

FOLYÓIRAT  
SZÁLLODÁK,  
VENDÉGLŐK  
ÉS  
KORCSMÁROSOK  
SZÁMÁRA.

# A VENDÉGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

SZERKESZTŐSÉG  
ÉS  
KIADÓHIVATAL  
IV.  
HAJÓ-UTCZA 6.

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-  
ipartársulata létezik:  
IV. kerület, Kötő-utca 1. szám.  
e. Raiffeisen der Genossenschaft der Hoteliere,  
Gastwirthe und Wirthe  
befindet sich IV. Bezirk, Strickergasse Nr. 1.

A budapesti pinczér-egylet helyisége  
IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.  
Pénztárnok CZEPKA L. Csáffer.  
Der Budapestler Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:  
IV. Bezirk, Grenadiergasse Nr. 8.

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről  
eszközi Cservény Wenzel  
IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.  
Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt  
Wenzel Cservény  
IV. Bezirk, Hutgasse Nr. 14.

## A szociális kérdés a szállodások és vendéglősök életében.

Manapság már mindenben van egy kevés szocializmus. A szocializmus egész a mániáig divalta jött. Mindenben megvan a szocializmus és így a szállók életében is; megvan a munkaadókban, a főnökökben, a mesterekben, azaz a szállodásokban és megvan a munkásokban, a pinczérökben is.

A szállodások tekintélye a múlt időkhez képest nagyon emelkedett. Nemesak a szállók lettek hasonlíthatatlanul szebben, jobban és fényesebben berendezve, de az üzletemberek, a kik a szállók élén állanak, egészen más emberek, mint voltak a stabulari-ik a római birodalomban, vagy a Lessing-Minna von Barnhelm-eben rajzolt korcsmáros. Ahhoz, hogy valaki szállodás legyen, a ravaszság és az emberek gyöngösgéinek ismerete ma már nem elég. A szállodák mai fejlettségű műveltséggel tudással bíró embereket kíván! A szállodásnak emberismerete mellett nagyfokú szervező tehetséggel is kell rendelkeznie, hogy az alkalmazottak egész seregének tapintatos és energikus módon oszthassa ki teendőit és azt kelőképpen ellen is őrizhesse. Úgyes kereskedőnek kell lennie, hogy a szállodák nagy árforgalmát meggyőzze, csak jó árút vásároljon, a bevásárlási forrásokat ismerje, a hol jó és olcsó árút vehet. Építőmesternek és kárpitosnak kell lennie, hogy a házat és bútortartat jókarban tarthassa. Mechanikusnak és technikusnak kell lennie, hogy az újkor technikai találmányait üzemeltethesse. Azután jönnek még csak a tulajdonképeni foglalkozásához szükségesek, a finom modor az emberekkel való érintkezésben, hogy a vendégek előtt tekintélyt fenntarthassa, további jóakarattal kivívthassa. A szállodásnak, a ki egy nagyboldor részvénytársaság szállójának élén áll, egyszersmind pénzügyi dolgokban is jártassággal kell bírnia.

A szálloda vezetése tehát oly képességű férfiak

kat kíván, kik az ipar élén állók közé sorozhatók. Megelégedéssel konstatalhatjuk, hogy a szállodások a hozzájuk fűzött kívánalmaknak megfelelően. Mindamellett nem hallgathatjuk el, hogy bár megfelelően a kívánalmaknak, a szállodások összessége nem élvezi még azt a tekintélyt, a mely megilletné. Még mindig érezhető, hogy bizonyos kevésbé becsüléssel viseltetnek irántuk, a minnek oka az irigységben rejlik, mert foglalkozásuknál fogva látszólag könnyebb megélhetésük van és oly élvezetekben részesülnek, melyekben — szintén látszólag — nem mindenkinek adatott. Természetesen az ilyen eljárás az ügyes, tisztességes és művelt szállodásnak zokon esik, és nagyon elkeseríti. Bár ez a fura előítélet elenyészőfélben van, de mégis van.

De miért szenvedjen oly előítélet miatt, mely már rég elvesztette jogosultságát, a budapesti vendéglősök kara, mely oly sok kitűnőséget vall magának? Ez előítélettel szemben bátran állíthatjuk, hogy az ipari élet legelső tényezőivel állíthatjuk egy sorba és érdemszerint csak tisztelteknek és becsülésnek kellene osztályrészüknek lennie.

A vendéglősöknek és szállodásoknak első szociális lépésének az kell lennie, hogy a megillető társadalmi tekintélyt érvényre emelje. És milyen eszközökkel lehetne ezt elérni?

Egész határozottsággal mondhatjuk, hogy a vendéglősök nagy része már most is az őket megillető tekintéllyel bírnak, és igaztalanság volna, ha nem adoznának nekik a kellő tisztellett. Egészben véve azonban nem tagadható, hogy a vendéglősök nagy részénél a sima, udvarias modor mellett nem ártana, ha több beltartalommal bírnának, azaz: több mélyrehatóbb tudást sajátíthatnának el, mindamellett, hogy jó üzletemberek, ügyes és jóra való polgárok. E tekintetben a közönség mint kritikus lép fel, s megítélésében mérlegbe veti az igazi műveltséget a látszólagossal és így vendéglőseink egy részétől megvonják a tekintélyt, s nagyon sokszor nem tesznek kivételt, hanem az összességnek rovására lépnek. De ezen komoly

tőrekvéssel segíteni lehet. Ezzel nem azt akarjuk mondani, hogy minden vendéglős a fiát okvetlenül egyetemre járassa, vagy a pinczérök bölcsészeti tanfolyamokat hallgassanak. De igenis szükségesnek tartjuk, hogy mindenki, a ki e szakmának szenteli magát, jól végezzen egy pár középiskolát, de különösen iparkodjék mennél több idegen nyelvet elsajátítani s csak hasznára válhatik, ha a kémiában, fizikában és technológiában jártas, melyeknek igen jó hasznát veheti a vendéglős és szállodai üzemben. Ehhez még tisztességes és erkölcsös életnek kell esatlakoznia és érzéknek a szép és nemes iránt. E sorok írója kellemes meglepetésben részesült egy alkalommal, mikor egy kisebb városkában egy tanácskozási tagjaként szerepelt. Mikor ugyanis a tanácskozás, mely a városka egyetlen szállójában tartott, véget ért, a tagok szálló nagytermébe mentek át, hogy a jól végzett munka után az asztal áldásait közösen részesüljenek, és elképzelték mily kellemesen voltak érintve, mikor a terembe érve a falakat virágokkal díszesen dekorálva találták és belépésükkor egy jól szervezett zenekar gyönyörű játéka fogadta. És ki volt a karmester? A vendéglős leánya. És kik voltak a zenészek? A vendéglős többi gyermei. A hallgatók egészen el voltak bájolva a szép zenétől és szívük mélyéig meghatva e szép családi élet láttára.

