

I. ÉVFOLYAM 6. SZÁM.

MEGJELENIK HAVONTA

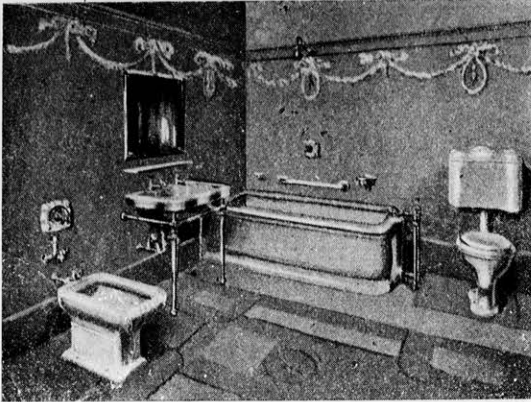
BUDAPEST 1924 JÚLIUS

SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLÉ

SZERKESZTŐ WALTER KÁROLY
TÁRSSZERKESZTŐ DR. KRITSFALUSSY ISTVÁN



SZERKESZTŐSÉG: BUDAPEST, IV., KÁLVIN-TÉR 2. // KIADÓHIVATAL: V., MÁRIA VALÉRIA-UTCA 14.



Thiergärtner és Stöhr r. t.

Budapest, I., Budafoki-ut 9—11

Telefon: József 85—17



Központi fűtések | Fürdőberendezések
Vízvezetékek | Csatornázás
Hydrotherapia
Földgázberendezés.

5—6

TARTALOM:

1. *Marencich Ottó*: A szállodás- és vendéglősipar mai helyzete.
2. *Löhnert Mátyás*: Az ézszerű táplálkozás alapelveinek általános ismertetése (különös tekintettel a konyhára).
3. *Koguma*: A szállodai és vendéglői szakma mint életpálya.
4. *Dr. Kritsfalussy István*: A kávéról.
5. *M. O.*: A szálloda és vendéglői üzem vezetése.
6. *Bibic*: Egy amerikai szállodás észre vételei az európai szállodaviszonyokról.
7. *Koguma*: Budapest — mint fürdőváros.
8. Egészségügyi és gyakorlati szempontokból helyesen megépített konyha.
9. Konyharovat.
10. Külömfélék.
11. Innen-onnan.
12. Szerkesztői üzenetek.

A SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLE ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre 120.000 K
fél évre 60.000 K

Kiadóhivatal, ahová mindennemű reklamáció és az előfizetési, valamint a hirdetési díjak küldendők:

Budapest, V., Mária Valéria-utca 14. szám.

Szerkesztőség, ahová a közlemények küldendők:
Budapest, IV., Kálvin-tér 2. szám.

SZÁLLODÁ- és VENDÉGLŐIPARI SZEMLE

A SZÁLLODÁ-, VENDÉGLŐ- ÉS KÁVÉSIPARÁGAK HAVI SZAKFOLYÓIRATA

BUDAPEST, 1924 JÚLIUS HAVA
I. ÉVFOLYAM
6. FÜZET

A szállodás- és vendéglősipar mai helyzete

Az oly sokat hangoztatott külföldi kölcsön, valamint pénzünk stabilizációjától iparunk s kereskedelmünk nagyobbarányú fellendülését vártuk és várjuk. Nem szeretném a rossz proféta kellemetlen odiumát magamra vállalni, de azt tapasztaljuk, hogy a különben föltétlenül kívánatos stabilizáció nem hozza meg magával azokat az eredményeket, amiket kereskedelmi és nemzeti szempontból hozzáfűztünk. Ma azt tapasztaljuk, hogy az azelőtt is gyenge idegenforgalom teljesen megszűnőben van, sőt a hazai avagy megszállt terület felől hozzánk áramló utazás is teljesen elmarad. A fővárosi szállodák — amelyekben azelőtt helyet kapni alig lehetett — ma sok esetben 50%-ban üresen állanak. A legelőkelőbb s legforgalmasabb szállodák is kénytelenek üzemüket redukálni, személyzetüket csökkenteni. Az üzlethanyatlás eme szomorú jelensége korántsem mondható átmeneti állapotnak, amely kisebb türelem után avagy hibák megszüntetésével önmagától eloszlik, hanem oly betegség, amely nemcsak a mi iparunk életét gyökerét fenyegeti teljes elpusztulással... Ebből a szempontból tekintve a kérdés általános nemzeti és szociális érdekeket érint, mert a mai állapot maga után vonja az állami bevétel elsorvadását s ezek munkanélkülisége a megerősödő Magyarország belviszonyai tekintetében nem lehet kis jelentőségű kérdés. Ezzel a kérdéssel való foglalkozás sem a székesfőváros vezetőségének, sem az államhatalomnak nem lehet fölösleges valamiféle merül az a kérdés, van-e egyáltalában út és mód a baj megszüntetésére, s mik lehetnek annak megszüntető eszközei?

Tagadhatatlan tény, hogy az úgynevezett infláció óta a forgalom erősebb volt, idegen pénz került országunkba, megfelelő összeköttetéseket teremtünk, amiket nemzeti szempontból sem kicsinyelhetünk le. Ez a forgalom ezreknek fokozta megfelelő kereseti vágyát és lehetőségét. Ez a forgalom ma megszűnt anélkül, hogy annak akár nemzeti, akár kereskedelmi szempontból parányi előnyét tapasztalhatnók. Megemlítettük, hogy az idegenforgalom csökkenése nyomában a hazai utazások sorvadása is bekövetkezett, aminek okát kell keresnünk. A bajnak

egyik okát a szerencsétlen útlevelkényszer és adózópolitikánkban találhatjuk.

