

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

A Budapesti Kávés-Ipartársulat

a budapesti kávé-szegédek betegsegélyző-pénztárának, a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulata és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIYATALOS KÖZLÖNYE.

<p>Megjelenik minden hó 1-en és 15-en.</p> <p>ELŐFIZETÉSI ÁRAK:</p> <p>Egész évre frt 6.— Negyed évre frt 1.50 Félévre frt 3.— Külföldre negyedévenként frt 2.—</p> <p>Erschient am 1. und 15. jedes Monats.</p> <p>Pränumerations-Preis</p> <p>Ganzjährlich fl. 6.— Vierteljährlich fl. 1.50 Halbjährlich fl. 3.— Für das Ausland vierteljährlich fl. 2.—</p>	<p>SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL.</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám.</p> <p>Sélyegtelos levelek nem fogadjának el. — Esztraktok nem szának vissza.</p> <p>Redaktion und Administration:</p> <p>Budapest, IV. Ferik, Egyetem-tér Nr. 6.</p> <p>Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JOZSEF.</p>	<p>Az ipartársulati iroda és a kávé-szegédek betegsegélyző-pénztárának irodája</p> <p>IV. ker., Zöldfa-utca 14. szám alatt van.</p> <p>Hirdetések és előfizetések elfogadtnak a kiadóhivatalban</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. II. emelet.</p>
---	---	--

Orpheumok világa.

Először az eredet.

Az orpheum a legellentétebb tényezők összeházasásából született. Az ó-világ kezét fog benne az új világgal, a francia szellem párosul a yankee szellemmel. Gerjesség és ostobaság, az érzekék csiklandozása s a nevető izmok legdurvább ingerlése hívta életbe ez intézményt s uralkodik a műsor összeállításában.

A gerjesség a francziáktól való, az otrombaságot az amerikai szellem szállítja. Az érzekék csiklandozása gallus találmány, a nevető izmoknak a yankee szellem szülöttjei adnak dolgot.

Egészében véve café chantantba oltott cirksuzi bohózat.

Azután egy kevész statisztika. Néhány szám és néhány tény. Budapesten van öt orpheum, Párisban tíz. New-Yorkban vagy harmincz. Még jobban szembetűnik ez, ha meggondoljuk, hogy Budapest ifjú városa, a másik két főváros már régóta első helyen áll a világvárosok közt és mi, nem több, másfél évtized alatt utólértük azokat. Ha így haladunk, sokra visszük. Az énekes kávéházakról és a másod- meg harmadrangú mulatókról nem szólnunk.

A mi a fajbéli különbséget illeti, a párisi orpheumok nagyjában megtartották francia voltuk jellemző sajátosságait. A kótlántanczos-mutatványok mellékesek, a sikamlós táncz- és gerjesztel, a gnyos monológ és a gall szellemmel telített chanson a fő Amerikában ellenkezőleg a groteszk bohózkodás és a beszélt kutyá, a veszélyes tornamutatványok és a durva élczek uralkodnak.

Nálunk szép testvériesen egyenlő mértékben szerepel ez is, az is. A budapesti orpheumokban megvan Páris lédersége és Amerika durvasága, a francziái raffinaltság és a yankee otrombaság. Azt szokták mondani, nálunk a kelet egyesül a nyugattal. Lehet, hogy a mi a piszkos utcákat és a liftes palotákat, a méltóságos balekséget és a szélső modern szedelgést illeti, így van; de az orpheumok tekintetében nem. Itt a nyugot egyesül a legszélső nyugattal, az ó-világ kicsapongása az újvilág ebhittségével.

Azaz nem egészen. Valami sajátos tulajdonok a mi orpheumainknak is van: a zsidó bohózat.

És most a közönség.

Mindenekelőtt különbséget kell tennünk. Van egy kis rész, a mely állandó és egy nagy tömeg, a mely változik. Amaz a vagyon kiváltságosai közül toborozza embereit, emennek a kerete magába öleli — különböző mértékben — a főváros középosztályát. Amaz szolgálhatja a pártfogókat, emez a lelkesülöket. Amannak maga az orpheum nem sokkal több a közönsőnél, emennek szellemi szükséglet.

A törzslátogatók, a hidegek ismét több rétegből állanak. Első helyen vannak az urak. Rendszerint idősebb emberek, a kiknek az orpheum legelőször csak czim az időtöltésre vagy a kicsapongásra. A színháznak már vége van, a casinóban kártyázni még korán volna, a cabinet particulier-k órája is csak később jön el. Ami idő a színház és a casinó vagy az orpheum-hölgyekkel való vacsora között eltelik, azt kitölti az orpheumi előadás. Minthogy nincs másra hivatva, csak a szórakozások között való úr kitöltésére, önmagában nem is érdekli őket, legfeljebb mint kirakat, melyből kiválasztják, a mit meg fognak vásárolni.

Utánok következnek a nagyságos apák fiai. Különbséget kell köztőlük tenni a szerint, hogy most szolgálják-e huszár-önkéntesi évöket, vagy már túl vannak-e rajta. Ha önkéntesek, akkor izmos, kemény-husu fiuk, arcuk, ha kissé sápadt is, de telt, tekintetükben a naivság maradványa alkudozik a

magauntsággal. A kik már túl vannak az angyalbőr korszakán, legtöbbször száraz, kiaszott legények. Öltözetük mindig egy lépéssel előre jár a divatnak, arcukat megviselte az élvezet, tekintetük fáradt s csak magauntság van benne. Mindkét csoport megegyezik abban, hogy a műsor kissé unalmas, nem érdemli meg, hogy sokat törődjének vele, a földolog, a mi az orpheummal kapcsolatban van és a mi az előadás után következik.

Egészen más a nagy többség, mely időről-időre megújulva, tizezreket foglal magában. A kik zömét alkotják, azok a kishivatalnokok és a kereskedő-szegédek, egyszerű polgáresaladók és kisebb-nagyobb iparosok. Számukra az orpheumi műsor a mulató-ságok koronája; a mi az estét megelőzi, az a munka, a mi az előadásra következik, az zárva marad előttük. Az orpheumi élet előttük csak az előadásban nyilatkozik meg és ők nem is zugolódnak. Az előadás kielégíti őket, sőt több élvezetet találnak benne, mint akármiben. Hogy inger, az alól ők sem vonhatják ki magukat, de a hatás másutt nyilvánul.

Az orpheum színe előtt pedig egyformán kedves a közönség mindegyik rétege. Egyforma szeretettel, vagy mondjuk egyforma közönszettel öleli keblére valamennyit, mint az anyatérmet. De míg a természet ad mindenkinek a tehetsége szerint, addig az orpheum vesz mindenkitől a tehetsége szerint. Egyiktől erkölcsi épséget, a másiktól testi egészséget, némelyektől vagyonot, a másiktól becsületet is.

Van a közönségnek még egy kis osztálya: a kíváncsiak csapata, de ezek kevesen vannak és nem tartoznak ide. Mindenütt megtalálhatók, ahol valamit látni lehet, akár szepet, akár csunyát és mindenütt ártatlan szerepet játszanak, a nézők.

Végül a műsor és a mi belőle következik.

A műsor a közönség nagy tömege számára készült s ennek való. Olyan emberekre számít, a kik egyszerre nagyon durvák és nagyon raffinaltak. Durvak az értelem tekintetében és raffinaltak, ami az érzekéket illeti. Ezért jár karöltve a bohózkodás és a kótlántanczos-mutatvány a már nem is sikamlós sordalokkal — couplékkal — és az érzekéket felkorbácsoló tánczezel. Amazt ellátják az erőművészek, a számoló kutyák, a hasbeszélők és a zenebőhözök, emez az énekesnők és a ballet-tánczosnók dolga. A párisi és new-yorki orpheumok ennyiben vannak, miénk a dicsőség, hogy megcsináltuk a synthesist, mert bevittük az orpheumba a zsidó-bohózatot. Ez durva is, meg gerjes is, nincs hiány a pofonokban és jogaihoz jut a lábemelésművésze is.

A fokozhatlan trágárság és az elemi közműveltséget jellemző durvaság adja meg az orpheum ismertető jelét, de ez adja meg Budapest jellegét is. És itt van a káposc, a mi összefűzi a fővárost az orpheummal, szellemének ez idő szerint legelőkeltebb szülöttével. A mi fővárosunk rokon az amerikai fővárosokkal, szintoly gyorsan nőtt ki a földből, szintoly gyorsan népesedett be és közönsége szintoly kevert. Tulnyomó az erőszakos és durva »struggle for life«-rek száma, ezek találnak gyönyörűséget a haszengető vagy idegizgató durva mutatványokban. De Budapest rokon Párisal is. Gyorsan befogadta a szellemnek azt a decadentiáját, mely ott következménye a túlerelt közműveltségnek, nálunk becsempészett dugáru. De azért mohón beharaptunk és elrontottuk a gyomrakant. Idegeinket megviselte, szellemünket magaanntá tette és érzekéink már csak a legerősebb ingerekre felelnek.

A közműveltség kezdetlegessége egyfelől, az érzekék túlterhelése másfelől összefolyik az orpheumban, mert csak itt talál kielégítést. Az orpheum szükséglet volt és a szükséglet ma bőven meg-

találja a kielégítést. Megteremtette azokat a mulatóhelyeket, a hol a durvaság uralkodik s virázik a prostitució.

Kellene még szólni a prostitució eszközeiről, az orpheum tagjairól, Venus papnőiről és a nyugot-európai eunuchokról, de ez más fejezet.

Salgó Ernő.

Tej készítmények.

A vaj nem más, mint a tej összetömörült zsirja. Ezt vagy úgy készítik, hogy a teljes tejet hűvös helyen állani hagyják, a midőn a tejszínnek körülbelül 83%-a fönn összegyűlemlik, vagy olyan centrifuga-gépeken vezetik azt keresztül, melyek 3000 vagy több forgást végeznek percenként. A forgás következtében a nehezebb sovány tej az eszköz szélső részeibe nyomódik, míg a könnyebb zsir a tengely körül marad; mindkét helyen esővek vannak alkalmazva, melyek egyike a sovány tejet, másika pedig a tejszint vezeti el.

Az így nyert sovány tejben még mindig 0.5% zsir van. Ha a friss tejszint azonnal feldolgozzak, kapják az édes vajat. Ha pedig megvárják, míg abban a tejsavas erjedés megindul, akkor a közönséges vajat állítják elő belőle.

A vajban van 12% víz, 87% zsir, 0.5% casein, 0.5% tejszók és só. A vajba aránylag sok vizet és tejet lehet beegyni, a mi által azonban értékeiből sokat veszít s egyuttal a megavasodás veszélyének is ki lesz téve. Avasnak akkor mondjuk a vajat, ha abban kellemetlen szagú és ízű szabad zsirsavak és oxyd-zsiravak vannak. A megavasodást megakadályozhatjuk oly módon, hogy a vajtól a napfényt és a levegő oxigénjét elzárjuk.

Az író összetételére nézve megegyezik a sovány tejjel s csak néha van benne kevesebb és pelyhekbe összeállott casein. Mindkét utóbbi tejfélések fehérjetartalmuk s alacsony árak miatt a kevésbé vagyonos néposztály számára kitűnő élelmi szert képez s így megérdemlik, hogy minél kiterjedtebben alkalmazzák őket. Az írók meglehetősen nagy savtartalma miatt sok ember nem jól tűri, kissé hashajtó hatása is van.

A természetes vaj magas ára már I. Napoleont is arra bírta, hogy a művaj-készítést elősegítse. A művaját manapság úgy gyártják, hogy az alacsony hőmérséknel megolvastott juhaggyút birkaagyommal, hamuzsírral és vízzel 45° C.-nál, vagy a finomra szétvagdalt marhafaggyút 50—60° C.-nál digerálják. A folyékonyvá vált s megtisztult zsirt szobahőmérséknel állani hagyják s a belőle kiváló stearint gyertyakészítésre használják. A folyékony zsir, az oleomargarin most vajszerűen megsűrűsödik, majd kevés tehéntejjel vagy aludttejjel, vagy a finomra szétvagdalt tehéntegőt oldható részeivel keverik és ekkor kész a művaj vagy margarin. Emészthetősége jó, ételk készítésére használható lehet s ára alig fele a természetes vajénak. Mivel alacsonyabb hőfoknál készül, gondot kell fordítani arra, hogy gyártására csakis a fertőzés gyanújától mentes és tiszta nyers anyagot használjanak, más-különbben a margarinak kiterjedt használatát csak ajánlani lehet.

Sajtnak mondjuk a tejből kiválasztott és továbbí szakszerű kezelés által megváltozott caseint. Ha friss tejből csapjuk ki fermenttal a caseint, akkor nyerjük az édes tejsajtot; ha ellenkezőleg a casein önmagától történő megalvasodását bevárjuk, nyerjük a savanyú tejsajtot. A sovány tejből készült a sovány sajt (tehénsajt, parmezansajt), a teljes tejből pedig annak zsirtartalmát is magában foglaló zsiros sajt (p. o. limburgi, eidami stb.). Ha a tejehez ezenkívül még tejszint is adnak, nye-

rik a tulzsiros vagy tejszinsajtot (a milyen pl. a neufchateli és a brie-sajt). Ezen sajtféleségek összetétele átlag a következő:

a sovány sajtokban van	32%	fehérje,	10%	zsír
a zsiros	25%		30%	
a tejszín	20%		40%	

Felveszik, hogy a sajt érése a casein átalakulásában áll, a midőn illó zsírsavak, ammoniak stb. képződnek. Azelőtt azt hitték, hogy a fehérje is zsírra változik át, ez azonban nem áll.

A sajt aránylag igen olcsón nagy mennyiségű fehérjét és zsírt ad, tehát a nép táplálására igen alkalmas. Némely fajok, különösen a kemény sajtok, melyek caseinje magasabb hőfoknál olvad meg és a melyek erős nyomással lettek összepréselve, hosszabb időt kívánnak megemésztésre s ezért daczára annak, hogy igen jól felszívódnak, mégis nehezen emészthetők; a zsír és fehérje 90%-a, a tejcukor pedig teljesen felszívódik. Valószínűleg helyes nyomon járunk akkor, ha a sajt által néha okozott mérgezést a bakteriumok toxinjára vezetjük vissza. Egnemely sajtféleségben igen sok a saprophyta-bakterium, a nélkül hogy azok az egészségre ártalmasak volnának.

A sajtok közül zsirosak: az imperial, roquefort, eidami, emmenthali; felzsirosak a gruyères, a brie; soványak a parmezán és a neufchateli.

Víz-, nitrogén-, zsír- és extract-tartalmuk szerint a sajtfélek összetételét a következő táblázat tünteti fel:

Sajtféle	Víz	Nitrogén	Zsír	Kivonat
	százalékokban			
Zsiros sajt	35.75	27.16	30.43	2.53
Felzsiros sajt	46.82	27.62	20.54	2.97
Sovány sajt	48.02	32.65	8.41	6.80

Dr. F. Gy.

Praktische Verpackung der Früchte bei weitem Transporte.

Von W. Tatter, Oberhofgärtner.

W e i n t r a u b e n. Ein Haupterforderniß beim Verpacken der Trauben besteht darin, daß sie sich im hohen Reifegrade befinden, ganz trocken und ohne Fehler sind. Die Art der Verpackung richtet sich nach der Entfernung, wohin sie versendet werden sollen. Ist die Entfernung gering, so genügt es, wenn zwischen jede Traube ein Weinblatt zu liegen kommt. Auf den Boden und unter den Deckel der Kiste lege man eine so starke Lage Blätter, daß sich die Früchte nicht bewegen können. Bei Sendungen nach entfernteren Orten verwende man zur Verpackung die Hülsen von Buchweizen und Hirse; beide müssen aber ganz rein sein, da sonst die Trauben leicht modrigen Geschmack annehmen. Es ist anzurathen, sie zu waschen und dann an der Sonne wieder zu trocknen. Die Trauben kommen in die Kiste schichtenweise zu liegen und wird jede Lage mit Hirse überschüttet, bis die Kiste gefüllt ist. Die Kiste wird beim Füllen häufig auf die Erde gestoßen, um das Eindringen der Hirse zwischen die Beeren zu ermöglichen.

F r ü c h t e dürfen den höchsten Grad der Reife nicht haben und ist beim Abnehmen vom Baume und beim Einpacken alle Sorgfalt zu beobachten, da der geringste Druck auf das zarte Fleisch einen Fleck erzeugt. Die Sendung mag kürzer oder länger unterwegs sein, so darf doch niemals eine Frucht auf der anderen ruhen, da selbst bei einer weichen Umhüllung die unten liegenden leiden würden. Der Raum in der Kiste muß daher in Fächer getheilt sein. Jede einzelne Frucht wickle man vorsichtig in Seidenpapier, umhülle sie dann mit Watte, und zwar so dick, daß sie sich in dem Fache nicht bewegen kann. Wenn die Frucht bei einem leichten Drucke mit der Hand vom Stiele sich ablöst, so ist sie reif. Man sei aber bei dieser Operation sehr vorsichtig. Die Frucht muß mit der ganzen Hand umfaßt werden. Das Abnehmen der Früchte geschieht Morgens, darf aber niemals bei starker Sonne geschehen. Die Früchte vor dem Einpacken in die Kiste abzubürsten, ist nicht zu empfehlen; zweckmäßiger ist es, sie beim Auspacken vorsichtig mittelst einer Samtbürste abzubürsten.