Nem kívánhatja senki, hogy minden vendéglős gyermeke zeneileg képzett legyen; de mindenesre tudjanak annyit, a mennyit művelt emberek művelt gyermekeiktől elvárhatunk. Már magában véve a törekvés az után, a mit e cikkünk folyamán felhoztunk, elég lesz ahhoz, hogy a rég mult idők-ből a vendéglős és szállodásokra tapadó előítélet megszűntessék és a vendéglős szakmát elismertessék annak, a mi valójában is: a tisztességes ipar elsőrangú művelőjének és az ipar díszének.

## Die Wette um den Schnurrbart.

Eine Wiener Geschichte.

Die Equipage rollt donnernd vor das Hotel, das in seinem Namen und in seiner Restauration stolze Traditionen vertritt. Der Portier begrüßt ehrfurchtsvoll den bekannten Kavaliere. Man kommt aus dem Prater und hat die Genüsse einer langen Herbstnacht zu erwarten. Schon sitzt man mit den Freunden am Tische, und Charles erhebt, um die Befehle entgegenzunehmen. Es gibt Inspirationen, ein unbegreifliches mystisches Zusammenreffen der Gedanken, zumal wenn es sich um persönliche Vorzüge handelt. Herr v. P. und Graf K. sehen erkannt einander ins Gesicht, sie begegnen sich in demselben geistreichen Gedanken. Die beiden Kavaliere haben volles Recht, stolz auf ihre Schnurrbärte zu sein, aber der Charles hat einen fast noch schärferen Schnurrbart. Das Diner ist bestellt, aber die beiden Kavaliere können sich von ihrer inneren Aufregung nicht frei machen. Sie sehen sich, was ihren Schnurrbart betrifft, durch Charles, den Kellner, in Schatten gestellt.

Ein Glas Cherry bildet die Einleitung. Herr v. P. erhebt sein Glas: „Krieg dem Schnurrbart, Krieg dem Schnurrbart der Kellner!“ — „Wie verstellst Du das?“ rufen einmüthig die hochgeborenen Tischgenossen. „Ich wette“, sagte Herr v. P., „um meinen Schnurrbart, daß wir binnen vier Wochen in den Hotels und Restaurationen, denen wir die Ehre unseres Besuchs erweisen, durch keinen Kellner mehr bedient werden, der uns durch seinen Schnurrbart geniert. Verliere ich die Wette, opfere ich meinen Schnurrbart; gewinne ich die Wette, so habt ihr auf Jahresfrist das Recht verloren, einen Schnurrbart zu tragen!“ Die Gläser klingen zusammen, die Wette ist angenommen, der Krieg ist dem Schnurrbart erklärt — dem Schnurrbart der Kellner.

In Kleinigkeiten kann der Mensch sich groß zeigen. In Spanien ertrug die Bevölkerung Alles, was ein rücksichtsloser Absolutismus verlangte; aber als Philipp III. den Kampf gegen das spanische Kostüm eröffnete, da entstand eine Revolution, man begeisterte sich für den Sombrero und der König mußte nachgeben. Zu dem Krieg um den Schnurrbart offenbarte sich der Charakter, Prinzipien-treue, Gefühnsfestigkeit und Mannesstolz. Der Krieg gegen den Schnurrbart hatte begonnen und Hand in Hand damit gingen die diplomatischen Unterhandlungen der Kavaliere mit den Herren Hoteliers.

Weiß man, was ein Aristokrat, noch dazu ein freigebiger Kavaliere, für einen Kellner bedeutet? Der Kavaliere ist das Ideal der Menschheit, die vollkommenste Verkörperung dessen, was die Natur zu leisten vermag und der höchste Stolz des Kellners besteht auch darin, den Beifall des Kavaliere zu erwerben. Die Bedienung bei einem Kavaliere-diner gewinnt einen dramatischen Charakter. Der erfahrene und geschulte Kellner, unvergleichlich in seiner Art, legt Bedeutung in die kleinste seiner Handlungen. Wenn zwei dasselbe thun, ist es nicht dasselbe, es besteht ein Unterschied darin, wie die Dinge auf den Tisch gebracht werden, ein Unterschied in dem Verständnis jedes Winkes; man muß die Gedanken der Gäste errathen, den Wünschen zuvorkommen, ehe sie ausgesprochen sind. Und von dem hochangesehenen Kavaliere sehen die Kellner zum Danke für alle Dienste sich in ihren höchsten Empfindungen verletzt und in ihren Menschenrechten gekränkt. Einer übermüthigen Laune, einer schändlichen Wette willen soll den Kellnern ihre Abhängigkeit zum Bewußtsein gebracht werden. Es ist ein Attentat auf die Ehre des Mannes, auf das unter vielen Kämpfern erworbene Recht, den Schnurrbart zu tragen. Das ist die Reaktion. Die Kellner sind entweder politisch indifferent, oder sie stoßen sich mit den konservativen Strömungen. Aber in Bezug auf den Schnurrbart bilden sie keine Reaktion; alles Andere ließen sie sich vielleicht gefallen, sogar das ganze Mittelalter, wie es die Kavaliere gewis-

Schlages zurückzuführen wollen, jedoch die Reaktion gegen den Schnurrbart — das geht zu weit. Es wird an die unveräußerlichen Menschenrechte appellirt und an die Prinzipien von 1789.

Die Gäste haben zu befehlen, so sagt ein Hotelier, und die Kellner können es verwinden, wenn sie auch des Schnurrbärtens entbehren müssen. Aber auf dem Mülli wurde es beschworen, den Schnurrbart nicht preiszugeben. Acht Kellner eines allerersten Hotels, die sonst ihrer Pflicht vollauf genügt und in jeder Beziehung Anerkennung verdienen, verzichteten lieber auf den Dienst, als auf den Schnurrbart. Hier wird die Sache ernsthaft und hört auf, komisch zu sein. Gelehrte und pflichttreue Menschen sind nun ihr Brod gebracht durch eine übermüthige Laune. Jeder verlangt in unserer Zeit Achtung seiner Persönlichkeit und die Kellner haben dasselbe Recht, wie andere Menschen. Es ist zu bedauern, wenn man das nicht einzusehen vermag.

