

FOLYÓIRAT
SZÁLLODÁSOK,
VENDÉGLŐSÖK
és
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

A VENDÉGLŐS.

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

(Gasthaus-Zeitung.)

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

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

LETH LAJOS

a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának
helyszerző főigazgatója, IV. kalap-utca 5.

A budapesti pinczer-egylet helyisége
IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok CZEPKA L. Casffer.

Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:
IV. Bezirk, Grenadiergasse Nr. 8.

Felölös szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az elhelyezést a budapesti pinczer-egylet részéről
eszközi Cservény F.

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt
F. Cservény

IV. Bezirk, Gutgasse Nr. 14.

Az általános sörszomj talánya és annak tudományos magyarázata.

A sörben, ha az úgy van készítve a mint kell, oly anyagoknak kell rejtőzködniök, melyek az ember táptápláló anyagát a sör élvezésére ingerlik, különben lehetetlen volna, hogy a sörivás annyira elterjedjen és még mindig terjed.

Ezeket a sörben létező titokzatos anyagokat eddig a sörivők nem ismerték és nem is észlelték, pedig azok az egészségre és a vérre nélkülözhetetlen hatással bírnak. Ezek a talajásványok, az ásványos tápsavak, különösen a phosphorsavas méz, mely az árpa-malata cstráiban felhalmazódik és nagy mennyiségben feloldható és emészthető formában a sörfőzetbe átmegy. Ez az a talányszerű inger, mely a sörben rejlik. E talány az utóbbi időkben a kutatók által már megfigyeltetett, melyek a földphosphat magas jelentőségét, általában a testünk háztartására szolgáló talajásványok és anyagcsere szükségességét kimutatták és tapasztalásuk eredményét felállították, úgy mint: a mi nemünk szükségét szenved a vértünkbeli hiányzó ásványanyagokból, de nem annyira a vas- — mint eddig hitték — hanem főképp a földphosphatból. A modern vér- és ideggyógyászat egyszerűen a vérnek az ásványanyagok hiánya miatti eléhezésére vezetetik vissza. El van ismervé, hogy a phosphorsavas méz az izom- és idegerők képzője és a vér egyik fő alkotó anyaga: phosphor nélkül a vérben nincs élet, nincs vérmérség, a szükséges phosphormennyiség nélkül nincs erő a szervezetekben. Minden nap, különösen a hidegben, hajnövesztésben, epeben és izmokban nagyobb mennyiségű phosphorsavas részecskék válnának ki testünkbeli; a mi elemi szereink, a kiváztott liszték, a kilizgott burgonyák, zöldségek és konyhánk más kellekei igen kevés phosphort tartalmaznak, hogy a mindennapi phosphorsavas méz hiányát csak megközelítőleg is fűdözhessek. Innét magyarázható az emberek korai öregedése. A mi vértünk oldekony talajásványok után éhezik; a konyhasó egyedül, a melyet ételünkhez adunk, igen egyoldalú és elé-

telen pótlék. Vértünk, az úgynevezett tápásványok hiánya miatti elszegényedése — mint a földsavak — a kenyserítő ok, hogy emésztő szerveink öntudatlanul oly tápszerke után szomjuoznak, a melyekről tudjuk, hogy a nálunk hiányzó izom, vér, szervek, bőr és haj, epe, csontok és fogak stb. képzésére szükséges erőanyagokat a legnagyobb mennyiségben és a legemészthetőbb összekötésekben szolgáltatják. Ez élelmiszer — a sör, ha az kitűnő phosphorgazdag árpából főzetett. Azonban hihetetlen nagy különbségek vannak az ásvány-, főképp a phosphortartalom között a sokféle sörökben, és az nem mindegy, hogy mily sört iszunk. Mennél több a mézphosphor tartalom, annál értékesebb a sör. Semmiféle más árpa, vagy bármily erőleves, tápásványtartalom tekintetében nem mérközhetik, a „fromentin“ és „malata csira“ „árpa-levével“, itt keresendő ama varázs, a mely a phosphordús sörököt nélkülözhetetlen népitállyá tevő. Oly sörgyárak, a melyek ásványdús sört főznek, a szó szoros értelmében nepekonyháknak tekintendők; nem csoda tehát, hogy az emberek a sörivást meg nem unják és a sörgyógyászat mindig jobban terjed. A sörfőzés titka abban rejlik, hogy az árpából a sör fűszereséhez oly nagy mennyiségű ásványokat nyerünk, a mennyi csak lehetséges. Azért van a malata-kivonatoknak oly nagy tápláló tulajdonságuk.

Stamm András † vendéglős.

Übermalß hat es dem Welkenster beliebt, einen Mann von dieser Erde abzugeben, der ein Menschenalter hindurch das Gastwirthsgewerbe auf hiesiger Plage betrieb.

Stamm András befejezte noch bis vor wenigen Jahren in der Genossenschaft den Posten eines Ausschußmitgliedes, und gleichwie er im Leben bis zu seinem letzten Athenzuge war, wacker, uner-

müdig und pflichteifrig, eben so war er als Ausschußmann ein fleißiger und unermüdetlicher Arbeiter für die Genossenschaft.

Alle, die ihn kannten und mit ihm Umgang hatten, stellen ihm das beste Zeugniß aus, und trotz seiner 69 Jahre hätte er bei seinem Humor und seiner guten Körperconstitution noch lange Jahre thätig wirken können. Ein Schlagfluß machte seiner Thätigkeit ein ziemlich rasches Ende.

Am 25. April fand sein Leichenbegängniß statt. Vor dem Hause Nr. 70 in der Josefsgasse, das sein Eigenthum war, versammelte sich zu demselben um 5 Uhr Nachmittags eine bedeutend große Anzahl von Leidtragenden, jumeit Gefährts-Kollegen, welche dem Dahingegangenen die letzte Ehre erwiesen wollten. Die ganze Josefstadt war auf den Beinen und hunderte von Kindern, die den alten freundlichen Stamm bäcsi gut kannten, belagerten das Sterbehäus und der gallonirte Thorwart der A. László'schen Bestattungs-Anstalt hatte seine liebe Noth, um sie vom Eindringen in den Hofraum des Sterbehäufes, welcher ohnehin von Trauergästen überreich besetzt war, abzuhalten.

Im Hofe begann das Arrangement des Zuges. Fünf Fahnen wurden ihrer schönen Hüllen daselbst entkleidet, und nachdem auch der herbeigekommene celebrirnde Geistliche die Einsegnung der Leiche vollzogen und die Todtengäbete abgehalten hatte, begann sich der Trauerzug langsam zu räliren. An der Spitze erschien die reichgekleidete schwere Fahne der Gastwirths-Genossenschaft, getragen von dem stadtbekanntem Wirth Herr Kern Ferencz, welcher dem Verstorbenen bei Lebzeiten das Gelübniß machte, im Falle seines Todes persönlich die Genossenschafts-Fahne einherzutragen. Darauf die Fahne des Kellnermeister-Vereins und dessen Mitglieder, die Fahnen des St. Jakob's-Vereins, der Fiafer-Genossenschaft und endlich die des Marien-Leichenvereins; hinter jeder derselben hat sich eine große Zahl von Mitgliedern angegeschlossen.

Unter den theilnehmenden Mitgliedern der Genossenschaft sahen wir die Herren: Präsident Gundel János, Kammer Ernö, Stadler Károly, Wirth Ferencz, Kommer Ferencz, Fria Henric, Fria

A konyha illata.

Az illat nem játszik sehol sem olyan szerepet, mint a táplálékoknál, mert ha valami étel meg van égetve, kelletlenül túl főzve vagy sütvé, ha kozmás vagy más kellemetlen szaga van, akkor a legkedvesebb ételünket is utáltá tetheti, ellenben a jól, kellemesen illatozó étel étvágyat gerjeszt, az étvágyat fokozza, és így közvetve résztvesz táplálkozásunk teljesebbé tételében.

Kedves csábító a konyha illata. Nem csoda tehát, hogy engem is becsábít — írja Gerster E. Miklós a „Természettudományi Közöny“ legújabb füzetében — és arra a gondolatra vezet, hogy az illatok mivoltát és a gőzök alkotó részeit kutassam és feltárjam.

Nem részletezzük azokat, a melyek nem a vendéglői konyha keretében tartoznak, hanem mindjárt szólnak a húsról.

A friss hús izom- és kötőszövetből, zsírból, továbbá fehérjéből, húsbázisokból, tejsavból és sókból áll. Ez utóbbi 4 rendbeli anyag vízben oldható.

Tekintsük már most, milyen változást szenved a hús főzéskor. A fehérjét a fővő víz oldhatatlanná teszi s az részben a húsban marad, részben pedig a levesben habot ad. A kötőszövetek egy része enyvé válik, feloldódik és az olvadó zsír egy részével a húslébe megy át. A leves szagának jellemét a képződő enyv adja meg. Jó erős levest csak úgy kapunk, ha a hús hideg vízzel állítjuk tűzre, mert a víz a húsha hatolva, feloldja a sókat és a fehérjét, mely utóbbinak egy része főzés közben habot alkot. Ha azonban a húst forró vízbe tesszük, csak kevés fehérje vonódik ki, mert a fehérje így

megmarad és eldugja az átmetszett húrostokat és mintegy megóvja a kilugozástól. Természetes, hogy az ilyen főzéssel tetemesen kevesebb illat árad, a forró víz csupán levével hat és enyvet csak kis mértékben fejleszt.

