

Előfizetési ára:

Egész évre.....6 —
Fél évre.....3 —
Negyed évre.....1.50

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.
—
SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV. kerület,
egyetem-tér 6. sz.

A Budapesti I—III. kerületi Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának
és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok-
ipartársulata létezik:

IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor-
és sörmérők-ipartársulat létezik:

II. ker., Medve-utca, Fáczaán.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak.

Kéziratok vissza nem adtnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. egyetem-tér 6.

LETH LAJOS

a budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulatának
helyszerző főugnyőke, IV. kalap-utca 5.

PAULITS JÓZSEF

közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.

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 programmszerű 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 összejöveteleknél vagy hasonló természetű tömeges látogatásoknál túlnagy jelentőséget, messze kiható fontosságot tulajdonítsunk. Ámde a nemzetközi érintkezésnek, bármely formában s bármilyen iparágat űzők között történnék 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 szállodáit, vendéglőseit s különböző rangú és rendű koresmárosait magába foglaló egyesületnek elzárózkodását nagy nemzeti ünnepünk, 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 annyira 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 szívesen elfogadott meghívásnak, s a — hála ipartársulati tagjaink egyértelmű s lelkes közreműködésének — fényesen sikerült ünnepeknél, a főváros nagy közönsége lelkes érdeklődésének, a napi-sajtó dícséretes buzgalomának jelentőséget 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 szíjják hazánk s annak összes intézményeire.

Jó és hasznos, eredményében bizonyára nem illuzórius dolog volt tehát a politikai agitátorok s nagyszájú magyarfalók által tévutra 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 meghívási-

tására gyengének bizonyult lajthántúli elleneink agyarkodása. Ferfiass önérzetre 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 gazdaságát s annak várakozáson való sikerét, a melynek biztosításán ipartársulati tagjaink eddig talán soha meg nem nyilatkoztak, valóban felemelő lelkesedéssel s odaadással fáradoztak érdemes előnkkel együtt, az ünnepek elmúltával a lezajlott események komoly mérlegeléséhez fogunk, az eredmény a legnagyobb megelégedéssel tölthet el bennünket.

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

Szolgáltunk a hazát. Bemutattuk ezredéves történetünk 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 a fáradhatlan és becsületes előretörésvés, munka; jövője a gazdag remények tárháza, a mely vérell szerzett szabadságon alapul, felépítve pedig a tudomány, a művészet, a kereskedelem s ipar modern eszközei segítségével lesz.

Egy szent kötelesség teljesítésében osztottunk ily módon mindazokkal, kik nagy nemzeti ünnepünk alkalmával nem kimélve pénzt, időt s fáradságot, 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, nagyraihivatottságát az európai államalkotó népek sorában. Ha tehát ezredéves ünnepségeink erkölcsi céljai megvalósulnak, a külföld nézetei hazánkról, a magyar nép fejlettségéről és történetéről kibővülnek, téves nézetei helyét az itt szerzett tapasztalatok alapján megszűnnek, ugy ebből reánk is jut az érdemnek egy esekélyke része, melyet tőlünk senki el nem viathat, épugy a mint senki sem tagadhatja azt, hogy a magyar szállodások és vendéglősök kezdetlől fogva lelkesedéssel vettek részt a milleniumi ünnepeknél s ezek sikerének biztosításában.

Szolgáltunk iparunkat Megmutattuk az idegenből ide látogató kártársaknak, hogy a szállodás- és vendéglősipar Magyarországon immár európai színvonalon áll, hogy keretében a tudomány, a technikai ismeretek vívmányai, a modern berendezés hygieniai, 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 fokot áll, mint az európai kontinens bármely évszázados multra visszatekinteni tudó metropolisában.

Szolgáltunk ipartársulatunkat. Megmutattuk, hogy iparunk megvédésére, a collegialis szellem, az együtvértartozás 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 üdve mindnyájunknak: suprema lex.

Mindezeket a dolgokat pedig egy kiváltságos magyar sajtóság kíséretében mutattuk be. Tetteinket, magyarázatainkat nem az angolok hideg gögje, nem német önhiúság, 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 szerezte meg nekünk, igazán csak akkor ismerhettek meg bennünket, midőn Promontoron ugyszólván családi asztalunkhoz ültették őket.

Leírni azt nem lehet, csak átélni. A magyar koresmáros bűszkeségét, midőn a saját termései borait teszi vendége elé; a felesége boldogságtól ragyogó arcát, mikor a »maga főztjét« kínálja oda vendégeink: »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 idealizmusát ismerhették meg. Itt nyilatkozott meg előtűk a a vendégszeretet, melyben elsőik vagyunk Európa népei közt s a melylyel a magyar ember urrá teszi vendégét a saját házában. Itt ismerhették meg a magyar lélek és magyar szív szabadságszeretetét, s azt az őszinte szeretetet is, a melylyel a magyar vendéglős a maga hivatástársát — bárhonnán jőjjön is — a maga keblére öleli.

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

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 jóbort szorítani.

F. Kiss Lajos.

128 Mitglieder des Oesterreichischen Gastwirthe-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 Gastwirthen mittelst Eisenbahn nach Waizen, um die heute Abends mittelst Donaudampfers aus Wien ankommenden Mitglieder des Oesterreichischen Gastwirthe-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 Köfse, Josef Brückner, Wilhelm Paris, Vertreter der Bürgerlichen Brauerei in Steinbruch und Josef Wagner, Redakteur dieses Blattes.

In bester Stimmung in Waizen angekommen, dirigierte daselbst der ortskundige Herr Wilhelm Paris die ganze Gesellschaft in das Restaurant Hornung, woselbst das vorzügliche Hagenmader'sche Salonbier ausgeschenkt wird. Im An war der Waizener Vertreter genannter Brauerei, Herr Johann Pulhner, zur Stelle und ließ es sich nicht nehmen, die Budapester Herren im Namen der Brauerei zu gratulieren. 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 Cultre zu geben. Gesagt, gethan. In kaum einer halben Stunde war die Kapelle erschienen und fort ging es durch die Stadt zum Landungsplatze der Donaudampfschiffe.

Um 6 Uhr Abends endlich landete das von uns Allen sehnlichst erwartete Wiener Schiff in Waizen an, die Zigeunerkapelle spielte sofort den Wirtshausmarsch, darauf den Hódosy u. A. und unter den Klängen der in großen Massen angeammelten Waizener Bevölkerung und den vom Schiffe herüberdröhnenden Hochrufen betrat die Budapester Deputation, unter Führung des Herrn Josef Koch, das Schiff. Der Präsident des Oester. Gastwirtheverbandes, Herr Wieninger, empfing dieselbe und sofort hielt Herr Koch an denselben nachsichende Ansprache:

Verehrter Herr Präsident!

Liebe Freunde und Kollegen!

Mir wurde von Seite der Budapester Hoteliers, Gast- und Schankwirthe-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 aus 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 thätigst trachten, Euch recht angenehme und fröhliche Tage zu bereiten.

Hoch unsere österreichischen Gäste

Stürmische Hoch- und Klänge 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 wadere Vertreter aus Wiener-Neustadt, Karlsbad, Mährisch-Weißkirchen, Znaim, Halbtadt, Ausig 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 Landungsplatze der Wiener Schiffe. Es waren hier, abgesehen von einer stattlichen, aus den hervorragendsten Mitgliedern bestehenden Deputation der Budapester Hoteliers- und Gastwirthe-Genossenschaft, welche unter Führung des Präsidenten Johann Gundel und des Vicepräsidenten Franz Wirth, und der Eifer (I.-III.) Gastwirthe-Genossenschaft unter Führung des Präsidenten Karl Pex erschienen waren, fast alle gesellschaftlichen Stände der Haupt- und Residenzstadt Budapest vertreten. Nicht umsonst befaßte sich die ganze Stadt Tage hindurch mit dem bevorstehenden Besuche des Oesterreichischen Gastwirthe-Verbandes, nicht ohne Wirkung blieb die Thätigkeit unserer Wiener Widerjäger, 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 Empfange der wadernen 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 herzhafte 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 Gastwirthe-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 entstiegen ihnen unsere Wiener Gäste. Als das Gros der Gäste verammelt war, wurden dieselben durch den leitenden Direktor des Hotels, Herrn Joh. Grös G. u. K. aufs freundlichste begrüßt. Nun ging's zur Besichtigung des feenhaft eingerichteten Nischen-Hotels. Die Gäste besichtigten der Reihe nach die mit künstlerischem Geschmac und luxuriösem Pomp eingerichteten Prunk- und Tanzsäle, Appartements, und die in verschiedenen

Einrichtungen eingerichteten französischen, englischen, gothischen, barocke 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 Etablissements, so auch der hernach besichtigten Küchen- u. Räume des Hotels.