Eine Kavaliere-Enquôte — nur Kavaliere haben zu so was Zeit — wurde in einem Hotel einberufen, um festzustellen, ob es zum Chic gehöre, daß die Kellner keine Schnurrbärte tragen dürfen. Alle Aristokraten und auch solche Gäste, die es gene scheinen möchten, waren darin einig, daß der Kellnerschnurrbart zu fallen habe. Das war das prinzipielle Gutachten. Aber jeder Kavaliere hat seinen Lieblingskellner und trat für diesen ein. „Der Schnurrbart muß fallen, aber dem Charles soll er gelassen werden“, sagte ein Kavaliere; ein anderer fand dasselbe, nur mit dem Unterschied, daß der Franz den Schnurrbart behalten solle, und ein Dritter war mit seinen Kameraden einig, nur wollte er, daß das alte Menschenrecht des Schnurrbärtens dem Leopold gewahrt bleiben möge. Aber das durfte nicht sein, die Hotelleitung läßt keine Ausnahme zu, und so haben acht Kellner das Hotel verlassen. Das war in einem vornehmen, vorzüglich geleiteten Hotel, dessen

**Die hochgeschätzten Herren Gastwirthe werden freundlich gebeten, unserem Blatte Mittheilungen jedweder Art zukommen zu machen. Bekräftigen ersuchen wir, unsere Plätter in den Geschäftslökalen aufzulegen zu lassen, nachdem dieselben auch von den Herren Gästen mit Vorliebe gelesen werden.**

**Auch um recht zahlreiche Pränumerationen bittet**

**die Redaktion**  
IV. Schiffgasse 6.

**Für die Monate November und Dezember kostet das Blatt 1 A.**

### Die Kosten einer Schnellfahrt über den Atlantischen Ozean.

Es wird jeden halbwegs wissenschaftigen Gastwirth sehr interessieren, zu erfahren, was Alles eine Dampferfahrt von London nach Newyork verschlingt. Die Kosten sind ungeheuer.

Wir beginnen zuerst beim Kohlenverbrauch. Derselbe stellt sich bei Dampfern von der Größe des „Teutonic“, der „City of New-York“ oder der „Columbia“ für eine „Tour“, d. h. Hin- und Rückreise, auf 80.000 bis 200.000 Mark.

Natürlich sind die Ausgaben für Kohlen die höchsten in der Kostenrechnung. Nach ihnen rangiren die Summen für den Lebensunterhalt der Passagiere. Man berechnet, daß auf einem Dampfer mit normaler Sommer-Passagierliste etwa vier Pfund Fleisch pro Minute verzehret werden. Am Tage vor der Abreise nimmt der „Steward“ Einsicht von der Passagierliste und richtet darnach seine Einkäufe. Erbsen, am Hudson, bekommen die Schlachthäuser 36 Stunden vor Abfahrt ihre Aufträge. In die Passagierliste eines modernen Niefendampfers voll, so hat der Steward in den Eiskammern unterzubringen: 8000 Pfund frisches Rindfleisch, 4000 Pfund frisches Hammelfleisch, 500 Pfund Wächsenfleisch, 600 Hühner, 250 junge Hühnchen, 80 Truthähne, 50 Paar Rebhühner, 1500 Pfund Fische, 2600 Pfund Schinken, 500 Pfund Speck, außerdem entsprechende Quanten anderer Fleischarten.

Mit das Fleisch beforzt, so wird an die Beforgung der sonstigen Lebensmittel geschritten. 10.000 Kilogramm Kartoffeln werden in höhlenartigen Behältern untergebracht, neben einigen Wagenladungen anderer Gemüse. 500 bis 600 Liter Milch schafft man am Morgen des Abfahrstages an Bord, gleichzeitig mit etwa 9000 Eiern und 900 Pfund Butter. Aus leicht begreiflichen Gründen werden diese Dinge erst im letzten Augenblicke geliefert.

Eine einfache Fahrt fordert ferner 250 Pfund Thee, noch einmal so viel Kaffee und 1200 Pfund Zucker. Außer diesen Hauptartikeln wird die Speisekammer des Schiffes aber auch mit einer Masse feiner, für die reisenden Epitüräer bestimmter Delikatessen versehen, endlich mit einem entsprechenden Quantum von Früchten zum Dessert.

Im Juni und Juli, wenn die reichen Leute auf Reisen gehen, knallen zudem die Champagnerpfropfen fast unaufhörlich an Bord, und befindet sich ein halbes Duzend Erzähler oder Lebemannner auf seinem Schiffe, so verläßt der Steward nicht den Hafen, ohne vorher eine 80 bis 100 Duzend Flaschen Champagne verschiedener Marken mitgenommen zu haben.

Chef sonst zu den ausgezeichnetsten Menschen seines Berufes zählt.

Ungarn ist die Schule der Freiheit, und nicht umsonst hat man in Ungarn gelebt. Der Hotelier, der aus Ungarn herübergekommen, erklärt einfach: „Neben die Frage des Schnurrbarttragens meiner Kellner habe ich zu entscheiden und nicht die Herren Kavaliere. Wir leben nicht mehr in der Zeit, wo man Betten auf die Kosten der Schnurrbärte Anderer machen kann. Ich will keine Wächter des Schnurrbartes in meinem Hotel haben, und des Schnurrbartes halber sollen Familienväter nicht brodlos werden.“ Nicht alle Volksvertreter sprechen so mannhaft, wie hier der Vertreter seiner Kellner.

Die Aufregung und die Entrüstung ist groß im Lager der Kellner, und die Sympathie ist mit Denjenigen, welche die Freiheit ihres Schnurrbartes verteidigen. Und ist auch die Sache nicht so löse gemeint und handelt es sich wirklich auch nur um eine übermüthige Wette oder eine übermüthige Laune, so ist es doch angemessen, daß man der Willführ entgegentritt. Es handelt sich hier um eine wahre Geschichte, und für einen Augenblick könnte man sich in das alte Wien zurückversetzt fühlen. Wären wir noch im alten Wien, dann könnten wir noch die Geschichte mit der Schnurrbartwette ertragen. Aber das neue Wien hat eine andere Physiognomie und auch die Kavaliere haben sich geändert. Die Wette um den Schnurrbart gehört nicht mehr in unsere Zeit, und Herr v. P. wird seine Wette verlieren, wenn sie auch im Augenblicke erfolgreich ist.

