



Allgemeine Handlungs-Zeitschrift

von und für Ungarn.

(Halbjähriger Preis : 2 fl. 30 kr. E. M. Mit Postverendung : 3 fl. 30 kr. E. M.)

Fünfter

Pesth, Mittwoch, den 30. Mai.



Jahrgang

Die Kleingewerbe von Paris.

(Fortsetzung.)

Wenn man so glücklich war, dem Negratteur und dem Wasser, das er rechts und links ausspritzt, zu entkommen; so stößt man gewöhnlich auf den „Commissinaire“ des Quartiers. Der Kommissionäre des Quartiers ist meist ein Mann von breiten Schultern, rundem Bauch und schwarzem Bart; von seinem Vollmondgesichte strahlt zufriedene Heiterkeit, man kann ihn nicht ansehen, ohne zu fühlen, daß er ein Mann ist, der sein Schäfchen in's Trockene gebracht, der keinem Menschen etwas schuldig ist, dem dagegen viele Leute schuldig sind, und der sich auf schlimme Tage einen Rothpfenning zurückgelegt hat. Der Kommissionär des Quartiers ist euer, mein, unser aller Bedienter, er ist der Bediente von allen Häusern, er geht überall nach Belieben aus und ein. Man läßt ihn rufen im Winter, um Holz zu sägen, im Sommer, um den Blumentisch zu besorgen; er begleitet Monsieur an die Diligence und geht Madame bei ihrer Rückkehr entgegen. Der Name des Kommissionäres ist im ganzen Quartier bekannt; man weiß, wo seine Heimath ist, wie alt er, wie alt seine Mutter ist; er ist der Freund der Köchin und der Feind des Portiers, übrigens unabhängig, wie ein Bedienter, der mehrere Herren hat. Verständig und thätig richtet er viel aus ohne vielen Kraftaufwand, er durchläuft einen langen Weg im Schritte, sagt nie zu viel, ist verschwiegen, nüchtern, stets auf den Beinen, stets gefällig und von gleichem Eifer, es mag nun ein Geschäft oder einen Liebeshandel betreffen. Eine Straße von Paris

würde nicht vollständig sein, wenn sie nicht neben ihrem Gewürzkrämer und Weinwirth ihren Kommissionär hätte.

Auf den Pont Neuf und dem Quai Grève außerhalb der nomadisirenden oder stationären Buden trifft man ein anderes gewerbefleißiges Böttchen, das in unaufhörlicher Bewegung sich durch einander treibt. Hier kniet Einer auf seinem Laden, der nicht mehr als einen Quadratfuß im Umfang hat, und bittet um die Gnade, den erloschenen Glanz eures Fußwerkes auffrischen zu dürfen; dort ruft eine heisere Stimme eurem Pudel, der mit aller Gewalt geschoren werden soll, das erschrockene Thier schmiegt sich ängstlich an seinen Herrn und bellt; dieser verkauft Schwefelhölzchen, jener Stelndeln, der alte Mann dort fristet sich sein Leben mit Gerstenzucker. Und hier die vierschrötige Frau Sevaterin! sie trägt auf ihrem Bauch eine ganze Garlücke: das Feuer brennet auf dem Herde, das Schmalz prasselt in der Bratpfanne, die Luft ist auf zehn Schritte in der Runde mit Duft gewürzt. Das saftige Bratwürstchen, der goldgelbe Kartoffel, die frischen Schweinskotletten, leckere Näschereien des Grèveplatzes, werden in dieser wandelnden Küche bereitet. Doch was sage ich? Der köstliche Nerlan, die Scholle, der Gründling, die feinen Gerichte einer schon ausgesuchtern Gesellschaft, reizen einer um den andern den Appetit des Vorübergehenden. Die Fleischbank ist gleich neben der Küche, der frische Fisch, bestimmt den gebratenen zu ersetzen, hängt an der Hüfte der Köchin. Es ist ein Uhr, der Pariser hält seine zweite Mahlzeit; frühmorgens hat er eine Tasse Milch zu sich genommen, um ein Uhr wird er für vier Sous geröstete Kartoffeln oder sonst