Nach der Besichtigung des Hotels verammelten sich die Gäste aus der mit Blumen und den Fahnen sämmtlicher im österreichischen Gastwirtheverbande 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 freundvolle Stunde gehabt hätte, so möchte heute mein Herz doch voll heller und aufrichtiger Freude anschauen in dem Momente, wo ich Sie trotz aller gegnerischen Vertheidigungen hier verammelt sehe. Sie haben, meine lieben Freunde und Kollegen, durch ihr herzhafte Vorgehen ein unverkennbares Zeugnis 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 genügt 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 Characteres unseres Gewerbes, das schönste Zeugniß durch Ihre Ertheilung 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 zu Manches beitragen wird. In 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 Gastwirtheverbandes J. W. Wieninger zur folgenden Erwidrerung:

Hochgeehrte Festgenossen!

Sie haben uns schon wiederholt solch' 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 Besuchs ihrer Landesausstellung im Jahre 1885, und will darauf hinweisen, daß der heutige Tag uns von Ihnen nichts Neues bringen kann. Wir haben uns schon feinerzeit genügende Ueberzeugung über eure Denkmalsart verschafft und mein guter und langjähriger Freund Johann Gundel wird es am besten bezeugen können, wie sehr wir uns auch verbunden fühlen. Seid davon überzeugt, daß Nationalitäten und Religionshader 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 frenetischem Jubel empfangen, eben darum sind wir freudvollsten Herzens zu euch gekommen, um das herzliche Verhältnis, das zwischen uns obwaltet, noch wo möglich zu vergrößern, verbindlicher zu machen. Und seid versichert, daß nicht nur wir mit euch feiern, daß nicht nur wir uns an euren 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. — Nach manchem 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 reich und schwere Programm des kommenden Tages vorzubereiten.

Der Ausstellungstag.

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 Festlich-Colossal-Rundgemäudes zusammentrafen. Nachdem dieses großartige, die Landnahme der Ungarn darstellende Gemälde eingehend besichtigt wurde, schritt die ganze Gesellschaft dem Haupt- und Ausstellungseingange der Ausstellung zu, wo eine aus den Herren: technischer Haupt Dr. Müller, Secretär Gelleri und Gruppendirector Dr. Kovács bestehende Deputation der Ausstellungs-Direction ihrer harrte.

Nachdem der Genossenschafts-Präsident Joh. Gundel die Honneurs gemacht und den Führer des öst. Gastwirtheverbandes 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. W. Wieninger mit einigen Dankesworten für den freundlichen Empfang und versicherte die Direction, daß die österreichischen Gastwirthe von der Bewunderung der ungarischen Nation, ihrer Verdienste und Ergrungenheiten lebhaft durchdrungen seien und schließt 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 zc. bewundert wurden.

Sodann verfügte sich die Gesellschaft ins Corio-Restaurant des Alois Lippert, 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 Pucher und Vertreter Julius Fencfl. Ersterer hielt auch eine sehr begeisterte Ansprache an die österreichischen Gäste, in welcher er sie als echte Vorkämpfer des wahren Liberalismus und der wohlauferfahnten Vaterlandsliebe feierte. Auch diese Ansprache wurde durch den Präsidenten F. G. Wieninger beantwortet, dessen Rede mit stürmlichem Applaus und Hochrufen begleitet wurde.

Nun gingen die Gäste, überall in Begleitung ihrer jetzt schon zu Freunden gewordenen Budapester Kollegen 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. Gastwirths-Verbandes durch die Budapester Hoteliers- und Gastwirths-Genossenschaft 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-Gastwirths-Verbandes in der Festhalle der ung. Millenniums-Ausstellung, Budapest, am 4. August 1896." Von innen zierten die Karte die künstlich angeführten Standbilder der Budobonna 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 collègues de Budapest et les vins de champagne par les maisons de M. Braun, M. L. François, M. Hölle, M. Hubert, M. Littke, 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.

*Méllóságos Igazgató Ur!
Tisztelett hölgyeim és uraim!
Szeretett szaktársaim!*

Tekintettel arra, hogy tisztelt 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 Gesilden 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, — einig 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 Wohl und zur Freude aller seiner Völker in ungeschwächter Kraft glücklich und gesund erhalten!

Éljen szeretett királyunk Ferencz József! Éljen!

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

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

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

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

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

Hierauf antwortete im Namen des Oest. Gastwirths-Verbandes dessen Präsident F. G. Wieninger, indem er betonte, daß es sämtlichen Verbandsmitgliedern eine herzliche 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 Ungersbedürfnis, dem Ausdruck zu verleihen, daß die österreichischen Gastwirths sich stets glücklich gefühlt haben, vereint mit ihren ungarischen Kollegen für die Hebung des Gastwirthstandes wirken zu können. Er erhebt sein Glas und trinkt auf das Wohl der ungarischen Gastwirths (Braufende Eljen- und Hochrufe)

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

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

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

Ich will daher von jenen Damen sprechen, die uns am nächsten stehen, von unseren Frauen — Sie geehrte Herrn Kollegen werden doch mit mir übereinstimmen, wenn ich ohne Uebertreibung sage, daß wir junger Dasein 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 Widersärtigkeiten, 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 Geschäfte betreiben kann, als umgekehrt.

Nach alledem kommt der heimische Herd, hier finden wir sie wieder als schaltende 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 Wohl und zur Hebung unseres Gewerbes wirken zu können. Sie leben Hoch!

Nachdem noch F. Pacher (Russe) auf die ungarische Gastfreundschaft toairte, hielt Josef Hei 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 als Pflichtgefühl hier sitzen. Ich meine unsere sehr geehrten Gäste von der Presse. Diese Herren werden jetzt weit und breit verkünden, daß unsere lieben Kollegen, die Mitglieder des Oester. Gastwirths-Verbandes trotz der Drohungen, 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 Fortschritt der ungarischen Nation — ich glaube mich nicht zu täuschen — aufrichtigen Herzens zu freuen.

Der großartige Aufführung der Tagespresse in Ungarn fängt — meine Herren — unmittelbar mit der neuesten freiheitlichen Entwicklungsperiode 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 oder könnte ich auch nur alle Verdienste der Presse aufzählen. Die Presse hütet wachen Augen 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 Dargebobene, man findet in seinem Leitblatt gewöhnlich seine eigene Meinung, das Blatt ist unser Freund geworden, besser gesagt, wir begrüßen 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. Eljenek!

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 Gastwirths freudigen Weine thaten auch alsbald ihre Wirkung und nicht lange dauerte es, so überlötete das Gläsergeräusche 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 Küche, Ungarwein und ungarischer Champagner hielten in froher Laune ihren Siegeszug ins österreichische Gebiet.

Die nach dem Festbanket auf dem Territorium der Ausstellung sich zerstreuten 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 Ós-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 bereite.

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 1/2 9 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 Wandirection ertheilte, auf Ansuchen der Budapester Gastwirths-Genossenschaft, zur Besichtigung des Baues, in äußerst vorzorkommender 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 ungarischer Marmor ausgeführte Freitreppe und der Kuppelsaal, auch fanden ein großes Gefallen die in einem Nebensaale angefertigten und für das Treppenhaus projectirten Statuen-Modelle des erlauchten Königspaars.

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 Diner Gebirge ergötzen.

Wald mußte aber auch von hier geschieden werden. Es wurde mittlerweile 10 Uhr, von dem schwänenweißen Dampfer „Drenkova“ der Donau-Dampfschiff-fahrts-Gesellschaft, welchen die Budapester für den ganzen Tag mieteten, hörte man die Wucht der 6-er, welche unter Führung des zweiten Capellmeisters Carl Erdtmann erschienen war.

