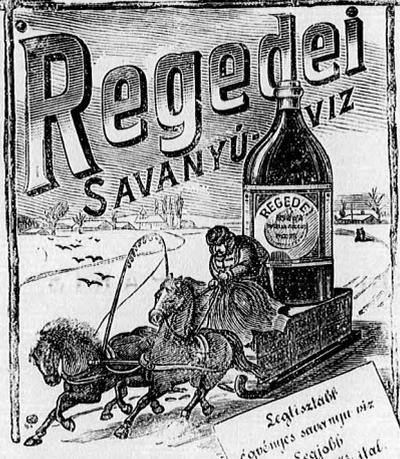
szétrakható jégsekrényeket, fagyalt-tartályt és gépet, sör öntözéscsapot, konyha felszerelési tárgyakat.

Főraktár Alpacca-ezüst és Alpacca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a Brunner és társa bécsi gyárából, teljes légszesz és vízvezeteki berendezési vállalat. Arjegyek és költségvetés kívánatra ingyen.

Ivóvíz kolera ellen.

Regedei SAVANYÚ VIZ

A bacillusokat megöli. Az emésztést elősegíti.



Legjobb óvszer járványok alkalmával. Olcsó árak. — Prospectus ingyen. Főraktár: Budapest, V. ker., Lipót-körút 21/a. Igazgató: Radein fürdő (Styria).

A t. kávéházak stb. részére már 13 év óta szállított szabadalm. képes hetilapokhoz való újságtartó-táblák a legjobb anyagból mint eddig is teljesen elkészítve folyton kaphatók zsinórral darabja csak 40 kr.

HIRHAGER KÁROLY m. tud. akad. könyvtáros Budaörs, V. Nádor-t. 32.

FODOR JÓZSEF fényképész Budapest, Károly-körút 6. sz. Készit

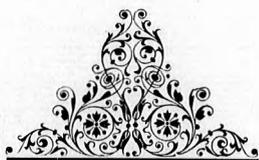
fényképeket

a legszebb és művészi kivitelben, bármely nagyságban, a legolcsóbb árak mellett.

A pinceszér urak, valamint ezek nejei és a kávéházi pénztárosok árkedvezményben részesülnek.

Franciaia

pezsgőbor-gyárosok



Diplome d'Honneur

LISSABON.

Arany érem

PÁRIS,
NIZZA,
TEMESVÁR.



Ehrendiplom

LISSABON.

Goldene Medaille

PÁRIS,
NIZZA,
TEMESVÁR.



Louis François & Comp, Promontor.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az egyedüli franciaia pezsgőbor-gyárosok vagyunk Magyarországon és a budapesti kereskedelmi és iparkamaránál 17,151. szám alatt bejegyezve vagyunk.

Wir beehren uns, bekannt zu geben, daß wir die einzigsten wahren französischen Champagner-Fabrikanten in Ungarn sind, und als solche auch unter Nr. 17,151 des Handels- und Wechselgerichts protokolliert wurden.

Franciaia Lajos és társa, Budafok.

Főraktár: Borhegyi Ferencz ez. Lápóssy, Budapest, Haas-palota.

Die Papier-Tapeten-Niederlage

JERK & SCHUSCHITZ

in WIEN I., Getreidemarkt 2 Ecke Friedrichstrasse

empfiehlt ihr reichassortirtes Lager aller Arten

Tapeten von 12 kr. pr. Rolle aufwärts

bis zu den feinsten Gobelins, Veloutés und Ledertapeten.

ÜBERNAHME der DECORATION von KAFFEEHÄUSERN, Restaurants, Hôtels und Neubauten
bei BILLIGSTER BERECHNUNG und VOLLSTER GARANTIE.



Muster und Kostenvoranschläge franco.



Bor- és pinczekezelési kellékek

u. m. salycilsav, vizahólyag, borzamatok, dugaszok, borszinek, dugaszoló és czinn-kupakológépek, sörpezsegő csap, sörlégyomatu szivattyu, gumi-tömlök, horszesz.

JULLIEN borderítőpor

stb. legolesőbb árban kaphatók

WATTERICH ARNOLD-nál BUDAPEST,
Dohány-utca 1. sz.

Arjegyzék ingyen.

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.

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

Lager von

HOLZ-, METALLSÄRGEN
und
Grab-Kränzen.

Ueberführung von Leichen in
hermetisch verschlossenen

DOPPEL-METALLSÄRGEN

nach jeder Richtung des In- und
Auslandes.

Prämiirt
Patentirt

Gegründet
1852.

JULIUS MALESZNY

BILLARD- und

QUEUES-FABRIKANT

KOMPLETE

Kaffeehaus-Einrichtungen.

— Budapest, Königsgasse 59. —

Nyomtatványok

elkészítésére legmelegebben ajánljuk

BUSCHMANN F.

könyvnyomdáját

Budapest, IV., Koronaherczeg-utca 8. sz.

(Harisch-bazár).

HEINRICH SEIFERT & SÖHNE

KAISERL. und KÖNIGL.

BUDAPEST

Hof-Billard-Fabrikanten



VII. Trommelgasse Nr. 90.

Spezialisten Stylgerechter und eleganter

Kaffeehaus-Einrichtungen.

Erste und größte Billard-Fabrik Europas.

Wir laden unsere P. T. Kunden höflichst zur Besichtigung unserer Fabrik als Sehenswürdigkeit ein und empfehlen unser wohl assortirtes Lager von neuen so auch überspielten Billards, ebenso unserer patentirt anerkannt vorzüglichsten Doppelbillards, nebst sämtlichen Requisiten, als Schach, Domino, Tivoli, Zeitungshälter etc.

Complete Kaffeehaus-Einrichtungen werden auf das Modernste und Geschmackvollste ausgeführt.

lős; ezenkívül a politikai hatóság is bele-beeszlő a vendéglős-ipar gyakorlásába.

Ez a sok beavatkozás az iparjog gyakorlásába józan felfogás szerint azt hozná magával, hogy a táplálkozásra és közegészségre nézve annyira fontos vendéglős-ipar ha már anyagilag nem a legjobban áll is, de tekintélye fokozódott.

Szó sincs róla.

Az ipartörvény értelmében megalakult ugyan a vendéglős-ipartársulat, de sem az azelőtti, sem a jelenlegi hatóságok nem gondoskodtak és gondoskodnak arról, hogy mindaz, a ki a vendéglős-ipart gyakorolja, köteles legyen az ipartársulathoz belépni. Már pedig ez volna az első lépés arra, hogy az ipartársulat tekintélye erősödjék, mert a míg az ipartársulaton kívül álló elemek gyakorolják a vendéglős-ipart, addig mindig ki lesz téve annak, hogy egyesek visszaélései árnyat vetnek az egész vendéglős-iparra, míg az ipartársulat tagjai mindenesetre óvakodnak mindentől, mi homályt vetne az egészre.

Erre nézve pedig volna egy mód, mely egyszerre véget vetne a kóros állapotnak és emelné az ipartársulat tekintélyét.

A vendéglős-iparjogot osztogató pénzügyigazgatóságnak csak a vendéglős-ipartársulattal kellene folytonos érintkezésben állnia, oly módon, hogy csak a vendéglős-ipartársulat ajánlatára kaphassa meg bárki is a vendéglős-iparjogot, így hogy mindegyik köteleztesse a vendéglős-ipartársulathoz való belépésre.

Vagy ha ennek keresztülvitele netán nehézségekbe ütközne, intézkedjék a pénzügyigazgatóság arról, hogy a vendéglős-ipar gyakorlására szóló engedélyeket az illetők az ipartársulat útján kézbesítsék az illetékes. Természetes, hogy így az ipartársulat gyakorolhatna erkölcsi kényszert az illetőkre, hogy a társulathoz belépjenek.

Fontos és nagy érdek ez. Hiszen csak a székes fővárosban is ezrekre megy a vendéglősök száma, kik évenként milliókkal járulnak az államháztartáshoz közvetlen és közvetett adók alakjában, melán igényelhetnek tehát, hogy az állam is megtegye irántuk kötelességét, legalább abban, hogy az ipartársulat tekintélyét emelje. Ne csak zaklatásoknak legyen kitéve a vendéglős, hanem élvezetében legyen a polgári jogok teljességének, hogy ne csak úgy felvállról vegye őt akár a rendőr, akár a pénzügyőr.