Sütéskor a húsban kemény bőr képződik, kevés szén- és nitrogénvesztéssel együtt zsírsavak képződik, mely oldólag hat a hús részeire. A zsír részben megváltozik, a mennyiben zsírsavakra és glicerinre bomlik, csekély mértékben pedig elillan. A hús levének egy része kiválik. A sülő hús szaga a zsírsavakból és kis mértékben különösen a glicerinből képződő testekből ered.

A hálhús jellemző szagát a trimethylaminból kapja s ez a heringben van meg legerősebben, különben bármely hús rothadásakor is képződik s a tetemekben is fellelhető. A trimethylamin szén, hidrogén és nitrogén atomokból áll. vízben könnyen oldható folyadék és rendkívül illanó.

Az állati és növényeredetű zsíradékok a zsírsavak triglicerideinek keverékei, főképen az olajstearin és palmitinsav trigliceridjei. A zsíros olajok, mint például a faolaj, nagybárra trioleinből áll; a merev állományú zsíradékok, mint pl. disznózsír, fagyú, főként tristearin és tripalmitin keverékeiből vannak összetéve. A tőhénvaj magasabb triglicerideken kívül tributyrint és tricaplyrint tartalmaz. A levegő oxigénjének hatása alatt idővel zsírsavak válnak ki, ezeknek jellemző szaga megerzik a zsíron: a zsír avassá válik. E zsírsavak között egyike a legjellemzőbbeknek a normális vajvasz.

Ez tiszta állapotban színtelen, sűrű, erősen avasszagú folyadék, a mely a hidegben megmere-

vedik. A zsírsavak kivétel nélkül csupán szénhidrogén és oxigén atomokból vannak összetéve.

Az eczet savanyú illatát a benne foglalt eczetsavtól kapja; ez illatot kellemesti a csekély mennyiségben jelenlevő eczet-ether. Az eczet rendszeren borszesztartalmú anyagokból készült (bor, clerjedi gyümölcs stb.) és míg a borszesz oxidáció útján eczette válik, a képződő eczetsavnak csekély része megátadja a még el nem változott borszesz s e két test közösen vizet választván ki, eczetterre egyesül.

A gyümölcsökből készült eczetek illatát meg az egyes gyümölcsökben eredetileg meglévő etherrek módosítják. Némely eczet pedig, mint az asztragoneczet, a hozzáadott füvek illatát vesz fel.

Egyike a legáltalánosabban használt józú növényi eledeleknek a **hagyma**, szivesebben enné sok ember nyersen, ha meg nem érzéknek rajta, különösen a foghagyma. Jaj annak, akiből hagymaillat árad; megszólják; műveltsége legalább is kétséges! Már pedig ki akarna műveletlen lenni, még ha szereti is a hagymát? Így hát a hagymának kell szenvednie, sütik, főzik, hogy illatát veszítse s csak így eszik meg.

A hagymák különböző fajtái illó, kéntartalmú olajoktól kapják aromájukat. Így a foghagyma a kénallítól. Ez tiszta állapotban színtelen, víznél könnyebb, erősen fénytörő olaj. Hasonló, de különböző fajtájú illó, kéntartalmú olajoktól kapja jellemző szagát és ízet a **torma**, **reték** (butylmustarolaj) és a **spárga** szagát, ízet és vízható tulajdonságát az asparginnak nevezett alkaloidnak köszönheti.

János, Mayer József, Karikás jun., Gast, Drechsler, Wohlfahrt, Hell, Gengel, Högl, Hausfuecht, Lojoneczu, Mayer Ferencz, Lichelmaier, Weicher, Schierer, Proffsch, Krefta, Krach, Schmidt Agoston, Luz, Varga Istvan, Kovacs Pál, Wittmann, Kurz, Spunner, Malojschik János, Malojschik József, Farringer, Sturm Gábor jun., Heinz, Toth Mihály, Vizi, Steinbeiß, Csombor, Baráanyi, Novotni sen., Novotni jun., Dörfer, Rössel, Leinmeter, Knittel jun. und den Cafetier Rejseleitner.

Der unendlich lange Zug, bewegte sich unter den Klängen einer Musik-Capelle nach der Pfarrkirche der Josefstadt, an dessen Hauptthor die Einsegnung noch-mals stattfand.

Hierauf wurden zum Schluß sämtliche Fahnen, zum Zeichen des letzten Grußes, mehrmals gefeilt und nahm der Leichenwagen hierauf die Richtung nach dem Friedhofe. Möge ihm die Erde leicht sein. — r.

A savanyú ó-borok savanytalanítása.

Régibb borok, ha nagyon savanyúak, legcélszerűbben szénsavas káli által savanytalaníthatók.

Mindazon különféle savanytalanító szereknek, melyek részint a kereskedésben — vagy mint titkos szerek, — különböző elnevezések alatt előfordulnak, egyedül a szénsav a bázisuk, s többe-kévsébbé a czelnak megfelelnek; mégis legjobb és legegyszerűbb valamennyi savanytalanító szerek közt a szénsavas káli fehérvárványossal keverve, a savanytalanítás eszkölcésére.

A szabad sav a bornál épen úgy, mint a mustnál a szénsavas káli által megkötötték és savanyú borborsavas káli (borkő) lesz belőle, mely nagyobb rész földalathatlan formában kiválik; szénsavas méz hozzáadásával borsavas méz képződik, mely szinte leülepszik. A savanytalanítással oly módon kell eljárni, hogy a kiszámitott mennyiségű savanytalanító szerből bizonyos adagokat apródomként a borhoz adunk, miután belőle egy részt a hordóból kieresztet kevés borral összekeverünk, a hordóba töljük és egy darab lézczel jól összehabarva a tökéletes összekeveredéssől gondoskodunk. Újabb időben a gyengébb borokat úgy savanytalanítják, hogy a szénsavas mézszel a szabad savaknak csak egy részét neutralizálják, a többit pedig víz hozzáadásával higítják, de előbb a vízhez szükséges alkoholtartalmat az alkohol közetett hozzáadásával mellékelik. A vízhez 10^o/_o alkohol és 1—2^o/_o glicerin adatik hozzá.

E savanytalanítás után a bort 2 hónapig nyugodni hagyjuk — azután színelve rögtön elszállítható. Magától értetődik, hogy a vízhez hozzáadott alkohol teljesen aljmenyes és a glicerin tiszta legyen.

Ezen eljárás, a savanyú borokat megjavítani, az alantásabb borokra nézve különös értékkel bír; finomabb borok azonban csak a szükséges szénsavas káli egyszerű hozzáadásával savanytalaníthatók.

Das neue Weingesetz

wird demnächst vom Handelsminister Herru v. Baross im Abgeordnetenhaus zur Verlage gelangen. Die Hauptartikel des Gesetzes lauten wie folgt:

§. 1. Kunstwein herzustellen und zu fabriziren, ebenso solchen Wein in irgend einer Art in den Handel zu bringen, ist verboten.

§. 2. Der Wein ist Kunstwein a) wenn er nicht ausschließlich aus Traubenmost gewonnen wurde, b) wenn zu dem Weine außer dem reinigenden Spiritus oder Stognat noch Wasser oder irgend welche andere Mittel beigemischt

A bors csipős íze és szaga a viperin alkaloidtól és a borsolajtól ered.

A szegfűszeg, szegfűvirág, szerecsendió, sáfrány, fahéj, ánizs, kómény-mag, korandrom, mindmegannyi illatos fűszer, a melyeknek illatot, ízt a bennök foglalt különböző étheres olajok adnak.

A keserű mandola és a barackmag szagát és ízt a benzaldehyd, vagy másképp mondva a keserű mandolajolaj és a kéksav adja meg; ez utóbí méreg teszi a magvakat veszedelmessé.

Fűszereink legelőkelőbbje kétségen kívül a vanília.

A vanília kuszó növény, 16—28 cm. hosszú hüvelytermései tartalmaznak a felséges ízt és illatú vanilint, a mely gyakran a hüvelyeken mint fehér kristályos por látható. Legkivalóbb a Bourbon és Java-vanília.

A vaniliatermelők busás jövedelme nagyon megesáppant, mióta a vanillin mesterséges előállítására a chemia módot talált. A kereskedelemben 2 és fél százalékos vanillin-cukorkeveréket, tehát a legjobb Bourbon-vanillával egyezőt, hozzák forgalomba, a mely mellett, hogy jóval olcsóbb, mint a vanília-hüvely, még az a jó tulajdonsága is van, hogy zsiros olajoktól mentes, tehát idővel nem romolhat meg íze, nem válik avassá és illatosító ereje mindig változatlan; ezeken felül pedig vízben, tejsben, minden hosszadalmas eljárás nélkül rögtön oldható.

Ezek talán a konyhai illatok legérdekesebbjei.

wurden. Dagegen ist der durch die entsprechend den Grundfagen einer rationalen Keller-Manipulation vorgenommene Verbesserung aus frischem Traubenmost hervorgegangene Wein nicht als Kunstwein anzusehen. Bezüglich dessen, was unter der rationalen Behandlung und Verbesserung des Mostes zu verstehen ist, wird sich der Handelsminister mit dem Ackerbauminister in's Einvernehmen setzen und auf dem Erlaß-Wege Näheres bekannt geben.