Nun eilte man schleunigst zum Leopoldstädter Steg, wo die „Drenkova“ gelandet. Die Officiere und Mannschaft legten große Uniform an, die Capelle des k. u. k. 6-ten Infanterie-Regiments Carl König von Rumänien spielte den obligaten Empfangs-Marsch Rakóczy, und fort ging's mit vollem Dampf der lieblichen Margarethen-Zugel zu. Im Laufe des ganzen Weges wehten weiße Tücher den Ausflüglern von den Fenstern der Wohnungen der haute elegance entgegen, Eljen und Hochrufe erschollten herüber und hinüber, es erschollten

der Wirthsmarsch, Wiener Walzer und Lieder und das durch den Vertreter der Steinbrücker Bürgerlichen Brauerei Wilhelm Paris freudenste Bier fand reichlichen Absatz. Bald wurde die Insel erreicht, man landete, mit Musikbegleitung ging man zu Reiprecht's Restauration, wo man wieder mit rauschender Zigeunermusik, der Kapelle Piros Józsi empfangen wurde. Kaum hatte man Platz genommen, stellte sich Colleague Weinrecht in der möglichst angenehmen Weise vor. „Meine Herren — sagte er — das Menu ist Prätisch auf ungarische Art, Kostbeu und Topfen-Galusta.“ Natürlich schaltete ihm für diese angenehme Erklärung ein donnerndes Hoch und Ehlen entgegen, welches sich nachträglich zu einem rauschenden Weillssturm erhob, als die Zigeuner-Kapelle Reiprecht's neueste Composition: „Fertig! Einschlagen!“ intonierte.

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 Gelegenheit haben auf diesem reizenden Eiland zu verweilen, meinen Dank jenem erhabenen Herrn auszusprechen, 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 Gutmüthigkeit und Annahmigkeit haben wir es zu verdanken, daß wir uns hier befinden, daß Sie, meine Herren, nachhause zurückgekehrt, den Ihrigen erzählen können, welche kostbare Perle sie hier inmitten der Donau gesehen haben. Ich glaube daher, Sie werden Alle mit mir einmüthig ausruhen: Seine kaiserliche und königliche Hoheit Erzherzog Josef und seine erhabene Familie lebe hoch!

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

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 bewegen — sagte er — unter Anderem 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 anzukunden, 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 entseht liegen. Wir sind diesbezüglich Cosmopoliten, fühlen die Nothwendigkeit des Geffühls der Zusammengehörigkeit.“

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

Ihr College Kern — sagte er im Laufe seiner Ansprache — war so freundlich, und feierte gestern die Gastwirthsfrauen im Allgemeinen. Erlauben Sie daher, da ich in der Anlage, im Arrangement der uns zu Ehren veranstalteten Feste so viel Sinn, Herz und Geffühl fände, daß ich alldies nur Frauen zumuthen kann, von denen der Generalimpuls herrühren muß, mein Glas auf diese, auf die Budapests Gastwirthsfrauen erhebe. Ich lade Sie daher ein auf ein dreimaliges Hoch auf die Budapests Gastwirthsfrauen. Sie leben hoch, hoch, hoch! Nun folgte eine Verkettung der verschiedensten Toaste, unter deren Zittervallen Zigeuner- und Militärkapelle abwechselnd debutirten. Erstere spielte vorwiegend feurrige ungarische Weisen, darunter die beliebtesten Compositionen des Colleague Reiprecht: die „Erinnerung an die Margarethen-Insel“, „Maria-Dorothea-Walzer“ etc.; letztere Wiener Lieder und Opern-Fragmente.

Nachmittags um zwei Uhr erfolgte die Abfahrt nach den Promontorer Kellereien der Budapests Gastwirthsfrauen und zwar in die der Herren Joh. Gundel, Franz Kommer, Ernst Kommer, Franz Krift, Leopold Hein, Josef Koch, Stefan Bladska, Josef Petanovits, Franz Hell, Johann Steinbeiß, Josef Brückner, Csalamit, Horváth etc.

Zu allen diesen Kellereien unterhielten sich Gäste und Budapests in angenehmer Weise, hier und dort kam es zu bedeutenden Emnutationen, im Keller des Herrn Hein hielt Herr Tókes 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 Präsidentensitz nie zu verlassen, da die Mitglieder ihm mit ungetheilter Anerkennung und Treue zur Seite stehen.“ Diese Emnutation 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 Ettablissement „Konstantinopel in Budapest“ mit dem Separatschiffe. Während der Fahrt bestieg 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 allbekannt der „Eisene Wilhelm“ Ungarns, pardon! ich wollte sagen der Steinbrücker Bürgerlichen Brauerei bin, nicht gelungen, ihre werthe Aufmerksamkeit auf mich zu ziehen. Da ich aber wie eben jetzt aus „Konstantinopel“ die Würde und Abzeichen eines Maharadscha holen will, bitte ich Sie, mir die standeswürdige Aufmerksamkeit — obzwar, wie ich wahrnehme, unser Schiff nicht sieht — zu schenken und mir erlauben, daß ich — was mir mit Hinsicht 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 Direktion der durch mich vertretenen Brauerei bereitete es ein außerordentliches Vergnügen an dem heutigen Tage theilnehmen, 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 entgegensehen, sie hier begrüßen und gefeiert haben. Ihr herzliches, freies Vorgehen gab uns den Muthen an die Collegialität unserer österreichischen Brüder zurück. In dieser Stunde, wo wir der Scheidung nahe stehen, sei es mir erlaubt, mein Glas auf die Budapests Gastwirths-Genossenschaft und deren verdienstreichen Präses Johann Gundel zu erheben, zum Danke dafür, daß es ihnen gelungen ist, im Rahmen solcher ungewöhnlicher Tage unsere Collegen aus Oesterreich uns zuzuführen. Unseren lieben Oesterreichern, der Budapests Gastwirths-Genossenschaft und ihrem Präses Johann Gundel, allen Treuen ein dreimaliges Hoch!

Zu Konstantinopel inzwischen angekommen, wurde den Gästen durch die Direktion ein feierlicher Empfang bereitet, in deren Namen Director Alphons Szavost Alle mit einer äußerst schmerzvollen Rede begrüßte, worauf Präses Wieninger dankte. Präses um 1/10 Uhr wurde daselbst zu Ehren des Oesterr. Gastwirths-Verbandes durch James Pain ein brillantes Feuerwerk abgebrannt, welches durch seine Großartigkeit allgemeine Bewunderung hervorrief. Die Gäste besuchten noch das freie Theater am Janitscharen-Plage, das türkische Cafe und begaben sich um 12 Uhr Nachts auf die „Drenfova“ 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 Aufstoßen, ein Hochlebenlassen; die gesammte Gesellschaft befand sich in hochgemüthlicher Stimmung und wollte die Verbrüderung sein 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 dessen Umkreis schließlich wieder auf der Pester Seite bei der Akademie anzulegen, woselbst die letzten Gäste das Schiff verließen und ihre Wobitationen 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 neuen Gastwirths-Feststätt, welches diesmal bei unserem Freunde Pavelka auf der Esömdörferstraße abgehalten wurde, wurden wir wieder durch die Anwesenheit mehrerer Wiener Restaurateure hoch erfreut. Außerdem beehrte die Gesellschaft noch Herr Eduard Berwimmer, Genossenschafts-Präses und Hotelier zu den „Drei Kronen“ in Znaim, desgleichen Herr Robert Börner, Inhaber des „Hotel Kaiserhof“ in Leipzig. Allen diesen Herren gefiel ungemein wohl unsere Institution des freitägigen Gastwirths-Feststättes, sie unterhielten sich dabei ausnehmend gut und empfahlen sich erst nach 1/1 Uhr Mittags dem freundlichen Wohlwollen Aller.

Auf Wiedersehen!

Glückliche Heimreise!

Joseph Wagner.

Adatok a szőlő és bor történetéhez.

Nagyon elterjedt a leghíresebb 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 szőlőtöke, eme nemes növény azonban ugy látszik mindazon régiókban, a hol a tenyészethez megkívánt 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 czikkéi közé sorolta, művelését is mindjobban felkarolta, ápolta, metszelte annak tökéjét és ezen munkálkodása által új korszakot teremtett arra nézve, hogy az akkor még vad állapotban élő szőlőnek gyümölcse a tökéletesbedés, a nemesedés felé közeledjen.