Megértjük azt, hogy a világháború lezajlása után — minden állam bizonyos gyanús tartózkodással fogadta a beutazó idegent. Ámde ma, amikor a nemzetek kibékülése az élet törvényétől előírt energiával tör elő, fenntartásuk — régi szigorú formájukban — rövidlátó politikára vall. De legyünk őszinték, az idegenforgalmat megölő útlevel-vízum, vámvizsgálat, ellenőrzés nemcsak bürokratikus, de néha durva nehézségei dacára — azok az úgynevezett „nemkívánatos elemek“ — mégis be tudnak hozzánk utazni, s a mai rendszer csupán arra való, hogy az egyenes szándékkal utazó idegent tegye ki lehetetlen zaklatásnak és nehézségnek!

Határozottan állíthatjuk, hogy ha az utazási lehetőségeket ma még bizonyos formához kötik is, — de az államhatalomnak elsősorú érdeke és kötelessége azt oly módozat mellett eszközölni, amely teljesen szakít a múlt nehézkes és kellemetlenkedő eszközeivel. Ma azt tapasztaljuk, hogy egy-két állam kivételével, — akiket utánozni egyáltalában nem lehet nemzeti ambíciónk — e téren mindenütt nagy könnyítés van, de ha nem is tapasztalnók, ez még akkor sem tarthat vissza bennünket az elhatározó lépéstől, hogy elsők között legyünk, akiknél a józan belátás kerekedett felül. Nem győzzük hangoztatni, hogy ez nem jelenti nemzeti biztonságunk feladását, csupán a bürokratikus nehézségek és durvaságok kiküszöbölését.

Azt a megjegyzést teheti erre valaki, hogy az államháztartás mai helyzete nem nélkülözheti azt az esetleg jelentős jövedelmi forrást, amit e címen bevételez. Helyes, ámde ha ez tartja vissza, akkor lehet annak egyszerűbb alakját is választani. A vízumért való úcsorgás helyett az illetéket egyszerűbb volna bélyegben leróni, amit — mint az okmánybélyeget, bármelyik tőzsdeben avagy portásnál megszerezhet az idegen! . . .

Ne felejtjük el azt sem, hogy ez óriási személyzet-re d u k c i ó t is jelent, amely éppen az államháztartás szempontjából nem lehet kisjelentőségű tétel.

Az idegenforgalom teljes elsorvadását az utazási

nehézségek mellett, a mi lehetetlen adózási rendszerünk idézi elő. Az utazó közönséget ma elképzelhetetlenül súlyos és türelmetlen adóval sújtják. E fölött a kérdés fölött nem lehet egy előkelő vállvonogatással napirendre térni, nem lehet azt a szellemes megjegyzést tenni: „akinek nincsen pénze, avagy az adót sokalja — ne utazzék . . .” Ez a kérdés nem csak minket, de utánunk az iparnak és kereskedelemnek száz ágát életrejében támadja meg. Nem egoista érdek sajtolja ki belőlünk a jajszót, mert ahol nincs forgalom, ott miként lehet ipari termelésről avagy kereskedelemről szó? Ezek egymással szervezetenként összefüggő részek, egyiket a másik nélkül elképzelni teljesen lehetetlen!

Mint lehessen ma utazási kedvről és idegen forgalomról beszélni, amikor 20% szálloda-adó várja az idegent? Emellett minden tételben ott kísért a forgalmi adó, nyomában a luxusadó, de nem marad el a vigalmi adó sem, amely roham után szinte szerényen húzódik meg a rendőri bejelentés díja . . .

Ennyi adónem, ennyi kiadás várja a hazai és idegen utazót, — mondanunk sem kell, hogy bőven alkalmas arra, hogy még azt is visszatartsa az úttól, akinek pedig elengedhetetlen életérdeke az utazás . . .

Az államhatalom, a főváros intézősége, be kell lássa végre, hogy ez az út, — az adózásnak ilyen rendszere a szálloda- és vendéglőipart elsősorban, s nyomban utána az ipari és kereskedelmi alkalmaknak százát fogja teljesen tönkretenni. Az üzemredukció, a személyzet elbocsátása után következik a csendes halódás és az üzem teljes megszűnése! — Ma még segíteni lehet a bajon, — holnap talán már hiába minden! . . .

Ma az a helyzet, hogy oly adózó rendszert léptettek életbe, amely talán minden visszaélést lehetlenné tesz, amelyben a büntetőszabályok legiójának drákói szigora nagyszerű eredményt mutat, s amely éppen a mai rendszer legfőbb pillérének látszik, de félős, hogy a teljesen tökéletes adózórendszer és büntető szabályok tömege dacára elpusztul a fizetőképes adózóalany. Ez esetben pedig miként reméljük csonka hazánk megerősödését és felvirágzását? Megszívlelendő kérdés, amelynek felvetésében bennünket a tárgyilagos igazság és a jövő fejlődésében vett hit vezetett.

MARENICH OTTÓ.

Az észszerű táplálkozás alapelveinek általános ismertetése (különös tekintettel a vendéglői konyhára)

(Folytatás VI.)

Vannak tápszerekészítmények, melyekben mind a három tápanyag teljesen kihasználható, pl. a J. v. Mering-féle Odda-liszt, amely keveréke a fehérje, zsír, szénhidrát és ásványi anyagoknak. Kémiai összetétele: víz 5%, fehérje 14.5%, zsír 63%, lecithin 0.4%, szénhidrát 71.5%, ásványi anyagok 2.2%, ebből: mész 0.53%, foszforsav 1.10%. Egy gramm 4.3 kalória meletet szolgáltat.

Kizárólag ezen liszttel táplálkozva képes az ember életműködését fenntartani. De persze nem állandóan, illetve hosszú időre, mert az ember gyomra és belei aránylag nagy mennyiségű illetőleg térfogatu étel befogadására van alkotva. (Ha tehát hosszabb ideig sült tápszerekkel élnénk, akkor teljesen elrenyhülne a belek mozgása.) Inkább gyermekeknek és gyenge emésztő képességű betegeknek ajánlatos.