Die Geschichte hat aber eine überaus ernste Moral. Man erträgt jede Reaktion, bis es um den eigenen Schnurrbart geht. Darauf können sich aber alle Klassen der Gesellschaft verlassen: Schließlich geht es um den eigenen Schnurrbart.

Außerdem werden auf einer solchen Fahrt etwa 4000 Flaschen Bier, 2500 Flaschen Mineralwasser und 300 Flaschen sonstiger Getränke geleert.

Man kommen die Kosten, welche die Unterhaltung einer größeren Mannschaft mit sich bringt. Im Durchschnitt zählt die Besatzung eines großen Passagierdampfers 300 Mann, deren monatliche Zahlung von 60 Mark für den Matrosen zweiter Klasse steigt bis zu 1200 oder 2000 Mark für den Kapitän.

Im Durchschnitt faun man die monatlichen Ausgaben für die Mannschaft auf 36.000 Mark veranschlagen. Nur wenige Dampfer machen mehr als eine „Tour“ (Hin- und Rückreise) monatlich. Die drei Hauptfaktoren, Kohle, Lebensmittel und Mannschaft, machen also zusammen etwa 140.000 Mark für eine Tour eines Dampfers ersten Ranges aus. Dazu müßten auf beiden Seiten des Ozeans Dock und Bureau in den bedeutendsten Städten unterhalten werden, was, zusammen mit den Ausgaben für Reparaturen u. dgl. weitere 40.000 Mark monatlich verschlingt, so daß wir am Ende auf zirka 180.000 Mark Monatsausgaben gelangen.

Wie kommt all' dies Geld herein? Daß es herinkommt, ergibt die günstige Geschäftslage fast sämmtlicher Ozeanlinien. Die Hamburg—Amerikanische Gesellschaft zahlte von ihrem Kapitale, von 40.000.000 Mark, 12 Prozent Dividende, ebensoviele die „White Star“ Linie.

Sehr rentabel ist auch die französische Linie Havre—New-York. Einem Agenten einer der Hauptlinien zufolge zahlte eine vollbesetzte Salon-Passagierliste alle Auslagen! Das heißt 400 oder 500 Passagiere zu durchschnittlich 360 Mark je in Fahrtaze und an Bord verzehret Geld. So kommen etwa 160.000 Mark aus den Taschen der Salon-Passagiere allein. Einige nach Amerika fahrende Dampfer tragen ferner etliche 750 Zwischendecks-Passagiere, was weitere 60.000 Mark bedeutet. Gepäck bringt auf den Schnelldampfern selten über 12.000 Mark ein. Dafür kommen von der britischen und amerikanischen Regierung zusammen 10.000 Mark für das Mitnehmen der Post ein. Die Einnahmen belaufen sich also: Salon-Passagiere 160.000 Mark; Zwischendecks-Passagiere 60.000 Mark; Gepäck 12.000 Mark; Post 10.000 Mark oder eine Totale von 242.000 Mark. Das hat aber nur für eine Reise Gültigkeit, für die Reise nach dem Westen, z. B. Liverpool—New-York.

### A villamosság alkalmazása a pinczészetben.

— Krätzer Ármán-tól. —

A véletlen alkalmazta először a villamos áramot a bor kezelésénél. Egy francia faluban ugyanis lecsapott a villám és több boros hordót is megszerencsolt. A hordók egyikében, mint azt a »Naturban olvassunk, maradt egy kevés bor, a melynek megizlésekor kitűnt, hogy sokkal zamatosabb és jobb ízű, mint annakelölte.

Mikor e feltűnő jelenség a tudományos világ tudomására jutott, igen sok elektrotechnikus, kémikus stb. próbálta alkalmazni a villamosságot a bor javítására. E kísérleteknek azonban nem volt meg a kívánt eredménye, mert a villamossággal kezelt borok megváltoztak ugyan alkotárszeikben, de meg nem javultak.

Hosszabb időn át e sikertelen kísérletezések után, abban hagyták a villamosság alkalmazását a bor kezelésénél és csak az utóbbi időben kezdte Mengarini Florio újra a bor javításához használni a villamosságot. E tudósnak fardhatatlan kutatásait végre siker koronázta. Mengarini kísérleteihez platina-lapokat használt, melyeket a borba sülyesztette és a villamos áramot több órán át e lemezekbe boesztotta.

E kísérleteihez egészen fiatal bor használt, mely végleg a legpontosabban megvizsgáltatott a használatba vétel előtt és ugyanolyan pontosan bontatott elemeire a villamos áram bevezetése után, mikor aztán kitűnt, hogy egy rész alkoholt vesztett és különösen észrevehetőleg megkevesebédett benne az extraktáló anyag, egyzóval a bor valóságos felbontást szenvedett.

Továbbá tökéletesen kiválóztódott a borból a fehérny. miáltal a bor zavaros lett, (a bor e zavarossága könnyen mellözhető, ha a borba vizahólyagot teszünk) de annál jobb zamát volt észlelhető. Megjegyzendő, hogy a villamos eljárás befejezte után, a bor tartóssága egy mérvben növekedett, s e tekintetben még a »Pasteurizálás« sem tudja a versenyt kiállani.

Mi fellesszük, hogy a villamosság behatása megsemmisíti a borban levő valamennyi erjedésre alkalmas anyagot s így a villanyozott bor bármily hosszú ideig marad a levegő befolyása alatt, ecetsav nem képződhetik benne.

A praktikus pinczészetben Mengarini eljárása még nem vált be számos előnye dacára, mert a mellett, hogy a bornak jobb ízű és oly zamatot ad, mintha már öreg bor volna, igen sok tekintetben hátrányára is van a bornak. Mindamellett kísérleteinek eredménye olyan, mely teljes sikerrel biztat, ha lefeleketten elvein tovább építünk.

Az új, sokat ígérő eljárást egy amerikaiinak, Frazernek köszönhetjük. Míg a korábbi kísérletezők a villamos áramot közvetlenül vezették a borba és ez által a bort energikusabban bontották szét elemeire, addig Frazer a villamos áramot indirekt működteti.