A szőlő a történelemnél, sőt még az emberi nemnél is idősebb, még pedig a Németország határain tul eső vidékeken is, mit a Salzhausen és Wetterau környékén levő kőszenttelepekben feltehető megszenesedett szőlőtökek, annak levelei sőt fűrtszarai is bizonyítanak. Mutatják ezt a Rajna, Duna és Amur folyamok völgyei, Olaszország, Szeiczilia, Portugália, Mexikó és az amerikai Egyesült-Államok, hol vadon tenyésző szőlőtökek találhatók jó és élvezhető bogyókkal is. Ezeket némelyek elvadt szőlőtökeknek akarják mondani, csakhogy ezen állítás megerősítéséhez a bizonyítékok hiányzanak.

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

ságu és fenyőfagasságú, művelésben nem részesülő szőlőtökek a legnagyobb s emellett még nagyon jóízű fűrtöket termik, pedig ugyanigy tenyészik az Campaniában, a Kaspienger vidékén. Kaszmírban és a Libanon-hegységben is, hol egy Schult nevű utazó 1754-ből származó naplója szerint fél láb átmérőjű szőlőtököket 12 font nehéz fűrtökkel megrakva talált. E kérdés eldöntésénél a talnag természeti erő és a növényzet bujasága nem lehet mérvadó, mert a mérsékelt éghajlat alatt mesterségesen javított talajban a kis fűrtök is jó években a világ legnemesebb borát termik. Itt azonban már az ember elméje diadalmaszkodik. Valamint az állatok, ugy a szőlő is az ember keze alatt lett nemesebbé, mert a magára hagyott vad szőlő silány gyümölcsevel a végtelenbe nő. Magról neveve, valamint rendszeres ápolás nélkül csak hitvány gyümölcsöt terem, éppen ugy, mint a többi gyümölcs-fajok.

A szőlőtől elvadásása vagy eredeti vad állapota egyes esetekben meg nem állapítható, sőt a régiek által felállított növényntani különbsége két szőlő-fajnak, melyet a mai növényntani könyvek is reprodukálnak a nemes és vad szőlőtől, a vilis vinifera és a vilis labruscaról nagyon gyenge lában áll. A labrusca vagy silvestris kiesi és nem jó ízű bogyókat terem, de ugyanilyen gyümölcse van az elvadt szőlőtökeknek is. Ha valaki azt állítaná, hogy a labrusca vagy silvestris bortermelésre nem alkalmas változatokat szolgáltat, nagyon tévedne, mert ennek az ellenkezőjét is kézzelfoghatólag lehet bizonyítani. Így például az északibb fekvésű amerikai államokban, nem pedig Virginiában előforduló vilis labruscahoz tartozó catabwa és Herbenom, az ott nem tenyésző európai fajokat egészen jól pótolják, míg a californiai oldalon az eu-

rópai szőlőfajokkal beültetett 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 pilhős 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 éghajlat alatt a földön mindenütt otthon találja magát s így az emberiség odatelepedését — hogy azoktól aztán további tökéletesítését nyerje — már ugy-szólván bevárta, akkor a szőlőnek honnan való származása csak mellekes kérdéssé tórlpül s egyedül csak művelésének története, valamint a horkészítés mesterségének kezdete képezheti kutatásainknak tárgyát. A legvalószínűbbek és a legtermészetesebbnek látszik az, hogy a Keleten levő ama országokban, a hol a szőlő minden gonдозás nélkül nagy tökéleteségben tenyészik, jöttek rá az emberek annak művelésére és a bor előállítására is; hogy azonban ezen ismeretek egy pontról terjedtek volna el a világban, vagy pedig a világ más helyein is egészen függetlenül egymástól hasonló felfedezések tétettek-e? az eddig még nincsen megállapítva és nagy tért nyújt a vélekedésnek, mert a borra vonatkozó valamennyi hagyomány minden országban a történelem előtti idöszakra, a mythikus korra vezethető vissza. Ösapák és istenek ajándékozták meg az embert a szőlővel s annak mikénti élvezetével. Az életvidor görögöknél ezen mythológián egyszerű istentisztelet is alapított. Mi azonban e tekintetben a szőlő és bor történelmére vonatkozólag kezdjük el a legvalóabbi Keleten s onnan térjünk vissza egy kis körültekintés után a kultúra magasabb színvonalára emelkedett államokhoz.

Kelet-Azsiában az Amur-folyam vidékén előforduló szőlő Szent-Péterváron át vette útját Európába és itt több fűvész- 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-Társásnak nevezetik, hol az oltani folyamok mentén kitünő szőlő és más gyümölcs is termeltek. Itt a szőlő vegetációja a 45-dik szélességi fokig terjed. (Asztrachánban a 45-dik fokon túl, 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 veszedelme volt, t. i. hogy az lázadásokat kell és az erkölcsöket rontja, a népjólétet tönkre teszi és a kis államok létét megingatja, ott felszámolták; a felvilágosodott uralkodók a szőlőművelést kedvezményekben is részesítették, míg mások megint azt korlátozták és végre a szőlőtőkének teljes kiirtását rendelték el. Az ilyen atyáskodó uralkodók mindig arra törekedtek, hogy a bor élvezetét lehetőleg megnehezítsék és ebben annyira mentek, hogy e tekintetbeni intézkedéseiknek még a császári hercegek is alá voltak vetve. A hagyományos illemformák a borivást is szabályozták, a bortalok pedig nagyon szelíd természetűek és prózaiak voltak. Végre pedig azon szokás, hogy itt az italok mindannyian meleg állapotban lesznek élvezve, azután a nagymennyiségű likőr- és teafogyasztás s végre e szerencsétlen orszagra ráerősökolt opium élvezete, az smereket a borivas 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 „Kometenweines“ vom Jahre 1811 auffinden. Selbst der minder edle, aber dem Eifer 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 verstehe“. Freilich würde diese Anerkennung sofort zurückgezogen werden, wenn der Gast nicht so weit Culturmensch wäre, um das Gegen-theil von dem sagen zu können, was er denkt, oder wie man auch freilich minder sein sagen könnte, wenn er nicht zu lägen verstände, wie ein Sonntagjäger. 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 muß Du unbedingt das Loblied dieses Weines anstimmen. Truht Du es nicht, so verlegst 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 Brant, sagte Dir Deine Großmutter, als Du noch ein kleiner Knirps warst und die Großmutter frugit, wer denn die schöne Frau auf dem Bilde sei. Und wenn Du jetzt noch die Züge des uralten Mütterchens mit denen vergleichst, welche aus dem Rahmen über ihr niederblicken, eine Spur der Ähnlichkeit 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 Jüngling fetten half; die Familienähnlichkeit ist da — doch die unerbittliche Hand der Zeit, welche nichts schonet, hat auch das Jugendfeuer des einstigen Zaubers-trankes hinweggewischt und ist von demselben nichts mehr vorhanden, als der Schatten dessen, 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 gettet hat. Wir war die Auszeichnung zu Theil geworden, meine Lippen mit einem Becher der berühmten „Rose im Bremer Rathsfeller“ nehen zu können; der 1624-er duftete, wie eine alte, halbsperrliche Blume, welche vor einem Jahrhundert als theures Angeben

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 ft.

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 nyilvánítt épületeinek és palotáinak legnagyobb része e társulatnál van biztosítva.

Felvilágosítások készséggel és pontosan szolgálnak.

Großes Lager

der besten Leinwände und Tischzeuge

Herren-, Damen- und Kinder-Wäsche

Teppiche, Vorhänge

JOSEF KUNZ & Co

Budapest, V., Deákplatz.

Übernahme ganzer Brautausstattungen.

Beste Bezug für Hotel- u. Restaurations-Einrichtungen

Szt.-Margitszigeti

ÜDITÖVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb

ásványos savanyúvíz

és

egészség-ápoló ital.

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál

(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

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

Der Bremer Rosenwein ist vielleicht der älteste Wein, welchen es derzeit noch in größeren Mengen in Europa gibt, denn die Sagen von vergessenen 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 Kopfausgehört 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 gefeiert 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 Varen- und Urchschwefel kleideten.