Mindezekből levonhatjuk azt a tanulságot, hogy nem elég az ételeket és az ezekből összeválogatott menüket kaloriaértékük szerint kiszámítani, hanem tekintetbe kell venni azok mennyiségi és — mint ahogy Bálint professzor nevezi — telítődértékét (Sättigungswert) is, mert a táplálék ezen tulajdonsága nem párhuzamos annak kaloriaértékével.*)

Értékük attól függ, hogy az illető táplálék mily mértékben és mily hosszú időre veszi igénybe az emésztő szervek működését, mert az éhségérzés csak akkor áll be, ha az emésztőszervek ú. n. ürességi munkája megkezdődik.

Minél nagyobb secretiót vált ki egy táplálékanyag és minél nehezebben ürül ki a gyomorból, annál nagyobb tehát telítő értéke. Így pl. a kenyérnek ötször nagyobb a kaloriaértéke és 3½-szer nagyobb a fehérjetartalma, mint a burgonyának, de az éhséget ugyanolyan mennyiségben mégis rövidebb időre csillapítja. A secretióra fokozó hatással van az étel ízletessége és a savelválasztását kiváltó képessége (a hús extraktív anyagai, a tej valamely hasonló hatású anyaga).

*) Bálint R. professzor Diätetikai vezérfonal I. című művéből.

Hektograf étlap sokszorosító,
fogvájó és papírszalvéta legolcsóbban beszerezhető

Özv. Berkovits Károlynénál

Budapest, VII., Sip-utca 4. sz.

Telefon: József 125—31.

5-6

Szloboda és Mitrováztz

5-6

finom sütődéje Budapest

TELEFON

József 3—53

Főüzlet: VIII., Óriás-utca 5. szám.

Fióközlet: VIII., Mátyás-tér 9. szám.

Az egyes ételekben ezek szerint különböző hatású tulajdonságok lehetnek együtt s többféle ételnek egyszerre való élvezése (pl. ebéd alkalmával) a telítősértéknek lényeges változásait hozhatja létre.

Kestner vizsgálatai szerint legnagyobb telítősértéke a húsnak, húslevesnek és tejnek van. A húsok közül kivétel a hal, melynek extraktív anyaghiánya okozza telítősértékének kisebb voltát. A tej telítősértéke annál nagyobb lesz, ha keményen adjuk, kisebb, ha hígán, még kisebb, ha nyersen. A főzelékek közül a nagyobb keményítőtartalmúak (szénhidrát) nagyobb telítősértékkel bírnak, mint a keményítőben szegények. Így nagy a telítősértéke a burgonyának és rizsnek. A keményítőtartalmú étel hozzáadása a hús telítősértékét is lényegesen fokozza. A kenyér telítősértéke kisebb, mint a burgonyáé, de nagyobb, mint megfelelő mennyiségű liszté. Nagyobb ha friss, mintha pirítva van. Nagyobb lesz, ha zsírt adunk hozzá. A szilárd táplálékoké általában nagyobb, mint a pépeké, vagy a folyadékoké. Utóbbiak telítősértékét lényegesen fokozza a zsír hozzáadása (zsíros, vajos levesek, puréék). Igen fontos, hogy a hús, húsleves és tej telítősértéke arányosan nő mennyiségével, egyéb táplálékoké azonban nem. Tehát bizonyos mennyiségű főzelék vagy kenyér nagyobb hatását, ha megosztva, többszörre adjuk, mintha egyszerre az egészét.

A telítősértékről (Sältigungswert) mondtak szemléltetésére bemutatunk néhány kimutatást Penzold és Stinzing vizsgálataiból.

Ezek szerint a gyomorból távozik:

1—2 óra leforgása alatt:

200 gr. viz szénsavas	200 gr. kakao vízzel
200—100 " " tiszta	200 " húsleves üresen
200 " tea csak cukorral	200—100 " tej forralt
200 " kávé fekete	100 " tojás hígán

2—3 óra leforgása alatt:

500 gr. aludt tej	150 gr. burgonyapurée
500—300 " viz	150 " cseresznye
500—300 " tej forralt	150 " " befőtt
250 " borjuvelő forrázva	100 " tojás kemény
250 " " mirigy "	100 " " habart
200 " tejes kávé "	100 " " omelette
200 " " kakao "	100 " kolbász marhahusból
200 " hal főve	72 " osztriga nyersen
150 " karfiol főve	70 " kenyér fehér
150 " csirág "	70 " kétszersült
150 " burgonya sósvíz.	50 " cakes Albert

3—4 óra leforgása alatt:

260—200 gr. galambhus főve	150 gr. répa főve
250 " borjuláb főve	150 " paraj főve
230 " csirke főve	150 " uborkasaláta
230 " fogoly "	150 " alma
200 " lazac	150—100 " cakes Albert
200 " füstölt hering	100 " borjusült hideg
195 " galamb sülve	" " vagy meleg
160 " sonka nyersen	100 " beefsteak, sovány
" " vagy főve	" " hideg v. meleg
150 " barna kenyér	100 " beefsteak, vagdalt
150 " fehér "	" " nyersen
150 " burgonyafőzelék	100 " vesepecsenye
150 " rizs főve	72 " kaviar

4—5 óra leforgása alatt:

280 gr kacsasült	240 gr. fogoly sülve
250 " marhasült	210 " galamb sülve
250 " beefsteak sülve	200 " hering sós
250 " marhanyelv füstölt	200 " borsópurée
250 " nyúlpecsenye	150 " zöldbab főve
250 " libapecsenye	100 " füstölthús szelvény

(Folytatjuk.)

LÖHNERT MÁTYÁS.