Frazer kísérleteihez körülbelül három méter hosszú hordókat használt, melyeknek átmérője 1 1/4 méter volt s így természetesen inkább hengerműfajnak voltak. A villamos mágnesekhez hasonlóan hálóztta be Frazer a hordókat sodronnyal és e sodronnyokon át működtette tíz napon keresztül a villamos áramot.

A kísérlet alatt levő hordók különböző borokkal lettek megtöltve, sőt az egyikbe frissen készített pálinkát töltöttek. A tíz nap lefolyta után a hordók annyira telítve voltak villamossággal, hogy megérintésükkor erős ütést érzett a hozzá nyúló. E kísérlet eredménye a következő volt: Az új, fiatal borból az egész fehérny tartalmazó kiválasztotta s olyan ízű és zamatos adott neki, mint a régen fekvő, megérett, jóízű öreg bornak s miután vizahólyagot (tehát nagyon egyszerű eljárással) megtisztítottak, bátran át lehetett adni — mint jó és olcsó árut — a kereskedelem forgalmának. A Frazer-féle eljárásnak álavetett borok tartóssága rendkívüli.

Ami a hordókba frissen töltött pálinkát illeti, azt találták, hogy a villamos áram behatása alatt izre és színre több éven át bepincézett pálinkával vetekedett.

Tekintve e rendkívüli sikert, Kaliforniában társaságok alakultak, melyek a Frazer-féle eljárás kiaknázását tették feladatukul. Nem is tagadható a Frazer-féle eljárás előnye a pinczészetben, kiaválólag pénzügyi tekintetben és nagy jövő vár rá, különösen a pálinka-féle és cognac-gyártás terén. De hogy is ne, ha tekintetbe vesszük, hogy ez eljárással a pár napos szesz nyeresége elenyészik és ívegbevezetés alkalmazzá válik. Mindenki, a ki e nagyfotosságu ügy iránt érdeklődik, minden nagyobb költség és fáradság nélkül kísérletet tehet ez eljárással. Nem kell egyebet tennie, mint egy pár hosszukás, s nem nagyon domboru hordót jól elszigetelt vörösréz sodronnyal olyformán körülhálózni, hogy a sodronnyzálak közt körülbelül 2—3 centiméter hézag legyen. E sodronnyok egy kisebb dinamó-géppel költetnek össze, melyvel aztán a villamos áram a szükséges időn át bevezetetik.

Ez eljárás eredményessége egy rég érzett hiányon segít és a villamosság soha nem remélt előnyöket biztosít a pinczészetben és azt egészen átalakítani van hivatva.

### In der Hasen-Haison.

Neben Gans und Rebhuhn ist jetzt der Hase die bevorzugte Speise an jeder Gasthaustafel sowohl, wie am häuslichen Tisch. Gelegent die Hausfrau, welche diese drei Thiere auf zubereiten versteht, sie erweist sich der größten Anerkennung im Hause. Während unter den Delikatessen der Saison Rebhühner der großen Menge fremder sind und sie gewissermaßen einen aristokratischen Charakter haben, sind Gänse und Hasenbraten viel demokratischer und erfreuen sich großer Popularität. Man könnte wohl meinen, daß der Hase sich noch mehr einbürgere, denn wie alles Wildpret, ist er nicht nur ein wohlgeschmecktes Gericht, sondern auch ein wichtiges Nahrungsmittel und von gewisser Bedeutung in der Volkswirtschaft. Dazu hat das Hasenwildpret noch ganz besondere Vorzüge vor dem Fleische anderer Schlachtthiere; es besitzt mehr Nährwerth, denn nach genauer Analyse enthalten 100 Pfund Hasenfleisch 23 1/2 Pfund Eiweiß, den wichtigsten Nährstoff in unserer Speise. Das Hasenfleisch ist aber auch leichter zu verdauen, als andere Fleischsorten und deshalb gefünder. Kein Wunder, daß der Hasenbraten schon im grauen Alterthum in großen Ansehen stand. Man ludigte bereits vor 2000 Jahren der Ansicht, daß ein kunstgemäß gewürzter und süßig gewonnener Hase eine gar köstliche Nahrung ist. Der weise Martial († um 100 n. Chr. in Rom) sagte schon: „Den Hasen gebühret unter den Vierfüßlern der größte Ruhm.“ Und Plinius (geb. 23 n. Chr. in Como) behauptete, daß man, um schon zu werden, Hasenbraten essen müsse. Der römische Kaiser Alexander Severus soll ein sehr schöner Mann gewesen sein. Von ihm sang ein Dichter seines Zeitalters: „Der Kaiser liebt die Jagd und darum ist er schön. Weil wir ihn täglich auch ein Haslein preisen sehen!“ Dieses uralte Lob des Hasenwildpretens in einer Zeit, wo es nicht halb so viele Hasen gab, wie heute auf unseren bebauten Feldern — denn „Kaupe“ ist ein Freund der Kultur, darum gedeiht er in Gärten mit besser Kultur am vielfachen — spricht gleichfalls für unseren Geschmack. Auch der Altmeister der Jägerrei, Fortmeister von Wilmanns schrieb vor 100 Jahren in seinem „Neujahrsgeheim für Fort und Jagdliebhaber“ über die Nachsteller, deren sich das Wildpret rühmen dürfe: „Meuschen, Sunde, Wölfe, Füchse, — Katzen, Warden, Biemel, Fehér, — Adler, Raben, Iltus, Krähen, — Jeder Habsicht, den wir sehen, — Estern gar nicht zu vergessen, — Alles, Alles will ihn — essen!“ Nach diesem „Dohentische“ auf das Geschlecht Kammer wird die Beliebtheit dieses Wildes noch einleuchtender. — Ja, in der That, Martial hat Recht: „Den Hasen gebühret unter den Vierfüßlern der weisse Ruhm.“

### A mit a zónarendszer érlelt meg.

Mint biztos forrásból értesülünk, egy konzorcium megvette a Kerepesiúton levő Belezny-kertet s ott egy nagyszabású szállót szándékozik építeni. A tervek már készen vannak s a költségvetés az egy millió (pontos számítás szerint 1.300.000) forintot meghaladja.