Mert úgy áll a dolog ebben a tekintetben, hogy különösen a rendőrség előtt nagyobb a tekintélyük azoknak a hölgyeknek, kik a rendőrség oltalma alatt fizik foglalkozásukat, mint a vendéglősöknek, kik egy vagy más ügyben kénytelenek meg-megfordulni a rendőrség előtt.

Az ipartörvény életbeléptetésekor kellett volna arról is gondoskodni, hogy a szakiskola életbeléptetessék. Ha ez akkor megtörtént, a vendéglős-ipar jelenleg már a képeztetéshez kötött iparágak közt foglalna helyet.

Ezt azonban elmulasztották. De az ipartársulat saját kebelében megindította ez irányban a mozgalmat; pénz gyűjtött és mikor már a pénzalap elégséges volt, hogy a kezdeményező lépések megtételest, kérényt adott be a székes főváros hatóságához, a szakiskola felállítására iránt.

Ez a kérvény azonban már több mint egy éve elintézetlenül hever a hatóságnál, pedig a szakiskola szükséges voltáról meg vannak győződve a tanácsbéli urak is valamennyien és mégis heverni hagyják az ügyet.

—y—d.

A konyha női-személyzetének kiművelése.

A szakfolyam ügye hosszú téli almat alussza érthetetlen állapot. Midőn annak idején az alapvető lépések megtörténtek, az arra illetékes hatóságok a legmesszebbre menő támogatást, nagymérvű engedélyeket helyeztek kilátásba, magánosok pedig rövid idő alatt oly szép összegeket ajándékoztak a létesítendő intézmény elmozdítására céljából, hogy így — a nervus rerum gerendarum birtokában — a terv megvalósulásának akadályait még csak elképzelni sem tudjuk. Midőn tehát így sem a hivatalos közegekre az aberritizmus diagnózis nem illik, sem vezérferfiainkra az érdeklődés hiányának bélyegét nem süthetjük, a késés egyedüli okát kész terv hiányának kell betudnunk. Ebben van sok természetes dolog, a mi első tekintetre a figyelmet kerüli. Egy alkalommal röviden utaltunk már ezekre. Nem könnyű dolog ugyanis egy oly szakiskola tantervének létesítése, melynek minden alap hiányával kell a tökéletesség legalább megközelítésével felépítenie és a melynek megalapításánál még a külföldön már meglevő hasonló intézményeket sem lehet mintául felvenni. Tény, hogy akárhánynak évre terjedjen is a tanítás, ez csak fokozatosan lesz életbe léptető, egymást követő fázisokkal; tény, hogy az intézetbe lépőkkel kellő előismeretek lesznek megkövetelendő. Már e két mellőzhetlen postulatum egész csomóját a megoldandó feladatoknak támasztja fel, úgy hogy legelőbb is ezek megoldásáról kell gondoskodnunk. A hazai törvényekben megszabott általános tankötelesség csak az első

népiskola látogatására kötelezven (a 6—10 évig), nagyon kérdéses, hogy az ott szerzett ismeretek elegendők-e a szakfolyam megkezdéséhez. Bizonyára nem. S így egy előkészítő osztály szükségessége vetődik fel, miáltal a tanfolyam éveinek száma egyvel nagyobbodnék. De ez csak egy példa. Mert az előre tisztázandó kérdések halmaza nagy, megoldása nagy szakismeretet, nagyobb ügyszeretetet fog igényelni a hivatottak részéről és akárhogy mosolyogjunk is felette, anketek, bizottságok kiküldését mi sem fogjuk kikerülni. En, ki a tek. szerkesztő ur szíves jóindulatából már hosszabb idő óta bizonyára nagyobb ügyszerettel, mint szerencsével foglalkoztam e kérdésről, ma is csak mintegy academie foglalkozhatom, mert rendszeresen előírt tervet mai napig sehol sem találtam, melyhez indokolt hozzászólást tehettem volna. Ma is egy eddig egészen figyelmen kívül hagyott körülménnyel, a konyhai, különösen pedig a konyhai női-személyzet kiműveléséről óhajtottam szólni. Szíves ölmézet a hosszas kitérésért.

Egy idő óta gyakran hallunk panaszokat a konyha női-személyzetének hiányos képességei felől. Tehát itt is csak panasz, újra panasz. Javításról, gyógyásztól azonban ki nem gondoskodik. Majd biz', még evvel is bajlódni. Talán én fogok gondoskodni róla, hogy konyhaleányaim főzni tanuljanak? Ugy van, az egyik nem ér rá, hogy foglalkozzék velük, a másik csak olyat fogad fel, ki neki mindenben megfelel, — ez a legkényelmesebb, — a harmadik — a nagyobb fővárosi szállodák tulajdonosa még csak tudomásul sem bír az egész miszeriáról, elvégi azt a konyhai főnöke.

Ha meggondoljuk, hogy konyháink női-személyzete a legalsóbb neopozitívul kerül ki leginkább, a szülői házból tehát semminemű ismereteket sem hozhat magával; ha meggondoljuk, hogy a jobb-mű közeppozitívul is lassankint lemondanak ama követelményről, hogy leányaiknak derék házi-asszonyokká neveljék, valóban kérdésessé válik, honnan kerüljenek elő a kellő ismeretekkel bíró női cselédek? A frankfurti, stuttgerti és drezdai nemrég létesített gazdasági, illetve „háztartási iskolák“ amellet bizonyítanak, hogy e baj általános, más országokban is meglevő és hogy ott már orvoslásról is gondoskodtak, noha nem tagadható, hogy színészük olyan, mint egy a magánélet, a privát háztartásra előkészítő iskoláé. Távol állunk attól, hogy e kérdést a szakfolyammal kapcsolatban megfogadjunk mondjuk, de igenis lehetnek tartjuk, hogy azzal egyidejűleg oldassék meg. Megoldassék pedig aknt, hogy derék vendéglősöknek még derekabb feleségei — tárczában úgy mondanám: kedves és szép — kezükbe vevén ez ügyet, gondoskodjanak fiatal cselédeknek kiképzéséről, oktatásáról és czélra szolgáló egyesület alapítása útján, mely egyesület leghatalmasabb szubvencionálójá bizonyára a vendéglősök ipartársulata lenne. Az egész nem sok áldozatba kerülne. Sok ifjú leány sok hasznos dolgot tanulna meg ott, főzést, mosást, vasalást, fehérnemű-kezelést, varrást, foltzást. Ne tessék mosolyogni, igen hasznos dolgok ezek mind, alkalmasak arra, hogy sok fiatal leány a tisztességes élet pályájan boldoguljon és eltekintve attól, hogy ipari életünk sok apró miszeriája egy csapással megszűntetessék.

F. Kiss Lajos.

Fiatal borok kezelése.

A fiatal borok ápolási munkálatai közt a „lefejtés“ érdemi a legnagyobb figyelmet. A lefejtésnek nem mindig az a czélja, hogy a megerjedt bort a leülledett sepről elválassza, hanem ezáltal a bor további fejlődése mozdítatik elő, miután a bor nagyobb mennyiségű elemnyel jön érintkezésbe, belőle fehérnyanyag és borkó válik ki és jó zamatot kap úgy, hogy az első évben kétszer-háromszor lefejtett bor a harmadik lefejtés után idősebbnek látszik egy évvel és utóerjedésnek vagy zavarodásnak nincs kitéve, ha csak nem nagyon hideg pinczében erjedt volt meg; ez esetben mindig utóerjedéstől lehet tartani, ha magasabb hőmérsékletnek lesz azután kitéve. Legelőször december hó második vagy január első felében kell a fiatal bort lefejtetni. A lefejtés ideje ne legyen bizonyos napokhoz kötve, mint azt régekte tették, hanem egyedül az időjárás legyen mérvadó, a mennyiben ezen munkát csak világos, tiszta időben, t. i. a légszálmérő, illetve a légnomomás magas állásánál végezzük.

A légnomomás változása ugyanis a fiatal borra jelentékeny befolyással bír, a mennyiben ez tudvalevőleg meglehetősen mennyiségben tartalmaz feloldott szén-savat. Ha tehát a légnomomás alábbszáll, a szén-sav egy része eloszlik és a bor egész mennyiségéből — tehát a hordó legalsóbb rétegéből is, — a hol a leülledett sepről van, kiáramló szén-sav sepről kavar fel, miáltal kisebb-nagyobb mérvű zavarodás áll be. Magas légnomomásnál azonban nem válik ki szén-sav a fiatal borokból, hanem a bor világos marad és tisztán fejtethető a sepről.