§. 3. Naturwein, zu dem Dartrauben verwendet werden, unter der Bezeichnung „Tolaiet“, „Doppeltolaiet“ oder „Somorvodner“ in Handel zu bringen, ist verboten. Champagner, Wermuth und Traminer darf nur unter den ihrer Qualität entsprechenden Benennungen verlanft und in Handel gebracht werden. Der Handelsminister wird auf dem Erlaßwege die Bezeichnungen bestimmen, unter denen es gestattet sein soll, diese Getränke in Handel zu bringen.

Vortrag über das Zerlegen verschiedener Braten.

Im Londoner Clubhause der Genfer Convention werden von Zeit zu Zeit Vorträge über Fachfragen gehalten, und sind wir durch die Liebenswürdigkeit eines englischen Fremdes in die Lage versetzt, über den letzten, von Hugo Kulschitzky, Oberkellner im Queen Annes Mansion gehaltenen, in unserem Blatte wíththeilung zu machen. Der Vortrag handelte über das Zerlegen von Fleischbraten und hat der Vortragende auch gleichzeitig vor seinem Auditorium in praktischer Weise die Fleischstücke trandirt, worauf dann schließlich ein Souper folgte, bei welchem die trandirten Fleischbraten von den Anwesenden auch verzehrt wurden.

Zum Zerlegen — sagte Oberkellner Kulschitzky — gehört vor Allem Lebnig, ein scharfes Messer und ein guter Stahl, da das Messer von Zeit zu Zeit über denelben geführt werden muß. Um das Messer recht scharf zu erhalten und so wenig als irgend möglich Geräusch zu machen, ist es rathsam, die Hand, welche den Stahl hält, fest in die Hüfte zu drücken: dadurch wird das Geräusch geschwächt und zugleich der Hand, welche das Messer hält, mehr Halt gegeben. Hierauf fährt man mit dem Messer 3—4mal vom Griff bis zur Spitze an Stahl herunter, was vollständig genügt, dem Messer die nöthige Schärfe zu geben.

Rinderbraten.

Zuerst werde ich die Braten zur Behandlung bringen und mit dem Rinderbraten (Aloyau do boeuf) oder in Englisch Loin of Beef beginnen.

Die erste Hauptbedingung ist die Lage derselben. Der Rinderbraten muß dem Zerleger gegenüber liegen, damit man mit dem Messer vom Wirbelknochen bis zu den Enden der Rippen ungehindert herunter schneiden kann. Um recht dünne, gleichmäßige Schnitte zu ermöglichen, befreie man den Braten von der zähen Sehne, welche sich über dem Wirbelknochen befindet, denn letztere macht, wenn das Fleisch ein wenig zu viel geröstet, das Schneiden unmöglich. Nachdem man die ängere braune Kruste beseitigt hat, schneide man nun ein wenig schräge von rechts oben nach links unten, recht dünne, fast durchsichtige Scheiben bis auf die Knochen kommend ab. Hierdurch wird nicht nur bedeutend gepart, sondern auch den einzelnen Schnitt ein gutes appetitliches Aussehen gegeben. Bekanntlich lösen viele gewandte und geübte Zerleger das Fleisch vorher von dem Knochengeriße los, was jedoch meiner Ansicht nach nicht rathsam ist. Erstens verliert der Braten für den kalten Gebrauch das Aussehen, zweitens hält er sich auch nicht so lange, denn die Luft hat wísten Fleisch und Knochen mehr Zutritt, auch wird den Jusfetten das Zerlegen ihrer Eier in den zarten Fleischtheilen erleichtert, ja es kann vorkommen, daß der Braten im Sommer in einem Tage unbrauchbar wird. Verfährt man aber, wie oben angedeutet, so hält sich der Braten frisch und saftig und muß zuletzt der nackte Knochen übrig bleiben.

Hammelskrutte (Gigot de mouton),

oder „Leg of mutton“ in Englisch. Das Zerlegen derselben ist bedeutend einfacher und bedarf es keiner großen Geschicklichkeit. Es unterscheidet sich dadurch von dem Zerlegen des Rinderbraten, daß die Hammelskrutte drei geschnitten werden muß, da das Hammelsfleisch schneller erkalter, als alle übrigen Fleische, hauptsächlich wenn es gefocht ist. Es ist unbedingt nothwendig, daselbe auf heißen Tellern zu serviren, was jüngere Kollegen zu gern vernachlässigen. Wir kommen wieder auf die Hauptsache, das Zerlegen zurück. Man stecke die Gabel in das dicke Fleisch, hebe hoch und lege es auf die Krante und halte die Keule in dieser Lage. Hiedurch wird dem Zerleger das Schneiden erleichtert. Man schneide nun von rechts oben bis zum Gelenkknochen, lange dicke Scheiben herunter.

Dann kommen wir weiter in die dicksten Theile der Keule. Jedoch hier würden die einzelnen Schnitte für eine Portion zu groß anfallen, man schneide deshalb nur halbe Schnitte und zwar abwechselnd von rechts nach links herunter, und so weiter, um den Beinchen herum und bemühe man sich stets bis auf den Knochen zu schneiden. Nicht zu vergessen ist, einer jeden Portion ein wenig von dem braungebratenen Fett beizugeben. Hat man nach Ebigem verfahren, bleibt auch hier nur der blanke Knochen übrig.

Hammelschulter (Epaule de mouton),

oder in Englisch „Shoulder of mutton“. Wenn genannter Braten auch bedeutend billiger ist, als die Keule, wird er doch von Vielen vorgezogen. Jedoch um eine Schulter gewissenhaft zu zerlegen, bedarf es viel mehr Lebnig und Geschick des Zerlegers. Man stecke die Gabel, wie bei der Keule in's dicke Fleisch und bringe die Schulter in die bei der Keule beschriebene Lage. Schneide dann ebenfalls von oben bis zum Gelenkknochen lange dicke Scheiben herunter. Ist man dann bis auf die Krante des Schulter-

blattknochens gekommen, so bringe man die Schulter in ihre alte Lage zurück, und schneide dann der Länge nach lange dünne Streifen herunter, die zwar nicht sehr ansehnlich sind, jedoch an Güte den übrigen Theilen gleichkommen.

Am der untern Seite der Schulter befinden sich noch verschiedene wichtige Theile. Erstens das in Englisch „Oyster part“ genannte; eine dicke zarte Fleischmasse, welche sehr wohlknochend ist und deshalb von vielen Feinschmeckern als eine Delicatesse betrachtet wird.

Zweitens eine zarte, leicht mit Fett durchwachsene Masse, welche sich am Knochen der untern Seite befindet und die ein tüchtiger Zerleger wohl zu verwerthen weiß, da es auch hierfür Liebhaber gibt, die gerade diesen Theil allem Uebrigen vorziehen.

Zuletzt kommt noch ein Klumpen Fett, welcher die untere Krante bildet und vor dem Zerlegen durch einen halbgezogenen Schnitt vom Uebrigen getrennt werden muß, um einer jeden Portion ein wenig davon beizugeben. Wie bei der Keule und dem Rinderbraten, muß auch hier wieder nur der blanke Knochen bleiben.

Hammelsrückén (Selle de mouton),

oder „Saddle of mutton“ in Englisch genannt, ist einer der feinsten und beliebtesten Hammelbraten. Um diesen appetitlich und sparsam zu zerlegen und die Schmackhaftigkeit gleichmäßig zu vertheilen, ist große Lebnig des Zerlegers erforderlich. Derselbe wird auf verschiedene Arten zerlegt. Einem Verfahren nach löst man das Fleisch vollständig vom Knochen los, schneidet dann, was sehr einfach ist, die halbe Rückenseite in Cotelette-Form ziemlich dick zu. Jedoch ist auf diese Weise die Zartheit und der wahre Geschmack vollständig verloren gegangen. Und durch die großen Fettmassen, welche auf diese Weise den einzelnen Portionen beigegeben werden, wird dem Ganzen ein unappetitliches Aussehen gegeben. Das zweite Verfahren ist, wenn man durch einen Schnitt am Rückgrad entlang, die dicke Masse vom dem Wirbelknochen trennt und dann dicke schräge Schnitte im süßen Winkel herunter schneidet, was jedoch meiner Ansicht nach auch nicht das richtige ist. Das einzige praktische und vortheilhafte Verfahren ist folgendes:

Man schneide in die dicke Fleischmasse einen geraden mit dem Rückgrade parallel laufenden Schnitt, über die ganze Länge des Sattels, bis auf die Knochen hinunter. Ein zweiter, ebenso ausgeführter Schnitt, gibt uns eine Scheibe der ganzen Rückenlänge, welche jedoch für eine Portion zu viel sein würde; man theile also dieselbe in zwei bis drei Portionen. Gleichzeitig schneide man gleichlaufend mit dem erst angeführten Schnitt die fette Seite herunter, welche sich an den Enden der Rippen befindet, welche man ebenfalls in zwei bis drei Stücke schneidet und je ein solches den Portionen beigt. Auf diese Weise wird das Fett sowohl als auch der magere Theil des Rückens appetitlich, schmackhaft und ökonomisch vertheilt. Hat man dann den oberen Theil verbraucht, so drehe man den Rücken herum und verfähre auf gleiche Weise mit dem Filet, weiter nichts als das Knochengeriße wird übrig bleiben. Man kann das gleiche Verfahren beim Rehbraten in Anwendung bringen.