A vendéglő, mely a berlini központi-szálló mintájára épül, a villamosság csodáit fogja magában összpontosítani és komfortban túl fog tenni a párisi szállókon. A vállalkozók a bérösszeget 70.000 forintban állapították meg s kérdéses, hogy nem-e nagyon magas ez az összeg Budapest viszonyaihoz mérten.

Az iparban is egy régi tervet szándékozik megvalósítani, a mikor egy nagyobbbbú szállót akar a Dunaparton építeni, sőt — amint értesülünk — a Svábhgyen is akar egy nagyobb szállót emelni. De ezzel még nem merítettük ki a szállóépítések sorozatát.

Egy itmert nevű vendéglős ugyanis két házat vásárolt a külső Kerepesi-úton, melyet szintén előkelő szállodává szándékozik átalakítani. Ezenkívül egy francia konzorcium küldözetet Budapestre fölös számmal bizalmas körleveleket, melyekben egy részvénytársaság alapításához toboroz híveket, és azt állítja, hogy 10 millió frank fölött rendelkezik. Az új társaság már fennálló szállókat akar magához vásárolni és új vendéglőket építeni s hír szerint már egy elsőrangú szállót meg is vásárolt.

Mint az elősoroltakból — melyeknek valóságához bár kétség sem fér, de a felelősséget mindenben el nem vállalhatjuk — látható, a zónatarifa életbelépése óta Budapestben az idegenforgalom nagy mértékben emelkedett.

## Was ist ein Gastwirth?

Der Gastwirth ist ein Mann, der es Niemandem recht machen kann. Denn steht er Morgens früh auf, so thut er Unrecht gegen sich selbst, weil er seinem Körper, den er erst spät zu Bett gebracht hat, die nöthige Ruhe raubt; steht er aber spät auf, so nennt man ihn einen Faulenzler. Geht er zeitig auf den Markt, so muß er Alles theuer bezahlen, weil noch Alles in der besten Auswahl vorhanden ist; geht er aber spät hin, so ist das Beste vergriffen. Geht er vom Markt direkt nach Hause, so schimpfen seine Kollegen, die er auf dem Markte traf; denn diese wollen gerne noch gemeinsam einen Liter trinken; geht er aber mit ihnen in eine fremde Kneipe, so heißt's: „Aha, Sie kommen wohl hierher, um auch mal ein gutes Glas Bier zu trinken?“ Bekommt an einem sonst guten Tische ein Fremder einmal zufällig ein nicht recht gerathenes Gericht oder für seinen Löwenhunger nicht genug, so heißt's überall: „Bei dem ist das Essen schenlich!“ Gibt er aber viel und gut, so sagen die Leute: „Auf diese Weise muß ja der Mensch zu Grunde gehen.“ Spielt er schlecht Billard, so verliert er sein Geld, denn alle Gäste wollen nur mit ihm spielen; spielt er aber gut, so verächtelt er sich die Kunden. Hält er weibliche Bedienung und die Mädchen sind häßlich, so mockten sich die Gäste; sind sie aber hübsch, so mocktet sich seine Frau. Hat er viel Soldaten als Gäste, so gibt's Streit zwischen Militär und Zivilisten; hat er nur Zivilisten, so zanken sich diese untereinander. Duldet er Hazardspiele, so kann er seine Konzeption verlieren; duldet er keine, so gehen seine Gäste, wenn sie einmal „eine Flasche Wein trinken“ wollen, in ein anderes Lokal. Verheirathet er seine Tochter, so ränoviren diejenigen Gäste, die er eingeladen hat, weil sie ein Geschenk machen müssen; und die anderen ränoviren, weil sie nicht eingeladen worden sind. Mißt er sich in ein Gespräch, heißt es, er ist zu dringlich; redet er nichts, heißt es, er ist ein „Muffi“. Hat er gute Zigarren, so sind sie den Leuten zu theuer, und hat er schlechte, so sind sie ihnen nicht gut genug. Wümmet er einem ein Stammsidel, so schimpft dieser, weil er jetzt an die Kneipe quasi gebunden ist, und widmet er ihm keins, so geht der Gast lieber dorthin, wo er schon eins hat. Gibt er einmal eine Flasche Wein zum besten, so schimpfen die Gäste, weil sie sich revanchiren müssen, und thut er es nicht, so nennt man ihn uncolant. Unter dem Vorwande, ein ganzes Seidel sei ihm zu viel, läßt sich der Gast einen Schnitt geben; ist das Glas nicht voll, so ist es nicht recht. Läßt er des Abends die Gäste sitzen, so lange sie wollen, so schimpfen die Frauen über ihn; macht er zeitig Feierabend, so zanken die Männer. Hält er keine Zeitungen, so klagen die Gäste über Langeweile; hält er unser „Vendéglős“ und noch viele andere Zeitungen, so vergessen die Gäste über dem Lesen das Trinken. Will Jemand von ihm Geld borgen und er giebt ihm keins, so bleibt der Betreffende weg; borgt er ihm, so bleibt Jener erst recht weg. Kurz — der Gastwirth ist ein Mann, der es Niemandem recht machen kann!

## Budapesti pinczér-egylet.

### Ausdschuß-Sitzung

abgehalten am 29. Oktober 1890.

In derselben waren anwesend: Emil Böhm Präses, Roland Tomola Vicepräses, Johann Farkas Sekretär, die Ausschußmitglieder: Anton Feilmayer, August Molnár, Emerich Szabo, Josef Laszkovits, Karl Vaar, Ferdinand Balda, Karl Csagalla, Heinrich Rijs, Georg Szabo, Josef Marczinka, Johann Kopp, Johann Duchon, Johann Geh, Alois Bartl und Johann Koller.

Auf der Tagesordnung standen:

1. Verlesung und Authentisierung des Protokolls.
2. Verlesung der Genossenschafts-Jubiläumstiftung.
3. Beschluß betreffs Bekleidung von Kindern armer Vereinsmitglieder.

### IV. Ball-Angelegenheit und V. Sonstiges.

Präses Böhm eröffnet nach der üblichen Begrüßung die Sitzung und widmet den im vorigen Monat verstorbenen Sekretär Franz Steffel einen warmen Nachruf, indem er betont, daß der Herr eine tüchtige Arbeitskraft durch das plötzliche Hinscheiden dieses Mannes verloren und erjucht die Anwesenden zum Zeichen ihrer Trauer sich von ihren Sätzen zu erheben. Beschließt.