Fehér boroknál az első évben háromszor lefejtés ajánlatos, hogy a bor gyorsabban fejlődjék; vörös boroknál elégséges a kétszeri lefejtés. A második lefejtést a tavaszi napjegy-egyenlőség idején, tehát márczius végén, illetve április elején eszközölk. A harmadik lefejtést legczélszerűbben június végén, július elején végzik.

A fiatal boroknál az első évben való ismételt lefejtést éppen nem szabad elhanyagolni.

A gyakorlatban tapasztalattól, hogy háromszori lefejtés a bor érettségét annyira előmozdítja, hogy az ilyen borok fejlődésükben a le nem fejtett borokkal szemben egy évvel előbbre vannak. A bor ezután teljesen tisztas és a legnagyobb hőmérsék-változásnál nem zavarodik, a szállítást rosz következmények nélkül kibírja, és a borok sokkal enyhébbek lesznek. A fiatal borok lefejtésénél előnyös, ha ezek levegővel jönnek érintkezésbe, miután a légeny a fehérny anyagok és seprőlkatrészek kiválasztását előmozdítja.

Csak öreg boroknál kell tekintettel lenni arra, hogy lefejtésük minél kevésbé jöjjön a levegővel érintkezésbe; éppen ezért öreg borokat csupán szivattyú segítségével kellene lefejtetni, fiatal boroknál pedig, különösen az első lefejtésnél, előnyös a csapon keresztül való leeresztés a fertályosba. A lefejtés után a bor sokkal gyengébbnek tetszik, kissé megzavarodik és minőségéből veszítettnek látszik. Ez abban leli magyarázatát, hogy a lefejtésnél a szén-sav egy része mindig ellian, a mely pedig nemcsak okozója a fiatal borok frissítő zamatának, hanem azon tulajdonsággal is bír, hogy a bort erősebbnek vagyis nagyobb alkoholtartalmúnak tünteti fel. A lefejtés után történő gyöngy utóerjedésnél a megmaradt cukortartalom is elerjed, alkohol és szén-sav képződik és a bor nem sokára ismét oly erős lesz, mint a lefejtés előtt.

Ezelőtt nagy súlyt fektettek arra, hogy a bor minél tovább maradjon a sepről. Most már a kevésbé értelmes bortermelő is fel tudja fogni ezen szokás czélszerűtlen voltát, miután a könnyen oldódó sepről jelenléte a bort betegséggel fenyegeti, a mely betegség be is szokott következni, ha a bor olyan pinczében van elhelyezve, mely hőmérsék-változásnak volt kitéve.

Kitűnik tehát, hogy ha minél előbb kész bort akarunk kapni, a fiatal bort az első évben háromszor kell lefejtetni, — ha azonban a fiatal bort mindjárt az első évben mint „új-bort“ akarjuk kimérni, elégséges, ha a fiatal bort a rohamos erjedés után egyszer a sepről lefejtjük. A kevés sepről, mely az első lefejtés után vékony rétegben a hordó fenekére leülepszik, nem gyakorol oly könnyen rosz hatást a borra.

Legczélszerűbb a fiatal borok lefejtését a következők eszközölni: A hordókat előkészítik a lefejtett borok felvételére azáltal, hogy vízzel kiböltik még akkor is, ha egészen tiszták azok; a hol több ugyanazon minőségű borral telt hordót kell lefejtetni, csak egy üres hordó szükséges, melybe az első hordóból átvisszük a bort, a kiürített hordót a sepről alapon megtisztítjuk és a második hordó borát átvisszük az éppen kiürített és kizsütött hordóba, és így módon járunk el valamennyi hordónál. Általános szokás a hordók kikézése, mielőtt azokat fiatal borral megtöltjük; ez föltétlenül elvetendő, mivel azon hordókat, melyek különösen az első lefejtésnél a fiatal borok felvételére vannak szárván, nem szabad kénlapnak kitenni, mert a kénsav hatása által minden erjedés félbeszakad és meggátoltatik, tehát a fiatal bor fejlődésében megakad, míg a gyakori lefejtés nagyban előmozdítja azt. Czélszerű tehát, hogy a fiatal borral megöltendő hordókat borszerrel preparáljuk; csak második és harmadik lefejtésnél lehet, mint minden régi fehér bornál, a hordót a bor betöltésénél bekénlapozni. Mielőtt a lefejtés megkezdjük, ajánlatos, ha csak az időjárás megengedi, a pinczét szellőztetni. A bort vigyázattal leererszük mikor még tisztán lefolyik; a visszamaradt sepről kitöltik a hordóból és legczélszerűbben átréselik, az átréselt sepről pedig valamely módon értékesítik. Ha a lefejtés által a borok érettségét akarjuk siettetni, ezt azáltal érhetjük el leginkább, ha minden lefejtésnél a bort kisebb hordóba vesszük át, mert kisebb hordóba a bor általában hamarabb érik, mint a nagyokban, mivel sok kis hordó összevéve nagyobb felülettel bír mint egy — habár egyenlő térfogatú — nagy hordó. A bor tehát a kisebb hordókban, a hordóba porusain keresztül, inkább ki van téve a levegőnek, mint a nagy hordókban, ami a borok gyorsabb fejlődését okozza.

Einfluss der Kälte auf den Wein.

Bei uns kommt es heutzutage wohl schwerlich mehr vor, daß der Wein im Faße gefriert, in welchem Falle er unrettbar verloren ist. Bisweilen hingegen hat länger anhaltende starke Kälte zur Folge, daß in ungenügend verwahrten Kellern der Wein — insbesondere Rothwein — sich trübt, mochte er zuvor auch kristallhell gewesen sein. Man sollte nun durch guten Verschluß des Kellers bei starker Kälte, sowie durch gehörige Tiefe desselben und sonstige bauliche Vorkehrungsmagregeln dafür sorgen, daß seine Temperatur nie unter 6 Grad Celsius über Nullpunkt sinkt. So wird die Trübung des Weines durch Kälte verhütet, und die Klarheit verhüten ist immer besser als dottern. Ist aber der Wein einmal durch Erkältung getrübt, wie kann man ihn heffen, daß er wieder hell wird, ohne an Gehalt und Farbe zu verlieren? Hierüber berichtet aus eigener Erfahrung dem Züricher „Gastwirth“ ein Vefor. Zuerst ist zu beachten, daß dem Patienten nicht gelassen werden kann, so lange die Kälte im Keller anhält. Ist hingegen Thauwetter eingetreten, so kann man der trübe Wein dadurch wieder zuwege gebracht werden, daß man ihn in ein anderes Faß abzieht, wobei jede halbe Tasse voll mit einem neuen Besen zu Schaum geschwungen wird. Es gibt solche, die wieder in eine gelinde Gährung versetzt werden müssen, was folgendermaßen geschieht: Man nimmt auf den Setzflöter 4 Kilogramm getrocknete Weinbeeren,

welche sorgfältig mit heißem Wasser gereinigt und nachdem dasfelbe abgetropft ist, zu Drei zerstampft werden. Mit diesem Drei mischt man 2 Kilogramm Zucker per Gallonier in 4 Liter heißem Wasser aufgelöst und schüttet diese Mischung zuerst in das bereit stehende leere Faß, hierauf den trüben Wein. Ist Alles beinahe, so wird tüchtig umgerührt und dann der Schund ohne Zufügen aufgelöst. Nach ungefähr 3—4 Wochen wird der Wein wieder vollständig hell sein, ohne an Farbe und Gehalt verloren zu haben. Den leichten Wein schmeckt, den ihn die Weinbeeren mittheilen, findet Niemand unangenehm. Viele sogar finden den Wein noch schmackhafter als er vor der Trübung war. Mit dem sogenannten Schönen hingegen, ob man nun Weiß, Gelatine oder Hausenblase verwendet, wird bei Wein, der durch Kälte getrübt war, nichts ausgerichtet.

Az élelmiszerek konzerválása.

Tudvalevő dolog, hogy élelmiszereink, akár az állat-, akár a növényvilágból származtak azok, nem tarthatók el egyszerűen tetszés szerinti időre, mert előbb-utóbb megromlanak azok; erjedésbe vagy rothadásba mennek át. Hogy az élelmiszerek anyagának felhasználását meggátolják vagy legalább is feltartóztassák, különféle konzerválási módszert találtak fel, a melyek lehetővé teszik, hogy az ételket eltehesstük a fölösleg idején akkora, mikor frisseben azt megszerezni éppen nem, vagy csak áldozatok árán lehet, továbbá hogy a nyár gyümölcsét télen élvezhesstük és legtávolabbi világlatják termékei változatlan állapotban kerüljenek hozzánk.