B l a u m e n müssen ihre vollkommene Reife am Baume erlangt haben. Den Früchten belasse man den Stiel, pflücke sie, wenn sie trocken sind, in den Vormittagsstunden, verlege aber den schönen Duft nicht. Bei weiten Sendungen wickle man die Früchte einzeln in Seidenpapier und verpacte sie schichtweise mit Watta. Bei näheren Transporten genügt es, wenn zur Verpackung frisches Weinlaub benützt wird.

M e l o n e n. Die Kisten, worin die Melonen verpackt werden, dürfen nicht zu schwach sein. Kleine Früchte packe man mehrere in einer Kiste, bei größeren ist es aber rathsam, zu jeder einzelnen Frucht eine besondere Kiste zu verwenden. Die Früchte dürfen nicht warm verpackt, müssen aber ganz festgelegt werden, damit ihre Schale nicht verletzt werde. Man wickle sie in starkes, aber weiches Papier und verpacte mit Hebe.

S i m b e e r e n werden zum Versenden in trockenem Zustande gepflückt und an ihren Stielen belassen, auch dürfen sie den höchsten Grad der Reife nicht besitzen. Man verpacte sie in niedrige Kisten, höchstens mit zwei Schichten. Unten in die Kisten kommt eine Lage

A szénsavdús ásványvizek királya

**BORSZÉKI
BORVIZ**

kitünő gyógyviz és üdítő ital
mindenütt kapható.

Főraktár:

Frumm István utóda
Werner Adolf

Budapest, VI., Eötvös-utca 48. szám.

Hacker Mór

Chinaezüst és Alpacca áruk gyára

Telephon 5831

Budapest, IV., Kossuth Lajos-utca 15.

Gyár:

Bécs, IV., Phorusplatz 7.

Raktár:

Bécs, I., Operngasse 2.

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten

VI. Andrassy-út 67 (a Millennium kávéházzal szemben).

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításán.
1889. évben a párisi világkiállításán.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára



- Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 250
- Kabátok pique-velezből frt 2. 250, 3.
- Kabátok olívnat- v. satínból frt 1.25, 1.50 2. 250.
- szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm garnból, kék, fehér csíks, 2.50-3 frt
- szakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.
- szakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.
- szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25 30, 35, 40.

Ezen fehérnemű üzégnek külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és férstruhákó! kívánatra ingyen küldetnek.

! Utczára, czimre vigyázni!



Legrégibb késműves üzlet.

Czimbalmokat

legjobbat, legolcsóbbat csak nálam lehet venni
pedalos fekete salon, szép erős hangut. Bolti árhoz képest félárban 75-80 frtért. **Jegesi Géza** hangszerész és a vaskoronás czimbalom feltalálója és készítője.



BUDAPEST, Nefelejts-utca 43. szám.

Árjegyzékek kívánatra ingyen.

Watte und darauf ein Blatt Seidenpapier. Die Früchte lege man nebeneinander, aber so, daß sie sich nicht berühren; über diese Schichte Früchte lege man wieder Seidenpapier und über daselbe wieder eine Lage Watte. Das Ganze muß fest in die Kiste gepackt werden.

R o h a n n i s b e e r e n. Diese verpacte man ganz auf dieselbe Weise wie die Himbeeren.

S t a c h e l b e e r e n, welche verpackt werden sollen, müssen vollkommen reif sein. Man lege sie schichtweise nebeneinander in die Kiste, überdecke jede Schicht mit Seidenpapier und Watte.

E r d b e e r e n müssen völlig reif sein und eignen sich zum Verpacken nur jene Sorten, deren Aeußeres eine gewisse Härte besitzt (Sir Charles Napier-Erdbeere, La grosse succrée). Weiche Früchte kann man zum Verpacken nicht verwenden. Die Kisten dürfen nur zur Aufnahme einer Schichte Erdbeeren eingerichtet sein. Unten in die Kiste und an ihre Seitenwände lege man eine Schicht Watte, wickle jede Frucht vorsichtig in Seidenpapier und lege sie dann nebeneinander, und zwar so dicht, daß sie fest liegen; über jede Schichte Erdbeeren kommt dann wieder eine Schicht Watte.

Milyen erős legyen a cognac és mikor jöhét a forgalomba?

A kereskedelem előforduló cognacnak alkoholtartalma 49-53 volum-percentet közt változik. De van ennél erősebb is. Mindamellett azonban a fenti két szám által jelölt erősség a leggyakoribb és legkedveltebb. Azért a gyakorlat ahhoz alkalmazkodik is. Tekintetbe véve azon körülményt, hogy 4-5 évi érési idő alatt a cognac erősségéből valamit veszít, igen sokan 55 volum-percentnyi kezdetleges erősséggel gyártják azt.

Ujabb időkben ezzel homlokegyenest ellentétes nézet kapott labra. Vannak cognacgyárak, hol a cognacot 65-70 volum-percentnyi erősségen állítják elő. Ezen tulerős cognacot azonban desztillált vízzel hígítják meg utólag, úgy hogy erőssége 55 fokra lesz. Ezen eljárással óhajtlak elérni azt, hogy a cognac érdességéből veszítsen és enyhébbé váljon.

A cognac kezdetleges erősségének megállapítása után szükséges a lefolyó cognac mineműségét vizsgálat alá venni, és illat szerint.

A cognac ízéről egyszerű megjelölés ad eredményt, a cognac illatát pedig a következő eljárással puhatoljuk ki a legegyszerűbben. Öntsünk teljesen tiszta kupiczába kevés cognacot és öblítsük ki vele azt. Ha ez megvan, állítsuk a poharkát megfordítva tiszta papírlapra. Rövid idő múlva, ha a poharkát megforgoljuk, első sorban fogjuk észlelhetni a cognacnak legillékonyabb, de egyuttal legfinomabb aromás alkaterészét, legutóbb pedig a cognacnak nehezebben illó anyagait, rossz cognacnál főleg kozmás olajokat.

Ezen próba gyakorlati fontossággal bír, a mennyiben jó és rossz cognac megkülönböztetésére idejekorán ad támpontot, minek esetleges következménye az lehet, hogy a cognac egyik részlete mástól kezdettől elkülöníten tartassék.

A friss cognacot 3-4 hektoliteres tölgyfahordókba szokás tölteni. E czéla főleg becses az olyan hordó, melyben megelőzőleg is cognac volt avagy finom sprit. A telt kis hordó pinczében helyeztetik el, melytől megkívántatik, hogy lehetőleg száraz talaju, elég alacsony és a lehetőségben belül egyforma hőmérsékű, tiszta levegőjű és gomba-vegetációtól ment helyiség legyen. Ott fekve a cognac érik.

A cognac természetes érésevel átalakul és egyes tulajdonságaiban megváltozik. Eredetileg színtelen, azonban ha néhány évig tölgyfahordóban fekszik, szép aranyárga barnás színt vesz fel, mely szín ó-cognacnál annyira keresett és becses. A cognac a tölgyfahordó donzáiból vonja ki e festanyagot. A festanyagon kívül még cseranyagot is von ki a fából. Ép ennek következménye, hogy a cognac évről-évre bizonyos határon belül sűrűségében extract és cseranyagtartalmában átalakul.

Több finomabb cognacnak összetételét közöljük az alábbiban, hogy vele alkaterészének képét adjuk azon allathoz, midőn forgalomba hozatalra éret. A vizsgálat tárgyát ötféle finom francia cognac képezte. A megejtett vizsgálat és vegyelemzés alapján az ötféle cognacnak sűrűség váltakozott 0.9380-0.9411 fokok között, alkoholtartalma pedig 49.7 és 53.06 volumszázalék között. Belőlük 100 köbcentiméter mutatott

	grammokban
extracttartalmat	1.62-2.60
cseranyagtartalmat	0.28-0.59
czukrot	0.00-1.63

Oenanaether a cognacban igen kis mérvben van jelen, főleg oly cognacban, mely palackkérét tiszta borból készült; ez okból is mennyiségét számadattal nem fejezhetjük ki. A cognacnak ez átalakulásához beavatkozás nélkül 4-5 év kell. Azonban a mai mindent siettelni akaró eljárás, különösen kevésbé értékes cognacnál nem szokta bevárni ezen 4-5 évi érésnek önmagától beálló változásait, hanem korábban, előbb idézi elő azokat több rendbeli fogás alkalmazásával, miket sok ember a cognackezelés keretébe sorol. Ezzel mindazon eljárásokra czéluzunk, melyek segítségével a

eognacnak mesterségesen eszközölt szín és eseranyagfelvételt eszközlik.

A cognacot caramellel szokás színezni. Literenkint 1—2 gramm caramel e célra utlig elég. A cognacnak szín- és eseranyag felvételét a következő módozat segítségével szokták egyben eszközölni: 10 kilogramm fehér tölgyfaforgácsra öntenek 1 hektoliter vizet. Hat napi állás után leöntik azt a forgácsról. A forgácsra már most esővizet öntenek, mihez $\frac{1}{10}$ rész cognacot adnak Hosszabb állás után a folyadék a forgács színét vonja ki és ízét veszi fel, mire aztán a cognachoz adják. És ezzel a cognac megkapta az annyira becses ranció-ízét.

Franciaországban szokásos a cognachoz cukor-szörpöt is adni.

Die Eis-Fabrikation im Kleinen.

Von Dr. Th. Koller.

(Schluß.)

Der Apparat von Heinrich Schuster in Hannover, welcher zur Herstellung von künstlichem Noheis und Speiseeis bestimmt ist, besteht aus einem Behälter von imprägniertem Holz, in dessen Mitte sich ein Metallcylinder befindet, welcher von einer mit Kieselgubur angefüllten Isolirschicht umgeben ist; der Metallcylinder ist zur Aufnahme von fälterzeugenden Chemikalien bestimmt und daher aus Metall hergestellt, welches durch die Einwirkung der Chemikalien nicht angegriffen (oxydirt) wird.

Ein Einfascylinder aus demselben Metall ist in zwei Abtheilungen eingetheilt, von welchen die eine zur Aufnahme des zu gefrierenden Wassers auch nach oben offen ist, die andere ist nach unten offen und vermittelt die Kältevermittlung von beiden Seiten.

An den äußeren Wandungen des Einfascylinders sind mehrere vorstehende Grate angebracht und in der inneren Abtheilung desselben ist unten ein dreieckiger Klügel eingefeigt; diese dienen dazu, die fälterzeugenden Chemikalien, welche sich in dem Cylinder des Apparates befinden und in welchen der Einfascylinder gefüllt wird, durch Umdrehungen des Legteren zu bewegen und durch die fortwährende Bewegung der Chemikalien die Kälteerzeugung zu erhöhen.

Durch die Isolirung des Cylinders, welcher die fälterzeugenden Chemikalien enthält, wird die Kälteentwicklung nach innen concentrirt, dadurch werden ungefähr -24° C. erzielt; diese wirkt auf das in dem Einfascylinder enthaltene Wasser auf beiden Seiten der Abtheilung und verwandelt auf diese Weise in ungefähr 20—30 Minuten das Wasser zu Eis, beziehungsweise zu Speiseeis.

Für diejenigen Gewerbetreibenden, welche das Eis zu ihrem Geschäftsbetriebe bedürfen, des gelinden Winters wegen aber nicht den nötigen Vorrath sammeln können, erscheint nämlich ein Verfahren erwünscht, das diesem Mangel auf wohlfeile und bequeme Weise abhilft. Schnee und Eis sind ihrem inneren Wesen nach von einerlei Beschaffenheit, nur ist der Schnee bei Weitem poröser, als das dichte Eis und mit größeren Menge atmosphärischer Luft durchdrungen. Wird der Schnee nach Möglichkeit zusammengepreßt, so entweicht die Luft, die trockene Masse ballt sich zusammen, hält sich länger vor dem Verschmelzen und bekommt beinahe die Dichtigkeit des Eises; dies gibt den Wink zu einer Methode, den Schnee als Ersatzmittel für das mangelnde Eis zuzubereiten. Die dazu gehörigen Vorrichtungen sind einfach folgende: Man läßt von einem Holzarbeiter einen Kasten genau nach Winkel aus starken Holzbohlen anfertigen, welcher die ungefähre Größe von 30 Liter Inhalt hat. Dieser viereckige Kasten ohne Boden wird in zwei gegenüberstehenden Ecken durchschnitten, an einer dieser Ecken mit zwei starken Scharnirbändern zusammengeleigt, an der anderen aber mit einem Anwurf und Vorstecker versehen und wieder zum Ganzen verbunden. Man legt nun den Kasten auf eine Bohle, welche als Grundlage dient und den Boden des Kastens bildet. Ferner bereite man sich eine hölzerne Stampe von ungefähr 10 cm im Quadrat und eine Eisenschiene von 0,5 m Länge, 3 cm Breite und 6 mm Stärke, welche auf der einen Seite etwas abgezogen und scharf gemacht werden kann. Die Manipulation nehme man in einer Zeit vor, in der der Schnee zu schmelzen anfängt oder man gieße auf den zu verwendenden Schnee mit einer Gießfanne vorsichtig etwas Wasser und arbeite denselben gut damit durch. Das hineingegossene Wasser kühlt sich sodann bis zum Gefrierpunkte ab und gewährt den Vortheil, daß der Schnee beim Zusammendrücken recht dicht wird. Nun fülle man die beschriebene Form voll Schnee, nehme den Stampfer und stoße den Schnee fest und dicht zusammen, damit er zu fester Masse wird; man fülle der zusammengepreßten Masse das nötige Quantum nach und fahre damit solange fort, bis der Kasten voll und ein festes, compactes Stück gebildet ist; alsdann nehme man die Eisenschiene und schneide das über dem Kasten befindliche Eis ab, nehme den Vorstecker heraus, die Form auseinander und der Würfel Eis ist fertig. Hat man nun so viele Würfel fertig, als man zum nötigen Vorrathe gebraucht, so schichte man diese in Eiskeller so dicht als möglich zusammen, damit sich dazwischen keine Luftschichten bilden kann, der ganze Vorrath aber ein compactes Stück ausmacht. Zweckmäßig ist es dabei, wenn man diesen Eisblock mit einem schlechten Wärmeleiter, als Stroh, Heu u. f. w., umgibt. Solches Eis hält sich bis zum Spätsommer.

Es wären nun noch die Apparate und Vorrichtungen zu erwähnen, in denen Kunsteis im Kleinen lediglich durch Auflösen von Ammoniumnitrat — salpeterfaurem Ammoniak — in Wasser erzielt wird. Es sind dies jene Apparate, welche von Bernhard Preisch in Jena und von

Warmbrunn, Quittig & Co. in Berlin geliefert werden und die man, namentlich den letzteren, nur lebhaft empfehlen kann.

Traung. Am 11. August um 5 Uhr Nachmittags fand in der Elisabethstädter Kirche im Beisein zahlreicher Freunde, Kollegen und sonstigen neugierigen Publikums die Traung des Herrn Friz Ferencz, ersten Gastbienerers im „Café Riume“, mit Fräulein Weller Anna statt. Als Bestände fungirten für den Bräutigam Herr Gastwirth Michael Klobusitzky, für die Braut Herr Ministerialsekretär Ivan Klobusitzky. Herr Friz erfreut sich nicht nur der Achtung seines Chefs und seiner Kollegen, auch die Gäste des „Café Riume“ lassen ihm ihre vollste Anerkennung zu theil werden. Wir unferertheils wünschen, daß dem jungen Paare der eheliche Himmel stets ungetrübt bleiben möge.

Hja! Nyár is van, meleg is van! Ilyenkor aztán nem esoda, ha a V. L. szerkesztőségében eszeveszett karakán ideák születnek. Persze ezek a »lódítások« leginkább a szegény kávéosok fejéhez repülnek. Ezek ugyanis a fentiszelt jóvótábol egy szép reggelen arra ébrednek, hogy — mintha már amugy is nem volna elég nehéz az élet — éjjelen át 270 s egynehányról — még elgondolni is borzasztó 653-ra (sic!) szaporodtak. De ez még csak semmi, a fő az, hogy e lap — szerencse, hogy eddig se vették komolyan s ezután még kevésbé — ipartársulatunkat antisemitizmussal is vádolja, mikor az elnökség és választmány felerészben zsidókból áll. Bizonyára ennek is a meleg az oka, ép úgy mint a »ezog«-nak, amelynek használata bizonyára nem diszkvalifikál egy valami tisztsegre, mint öt heti hűsülés (Verstanden?) állami költöge na szerkesztőségi irodában való közreműködésre, különösen ha az illetőnek csak »belic« és nem »szakbelic« (talán: szakismeret?) ismeretei vannak, a melyiket úgy a hogy, de kielégíteni csak kell.