etwas Gebratenes speisen, indem er sich dazu als Teller eines gedruckten Blattes Papiers bedient. So unter dem Baldachin des Himmels, und an das Brülengeländer gelehnt und vielleicht einem Poffenreißer zusehend, kann der Pariser sich von Zeit zu Zeit über Staats- und Kunstneuigkeiten aus dem Umschlag seines Mittagmahles belehren, und so vereinigen sich in dieser glücklichen Stunde für den Pariser alle Arten von Genüssen. Unten rauscht der mähtere Fluß, die Sonne scheint erquicklich, die Vögel am Quai des Desevres singen, die Gaukler spielen, der Braten prasselt; der ehrliche Durrier des Quai de Sévres liebt bei seiner zweiten Mahlzeit so viel Neuigkeiten in der gestrigen Zeitung, als der Politiker des Marseiller Hafens nicht in drei Tagen bei seinem Frühstück lesen kann.

Aber man bilde sich nur nicht ein, daß diese Maschinenindustrie für alle Leute auf der Welt geschaffen ist. Die kleine Pariser Industrie ist nur für den Pariser da. Nur der Pariser begreift, liebt und weiß den Werth aller dieser kleinen Kaufleute zu schätzen. Der kleine Verkäufer ist eine reine Pariser Nothwendigkeit. Nur ein Pariser versteht es, an einem Sommertag von brennendem Durst gequält, einen ehrlichen Cocoverkäufer anzuhalten, der mit ihm schwätzt, während er sein verfilbertes Glas ausschwenkt und es ihm bis zum Rande füllt, worauf der gelabte Mensch auf sein zehn Centimenstück heraus verlangt, nachdem er wenigstens für zwei Sous getrunken und mit dem ehrlichen Cocoverkäufer geplaudert hat. Der Cocoverkäufer ist ein guter Junge, er lächelt den Pariser freundlich an, gibt ihm auf fünf Centimen zwei hinaus, und nachdem er höflich gegrüßt hat, fährt er wieder fort zu schreien: „Coco à la glace!“ — Der Cocoverkäufer ist die wahre Vorsehung der Soldaten und Kindsmägde. Man denke sich an die Stelle des Parisers einen Provinzmenschen, einen sehr heillosen aber sehr durstigen Provinzmenschen, der geringschätzig auf den Cocoverkäufer herabblift, er wird stolz an dem wohlthätigen Getränke vorüber stürzen, er wird das wohlwollende Lächeln der alten Hebe verachten, die ihn einladet und eine Stunde darnach wird er sich mit einem Krug Bier, den er in einer Schenke ausstürzt, ein Indigestion holen. Es gibt kein menschliches Wesen auf der Welt, das wie der Pariser mit einem Fischweibe zu sprechen, mit einer Musterhändlerin angenehm umzugehen versteht, und eine wandelnde Garlucher nicht in Harnisch bringt, während er von ihr seine Mahlzeit einkauft. Der Pariser ist wohlherzogen, er ist höflich, er versteht das anmuthige Geplauder und vermeidet alle Dissonanzen; zugleich aber auch erröthet er

über nichts; er gibt bei hellem Tag der Grissette den Arm, die ihm gefällt; er hält sein Mittagessen auf offener Strafe, er geht in die nächste beste Weinschenke und trinkt; er ist der Diogenes, der sich die Hände mit Mandellseife gewaschen hat. Nicht so der Provinzialmensch. Der Provinzialmensch ist stolz, er ist der Sympus des Philisters im Sonntagsstaate. Er verachtet alle Erleichterungen des Lebensgenusses. Hat man ihn vorher lieber vor Durst verschmachten, als Coco trinken gesehen, so wird man ihn jetzt in eine jener verpesteten Höhlen hinabsteigen sehen, wo man um vierundzwanzig Sous zu Mittag ist. Hier setzt sich der Provinzialmensch breit an einen sauber gedeckten Tisch, verschlingt seine vier Schüsseln ohne ein Wort zu reden, und nachdem er seine dünnen Schnitten Rindfleisch, seinen Hasenpfeffer von Kaninchen, seine aufgeblasenen Omeletten und sein kleines Schälchen Crème verzehrt hat, geht er wieder seines Wegs mit verdrüßlichem Gesicht, leerem Bauch und grämlichem Magen, ohne daran zu denken, daß er auf dem Grèveplatz oder sonst auf einem lustigen Boulevard ein köstliches und sehr vergnügliches Mahl um die Hälfte Geld hätte haben können. Doch der Provinzialmensch kann nicht ohne Serviette und silbernes Besteck zu Mittag essen.