Die Alten stellten sich eine Fortexistenz nach dem Tode vor, welche wenig von den Lebensgewohnheiten des Verstorbenen abwich. Damit der Verstorbene „jenwärts“ wieder Alles finde, dessen er nötig hatte, gab man ihm von „dieswärts“ sein Kampfgeräthe, seinen Kriegesrumpf, eine Münze für den Fährmann, der ihn über den Strom führte, welcher das Dieswärts vom Jenwärts 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 befandentlich gar nicht schlecht auf das Trinken verstanden, allgemein gebräuchlich, ein mit Wein gefülltes Glasfläschchen, »ampulla« genannt, in das Grab zu setzen. In unseren Sammlungen von Alterthümern findet man derlei Fläschchen, welche in alten Römergräbern aufgefunden wurden, in großer Zahl. Der Wein war längst verrotten; nur in Wänden 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 Aliscamps bei Arles in Frankreich ein altrömisches Grab geöffnet und fand sich in diesem eines der eben erwähnten Weinfläschchen, aber mit zugechnoltemen 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 besitz, 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 zugechnoltemen Glasgefäße gegen die Einwirkung der Luft völlig geschützt war.

Nicht minder interessant, wie der Inhalt des Gefäßes, war dieses selbst; das Glas war „entglätt“, das heißt zerlegt und zum Theile kristallinisch 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 Zusammenetzung eine große Anzahl von Glasgefäßen füllte und diese zuzchnoltemen 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 unierer Gastwirthe und Weindemiker Anhang und wird ausgeführt.

Gusztav P.-y.

A bor szeszartalmának meghatározása.

A bor, mint tudjuk, az alkohol és vizen kívül több olyan alkotórészt tartalmaz, a melyek sűrűségére helyőlyással vannak s így elhibázott dolog volna a szeszartalmat 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 deszillillálás után elkülönítjük és az így nyert folyadék sűrűségét mérjük meg a szeszermővel. A másik szerint pedig a bor forraspontját állapítjuk meg.

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

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

következő: Egy üveglombik, mely egy borszeszlámpával 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 viznek kell keringeni. A bor előbb forrasnak indul, aztán 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 elvesszük és a hőmérőt és szeszmerőt súlyeszjük bele. Nehány percnyi várás után a hőmérőn a hőfokot, a szeszmerőn 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 megessék néha, hogy a bor forralásakor erős habzsenek indul és így egy része átfut a hengerűvegbe, a mi tetemes hibát idézhet elő. Mivel a bor habzását fehérjetartalma okozza, ezelszerű a hevítés megkezdése előtt egy késhegynyi tannint a borba dobni, a mely a fehérjét oldhatatlanul leválasztja.

A szesz folyadék forráspontjának meghatározása, aduló 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 vértesszékőpennyel van burkolva és bayonet zárral a készülék többi részéhez kapcsolva. A készülék felső részén van egy hűtő és egy külön e zara szerkesztett hőmérő. A hőmérő előtt egy hérom mutató csuszlató és egy mozgatható fokképpel ellátott tábla van. A csuszlató egyik mutatója a víz forráspontjának szabályozására, a második a bor forráspontjának megmutatására, a harmadik a szesz százalékaikat megmutatására szolgál. Az egész készülék egy állványra van erősítve, a főzőedényt egy borszeszlámpa hevíti.

Az elemzés megkezdése előtt a főzőedényt vízzel leöblítjük aztán a benne feltüntetett jelig vizet öntve a készülékhez, visszaerősítjük, a hűtőbe hideg vizet teszünk és megkezdjük a hevítést. Mikor a víz forrásba jött, a csuszlatót 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, aztán megerősítjük. E műveletet naponként legalább kétszer kell eszközölni, mert a levegő nyomása ingadozásnak van kitéve és a légnómas változásával a forráspont is változik.

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

Az eljárás egyszerű, kényelmes és gyors. 5 perc 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, erősebb szesz folyadékot arányos módon fel kell hígítani. Például ha konyakot akarunk megvizsgálni, akkor 1 térfogat konyakot három térfogat vízzel keverünk és ezt vizsgálunk meg a készülékkel. Tegyük fel, hogy a készülék 12-20° szesz mutatót volna, akkor a konyak szesztartalma $12 \times 4 = 48 \text{ }^\circ$ volna. Liköröket és édes borokat szintén ezelszerű 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 Gastwirthe-Gesellschaft, ist am 7. August zum Besuche der Herstellung seiner angegriffenen Gesundheit nach Carlsbad abgereist. Wir wünschen unseren geehrten Freunde, daß die Carlsbader Kur ihm recht wohl an schlagen möge und daß er binnen einiger Zeit wieder vollkommen hergestellt in unserer Mitte sich einfinden wird.

Korona-pezsőgő.
Saját gyármanya.



Próbáladák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postafiókmására 3 frt utánvéttel. — Viszontelárusítóknak megfelelő árengedmény.

Mattes János.
Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körút 19. főközlet váci körút 60. és Terecz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-út 29. — Rabsch Sándor kerepesi út 11. — Sallay István kerepesi út. — Török Bódog kerepesi út. — Diósy Kálmán Kerepesi út 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre illóí út 73. — Czekek Ferencz nefelets útca. — Steurer Antal róza-utca. — Gaizler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főt. valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

Természetes szénásványos savanyúvíz a mohai

ÁGNES

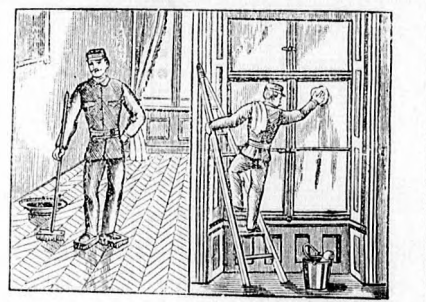
forrás. Legjobb asztali és üdítőtál. Kitűnő szolgálatot tesz az emésztési zavarkoroknál.

Járvány idején présorvaidi gyógysermek bizonyos.

Szét-küldés **Édeskúty L.** négyre osztott ártal Budapest.

→ Kapható mindenütt. ←

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



Tisztít alaposan, pontosan és olesón egész lakásokat, új épületek, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkozása legjobban lesz eszközölve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olesón és pontosan csakis megbízható munkások által.

Poloskák, sváb, orosz férgek és molyok stb. alaposan kiirtanak.

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

Szaktámba vágó több bel- és külföldi leg-hírnevesebb és legnagyobb műintézetekben szerzett sok évi gyakorlatomra hivatkozva, bátorodom ajánlkozni mindennemű üvegfestészeti-, üvegedzési- és mozik-munkálatoknak, templomok és köz-, vagy magánépületek czéljaira művészes és izlésteljes végzésre, legolcsóbb árak mellett. — Termek-, ebéd- és halászbokak, villák, folyosók, lépcsőházak, szellőzők stb. stb. ablakainak kitűnő díszítése. Vázlatokkal és mintákkal minden képzelhető alap és modorban, valamint költségvetéssel kívánatra mindenkor készségesen szolgálok.

Empfehlte sich mit Berufung auf seine mehrjährige Praxis in den bestrenomirten und grössten Kunstanstalten des In- und Auslandes dieser Branche zur Ausföhrung aller Arten Glasmalereien, Glaszereien und Mosiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer und stylvoller Vollendung zu den billigsten Preisen. Fenster für Salons, Speise- und Schlafzimmer, Villen, Veranden, Treppenhäuser, Corridore, Wandfänge, Oberlichte etc. etc. Skizzen und Muster in allen erdenklichen Motiven und Stylarten wie Kostenvorschläge auf Wunsch stets gerne zu Diensten.

Érdekes látogatás. A kőbányai polgári serfőzdenek I. 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 serfőzében 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 Kramér Adolf főserfőzömmester s Páris Vilmos, a gyár városi képviselője fogadták az igazgatóság nevében. Wainwrig mindenekelőtt igazi meghatótsággal köszönte meg Páris urnak figyelmét, ki a gyár épületére két hatalmas északamerikai nemzeti zászlót tűzött ki, majd a tiszteletre megjelent kíséretében a gyár alapos megtekintéséhez fogott, melynek elvégzésével az egész társaság uzsonnához ült. Az uzsonna alatt az illusztris vendég, ki a serfőzárts terén elismert szaktekintély, a legnagyobb elismeréssel és dicsőrelet szölt a gyár műmsterző berendezéséről és az ott előállított serfőzések különöségéről, egy sorba állítván azokat a legjelesebb külföldi termékekkel.