A szállodai és vendéglői szakma mint életpálya

A világháború utáni idők nemcsak minálunk, de külföldön is megnehezítik a különböző életpálya megválasztását s azon való elhelyezkedést. Ezek a körülmények a mi pályánkon való elhelyezkedést is előtérbe tolták. Ma nagyon sok magántisztviselő és katonatiszt lépett át erre a pályára, mint amelyen az elég jó fizetés mellett főleg a teljes ellátás a legfőbb csalogató eszköz. Főleg ezeknél az egyéneknél azt a téves meggyőződést látjuk elterjedve, hogy a szakma abszolút biztos elsajátítására egy esztendő bőven elegendő, s utána mint intelligens ember, vezetőszerepre vállalkozhatik. Nem akarunk a fontoskodás hibájába esni, csupán arra utalunk, hogy csak az üzem minden ágában való alapos jártasság — teljes tájékozottság s megfelelő gyakorlati tapasztalat után merhet valaki egy nagyobb üzemben vezetői állást vállalni. Ehhez pedig elengedhetetlenül az szükséges, hogy valaki a pályát legalul kezdve, dolgozza át magát mindazokon a fokozatokon, amelyek után — ha arra való tehetséget mutat fel — vezetői szerepet vállalhat.

Elismerjük annak az örök igazságát, hogy bizonyos dolgokat tehetséges ember sokkal rövidebb idő alatt sajátít el, mint a kevésbé tehetséges. Ebből némelyek azt következtetik, hogy az intelligens ember avagy az ú. n. „végzett ember” pályáinkon hamarabb sajátítja el a tudnivalókat, mint az egyszerű — pályáját pikkolóságon kezdő — egyén, ezért náluk rövidebb idő is elegendő.

Elfeledkeznek arról a tényről, hogy azok is, akik a pályánkat teljesen alul kezdik, intelligenciájuk révén tudnak vezető-pályára felemelkedni, tehát tudásuk az a mérőfok, amely őket a kiemelkedő állásra minősíti. A tudás abszolút értékű, amely nem mindig áll arányban a felmutatott bizonyítvánnyal. Ezt nem ellenszenvből, nem elfogultságból mondjuk, hanem az élettapasztalat adja meg reá a szankciót. Ennek igazságát megértendő, nézzük közelebbről pályánkat, s azokat az embereket, akiknek összeségét vendéglősöknek, szállodásoknak és alkalmazottaknak nevezzük. A meghatározásba természetesen beleértünk mindenkit, aki pályánkon keresi boldogulását, tehát elsősorban a munkásságot.

Iparunkban dolgozó munkásságot három csoportba különíthetjük el: az első csoportba tartoznak azok, akik a pályát kitanulva felszabadulnak s életviszonyaiknak és tudásuknak megfelelőleg kisebb vagy nagyobb értékű állásban helyezkednek el, igyekezve szorgalmukkal s munkásságukkal magukat s családjukat tisztességesen eltartani. A második kategóriába tartoznak azok a munkások, akik szorgalmuk mellett megfelelő tudással, örökösen fokozódó szakismerettel vezetői állást töltenek be, — mint főpincérek, főportások és főszakácsok. Ezek előtt az a gondolat lebeg, hogy idővel önállósítsák magukat, amely hovatovább a hiányzó tőke folytán mindig nehezebb lesz ugyan, de amit nagyon sok ember kitartó munkával végre csak elér. A harmadik kategóriába sorozzuk azokat, akiknél vagyoni viszonyok vagy a családi körülmények lehetővé teszik, hogy a családban levő üzemeket továbbvezethessék.

Mind a három kategóriából kikerülő ember hosszú gyakorlat és kitartás után mondhatja el magáról, hogy szakember s csak a kitartás foka s talán a végzet szabja meg, ki milyen fokon végzi. Aki azonban felemelkedik, azt csak szorgalma, tudása, gyakorlati ismeretei, tapasztalatai emelik ki az átlag nivóból, amelyet tehát rövid idő alatt oly fokban megszerezni, hogy egyszerre vezető lehessen, nem lehet.

Hogy valaki vezetői állást tölthessen be, ahhoz a mi megítélésünk szerint legalább 1—2 évi pince, 2—3 évi konyha, 2 évi éttermi s 2—3 évi irodai gyakorlat szükséges. Ezek mellett megfelelő nyelvismerettel kell hogy rendelkezzen, úgyszintén külföldi üzemekben szerzett gyakorlati tapasztalatokkal. Csak ekkor vállalkozhatik valaki üzemvezetésre nyugodt lelkiismerettel. Gyorstalpaló kurzusok pályánkon igazi szakembert sohasem fognak produkálni.

A vezetői állásnál helyes, ha valaki kisebb üzemben avagy fürdőhelyeken kezdi meg munkásságát, ahol az önállósághoz szükséges gyakorlatot könnyebben sajátíthatja el. Az üzletvezetői állás betöltésénél még az életkor is számít, — legjobb a 30—40

év között, amikor tapasztalatok szerint energiájának teljével rendelkezik. Későbbi életkorban kezdeni, nem mondjuk, hogy lehetetlen, de mindenesetre a szellemi és fizikai erőfeszítést megkívánó álláshoz már kevésbé alkalmas.

Mindenki természetesen nem lehet vezető, hiszen egy jobb üzem szerényebb keretekben dolgozó munkása is határozott tudást és szívósságot kell felmutasson, ha helyét megtartani s pályáján boldogulni akar. S bár minden ambiciózus munkás lelkiismereti előtt ott lebeg a törekvés végcélja: a vezetői állás és önállósítás, de hozzátehetjük azt is, hogy ez nem mindig hozza meg a boldog megelégedést. Ahhoz elsősorban az igényeknek redukciója, életrendben való egyszerűsége, — a kevesssel való megelégedés szükséges. Bármelyik is következzék be, egyet szem előtt senki se tévesszen, hogy pályánkon az igaz tudás, alapos ismeret s hosszú gyakorlat hozhatja meg a kívánt eredményt és boldogulást.

KOGUMA.