(Fortsetzung folgt.)

Der Pont du Louvre zu Paris.

Der vor kurzem begonnene Bau des Pont du Louvre zu Paris ist im vorigen Herbst unter der Leitung des Hrn. Polonceau, Divisions-Inspektors der Brücken und Chausséen, außerordentlich schnell vorwärts geschritten: man rammt Tag und Nacht Pfähle zur Vorfertigung der Kastendämme ein, und hoffte noch vor dem Winter sämtliche Grundlager erbauen zu können, so daß die ganze Brücke bis zum künftigen Herbst fertig werden soll. Man stritt sich lange über den Ort, an welchem diese Brücke erbaut werden sollte; die einen, wozu besonders die Ingenieure gehörten, wollten sie als bloßes Kommunikationsmittel betrachten, und sie daher am Ausgange der rue des Saints-Pères erbauen, während die anderen, besonders die Architekten, behaupteten, es handle sich hier weniger um Abkürzung des Weges, als um eine Herstellung der Harmonie in der Ansicht, die der Fluß gewährt. Letztere Meinung erhielt die Oberhand, so daß das Nützlichere dem Schöneren auch hier weichen mußte. — Die ganze Brücke erhält nur drei Bogen von 47 Metter Spannung, wodurch die

Schiffahrt nicht im Geringsten beeinträchtigt wird. Jeder Bogen wird von 7 Streben aus Gusseisen von eigener und neuer Form bestehen. Diese Streben werden nämlich hohl und ganz mit Holz besetzt sein, welches denselben gleichsam als Mark dienen wird. Der Durchschnitt der Streben gibt ein Oval; ihre Form ist daher so das das angewendete Gusseisen die größte mögliche Kraft hat. Holz wird bei diesem Baue nur so viel angewendet werden, als nöthig ist, um durch dessen Dazwischenkunft jene rauhen Schwingungen zu neutralisiren, welche die vorzüglichste Ursache des Verfalles der Brücken aus Gusseisen sind. Der Erbauer der Brücke hat bei seinem Baue so viel als möglich gesucht, die Vortheile der Hängebrücken und der feststehenden Brücken, so, wie die Wohlfeilheit, die Dauerhaftigkeit, die Breite des Weges, und die Freiheit der Schiffahrt, mit einander zu vereinigen, in wiefern ihm dies gelungen ist, muß die Erfahrung zeigen. Man hat berechnet, daß diese Brücke jährlich 200,000 Franken eintragen wird, so daß mithin auf jeden Tag 5500 Fußgänger, die über dieselbe gehen, kommen. Ueber den Pont des Arts gehen täglich 10,000 Fußgänger; dafür wird man aber über den Pont du Louvre auch fahren können, was man am Pont des Arts nicht kann.

Brotbereitung mit Beihilfe der Karztoffel.

Man zerreihe 8 Mezen rohe, völlig gereinigte Karztoffeln, übergieße sie, zum Auslaugen, mit kaltem Brunnenwasser, lasse sie 12 Stunden lang stehen, gieße dann das Wasser wohl ab, und säure sie ein mit 1 Scheffel Fruchtmehl. Die Gewichtserhöhung des Brotes beträgt hiernach 13 bis 16 Pfund. Man erhält ein lockeres, gut gebakenes, nährendes und wohlfeiles Brot.