Die Wohnungs- und Fenster-Reinigungsanstalt des Herrn W. Ditrichstein, bisher am Elisabeth-Platz Nr. 13, befindet sich seit 15. August in der Nyár-utca Nr. 34/b, was wir den Herren Cafetiers und Gastwirthen zur berücksichtigenden Kenntniznahme mittheilen.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
legjobb asztali- és üditő-ital,
SAVANYU-KÚT

legjobb asztali- és üditő-ital, kitünő hatásanak bizonyult köhögésnél, gébajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

Sprichwörter.

Jung gefreit hat Niemand gerent,
Alt gethan, rüdt — Hausfreund heran.

Jugendfreunden — Ziperlein,
Schöne Frauen — leere Tischen,
Viele geliebt — Mondchein-Glase,
Lurusleben — Wechelschulden
find die Zeichen unferer Zeit.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírá „Grafit mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR:

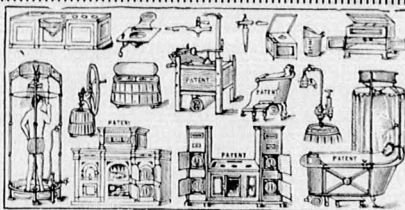
RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállitanak

szálloda-sürgöny- és telefon-berendezéseket, szálloda-harangokat, villámhárító- és villamos-világítási-BERENDEZÉSEKET olcsón, solid és szakszerű kivitelben **jótállás mellett.**



BOROSS TESTVÉREK

es. és kir. szab fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít es. és kir. szab.

szétrakható jégsekrenyeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör öntözgető-csapot, konyha felszerelési tárgyakat.

Főraktár Alpaca-ezüst és Alpaca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a Brunner és társa bécsi gyarából, teljes légszesz és vízvezeteki berendezési vállalat.

Árjegyzék és költségvetés kívánatra ingyen.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénavtartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatása alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközözi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénavtartalmában erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleicherbergi, tüdőbajokban**, különösen **tüdővérzések**nél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeleiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapestén: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredményre alkalmazták a **légző-, emésztő- és huzgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

präservatív gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen,

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
főraktár

Édeskuty L.

es. és kir. és szerb
k. udv. ásványvíz-
szállítónál,
Budapest.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

Lefkovits testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű
legdívatosabb
Tekeasztalok
raktára.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdíszesebb kiállításig úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m. dákók, golyók, kréta, schaeh, dominó, újságeret stb.

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi czég

Piatnik Nándor és fiai

a fővárosban, nagymező-utca 26. szám egy játékkártya-gyarraktárt nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi cikkekkel, mint: elefántesont-billárdgolyók, dákók, sakk, dominók, dákó-kréta, író-tábla stb.-ből. — Továbbá mindennemű játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany széllel vagy anélkül tisztítottak. Ezen gazdag raktárt **Piatnik Vilmos** úr, a gyárosnak fia vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidék kávéház tulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genreből tartatik.



Kitüntetve a következő kiállításokon:
Budapest, Bécs, Páris, Brüsszel, Antwerpen és Szent-Pétervár
Szállodák, kávéházak és vendéglők részére
bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával
kitűnő és a legkényesebb ízlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávészai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű cukrász-osztályunk legelső szakferfiak vezetése alatt áll.

Óriási gyümölcskészleteink, fagylaltgépeink és formáink folytan vállalatunk azon kellemes helyzetben van, hogy

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben 20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt szelet-forma fagylaltokat szerviroztatunk.

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak, kifogástalan minőség, pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

„Sanitas”

sterilizált szikviz és fagylaltgyár és szikvizgyárakat berendező

TELEFON! részvénytársaság TELEFON!
BUDAPEST,

VII., Gizella-ut 51, (saját gyártelep) Csömöri-ut sarok



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb
von **BUDAPEST, VIII. Museum körút 10.**
fabrizirt seit Jahren als Specialität
Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-
Decken und Rohrzeltungshalter aus
dem besten Material.

Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

Hamítások és hamítások elkerülése végett
kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORFF

KÉRNI

dugaszba
beleégetve



ozimkéje
kék
Neptun-
védjeggyel
van
ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFFI

szénsavtartalmu savanyu viz

a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

STEINER J.

Budapest, VI., Terézkörút 34. szám alatt

tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávé uraknak

közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.

Sörcsarnok és casinói étterem bérbeadása.

Szolnokon, a piac téren, a vármegyeház szomszédságában, a vármegyei
casinó-egylet által épített új emeletes házban

a sörcsarnok és casinói étterem

a hozzátartozó mellékhelyiségekkel

folyó évi november hó 1-től kezdve 3 évre bérbeadandó.

A sörcsarnok területe 90, az étterem területe 42 □ méter. A bérlet tárgyát képezi továbbá egy 3 szobából álló lakás, egy tágas konyha, kamara, előtér, nagy pincze és padlás. Az épület vízvezetékekkel és villanyvilágítással, a sörcsarnok és étterem parkettel vannak ellátva.

A belső berendezés költségei (ide nem értve a kályhakat és lustereket) a bérlő terhet képezendi

A pályázni kívánók felhívhatnak, hogy ajánlataikat folyó hó 20-ig a casinó igazgatóságához, (tek. Kerekes Géza ügyvéd urhoz) adják be. Az ajánlathoz az ajánlott bérösszeg 25 százaléka mint bántpénz csatolandó. E bántpénz, az ajánlat elfogadása esetén, a bérlet tartamára mint biztosíték lesz visszatartva és letétileg kezelve.

A részletes feltételek a casinó igazgatóságánál megtekinthetők.

Szolnok, 1896. évi augusztus hó 1-én.

Almásy Géza

cs. és kir. kamarás, casinói elnök.

Papirkárpit gyári raktár

JERK & SCHUSCHITZ

Budapest, V. nádor-utcza 16.
BÉCS, I. Getreidemarkt 2.

Legnagyobb raktár
osztrák, német, francia és angol kárpitokban
a legegyszerűbbtől a legfinomabbik kivitelben

Velour-, bőr-, repoussé- és japán-kárpitok.

Mindennemű stilszerű diszitmények.

Rajzok, mintakönyvek és költségvetések bérmentesen.

Tapeten-Niederlage

Budapest, V. nádor-utcza 16.
WIEN, I. Getreidemarkt 2.

Grösstes Lager von österreichischen, deutschen,
französischen und englischen Tapeten in einfachster
bis hochfeinster Ausführung, wie :

Velour-, Leder-, Repoussé- u. Japan-Tapeten.

Stilvolle Decorationen in jedem Genre.

Zeichnungen, Mustercollectionen u. Kostenvoranschläge franco.

Legfényesebben berendezett és teljesen felszerelt

Pannonia szálloda Miskolczon

remek kávéház, étterem légfűtésre és 28 utcai vendégszobával

összes mellékhelyiségeivel

szepember hó 15-től 6 esetleg 10 évre

a leltár megvétele mellett

bérbe kiadó.

Ajánlatok legkésőbb szeptember hó 5-éig

BLAU GYULA építészeti irodájába Miskolczra

kéretnek.

Kaffeehaus zu vermieten.

In **Bistritz** (Besztercze) in Siebenbürgen, einer Stadt
mit 12.000 Einwohnern und einer grösseren Garnison, ist ein grosses,
schönes, zu diesem Zwecke direkt erbautes Lokal, am schönsten
Platze gelegen, als

Kaffeehaus sofort zu vermieten.

Näheres ertheilt der Eigenthümer

David Brecher

in Besztercze in Siebenbürgen.



Hüttl Fivadar



porcellán-nagykereskedő, császári és királyi udvari szállító

Budapest, Dorottya-utcza 14.

Minden kiállításon kitüntetve.

Ajánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai czikkeiben, melyekben
ugy forma mint mintára nézve mindég a legujabbat nyujt

Festészeti műterem ; VI. kerület, Aradi-utcza, saját házában.

Kivánatra szivesen szolgál mintákkal.

Kézdivásárhelytt

a fő-tér legszebb pontján ujonnan épült

„MILLENNIUM“-szálloda,

nagy kávéház, étterem és fényes berendezésű vendégszobákkal stb.

azonnal kiadó.

Értekezhetni: Dr. **BANFFY ZSIGMOND** ügyvéd urnál,
Kézdivásárhelytt.

Hirmann Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

— sörkimérő-készülékeket —
légnnyomással és szabad. légkövetel.
Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-esapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

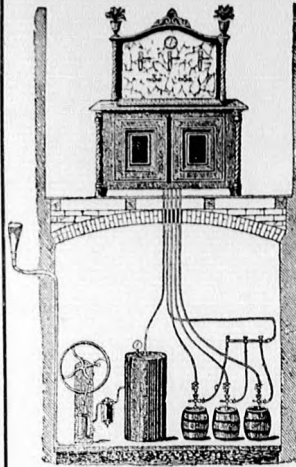
mittelst **Luftdruck**

mit **patentirtem Bierkühler.**

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

pa'aczkozott 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.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legcsinosabb kivitelben
olcsó árak mellett, francia minta után készített
saját **ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.**

Különösen kiemelendő

I., II., III. és IV. oszt. temetkezések
üveg-temetkezési kocsikkal.

Diszes ravatal minden osztályú
temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból
valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen
elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

— **Fiókület: VI. ker., Nagymező-utca 10.** —

GINBERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

Raktár: Budapest, VI. kerület, Teréz-körut 8. szám.

Ajánlja számtalan szakértő által a legjobbaknak elismert és még eddig felül nem mult
jégszekrényeit, fagyaltkészítő gépeit óniúttel, fagyalttartó készülékeit, vízűtőit

stb., továbbá mindennemű a hűtő-
és fagyasztó készülékekhez szűk-
sleges szerszámokat és eszközöket
u. m.

jégtörő sulykokat és kádat,

fagyasztó- és

fagyalt-kiosztó kanalakat,

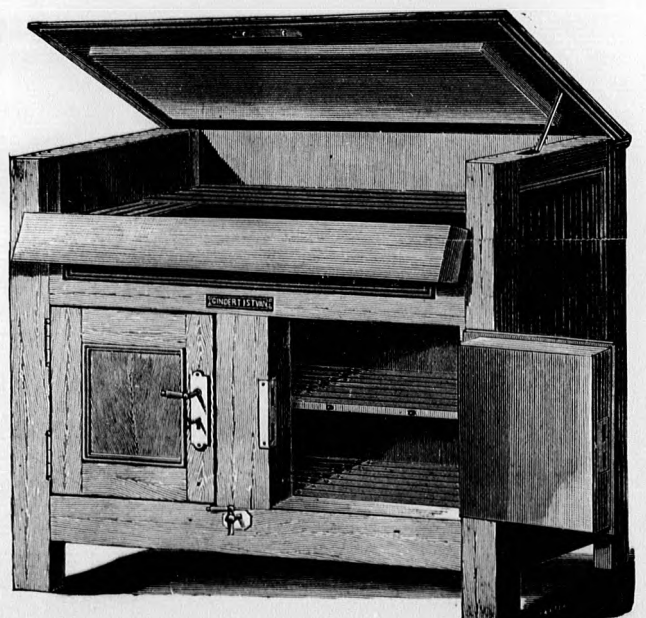
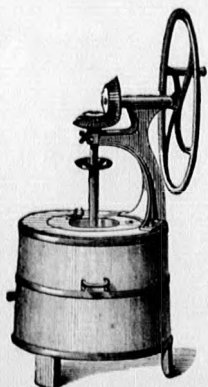
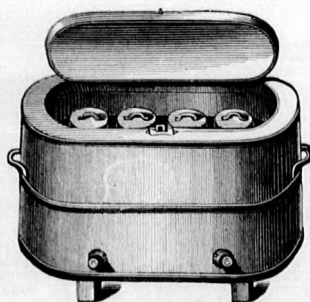
beszóó födeleket,

fagyalt-kotró szarvlemezeket,

formázott fagyalt-dobozokat

és betétsőbröket

stb.



KITÜNTETVE:

Budapesten 1885. országos általános kiállítás, nagy érem
Budapesten 1886. országos iparegyesület, díszérem
Német-Palánka 1887. általános kiállítás, ezüst érem
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezüst érem
Becs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

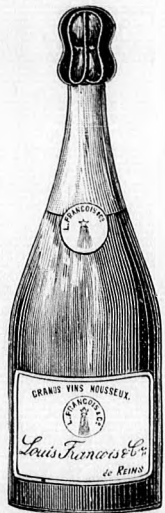
Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Semevár, Anvers.



Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az
egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

vagyunk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti
kereskedelmi- és váltótörvényozéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

*Főraktár: Borhegyi Ferencz ezelőtt Lápóssy
Budapest, Maas-palota.*

Vezérképviseletőség: Ruda és Blochmann, Budapest.

Csemege szőlő
válogatott nemes fajok
eladó
circa száz métermázsa,
száz kilonként vagy összesen
MEZEY PÁL
szőlőgazdasága Nyiregyházán.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.
Vorrätig in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapests und der Provinz.
Grösste Fabrik Ungarns.
Fabrik: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 8.

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

SZIMON ISTVÁN, Budapest,

fűszer-, csemege-, cognac-, rum-, bor- és tea-kereskedés

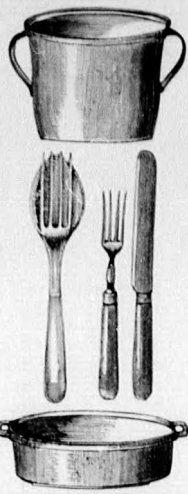
Fiókküzet: Váci-körut 60. **Főüzlet: Váci-körut 12. sz.** Fiók-üzlet: Teréz-körut 35.

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű fűszerárak, bel- és külföldi csemegék-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű francia cognac Martell J. F., Henessy Jaques, — F. Courvoisier & Cuiier Freres és Tricochetól, — ugyszintén igen jó minőségű saját töltésű magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-féle, Czuba-Durozier és Világosi, eredeti töltésűek. — valódi francia pezsgőborok — u. m. Duminy, Heidsik, Pomery és Greno, G. H. Mumm, Roederer, Moet-Chandon és Veuve Cliquot, nemkülönbön magyar pezsgők a legelső ezégektől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban, Orsovai, Astrachan és Elbe caviár, angol és francia főzelék, conservek, befőttekben minden e szakmába vágó cikkekben csakis a legjobb minőségű és mérsékelt árak mellett.

Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöltetnek.

Árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Telefon összeköttetés mind a három üzlettel.



BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV. kerület, Városház-tér 4. sz.

Ajánlják szállodás, vendéglős és kávé urak figyelmébe nagy raktárukat mindennemű konyha- és háztartási cikkekben, főző-edényekben, asztalszerekben, valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becséreltetnek.

Telefon összeköttetés
54—23. szám.



Árjegyzék
bérmertve és ingyen.



Mindenütt kapható!

Grand vin de Champagne

DUMINY & Co

MAISON FONDÉE EN 1814

AY, (CHAMPAGNE)

F. COURVOISIER & CURLIER FRÈRES

UDVARI SZÁLLITÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár

Kraus Gottlieb Bécs, I.
Kärntnerstrasse 21

Budapesti képviselő:

MOSCH BÉLA

VI., Király-utca 54. szám.

TELEFON 24—34.

Franczia pezsgőgyár

PRÜCKLER ÉS TÁRSA

osztr. csász. és magy. kir.
udvari szállítók József fő-
herceg Ő cs. és kir. felsége
udvari szállítói

BUDAPEST

pezsgőbörpincézéssel és
iroda saját gyártelepen

X. kerület KÖBÁNYA.

Telefon 53—67. sz.



Ajánlja az ország-
szerte a legelőkelőbb körök-
ben kitűnő minőségűeknek
elismert pezsgőborait.

CHRISTOFLE & Cie.

cs. és kir. udvari szállítók,

legmagasabb kitüntetés minden kiállításnál.

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárak

gyári raktárában

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál 16.50	1 mártás-mérő 3.50
12 villa 16.50	1 ezukorpor-kanál 3.50
12 kés 17.—	1 halas-készlet 9.—
12 kávékanál 8.50	4 palackkalj 8.50
12 csemege-kés 15.—	1 mustártartó 5.50
12 csemege-villa 15.—	1 kettős sótartó 2.25
12 csemege-kanál 15.—	1 saláta-készlet 6.—
1 leves-mérő 5.30	1 felvágó-készlet 7.50
1 tej-mérő 3.20	1 ezukor-fogó 1.75
1 főzelékes-kanál 4.—	1 eczet-olajállvány 15.—
1 kompos-kanál 3.50	1 kabarett-villa 1.50

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,

neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,

wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

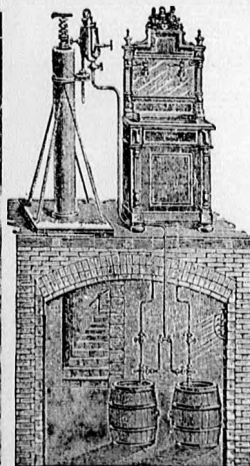
• Kostenüberschläge gratis. •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung



Illustrierter Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

tiszteletteljesen kérjük, sziveskedjenek lapunkra, mely úgyszólván minden budapesti szállodában, vendéglőben és kávéházban található és melyet a vendégek is előszeretettel olvasnak, előfizetni.