A kávéról

„Magyarország a kávék hazája.“ A külföldiek-től származó ez a kitétel valóban megfelel az igazságnak, mert egy országban s annak fővárosában sem találunk annyi kávéházat, mint Magyarországon és Budapesten. E tekintetben túlszárnyaltuk Törökországot is, amelyet pedig úgy ismernek, mint a kávéivás őshazáját. Már e szempont is felkelti érdeklődésünket a kávéval, mint hasznos növényvel szemben.

A kávé bokorszerű növényen terem, amely minálunk virágházainkban 1—4 méter magasságot, hazájában 10—12 méter magasságot is elér. Termése bogyszerű képlet, amelynek belsejében 2 — lapos oldalával egymásnak fordult — kemény mag helyezkedik el. Igénytelen virága rendkívül átható illatú, amit éppen ezért a tulajdonságáért kezdetben arabiai jázminnak neveztek. Hogy a kávé termesztése és a

Schaumburg-Lippe herceg

borpincészetének borai és pezsgői
Villányi pezsgőgyár és borpince r.-t.



BUDAPEST, V.
NÁDOR-UTCA 16. SZÁM

5—6

Tapéták --- Butorszövetek
Sieburger és Társa

5—6

IV., Apponyi-tér 1.

„HAEN“

Telefon 11—48 és 181—01.

konyha, sütőde, szállít házhoz meleg és hideg diner-eket és büfféket.

Horváth Nándor, IV., Türr István-utca 7.

4—6

kávéivás passziója mint lett az emberek általános szokásává, arra vonatkozólag a történeti nyomok nagyon eltérő adatot nyújtanak nekünk. Tény az, hogy a törököknél honosodik meg először a kávéivás, onnan terjed át Európába. A legenda egy verziója szerint Arábiában egyik megbetegedett szultánját álmában egy jótékony szellem figyelmeztette a kávé gyógyító hatására. A szultán másnap az álmában látott bokrot felkeresette, s annak természetét megpörkölvé, forrázatát megitta s jobban lett. A másik verzió szerint egy kolostor kecskéi vígan legeltek a hegyoldalon, az őrzésre kirendelt szerzetes megfigyelte, hogy az állatok, ha egy különös alakú bokor leveleiből és terméséből ettek, mindig feltűnő vidáman ugráltak ide s tova, oly élénkséggel, amelyet azelőtt nem tapasztaltak rajtuk. Ez a megfigyelés a kolostor előjáróságát arra a gondolatra vezette, hogy az éjjeli ájtatosságon elalvó derviseknek is adják a növény forrázatát s a hatás valóban a kívánt eredménnyel járt. Ettől kezdve a kávéivás kezd elterjedni. Bármint legyen is a dolog, a kávéivás valóban török eredetű, amit a „baksis“ keleti származású neve igazol legjobban, amely a mi „borralalónk“ értelmének megfelelőleg „kávépénzben“ fordítható le. A kávéivás szokása Törökországban s így Arábiában is lassan terjedt el, mert a rút szokás elterjedése ellen a legvehemensebb támadást maga a papság indította meg. Mindez meddő dolog volt, hiába a hetedik menyországba jutás lehetőségétől való elriaszítás, a kávéivás mégis lassan terjed. Konstantinápolyban az első kávéház 1534-ben keletkezett, ahol tanult emberek, papok, bírák, orvosok, tanítók gyűlnek össze komoly társalgásra. Nemsokára azonban az összes társadalmi osztályok számára nyitottak kávéházakat.

Magyarországon az első kávéivó magyar I. Apafi Mihály erdélyi fejedelem volt, midőn 1663-ban Érsekújvár alatt a nagyvezér előtt tisztelgett. Midőn a törökök álnok módon elfoglalják Budavárát Izabella királynő idejében, a török kétszínű udvariaskodás jelszava alatt a „fekete leves“ címen újólag megjelenik a kávé elnevezése. Tény anyyi, hogy nyugat

modern országaival is a törökök ismertetik meg a kávé, amely lassan bár, de a szokások között meghonosodik. A kávéivás szokásának elterjedése lassan történik, ezt élesen jellemzi az alábbi történet is. Midőn Erzsébet angol királyné a francia királynőnek ajándékba szemeskávét küldött, — a szakács napokon keresztül buzgón főzte az új babot — de hiába, az mégis kemény maradt. Mentségéül nem tudott mást felhozni, mint azt, hogy valószínűleg itt nem olyan forró a víz, mint hazájában az egyenlítő alatt, — különben puhára főtt volna...

A kávéházak Franciaországban a XVII. században váltak általánosabban elterjedtté. Németországban a kávé 1670-ben ismerik meg, az első kávéház Berlinben 1721-ben nyílik meg. Londonban az 1831. kimutatás már több mint 9000 kávéházat mutat ki. Ettől kezdve a kávé közszükségleti cikk lesz, s a kávéházak minden országban gyors iramban szaporodnak.

A kávétermelés Abessziniában, Jáva szigetén (arany jáva), Ceylon szigetén (ceyloni gyöngy), Arábiában (arábiai mocca), Kuba szigetén (kubakávé), hatalmas arányú s a különböző kávé-nemek elnevezésére ad alkalmat. Termesztése ma már ezeknek az országoknak főjövedelmi forrást biztosít. Elvezetének módja közismert: a megszáradt szemeket külső burkától megfosztva szárítják, majd pörkölik. A szárítás és a szemek eltartása nem egyszerű feladat, mert a kávészemeket erős fűszerek, hering-olajok stb. közelében nem tarthatjuk, mert annak szagát magába veszi, s egyben elveszti a maga finom illatát. A hollandusoknál már régen is megvolt az a szokás, hogy kávé, mint olyan üzlethöz, melyben erős szagok uralkodtak, sohasem vásároltak. Ez a szokás vezetett nálunk a Meinel-féle üzletek (Atlantika) kialakulására, amelyben tea és kávé volt a fő üzleti cikk. A megszáritott szemeket pörkölik, őrlétét leforrázzák s azt isszák. A forrázat kivonja a kávé narkotikumát az ú. n. koffeint, mely az idegekre izgató hatással van. Payer elemzése szerint a kávészem 12% vizet, 10–13% fehérjét, 6.6% ásványi