M i s z e l l e n.

Der Handel in Livorno leidet durch die nun auch gegen Frankreich angeordneten Sanitätsmaßregeln einen neuen Stoß. Die Dampfschiffahrt wird wahrscheinlich ihre Fahrten zwischen Frankreich und Italien einstellen, da die Reisenden wohl selten werden dürften.

Küztlich ist von London eine englische Diligence von neuem Modell (mit einem für ein heißes Klima sehr nothwendigen Ventilationsapparat), nebst Zubehör und einem englischen Führer nach Egypten abgegangen, um

zwischen Alexandrien und Kairo zu fahren, und der Passcha hat die Einführung mehrerer Diligencen: Touren, auch nach Rosette und Damiette, in Verbindung mit zuziehenden Landstraßen, gestattet.

Der Rajah von Mysore und seine Familie dürfte auf eine Pension gesetzt und dieses schöne Land von der ostind. Compagnie verwaltet werden. Ein großer Theil ist unbebaut und vollkommen für Kaffee, Gewürze, Baumwolle, Zucker, Indigo, Getreide etc. passend.

In Algier sind Lächer ziemlich gesucht, doch werden die leichten von Berviers den französischen vorgezogen. Gedruckte Leinen zu Zelten und Vorhängen, weiße Katune, flandrische Leinwand $\frac{3}{4}$ breit zu Hemden, gehen gut ab, letztere zu 4—5 Fr. Der Einfuhrzoll beträgt von Waaren aus fremden Häfen und auf fremden Schiffen 8 % des Werthes, und nur 4 % wenn sie von französischen Schiffen gebracht werden.

Aller in Antwerpen vorräthige Reis, über 5000 Tonnen, ist für die französische Regierung in einem Tage aufgekauft worden.

In Paris, wo früher täglich nur 16—18,000 Briefe ankamen, steigt nun seit der Cholera die Zahl auf 38—40,000. Die Postwagen sind mit Abreisenden angefüllt.

Auf den Leeward-Inseln haben die freien Farbigen gleiche Rechte mit den Weißen erhalten.

In Kolumbien soll das Tabaksmonopol abgeschafft werden.

Zur Leipziger Messe reisen diesmal sehr viele Warschauer Kaufleute.

Die Cholera ist nun auch in der englischen Kolonie am Schwänenfluß in Australien.

K o r r e s p o n d e n z = N a c h r i c h t e n.

London, 17. Mai. Konf. 3 Proz. 84 $\frac{1}{2}$.

Paris, 18. Mai. Konf. 5 Proz. 96, 60; 3 Proz. 69, 85.

W i e n, 26. Mai. Staatsschuldverschreibungen 5 Proz. 87 $\frac{1}{2}$; 4 Proz. 77; Rothschildische 100 Guldenlose 175 $\frac{1}{2}$; Partiale 123 $\frac{1}{2}$; Bankaktien 1142.

Intelligenzen.

Der Mailänder wechselseitige Versicherungs-Verein gegen Hagelschaden

versichert Weingärten, so wie alle Arten von Feldfrüchten und Gartengewächsen, gegen Beschädigung durch Hagel, und zwar zu den billigsten, seit 1. Mai bedeutend herabgesetzten Affekuranz-Prämien.

Die Statuten und Bedingungen sind einzusehen bei dem für das vereinigte Pesther Komitat als Agenten des Vereins bestellten Großhändler C. J. Malviour, in der M. Dorothea-Gasse, Nr. 11, in Pesth, allwo auch alle Gattungen Staatspapiere ein- und verkauft werden.

Zu Verkaufen.

Ein vollständiges Exemplar aller Jahrgänge der Ofner „Gemeinnützigen Blätter“ seit ihrer Entstehung vom Jahr 1809 bis Ende 1831, schön gebunden, ist billig zu verkaufen. Auskunft im Ofner Kommissionsamt.

Subskriptions-Anzeige.