A gyakorlat már régen mutathatott fel sikereket e téren, még mielőtt a tudomány az organikus felhasználási processust lényegével tisztában lett volna.

Bármily különféle lefolyásúak is egyes esetekben ezen felhasználási processusok, abban az egyben megegyeznek, hogy valamennyien a mikroba által okozók. Ha tehát valamely szerves anyagot a rothadástól vagy erjedéstől megóvni akarunk, a rajtuk és bennük levő mikrobaikat ártalmatlanná kell tenni, vagy legalább fejlődésükben és szaporodásukban meggátolni, és új mikrobaik hozzászegődését lehetetlenné tenni.

Minden megóvási módszer lényege ebben áll. Néhány ilyen módszer már évszázadok óta használatban van, de hatásuk mikéntjéről csak a bakteriologia tudott bennünk felvilágosítani.

A cukorral való elkészítés meglehetősen kezdetleges eljárás, amely a legtöbb gyümölcsfajtánál alkalmaztatik. Azon tényen alapszik, hogy nagyon sűrű cukoroldatban nem tenyészik erjedési gomba.

A befőzést, amely módszer nagyon egyszerű, Appert Franciaország szakiás találta fel 1804-ben; abból áll, hogy a konzerválandó folyékony vagy félfolyékony ételket hosszabb ideig főzik, s aztán legmentesen azonnal elzárják. A forrási melegség a legtöbb mikrobaikat megöli, a légmentes elzárás pedig új mikrobaik hozzászegődését meggátolja.

Az aszalás és szárítás azáltal használ, hogy a mikrobaik tenyészesének lehetőségét kizárja, mert ezek csupán nedves anyagokban élnek. Húst is úgy lehet konzerválni, hogy megszártják és pulverizálják. A gyümölcs szárítása már az ó-korban ismeretes és használatos volt. A legjobb aszalt gyümölcsöt jelenleg Amerika szolgáltatja, mert az ottani mérnökök kitanó aszaló kályhát konstruáltak. Nálunk gyakran nagyon rosszul szártanak és azt a hibát is el szokták követni, hogy nem egészen érett gyümölcsöt használnak az aszalásra, vagy lassan és nem elegendő hőmérsék mellett aszalnak, úgy hogy aszalás közben erjedés áll be. Hogy a hűvelyes vetemények az aszalásra nagyon alkalmasak, az még nem igen ismeretes, különben nem vesződnének a háziasszonyok a mindenesetre fáradságos befőzéssel, hanem szükségletüket aszalt főzelek alakjában a gyárból szereznék. Az aszalt főzelekek ára jóval csekélyebb mint a befőzötté.

A besózás csupán a hús és halak konzerválására alkalmas módszer, amely már nagyon régen van használatban. Bökel Vilmos halász Bierviltben hollandiai Flandriában, ki a 14. század második felében élt, — javított a heringek besózásának módját, — a főzős gyenge antiseptikum. A legtöbb mikroba nem öli ugyan meg, de tenyészesüket gátolja. Mivel nem méreg, mint más antiseptika, sok szükséges alkotórésze az emberi testnek, — konzerválási célokra való használata föltétlenül ártalmatlan. Az eljárás nagyon egyszerű: a hús óval bedörzsölve hordóba tetetik. 50 kiló marhahúshoz 25 kiló konyhasót vesznek. sőtéshűszög valamivel többet. A só csakhamar felolvad, ősszefoly és a húst ellepi. Lehet még a következő keveréket is használni: 16 rész só, 1/2 rész saletrom és 1 rész cukor, még fűszert is lehet hozzátenni. A besózás hátrányai: 1. veszteség tápanyagban; 2. nagyon sós íz, amelyet a fogyasztó csakhamar megűn.

Antiseptikus vagyis gombaölő vegyi szereknek, mint salicylsav, bórsav stb. hozzáadása befőzött konzervekhez — rendkívül emeli a tartósságot, de hygieniai szempontból elvetendő, mert ezen anyagok többé-kevésbé mérgekes és folytonos élvezésük a testben föltétlenül betegséget okoz. A salicylsavról azt mondják, hogy vesegyűladást okoz.

Itt megjegyezzük, hogy a konzerveknek mérges anyagokkal való festése is gyakori. A szép zöld borsó, bab stb. gyakran rézsavat tartalmaz. Elvetendő rossz szokás még a saccharinnak hozzáadása a befőtt gyümölcsökhöz; ezt ezukor megtakartítása végett teszik. A saccharinnak éppen semmi tápértéke nincs, és némely bűvár azt állítja, hogy az emésztést hátráltatná. Bárhogy az is azonban — vegyi szerek nem valók a mi eledelünkbe.

A husmentek füstölésének konzerváló hatása nem egyedül a felület megszáradásán, hanem a füstben levő anyagok antiseptikus hatásán is alapszik, amelyek az esetleg a húsból levő betegesítő csírákat is megölik. Ez utóbbit azonban nem lehet állítani a mostan divó „gyorsfűtölés”ről, amely egyszerűen abban áll, hogy a húst kreosottartalmú folyadékokba mártják.

A pasteurizálás, amely által a sört tropikus országokban való szállításra alkalmassá teszik, abból áll, hogy a sört jól eldugaszolt palackokban néhány órán keresztül 70 fokra melegítik. Ezen eljárás a borsnál is alkalmaztatik.

Kalkutta-Hotels.

Von einem Befannten welcher mit den verschiedenen Plätzen des indischen Lebens, wohlvertraut ist, wird einiges nicht Uninteressante über dortiges Hotel-Weien berichtet. Nach diesem Berichte scheint, was die Gasthaus-Zubehör anbetrefflich, wirklich noch viel Platz für Verbesserungen in diesem Fach wie auch in anderen Geschäftszweigen zu sein. Das nennenswerthe oder besser „bekannteste“ Hotel in Kalkutta ist The Great Eastern, ein aristokratischer Name, welcher einen mit allem Komfort der Reise ausgestatteten Palaß vermuthen läßt. Ein schönes Gebäude ist dieses Hotel, auch hat es eine herrliche Lage, aber damit ist auch so ziemlich alles Günstige berichtet. Dieses „Eastern Hotel“ ist, wenn wir uns in europäischen Häusern gemachten Erfahrungen in Erwägung ziehen, wirklich „great“, ja in manchen Beziehungen sogar „ungeheuer“, namentlich was Schmutz und Essen anbetrefflich. Dies sagt aber bei weitem nicht, daß das Hotel wenig beliebt sei. Während der Saison ist es überfüllt, und man braucht nur um Aufnahme nachzusuchen, um sofort zu erfahren, welche äußerst große Geschäftigkeit es ist, wenn man im vierten Stockwerk ein kleines Zimmerchen angewiesen erhält, mit der Berechtigung, nebst einem Dugend anderer Sterblicher sich in dem Boden-Ende eines Bierfaßes waschen zu dürfen. Nachdem ein Gast die Erlaubniß zur Aufnahme und einen etwas vergrößerten Abort, in welchem sich ein Bett befindet, angewiesen erhalten hat, kann er um ad libitum die Warmen-Gallen durchwandern, hinauf und herunter, durch das oder jenes Zimmer gehen, bis ein glücklicher Zufall ihn an den Ausgang führt, welchen er sucht. Nun erst eine Mahlzeit! Ein Name für dieselbe? Es gibt keinen. Eine Mahlzeit in dem Great Eastern ist ungefähr daselbe, was ein Pöbel in einem Chaos gewesen sein könnte. Verwirrung ringsum; und der Staub auf dem Fußboden wartet nur, um aufgewirbelt zu werden. Eine der vielen Eigenheiten des „Menus“ von dem Great Eastern ist eine außerordentliche Befanntschaft für die Reisenden, welche den Abendzug zur Weiterfahrt benutzen wollen. Es ist an der Wand angehängt und ist zu lesen: „Gäste haben genügend Zeit, ihre Mahlzeit einzunehmen und brauchen das Hotel nicht eher als 45 Minuten vor Abgang des Zuges zu verlassen; aber selbst dann werden sie noch eine halbe Stunde auf der Station warten zu haben.“ Fürs erste glaubt der Reisende, die Nothig sei von rein factischem Charakter. Am Ende scheint aber die richtige Auslegung dieser „Uebung“ darin zu suchen sein, daß in Kalkutta zwei verschiedene Zeiten Mode geworden sind; nach der einen rechnen die Bahnen, nach der anderen das Publikum. Letztere ist der ersteren, der Madras-Zeitrechnung, um eine halbe Stunde voraus. Es ist kein Grund vorhanden, warum The Great Eastern Hotel von Kalkutta nicht gerade so gut sein sollte, wie das Grand Oriental von Colombo. Das Gebäude kann unmöglich noch verbessert werden, die Lage deselben ist die denkbar beste, und die zahlreichen Gäste, welche während der langen Saison die Korridore verstopfen, würden gern theuer bezahlen, was wirklich zu genießen wäre. Doch sind nicht alle Hotels von Kalkutta gleich schlecht. In Dhurumtollah Street ist das Hotel de Paris, welches von einem Franzosen Namens Bonard geleitet wird. Dieser ist überzeugt, daß ein Hotelier seinen Gästen gegenüber noch andere Verpflichtungen hat, als Rechnungen auszustellen und Leitungen zu überreichen. Nach einer Mahlzeit in letzterem Hotel wünscht man nicht, ein zweiter Succu zu sein, welcher vom Wasser drei oder vier Wochen lebte. Ein Fremder, welcher dieses Hotel als Absteige-Quartier wählt, wird seine Verdauungs-Verzehrung stets in guter Ordnung vorfinden und nicht die Apotheken nach Patent-Medizinen und Magen-Stärkungsmitteln durchsuchen. Er wird nicht unzufrieden aus der „Stadt der Paläste“ scheiden und nicht mit Schrecken an durchlebte Stunden in diesem Hause zurückdenken.