VACUUM
ÁLTALANOS
BEREKTÁROZÓ-**PÖRMENTESÍTŐ**
VÁLLALAT
LÁSZLÓ IGNÁC, BUDAPEST,
II. ZSIGMOND-UTCA 24.
ÜZLET-ÁGRK.
Szőnyeg, függöny, szőrmé, bútor
megővés, pórmentesítés, javítás,
mosás, molyirtás,
Poloskairás, lakásfelújításkor
tás. -Bútor berektározás,
Irodák, kávéházak és
üzletek ablaktisztítása

Telefon :

71-82

75-05

2-6

Herceg Windischgrätz Lajos borpin-
cészei
és Tokaji Bortermelők Társasága Részvénytársaság
SÁROSPATAK ☼ TOKAJ ☼ BUDAFOK
Központi iroda: 5-6
Budapest, IV., Váci-utca 27-38. Telefon: 56-20 és 109-11.

Rigler József Ede 5-6
a legjobb író-,
rajz- és kereske-
delmi üzleteket
gyártja.
papírneműgyár r.-t.
Budapest, VI., Rózsa-utca 55.

anyagot, 15.5% szőlőcukrot, dextrint és szerves savakat, 34% sejtanyagot 0.8% koffeint, 10—13% zsíradékot, illó-olajat tartalmaz. Ez utóbbi adja a pörkölés alkalmával a kávészemek zsírosságát s azt az illatot, amit érzünk. Ennek a rendkívül erős aromának összetételét közelebbről még ma sem ismerjük.

A feketekávé készítésénél ma kettős eljárás ismert: az egyik az európai kávé, amelynél az őrlét forrázatát isszuk, amihez legfőkébb kávépótló anyagokat (pótkávé) teszünk, a másik a török kávé, amelynél a lisztnemű anyaggá őrlött kávé a forrázattal együtt isszák. Minálunk éppen úgy, mint egész Európában az első módzat szerint készített feketét élvezik, bár kétségtelen, hogy a török módszer szerint megkészített kávéban, a kávé hatóanyagai inkább benne vannak.

Felmerül az a kérdés végül, vajjon az annyira elterjedt szokás egészséges-e, avagy kártékony? A legkiválóbb angol orvosok állítása szerint a koffein egyike a legerősebb izgatószernek, amelyek az idegizetre bénítólag hatnak, viszont a kávéban való jelenlétük oly százaléktű, amely az idegekre roncsoló hatással nincsen. Ható erejét minden álmos ember önmagán tapasztalhatta, viszont a gyomormirigyekre hatva, azt intenzívebb működésre készíti s így az emésztés tökéletesebb és gyorsabb, ami megmagyarázza azt az elterjedt szokást, hogy étkezés után egy kis feketét isznak az emberek. Valószínűleg az igazság itt is az arany középítven van: kevésnek jótékony a hatása, a sok ebben is — mint annyi sok másban — megárt.

DR. KRITSFALUSSY ISTVÁN.

A szálloda és vendéglői üzem vezetése

A modern szálloda- és vendéglői üzem vezetéséhez ugyanolyan képesség szükséges, mint más kereskedelmi alapon nyugvó üzemenél vagy gyárnál tapasztaljuk. Itt is eladás és vétel képezi az érintkezés bázisát. Az ételen és italon kívül a kényelem, figyelmes kiszolgálás az áru, amelyet az eladó nyújt. A vendég pénzéért mindezeket igényli. A kiszolgálásnak, a figyelemnek a legkisebb részletig kell kiterjednie, mert ez biztosítéka a pontos üzletlebonnyolításnak. Ebből az elvből kiindulva, könnyen megérthetjük az üzlet vezetésének jelentőségét, s megértjük az üzem vezetőjének személyi fontos-

ságát. Az üzem vezetője, legyen ez a tulajdonos vagy igazgató, az üzemnek valóban mozgató erejét szolgáltatja. Képességei, tudása, egyénisége az üzemnek felvirágoztatója, de azok hiánya esetén az üzem menetének kerékkötője lehet. Az üzemvezető minden, — az üzemmél s annak vezetésével kapcsolat — részlet-kérdéssel tisztában kell hogy legyen. Tisztában legyen azzal pld., mibe kerül a fehérenemű mosatása, kezelése és annak amortizációja, minő értéket képvisel a koptatás, mibe kerül a karbantartás, minő tételt képvisel a személyzet fizetése, ellátása? Mibe kerül a szálloda fűtése, világítása? s ezt a tételt nemcsak végösszegében kell ismernie, hanem abban a megoszlásban is, amely mint hányad, egy szobát megterhel. Ezeknek ismerete mellett állandó statisztikai adatokat kell készíteni, mert azok a gyors betekintést teszik lehetővé. Ugyanezen szabály irányadó az étterem vezetőjére is, — legyen az akár nagy avagy kis üzem. A terhek legnagyobb része a kisüzemben — bizonyos arányosságot tartva szem előtt, — éppen olyan, mint a nagyüzemben; viszont a kisüzemben hiányzik a bevételi forrásnak az a része, amely a nagyüzemben kiegyenlítő hatással van.