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba vág, szivesen veszünk és közléteszünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörüljenek.

A lap előfizetési ára: **egész évre 6 frt, félévre 3 frt, negyedévre 1 frt 50 kr.**

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávéipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

Utóhangok.

Visszaemlékezés az osztrák vendéglős-szövetkezet augusztusi látogatására.

A fényes, szép és minden tekintetben várakozáson felül sikerült ünnep immár elmúlt. Kedves vendégeink, az osztrák vendéglős-szövetkezet tagjai, még azok is, kik a programszerű ittartózkodást néhány felejthetetlen nappal megtoldották, hazatértek házi tűzhelyeikhez, ipartársulati tagjaink pedig újra hozzáfogtak mindennapi munkájuk folytatásához. A remény és várakozás helyére a visszaemlékezés lép, a készülődés helyét a komoly mérlegelés foglalja el.

Bizonyára távol vagyunk attól, hogy az ilyen összejöveteleknek vagy hasonló természetű tömeges látogatásoknak túlnagy jelentőséget, messze kiható fontosságot tulajdonítsunk. Ámde a nemzetközi érintkezésnek, bármely formában s bármilyen ipar-ágat űzők között történjék is, meg van a maga speciális jelentősége, a mely nem annyira az azonnal jelentkező tünetek, mint inkább csak a későbbben beállható erkölcsi eredményekhez képest vár megbírálásra. Ilyen szempontból tekintve az osztrák vendéglős-szövetkezetnek, ennek a nagy, az osztrák birodalom összes provinciáinak szállodásait, vendéglőseit s különböző rangú és rendű korezmárosait magába foglaló egyesületnek elzarándoklását nagy nemzeti ünnepünkre, látogatását az ezredéves országos kiállításban s az azzal összefüggő alkotásokban, annyit nyugodt lélekkel s teljes meggyőződéssel elmondhatunk, hogy ez a látogatás, a milyen szükséges és nélkülözhetlen volt éppen napjainkban, ép oly hasznosnak és gyümölcsözőnek fog bizonyulni a jövőben. Elmondhatjuk ezt annyival is inkább, mivel a látogatók nagy része, kivéve vezetőiket, kik ipartársulatunk egyes tagjaival évtizedes barátságban állanak, hazánkat, nemzeti ünnepünk lényegét, jelentőségét és célját éppen nem ismerték, itt sohasem jártak, magukkal talán jóakaratot, de bizonyára nagy előítéleteket is hoztak. S ennek a letagadhatlan igazságnak erejét, a szívélyesen elfogadott meghívásnak, s a — hála ipartársulati tagjaink egyértelmű s lelkes közreműködésének — fényesen sikerült ünnepekknek, a főváros nagy közönsége lelkes érdeklődésének, a napisajtó dicséretes buzgalmanak jelentőségét csak emeli azon körülmény, hogy e látogatás éppen akkor, sőt daczára annak következett be, mikor a Lajthán túl a vallási, faji és politikai gyűlölet tüzeit szítják hazánk s annak összes intézményeire ellen.

Jó és hasznos, eredményében bizonyára nem illuzórium dolog volt tehát a politikai agitátorok s nagyszájú magyarfalók által tévútra vezetett osztrák-ságnak habár csak egy kis, de otthon — Ausztriában — jelentékeny társadalmi befolyással bíró töredékét, a — hozzánk legközelebb álló — szállodásokat és vendéglősöket idehívni; de a milyen jó, hasznos, hazafias és szívből jövő volt a meghívás, ép oly őszinte barátságra, collegialis együttérzésre utal a meghívás elfogadása, a melynek meghíusi-

tására gyengének bizonyult lajthántúli elleneink agyarkodása. Ferfiás önértetre és érettségre mutat osztrák kollegáink idejövetele, a melyet sem politikai machinációk, sem fenyegetések megakadályozni nem voltak képesek.

Az augusztusi ünnepnapoknak, az osztrák vendéglős-szövetkezet látogatásának a milleniumi kiállításban ezek s ilyenek voltak az előzményei. S ha már most konstatálva a meghívás szükségességét, a meghívás elfogadásának szívélyességét, az ünnepi program gazdagságát s annak várakozáson való sikerét, a melynek biztosításán ipartársulati tagjaink eddig talán soha meg nem nyilatkozott, valóban felemelő lelkesedéssel s odaadással fáradtak érdemes elnökükkel együtt, az ünnepek elmúltával a lezajlott események komoly mérlegeléséhez fogunk, az eredmény a legnagyobb meglepéssel tölthet el bennünket.

A lefolyt napokra — bármilyen rövidék s gyorsan mulók voltak — úgy tekinthetünk vissza, mint a melyekben hazánk és vendéglősiparunk, ipartársulatunk szolgálatában hasznos munkát végeztünk.

Szolgáltuk a hazát. Bemutattuk ezredéves történelünk magasztos emlékeit az idegeneknek, hogy eltávozva innét, elmondhassák az otthonmaradottnak, hogy láttak egy népet, melynek multja nagy, fényes és dicső, felemelő és magasztos emlékekben gazdag; jelene fáradhatlan és beesületes előretörésvé, munka; jövője a gazdag remények tárháza, a mely vérrrel szerzett szabadságon alapul, felépítve pedig a tudomány, a művészet, a kereskedelem s ipar modern eszközei segítségével lesz.

Egy szent kötelesség teljesítésében osztoztunk ily módon mindazokkal, kik nagy nemzeti ünnepünk alkalmával nem kímélve pénzt, időt s fáradtságot, idehívták a külföldi tudomány, ipar és kereskedelem előkelőségeit, hogy megismertessék velük hazánk évezredes multját, a magyar nemzet nagy történelmi érdemeit, szereplését az európai kultúra szolgálatában, nagyráhivatottságát az európai államalkotó népek sorában. Ha tehát ezredéves ünnepseink erkölcsi céljai megvalósulnak, a külföld nézetei hazánkról, a magyar nép fejlettségéről és történelméről kibővülnek, téves nézetei helyét az itt szerzett tapasztalatok alapján megszüntnek, ugy ebből reánk is jut az érdemnek egy csekélyke része, melyet tőlünk senki el nem vitathat, épogy a mint senki sem tagadhatja azt, hogy a magyar szállodások és vendéglősök kezdettől fogva lelkesedéssel vettek részt a milleniumi ünnepegekben s ezek sikerének biztosításában.

Szolgáltuk iparunkat Megmutattuk az idegenből idelátogató kartársaknak, hogy a szállodás- és vendéglősipar Magyarországon immár európai színvonalon áll, hogy keretében a tudomány, a technikai ismeretek vívmányai, a modern berendezés higiéniai, kényelmi s valamennyi követelményei époly mértékben érvényesülnek, mint bárhol a világon, s hogy a magyar szállodás- és vendéglős-

ipar, bár multja rövid, alig négy-öt évtized, a magyar székesfővárosban olyan fejlettségi fokon áll mint az európai kontinens bármely évszázados multa visszatekinteni tudó metropolisában.

Szolgáltuk ipartársulatunkat. Megmutattuk, hogy iparunk megvédésére, a collegialis szellem, az együvé-tartozás érzésének ápolására mi is felépítettük a magunk oltárát, a mi ipartársulatunkat, a melynek mindnyájan hűséges őrizői és nagygyá emelői vagyunk, hogy annak keretében igaz ügybuzgósággal szolgáljuk ipari közérdekeinket, lelkes odaadással ápoljuk a testületi szellemet, a melyet sem politikai, sem társadalmi ellentétek által megszavazni nem engedünk.

Megmutattuk, hogy akkor, midőn ennek a társulatnak becsületéről van szó, egyek vagyunk gondolatban s testben egyaránt, s hogy a mint ez a társulat mindnyájunk üdvét védi, ugy annak üdv mindnyájunknak: suprema lex.

Mindzeket a dolgokat pedig egy kiváltságos magyar sajtóság keretében mutattuk be. Tetteinket, magyarázatainkat nem az angolok hideg gögje, nem német önhittség, hanem igaz magyar vendégszeretet jellemezte. S ha a kiállítás mesés kincsei s bámulatos szépségei csodálatra is ragadták vendégeinket, ha intézményeink a magyar szállodás- és vendéglősipar tiszteletét is szerelte meg nekünk, igazán csak akkor ismerhettek meg bennünket, midőn Promontoron úgyszólván családi asztalunkhoz ültették őket.

Leírni azt nem lehet, csak átélni. A magyar korezmáros büszkeségét, midőn a saját termésű borait teszi vendége elé; a felesége boldogságtól ragyogó arcát, mikor a »maga főztjét« kínálja oda vendégének: »No még csak ezt a falatot!« Ezt látni, átélni kell.

Az igazi, a hagyományos magyar vendégszeretet hamisítatlan megnyilatkozását soha szebben, őszintébb formában nem láthatták osztrák vendégeink, mint a Promontoron őket vendégül látó vendéglősök nyaralóinak asztalainál, hol a szabad természetben szabadon megnyilatkozó magyar lélek idealismusát ismerhették meg. Itt nyilatkozott meg előttük az a vendégszeretet, melyben elsők vagyunk Európa népei közt s a melylyel a magyar ember urrá teszi vendégét a saját házában. Itt ismerhették meg a magyar lélek és magyar sziv szabadságszeretetét, s azt az őszinte szeretetet is, a melylyel a magyar vendéglős a maga hivatástársát — bárhonnán jöjjön is — a maga keblére öleli.

Bizony, dicsősége volt ez a három nap a magyar korezmárosnak!

Köszönet illeti azokat, a kik e szép napokat fáradhatlan buzgalommal és lelkesedéssel előkészítették, a kik a siker biztosításán fáradoztak, végül köszönet osztrák kollegáinknak, kik eljöttek velünk baráti jobbot szorítani.

F. Kiss Lajos.

128 Mitglieder des Oesterreichischen Gastwirths-Verbandes zu Besuch unserer Millenniums-Ausstellung

am 3., 4. und 5. August.

Drei Festtage.

Am 3. August um 2 Uhr Nachmittags begab sich eine Deputation von Budapester Gastwirthn mittelst Eisenbahn nach Waizen, um die heute Abends mittelst Donaudampfers aus Wien ankommenden Mitglieder des Oesterreichischen Gastwirths-Verbandes daselbst zu empfangen und zu begrüßen. Die Deputation bestand aus den Herren Josef Koch als Führer derselben, aus Karl Koch, Leopold Hein, Alois Wittner, Ferdinand Prindl, Stefan Blaschka, Josef Wittner, Karl Künke, Josef Brückner, Wilhelm Paris, Vertreter der Bürgerlichen Brauerei in Steinbruch und Josef Wagner, Redakteur dieses Blattes.

In bester Stimmung in Waizen angekommen, dirigitte daselbst der ortskundige Herr Wilhelm Paris die ganze Gesellschaft in das Restaurant *Hor-nung*, woselbst das vorzügliche Goggenmacher'sche Salonbier ausgehäkelt wird. Im Nu war der Waizner Vertreter genannter Brauerei, Herr Johann Kulnyer, zur Stelle und ließ es sich nicht nehmen, die Budapester Herren im Namen der Brauerei zu traktieren. Nachdem die Gesellschaft in gehobener, freudiger Stimmung sich befand, wurde dieselbe durch den Genuß des herrlichen Bieres nur noch gesteigert und gelangte man zu der Annahme, eine Zigeuner-Kapelle zu acquiriren, um dem Empfang unserer lieben Oesterreicher ein höheres Lustre zu geben. Sogalt, gethan. In kaum einer halben Stunde war die Kapelle erschienen und fort ging es durch die Stadt zum Landungsplatz der Donaudampfschiffe.

Um 6 Uhr Abends endlich landete das von uns Allen sehnlichst erwartete Wiener Schiff in Waizen an, die Zigeunerkapelle spielte sofort den *Wirthsmarsch*, darauf den *Makóczy* u. A. und unter den Eisenruß der in großen Massen angekommenen Waizner Bevölkerung und den vom Schiffe herübertröndenden Hochrufen betrat die Budapester Deputation, unter Führung des Herrn Josef Koch, das Schiff. Der Präsident des Oesterr. Gastwirthsverbandes, Herr Wieninger, empfing dieselbe und sofort hielt Herr Koch an denselben nachstehende Ansprache:

Verehrter Herr Präsident!

Liebe Freunde und Kollegen!

Mir wurde von Seite der Budapester Hoteliers, Gast- und Schankwirths-Genossenschaft der ehrende Auftrag zu Theil, Euch auf ungarischem Boden zuerst zu begrüßen; indem ich diesem Auftrage mit Vergnügen entspreche, heiße ich Euch im Namen der Budapester Kollegen aufs herzlichste willkommen.

Es freut mich konstatiren zu können, daß Ihr trotz so mancher ungerechter Gegenagitation doch in so schöner Anzahl zur Besichtigung unserer Millenniums-Ausstellung gekommen seid, ich erblicke hierin einen neuen Beweis der aufrichtigen Freundschaft und Collegialität.

Indem wir wünschen, daß Ihr die wenigen Tage in unserer geliebten Haupt- und Residenzstadt im besten Wohlsein verbringen möget, werden wir thunlichst trachten, Euch recht angenehme und fröhliche Tage zu bereiten.

Hoch unsere österreichischen Gäste

Stürmische Hoch- und Eisenrufe durchbrausten die Luft und der Jubel wollte fast kein Ende nehmen. Sofort begannen die Vorstellungen und fanden wir bei dieser Gelegenheit, daß die überwiegende Mehrzahl aus Wiener Hoteliers und Restaurateuren bestand, aber immerhin waren auch wackere Vertreter aus Wiener-Neustadt, Karlsbad, Währisch-Weißkirchen, Znaim, Halbstadt, Lausitz a. d. E., Steinbrück, mehrere aus Agram, ja sogar der Hotelier vom „Kaiserhof“ in Leipzig unter ihnen anzutreffen.

Mit allgemeiner Sehnsucht sah man nun der Ankunft in Budapest entgegen. Dieselbe erfolgte wenige Minuten nach 8 Uhr Abends.

Ankunft der Gäste in Budapest.

Lange vor Ankunft des Wiener Schiffes, das unsere heißerwarteten Gäste mit sich brachte, herrschte ein lebhaftes Treiben am festlich geschmückten Landungsplatz der Wiener Schiffe. Es waren hier, abgesehen von einer stattlichen, aus den hervorragenden Mitgliedern bestehenden Deputation der Budapester Hoteliers und Gastwirths-Genossenschaft, welche unter Führung des Präsidenten Johann Gundel und des Vicepräsidenten Franz Wirth, und der Ofner (I.—III.) Gastwirths-Genossenschaft unter Führung des Präsidenten Karl Pech erschienen waren, fast alle gesellschaftlichen Stände der Haupt- und Residenzstadt Budapest vertreten. Nicht amonst besahe sich die ganze Stadt Tage hindurch mit dem besprechenden Winde des Oesterreichischen Gastwirths-Verbandes, nicht ohne Wirkung blieb die Thätigkeit unserer Wiener Wideriader, und so kam es, daß die gegen Ungarn gerichteten Pfeile des Nationalitäten- und Religionshaders gerade das Entgegengesetzte ihres Zieles erreichten, und die Bewohner Budapests sich ohne Unterschied des Alters und ihrer Beschäftigung einmüthig zum feierlichen Empfang der wackeren Männer einfinden, die trotz Anfeindungen, trotz aller Drohungen die Einladung ihrer ungarischen Brüder und Kollegen anzunehmen und die Reise nach Budapest anzutreten sich getraut haben. Schon beim Betreten der Landungsbrücke bekamen sie die erste Anerkennung für ihr herzhafes Vorgehen, und das donnernde Eljen und Hochrufen, in welches das nach Tausenden zählende, den oberen und unteren Donauquai dicht füllende Publikum ausbrach, konnte sie darüber belehren, mit welch großem Interesse ihr Besuch allseits erwartet wurde.

Als das Schiff landete, begrüßte der Genossenschafts-Präsident Johann Gundel die angekommenen Gäste mit einer kurzen aber herzlichsten Ansprache, welche durch den Präsidenten des Oesterreichischen Gastwirths-Verbandes in gleicher Weise beantwortet wurde. Die sprichwörtliche Langsamkeit und mit regelmäßiger Pünktlichkeit eintretende Verspätung des Wiener Schiffes verursachte auch jetzt ein schnelles Auseinandergehen der Gäste, um sich bei der Begrüßung im „Hotel Royal“ wiederzufinden.

Begrüßungsabend im „Grand Hotel Royal“.