A chinai étlapról.

Gyakran hallhatjuk itt Európában egyesektől, hogy a chinaiak föleledélt kutyák és macskák képezik. Ez nem egészen úgy van. Mindenekelőtt ezen háziállatokat csak a szegényebb lakosság eszi meg, és ez sem mindenütt.

Nagyobb tengeri városokban, ahol az állati táplálék könnyen és olcsón beszerezhető, alig ismerik a kutyák és macskák élvezését; Kantonban pl. jelenleg csak négy hely létezik, ahol ezen állatok leölésével foglalkoznak. Itt talán nem volna helytelenül alkalmazva az összehasonlítás az európai lóhúsévezetellel. Egészen másképp áll azonban a dolog a császárság déli részén.

Itt a kutyák és macskák rendes kereskedelmi cikket képez, éppúgy leölt patkányok és egerek, amelyek a szegényebbek örösi mennyiségben fogyasztanak el.

A Halkas-faj, erőteljes hegylakók, akik Amoy nyugati részét lakják, a legismertebb kutyák-macskák és patkány-évek, és ezen állatok leölését és elkészítését a legáltalánosabb módon végzik. Hajlott hegyes azáltal beleszúrják az állat nyakába, úgy hogy az lassanként elvérzik. Még verődőnek, mikor lefejteti kezük őket.

A kutyák lábát a legkötönyebb csemegének tartják. A macskák közül a feketéket becsülik legtöbbre, míg a fehérek és tarkák értéke csak nagyon csekély, sőt némely vidékeken nem is eszik meg azokat. A patkányok közt nem tesznek kivételt; házi-, mezei- és vízipatkányok egyaránt nagy kedvelésnek örvendenek. — és az első, amit az utazó egy kis kínai város- vagy faluban talál, száz és száz leölt patkány hosszú vonalakban, keresztben, farkukkal fölfelé, kiterítve a házak előtt, hogy szárazjárnak. A lovak húsát is, habár rendkívül száraz és szíves az, megesszik a császárság csaknem valamennyi részében, ha nem is előszeretettel, mégis rendszeren. Egyszerűek borzasztó túlnépessége csaknem semmit sem hagy érintetlenül; megesznek mindent, elkezdve a glisziától egészen a vén lóig, amely a kocsit előtt öszergögya adja ki páráját.

Ueber Auster.

Wenn vor Jahren, speciell in oberländischen Plätzen, zur Zeit, wo man zur Konservierung keine Eis-Vorräthungen hatte, die Auster auf die Tafel gelangte, so war dieselbe eine kostbare Delikatessé, und nur der Reiche konnte sich den Luxus des Austergenusses erlauben. Der hohe Zoll auf Auster war deshalb in gewissen Maße gerechtfertigt. Seitdem ist aber durch raschen Bahn- und Dampferdienst, durch Eisvorrichtungen aller Art, durch Beschaffung billigen Eises und durch die Erfindung unerschöpflicher Austerbänke (namentlich in dem uns jetzt so nah gerückten Nord-America) die Auster in die Reihe der auch Minderbemittelten zugänglichen Genussmittel eingetretet. Die Küsten der Union von St. Lorenz bis zum Mississippi sind mit Auster besetzt, und besonders der Vong-Inland Sund und die Mündung des Hudson mit seiner Umgebung, sowie in erster Linie die Delaware-Bay, an der Baltimore liegt, liefern die reichsten Bänke der schönsten Austerarten, als: Blue points, Rodowan, Sattlerod, die alle Auster-Sorten der alten Welt an Güte und Geschmack übertreffen. Die Verbindung Deutschlands mit Nord-America durch den Schnelldampferverkehr von Bremen und Hamburg aus, findet fast täglich statt. Trotzdem konnte man bis heute diese Verfeinerung nicht dazu benötigen, einen Handelsartikel ersten Ranges in größerer Menge bei uns einzuführen, weil derselbe in ganz enormer Weise befestert wird.

Dazu liegt aber nicht der geringste triftige Grund mehr vor. In Nord-America ist die Auster Delikatessé und Volksnahrungsmittel zugleich, und es ist auch für Deutschland durchaus nicht unmöglich, die Auster mit der Zeit zu einem Nahrungsmittel für breite Bevölkerungsschichten zu machen. Der Preis der besten Bluepoint-Auster in New-York ist 2 Mk. das Hundert, eine Barl von 200 Stück faßt man auf den Märkten am Nord- und Ost-River für ca. 38 bis 40 Mk. und zwar ausgeführte Qualität. Die Auster wird mit der hohlen Schale nach unten in der Barl verpackt, kann sich also öffnen, ohne das Austerwasser zu verlieren. Nun brauchen die Barls nicht einmal beim Transport über See in einen Eisraum geladen zu werden, sondern man stellt dieselben in einem kühlen Laderaum so, daß die hohle Schale der Auster nach unten liegt; sie halten sich auf diese Weise länger frisch, als die Seereise dauert. Rechnet man nun den Transport einer Barl Auster vom Markte zum Schiff zu einer Mark und 4—5 Mark Fracht für den Transport über See bis Hamburg oder Bremen per Schnelldampfer, so stellt sich der Preis einer Barl Auster am Landungsplatz hier auf etwa 45 Mk. Enthält sie, wie dies gewöhnlich der Fall ist, annähernd 2000 Stück, so kostet die Auster per Stück am Landungsplatz 2 1/4 Fig.; natürlich ohne Steuer. Gegenwärtig aber bezahlt man in Deutschland 1 1/2 bis 2 Mk. das Dugend! In Nordamerika ist der Austerkonsum enorm. Ein einziges Austerverandgeschäft am Fulton-Markt in New-York veröffentlicht voriges Jahr, daß es 15,000 Barl Auster verschickt habe. Nicht allein in den Küstendistrikten und Hafenstädten bildet die Auster einen Massenhandels-Artikel, sondern auch alle Binnenstädte Amerikas sind reichlich damit versehen. St. Louis, welches mehrere Tagereisen vor Bahn von New-York liegt, hat Auster-Restaurants, wo ausschließlich Auster mit ihrem Zubehör gegessen werden und die weltbekannt sind. In New-York sind vielfach sogenannte Dysterstände (Austerstände) auf den Straßen und fast jeder Drohschankenfischer und Fuhrmann ist Morgens seine Auster, roh, gebraten oder als Suppe, welche letztere darin aus 30—40 Stück (?) Auster, in Milch gefocht, besteht; er bezahlt dafür 10 Cents, das sind etwa 40 Pfennig, ein nach jenemselben Geldeswerthe sehr geringfügiger Preis. Eine solche Suppe bildet bei kaltem Wetter ein sehr erquickendes Mahl. In seinem Restaurant New-York schloß vom September bis Ende April, in welcher Zeit allein der Austerfang geflattet ist, eine kleine Austerbank von 2 bis 3 Kubfuß auf dem Büffel, welche jährlich, wie eine Mauer gebaut ist; obenauf liegt ein glänzend klares Stück Eis; auf diese Weise bleiben die Auster selbst im geheizten Raume tagelang frisch. Daß etwa der enorme Austerkonsum in den Vereinigten Staaten dem Ertrage der Auster-Ernte Abbruch thäte, ist vollkommen ausgeschlossen. Es ist bekannt, daß eine Auster etwa 1 Million Eier führt und daß, wenn dieselbe sämmtlich austämen, in 10 Jahren die Austerbänke einen Körper bilden, welcher unsere Erde mehrere Male an Größe überträte (?). Wenn der Anport der amerikanischen Auster nach Deutschland gegenwärtig kaum der Rede werth ist, so liegt dies eben nur an dem enorm hohen Zoll. Derselbe beträgt nämlich etwa 58 bis 60 Mk. per Barl.