Mindkét üzem vezetésében rendkívül jelentős a megfelelő statisztika, a helyes kalkuláció és az ellenőrzés. Ma azt tapasztaljuk, hogy úgy a nagy, mint a kis üzemben a munkaerőt ésszerűen nem használják ki. Erre maguk a vezetők sem helyeznek kellő súlyt. A nemtörődomség sokszor tért hódít, amiért a legtöbb esetben nem a munkásság, hanem a vezetőség felelős. Az üzemben a túlzott bizalom megengedhetetlen, a vezetőt át kell haszna az a gondolt, hogy az üzem mindenkor s minden tekintetben konkurenciaképes legyen. Ez megkívánja az üzemvezetőtől azt, hogy a teljesített munka megítélésében mindig bizonyos tartózkodással éljen.

Természetesen mindezek a kívánalmak a vezetőtől valóban sokat követelnek, s talán nem végzünk felesleges munkát, ha összefoglalni igyekszünk mindazokat a vonásokat, amelyek egy jó üzemvezetőt jellemzik.

1. Kellő képzettség és szaktudás a legfőbb jellemvonás, amely nélkül vezetést elképzelni teljesen lehetetlen. A szaktudás és megfelelő nyelvismeret megadja a fellépésben a szükséges öntudatot, határozottságot s diszponáló képességet.

2. A jó üzemvezető bizonyos értelemben opti-

Mercur bérautóüzem

VI., Gróf Zichy Jenő-utca 11.

4-6

Telefon: 48-21 és 191-46.

Sürgőnyeim: Luxauto.

Kaufman Jakab R.-T.

2-3

Likőr- és rumgyára — bornagykereskedő

Telefon: József 24-63.
József 54-80.

Budapest VIII. ker.,
Nagyfuvaros-ucca 3/B.

mista kell legyen, mert a tapasztalat azt igazolja, hogy az optimizmus nagyban előmozdítja a munkakedvet és energiát. A pesszimista üzletvezető minden elhatározó lépéstől, s annak következményétől fél s azért vezetésre nem alkalmas egyén.

3. Az üzemvezető a személyzetnek és vendégnek soha nem tuzen olyan igéretet, amelyre eleve tudja, hogy teljesíthetetlen. Félígéretet, avagy olyan igéretet tenni, amelyet nem teljesítünk, bizalmatlanságot gerjeszt az üzemmel szemben, elkedvetlenedést a személyzetben.

4. A rátermett üzemvezetőt az a gondolat hassza át, „amit megtehetsz ma, ne halaszd holnapra.” Ez az elv a helyes munkabeosztást, az idővel való takarékságot jelenti.

5. Kiváló üzletvezető szeméi előtt állanlóan az üzemet érintő magasabb ideálok lebegjenek. Ez vezesse őt minden ténykedésében, mert ez a tulajdon sarkalja az egyént a gyakorlati újításokra, s oly kényelmi beállításokra, amelyek a vendégnek az üzemmel való megelégedését biztosítják.

6. Cselekedeteiben határozott, a munkában megalkuvást nem ismerő üzletvezető az üzem jó eredmények legfőbb biztosítója. A személyzet munkásságát a legszigorúbb mértékig megkövetelő határozottság azonban soha se csapjon át deszpotizmusba. A munkában saját személyével szemben is éppen oly szigorú szempontok szerint ítéljen, mint aminővel a személyzet teljesítményét megítéli, mert ez óvja meg legjobban az igazságtalan következtetéstől.

7. Jókedv, derült kedély az üzemben levőkre magnetikus hatással van, ami nem csökkenti a határozottság és a szigorú mérlegelés mértékét

Általános jellemzése ez csupán a jó üzemvezetőnek, de azoknak igazságát a gyakorlati élet legjobban bizonyítja. Ezek a tulajdonságok — igaz — majdnem tökéletes egyént kívánnak egy üzem élére, de tagadhatatlan, hogy kiváló eredményt csak ott tapasztalunk, ahol a vezető eme követelményeknek képességeiben meg is tud felelni. Európa, Amerika nagy szállodái és éttermei a vezetőtől megkövetelik ezt a sokoldalúságot, anélkül egy üzemet híressé tenni lehetetlen. Ezt a sokféle követelményt a jó üzemvezetővel szemben az élettapasztalat állította fel s azért megérthetjük nemcsak a vezetés jelentőségét, de egyben érthetővé válik az is, miért követel iparunk a társadalomtól különleges megértést és méltánylást.

M. O.

Egy amerikai szállodás észrevételei az európai szállodaviszonyokról

Volt alkalmunk több cikk keretében összehasonlítást tenni az európai és amerikai szálloda rendezéséről és kiszolgálási viszonyairól. Nem érdektelen, ha megfigyeljük azokat az észrevételeket, amelyeket amerikai kartársaink tesznek az európai szállodás viszonyokról. Ebből a szempontból érdekel bennünket Mr. J. O. Dahl az amerikai „The Hotel Management” szaklap szerkesztőjének megjegyzései, aki az európai viszonyok tanulmányozása után beszámoló lapjában azokról a benyomásokról, amiket európai útja alkalmával szerzett. Utóbbi időben az amerikai középosztály tagjai is nagyszámban keresik fel Európát, ami könnyen érthető, mert Európában a valutáris differenciánál fogva sokkal olcsóbb az élet, mint Amerikában. Az amerikai hajóstársaságok igyekeznek is ezt az újabb konjunkturát alaposan kihasználni s óriási propagandát fejtenek ki az utazás érdekében. Ennek az európai utazásnak azonban van egy másik magyarázata is. Az amerikaiak, ha utazásuk pihenés érdekében történik, föltétlen előnyt adnak az európai szállodának, amelyben nincs meg az amerikai lázas tülekedés nyugtalanító izgalma. Dahl megjegyzései szerint az európai szállodákban a francia konyha dominál és ez szinte nagyon előnyös. Mert nincs meg ugyan az amerikai kiszolgálás lázas gyorsasága, — amit nem is ajánl Európának, — de ez a francia konyha karaktere mellett teljesen kivihetetlen is volna. Kívánatosnak tartaná a nagyarányú amerikai utazás szempontjából, ha Európa szállodái tekintettel volnának az amerikai ételnemekre is. Az amerikai ételnekem, így a reggelihez adott befőtt avagy gyümölcsfeleség nagyban fokozná azt az előszeretetet, amely az amerikai emberben európai utazása alkalmával fakadhat. Dahl szerint Európának még sokat kell fejlődni, amíg eléri azt, hogy minden szállodaszobájának meglegyen a maga fürdőszobája, amely Amerikában egész természetes. Helyesnek tartaná azt a gondolatot, ha Európában is minden szállodaszobájában ott lehetne találni az ingyen toiletteszappant. Az ilyen, vagy hasonló figyelem szerinte nagyban fokozza a vendég és a vezetőség közötti kellemes kapcsolatot.