Es dauerte kaum eine kurze Stunde und allmählig belebte sich das feenhaft beleuchtete Foyer des am Theresienring gelegenen Hotels Royal. Wagen nach Wagen kamen von den verschiedenen Hotels angefahren, es entstieg ihnen unsere Wiener Gäste. Als das Gros der Gäste versammelt war, wurden dieselben durch den leitenden Direktor des Hotels, Herrn Joh. Grös Glük auf freundschaftlichste begrüßt. Nun gings zur Besichtigung des feenhaft eingerichteten Niesen-Hotels. Die Gäste besichtigten der Reihe nach die mit künstlerischem Geschmack und luxuriösem Pomp eingerichteten Prunk- und Tanzsäle, Appartements, und die in verschiedenen

Sorten eingerichteten französischen, englischen, gothischen, barock etc. Familien- und Gesellschafts-Speisezimmer, die für fürstliche Personen bestimmten Wohnungs-Abtheilungen, und konnten nicht der Bewunderung und des Lobes voll werden ob der musterhaften, modernen und eleganten Einrichtung des ganzen Establishments, so auch der hernach besichtigten Küchen- etc. Räume des Hotels.

Nach der Besichtigung des Hotels verammelten sich die Gäste auf der mit Blumen und den Fahnen sämmtlicher im österreichischen Gastwirthsverbande vertretenen Länder geschmückten Estrade, wo à la carte das Souper eingenommen wurde.

Beim zweiten Gange erhob sich Genossenschafts-Präsident Joh. Gundel zu folgender Ansprache:

Sehr geehrte Damen und Herren!

Liebe Freunde und Kollegen!

Wenn ich noch nie in meinem Leben eine freudvolle Stunde gehabt hätte, so möchte heute mein Herz doch voll heller und aufrichtiger Freude ausschlagen in dem Momente, wo ich Sie trotz aller gegnerischen Bestrebungen hier versammelt sehe. Sie haben, meine lieben Freunde und Kollegen, durch ihr herzhafes Vorgehen ein unverkennbares Zeugniß darüber abgelegt, daß Sie Männer sind, die ihr Herz am rechten Fleck haben, und wenn ihre Zahl ein Häuflein nur zum großen Ganzen ist, das wir freudvoll an unser Herz zu drücken geneigt gewesen wären, so vermindert das gewiß nicht den Werth Ihres Besuches, da jeder Einzelne von Ihnen hundert Andere werth ist. Sie haben, meine Herren, in richtiger Anerkennung des internationalen Characters unseres Gewerbes, das schönste Zeugniß durch Ihr Erscheinen dafür geliefert, daß unter uns keine Politik getrieben wird, daß wir keine nationalen, politischen und religiösen Unterschiede kennen, sondern überall Freunde, Brüder und Kollegen sind. Indem ich Ihnen für diese Ihre edel liberale und collegiale Gesinnung im Namen all' unserer ungarischen Kollegen, und ich darf wohl mit Rücksicht auf die feierliche Gelegenheit sagen, im Namen ganz Ungarns freundlich danke, empfangen Sie gleichzeitig dafür meinen innigsten Dank, daß Sie gekommen sind, dieses liebe und theure Ungarland, das Sie bisher noch nicht gekannt haben, kennen zu lernen, und ich wünsche nur, daß Sie ihre kurz bemessenen Stunden hier recht angenehm und lehrreich verbringen, von hier nur ein gutes Andenken mit sich nehmen mögen. So hoffe ich, daß ihr Besuch für beide Seiten eis und trans nicht ohne moralischen Nutzen bleiben und zur Kräftigung der Collegialität und des Gefühls der Zusammengehörigkeit so Manches beitragen wird. Zu dieser Ueberzeugung erhebe ich mein Glas auf das Wohl unserer österreichischen Kollegen und rufe ihnen ein dreimaliges Hoch zu. Hoch! Hoch! Hoch!

Nach dieser mit lauten und nicht endemwollenden Eljen- und Hochrufen begleiteten Rede erhob sich der Präsident des Oesterreichischen Gastwirthsverbandes J. G. Wieninger zur folgenden Erwidrung:

Hochgeehrte Festgenossen!

Sie haben uns schon wiederholt solche glänzende und erhebende Beweise ihrer Liebe und Collegialität gegeben, daß ich, wenn ich für den heutigen überraschenden Empfang danken will, am besten zu thun glaube, indem ich auf die Vergangenheit hinweise. Ich erinnere daher nur auf ihren glänzenden Empfang gelegentlich unseres Besuches ihrer Landesausstellung im Jahre 1885, und will darauf hinweisen, daß der heutige Tag uns von Ihnen nichts Neues bringen kann. Wir haben uns schon genügend Ueberzeugung über eure Denkungsart verschafft und mein guter und langjähriger Freund Johann Gundel wird es am besten bezugen können, wie sehr wir uns euch verbunden fühlen. Seid davon überzeugt, daß Nationalitäten und Religionshaber auch uns unbekannt sind, mit Politik und Nationalitätenfragen auch wir uns nicht beschäftigen. Und eben darum haben wir eure Einladung zur Millenniums-Ausstellung, von der wir schon so vieles Schöne hörten, mit freudigem Jubel empfangen, eben darum sind wir freudvollsten Herzens zu euch gekommen, um das herrliche Verhältnis, das zwischen uns obwaltet, noch wo möglich zu vergrößern, verbundertfachen. Und seid versichert, daß nicht nur wir mit euch feiern, daß nicht nur wir uns an eurem Fortschritt auf den Gebieten des Handels, der Industrie, der Kunst und Wissenschaft erfreuen, sondern auch die, welche aus verschiedenen Gründen hier zu erscheinen verhindert waren. Auch diese sind mit uns, auch diese sind mit euch, auch diese sind euch recht herzlich verbunden. Indem ich daher mein Glas erhebe, erhebe ich dasselbe im Namen aller Wiener, aller österreichischen Kollegen und leere dasselbe auf das Wohl unserer ungarischen Kollegen. Sie leben hoch, hoch, hoch!

Auch diese Rede wurde mit stürmischen Eljen und Hochrufen begleitet, und nach Verhallen derselben eine allgemeine Verbrüderung in Scene gesetzt. — Noch manches Viertelstündchen wurde in angenehmer Unterhaltung verbracht, bis endlich Gäste und Budapester mit einem freundlichen „Auf Wiedersehen morgen!“ von einander sich verabschiedeten, theils um Steuer's berühmtes „Café New-York“, theils ihre Hotels aufzusuchen, um sich für das reiche und schwere Programm des kommenden Tages vorzubereiten.

Der Ausstellungs-Tag.

Am 4. August um 8 Uhr Früh trafen sich die Gäste und ihre ungarischen Kollegen wieder im Kiosk auf der Elisabeth-Promenade. Hier unterhielten sie sich bis zur Stunde der Abfahrt ins Stadtwaldchen, begaben sich dann um 9 Uhr mittelst Separat-Zügen der elektrischen Untergrundbahn gruppenweise zur Ausstellung, wo sie vor dem Gebäude des Festhüßigen Colossal-Rundgemäldes zusammentrafen. Nachdem dieses großartige, die Landnahme der Ungarn darstellende Gemälde eingehend besichtigt wurde, schritt die ganze Gesellschaft dem Haupteingange der Ausstellung zu, wo eine aus den Herren: technischer Rath Dr. Müller, Secretär Gelléri und Gruppen-director Dr. Kovács bestehende Deputation der Ausstellungs-Direction ihrer harrie.

Nachdem der Genossenschafts-Präsident Joh. Gundel die Souvenirs gemacht und den Führer des österr. Gastwirths-Verbandes vorgestellt hatte, hielt der technische Rath Dr. Müller in herzlichem Tone eine Ansprache an die Gäste, hieß sie im Namen der Direction willkommen und wünschte, Sie mögen sich in der Ausstellung wohl befinden und von hier recht angenehme Eindrücke mit sich nehmen.

Hierauf antwortete Verbands-Präsident J. G. Wieninger mit einigen Dankesworten für den freundlichen Empfang und versicherte die Direction, daß die österreichischen Gastwirths von der Bewunderung der ungarischen Nation, ihrer Verdienste und Errungenschaften lebhaft durchdrungen seien und schließlich mit einem Hoch auf die Ausstellung.

Nach Verhallen der Begrüßungs-Ansprachen begab sich die Gesellschaft zu einem Rundgang durch die Ausstellung, wo besonders die Pavillone der k. ung.

Staatsbahnen, der Ganz'schen Fabrik, Croatiens, Slavoniens und Bosniens u. bewundert wurden.

Sodann verfügte sich die Gesellschaft ins Corio-Restaurant des Alois Zippert, wo durch die Erste ungarische Actien-Brauerei zu Ehren der Gäste ein Frühstück offerirt wurde. Hier empfingen die Gäste im Namen der Brauerei Director Josef Bucher und Vertreter Julius Jenkl. Ersterer hielt auch eine sehr begeisterte Ansprache an die österreichischen Gäste, in welcher er sie als echte Vorkämpfer des wahren Liberalismus und der wohlaußgesetzten Vaterlandsliebe feierte. Auch diese Ansprache wurde durch den Präsidenten J. G. Wienger beantwortet, dessen Rede mit stürmischem Applaus und Hochrufen begleitet wurde.

Nun gingen die Gäste, überall in Begleitung ihrer jetzt schon zu Freunden gewordenen Budapest Collegen an die gruppenweise Besichtigung der Ausstellung, bis sie sich dann um 3 Uhr Nachmittags in Franz Kommer's Restaurant in der Ausstellungs-Festhalle zum Festbanket, welches zu Ehren des Oest. Gastwirth-Verbandes durch die Budapest Hoteliers- und Gastwirthgenossenschaft gegeben wurde, zusammenfanden. Beim Festbanket, welches Restaurateur Franz Kommer mit besonderer Vorzüge bereiten ließ — galt es doch das Urtheil von Fachgenossen zu hören — war auch die Ausstellungs-Direktion vertreten. Die Menu-Karte, von außen mit den gelungenen Platinotypen einzelner Ausstellungs-Pavillons geschmückt, enthielt folgende Aufschrift: Diner zu Ehren des Oesterreichischen-Gastwirth-Verbandes in der Festhalle der ung. Millenniums-Ausstellung, Budapest, am 4. August 1896." Von innen zierte die Karte die künstlich ausgeführten Standbilder der Winobonna und der Hungaria und die Aufschriften: „Viribus unitis“ und „Concordia res crescunt“. Das Menu selbst war folgendes:

Consommé à la Colbert
Esturgeon sauce remoulade
Filets de boeuf à la Wellington
Legumes macedoine
Chaudfroid de jambon de York
Canards et Poulardes rôties
Salade de laitue et de concombre
Glace
Fruits
Fromage — Café noir

La bière est offert par la brasserie Dreher (Köbánya). Les vins par les collèges de Budapest et les vins de champagne par les maisons de M. Braun, M. L. François, M. Hölle, M. Hubert, M. Litzke, M. Törley.

Beim dritten Gange erhob sich Genossenschafts-Präsident Joh. Gundel und feierte Seine Majestät mit folgendem Toast, welcher durch die Anwesenden stehend angehört wurde.

*Méltóságos Igazgató Ur!
Tisztelet hölgyeim és uraim!
Szeretett szaktársaim!*

Tekintettel arra, hogy tisztelet vendégeink kizárólag németek, engedjék meg, hogy felszólalásomat német nyelven folytathassam.

Als vor nahezu dritthalbtausend Jahren Diogenes bei hellstem Tage auf dem Marktplatz Athens mit brennender Laterne umherging und deshalb befragt wurde, antwortete er: „Ich suche Menschen!“

Wenn derselbe Diogenes heute wieder erscheinen würde mit seiner Laterne, nicht nur in Griechenland, sondern auf irgend einem Theile dieser großen, weiten Erde, um Menschen zu suchen, — Jedermann würde ihm antworten: „Siehe hin, nach den herrlichen Gessilden Oesterreich-Ungarns! Dort wirst Du einen Menschen finden in des Wortes edelster Bedeutung — einen Menschen, wie sich ihn die Allmacht bei Schöpfung des Weltalls gedacht haben mag — einen Menschen, der alle Eigenschaften der Vollkommenheit in sich birgt — das Vorbild der strengsten Rechtlichkeit und Gerechtigkeit, der rastlosen Thätigkeit und nimmer ermüdenden Arbeitsamkeit; das Ideal der reinsten Menschenliebe, der alle Menschen zu Brüdern — der alle seine Völker glücklich machen möchte, welche jedoch, trotzdem sie sich vielfach anfeinden, beneiden, ja selbst mit ihrem Hass begehren, — einzig sind in ihrer grenzenlosen Liebe zu ihm. Und dieser wahrhaftige Mensch, dieser edle Herrscher sondergleichen ist niemand anderer als unser vielgeliebter König. Auf diesen besten aller Monarchen erhebe ich mein Glas! Möge ihn der gütige Himmel noch unzählig viele Jahre zum Segen, zum Wohle und zur Freude aller seiner Völker in ungeschwächter Kraft glücklich und gesund erhalten!

Éljen szeretett királyunk Ferencz József! Éljen!

Nach diesen mit stürmischem nicht endwollenden Eljens und Hochrufen begleiteten begeisterten Worten hielt Restaurateur Franz Kommer folgende Ansprache an die Mitglieder des österr. Gastwirth-Verbandes:

Es wurde mir die Auszeichnung zu Theil die geehrten Mitglieder des Oesterreichischen Gastwirth-Verbandes im Namen der Budapest Hoteliers-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft zu begrüßen und aufs herzlichste Willkommen zu heißen! Ich komme dieser Pflicht umso lieber nach, als wir sehen, daß unsere lieben Collegen, trotz der riesigen Gegenagitation sich nicht haben abhalten lassen uns gelegentlich unserer Millenniums-Festlichkeiten zu besuchen, um zu beweisen, daß Ihnen die collegiale Standeszusammengedrängtheit über Alles geht! Darum, seien Sie uns doppelt herzlich willkommen!

Wollen Sie sich durch Besichtigung unserer Ausstellung, unseres schönen Budapests, sowie unserer Fach-Etablissemens, die Ueberzeugung verschaffen, daß Ungarn stets für den Fortschritt kämpft.

Speciell wir ungarische Gastwirth haben jederzeit unsere Oesterreichischen Collegen und ihre Bestrebungen als Vorbild genommen, und wollen immer gemeinsam für die Veredlung unseres Gewerbes wirken und denselben Zielen zustreben! Wir sind überzeugt, daß alle hier anwesenden Mitglieder des Oesterreichischen Gastwirth-Verbandes die Ueberzeugung mitnehmen werden, daß die Collegen in Ungarn Ihnen aufrichtige Freunde sind.

Ich erhebe mein Glas auf unsere lieben Collegen und Brüder, die Mitglieder des Oesterreichischen Gastwirth-Verbandes. Eljen!

Hierauf antwortete im Namen des Oest. Gastwirth-Verbandes dessen Präsident J. G. Wienger, indem er betonte, daß es sämtlichen Verbandsmitgliedern eine herrliche Freude gewesen sei nach Budapest zu kommen und hier die wunderbaren Fortschritte der ungarischen Nation auf jedem Gebiete bewundern zu können. Es sei ihm ein Herzensbedürfnis, dem Ausdruck zu verleihen, daß die österreichischen Gastwirth sich stets glücklich gefühlt haben, vereint mit ihren ungarischen Collegen für die Hebung des Gastwirthstandes wirken zu können. Er erhebt sein Glas und trinkt auf das Wohl der ungarischen Gastwirth (Braufende Eljen- und Hochrufe.)

Nun hielt der Rechtsanwalt der Budapest Gastwirth-Genossenschaft, Dr. Karl Acs jun. eine Ansprache an den Director der Ausstellung Herrn Dr. Josef Schmidt, worauf dieser in verbindlichen Worten dankte.

Hierauf sprach Ausschuß-Mitglied Franz Kern folgenden Toast auf die Frauen:

Ursprünglich hatte ich die Absicht, einen Toast auf die Damen im Allgemeinen auszubringen, bin jedoch davon abgesehen, denn diese wurden und werden ja stets von allen Dichtern gefeiert und befangen.

Ich will daher von jenen Damen sprechen, die uns am nächsten stehen, von unseren Frauen — Sie geehrte Herrn Collegen werden doch mit mir übereinstimmen, wenn ich ohne Uebertreibung sage, daß wir unserer Damen lediglich unseren Frauen zu danken haben, — dem abgesehen davon, daß sie von zeitlich früh bis spät in die Nacht dem Geschäfte vorsteht, ist sie stets die belebende und aufmunternde Seele für ihren Gatten, sie ist die Schiedsrichterin der bei unserem Geschäfte leider unausweichlichen Widerwärtigkeiten, sie ist unser Finanzminister, kurz sie ist unser Alles, ja ich gehe gar so weit, indem ich behaupte, daß eine Frau ohne Mann viel leichter unser Geschäft betreiben kann, als umgekehrt.

Nach alldem kommt der heimische Heerd, hier finden wir sie wieder als schattende und waltende Frau im Kreise ihrer Kinder, die von den Strapagen und Plagen der Mutter nichts ahnen, in der Regel sich stets, wie allgemein bekannt, der besten Erziehung und Pflege erfreuen.

Auf diese Frauen erhebe ich mein Glas mit dem Wunsche, daß es uns noch viele Jahre vergönnt sein möge, an der Seite dieser wackeren braven Frauen zum Wohle und zur Hebung unseres Gewerbes wirken zu können. Sie leben hoch!