Trinkprüche.

Das Auge der Spiegel der Seele,
Die Nase gar oft der Spiegel der Seele.

Beim Riffen zwei, beim Trinken drei,
Beim Singen vier, das lob, ich mir!

Kling klang, kling klang, so ist es recht,
Bald eins gesungen, bald eins geacht.

Mit Leichtigkeit der Sänger singt,
Wenn Feuchtigkeit im Glase blinkt,

Ein Lied voll Kraft und frohem Muth,
Das singt ein ungarischer Sanger aut.

Du bist ein Kummer,
Du bist ein Schmerz,

Trink ein paar Maßlein
Und leichter wirds Herz!

Du bist ein Kummer, Liebessamer,
Du bist ein Schmerz, die ans Herz!

Hätt' Adam bairisch Bier beissen,
Hätt' er den Apfel nicht gegessen.

Wo vom Napfen schäumt das Bier,
Kannst Du ruhig sitzen,

Brave Biere — merf es Dir,
Daben keine Sorgen.

Wo man Bier trinkt, kannst Du ruhig lachen,
Wo Menschen trinken schärfre Sachen.

Alter Witz und neuer Wein
Lichten bald der Fescher Wein

Alter Wein und neuer Witz
Kannst fest sie an den Sitz.

Bald wieder in dieser schlechten
Zeit alsd, mit uns leben!

Ein Teil des Walfs wird fecten,
Der andre fecten gehn.

— A budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata minden hét pénteki napján társas reggelit tart, és pedig: december 2-án Schnell József úrnál dohány- és Klauzál-utca sarkán. december 9. Argay és Pilisits kerepesi-út, a „Debrecezen“-szálloda átellenében.

— Az I.—III. kerületi vendéglősök társas-összejöveteleiket hetenkint szerdán délután 4 órakor tartják, és pedig: december 7-én Petz Nándor úr vendéglőjében I. Döbrentey-utca 37. sz. december 14-én Diewald József vendéglőjében I. Döbrentey-utca 2. sz.

— A vendéglős-ipartársulat tagjaiból alakult magyarosító társaság barátságos összejöveteleit mindig csütörtökön d. u. 4 órakor tartja és pedig: december 1-én Vérés Kálmán vendéglőjében, VIII. Kőlesey-utca 4. sz. a. december 15-én Kónya Sándor vendéglőjében, IV. koronaherceg-utca 5. sz. a.

Almabor-készítés Magyarországon. A földművelésügyi miniszter egy szakközöveget küldött Franciaországba, ha almabor ottani készítése módját elsajátítsa és a készítéséhez szükséges tárgyakat és eszközöket megszerezze. Jövő őszzel fog az illető a tordai faiskolában, a melyben sok megfelelő fajtájú almafa van, kísérletet tenni almabor készítésére. Nem lehetetlen, hogy ez a termelési ág Magyarországon is meghonosíttatik, épp úgy, mint Franciaországban, a hol évenként 10—12 ezer hektoliter almabor „cidre“ név alatt kerül forgalomba.

Szép ünnepély folyt le vasárnap, november 27-én este Balázs-Horváth József Rottenbiller-utca 21. sz. a. levő vendéglőjében. Az erzsébetvárosi magyar asztaltársaság ugyanis 12 szegény gyermeket látott el ez estén téli ruhával. A felruházott gyermekek mindegyike szavalt, hálát rebegve a jötevőknek. Kertész József elnök megnyitotta beszédében kiemelte, hogy Groszmann Ferenc és neje egy gyermek, Börzsényi Gyula szintén egy gyermeknek téli ruhával ellátását vállalták magukra, Schultheisz Mór pedig 5 frt 50 krt gyűjtött a felöltöztetés költségeire. Dolgos Gyula jegyző mondott megható köszönetet a felruházott gyermekek nevében az asztaltársaságnak. A felöltöztetett gyermekek kísérőikkel együtt vacsorát is kaptak. Az ünnepélyt erdeket szellemes felköszöntések, szavaltok emelték.

Kalender-literatur. Wir empfehlen den „Wirths-Kalender“ („vendéglősök zsebnaptára“) XI. Jahrgang 1893 der besondern Beachtung. Derselbe enthält außer dem Namens- und Wohnungs-Schema der Hoteliers, Restaurateurs, Cafetiers und Gastwirthe Ungarns und seiner Kronländer, viel Wissenwerthes für dieses Fach. Außerdem bringt dieser Kalender die hervorragenden Firmen zur gefälligen Beachtung. „Vendéglősök Zsebnaptára“ fofset in eleganter Ausstattung gebunden 1 fl. 50 fr. und ist bei dem Herausgeber Ludwig Peth IV., Hutgasse Nr 5 zu haben.

A „Vendéglősök lapja“ című hónapokon át szünetelt lap újabb megjelent, de nincs köszönet benne. E hó 15-én megjelent számában ugyanis lenyomatja a Debrecezenben megjelenő „Közérdek“ november első számából a vezércikket és a hírvonalat, a „Nemzeti Hírlap“ valamelyik régi számából meg verses közleményt közöl a tárczában. Így

már aztán igazán könnyű lapot szerkeszteni, csak-hogy az ily lap szerkesztője nem számítathat arra, hogy őt komolyan vegyék.

Die österreichischen Gastwirthe haben eine umfassende Petition an das Wiener Abgeordnetenhaus fertiggestellt, welche die Einführung eines Befähigungsnachweises für das Gastwirthgewerbe verlangt und zwar in Städten und Märkten mit einer Einwohnerzahl von mehr als 2000 Seelen, ferner in Kur- und Badeorten, welche großen Fremdenverkehr besitzen. Der Nachweis der Befähigung soll durch Vorlage eines Zeugnisses über den erfolgreichen Besuch einer Fachschule und zweijährige Lehrzeit oder durch ein Zeugniß über eine mindestens vierjährige praktische Verwendung im Gastwirthgewerbe erbracht werden.

Das Wiener Hotelgremium hat im Laufe von vierundzwanzig Stunden zwei seiner besten Mitglieder verloren: Eduard Sacher und Leopold Mayreder. Sacher war 49 Jahre, Mayreder 70 Jahre alt. Sacher war der Vertreter der moderneren Richtung, Mayreder der Vertreter der guten, alten, behäbigen, patriarchalischen Zeit. Der Name Sacher war nicht nur in Wien bekannt, auch außerhalb der Grenzen Oesterreichs wurde er von Genremänden mit großer Anerkennung genannt. Er war der zweitälteste Sohn des im vormärzlichen Wien wohlbekanntesten Hoteliers und Weingroßhändlers Franz Sacher, der jetzt noch hochbetagt in Baden lebt. In der Küche des Fürsten Schwarzenberg im Palais am Neuen Markt lernte Eduard Sacher die Kochkunst; dann begab er sich in das Ausland, um in den berühmtesten Restaurants Fachstudien zu machen. An seinem großartigen Leichenbegängnisse, zu welchem sich ungefähr 500 Wiener Gastwirthe eingefunden hatten, haben sich auch aus Budapest die Herren Hoteliers Johann Gundel und Friedrich Glück, desgleichen Herr Restaurateur Karl Stadler beteiligt. — Leopold Mayreder hat das „Hotel Matfakaterhof“, eines der ältesten Gasthöfe in der Innern Stadt Wiens, im Jahre 1847 von seinem Vater übernommen und stand dem Geschehniß bis zum vorigen Herbst mit unermüdlichem Fleiß und vollster Rührigkeit vor. Zuerst besiel ihn ein Herzleiden, zu welchem schließlich die Wasserlucht gefellte. Die feierliche Einsegnung der Leiche erfolgte am 24. November Nachmittags 3 Uhr in der Hof- und Pfarrkirche zu St. Augustin. Möge beiden wackeren Männern die Erde leicht sein!