Das Protokoll wird vom Sekretär Farkas verlesen und allseitig genehmigt, und von den Herren Pfeilmayer und Duchon authentizirt.

Der 2. Gegenstand der Tagesordnung wird dahin erledigt, daß hinsichtlich der genossenschaftlichen Jubiläumstiftung für 2 arme Mitglieder des Vereines der löbl. Genossenschaft zur Beteiligung mit je 25 fl. die Mitglieder Stefan Kákol und David Kigel in Vorschlag gebracht werden.

Den 2. Gegenstand: Kinder-Bekleidung betreffend, wird beschloffen, heuer ebenso wie in den Vorjahren Kinder von armen Vereinsmitgliedern mit Winterkleidern zu betheilen und das hierzu erforderliche Geld wieder im Wege der Subscription mittelst Sammelbogen aufzubringen. In das Comité hierzu wurden gewählt: Tomola, Pfeilmayer, Csagalla, Rijs, Marczinka, Balda, Szabo, Laszkovits und Weiß, welche die Aktion einzuleiten haben.

Bezüglich des 4. Gegenstandes: Ball-Angelegenheit, wird beschloffen, im nächsten Frühjahrgang zu Gunsten der Vereins-Krankenkasse einen Ball abzuhalten, vorher aber bei der löbl. Gastwirths-Genossenschaft mittelst Zuschrift anzufragen, ob sie nicht gewillt wäre, mit dem Kellner-Verein gemeinschaftlich diesen Ball zu arrangiren, und bis zum Einlangen einer Antwort mit den Vorbereitungen zu beginnen.

Präses macht die Anwesenden auf die vom Genossenschafts-Präsidenten Herrn Johann Gundel veröffentlichte Einladung zum unentgeltlichen Besuche des auf seine eigenen Kosten zu eröffnenden französischen Lehrkurses für Weinjugen aufmerksam und erjucht, dieselben wollen die ihnen unterstehenden Weinjugen zum Besuche dieses Lehrkurses aneifern und anhalten, damit derselbe je zahlreicher besucht werde.

Des Ferneren berichtet Präses über die Fahneneiwe in Debreczin, bespricht den überaus freundlichen Empfang und herzliche Aufmerksamkeit, welche der hauptstädtischen Deputation allerorts zu Theil wurde, und glaubt, daß es ein großer Fehler gewesen wäre, wenn sich der Budapestener Kellner-Verein bei dieser Feier nicht durch eine Deputation hätte vertreten lassen.

Präses macht schließlich die Mittheilung, daß das Mitglied Herr Josef Franenholz für das Vereins-Spital einige Bücher spendete, welcher Umstand mit Dank zur Kenntniß genommen wird.

Nachdem die Tagesordnung erledigt war, folgte Schluß der Sitzung.

\* In der Folge werden alle Anhalten getroffen, daß der Sitzungsbericht auch in ungarischer Sprache erscheine.

### Das Leichenbegängniß der Frau Marie v.

Náth ging am 22. d. Nachmittags von dem Trauerhause unter riesiger Theilnahme vor sich. Unter den verschiedenen Korporationen, die sich im Trauerzuge befanden, war auch der Budapestener Kellner-Verein zahlreich vertreten. Daß der Verein mit seiner Fahne dazu ausgerückt ist, hat seinen Grund darin, weil St. Gnaden der Herr Oberbürgermeister Náth auch Ehrenmitglied des genannten Vereines ist.

Ein junges Leben hat seine Seele ausgehaucht. Julius Stefanovic, Weinjunge im Hotel „Rägershorn“, der auch Mitglied des Budapestener Kellner-Vereines gewesen, ist in Folge Genusses einer Schwartelwurfs erkrankt und mußte ins Spital zu den Bornbrügeren Brüdern in Ofen gebracht werden, wofür er nach Verlauf von drei Stunden verschied. Am 27. Oktober um 4 Uhr Nachmittags fand dortselbst des Leichenbegängniß statt. An derselben beteiligten sich Herr Klammer jun., die Herren Oberkellner Asmus, Böhm, Tomola, außerdem noch viele Kellner und Freunde des Dahingeshiedenen. Nach der kirchlichen Einsegnung wurde der Leichnam des so frühzeitig Dahingegangenen nach dem Friedhofe im deutschen Thale zur ewigen Ruhe überführt. Möge ihm die Erde leicht sein.

**Behufs Abstempelung von Rechnungsbanketts** hat der Finanzminister, einem mehrfach geäußerten Wunsche entsprechend, vorläufig im Abstempelungsamte des k. u. Zentral-Stempelmagazins, eine Maschine aufstellen lassen, mittelst welcher vom 1. November d. J. ab, gegen Abstattung der entfallenden Schuldigkeit, der 5- und 1-Kreuzer-Stempel eingeprägt wird. Partien, welche eine solche Abstempelung vornehmen lassen wollen, haben eine stempelfreie Erklärung einzureichen, in welcher die Stückzahl der 1- und 5-Kreuzer-Rechnungen, sowie der Betrag der Stempelgebühr ersichtlich zu machen ist. \*)

**Ungar-Verein in Wien.** Hotelier Leopold Seiler, der den nach Wien reisenden Kaschauern wohlbekannte Sohn unseres alten Mitbürgers weiland Leopold Seiler sen., hat sich — wie man uns aus Kaschau meldet — an die Spitze eines Comité's gestellt, das die Constatirung eines Ungar-Vereines in Wien zum Ziele hat; es sind bereits 50 Mitglieder beigetreten und schaaeren sich besonders die dort weilenden Kaschauer um diese Fahne.

**Glückliches Chicago.** Von dorther kommt uns die Nachricht, daß daselbst alle Hotels überfüllt sind und die

Geschäfte vorzüglich gehen. Auch wird schon jetzt, in Voraussicht der daselbst im Jahre 1892 stattfindenden Weltausstellung, mit einer Anzahl von Hotelbauten begonnen.

**Ungarische Esarda in Chicago.** Zwei fremdbare und unternehmungslustige Männer, Herr Josef Mayerhofer, der Bruder unseres wohlbekannten Cafetiers in der Tabakgasse und Herr Zuberbäcker Vorjós Szabó Géza, werden schon im nächsten Monate die Reise nach Chicago antreten, und sind sie gekommen, im Vereine dortselbst eine ungarische Esarda im großen Style zu errichten. Daß sie sich so frühzeitig dorthin begeben, hat seinen Grund darin, um dort Sprache, Sitten und Gebräuche im Voraus gründlich kennen zu lernen. Wie wir beide jungen und tüchtigen Männer kennen, läßt sich annehmen, daß sie dort ein gutes Geschäft machen werden, wozu wir ihnen auch aus vollem Herzen das beste Glück wünschen.