„Gehen Sie zum Henker!“

Diese treumbliche Aufforderung hat in Berlin seit einiger Zeit ihren beleidigenden Beigehmack vollständig verloren. Und ein Verdächtiger, dem von der Redaction diese Proposition gemacht würde, müßte ihr eigentlich mit größtem Vergnügen nachkommen und sich mit einer kleinen Blauderei „Ein Stündchen beim Scharfrichter“ oder „Eine Hentersmahzeit“ erkaufen.

Herr Julius Krauts, der zuletzt in Berlin im „Scharfrichter von Berlin“ als Gast aufgetreten ist, hat in der Zabobstrafe ein Restaurant eröffnet und widmet sich mit rühmenswerther Sorgfalt dem köstlichen Wohlseiner Willensessen. Herr Krauts, der in seiner früheren Eigenschaft ein mit Recht gefürchteter Mann war, ist heute als Wirth der lebenswichtigen und gefälligen Reich von der Welt: er kann Niemand etwas abfchlagen.

Dem Bloß und Schwert befinden sich auf Reisen, um als Ehrensmitgliedigkeit gezeigt zu werden; Der Krauts aber steht hinter dem Buffet und verzapft Bier. Er scheint dabei auf seine Rechnung zu kommen, denn das Volat ist gut besucht — geht doch alltätlich so viel Geld zum Henker! Und mit derselben Ruhe und Sicherheit, mit der er früher seines Amtes gewandte, erfüllt er seine Wirthschaftspflichten; mögen ihn auch die wenigerigen Gäste mit diskreten und indiskreten Fragen bestürmen, er bleibt ruhig und höflich und verliert den Kopf nicht, wie so manche Andere an seiner Stelle. Herr Krauts weiß aus seiner früheren Praxis, wie unangenehm das ist!

Die Delinquenten — Bardou die Gäste — sind bei ihm recht gut aufgehoben. Auch nicht die leiseste Anbeutung in der Ausstattung des Volats erinnert an den früheren Beruf des Inhabers. Wáse Junges behaupten allerdings, daß ein paar Gäste, welche Stat spielen und einen Stat-Bloß verlangen, von Herrn Krauts gefragt wurden: ob sie auch ein Weil dazu haben wollten?

Noch schmerzlicher berührt den mitfühlenden Menschen der angebliche Schreibfehler auf der Krauts'schen Speisekarte, wo „B u t w u r f t mit Sauer k r a u t s“ verzeichnet sein soll. Das sind Klauerer die selbst für einen ehemaligen Scharfrichter zu blutig sind!

Daß der Mittagstisch bei Krauts einfach „Hentersmahzeit“ genannt und bei dem „letzten Gange“ (Butterbrod und Käse) das Armenkinderplöckchen gekautet wird, gehört gleichfalls in das Reich der Erfundungen.

Der deutsche Sprachverein will das Fremdwort „Reporter“ durch das echt deutsche Wort „Nachrichter“ ersetzen. Wenn also eine Zeitung künftig eine Blauderei über den „Wirth wunderlich“ bringen will, so wird sie ihren Nachrichter zum Henker schicken müssen!

Warum man ins Wirthshaus geht.

Weil das Wirthshaus nicht zu uns kommt.

Weil man nie weiß, ob es das letzte Mal ist.

Weil es den Kindern und Diensthöfen anfallen würde, wenn Einer daheim stundenlang hinter der Weinschloße säße oder wenn man sieben Glas Bier hinter einander über die Gasse holen ließe.

Weil die Frau daheim besser aufräumen und abstauben kann, wenn der Mann fort ist.

Weil man fragen muß, ob man gestern die Besche nicht schuldig geliebt.

Weil man beschließen kann, während man daheim gehen muß.

Weil die Frau nicht mitkommen.

Weil die Leute nicht so über uns losziehen können, wenn wir selber unter ihnen sitzen.

Weil man Stundenlang zuhören kann, wie die Leute Joten reden, und kennen lernt, wie die Welt heutzutage so verborben ist.

Weil allerlei Leute allerlei ausplaudern, was eigentlich nicht der Öffentlichkeit gehört.

Weil man herausbringen muß, was man gestern allenfalls Dummes geschwaht hat, als man den Weg nicht mehr recht gefunden.

Weil man vielleicht einen Doktor antrifft, dem man eine Gratis-Konsultation absteipen kann.

Weil man doch wissen will, warum man am anderen Tag Kopfschmerz hat.

Weil man die Papier-Serviette geschenkt kriegt.

Weil zum Zeitunglesen die Gasflammen ein ruhigeres Licht haben, als die Petroleumlampe daheim.

Weil man daheim nicht mit den Fäusten auf den Tisch donnern und Stühle herumreißen darf.

Weil die Frau den zudringlichen Stäubigern mit gutem Gewissen fagen kann, der Mann sei nicht daheim.

Weil man vielleicht ein Kind antrifft, dem man für die Frau ein Weichenkränzchen ablaufen kann.

Weil man sich hier am besten auf neue Ausreden besinnen kann.

Weil es immer besser ist, man bringt das Geld dem Wirth, als dem Doktor.

Weil man einen Bedruch hat, den man irgendwo anbringen muß.

Az új hordók borzöldítése.

Egészen új, még sohasem használt hordókba nem lehet a bort rögtön betölteni, hanem előbb a hordókba a bor felvételére alkalmassá kell tenni; ezen eljárás borzöldítésnek nevezetik. A tölgyfa igen sok cseresavat és kivatanyagokat tartalmaz, melyek különben a bor által feloldva, annak rossz ízt és szagot adnának, azért azt a borzöldítéssel a hordóból bizonyos mélységig el kell távolítani. A hordók borzöldítése különféle módon történik, a legegyszerűbb eljárás a következő: a hordó forró vízzel többször kiforráztatik és a forróvíz beöntése után jól bedugaszolva ide s tova gurítatják. A forró vizgőz a fa pórusaiba hatolva kiküszöböli a feloldható anyagokat; rövididő mulva a víz a hordóból kieresztetik, mely a feloldott anyagoktól feketebarna színt nyer. Ezen kiforráztatás kétszer vagy háromszor ismétléjük és a hordók néhány napon át naponként friss vízzel töltetnek meg. Ezekután kevésbé forralt, zavaros, vagy más közönségesebb bort öntünk a hordóba és azt mindenképp jól meggurítatjuk. Az így elkészített hordókban azután mustot erjesztünk, vagy gyengébb újbort töltünk bele. Soha sem szabad azonban az ujonnan borzöldített hordókba óborokat vagy vörös borokat rakározni; az ily hordókban a fehér óborok sajátságos ízt kapnak, melyet azonban az új boroknál nem rossz szemmel nézünk mivel a több hónapi fekvés után a borok sokkal öregebbeknek látszanak. Vörös borok az oly új hordókba fejtelve, amelyekben még fehér borok nem voltak, halványabbakká lesznek. Kiforráztatás sokszor zavaros bor helyett friss szőlő- és baczkafelel-forráztatot is használnak, még pedig szinte ó eredményl.

A legjobb mód a hordókat borzöldíteni mégis a kigőzöltetés, különösen ott, ahol egyszerűen nagyobb mennyiségű hordókat kell borzöldíteni; épen azért a kigőzöltetés az egyetlen helyes eljárás igen nagy hordókat a bor felvételére előkészíteni.

A szükséges gőz előállítására egy szállítható gőzfejlesztő-készülék, vagy pedig a Pasteurizáló-készülék használhatók. A kigőzöltetendő hordó töltyükával jefelé egy alapfára fektetik, azután a dugóval, mely négy bevágással van ellátva, beduga szollik; a bevágások azért történnek, hogy a hordóból a kiforráztatás condensált folyadék kifolyhasson. Egy, a csaplyukba dugott gőzvezető-csővön át a forró vizgőzök a hordóba ömlenek, a forró gőz átjárja a fát és feloldja valamennyi bennelevő feloldható részeket; a megsűrösödött gőzök, melyek a fa kivatát tartalmazták, eleintén majdnem egészen feketén folynak ki a félig elzárt töltyükön.

A kigőzöltetést mindaddig kell alkalmazni, míg a condensált víz minden szín nélkül folyik ki; a kigőzöltetésnél a hordó minden tömörtelen vagy hibás helye felismerhető. Tíz percnyi időközben egy 5 hektoliteres hordót tökéletesen ki lehet gőzöltetni, nagyobb hordókat aránylag hosszabb időközökben. A kigőzöltetés után a hordót előbb tiszta vízzel, azután borszeszt öblölik ki. Tehát a kigőzöltéssel által az új hordókat a leggyorsabban és legalaposabban borzöldíthetjük.

Többször ajánlják a hordókat mézszel borzöldíteni, ami úgy történik, hogy a hordót félig vízzel töltjük meg és azután egy darab égetett meszet öntünk bele. Ezen eljárás azonban — mint a feltételeknek meg nem felelő — teljesen elvetendő, mivel a fa felszínén oly anyagok képződnek, melyek a vízben ugyan nem, de a borban feloldódnak és annak minőségére kedvezőtlenül hatnak; még a hordók kiöblítésére sem szabad mézszel használni.