A „róza szállodát“ Nagy-Becskerekben Seemayer Gyula úr vette át, aki Temesváron a legjobb hírnévnek örvendett. Seemayer urban, mint nekünk onnan írják, a temesvári kávéosok és vendéglősök ipartársulata legerősebb és legderékabb tagjainak egyikét veszíti el alkalommal.

Großartige Hochzeit in Karlsbad. Kürzlich fand dort die Verheirathung des Herrn Karl Pupp — Sohnes des Grand Hotel-Besizers Herrn Julius Pupp — mit Fräulein Marie Unger, Tochter des bekannten Café-Etablissementbesizers „Röhöf“ statt. Während des Trauungsaktes spielte am Kirchthor die Kapelle ein Trauungslied und der Männergesangsverein sang ein Choral. Das Hochzeitsmahl zu 50 Bedekten fand im Kurhaus-saale statt.

Ein elektrisches Menu. Kürzlich hatte die Firma Siemens und Halske in Wien den Klub der Eisenbahn-Beamten in ihr Etablissement geladen und daselbst ein elektrisch-eisenbahnhaltiges Menu serviren lassen, das wir hier folgen lassen: „R“, priv. Wiener Erholungsbahn. Speise-Fabrikplan: Afsahrt nach dem ersten Zeichen des Wagens. — Rostbeinf ohne Schienenanzüge, auf der Hauptbahn. — Filet de boeuf im Salonwagen mit Vacuumbrunne. — Rehfischl auf der elektrischen Bahn. — Kalbfischl auf aufgehängten Weiden. — Hamburger Potomoti-Rauchfleisch mit Funkenfänger. — Prager Schinken im gemischten Zuge, Wagenwechsel zum Westphälischen Schinken nach mittelverpöppischer Zeit. — Süßner-Salant in die Dynamo — wartet auf Krenzung mit Gansleber-Pakete mit Aufschlag nach Straßburg. — Desinficirter Wildschweinfopf im Extrazuge. — Jolirtes Geflügel, elektrischer Fisch in direktem Aspitverband. — Regulativ-Poulard im Damen-Coupé. — Nebhühner mit gerädeten Flügeln. — Gepangerte Sandwichs, auslösbare Cardinen. — Hummer mit Borpann. — Fogaß und Eier im Wartesaal I. Classe. — Französischer Salat im Militärzug. — Mixed pickles mit Kabel-Abern. — Käse und Pumpernickel für eisen-Überban. — Butter, Caviar à la Patent-Schmiere. — Spaten-Bier und Weine, paffieren ohne Aufschub.

Der Weinhandel Frankreichs. Weltlängig 250 Millionen Francs nimmt Frankreich jährlich für seinen Wein-Export ein; 250 Millionen Francs oder 100 Millionen Gulden per Jahr ist schon ein ganz nettes Einkommen und daher leicht begreiflich, daß die Franzosen ihrem Wein-Export alle Aufmerksamkeit zuwenden. Im Durchschnitt der Jahre 1882—1891 hat Frankreich Weine im Werthe von 396 Millionen Francs importirt, so daß es mit circa 148 Millionen Francs per Jahr passiv wäre. Es ist dies auch ganz passibel; die Franzosen, um ihren Wein-Export nicht zu verlieren, mußten Opfer bringen und daher Wein im Auslande antaufen und dann nach erfolgten Manipulationen wieder an das Ausland verkaufen. Nur dadurch war es möglich, seine Kunden im Auslande zu erhalten und im internationaler Weinhandel jene geachtete Stellung zu behaupten, die es gegenwärtig einnimmt. In früheren Zeiten, vor dem Auftreten der Phylloxera, war dies freilich ganz anders. Im Durchschnitt der Jahre 1867—1876 hat Frankreich per Jahr nur etwa 12-15 Millionen Francs für seinen Wein-Import ausgegeben, aber dafür über 240 Millionen Francs für den Wein-Export eingenommen.

Für Regelscheiber. Der Verband des Berliner Regels-Klubs hielt am 7. November seine 8. ordentliche General-

versammlung ab, und zeigte der Jahres-Bericht, daß der Verband zur Zeit aus 114 Klubs mit 1100 Mitgliedern besteht, in der Regelhalle in der Unions-Brauerei seine eigenen 12 Bahnen besitzt und sein Vermögensbestand 11.620 Mark beträgt. Bei den 4 Preis-Regelfesten des verfloffenen Geschäftsjahres wurden 129.000 Kugeln geschossen und gelangten 1800 Preise im Werthe von 9600 Mark zur Vertheilung.

Die Kage im Bier. Eine für alle Biertrinker recht „angenehme“ Gerichtsverhandlung fand kürzlich in Nürnberg statt. Vor der dortigen Strafkammer stand dieser Tage der Braumeister der Deutschen Brauerei, Georg Wagner wegen Vergehens wider das Nahrungsmittelgesetz. Obwohl der Angeklagte wußte, daß bei Fertigung eines Sud Bieres der Kadaver einer Kage oder eines Hundes mitgefotten wurde, hat er doch das betreffende Bier auf Lager gebracht, mit anderem Bier vermischt und verkaufen lassen. Den Braugehilfen, die aus der Kanne die Knochen, Thierhädel, Hautstücken entfernten, gebot er strenge, davon ja nichts zu verrathen. Doch kam die Sache später auf; das hiesige Landgericht lehnte es aber ab, strafrechtlich vorzugehen. Es bedurfte eines Beschlusses des obersten Landgerichts in München, um die Sache zur Verhandlung zu bringen. Die Braugehilfen sagen aus, daß der fragliche Kadaver einen äblen Geruch verbreitete und sie vor Ekel nicht weiter arbeiten konnten. Medizinalrath Dr. Merkel bezeichnet das Bier nur für den verdorben, der von der Sache Kenntniß habe; nur in diesem Falle könne es durch Erregung von Ekel gesundheitschädlich wirken. Er meint weiter, wir hätten öfters das Vergnügen, Bier zu trinken, in welchem solche Sachen abgohlet seien. Dr. Prior, Vorstand der Verordnungsstation der bayerischen Brauereien, spricht sich in ähnlichem Sinne aus. Auch er glaubt, es sei keine Seltenheit, daß beim Bierbrauen Matten u. s. w., die in den Brauereien ja massenhaft vorhanden seien, in die Kanne kämen. Der Herr Vorsitzende, Landgerichts-Direktor Scheppert, meint, nach den bayerischen Gesetzen dürfe zur Bereitung von Bier nur Wasser, Hopfen und Malz genommen werden, und daß nach reichsgerichtlicher Rechtsprechung die Nahrungsmittel als gefälscht zu betrachten seien, wenn der normale Zustand verändert und dadurch Ekel erregt wird. Der Staatsanwalt beantragte, den Angeklagten zu 300 Mark event. 30 Tage Gefängniß zu verurtheilen. Das Urtheil lautete auf Freisprechung, da das Gericht sich nicht überzeugen konnte, daß das fragliche Bier als verdorben zu bezeichnen sei. — Wir bezweifeln sehr, ob der „hohe Gerichtshof“ solches Bier selbst trinken würde.