Nachdem noch J. Bucher (Nusser) auf die ungarische Gastfreundschaft toastirte, hielt Josef Hein folgende Rede auf die Presse:

Ich erlaube mir ganz besonders die Aufmerksamkeit auf den Umstand zu lenken, daß wir hier an dem Tische, außer unseren lieben Gästen aus Oesterreich, auch andere Gäste haben, die weniger des Vergnügens halber, sondern inmitten ihres Berufes aus Pflichtgefühl hier sitzen. Ich meine unsere sehr geehrten Gäste von der Presse. Diese Herren werden jetzt weit und breit verkünden, daß unsere lieben Collegen, die Mitglieder des Oesterr. Gastwirth-Verbandes trotz der Drehungen, trotz des Hochdrucks von gewisser Seite, es sich nicht nehmen ließen, in wahrhaft collegialer Weise in stattlicher Anzahl in unserer Mitte zu erscheinen, um sich mit uns an dem Nationalfest, an den Erfolgen, an den Fortschritten der ungarischen Nation — ich glaube mich nicht zu täuschen — aufrichtigen Herzens zu freuen.

Der großartige Aufschwung der Tagespresse in Ungarn fängt — meine Herren — unmittelbar mit der neuesten freiheitlichen Entwicklungspolitik der Ungarns zusammen. Ich meine nicht nur, daß die Presse bei uns ein solch hohes Niveau der Leistungsfähigkeit erfahren hat, daß wir Ungarn darauf stolz sein können, sondern hauptsächlich möchte ich hervorheben, wir wissen es ja Alle, daß eben unsere Presse viel, sehr viel zur zivilisatorischen und nationalen Entwicklung des Landes beigetragen hat. Es wäre eitles Beginnen, wollte er könnte ich auch nur alle Verdienste der Presse aufzählen. Die Presse hütet wachenden Auges der Rechte der menschlichen Gesellschaft und die freiheitliche Entwicklung der Staaten. Die Presse hat unvergängliche Verdienste sowohl auf politischem als auf commerciellem und gewerblichem Gebiete. Die Presse verbreitet auf leichte Art Licht und Bildung, und dies bis in die weitesten Schichten des Volkes.

Die Zeitung — meine Herren — ist ein allgemeines Bedürfnis geworden, man erwartet tagtäglich mit Sehnsucht sein Blatt, liest mit Genuß das geistig Dargebotene, man findet in seinem Lieblingsblatt gewöhnlich seine eigene Meinung, das Blatt ist unser Freund geworden, besser gesagt, wir begründen täglich in den Schreibern des Blattes unsere Freunde. — Ich bitte Sie, meine Herren und Damen, auf diese Freunde der menschlichen Gesellschaft, auf die Männer der freien liberalen Presse, auf die Männer unserer gewerblichen Presse unser Glas zu leeren. Eljonek!

Nachdem derart die offiziellen Toaste absolviert waren, konnte auch der Reigen der wilden Toaste angefangen werden. Natürlich gab es deren in Hülle und Fülle, die durch unsere Gastwirth freudigen Weine thaten auch alsbald ihre Wirkung und nicht lange dauerte es, so überlieferte das Gläsergeräusch das Knallen der Champagnerpropfen. Natürlich fanden auch die ungarischen Schaumweine großen Abzug, die Batterien der beliebten François-Marken wuchsen ins Riesige, Duc de Montebello und Braun's Domino wurden freudig begrüßt.

Das äußerst gelungene Festbanket hatte um sechs Uhr sein Ende, Lob und Anerkennung floßen dem Restaurateur F. Kommer in reichem Maße zu, und ungarische Rüche, Ungarwein und ungarischer Champagner hielten in froher Laune ihren Siegeszug ins österreichische Gebiet.

Die nach dem Festbanket auf dem Territorium der Ausstellung sich zersireuten Gäste, welche mittlerweile die Ausstellung besichtigten, kamen um 9 Uhr Abends bei der Fontaine lumineuse am Ausstellungs-Corrio wieder zusammen und zogen dann in corpore zur Besichtigung von Os-Budavár, wo zu Ehren der Gäste ein Festabend veranstaltet wurde. Hier amüsierten sich die Teilnehmer bis zur späten Nachtstunde bei den wohlbekannten Klängen der Ziehrer'schen Capelle und den Liedern der Grinzinger, bis die hoch vorgerückte Nachtstunde auch dieser Unterhaltung ihr Ende bereitete.

Tag der Ausflüge.

Ein nicht weniger reiches und amüsantes Programm erwartete auch am dritten Tag, den 5. August, unsere Gäste. An diesem Tage fand die Zusammenkunft um 12 Uhr Früh in Conrad Förster's Löwenbräu statt, von wo sich die Gäste nach Einnahme eines opulenten Frühstücks zur Besichtigung des neuen Parlamentsgebäudes begaben. Die Vaudirektion ertheilte, auf Ansuchen der Budapest Gastwirth-Genossenschaft, zur Besichtigung des Baues, in äußerst zuvorkommender Weise eine Sonder-Erlaubnis, laut welcher die Gesellschaft den stolzen Bau in seiner ganzen Größe besichtigen konnte. Besonders Auffehen und Gefallen erregten hier die colossale und in rein ungarischem Marmor ausgeführte Freitreppe und der Kuppelsaal, auch fanden ein großes Gefallen die in einem Nebenraume aufgestellten und für das Treppenhaus projectirten Statuen-Modelle des erlauchten Königspaares.

Nach Besichtigung des Gebäudes begaben sich die Anwesenden in den Loggiengang der Donau-Front, wo sie sich minutenlang an der sich malerisch darbietenden Aussicht der Ofner Gebirge ergötzen.

Als mußte aber auch von hier geschieden werden. Es wurde mittlerweile 10 Uhr, von dem schwanenweißen Dampfer „Drenova“ der Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft, welchen die Budapest für den ganzen Tag mieteten, hörte man die Musik der 8-er, welche unter Führung des zweiten Capellmeisters Carl Erdmann erschienen war.

Nun eilte man schleunigt zum Leopoldstädter Steg, wo die „Drenova“ gelandet. Die Officiere und Mannschaft legten große Uniform an, die Capelle des k. u. k. 6ten Infanterie-Regiments Carl König von Rumänien spielte den obligaten Empfangs-Marsch Hakóczy, und fort gings mit vollem Dampf der lieblichen Margarethen-Fusel zu. Im Laufe des ganzen Weges wehten weiße Tücher den Ausflüglern von den Fenstern der Wohnungen der hante eleganter entgenen, Eljen und Hochrufe erschollen herüber und hinüber, es erschollen

der Wirthsmarisch, Wiener Walzer und Lieder und das durch den Vertreter der Steinbrücker Bürgerlichen Brauerei Wilhelm Paris kredenzte Bier fand reichlichen Absatz. Bald wurde die Insel erreicht, man landete, mit Musikbegleitung ging man zu Meinpredt's Restauration, wo man wieder mit rauschender Zigeunermusik, der Kapelle Piro's Jozsi empfangen wurde. Kaum hatte man Platz genommen, stellte sich Colleague K e i n p r e c h t in der möglichst angenehmsten Weise vor. „Meine Herren — sagte er — das Menu ist Bratfisch auf ungarische Art, Rostbeef und Topfen-Galuska.“ Natürlich schallte ihm für diese angenehme Erklärung ein donnerndes Hoch und Eljen entgegen, welches sich nachträglich zu einem rauschenden Beifallssturm erhob, als die Zigeuner-Kapelle Meinpredt's neueste Composition: „Fertig! Einschlagen!“ intonirte.

Beim zweiten Gange erhob sich Genossenschafts-Präses Johann Gundel zu folgendem Toast:

Sehr geehrte Damen und Herren!
Liebe Freunde und Collegen!

Mit Freude ergreife ich diese Gelegenheit, um, wie auch sonst, wenn wir Gastwirthliche Gelegenheiten haben auf diesem reizenden Eiland zu verweilen, meinen Dank gegen erhabenen Herrn auszubringen, dem wir es ausschließlich zu verdanken haben, daß nicht nur wir, sondern die ganze Bevölkerung der Hauptstadt Budapest dieser reizenden Insel sich erfreuen dürfe. Seiner hochherzigen Gesinnung und Munificenz haben wir es zu verdanken, daß wir uns hier befinden, daß Sie, meine Herren, nachhause zurückgekehrt, den Andern erzählen können, welche kostbare Perle sie hier inmitten der Donau gesehen haben. Ich glaube daher, Sie werden Alle mit mir einmüthig ausrufen: Seine kaiserliche und königliche Hoheit Erzherzog Josef und seine erhabene Familie lebe hoch!

Nach dieser durch die Anwesenden stehend angehört und mit lauten Eljens und Hochs begleiteten Rede erhob sich der in Vertretung des Erzherzogs anwesende Inspector Alois Hohlfeld, um im Namen Seiner k. und l. Hoheit sich für den Besuch der Oesterreicher zu bedanken. „Seien Sie, meine Damen und Herren, versichert, daß es Seiner Hoheit eine große Freude bereiten wird, zu hören, daß Sie sich auf der Margarethen-Insel wohlbefunden und aus Budapest einen guten Eindruck mit sich genommen haben.“ — Er erhebt sein Glas auf das Wohl der Gäste aus Oesterreich. (Lauter Beifallssturm.)

Nun erhob sich Genossenschafts-Präses Joh. Gundel zu einem Toast auf die österreichischen Collegen, welcher durch J. G. Wieninger in gleichem warmen Tone erwidert wurde. „Ich fühle mich dazu bewegt — sagte er — unter Andern nochmals ausdrücklich und feierlich zu erklären, daß es uns österreichischen Wirthen eine nie vergehbare und theure Erinnerung sein wird, uns an die hier verbrachten Tage zu erinnern. Ich erfülle daher nur unsere Pflicht, wenn ich Sie bitte, uns je früher aufzusuchen, damit wir all das Gute und Schöne — wenn dies überhaupt möglich ist — revanchiren können. Sie mögen zu uns kommen und sich selbst überzeugen, daß uns Nationalitäten, Standes- und Religionshaber ganz entfernt liegen. Wir sind diesbezüglich Cosmopoliten, fühlen die Nothwendigkeit des Gefühls der Zusammengehörigkeit.“

Nach dieser Rede erhob sich Hotelier Heger, um in einem fulminanten Toaste die Gastwirthfrauen Budapests zu feiern:

Ihr Colleague Kern — sagte er im Laufe seiner Ansprache — war so freundlich, und feierte gestern die Gastwirthfrauen im Allgemeinen. Erlauben Sie daher, da ich in der Anlage, im Arrangement der uns zu Ehren veranstalteten Feste so viel Sinn, Herz und Gefühl finde, daß ich allhier nur Frauen zumuthen kann, von denen der Generalimpuls herrühren muß, mein Glas auf diese, auf die Budapest'sche Gastwirthfrauen erhebe. Ich laße Sie daher ein auf ein dreimaliges Hoch auf die Budapest'sche Gastwirthfrauen. Sie leben hoch, hoch, hoch!

Nun folgte eine Verkettung der verschiedensten Toaste, unter deren Intervallen Zigeuner- und Militärkapelle abwechselnd debütirten. Erstere spielte vorwiegend feurige ungarische Weisen, darunter die beliebtesten Compositionen des Collegen Meinpredt: die „Erinnerung an die Margarethen-Insel“, „Maria-Dorothea-Walzer“ u. s. l.; letztere Wiener Lieder und Opern-Fragmente.

Nachmittags um zwei Uhr erfolgte die Abfahrt nach den Promontoren Kellereien der Budapest'sche Gastwirth und zwar in die der Herren Joh. Gundel, Franz Kommer, Ernst Kammer, Franz Krst, Leopold Hein, Josef Koch, Stefan Blasko, Josef Petanovits, Franz Hell, Johann Steinbeiß, Josef Brückner, Csallanyi, Horvath u. s. l.

Zu allen diesen Kellereien unterhielten sich Gäste und Budapest'sche in angenehmer Weise, hier und dort kam es zu bedeutenden Emulationen, im Keller des Herrn Hein hielt Herr Tokes eine hochangelegte politische Rede, Franz Kern

wieder eine in der Villa Gundel, die besonderes Aufsehen durch einen Passus erregte, in welchem er den Präsidenten Gundel bat, „trotz aller gegnerischen Bestrebungen den Präsidenten nicht zu verlassen, da die Mitglieder ihm mit ungetheiltester Anerkennung und Treue zur Seite stehen.“ Diese Emulation hinwieder veranlaßte Gundel zur Erklärung, daß er, so lange es ihm gegeben sein wird, fest zur Fahne stehen wird, der er seit zwanzig Jahren treu und redlich gedient hat.

Von Promontor aus erfolgte die Abfahrt um 7 Uhr ins Etablissement „Konstantinopel in Budapest“ mit dem Separatschiffe. Während der Fahrt besichtig Herr Wilhelm Paris einen erhöhten Platz am Schiffe und hielt an die Gesellschaft folgende Ansprache:

Sehr geehrte Damen und Herren!

Erlauben Sie, daß ich von diesen ungewöhnten Plage aus eine kurze Ansprache an Sie halte. Es ist mir bis jetzt, trotzdem ich unbekannt der „Eiserne Wilhelm“ Ungarns, pardon! ich wollte sagen der Steinbrücker Bürgerlichen Brauerei bin, nicht gelungen, ihre werthe Aufmerksamkeit auf mich zu ziehen. Da ich aber mir eben jetzt aus „Konstantinopel“ die Würde und Absichten eines Maharadscha holen will, bitte ich Sie, mir die standeswürdige Aufmerksamkeit — obsvar, wie ich wahrnehme, unser Schiff nicht steht — zu schenken und mir erlauben, daß ich — was mir mit Rücksicht auf so viel schöne Damen aus Oesterreich und Ungarn, vielmehr aber auf dieses unendliche — Wasser sehr schwer kommen wird — einige Worte spreche.

Nicht nur mir, sondern auch der Direction der durch mich vertretenen Brauerei bereitet es ein außerordentliches Vergnügen an dem heutigen Tage theilzunehmen, sie hier begrüßen, Ihnen eine kleine Aufmerksamkeit beweisen zu können. Wenn ich hier das Wort ergreife, so seien Sie versichert, daß es einzig und allein nur darum geschieht, Sie zu versichern, daß nicht nur wir, sondern Alle, die mit dem edlen ungarischen Wirthsgewerbe Verbindung haben, mit echt ungarischer Begeisterung ihrem Besuche entgegengehen, sie hier begrüßt und gefeiert haben. Ihr herzhaftes, freies Vorgehen gab uns den Glauben an die Collegialität unserer österreichischen Brüder zurück. Zu dieser Stunde, wo wir der Scheidung nahe stehen, sei es mir erlaubt, mein Glas auf die Budapest'sche Gastwirth-Gesellschaft und deren verdienstvollen Präses Johann Gundel zu erheben, zum Danke dafür, daß es ihnen gelungen ist, im Rahmen solch' unvergeßlicher Tage unsere Collegen aus Oesterreich uns zuzuführen. Unseren lieben Oesterreichern, der Budapest'sche Gastwirth-Gesellschaft und ihrem Präses Johann Gundel, allen Dreien ein dreimaliges Hoch!

Zu Konstantinopel inzwischen angekommen, wurde den Gästen durch die Direction ein feierlicher Empfang bereitet, in deren Namen Director Alphon's Szavost Alle mit einer äußerst schwingvollen Rede begrüßte, worauf Präses Wieninger dankte. Präcis um 1/2 10 Uhr wurde daselbst zu Ehren des Oesterr. Gastwirth-Verbandes durch James Pain ein brillantes Feuerwerk abgebrannt, welches durch seine Großartigkeit allgemeine Bewunderung hervorrief. Die Gäste besuchten noch das freie Theater am Janitscharen-Platz, das türkische Café und begaben sich um 12 Uhr Nachts auf die „Drenkova“ zur Rückfahrt nach Budapest.

Kaum hat die Gesellschaft sich auf den Dampfer begeben, begann auch schon der Ausstoß des Bieres aus der Königsbrauerei; da gab es abermals ein Anstoßen, ein Hochlebenlassen; die gesammte Gesellschaft befand sich in hochgemüthlicher Stimmung und wollte die Verbrüderung kein Ende nehmen, als mit einem Male der Dampfer am Eskü-ter landete und ein großer Theil der Gäste daselbst ans Land stieg. Hierauf fuhr der Dampfer zum Landungsplatz in Ofen, um schließlich wieder auf der Pesther Seite bei der Akademie anzulegen, woselbst die letzten Gäste das Schiff verließen und ihre Wokationen aufsuchten.

Das war der letzte Moment der drei herrlich durchlebten Festtage. Am nächsten Tage reisten bereits Viele ab, Mehrere besichtigten die Stadt, desgleichen auch nochmals die Ausstellung.