Ott, ahol a kiforráztatásnál és az azutáni kigőzöltésnél nincs elég víz rendelkezésünkre, igen czél szerű, ha a kiforráztatáshoz gyenge szódalugot (0.2 kilo kristallizált szódát 10 liter vízre) veszünk, mely a fát tökéletesebben lugozza ki az egyszerű forró víznél — és a sokszori kimosás helyett, egy utólagos tisztavíz-öblítés elegendő. A nagyobb hordók is oly módon borzöldíthetnek, hogy a hordóba kevés borszeszt öntünk (egy 25 hektoliteres hordóba 1 liter aljmentes borszeszt) és azt meggyújtjuk, azonban nem szabad a hordó feneke elé tenni, mert gyengébb alkotású hordóknál könnyen megtörténhetik, hogy egy fonékfát a hordóból kiüt. Ha a borszesz kiégett, a hordót ideoda lökölva tiszta vízzel kiöblöjük. A borzöldítésnek e módja különösen azért is ajánlatos, mert az ily hordókba betöltött borok erős ízt kapnak.

Freies Wort für Alle.

(Für diese Rubrik ist die Redaktion nicht verantwortlich.)

Ein Appell.

Geehrte Leser! Ich ergreife die Feder, um einen Uebelstand zu besprechen, der einen wahrhaft traurigen, theilweise empfindenden Einblick in die Stellung und Befahrung unserer heutigen Jugend wirft.

Bevor ich nun zum eigentlichen Gegenstand meiner Ansicht übergehe, muß ich leider schon von vorneherein bemerken, daß es wieder und immer wieder nur die Lehrzeit ist, die man bei uns für undurchführbar betrachtet; warum und wie? bei Industriellen ja! bei uns nicht?

Nun hoffen und harren wir.

Die Verderbtheit hat schon so festen Fuß in unserer Jugend gefaßt, daß nur schnelle und gründliche Heilung dieses Uebelstandes es ermöglichen, einen Kellner heranzubilden, der dem heutigen Zeitgeist im ganzen und vollen Maße entspricht.

Und da ist es Schreiber dieser Zeilen, der an unsere Herren Prinzipale appelliert; in erster Linie aber an den löblichen Ausfühder der Hotelier-, Gast- und Schaufführer-Genossenschaft, an dessen Spitze ein Mann steht, dem gewiß etwas Durchführbares nicht undurchführbar erscheint und dem der Nachwuchs unserer Jugend Vorbeeren winden wird selbst über das Grab hinaus! Und nun zur Sache:

Nehmen wir uns ein Bild vor Augen von einem Professionisten-Lehrling; so ein Knirps ist noch den Kinderschuhen nicht entwachsen, muß zeitlich des Morgens von seinem elenden Lager aufstehen, an dem es leider bei uns auch in vielen Fällen mangelt und welch hartes Stück Arbeit er in tagsüber zu verrichten. Sehen wir nicht oft genug so einen armen Teufel im Sommer in der Gluthitze oder im strengsten Winter schlecht gekleidet mit einer Last auf dem Rücken, oder einen klaren ziehend, unter dessen Wucht er fast zusammensinkt, ohne Lohn und auch ohne Trinkgeld. Gebummelt und gepöppelt von allen Seiten. Dies dauert 3, 4 bis 5 Jahre hindurch bis zu seinem Freispruch, aber aushalten muß er; es gibt eben keinen Parndon, weder von Seite seiner Eltern noch von Seite des Meisters. Aushalten heißt es, um kein Taugenichts zu werden.

Wie ganz anders steht es aber bei unserer Jugend! auch unser Knirps ist noch kaum den Kinderschuhen entwachsen, er hat noch kaum die Schule besucht, wenn er seine neue Lebensbahn betritt, darum ist er auch in den meisten Fällen nicht einmal im Stande, seinen Namen regelrecht niederzuschreiben. Mit guten und warmen Beispielen von Seite der Eltern tritt er nun in ein Geschäft, er ist ein wahrhaft frommes, unschuldiges Geschöpf, er ist wohl im Anfang etwas ungeschickt, nun er wird sich schon fügen unser Burche, er ist eben noch ein Neuling. Er fügt sich auch in Alles, ist sehr still und begrimmt Alles sehr leicht; das wird wohl ein tüchtiger Kellner werden. Dies Zeugnis stellen ihm nicht nur seine Vorgesetzten, sondern in den meisten Fällen auch die Gäste aus. Aber o wehe! jetzt sträubt sich die Feder und ich muß innehalten, um mich einigermaßen zu fassen, hier bin ich an dem Punkte angelangt, wo aus dem so braven Jünglinge gerade herausgeht ein schlechter Kerl wird, wo die weitere Entwicklung zum Witen, zum Strebhamen abgestumpft und die Neigung zum Schlechten rapid Platz greift und was ist die Schuld? immer und immer wieder die Lehrzeit, die Trinkgelber, die allzu viele Freiheit und die schon verborbene Jugend; die sogenannten Altburichen, die in allen möglichen Schlechtheiten Meisterhaftes leisten, die impfen dem noch unverdorbenen, mit allen guten Anlagen ausgestatteten Jünglinge den Keim aller Lafter in ganzem und vollem Maße ein, denn schon am ersten Tage wird er von Seite seiner Kollegen in allen Dingen unterrichtet, natürlich nicht was dem Geschäft zu Nutzen wäre, oder ihm selbst. Es wird ihm eingeflößt, daß das Trinkgeld, wo der Gast nichts ist, ihm gehört, daß er sich nur vom Prinzipal oder vom Oberkellner schlagen lassen soll, nicht aber von seinem Speisenträger. Nun gehrt der Lehrling in diesem Punkte liegt ja etwas Wahrheit darin, denn die aus der heutigen Schule hervorgegangenen Speisenträger rühmen sich, den Jungen gründlich zu haben, ohne in vielen Fällen zu wissen warum, oder wegen was? Jetzt schmäht oder spielt er mit dem Jungen, dann fordert er wieder Gehorsam von ihm, der ihm dann natürlich von Seite des Jünglings verweigert wird, weil er in so einem Falle keinen Gehorsam kennt, was selbstverständlich ist. Nun ist das Geschäft vorüber, es

heißt schlafen gehen; kaum hat der Kerl Luft bekommen, so brennt auch schon die Zigarrette, sie setzen sich in ihrer Schlafkammer zusammen, nehmen den Neuling in ihre Mitte, bieten ihm auch eine Zigarrette an, die er natürlich nicht annimmt, denn er genekt noch der Warnungen seiner Eltern, er widersteht mit einem Worte allen Verführungen. Dies dauert so 1 bis 2 Monate, bis nicht der böse Dämon gesiegt hat. Nun fängt er an, seine Kreuzer zu vergeuden; wenn er Ausgang hat, treibt er sich inmitten von Kollegen, die ihn schon gefesselt halten, irgendwo an einem schlechten Ort herum, daher kommt es auch, daß von zehn unserer sieben Jüngens fünf gewiß darunter sind, die nicht schon mit irgend einer supphilitischen Krankheit behaftet sind, oder behaftet waren! Denn einmal mitgerissen in den Strudel des Leichtsinns, ist er unaufhaltsam verloren, er kennt keine Disziplin, keinen Respekt, weder vor seinem Prinzipal noch vor seinem Oberkellner, in vielen Fällen selbst vor den Gästen nicht. Wird ihm eine Rüge erteilt, so sagt er ganz einfach zu seinem Prinzipal oder Oberkellner: lassens mich abblösen, und ist so ein Wirchlein 1 bis 2 Jahre beim Geschäft, hat 6 bis 7 Zeugnisse von drei-vier Monaten, eignet sich die Fähigkeiten, um ein tüchtiger Kellner zu werden, nicht an, kann sich selbe überhaupt nicht aneignen, weil er heute da und morgen dort ist; ist er ohne Geschäft und es wird ihm eines angeboten, so will er doch vor Allem wissen, was es Lohn gibt, ob etwas zu verdienen ist, ob dort ein strenger Prinzipal oder Oberkellner ist, was es für eine Arbeit gibt, und hast Du ihm Alles gebedichtet was er wünscht, dann folgt ein entschiedenes: Nein! dort gehe ich nicht hin und zieht, Dir den Rücken kehrend majestätisch von dannen. O! bedauernswerther Prinzipal oder Oberkellner, der Du beschämst dem Kerl nachzublicken mußst, der Dich so schmählich im Stiche gelassen hat. Darum sag ich es noch einmal und immer wieder: Lehrzeit, weniger Freiheit, strenge Disziplin und was die Hauptsache ist: kein Geld in den Händen lassen. Knaben nicht unter 14 Jahren, die über eine ordentliche Handschrift verfügen, damit wenn sie einmal freigesprochen, auch im Stande sind, eine Speisekarte ordentlich zu schreiben.

Meditsch Lipót.

Wagner József, a lap szerkesztője április 29-én letette a magyar állampolgári-esküt Gerlóczy polgármester kezébe.

Das „Hotel Stadt Paris“ auf der Waignerstraße hat Herr Paul Simon, der bekannte Restaurateur „zur Linde“ im Vereine mit Herrn Alois Sziniel, dem langjährigen Inhaber des „Café zur Stadt Paris“ gepachtet. In den Händen solch bewährter Fachmänner wird das Hotel sicherlich einen bedeutenden Aufschwung nehmen.

Die Restauration im Drescher'schen Wiedepot in der Tabakgasse Nr. 4, welche vor Kurzem noch Herr Döcker innehatte, hat in voriger Woche Herr Stefan Pechti, gewesener Restaurateur in Altfien, übernommen. Herr Pechti ist vov dem Bestreben geleitet, den Ansprüchen seiner Gäste nach allen Seiten hin gerecht zu werden. Er wird auch zahlreiche Zuspruch haben.