Hotel-Adressbuch für Oester.-Ungarn, Bosnien und die Herzegovina. Als das Ergebnis einer vielmontatlichen mühevollen Arbeit, die durch zahlreiche Schwierigkeiten unwirkergehefter Art erschwert wurde, ist dieser Tage ein kleines Sammelwerk unter dem Titel „Hotel- und Gasthof-Adressbuch von Oesterreich-Ungarn, Bosnien und der Herzegovina“ nebit einem Anhang: „Hotels bedeutender Städte und Orte der europäischen Staaten erschienen, dessen Verfasser der Vorsteher des Gremiums der Wiener Hoteliers und Beige der „Hotel Kronprinz“, Herr Gemeinderath Leopold Seiler, ist. Bei Durchsicht des Werkes fällt in erster Linie die äußerst praktische und überflüchtlich gebaltene Eintheilung des Buches auf, wodurch sich dasjelbe zu einem wirklich nützlichen Behelfe für den Hotelier, Gasthofbesitzer, Reisenden und Geschäftsmanu qualificirt. Das Buch enthält in alphabetischer Reihenfolge und auf Grund officieller Daten ein Verzeichnis 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 diente durch 13 Jahre als Kellner im „Grand Hotel Hungaria“, in den letzteren Jahren war er dabei selbst Zahlkellner 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, Fü-utca 76, stattgefundenen Beichenbegängnisse haben sich das ganze dienstfreie Personal des Hotels und viele sonstige Freunde und Kollegen eingefunden. Auch die Fahne des Budapestiger Kellner-Vereins gab ihm das Geleite. Der frühzeitig Verstorbene wurde nach dem Deutschenthaler Friedhofe überführt, wo ihm nun die ewige Ruhe werden möge.

Wein-Liqueur ist ein auf verschiedenste Weise herstellbarer feiner Liqueur. Weinalkohol ist übrigens, das wollen wir vorausschicken, nicht identisch mit Liqueurwein. Letzterer ist nämlich ein Wein, der von sehr zuderreichen Moste herrührt, dem auch eingedampfter Most zur Erhöhung des Zudergehaltes und meist Spirit zur Verhinderung der weiteren Gähung beigegeben ist. Weinalkohol ist aber ein wirklicher Liqueur von bedeutend höherem Alkoholgehalte, als die Liqueurweine haben dürfen. Man stellt Weinalkohol am einfachsten dadurch her, daß man einen edlen Muscatellerwein durch Alkohol- und Mohr- oder Candiszuderzusatz auf den erwünschten Zudergehalt 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 fünftelbes bezichnet werden könnte. Es wird nämlich die beste Weintratafa aus frischem Moste erzeugt. Man verwendet hierzu am besten sehr zuderreiche vollkommen reife Weintruben, die man einfach durch Auspressen in einem Feinwandfächchen mostet. Dieser süße Most wird nun mit der halben Menge feinen, fuchtfreien Spirits verlegt, eingelafcht und in verlockten Flaschen bis zur Klärung aufbewahrt. Ist die Klärigkeit klar, so filtrirt man sie von dem Depot ab, und verlegt sie mit 1/4 Theile Wasser und etwa 1/2 Kilogr. Mohrzucker 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 ihm recht süß haben will, noch Zuder zugeben. Je besser die Traubensorte war, von der dieser Liqueur herkommt, desto feiner wird derselbe.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba vág, szívesen veszünk és közzéteszünk, 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.

Orpheumok világa.

Először az eredet.

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

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

Egészében véve café chantantba oltott cirkuszi bohózat.

Azután egy kevés statisztika. Néhány szám és néhány tény. Budapesten van öt orpheum, Párisban tíz. New-Yorkban vagy harmincz. Még jobban szembevetünk 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 utóértük azokat. Ha így haladunk, sokra visszük. Az énekes kávéházakról és a második-meg harmadrangu mulatókról nem szólnunk.

A mi a fajbeli különbséget illeti, a pársi orpheumok nagyjában megtartották francia voltuk jellemző sajátosságait. A kötéltáncos-mutatványok mellékesek, a sikamlós tánc-és gerjesdal, a gunyos monolog és a gall szellemmel telített chanson a fő. Amerikában ellenkezőleg a groteszk bohózkodás és a beszélő kutya, a veszélyes tornamutatványok és a durva élecek uralkodnak.

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

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

Es 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 szolgálta a párfogókat, emez a felkeltőket. Amannak maga az orpheum nem sokkal több a közönytől, emennek szellemi szükséglet.

A törzslátogatók, a hidegek ismét több rétegből állanak. Első helyen vannak az urak. Rendszerint idősebb emberek, a kiknek az orpheum legtöbbször csak cím az időtlésre vagy a kicsapongásra. A színháznak már vége van, a casinóban kartvázni meg korán volna, a cabinet particulier-ek 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 fia. Különbséget kell köztük tenni a szerint, hogy most szolgálják-e huszár-önkéntesi évöket, vagy már tul vannak-e rajta. Ha önkéntesek, akkor izmos, keményhúsú fiúk, arcuk, ha kissé sápadt is, de telt, tekintetükben a naivság maradványa alkudozik a

magauntsággal. A kik már tul vannak az angyalbőr korszakán, legtöbbszörre száraz, kiaszott legények. Öltözetük mindig egy lépéssel előtte 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 tőrődjenek 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 kereskedősegédek, egyszerű polgárcsaládok és kisebb-nagyobb iparosok. Számukra az orpheumi műsor a mulatóságok 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 zúgolódnak. 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 közönytől öleli keblére valamennyit, mint az anyatermészet. 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 meg egy kis osztálya: a kíváncsiak csapata, de ezek kevesen vannak és nem tartoznak ide. Mindenütt megtalálhatók, ahol valamit látni lehet, akár szépet, akár csúnyát és mindenütt ártatlan szerepet játszanak, a nézőt.

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 rafináltak. Durvak az értelem tekintetében és rafináltak, ami az érzekéket illeti. Ezért jár karöltve a bohózkodás és a kötéltáncos-mutatvány a már nem is sikamlós sordalokkal — couplekkal — és az érzekéket felkorbácsoló tánczal. Amazt ellátják az erőtívészek, a számoló kutyak, a hasbeszélők és a zenebohóczok, emez az énekesnők és a ballet-táncosnók dolga. A pársi és new-yorki orpheumok enniben vannak, miénk a diésőség, hogy megcsináltuk a synthesis, mert bevittük az orpheumba a zsidó-bohózatot. Ez durva is, meg gerjes is, nincs hiány a pofonokban és jogaihoz jut a lábemelésművésze is.

A fokozatlan trágárság és az elemi közműveltséget jellemző durvaság adja meg az orpheum ismertető jelét, de ez adja meg Budapest jellegét is. És itt van a kapocs, a mi összefűzi a fővárost az orpheummal, szellemének ez idő szerint legtekélyesebb szülöttével. A mi fővárosunk rokon az amerikai fővárosokkal, szintoly gyorsan nőtt ki a földből, szintoly gyorsan népésedett 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 túlerétt közműveltségnek, nálunk becsépészet dugáru. De azért mohon beharaptunk és elrontottuk a gyomrunkat. Idegeneket megviselte, szellemünket magauntá tette és érkeink 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 virágzik a prostitúció.

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

Salgó Ernő.

Tejkészítmények.

A vaj nem más, mint a tej összetömörült zsírja. 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 zsír a tengely körül marad; mindkét helyen csövek vannak alkalmazva, melyek egyike a sovány tejet, másika pedig a tejszínt vezeti el.

Az így nyert sovány tejben még mindig 0-5 zsír van. Ha a friss tejszínt azonnal feldolgozza, kappák az édes vajat. Ha pedig megvárják, míg abban a tejsavas erjedés megindul, akkor a közönséges vajat állítják elő belőle.