Am Freitag darauf beim unjellen Gastwirth-Feiertag, welches diesmal bei unserem Freunde Pavekka auf der Gömbövertstraße abgehalten wurde, wurden wir wieder durch die Anwesenheit mehrerer Wiener Restaurateure hoch erfreut. Außerdem beehrte die Gesellschaft noch Herr Eduard B e r w i m e r, Genossenschaftspräses und Hotelier zu den „Drei Kronen“ in Znaim, desgleichen Herr Robert B ö r n e r, Inhaber des „Hotel Kaiserhof“ in Leipzig. Allen diesen Herren gefiel ungemein wohl unsere Institution des freitägigen Gastwirth-Feiertags, sie unterhielten sich dabei ausnehmend gut und empfahlen sich erst nach 1/2 1 Uhr Mittags dem freundlichen Wohlwollen Aller.

Auf Wiedersehen!

Glückliche Heimreise!

Joseph Wagner.

Adatok a szőlő és bor történetéhez.

Nagyon elterjedt a leghirvesebb egyéniségek által is hangoztatott azon nézet, hogy az egyes hasznosabb állatok és növények egy s ugyanazon helyről származnak s különböző helyeken való előfordulásuk az emberiség vándorlásainak következtel áll összefüggésben. A szőlőtoke, eme nemes növény azonban egy látszik mindazon régiókban, a hol a tenyésztéshez megkivánt feltételek megvoltak, már eredetileg az ember megjelenése előtt is otthon volt. Az ember a szőlőt tehát már készen találta s midőn annak hasznosságát felismerte és élvezeti czikkei közé sorolta, művelését is mindjobban felkarolta, ápolta, metszelte annak tőkét és ezen munkálkodása által új korszakot teremelt arra nézve, hogy az akkor még vad állapotban élő szőlőnek gyümölcse a tökéletesedés, a nemesedés felé közeledjen.

A szőlő a történelemnél, sőt még az emberi nemnél is idősebb, még pedig a Németország határain túl eső vidékeken is, mit a Salzhausen és Wetterau környéken levő közsételepekben fel-lelhető meggyesenedett szőlőknek, annak levelei sőt fűrszárai is bizonyítanak. Mutatják ezt a Rajna, Duna és Amur folyainak völgyei, Olaszország, Szicília, Portugália, Mexikó és az amerikai Egyesült-Államok, hol vadon tenyésző szőlőknek találhatók jó és élvezhető bogyókkal is. Ezeket némelyek elvadult szőlőknekne akarják mondani, csakhogy ezen állítás megerősítéséhez a bizonyítékok hiányzanak.

Candello Örményországot jelölte meg, mint a szőlőtoke bölcsőjét, a honnan később szerinte az egész világra elterjedt volna. Ezen vélekedésre talán az indította, hogy Örményországban embervastag-

ságu és fenyőfamagasságu, művelésben nem részesülő szőlőtökék a legnagyobb s emellett még nagyon jóízű fürtök termik, pedig ugyanigy tenyészik az Campaniában, a Kaspitenger vidékén. Kaschmirban és a Libanon-hegységben is, hol egy Schultz nevű utazó 1754-ből származó naplója szerint fél láb átmérőjű szőlőtökéket 12 font nehéz fürtökkel megrakva talált. E kérdés eldöntésénél a tulnaggy természetű erő és a növényzet bujasága nem lehet mérvadó, mert a mérsékelt éghajlat alatt mesterségesen javított talajban a kis fürtök is jó években a világ legnemesebb borát termik. It azonban már az ember elméje diadalmaskodik. Valamint az állatok, úgy a szőlő is az ember keze alatt lett nemesebb, mert a magára hagyott vad szőlő silány gyümölcseivel a végtelene nő. Magról nevelve, valamint rendes ápolás nélkül csak hitvány gyümölcsöt terem, épen úgy, mint a többi gyümölcs-fajok.

A szőlőtoke elvadulása vagy eredeti vad állapota egyes esetekben még nem állapítható, sőt a régiek által felállított növénytani különbsége két szőlő-fajnak, melyet a mai növénytani könyvek is reprodukálnak a nemes és vad szőlőtöről, a vitis vinifera és a vitis labruscaórol nagyon gyenge lábon áll. A labrusca vagy silvestris kicsi és nem jó ízű bogyókat terem, de ugyanilyen gyümölcse van az elvadult szőlőtökének is. Ha valaki azt állítaná, hogy a labrusca vagy silvestris bortermelesre nem alkalmas változatokat szolgáltat, nagyon tévedne, mert ennek az ellenkezőjét is kézzelfoghatólag lehet bebizonyítani. Így például az északibb fekvésű amerikai államokban, nem pedig Virginiában előforduló vitis labruscahoz tartozó catabwa és Herbermont, az ott nem tenyésző európai fajokat egészen jól pótolják, míg a californiai oldalon az eu-

rópai szőlőfajokkal heültetett területek már egészen jó termést adnak. Nagyság tekintetében az észak-amerikai szőlő erősen versenyez észak-ázsiai társával. Ha pedig a labrusca jellege gyanánt leveleinek pamatos vagy pihős volta lesz felemlítve, akkor az még mindig nem döntő érvelés, mert ezen tulajdonsággal más fajok is birnak.

Ha tehát a szőlő, mint azt a fentebb említettek után következtetni lehet, a neki megfelelő égaljak alatt a földön mindenütt otthon találja magát s így az emberiség odatelepedését — hogy azoktól aztán további lőkeletésbilitését nyerje — már ugy-szólván bevárta, akkor a szőlőnek honnan való származása csak mellekes kérdéssé törpül s egyedül csak művelésének története, valamint a borkészítés mesterségének kezdete képezheti kutatásainknak tárgyát. A legvalószínűbbnek és a legtermészetesebbnek látszik az, hogy a Keleten levő ama országokban, a hol a szőlő minden gondozás nélkül nagy lőkeletességben tenyészik, jöttek rá az emberek annak művelésére és a bor előállítására is; hogy azonban ezen ismeretek egy contról terjedtek volna el a világban, vagy pedig a világ más helyein is egészen függetlenül egymástól hasonló felfedezések tettek-e? az eddig még nincsen megállapítva és nagy tért nyújt a vélekedésnek, mert a borra vonatkozó valamennyi hagyomány minden országban a történelem előtti időszakra, a mythikus korra vezethető vissza. Ósapák és istenek ajándékozták meg az embert a szőlővel s annak mikénti élvezetével. Az életvidor görögöknél ezen mythológián nagszerű istentisztelet is alapították. Mi azonban e tekintetben a szőlő és bor történelmére vonatkozólag kezdjük el a legvalóbbi Keleten s onnan térjünk vissza egy kis körültekintés után a kultura magasabb színvonalára emelkedett államokhoz.

Kelet-Azsiában az Amur-folyam vidékén előforduló szőlő Szent-Péterváron át vette útját Európába és itt több fűves- és magánkertben feltehető.

A szőlőnek Ázsiában China is hazája. E rengeteg birodalomban a szőlő számos helyen kedvező éghajlatra és talajra talált. Előfordul az Mandchurországnak, a hol a nyár nagyon forró, valamint Peking környékén, a Shandi tartományban, Tibet völgyeiben, valamint több más vidéken is. Előfordul még a hegyekkel körülvett Kelet-Turkesztánban, mely Magas-Tatárságnak nevezetik, hol az ottani folyamok mentén kintű szőlő és más gyümölcs is termeltek. Itt a szőlő vegetációja a 45-dik szélességi fokig terjed. (Asztrachánban a 45-dik fokon tul, Franciaországban a 49-dik, Angliában annak idejében és valószínűleg csak üvegházakban az 52-dik, Németországban pedig az 54-dik szélességi fokig.) A szőlőnek Chinában való ültetése sokkal a mi időszámításunk előtt történt és egy Fohdi nevű uralkodónak Kr. sz. e. 5000-dik esztendőben tulajdonították. De már Kr. sz. e. 1120. évben a bor veszedelmes volta, t. i. hogy az lázadásokat kelt és az erkölcsöket rongja, a népjólétet tönkre teszi és a kis államok létét megintatja, ott felismertették; a felvilágosodott uralkodók a szőlőművelést kedvezményekben is részesítették, míg mások megint azt korlátozták és végre a szőlőtökének teljes kiirtását rendelték el. Az ilyen atyáskodó uralkodók mindig arra törekedtek, hogy a bor élvezetét lehetőleg megnehezítsék és ebben annyira mentek, hogy e tekintetben intézkedéseiknek még a császári hercegek is alá voltak vetve. A hagyományos illemformák a borivást is szabályozták, a bordalok pedig nagyon szelid természetűek és prózáiak voltak. Végre pedig azon szokás, hogy itt az italok mindannyian meleg állapotban lesznek élvezve, azután a nagymennyiségű likőr- és tea fogyasztás s végre e szerencsétlen országra ráerőszakolt opium élvezete, az emberek a borivás kellemetlenségei iránt egészen érzéketlenné tette.

(Vége következik.)

Fünfhundert Jahre alter Wein.

Wenn wir alle Weinkeller Europa's durchsuchen könnten, so würden wir wohl nur mehr ganz geringe Mengen des berühmten „Kommetweines“ vom Jahre 1811 auffinden. Selbst der minder edle, aber dem Ufer doch zunächststehende Wein von 1834, der jetzt noch ein Mann in den schönsten Jahren sein könnte, ist schon recht selten geworden. Ich kenne zwar einige Keller, in welchen in einem verborgenen Winkel ein oder gar zwei Fäßlein 1834-er liegen und will noch beifügen, daß ich diese alten Tropfen auch gekostet habe. Es ist dies eine große Auszeichnung, die nicht vielen Gästen, welche diese Kellereien besuchen, zu Theil wird; für Denjenigen aber, der einen solchen Trunk erhält, ist derselbe auch die flüssige Anerkennung dafür, „daß er etwas vom Weine versteht“. Freilich würde diese Anerkennung sofort zurückgezogen werden, wenn der Gast nicht so weit Culturmenschen wäre, um das Gegenheil von dem sagen zu können, was er denkt, oder wie man auch freilich minder fein sagen könnte, wenn er nicht zu lügen verstände, wie ein Sonntagsjäger. Denn das merk' Dir ein für alle Male, lieber Leser, wenn Du in einen Weinkeller kommst, in den man Dir einen „recht alten“ vorsetzt, so mußt Du unbedingt das Loblied dieses Weines anstimmen. Thust Du es nicht, so verläßt Du Deinen Wirth an der Stelle, welche bei jedem Menschen die empfindlichste ist: an der Eitelkeit. Was sich der Wirth dann von Deinem Verständnisse für Wein denken würde, wage ich gar nicht niederzuschreiben, und zwar aus Furcht, Deine Eitelkeit zu verletzen. Da wir aber gerade unter vier Augen sind, und ich auf Deine Verschwiegenheit bauen darf, so will ich Dir anvertrauen, was ich von einem „recht alten“ halte. — Oder nein! Du sollst es selbst errathen.

In der schönen Stube Deiner Großmutter hängt ein Delbild; es stellt ein blühendes frisches Mädchen anständig dar. Das war ich als Braut, sagte Dir Deine Großmutter, als Du noch ein kleiner Knirps warst und die Großmutter frugst, wer denn die schöne Frau auf dem Bilde sei. Und wenn Du jetzt noch die Züge des uralten Mitterchens mit denen vergleichst, welche aus dem Rahmen über ihr niederblicken, eine Spur der Aehnlichkeit und eine zweite und noch eine findest Du zwischen den welken und den jugendfrischen Zügen. So ist's auch mit dem alten Weine. Wenn Du's verstehst, so weht auch noch ein Hauch des würzigen Duftes, der den jüngeren Jahrgängen eigen ist, aus dem Becher des Weines, welchem Dein Großvater als Züngling lektorn half; die Familienähnlichkeit ist da — doch die unerdtliche Hand der Zeit, welche nichts schont, hat auch das Jugendfeuer des einstigen Zauberrandes hinweggewischt und ist von demselben nichts mehr vorhanden, als der Schatten desselben, was er war. Und auch dies nur für den „der's versteht“, denn der Laie merkt nichts mehr von den leisen Düften, welche sich der Wein aus der Jugend in's Alter hinüber gerettet hat. Mir war die Auszeichnung zu Theil geworden, meine Lippen mit einem Becher der berühmten „Rose im Bremer Rathskeller“ wegen zu können; der 1624-er duftete, wie eine alte, halberfallene Blume, welche vor einem Jahrhunderte als theures Angedenken

Kőbányai Király-serföző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márcziusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

Első bécsi tükörüveg biztosító-társaság

Alakult 1867. évben.

Tartalékalap 350.000 frt.

Magyarországi igazgatóság:

Budapest, V. Harminczad-utca 4. sz.

és 1896. augusztus 1-től kezdve:

V. Nagykorona-utca 7. szám.

A társaság elvállal mindennemű

tükör- és üvegbiztosításokat

lakásokban és kirakatokban, kávéházak és vendéglőkben a legolcsóbb díjfeltételek mellett.

Házak egész üvegzetének biztosítása és több évre szóló biztosítások után tetemes mérsékelt engedélyeztetik.

Budapest főváros nyilvános épületeinek és palotáinak legnagyobb része e társulatnál van biztosítva.

Felvilágosítások készséggel és pontosan szolgáltatnak.

Großes Lager

der besten Leinwände und Tischzeuge

Seren-, Damen- und Kinder-Wäsche

Teppiche, Vorhänge

JOSEF KUNZ & C^o

Budapest, V., Deákplatz.

Übernahme ganzer Brautausstattungen.

Bester Bezug für Hotel- u. Restaurations-Einrichtungen

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDITÓVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb
ásványos savanyúvíz
és
egészség-ápoló ital.

Kitűnő eredménnyel használtatik:

Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásványvíz-, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelősig.

von lieber Hand in einem Bude verwahrt wurde — der köstliche und mehr als billig angebotene Wein schmeckte aber wie Salzwasser, dem etwas Essig und Bitterfals beigemischt war.

Der Bremer Rosenwein ist vielleicht der älteste Wein, welchen es derzeit noch in größeren Mengen in Europa gibt, denn die Sagen von vergeisterten Fässern, welche im Laufe der Zeit zerfielen, nachdem sich in ihnen ein Faß aus Weinstein gebildet hatte, welches bei der Entdeckung noch köstlichen Wein in sich enthielt, sind eben nur Sagen, oder richtiger ausgedrückt, nur Märchen, welche ein erfinderischer Kopf ausgeheckt hat, und welche jetzt schon so oft erzählt worden sind, daß man sie für wahre Geschichten hält. Wir wissen jetzt kaum mit Bestimmtheit, wie ein Wein schmeckt, welcher vor einem Vierteljahrtausend gekostet wurde; einem glücklichen Zufall war es vorbehalten, uns mit Wein bekannt zu machen, der vor anderthalb Jahrtausenden von der Kelter floß, also zu einer Zeit, in der unsere Vorfahren sich noch der damaligen Mode entsprechend, in Bären- und Urochsenfelle kleideten.

Die Alten stellten sich eine Fortexistenz nach dem Tode vor, welche wenig von den Lebensgewohnheiten des Verstorbenen abwich. Damit der Verstorbenen „jenseits“ wieder Alles finde, dessen er nöthig hatte, gab man ihm von „diesseits“ sein Kampfgeräthe, seinen Kriegerschmuck, eine Münze für den Führer, der ihn über den Strom führte, welcher das Diesseits vom Jeniseits trennt, u. s. w. mit in das Grab. Um den Dahingegangenen auf seiner Reise gegen Dürst zu schützen, war es bei den Römern, die sich bekanntlich gar nicht schlecht auf das Trinken verstanden, allgemein gebräuchlich, ein mit Wein gefülltes Glasfläschchen, »ampulla« genannt, in das Grab zu setzen. In unjeren Sammlungen von Alterthümern findet man derlei Fläschchen, welche in alten Römergräbern aufgefunden wurden, in großer Zahl. Der Wein war längst vertrocknet; nur in Mancheu dieser Fläschchen war ein rothbrauner fester Körper vorhanden — der Rest von Rothweinfarbstoff.

Der Gebrauch, den Todten Wein in das Grab mitzugeben, war aber schon lange vor Römerzeiten üblich.

Vor einiger Zeit wurde zu Alliscamps bei Arles in Frankreich ein altrömisches Grab geöffnet und fand sich in diesem eines der eben erwähnten Weinfläschchen, aber mit zugehmolzenem Halse. Das Fläschchen enthielt eine braun-gelbe Flüssigkeit und die Alterthumsforscher erkannten, daß man da einen Fund gemacht habe, welcher auch für die Kunde des Weines von hoher Bedeutung sei. Das kostbare Fläschchen wurde nach Paris gesendet und sein Inhalt von einem berühmten Chemiker untersucht. Die Vermuthung, daß der Inhalt dieser merkwürdigen ampulla Wein sei, wurde durch die Thatfache bestätigt. Die chemische Untersuchung ergab, daß man Wein vor sich habe, welcher geringen Alkoholgehalt besitzt, noch Spuren von Geruch und ziemlich bedeutende Mengen von Essigsäure zeigte. Wie dieser Wein schmeckte, kann ich freilich nicht beschreiben, aber ich denke mir: etwa so wie jener aus der Bremer Rose; vielleicht, trotzdem er sechs Male so alt war wie dieser, sogar etwas angenehmer und zwar aus dem Grunde, weil er in dem zugehmolzenen Glasgefäße gegen die Einwirkung der Luft völlig geschützt war.