Das Gasthaus zu den „zwei Bären“ an der Ecke der Sorehauer und Weisengasse hat der Fischweimer Herr Karl Fanda übernommen. Freut euch Gäste, eine Spezialität dieses Gasthauses wird gewiß der Fisch in allen seinen Variationen sein.

Garten-Eröffnung. Wir zeigen hiemit an, daß der rührige Gastwirth am Osepel-rakpart 7 Herr Josef Galt mit heutigem Tage seinen Gasthausgarten eröffnet hat. Freunden guten Weines und guter Luft zum Besuche bestens empfohlen.

Herr Stiff Lajos, Gastwirth in der Steinweggasse, ist am 24. April im Alter von 35 Jahren und nach sechsjähriger glücklicher Ehe an der Augenhitze gestorben. Eine trauernde Witwe und 3 kleine Kinder umstanden den Sarg. Bei der Leichenfeier hat sich von Seite der Genossenschaft Niemand eingefunden, was seinen Grund wohl darin hat, weil Stiff kein Mitglied war. Die Herren Kellner Szabó und Morbach, die mit dem Verstorbene in Verwandtschaftsverhältnisse stehen, begleiteten die Leiche auf ihrem letzten Gange.

Restaurateur Frische in Dresden ist nach einem an uns gelangten Telegramm vor einigen Tagen gestorben. Frische war noch vor zwei Jahren im hiesigen Hotel zur „Königin von England“ erster Zimmer-Oberkellner. Er war von Geburt ein Sachse und übersiedelte nach seinem Austritte aus dem hiesigen Hotel nach seinem Vaterlande, wo er sich mit seiner tüchtigen Ehehälfte in Dresden niederließ und ein Restaurant in der Walpurgisstraße durch Kauf an sich brachte. Sein Geschäft ging immer gut, er wendete auch Alles daran, um dasselbe zu einem noch vorzüglicheren Restaurant zu machen, bis ihn, wahrcheinlich in Folge allzu großer Ueberanstrengung ein Vunfallein überfiel, dem er trotz mehrmonatlicher guter und sorgfamer Pflege erlag. Ihn betrauert eine gute brave Frau, die Alles angewendet hatte, um ihm kein Leiden erträglicher zu machen. Möge die junge Witwe Trost finden in der herrlichen Antheilnahme von Seite vieler Bekannten und Freunde, möge dem frühzeitig Dahingegangenen die Erde leicht sein.

Hotel-Pachtung. Der Budapester Hausbesitzer Herr Johann Holóczy hat das „Hotel Esterházy“ in Balatonjered in Pacht genommen und wird dasselbe aus Eleganz einrichten lassen.

Die Restauration des „Hotels Europa“ in Kaschau hat Herr Josef Kropatschel übernommen. Geschäftsbekanntmachung. Herr Eduard Lux übernimmt in nächster Zeit die Restauration in Szepes-Báta und wird am 15. Mai der gewesene Oberkellner

der Eisenbahn-Restaurations in Kaschau, Herr Josef Mayer bei den Genannten die Oberkellnerstelle antreten.

Silberne Hochzeit und eine Verlobung. Aus Dedenburg berichtet man uns, daß daselbst am 18. April der Hotelier „zum König von Ungarn“, Herr Johann Bruckbauer mit seiner Gattin Susanne, geborne Fey, in aller Stille das silberne Hochzeitfest feierte. — Der Dedenburger Restaurateur, Herr Johann Kammerlober hat sich mit Fräulein Emma Ries, der liebenswürdigen Tochter des Kasino-Restaurateurs Rudolf Ries, verlobt.

Hymnen. Herr Johann Grossinger, bisher Oberkellner im Hotel der Witwe E. Waissbender in Güns, führte, wie uns von dort geschrieben wird, am 16. d., Freitag 7 Uhr, in der hiesigen Domkirche Frau Witwe Theresie Berger, geb. Wamwart, zum Traualtar. Herr Grossinger wird das sich des besten Rufes erfreuende Wamwart'sche Gasthaus in der Nagy-Karolya weiterführen.

Den Oberkellnerposten bei Herrn Josef Ehn in Alsó-Tátrafüred hat Herr Franz Siposil acceptirt.

A borkereskedelem érdekében. A magyar államvasutak megadták a reexportáció kedvezményét Budafokra az olyan borok számára, melyeket Bécsbe szállítanak, és Budafokon szeszítés céljából leraknak. A vasút visszatéríti a feladó félnek — ha igényét három hó alatt bejelenti — a tehertételek közli különbözetet, vagyis azt az összeget, a mennyivel több szállítási díjat, fizet a kereskedő akkor, ha borát előbb Budafokra és onnan Bécsbe szállíttatja, minthogy ha azt egyenesen Bécsbe küldi.

Der Fremdenverkehr in unserer Hauptstadt hat sich im Jahre 1890 bedeutend gehoben. In den Visapasser Hotels sind nämlich im verfloßenen Jahre 121,646 Fremde eingelebt, somit um etwa 14,000 Personen mehr als im vorhergehenden Jahre. Hinsichtlich der Vertheilung der Fremden nach den einzelnen Ländern zeigt es sich auch heuer, daß die Mehrzahl der fremden Gäste sich aus Ungarn rekrutirt, ein erheblicher Procentsatz aus Oesterreich, während das eigentliche Ausland nur ein kleines Kontingent von Fremden liefert. Nach diesen drei Kategorien entfallen auf Ungarn 70 Prozent, auf Oesterreich 20 Prozent, auf das übrige Ausland 10 Prozent der Fremden. Nach ihrer Provinz vertheilt sich die im Jahre 1890 eingelangten Fremden folgendermaßen auf die einzelnen Länder. Es kamen aus Ungarn 82,878, aus Oesterreich 24,401 (darunter aus Wien 17,172), aus Deutschland 5358, aus Frankreich 17, aus Großbritannien 843, aus Italien 413, aus Rußland 511, aus der Schweiz 348, aus den Niederlanden 101, aus Belgien 163, aus Skandinavien und Dänemark 146, aus Spanien und Portugal 46, aus der Baltischen Halbinsel 4222, aus Aften 40, aus Afrika 62, aus Amerika 677 (darunter aus den Vereinigten Staaten 607), aus Australien 17 Fremde. Im Ganzen somit 121,646 Fremde. Am meisten hat sich somit in dem verfloßenen Jahre der Verkehr aus Deutschland gehoben, ebenso aus Frankreich, Rußland und Dänemark.

Gözzel fűthető borszállító vasúti kocsik alkalmazását javasolja a soproni kereskedelmi és iparkamara 1890. évi jelentésében. A kamara kívánatosnak tartja, hogy a vasutaknál gözzel fűthető borszállító kocsik alkalmazassanak, hogy a kocsik belsejében a hőmérséklet ne szállhasson a zérus fokot alul s ez által lehetővé tessék a borkak veszély nélkül való szállítása telen is. Mert eddig kivált a legközvetlebbi szigorú téli folyamán a szállítás nagyon meg volt nehezítve, mivel a hirtelen befűtött hideg következtében vagy a vevő, vagy az eladó szenvedett érzékeny kárt, vagy teljesen lennakt a forgalom. A fűtés költségei úgymond a kamarai jelentés, nem kerülhetek túlságos sokba s a fűtés technikai keresztülvitele sem ütközhetik nehézségekbe, mivel ezeket a kocsikat mindjárt a szerkocsi után lehetne csatolni s a mozdony gözzel fűteni. Ez selette nagy haladás volna a borkforgalom terén, melynek természetesen csak úgy volna értelme, ha egyszerre valamennyi osztrák-magyar vonalon léptetnék életbe.

Restaurant Monopole in Wien. Seit Kurzem ist Wien ein fashionables Restaurant reich geworden. Das alte gute Wirthshaus Gasse am Rätnering hat dem neuen guten Wirthshaus K. H. R. R. den Platz geräumt und was ehemals eine gemüthliche und behaglich angegestattete Kneipe war, das wird von nun an eine bequeme, gemüthliche und künstlerisch ausgestattete Kneipe sein. Mezzo, das ist der heitere Charakter dieser in Weiß und Gold und Stilleben meisterhaft durchgeführten, in einer Fluth elektrischen Lichtes erstrahlenden Ausstattung. K. H. R. R. will damit eine Mittelstation geschaffen haben zwischen den renommirten Hotel-Restauranten und den bewährten anderen Restauranten. Wir glauben, daß es ihm auch gelingen wird, daß das Restaurant Monopole bald der Mittelpunkt der besten Gesellschaftskreise Wiens sein wird.

A győri vigadó bérlete. Győr egyik leglátogatottabb mulató helyiségeit a Lloyd-részvénytársulat választmánya további 6 évre, újra a jelenlegi bérletnek Peissner Györgynek adta ki.