A vajban van 12% viz, 87% zsír, 0-5% casein, 0-5% tejcukor és só. A vajba aránylag sok vizet és tejet lehet belegyúrni, a mi által azonban értékéből sokat veszít s egyuttal a megvasodás veszélyének is ki lesz téve. Avasnak akkor mondjuk a vajat, ha abban kellemetlen szagú és ízű szabad zsírsavak és oxyd-zsírsavak vannak. A megvasodást 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 tejfélésege fehérjetartalmuk s alacsony árak miatt a kevésbé vagyonos néposztály számára kitűnő elelmi 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 maga ára már I. Napoleont is arra bírta, hogy a művaj-készítést elősegítse. A művajt manapság úgy gyártják, hogy az alacsony hőmérséknel megolvastott juhagyut birkaagyommal, hamuzsírral és vízzel 45° C.-nál, vagy a finomra szétvagdalt marhafagyut 50—60° C.-nál digerálják. A folyékonyvá vált s megtisztult zsirt szobahőmérséknel állani hagyják s a belőle kiváló stearint gyertyakészítésre használják. A folyékony zsír, az oleomargarin most vajszerűen megsűrűsödik, majd kevés tehéntejjel vagy aludttejjel, vagy a finomra szétdörzsölt tehéntögy oltható részeivel keverik és ekkor kész a művaj vagy margarin. Emészthetősége jó, ételek készítésére használni 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 további szakszerű kezeléssel által megváltozott caseint. Ha friss tejből csapjuk ki fermenttal a caseint, akkor nyerjük az édes tejsajtot; ha ellenkezőleg a casein önmagától történő megalvadását bevárjuk, nyerjük a savanyu tejsajtot. A sovány tejből készült a sovány sajt (tehénsajt, parmezansajt), a teljes tejből pedig annak zsírtartalmát is magában foglaló zsíros sajt (p. o. limburgi, eidami stb.). Ha a tejhez ezenkívül még tejszínt 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% „

Felvezik, 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 zsirt ad, tehát a nép táplálására igen alkalmas. Némely fajok, különösen a kemény sajtok, melyek caseinjé magasabb hőfoknál alvad meg és a melyek erős nyomással lettek összprezselve, hosszabb időt kívánnak megemésztésükre s ezért daczára annak, hogy igen jól felszívódnak, mégis nehezen emészthetők; a zsír és fehérje 90%-a, a tejszín pedig teljesen felszívódik. Valószínűleg helyes nyomom járunk akkor, ha a sajt által néha okozott mérgezést a baktériumok toxinjára vezetjük vissza. Egnémely sajtféleségekben igen sok a saprophyta-baktérium, a nélkül hogy azok az egészségre ártalmasak volnának.

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

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

Sajtféle	Víz Nitrogen anyag Zsír Kivonat anyag			
	százalékokban			
Zsíros sajt	35-75	27-16	30-43	2-53
Felszíros 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.

Weintrauben. 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 verwenden 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 dichtesteigweise 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.

Pflaumen 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 die 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 dicht, daß sie sich in dem Fache nicht bewegen kann. Wenn die Frucht bei einem leichten Drucke mit der Hand vom Stiele sich abtöft, 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 Sammtbürste abzubürsten.

Pflaumen 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 Watte. Bei näheren Transporten genügt es, wenn zur Verpackung frisches Weinlaub benutzt wird.

Melonen. 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 verlegt werde. Man wickle sie in starkes, aber weiches Papier und verpacte mit Heide.

Himbeeren 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 Budapest

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

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

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára



- Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 2.50
- Kabátok plüvevélezből frt 2. 2.50, 3.
- Kabátok csínvát. v. satinból frt 1.25, 1.50 2. 2.50.
- szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm garmból, 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-sapka, különféle alakban, kr. 25 3., 35, 40.

Ezen fehérenemű czegeknek külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általán szállítottatik.

Részletes árjegyzékek fehérenemű és férszruhákban 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 dasselbe wieder eine Lage Watte. Das Ganze muß fest in die Kiste gepackt werden.

Johannisbeeren. Diese verpacte man ganz auf dieselbe Weise wie die Himbeeren.

Stachelbeeren, welche verpackt werden sollen, müssen vollkommen reif sein. Man lege sie schichtweise nebeneinander in die Kiste, überdecke jede Schicht mit Seidenpapier und Watte.

Erdbeeren müssen völlig reif sein und eignen sich zum Verpacken nur jene Sorten, deren Reifereis eine gewisse Härte besitzt (Sir Charles Napier-Erdbeere, La grosse sucree). 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 jöhet a forgalomba?

A kereskedelembe előforduló cognacnak alkoholtartalma 49—53 volum-percent közl változik. De van ennél erősebb is. Mindamellett azonban a fenti két szám által jelölt erősség a leggyakoribb és legkedveltebb. Azért a gyakorlat alhoz 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 időben ezzel homlokegyenest ellentétes nézet kapott lábra. Vannak cognacgyárok, hol a cognacot 65—70 volum-percentnyi erősségekben állítják elő. Ezen tulerős cognacot azonban deszillált vízzel hígítják meg utólag, ugy hogy erőssége 55 fokra leszáll. Ezen eljárással óhajtják elérni azt, hogy a cognac érdességéből veszítsen és enyhébbé váljon.

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

A cognac ízéről egyszerű megizelés ad eredményt, a cognac illatát pedig a következő eljárással puhatoljuk ki a leggyyszerűbben. Öntünk teljesen tiszta kupiczába kevés cognacot és öblítsük ki vele azt. Ha ez megvan, állítsuk a pohárkát megfordítva tiszta papírlapra. Rövid idő múlva, ha a pohárkát megszagoljuk, első sorban fogjuk észlelhetni a cognacnak legillekonyabb, de egyuttal legfinomabb aromás alkotászeit, legutóbb pedig a cognacnak nehezebben illó anyagain, 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 czébra főleg becses az olyan herdó, melyben megelőzőleg is cognac volt avagy finom spirit. A telt kis hordó pinczében helyeztetik el, melytől megkivántatik, hogy lehetőleg száraz talaju, elég alacsony és a lehetőségben belül egyforma hőmérsékű, tiszta levegő 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 kereselt és becses. A cognac a tölgyfahordó dongáiból vonja ki e festanyagot. A festanyagon kívül még eseranyagot is von ki a fából. Ép ennek következménye, hogy a cognac évről-évre bizonyos határon belül sűrűségében extract és eseranyagtartalmában átalakul.

Több finomabb cognacnak összetételét közöljük az alábbiakban, hogy vele alkotászeinek képét adjuk azon állapotban, midőn forgalomba hozatalra érett. A vizsgálat tárgyát ötféle finom francia cognac képezte. A megejtett vizsgálat és vegelelmzés alapján az ötféle cognacnak sűrűsége váltakozott 0.9380—0.9411 fokok között, alkoholtartalma pedig 49.7 és 53.06 volumszázalék között. Belőlük 100 köbczentiméter mutatott

	grammokban
extracttartalmat	1.62—2.60
eseranyagtartalmat	0.28—0.59
czukrot	0.00—1.65

Oenanaether a cognacban igen kis mérvben van jelen, főleg oly cognacban, mely palackozást 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 sietlenül 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 czélozunk, melyek segítségével a

cognacnak mesterségesen eszközölt szín és cseranyagfelvételét eszközölik.

A cognacot caramellé szokás színezni. Literenkint 1—2 gramm caramel e célra utlig elég. A cognacnak szín- és cseranyag 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, míhez $\frac{1}{10}$ rész cognacot adnak. Hosszabb állás után a folyadék a forgács színét vonja ki és ízet vesz fel, mire aztán a cognachoz adják. Es ezzel a cognac megkapta az annyira becses ranciózól.

Franciaországban szokásos a cognachoz cukorszörpöt is adni. 2.

Die Eis-Fabrikation im Kleinen.

Von Dr. Th. Koller.

(Schluß.)

Der Apparat von Heinrich Schuster in Hannover, welcher zur Herstellung von künstlichem Eiseis und Speiseeis bestimmt ist, besteht aus einem Behälter von imprägniertem Holz, in dessen Mitte sich ein Metallcylinder befindet, welcher von einer mit Kieselgubbe angefüllten Isolationschicht 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 Kältewirkung von beiden Seiten.

In den ängeren Wandlungen des Einfascylinders sind mehrere vorstehende Grate angebracht und in der inneren Abtheilung desselben ist unten ein dreieckiger Flügel eingelastet; diese dienen dazu, die fälterzeugenden Chemikalien, welche sich in dem Cylinder des Apparates befinden und in welchen der Einfascylinder gestellt wird, durch Umdrehungen des Legteren zu bewegen und durch die fortwährende Bewegung der Chemikalien die Kältezeugung zu erhöhen.