Myrthensträucher

oder

Originelle Erzählungen, Heldengesänge, Epigramme und Reiseszenen

von C. v. Ludvigh.

Dieses Werk erscheint auf Subskription und wird aus 6 eleganten Bändchen — 20 bis 24 Druckbogen — bestehen. Der Subskriptionspreis für alle 6 Bändchen ist 1 fl. 40 kr. C. M. — Bei Abnahme von 10 Exemplaren, werden 2 gratis gegeben. Sobald die Druckkosten gedeckt sein werden, wird das Manuscript der Presse übergeben. An folgenden Orten kann unterzeichnet werden: Pesth in allen Buchhandlungen; Presburg bei Wigand und Landes; Oedenburg bei Wigand; Güns bei Ludvigh; Kanischa bei Wustl; St. Weissenburg bei Rader; Zünfkirchen bei Gundl; Siskos bei Tobi; Kaschau bei Wigand; Leutschau bei Prof. Hoznek; Kasmark bei Schweiger; Klausenburg bei Tilsch.

Die k. k. Landespriv. Seidenzeug-Fabrik von C. G. Hornbostel et Komp. aus Wien

empfiehlt sich mit einem ausgefuchten Lager ihrer eigenen Erzeugnisse in allen Arten von glatten und faconirten

Seiden- und Sommerstoffen, glattem Seiden-Krepp, Shawl-, Seiden-, Krepon- und halb Krepon-Tüchern aller Größen, in allen Gattungen Bajaberen, Fouards oc. oc. zu den billigsten und festgesetzten Fabrikspreisen, in ihrem Marktgewölbe, im Dreißigstgassel, Nr. 199, und hofft auf einen gütigen Zuspruch.

Neu eröffnete Fabriks-Niederlage in Pesth.

Die Unterzeichneten haben die Ehre, zur allgemeinen Kenntniß zu bringen, daß sie, nach eingeholter höherer Bewilligung, zur größern Bequemlichkeit ihrer geschätzten Abnehmer in Pesth, daselbst, unweit des neuen Marktplazes, in der Göttergasse, Nr. 251, eine **Wirtschafts-Vaniglia-Kaffe-Fabriks-Niederlage**

errichtet haben, woselbst stets ein Lager von besonders gutem, echtem und wohlgeschnittenem Sizilianer- und Doppel-Schweizer-Kaffe mit Vaniglia vorräthig sein wird.

Diese beiden Surrogate zeichnen sich von allen andern bis jetzt noch bestehenden dieser Art, wegen ihres trefflichen Geschmacks, Geruches und der Farbe, vorzüglich aber wegen Beimischung echter Vaniglia, aufs Vortheilhafteste aus.

Die Unterzeichneten schmeicheln sich, durch Echtheit ihrer Waare und Billigkeit des Preises, alle Hrn. Kaufleute und sonstige Abnehmer vollkommen zu befriedigen und sehen einer zahlreichen Abnahme entgegen.

Joh. Czeyka und Georg Oberle,
aus Wien.

Pesther Getreidemarkt.

Pesther Mezen (Am 29. Mai.) Preise in W. W.

	bester fl. kr.	mittlerer fl. kr.	ordinärer. fl. kr.
Weizen	10. 9	9. 50	9. —
Halbfrucht	6. 24	6. 15	6. —
Roggen	4. 18	4. 21	4. —
Gerste	3. 18	3. 15	3. 9
Hafer	2. 12	2. 9	2. 6
Kukuruz	3. 18	3. 9	3. —

Schiffs- und Magazinspreise.

Weizen $7\frac{1}{2}$ —9; Halbfrucht $5\frac{1}{2}$ —6 Roggen $3\frac{1}{2}$ —4; Gerste 3— $3\frac{1}{4}$; Hafer 2— $2\frac{1}{2}$; Kukuruz $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{4}$ fl. W. W.

Beilage: der Spiegel, Nr. 43.

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

Ofen, gedruckt in der kbn. Universitäts-Buchdruckerei. 1832.