**Frühstückskarten.** Herr Alfons Herold (Hotel „Metropole“, in Wien) hat die Einführung der ständig ausliegenden „Frühstückskarten“ getroffen. Dieselben, deutsch und englisch in sehr geschmackvoller Ausführung gehalten, erweisen sich als eine zweckmäßige und beliebte Neuerung. Die Frühstückskarte Herold's umfaßt folgende Gerichte: Obst nach der Jahreszeit — Thee, Kaffee, Chocolate, Honig. — Wiener Gebäk, Wiener Kipfel, Schwarzbrot. — Fische: Gebakener Donau-Schill, Ungarischer Fogasch, Rheinlachs, Seelzunge. — Warme Gerichte: Hühner, Beefsteak, Entrecôte, Filets mignons, Hammel-Cotelette, Kalbs-Cotelette, Gansleber mit Zwiebel, Gebakener Schinken, Bratwürste, Schweins-Cotelette. — Wiener Gerichte: Schnitzel, Mostbraten, Gulasch, Hammel-Nieren am Spieß, Kalbsleber mit Speck, Hühnerleber in Champignon, Kalbskopf, Hirn, Bries. — Kaltes: Roastbeef, Zunge, Schinken, Salami, Sardinen, Caviar, Carbellin, Hühner, Gansleber-Pakete, Hühner- und Fisch-Manomaije. Eier-Gerichte: Hühner, Gebakene, Omelette, Eier auf der Platte, Tscheneier auf Toast. — Kartoffel: Pommes, Sauce, Gebaden, à la maître d'hôtel, Geröstet. — Süße Platte: Pfannkuchen, Jelly, Compots, Omelette soufflé, Chocolate-Torte, Wiener-Torte, Eis-Kaffee, Eis-Crème, Diverse Bäckerei, Wiener Mehlspeise.

**Das Pilsner Bier wird theurer.** Die beiden Brauereien in Pilsen, sowohl die Actien-Brauerei, als auch das bürgerliche Brauhaus, haben sich vereinigt, geben, den Preis des Lagerbieres um 1 fl., des Schaumbieres um 50 kr. per Hektoliter zu erhöhen. Die Vertheuerung der Kohlen, die enorme Steigerung des Hopfenpreises und die Vertheuerung der Arbeitslöhne sind Gründe für diese theilweise Preisverhöhung, die sicherlich nur der Vorläufer einer allgemeinen Bierpreis-Erhöhung ist.

**Ueber die Weine in der Hegyalja** schreibt man uns aus Talya: Die Weineise wurde heuer in der Hegyalja zeitiger als sonst begonnen, um das Wenige, das die Phylloxera noch verschont hat, in der wunderbar schönen Witterung der ersten Hälfte des Octobers herabzubringen; die sich verspätet haben, dürften bei der jetzt eingetretenen schlechten Witterung namhaften Schaden leiden. In Szántó, Talya und Mád ist eine sehr schwache Reife, in Tarcsal, Tofaj und Ujhely soll ein besserer Ertrag sein. Die Weinpreise sind etwas höher, als in anderen Jahren, Bauxer-Weine werden mit 30—35 fl. per Faß gezahlt; ältere und bessere Jahrgänge werden wohl auch gesucht, jedoch noch immer nicht preiswürdig gezahlt, so daß die Eigener, welche bis jetzt nicht verkauft haben, auch noch länger zurückbehalten, da man in 2—3 Jahren gar keine Tokayer Weine mehr haben wird.

**Der ungarische Wein.** Es wird von den Journalen anerkannt, daß die fiskalische Steuerpolitik auf dem besten Wege ist, durch die maßlose Belastung des Weines die Weinbauer, die durch die Reblaus ohnehin schon schwer geschädigt sind, zu ruiniren. Ein Blatt hat richtig ausgedrückt, daß ein Weinproduzent, der einen Hektoliter Wein nach Budapest verkauft, dem Staat schon acht Gulden bezahlt haben muß, ehe er noch einen Kreuzer für den Wein in der Tasche hat. Unter solchen Umständen muß der Weinbau jede Einträglichkeit verlieren und langsam zu Grunde gehen. Nebenbei wird auch die Güte des Weines stark beeinträchtigt. Ein siebenbürgisches Blatt geht noch weiter und sagt, daß seit dem Inzestretreten des Regalgesetzes der Wein immer theurer und schlechter wird und daß die Fälschungen des Weines immer mehr überhand nehmen. Das Alles hat man freilich auch vor der Schaffung des Regalgesetzes gewußt und gesagt, aber es hat doch nichts genützt.

**Der Werth des Weines und der Trauben** muß in Anbetracht des Rückganges der Weinultur durch die Vernichtung der Phylloxera nicht nur bei uns, sondern in allen Weingegenden nur zu bald eine Steigerung erfahren; denn der heutige Preis steht in keinem Verhältnisse zur Erzeugung. Vor Jahren, als bei uns von der Phylloxera keine Spur vorhanden war, und jedes Foch Weingarten 60—100 Eimer Weins lieferte, stand der Preis auf derselben Höhe wie heute. Trotzdem der Consum ein geringere geworden, werden sich die großen Lager mit der Zeit lichten und der Preis dann steigen müssen. Ein einziges Mißjahr des ebenfalls zum Bedürfnisse gewordenen Genusmittels, des Kaffees, vermag den Preis desselben auf's Doppelte zu erhöhen, und dies sollte beim Wein nicht der Fall sein können? Wir glauben ja.

**Das heißt man einen Bierkonsum!** Beim heurigen Octobersfeste in Mád, welches auch von einem äußerst günstigen Wetter begleitet war, wurden einer glaubwürdigen Mittheilung zufolge in zwanzig Buden circa 7600 Hektoliter Bier vertunken.

**A „Vendéglős“ sajtó tudostója.** Augusta, (Eszakamerika). 1891. october 29-iken: 50 liter bor, 50 becsületeli szafalati és 2 köteltánczos kenyérre találka lesz Budapestre.