Durch die Isolierung 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 bedürfnis, des gelinden Winters wegen aber nicht den nötigen Vorrath sammeln können, erscheint nämlich ein Verfahren erwünscht, das diesem Mangel auf wechselfeile und bequeme Weise abhilft. Schnee und Eis sind ihrem inneren Wesen nach von einerlei Beschaffenheit, nur ist der Schnee bei Weitem poröser, als das dicke Eis und mit größerer 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 aufertigen, 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 Schmirbändern zusammengelest, an der anderen aber mit einem Anwurf und Vorsticker 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 Stämpfe von ungefähr 10 cm im Quadrat und eine Eisenchiene 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 und man gieße auf den zu verwendenden Schnee mit einer Gießkanne vorfichtig etwas Wasser und arbeite denselben gut damit durch. Das hineingegossene Wasser hilft 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 Stämpfer und stoße den Schnee fest und dicht zusammen, damit er zu fester Masse wird; man fülle der zusammengepreßten Masse das nöthige Quantum nach und fahre damit solange fort, bis der Kasten voll und ein festes, compactes Stück gebildet ist; alsdann nehme man die Eisenchiene und schneide das über dem Kasten befindliche Eis ab, nehme den Vorsticker heraus, die Form auseinander und der Würfel Eis ist fertig. Hat man nun so viele Würfel fertig, als man zum nötigen Vorrathe gebraucht, so schiebe man diese in den 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 Eisklotz mit einem schlechten Wärmeleiter, als Stroh, Heu u. s. w., umgibt. Solches Eis hält sich bis zum Spätsommer.

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

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

Trauung. Am 11. August um 5 Uhr Nachmittags fand in der Elisabethstädter Kirche im Weisem zahlreicher Freunde, Kollegen und sonstigen neugierigen Publikums die Trauung des Herrn Friz Ferencz, ersten Gastdieners im „Café Rume“, mit Gräulein Weller Anna statt. Als Zeugin fungirten für den Bräutigam Herr Gastwirth Michael Gollay, für die Braut Herr Ministerialsekretär Ivan Klobusichy. Herr Friz erfreut sich nicht nur der Achtung seines Chefs und seiner Kollegen, auch die Gäste des „Café Rume“ lassen ihm ihre vollste Anerkennung zutheil werden. Wir unsererseits wünschen, daß dem jungen Paare der eheliche Himmel stets ungetrübt bleiben möge. W.

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 festszittelt jóvótáblát 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 — szerencsére, hogy eddig se vettek komolyan s ezután még kevésbé — iptársulatunkat antisemitizmussal is vádolja, mikor az elnökség és választmányi felérésében zsidókból áll. Bizonyára ennek is a meleg az oka, ép úgy mint a „ezoge“-nak, amelynek használata bizonyára nem diszkvalifikál egy valami tisztségre, mint öt heti hüselés (Verstanden?) állami költségén a szerkesztőségi irodában való közreműködésre, különösen ha az illetőnek csak „bélle“ és nem „szakbéli“ (talán: szakismeret?) ismeretei vannak, a melyeket úgy a hogy, de kiélgíteni csak kell.

Die Wohnungs- und Feuer-Reinigungsanstalt des Herrn M. Dietrichstein, 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 Kenntnissnahme mittheilen.



legjobb asztali- és üdítő-ital,

kitűnő hatásának bizonyult köhögésgénel, géebajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

Sprichwörter.

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

Jugendfreunden — Zipperlein,
Schöne Frauen — leere Tischen,
Viele geliebt — Mondichien-Glase,
Luzusleben — Wechselstühlen
sind die Zeichen unserer Zeit.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A villag-hírá „Graft mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR:

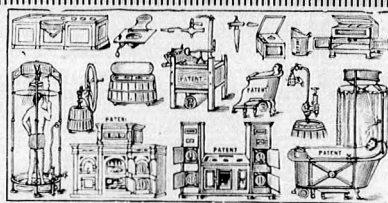
RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállitanak

szálloda-sürgöny-
és telefon-berendezéseket,
szálloda-harangokat,
villámhárító- és villamos-világítási-
BERENDEZÉSEKET
oleson, 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,

fagylalt-tartályt és gépet, sör önpesztelt-csapot, konyha felszerelési tárgyakat.

Fóraktár Alpacca-ezüst és Alpacca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a Brunner és társa bécsi gyárából, teljes légszesz és vízvezetékli berendezési vállalat.

Árjegyzék és költségvetés kívánatra ingyen.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemzeve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvja a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatás alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközli. Ezen tulajdonságának köszönhető a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalomban 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 **tüdőbeteg**ek klimatikai gyógyintézeiben, 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. Dushek**, stb. a legjobb eredményyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

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

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
fóraktár

Édeskuty L.

es. és k. és szerb
k. udv. Ásványvíz-
szállítónál,
Budapest.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fúszerkereskedésben és vendéglőkben.

Lefkovits testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű
legdinatosabb
tekeasztalok
raktára.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdiszesebb kiállitásig úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, dominó, ujságkeret stb.

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi cég

Piatnik Nándor és fiai

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

Nagy választék különféle kávéházi cikkek közül, 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 tisztíttatnak. Ezen gazdag raktárt **Piatnik Vilmos** ír, a gyárosnak fia vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidék kávéháztulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genreben tartatik.



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

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávéházai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű cukrársz-osztályunk legelső szakférfiak vezetése alatt áll.

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

kiborított formákban fagylalt és parfait

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

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

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 Leopold Neumann 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

Pianzások és hamisítások elkerülése végett kérjük a. t. ez. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORFF



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFF
szénsavtartalmu savanyuviz a bor vegyítésére legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőit kölesönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

STEINER J.

Budapest, VI., Teréz körút 34. szám alatt tiszteltettel ajánlja

a szállodák, vendéglők és kávé uraknak közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.

Sörcsarnok és casinói étterem bérbeadása.

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

a sörcsarnok és casinói étterem

a hozzátartozó mellékkelhelyiségekkel

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 vízvezetékkel és villanyvilágítással, a sörcsarnok és étterem parkettel vannak ellátva.

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

A pályázni kívánók felhivatnak, 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.

Mindennemü stilszerű diszitmények.

Rajzok, mintakönyvek és költségvetések bérmentesen.

Tapeten-Niederlage

JERK & SCHUSCHITZ

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

szeptember 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 czikkeben, melyekben
ugy forma mint mintára nézve mindég a legujabbat nyujt

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

Kivánatra szívesen 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 úrnál,
Kézdivásárhelytt.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =
légnomással és szabad. légűtővel.
Eivállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-osapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

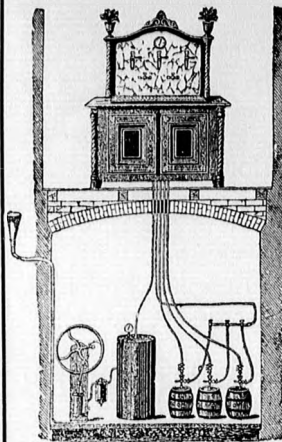
mittelst Luftdruck

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 hirneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.

Videki megrendelések gyorsan es 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 érckoporsókból
valamint

sir-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen
elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

== Fiókküzet : VI. ker., Nagymező-utca 10. ==

GINDERT 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, fagyalltkészítő gépeit önüstell, fagyallttartó készülékeit, vízűtőit

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

jégtörő sulykokat és kádat,

fagyasztó- és

fagyallt-kiosztó kanalakat,

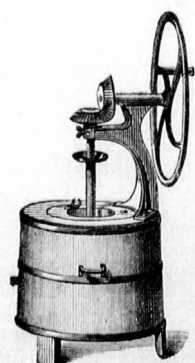
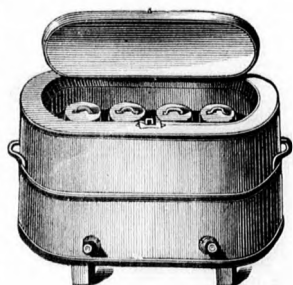
beszózó födeleket,

fagyallt-kotró szarvlemezeket,

formázott fagyallt-dobozokat

és betétcsőbröket

stb.



KITÜNTETVE :

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