Der gebakene Stokfisch. Wir geben hier das Rezept nach der Angabe eines in diesem Fache sehr berühmten Koches. Der Stokfisch wird abgekautet, in größere Stücke geschnitten, gut gewaschen und mit kaltem Wasser angefeuchtet. Man muß jedoch sorgfältig darauf achten, daß der Fisch nicht zum Faden kommt, weshalb man den Topf auch nicht direkt auf das Feuer, sondern nur auf den heißen Herd stellen darf. Wenn sich der Fisch bläuet, läßt man ihn auf einer Schüssel gut zugedeckt einige Minuten stehen, seht das mittlerweile angeammette Wasser ab, und gießt ein wenig kaltes Rahm darüber. Länglich geklammelte Zwiebel wird in Schmalz gelbbraun mit Semmelbröten geröstet

und sehr heiß über den Fisch gegossen. Man servirt den so zubereiteten Stokfisch mit Kraut. Stokfisch kann man auch auf folgende Weise bereiten: Man hält den Fisch und satzt ihn gut, zerhneidet ihn in Stücke, panirt ihn in Mehl, dann in Ei und schließlich in Semmelbrösel und backt ihn in sehr heißem Schmalz. Der gebakene Stokfisch wird mit Salat servirt.

Aradról írják nekünk, hogy Wittmann Károly ottani jóhírű vendégül és sörcsarnok-tulajdonos folyamodott a városhoz az iránt, hogy néki a Gervay-utcai bejáratnál egy emeletes ház magasságú díszes homlokzat építése megengedessék. Ezenkívül a sörcsarnok mellékhelyiségeit is ki akarja építeni, ami által a sörcsarnak helyisége nagyon fog csinosodni. A tanács e szépítési tervet bizonyára örömmel fogja elfogadni.

Szöveg minden szóra. schreibt ein Gastwirth aus Preßburg. Im Jahre 1878 hat man hier den Liter Wein mit 14—16 fr. getrunken. Doh, „Nichts ist so schwer zu ertragen, als eine Reihe von guten Tagen“, sagt der Dichter, und wurde der Preis bis auf 20 fr. erhöht. Am 7. Mai 1880 ging hier der berühmte große Hagel nieder. Trotzdem daß die Weinfässer nicht im mindesten beschädigt wurden, war der Wein schon am 8. Mai um 5 fr. per Liter gestiegen. Seit dieser Zeit waren schon gute Weinen, aber der Preis des Weines kam nicht herunter, denn wozu den auch? Die Trinker waren ja schon an diese erhöhten Preisen gewöhnt. Wie gesagt, die Weinpreise sind sich dann gleich thener geblieben, bis der Finanzminister, welcher wahrheitslieblich für „Don Carlos“ eine große Portie haben mußte, gesagt hat: „Wenn Alles vertheuert, warum soll der Staat allein billig bleiben?“, und so trinten wir jetzt den Weinigen mit 30 fr. und den Alten mit 35 fr. per Liter, denn wir haben uns daran gewöhnt. Gebe nur Gott, daß unsere „Gewohnheiten“ nicht noch härtere Proben zu bestehen haben sollen.

A szegedi népkerti vendégül. Az új-szegedi népkerti vendégül és tánczörönd bérbeadására április hó 23-án d. e. 10 órákor tartottak másodszer árverést. A vendégül és a tánczöröndre együttesen ketten tettek ajánlatot: Kun L., a volt Mikler kávéház tulajdonosa és Bobinszky Flóra. Az előbbi 200. az utóbbi pedig 150 frt évi hasznóbért ajánlott fel. Csapán a tánczörönd bérletére szintén ketten pályáztak: Bálint János és Halál Ferencz. Bálint 215, Halál 230 frt évi hasznóbért ígért. Az árverési bizottság Halál Ferencz ajánlatát elfogadásra javasolta, a vendégül bérlete tekintetében azonban pozitív javaslatot a tanács elő nem terjesztvén, a vendégülre újabb árverést lelt hirdetve a tanács részéről, ezuttal már harmadszor.

Gesundheitliche getrockneter Pilze. Bei dem Ankauf von getrockneten Pilzen muß man recht verständig sein, weil dieselben oftmals mit schädlichen Pilzen verunreinigt sind, deren Genuß bei den Menschen Vergiftungserscheinungen hervorbringt. Zur Warnung des Publikums ist folgendes veröffentlicht: Neuerdings ist mehrfach festgestellt worden, daß als „getrocknete Morelen“ hier vielfach nicht echte Morelen, sondern die ihr äußerlich ähnlichen, bisweilen auch in ihrer Wirkung verächtigen Morelen feilgehalten werden, deren Genuß ganz besonders, wenn denselben alte angewandte, nimmüchtige und saure Exemplare beigegeben sind, leicht für die Gesundheit gefährliche Folgen haben kann. Ebenso werden als „getrocknete Champignons“ angepöndelt häufig nicht diese, sondern die gerühmten Ziele und Hüte des Steinpilzes nach Entfernung der Köhren-Kamellen verkauft, welchen gelegentlich auch giftige Pilze, wie der „Nöbling“, der „Stollenblätterstamm“ u. beigegeben sind. Es wird daher die größte Vorsicht nicht nur beim Einammeln, wobei alle verderbenen und schädlichen Exemplare ferngehalten sind, sondern auch für den Genuß derartiger Pilze angewandten sein, und es empfiehlt sich, die frischen wie die getrockneten Pilze vor der Zubereitung durch kochendes und kaltes Wasser zu reinigen und aufzufrischen, um alsdann alle ansehnlich aussehenden Stiele zu entfernen. Hierbei sei bemerkt, daß das Fleisch des edelsten Steinpilzes nach dem Trocknen weiß bleibt, während seine gefährlichen Nebenarten blau zu werden pflegen.

Az aradi városligeti sörcsarnok gazdát cserélt. A városligeti vendégül-helyiség jelenlegi bérletje Wittmann Károly terhes elfoglaltsága és öcsének elhalálozása folytán a városligeti vendégül-helyiség bérletét Rödlich József vendégülre ruházta át, aki a „Fehér kereszt“ szállodában huzamosabb ideig főpinczér volt.

Eisenhaltiges Bier. Einem englischen Blatte wird von seinem Pariser Correspondenten berichtet, daß man in einer französischen Brauerei dadurch, daß man Wasser von einer eisenhaltigen Quelle zu Brauzwecken verwende, Bier mit einem beträchtlichen Gehalte an Eisen erhalte. Es bestehe kein Zweifel darüber, daß in diesem Systeme des Bierbrauens eine wertvolle Entdeckung vorliege, weil damit das alte Problem gelöst sei, haltbares Bier ohne jeden Anlag von Salicylsäure oder von anderen mehr oder weniger harmlosen Mitteln herzustellen. Zahlreiche deutsche Brauereien hätten vergebliche Versuche gemacht, Eisen in Bier zu bringen. In dem französischen eisenhaltigen Biere sei nun das Eisen dem Stoffe vollständig assimilirt und verändere den Geschmack des Getränkes nicht im mindesten. Es sei practisch hell und klar und besitze eine Fülle und Blume, wie sie keinem französischen Biere eigen seien. Es sei bitter genug für den englischen und stark genug für den deutschen Geschmack, ja eher noch stärker als das deutsche Lagerbier. Seine werthvollste Eigenschaft, die ihm den Zutritt in die Gasthäuser, Cafés und Restaurationen von Paris erobert, sei seine gesundheitsfördernde Wirkung. Dieses Bier sei ein großer Fortschritt auf dem Gebiete der Hygiene. Sollten diese Angaben über den Eisengehalt des

Bieres zutreffen, was durch die Analyse von einem tüchtigen Chemiker leicht nachzuweisen ist, so ist damit für die Brauerei ein äußerst wichtiger Antrieb zur Vervollkommnung in der Bierbrauerei gegeben.

Szakácsképző-iskola. A párisi szakácsok elhatározták, hogy a Bonaparte-utczában szakácsképző-iskolát nyitnak, melyben a növendékek a főzésből s általában a konyhaművészetből nyerneket oktatást, ezenkívül elméletileg és gyakorlatilag a háztartás elveit is tanítják. Az intézetbe felvesznek nőket is. A kereskedelemi miniszter támogatást ígér az intézetnek, mely szintén életpályára készít elő.

Erhöht der Genuß von Bier das Gewicht eines Menschen? Diese für die biertrinkende Menschheit eminent wichtige Frage hat nun endlich ihre Lösung gefunden. Einer fidelem Kneipegehilfen ist es gelungen, das Problem zu ergründen. Um die Sache zu vereinfachen, wurde ein Quantum von zehn halben Litern angenommen, nach dessen Genuß die Feststellung des eventuellen Mehrgewichtes stattfinden sollte. Natürlich mußte der Herr im Stande sein, ohne einmal seinen Platz zu verlassen, die zehn Schoppen zu vertilgen. Zwei Parteien standen sich gegenüber. Die eine behauptete, der Genuß von zehn Seideln ergäbe ein Mehrgewicht von über vier Pfund, die andere vertrete die Ansicht, daß die Befegung im Körper eine solche Zunahme nicht stattfinden lasse. Den Sieg trug die erste Partei davon. Der Vergleich des vor dem frästigen Trunk festgestellten Gewichtes mit dem nachher gewonnenen ergab ein Mehr von 4 1/2 Pfund.

Wirttemberg bortermeleése. Egy legutóbb megjelent hivatalos kimutatás szerint a szőlővel beültetett terület összesen 3742 hektárra rugott, a melyből azonban csak 2928 hektár hozott termést. A kerület legnagyobb részén riesling fajtakultúválnak, a melyek 1428 hektaron 40.100 hektoliter bort adtak. Átlag tehát 28 hektoliter hektáronként. Az összes bortermele 75.907 hektoliterre rugott, vagyis átlag 26 hektoliterre hektáronként.