„Die Fach- und Fortbildungsschule im Gastgewerbe.“ Unter diesem Titel ließ der Schulnussatz des Vereines der Berliner Gastwirthe in jüngster Zeit ein Schriftchen erscheinen, das wegen seiner streng systematischen Anordnung des Stoffes und außerordentlicher Uebersichtlichkeit von jedem Gastwirthe mit Nutzen gelesen werden dürfte und das weiters geeignet ist, die Bedeutung des sachlichen Schulwesens in das klarste Licht zu stellen. Es ist daraus hervorzuheben, daß Allen, welche die Errichtung einer gastwirthschaftlichen Fach- und Fortbildungsschule planen sollten, mit dieser Schrift hierfür eine erschöpfende Anleitung betreffs Organisation und Lehrplan gegeben wird. In dem Schulstatut z. B. finden wir in der Vorfrage schon eine selbstständige Auffassung, indem da empfohlen wird, zu Fachzwecken nicht einen Lehrsaal, sondern den Restaurationsaal eines Vereins-Kollegen zu benützen, weil dadurch die Verbindung des praktischen mit dem theoretischen Unterricht erleichtert werde und weil die Schulbank auf die Körperhaltung des gastwirthschaftlichen Lehrlings ungünstig einwirke. Sehr instruktiv sind auch die 10 Schüler-Vorlagen für die häusliche Schreib-Übung und zugleich zum Auswendiglernen, in denen den Schülern über Verhalten und Aufführung die wichtigsten Anweisungen gegeben werden. Der Lehrplan ist durchwegs an praktischen Anweisungen anschaulich erläutert und es wird überall das zu erstrebende Ziel genau gezeigt. Der praktische Unterricht umfaßt: das Stehen, das Gehen, das Eintreten in ein Zimmer (Hotel) bei geschlossener und geöffneter Thüre, das Verlassen eines Zimmers bei geschlossener und geöffneter Thüre, das Grüßen im Zimmer und auf der Gasse, Hilfsleistungen aller Art dem Gaste gegenüber; dann folgen Regeln über das Essen und Trinken und den Gebrauch der einzelnen respectiven Geräte, eine gründliche Anweisung über das Reinigen der Geräthe und endlich eine ebenso klar als kurz gehaltene Anweisung über das Tischdecken und Serviren. Dem Servirenden-Verzehr und Wreden sind mehrere Tafeln mit erläuternden und veranschaulichenden Abbildungen für alle Formen gewidmet. Bei der Nahrungsmittelkunde werden die einzelnen Artikel und Ingredienzien in snapper Form auf Provenienz und Anwendung erläutert. — Man sollte auf den ersten Blick kaum glauben, daß der ganze Stoff so anschaulich in solch' kurzer Form gegeben werden konnte. Wir sind überzeugt, daß in diesem Werke Viele so manchen nützlichen Wint finden werden.

Das Färben der Rothweine in Frankreich ist dort nicht nur ein vollständig offenkundiges, sondern auch ganz allgemein betriebenes Verfahren, bei welchem namentlich die Feilichte des Hollunderbaumes, der zu diesem Zwecke in verschiedenen Gegenden angebaut wird, eine Rolle spielen. Die Hollunderbeere-Brute ist eine wirkliche Lese, die sich im Herbst tagelang hinzieht und vollkommen rationell betrieben wird. Die schwarzen Beeren erweisen einen blutrothen Saft, welcher, da die Hollunderbeere vor der Weintraube reift, Zeit hat, sich durch Gährung zu klären, worauf er, sobald die Weinfeste vor sich geht, in den Mostbottich gelangt, um seine Rolle als Färbemittel zu übernehmen. Dieser Vorgang ist ganz unschädlich und gibt — unabhängig vom Geschmack und Geruch — eine schöne Färbung. Auch werden die Beeren getrocknet und zum Färben der Weine zweiter Pressung oder der aus Zucker

6575 sz.
kig.

Hirdetmény.

Eperjes sz. kir. város tanácsa részéről köz-
hírré tétefik, hogy a város tulajdonát képező

„Fekete sashoz“

czimzett nagy-szállodának 1893-ik évi május hó
1-jétől számítandó tizenkét évre való bérbe-
adására vonatkozólag 1893. évi január hó 10-ik nap-
jának délelőtti 10 órakor a városház tanácstermében
ajánlati eljárás fog tartatni.

A „Fekete sas“ szálló Eperjes városának első rendű szálló-
dája. A város főutczáján, annak közepén emelkedik, két emeletes
modern, nagy épület, mely a város egyik fődiszót képezi. Töszom-
szedságában van a színház. Világos, szép lépcsőház, tágas
étterem, söresarnok; a vendéglős lakosztályát ide nem értve 17
vendég szoba; kényelmes konyhák s egyéb az üzlethez szükséges
helyiségek: istállók, kocsiszín, pinczék.

Az udvar hátsó részén van a redoute-épület a nagy tánc-
teremmel, melyben a hangversenyek s elite-bálok rendeztetnek.
Ugyanezen épületben van egy kis terem is, hol köz-ebédeket,
közvacsorákat s kisebb körű táncvígalmakat rendeznek.

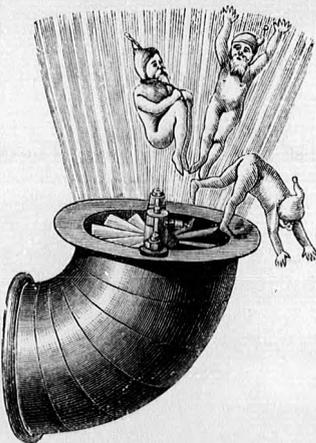
A szálló berljének van fenartva azokban ilyen alkalmak-
kor ételt s italt kiszolgáltatni, a mi tekintélyes jövedelmi forrás.

Ezeknek kiemelése mellett felhivatnak a bérleti szándéko-
zók, hogy az ajánlati összeg 10%-át tevő bnatpénzzel ellátott
zárt írásbeli ajánlataikat a jelzett határidőig a városi polgár-
mesternél nyujtsák be, később beadott ajánlatok figyelembe
nem vétetvén.

Az ajánlati feltételek a városi számvevőnél megtekinthetők.
Eperjesen, 1892. évi október 10-én.

Fuhrmann Andor,
polgármester

VENTILATION.



Complete Anlagen

mit meinen

patentirten Ventilatoren,

betrieben durch

Benz-Motore.

**Grösste
Leistungsfähigkeit.**

Solideste Ausführung.

Rauchfreie Locale.

ALBERT MERKEL Budapest,
VI. Fabrikengasse 42/B.

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea

főraktára

BUDAPESTEN, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota)

Ajánlja a legjobb

**francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.**

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Richter Károly

fűszer- és csemege-kereskedés

BUDAPEST, IV. ker., Duna- és kéményseprő-utczák sarkán.

A tengeri oroszlánhoz.

Spezerei- und Delikatessen-Handlung.

Zum Seelöwen.

BUDAPEST, IV., Ecke Donau- und Rauchfangkehrer-Gasse.

Empfiehl den geehrten Herren Kaffeeseidern, Restaurateuren
und Gastwirthen hier und in der Provinz sein gut sortirtes Lager aller
Spezereiwaaren in vorzüglicher Qualität und zu besonders billigen
Preisen. Als: Zucker, Kaffee, Thee, Rum, Gewürze, Hülsenfrüchte, Süd-
früchte zu Jardinettes, Debreziner Würste, feinstes Nizza Speiseöl, ech-
ten Weissig, Häringe, Russen, Aalfisch, Stockfisch, Sardinen, Anchovis,
Caviar, In- und Ausländer Käse, Zwaime- und Neusatzer-Gurken, italie-
nische Pfefferoni. Ausserdem anerkannt bestes Oberländer Sauerkraut
und Laibacher Rüben.

KUCHÁRCZIK PÁL

ezelőtt SCHWENDER J.

teke- és butor-gyár — Billard- und Möbel-Fabrik

Budapest, VIII., Gyöngytyuk-utca 8.

Lager aller Gattungen **neuer** und **überspielter Billards**, sowie
auch **Billards** zum **Überziehen** und **Verfertigung** aller dazu
gehörigen Utensilien und

Sämmtliche Kaffeehaus-Einrichtungen.

Übernimmt auch ferner alle in dieses Fach schlagende **Repara-
turen** zu den billigsten Preisen.

Provinz-Aufträge werden bestens in Ausführung gebracht.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorräthig in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapests und der Provinz.

Grösste Fabrik Ungarns.

Fabrik: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca (Herbstgasse) 8.

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.



SZENES ÉS VOGEL

BUDAPEST,

Andrássy-út 29. szám.

Empfehlen den hochverehrten Herren Restaurateuren und Cafétiers
ihre reichhaltigen Lager in In- und Ausländer **Delicatessen**; als
alle Sorten **Conserven, Fische, Käse, Prager Schinken** und
sonstige **Fleischwaaren, Süßfrüchte** und vorzügliche **Spe-
cereiwaaren, ung. & franz. Champagner-Weine**, In- und
Ausländer **Liqueure, ung. & franz. Cognac** und sämtliche
Sorten **Mineralwässer** zu Original-Preisen.

Lábbajban szenvedőknek

ajánlom saját gyártmányú lábbeli-készítményeimet.

GERŐ A DOLF

cipész-mester **BUDAPEST, V. Dorottya-utca 2. szám, Diana-épület. — Telefon 1081. szám.**