Nicht minder interessant, wie der Inhalt des Gefäßes, war dieses selbst; das Glas war „entglast“, das heißt zerlegt und zum Theile krystallinisch geworden; beim Erhitzen schmolz es nicht wie gewöhnliches Glas zu einer gleichförmigen zähen Masse von klebriger Beschaffenheit, sondern zerfiel zu zarten Blättchen. Es wäre für die Kenntniß von den Veränderungen, welche Wein beim Lagern in der Flasche erleidet, gewiß sehr interessant, wenn man mit einem Weine von genau bekannter Zusammensetzung eine große Anzahl von Glasgefäßen füllte und diese zerschmelzen würde. Die alle zehn Jahre vorgenommene Untersuchung einer solchen Probe müßte zu sehr interessanten Ergebnissen über die Veränderungen des Weines in der Flasche führen. Vielleicht findet dieser Gedanke in den Kreisen unjerer Gastwirthe und Weinchemiker Anklang und wird ausgeführt.

Gusztav P-y.

A bor szesztartalmának meghatározása.

A bor, mint tudjuk, az alkoholon és vizen kívül több olyan alkotórészt tartalmaz, a melyek sűrűségére befolyással vannak s így elhibázott dolog volna a szesztartalmat közvetlenül a bor sűrűségéből megállapítani. A ma használatos szesz meghatározási módok között főképen kettő van elterjedve. Az egyik szerint az alkoholt és vizet a bor többi alkotórészeitől desztillálás útján elkülönítjük és az így nyert folyadék sűrűségét mérjük meg a szeszmérővel. A másik szerint pedig a bor forráspontját állapítjuk meg.

Tudva azt, hogy a bor forráspontja 100° C., a tiszta alkoholé pedig 78°5' akkor a szesz és víz keverékének forráspontja e két szám közé fog esni és pedig 100-hoz annál közelebb, minél kevesebb a szesz benne. Ha gyakorlati módon minden egyes ismert szesztartalmu folyadéknak forráspontját meghatároztuk, akkor a hőmérő által jelzett fokokból rögtön a szesz folyadék szesztartalmát olvashatjuk le.

Az első elven alapul az Alambic-Salleron-féle eljárás. A hozzá alkalmas készülék szerkezete a

következő: Egy üveglombik, mely egy borszesz-lámpával ellátott állványon nyugszik, kaucsukdugó segítségével egy hűtővel van összekötve. A hűtő alatt hengerűveg áll. Az elemzés előtt a hengerűveget egy rajta alkalmazott jelig a vizsgálendő borral megtöltve átöntjük az üveglombikba és ugyanakkor a hengerűveget hasonló térfogatú vízzel a lombikba öblítjük. Ha a lombikot bedugtuk és a hengerűveget a hűtő alá állítottuk, a lombik alatt egy borszeszlámpát meggyújtunk.

A hűtőben természetesen állandóan hideg víznek kell keringeni. A bor előbb forrasnak indul, azután párologni kezd. A hűtő a párákat lehűti és azok a hengerűvegben gyűlnek meg. Amikor a hengerűvegben annyi folyadék gyűlt össze, amennyi bort az előbb betöltöttünk, akkor a lámpát kioltjuk és a hengerűveget a hűtő alul elveszük és a hőmért és szeszmért súlyszűrtük bele. Nehány percznyi várás után a hőmérőn a hőfokot, a szeszmértőn a szeszfokot leolvassuk és a készülékhez alkalmazott táblázatban a valódi szesztartalmat keressük ki.

Az Alambic-Salleron-féle eljárás igen pontos eredményt ad, a készülék kezelése is elég egyszerű; de megérik néha, hogy a bor forralásakor erős habzásnak indul és így egy része átfut a hengerűvegbe, a mi tetemes hibát idézhet elő. Mivel a bor habzását fehérjertartalma okozza, czélszerű a hevítés megkezdése előtt egy késhegynyi tannint a borba dobni, a mely a fehérjét oldhatatlanul leválasztja.

A szesz folyadék forraspontjának meghatározásán alapuló eljárás a Malligand és Benevolo ebullioskop. Mivel mindkettő ugyanazon elven alapszik és a Benevolo készüléke egyszerűbb és könnyebben kezelhető, csak az utóbbit fogom ismertetni. A készülék áll egy főzőedényből, a mely vörösréz-köpenyvel van burkolva és bayonetzárral a készülék többi részéhez kapcsolva. A készülék felső részén van egy hűtő és egy külön e czelra szerkesztett hőmérő. A hőmérő előtt egy három mutató csuszató és egy mozgatható fókókkal ellátott tábla van. A csuszató egyik mutatója a víz forraspontjának szabályozására, a második a bor forraspontjának megmutatására, a harmadik a szesz százalékaiknak megjelölésére szolgál. Az egész készülék egy állványra van erősítve, a főzőedényt egy borszeszlámpa hevíti.

Az elemzés megkezdése előtt a főzőedényt vízzel leöblítjük azután a benne feltüntetett jelig vizet öntve a készülékhez, visszaerősítjük, a hűtőbe hideg vizet teszünk és megkezdjük a hevítést. Mikor a víz forrásba jött, a csuszatót addig toljuk, míg az első számú és jelű mutatója a higany felszínét nem érinti; most a mozgatható lapot addig tologatjuk, míg a másik mutató a 0 ponthoz nem ért, azután megerősítjük. E műveletet naponként legalább kétszer kell eszközölni, mert a levegő nyomása ingadozásoknak van kitéve és a légnomás változásával a forraspont is változik.

Ha most bort akarunk megvizsgálni, akkor a főzőedényt le vesszük, a vizet kiöntjük, hideg vízzel, majd kevés borral kiöblítjük és azután annyi bort öntünk bele, a mennyi vizet a beállításkor tettünk és a készülékhez visszaerősítjük. A borszeszlámpa meggyújtása után, ha a bor forni kezd, illetőleg a mikor a higany a legmagasabb pontot elérte, a csuszatót addig tologatjuk, míg a forraspont mutatója a higany felszínét el nem erte s most a harmadik mutató hegyénél az osztályzatban a bor szesztartalmát (volum-százalékban) leolvassuk.

Az eljárás egyszerű, kényelmes és gyors. 5 percz alatt egy meghatározás be van fejezve. Ha a készülék jól van szerkesztve, akkor az eredmények is pontosak.

Mivel a készülék legfeljebb 25 százalékos folyadék megmérésére van berendezve, erősből szesz folyadékot arányos módon fel kell hígítani. Például ha konyakot akarnánk megvizsgálni, akkor 1 térfogat konyakot három térfogat vízzel keverünk és ezt vizsgálunk meg a készülékkel. Tegyük fel, hogy a készülék 12,2% szeszt mutatott volna, akkor a konyak szesztartalma $12,2 \times 4 = 48,8\%$ volna. Likőröket és édes borokat szintén czélszerű felhígítva vizsgálni.

Dr. Asbóth Sándor.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata minden hét pénteki napján reggelit tart, és pedig:

Augusztus 21-én: Wampetits Mátyás, Csömöri-út 70.

Augusztus 28-án: Mehringer Rezső, Magdolna-utca 10.

Herr Leopold Hein, Eisenbahn-Restaurateur in Kelenföld und wackeres Mitglied der Budapester Gastwirth-Genossenschaft, ist am 7. August zum Behufe der Herstellung seiner angegriffenen Gesundheit nach Karlsbad abgereist. Wir wünschen unserem geehrten Freunde, daß die Karlsbader Kur ihm recht wohl anschlagen möge und daß er binnen einiger Zeit wieder vollkommen hergestellt in unserer Mitte sich einfinden wird

Korona-pezsgó.

Próbaládák 2 palaczkkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postaalomására 3 frt utánvétellel. — Viszontelárusítókna megfelelő árengedmény.

Mattes János.
Budapest, Haris-bazár.

Saját gyártmánya.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körút 12. főközlet váci körút 60. és Terezy-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-út 29. — Rabcs Sándor kerépesi út 11. — Sallay István kerépesi út. — Török Bódog kerépesi út. — Diósy Kálmán Kerépesi út 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre üllői út 73. — Czekkel Ferencz neveléjs utca. — Steurer Antal rózsá-utca. — Galzler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. főút. valamint a legtöbb fűszer- és csmege-üzletben.

Természetesen szénásványos savanyúvíz a mohol

ÁGNES

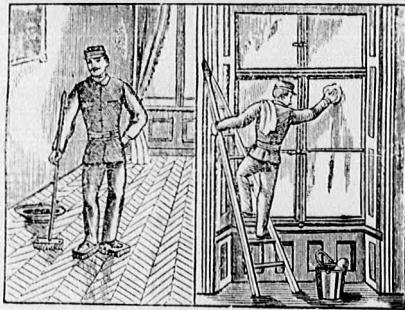
forrás. Legjobb asztali és kádfőtál. Kifinomott szolgálatot tesz az emésztési zavarraknál.

Járvány idején présorvost és gyógyszernek bizonyult.

Szót-küldés **Édeskút L.** Budapest.

← Kapható mindenütt. →

DITRICHSTEIN M.
Lakás- és ablaktisztítási vállalat
VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkírozása legjobban lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan esakis megbízható munkások által.

Poloskák, sváb, orosz férgék és molyok stb. alaposan kiirtatnak.

HAGENAUER FRIGYES KÁROLY utóda
EXNER OTTOMÁR
üvegfestészeti és üvegedzési műintézete.
Budapest, VIII., Vig-utca 4/a.

Szakmában vágó több bel- és külföldi leg-hirnevesebb és legnagyobb műintézetekben szerzett sok évi gyakorlatokra hivatkozva, bátorodom ajánlkozni mindennemű üvegfestészeti-, üvegedzési- és mozaik-munkálatoknak, templomok és közt-, vagy magánépületek czéljaira művészes és izlésteljes végzésére, legolcsóbb árak mellett. — Termék-, ebédlő- és hálószobák, villák, folyosók, lépcsőházak, szélfogók stb. stb. ablakainak kitűnő díszítése. Vázlatokkal és mintákkal minden képzelhető alap és modorban, valamint költségvetéssel kívánatra mindenkor készségesen szolgálók.

Empfehl ich mit Berufung auf seine mehrjährige Praxis in den bestrenomirten und grössten Kunstanstalten des In- und Auslandes dieser Branche zur Ausfühung aller Arten Gasmalereien, Glaszereien und Mozaiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer und stylvollster Vollendung zu den billigsten Preisen. Fenster für Salons, Speise und Schlafzimmer, Villen, Veranden, Treppenhäuser, Corridore, Windfänge, Oberlichte etc. etc. Skizzen und Muster in allen erdenklichen Motiven und Stylarten wie Kostenvoranschläge auf Wunsch stets gerne zu Diensten.

Érdekes látogatás A kőbányai polgári serfőzdenek f. évi július hó 9-dikén érdekes látogatója volt. Mr. Ellis Wainwrig, az észak-amerikai Egyesült-Államok St-Louis nevű városában lakó legnagyobb serfőző gyárosa, kinek 17 sör-gyárában évenként több millió hektoliter termelnek, látogatta meg a gyárat az angol-bank igazgatójának, Lukács urnak kíséretében. Az illusztris vendégeket a gyár igazgatójának, tőszögi Freund Vilmosnak távollétében Krámer Adolf főserfőzőmester s Páris Vilmos, a gyár városi képviselője fogadták az igazgatóság nevében. Wainwrig mindenkéltől igazi meghatottsággal köszönte meg Páris urnak figyelmét, ki a gyár épületére két hatalmas északamerikai nemzeti zászlót tűzött ki, majd a tisztelendő megjelent kíséretében a gyár alapos megtekintéséhez fogott, melynek elvégztével az egész társaság uszonnához állt. Az uszonna alatt az illusztris vendég, ki a sörgyártás terén elismert szaktekintély, a legnagyobb elismeréssel és dicsőrelettel szolt a gyár minlaszerű berendezéséről és az ott előállított sörfeleségek kitűnőségéről, egy sorba állítván azokat a legjelesebb külföldi termékekkel.

Hotel-Adressbuch für Oesterreich, Ungarn, Bosnien und die Herzegowina. Als das Ergebnis einer vielmontatigen mühevollen Arbeit, die durch zahlreiche Schwierigkeiten unvorhergesehenen Art erschwert wurde, ist dieser Tage ein kleines Sammelwerk unter dem Titel „Hotel- und Gasthof-Adressbuch von Oesterreich, Ungarn, Bosnien und der Herzegowina“ nebst einem Anhang: „Hotels bedeutender Städte und Orte der europäischen Staaten erschienen, dessen Verfasser der Vorsteher des Greniums der Wiener Hoteliers und Besitzer des „Hotel Kronprinz“, Herr Gemeinderath Leopold Seiler, ist. Bei Durchsicht des Werkes fällt in erster Linie die äußerst praktische und überflüchtig gehaltene Eintheilung des Buches auf, wodurch sich daselbe zu einem wirklich nützlichen Behelfe für den Hotelier, Gasthofbesitzer, Reisenden und Geschäftsmann qualificirt. Das Buch enthält in alphabetischer Ortsreihenfolge und auf Grund officieller Daten ein Verzeichniß sämtlicher in den im Titel genannten Ländern befindlichen Hotels, Gasthöfe und Unterkunftsstätten mit Angabe der zur Disposition stehenden Zimmerzahl und außerdem bei jedem Orte die betreffenden statistischen Daten, wie Kronland, Einwohnerzahl, letzte Post, Eisenbahn, Telegraphen-, Telephon-Station u. s. w. Im Ganzen umfaßt das Buch, das sehr geschmackvoll ausgestattet ist und auch einen geschäftlichen Wegweiser der einzelnen Landestheile enthält, etwa 5000 Orte mit nahezu 12,000 Adressen. Die erste Auflage des Werkes ist im Subscriptionswege nahezu vergriffen. Einzelne Exemplare können durch den Herausgeber Herrn Leopold Seiler, Wien, II., „Hotel Kronprinz“, bezogen werden.

Fehrer János, ein tüchtiger und von Allen anerkannter Kellner, ist im Alter von 33 Jahren an Lungentuberkulose, nachdem er über ein volles Jahr krank lag, gestorben. Fehrer er diente durch 13 Jahre als Kellner im „Grand Hotel Hungaria“, in den letzten Jahren war er daselbst Bajtkellner und erfreute sich sowohl unter seinen Kollegen, als auch bei den Gästen des Hotels einer ausgesprochenen Beliebtheit. Er hinterläßt eine junge Witwe und sechs Kinder. Zu seinem am 31. Juli 1/5 Uhr Nachmittags vom Trauerhause aus, Fő-utca 76, stattgefundenen Leichenbegängnisse haben sich das ganze dienstfreie Personal des Hotels und viele sonstige Freunde und Kollegen eingefunden. Auch die Fahne des Budapester Kellner-Vereins gab ihm das Geleite. Der frühzeitig Verstorbene wurde nach dem Deutschbäcker Friedhofe überführt, wo ihm nun die ewige Ruhe werden möge.

Wein-Liqueur ist ein auf verschiedenlei Weise herstellbarer feiner Liqueur. Weinliqueur ist übrigens, das wollen wir vorausschicken, nicht identisch mit Liqueurwein. Letzterer ist nämlich ein Wein, der von sehr zuckerreichem Moste herrührt, dem auch eingedampfter Most zur Erhöhung des Zuckergehaltes und meist Spirit zur Verbindung der weiteren Gährung beigegeben ist. Weinliqueur ist aber ein wirklicher Liqueur von bedeutend höherem Alkoholgehalte, als die Liqueurweine haben dürfen. Man stellt Wein-Liqueur am einfachsten dadurch her, daß man einen edlen Muscatellerwein durch Alkohol- und Rohr- oder Candiszuckerzusatz auf den erwünschten Zuckergehalt bringt. Man kann natürlich diesen Liqueur auch nach Belieben stärker oder schwächer, süßer oder minder süß machen. Besser jedoch ist das folgende Verfahren, dem gegenüber das eben erwähnte mehr als ein künstliches bezeichnet werden könnte. Es wird nämlich die beste Weintraube aus frischem Moste erzeugt. Man verwendet hierzu am besten sehr zuckerreiche vollkommen reife Weintrauben, die man einfach durch Auspressen in einem Weinwandfäßchen mostet. Dieser süße Most wird nun mit der halben Menge feinen, süßesten Sprits verest, eingelafst und in verlorften Flaschen bis zur Klärung aufbewahrt. Ist die Flüssigkeit klar, so filtrirt man sie von dem Depot ab, und verest sie mit 1/4 Theile Wasser und etwa 1/2 Kilogr. Rohrzucker per Liter. Um nun diesen Liqueur auf die gewünschte Stärke zu bringen, setzt man ihm noch reinen Spirit nach Bedarf zu und kann auch, wenn man ihn recht süß haben will, noch Zucker zugeben. Je besser die Traubenforte war, von der dieser Liqueur herstant, desto feiner wird derselbe.