Der Appetit des englischen Parlaments muß ein recht gesunder sein. Den „Volksvertretern“ steht ein Restaurant zur Verfügung, wie sie fremde als ihre Gäste einführen können. Die Frequenz dieser Lokalisation geht daraus hervor, daß nach der abgelaufenen Saison (240 Sitzungstage) an Mitglieder des Unterhauses 15.000 Diners und 10.000 Dejemers, an Fremde 2739 Diners und 1467 Dejemers verabreicht wurden.

Az ebédek divatja. A francia társaság életében a fogadások, az estélyek rovására az ebéd kezdi játszani a főszerepet s e tekintetben ezen a télen kifejtették a francia izlés minden képzelhető leleményességét, valódi csodákat művelvén az asztal díszítés körül. Az asztalokon sohasem voltak szebb virágok, művészibb becsű ezüstneműek, mint az idén, csak a menü banális még kissé, mert majdnem minden nagy ház ételajánl ugyanazok a bevezető ételek és pessenyek szerepelnek. Azután még egy nevezetes haladás is jegyezhető fel e téren: a diner diéscsüretméltó gyorsasága. Az egyes fogások közt csak a legszükségesebb szünetet tartják meg.

Eine interessante Wein-Verfeinerung. In London fand kürzlich eine Verfeinerung alter Weine statt, die Eigenthum der Droppers Company waren. Hierbei wurden für einzelne Weine sehr hohe Preise erzielt. Crest's 1834er Port brachte 320—330 Schilling für das Duzend Flaschen; Domecy's Chery, in Flaschen gezogen 120—125 Schilling für das Duzend; Wouten Rothschild-Claret 125—135 Schilling das Duzend und Perrier Joubert's Champagneur im Durchschnitt 20 Schilling das Duzend.

Suppen-Fronie. Es ist wohl wahr, daß die Suppe einen der wichtigsten Gänge bei einer Mahlzeit bildet, sie macht eigentlich das Essen zum Mittagessen, das Abendessen zum Souper, nur beim Gabelfrühstück ist die Suppe unzulässig. Aber nachfolgende Geschichte ist zu dröblig, als daß wir sie hier nicht wiedergeben sollten. Ein Engländer ließ sich in einem Pariser Restaurant die Speisekarte reichen und wies, da er der französischen Sprache nicht mächtig war, mit dem Finger auf die erste Zeile; er erhielt eine Hühnersuppe; nun wies er auf die zweite Zeile, worauf ihm eine Kotsuppe gebracht wurde; da verlangte er die in der dritten Zeile bezeichnete Speise, worauf ihm der bereits verwunderte Kellner eine Krebsjuppe vorsetzte; er wies verzweiflungsvoll auf die vierte Zeile und erhielt einen Teller Sagenjuppe. Da zeigte er ängstlich auf die letzte Zeile der ganzen Karte und erhielt einen — Zahnschoder. Diese Suppen-Fronie erinnert mich an eine ähnliche, wo ein armer Mann nach dem Genuße einer Wassersuppe eufsig den Zahnschoder gebraucht, und von seinem Weibe gefragt, warum er dies thue, zur Antwort gab: „Ich bide mir jo ein, ich hätte Braten gegessen.“

Vendéglöben. Vendég: Osztrigát kérek, de aztán ne legyenek se igen nagyok, se igen kicsinyek, se nagyon nyálkásak, se nagyon sósak, szépen ki kell nyitni és a héját be nem törni. — Pinczér: Gyöngygyel vagy gyöngy nélkül tetszik parancsolni.

Ein Berliner Aoh hat eine Eier-Polka komponirt, welcher folgende Anleitung beigegeben ist: „Legt die Eier in Ihre heißes Wasser, spiele die „Eier-Polka“ allegro moderato, nimm die Eier nach der letzten Note wieder aus dem Wasser — und sie werden belms gelost sein.“

Az új hús. Bécsben ezután így fog beszélni a vendég a pinczérrel. Vendég: Kérek omnibusz-szeletet. — Pinczér: Sajnálom, már elfogyott; de szolgálhatok még komfortibb rostélyossal, flakkorsütéssel és favorit vesepeccsenyével.

Auch eine Proportion. Der Lehrer spricht zu seinen Schülern: „Wer kann mir einen Satz mit dem Fremdworte „Proportion“ bilden? Nun Ferencz Du mußt Dich — fassst Du es auch?“ — Ferencz, der Sohn eines Ikerenstädter Gastwirths: „Ja mein Vater verabreicht kräftigen Mittagstisch pro Portion 25 Kreuzer.“



Elvállal

rugany- és gép-napellenzőket

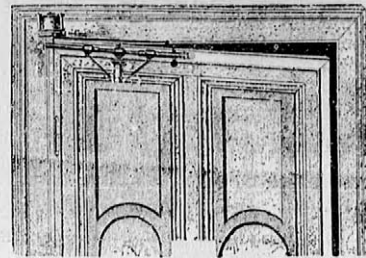
legjobb cs. és kir. szabadalma szerint

kávéházak, vendéglők, kapuzatok és nyaraló kszámára.

KRISHABER GYŐZŐ Budapest, Váci-körút 19. szám.

Onműködő, zajtalan, szabadalmazott AJTÓZÁRÓ.

Két évi jótállással.



Ezen ajtózárok-készülék eddig a legjobb, működése legbiztosabb az kivétel nélkül bármely tetszés szerinti ajtón alkalmazható, a mi másrendszereknél nem lehetséges.

Nélkülsőhellen kávéházak, vendéglők, irodák stb. részére.

Az ajtó becsapódása többé nem lehetséges!

Ezen készülék abszolút biztonságot nyújt!

Feltűnést keltő hatás! Igen diszes külső!

A kellemetlen olajozás végkép eloszik.

A készülék befagyása mint más rendszereknél, a mi fagymentes gépolajunk alkalmazásánál teljesen ki van zárva.

Az ajtó nyitvamaradása teljesen meg van akadályozva.

Figyelmeztetés! Ezennel figyelmeztetem az érdekelteket saját érdeklükben, hogy ne hagyják magukat tévútra vezetetni a lényomással működő készülékek ajánlása által, a melyek igen fölletesen vannak kidolgozva, mert mindenki teljesen meg van győződve azok hibás, ruganyosított működése által, és hogy azok légvonatot idéznek elő.

Költségmentes próbaidőt engedélyezek, t. evim mindelyikének és szí- véket költségmentesen visszavenni, ha az illető rendelés a készüléket megvenni nem akarja.

Három évi működésben látható: m. kir. Államvasutak, kereskedelmi bank- egyesült budapesti takarékpénztár, központi takarékpénztár, Ludovica akadémi- micsarnok, stb., valamint az összes budapesti 1-50 rangú kávéházak, ven- déglők és szállodákban.

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

KARL SCHMACH

Kupferschmied

BUDAPEST, kerepesi-ut 17 und 22.

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

Etablirt seit 1850.

REICHENBERGER FARKAS

Kupferschmiede und Verzinnerei

Budapest, Csengerygasse Nr. 6 empfiehlt sich zur Anfertigung aller Gattungen Kupferschmied-Arbeiten, als:

Badeöfen, Küchengeschirre für Kaffee- und Gasthäuser, sowie Verzinnungen in Kupfer und Eisen, Milchkannen, Militär Kochgeschirre, Schalen, Flaschen etc.

Verzinkungen und Verbleiungen aller Art.

Reparaturen werden billigt angenommen u. prompt effectuirt.



Kupferschmied-Werkstätte

des **AUGUST KREISEL**



VII. Bezirk, Tabakgasse Nr. 6, BUDAPEST neben dem israel. Cultustempel.

Empfehl sein Lager von Kupfer-Küchengeschirren, für Hotel-, Gasthaus- und Privat-Küchen, übernimmt deren Verzinnungen und Reparaturen; ferner complete Kaffeeparherde und deren dazu nöthige Geschirre für Kaffeehäuser und Kaffeeschänken. Verfertigt jede Art Hohlkörper für Brenn- und Brauereien, Siede- u. Kühlvorrichtungen, Brantweinkessel, Cimentir- u. Filtrir-Apparate, Badeöfen, Stech- u. Saugheberohre, Dampf- u. Flüssigkeitströhren, Armatur u. Montirung von Dampfesseln, Maschinen und Apparate für industrielle und gewerbliche Unternehmungen.

Reparaturen werden solid ausgeführt. Altes Material wird in Kauf und Tausch genommen.

Alle Sorten

Dunstobst und Obst-Säfte

zu Gefrorenem und Alkermus

empfiehlt bestens

KHÉLY BÉLA Delikatessenhandlung

Budapest, Andrassystrasse 44.

An die hochverehrten Herren Hoteliers, Restaurateure u. Gastwirthe!

Alle möglichen Gattungen der

vorzüglichsten Fische

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

Fischermeister **Josef Mayer** vormals Karl Schleiss.

Stand: am Fischplatz. Wohnung: Müllergasse 5.

Első részvény- magyar serfözde



Kőbányán.

Palaczkser főraktár

Fleissner Jánosnál Kőbánya.

A dunagőzhajózási társulat szállítója és kiviteli üzlet a keletre.

Ajánlja legjobb híri naponta friss töltésű palaczkserreit a legjobb minőségben és pontos kiszolgálás mellett, még pedig:

kiviteli ászokser	ser (bajor utánzat)
márcziusi ser	bajor udvariser (pilseni faj)
dupla márcziusi ser	bak-ser.