Csodálkozva látja azt, hogy az európai szállodákban nem helyeznek elég súlyt a megfelelő kereskedői szellemre. Amerikában a szállodákban, a

SCHILLINGER MIKSA
MÉSZÁROS TELEFON: József 128-66
Budapest, VII., Király-utca 15.

Élsőrendű borju- és marhahúsokat napi áron szállítok.
5-6

Püspöki uradalmi bérpince r.-t.

5-6

VÁCZ

Központi iroda: Budapest, V., Zrínyi-utca 7. sz.
Hordós börtüzem: VIII., Vig-utca 3. Telefon: József 9-72.

Magyar palackbor különlegességek. Telefon 75-96 és 96-36

kiszolgáló étel- és italnemek mellett a vendég nagyon sok szükségleti cikket találhat fel. Nyakkendőt, gallért, parfümöt, cigarettát, virágot, stb. stb. egyszerűen a szállodában vásárolhat. Ez pedig a szállodának jelentős jövedelmi forrást biztosít. Sajnálattal tapasztalja Dahl, hogy a szakiskolák és továbbképzők ügyével Európában keveset foglalkoznak; csodálkozva tapasztalja, hogy megfelelő szakirodalom nincsen, mert e kettő nélkül szerinte az ipar fejlődéséről, a nívó emelkedéséről beszélni lehet.

Bizonyos értelemben igazat adunk kartársunknak, mert szakiskola és szakirodalom nélkül lehetetlen fejlődést elképzelni, enélkül nem támadhat ipari színvonal, amely egyben belső értékességünknek hű tükré lesz mindíg.

BIBIC.

Budapest — mint fürdőváros

Európát alaposan ismerő ember is kénytelen elismerni azt a pazar bőséget, amellyel a természet hazánkat megáldotta. Ez a pazar természeti kincs nagyban vonatkozik az ország fővárosára. Kevés város dicsekedhet oly sok gyógyfürdővel — a föld kerékén — mint Budapest. Ne gondoljunk másra, mint a világhírű budai keserűvíz-forrásokra, amelyeket az orvos még karlsbadi víz mellé is rendel a Karlsbadba szorult gyomorhajos beteg ember számára. A Gellért-fürdő hatásán kívül gondoljunk a Margitsziget meleg forrására, amely páratlan erejű, avagy az Erzsébet-híd mellett levő lithiumos forrásra, amelynek gyógyhatását az egyszeri magyar egy kiváló berlini professzor révén ismerte meg. Említett betegünk vesebántalmaira gyógyulást egyik kiváló berlini professzor konzultációja után várt . . . s csodák-csodája, a berlini professzor meggyógyulni Budapestre küldte vissza, használatra ajánlván az Erzsébet-híd melletti lithiumos vizet. Különbén ha a díszkrét humornál tartunk, akkor elég szatira az is, ha Karlsbadban isszuk meg a budapesti Hunyady- vagy Rákóczi keserűvizet, viszont a javulást — jó magyar szokás szerint — teljesen Karlsbad előnyére írjuk! . . .

Mindezekből csupán azt óhajtjuk kihámozni, hogy a természet nagyszerűsége s az isteni gondviselés Budapestet elhalmozta e téren is oly gazdag bőséggel, amelyet bárhol hiába keresnénk. A magya-

rok azonban keveset törődnek vele. Nálunk nincsen tudatos — az államhatalomtól istápoltt — fürdőpolitika, amely az Istentől adott természeti kincseinket értékesíteni tudná . . . nálunk minden a politika sivár fertőjébe ful . . . Lám a Tátra szépségeit megbecsülni nem tudtuk, amióta a cseheké, drága pénzen vásároljuk meg az ott tartózkodás lehetőségét; amíg a miénk volt, ugyan kinek kellett — a magyar inkább ábrándozott Svájc szépségeiről, mint az ugyanolyan szépségű Tátráról. Idegen nemzet és állam, ha fővárosában annyi természeti kincs volna mint nálunk Budapesten, külön politikát folytatna annak megismertetése s világhírűvé tétele érdekében. Mi magyarok megelégszünk a tudat egyszerűségével. Jól esik tudni, hogy nekünk van . . . s aztán ha elvesztettük . . . no akkor megindul a Jeremiás siralma, hogy nincs . . . nemzeti bánat és elkeseredés!

Ideje volna a magyar öntudatra ébredésnek; ideje volna, ha megindulna — a magyar nemzeti öntudatnak égíse alatt támadó — oly politika, amely Budapestet — természeti kincseinek megfelelő világvárossá — egyben fürdővárossá emelné, ahova a külföld polgárai szórakozás és egészségüknek visszaállítására szemponkjából szívesen jönnének! Ez azonban megváltozott felfogást, becsületes magyar öntudatot követel . . . Ha ez bekövetkezne, Budapest — kis nemzeti áldozatkészség után — Európában híres várossá, a gyógyulások gócpontjává emelkednék, amely nemzeti vagyonosodást, az ország gyarapodását s a magyar öntudat európai megizmosodását jelentené!

KOGUMA.

Egészségügyi és gyakorlati szempontokból helyesen megépített konyha

A szállodás és vendéglős iparban a legnagyobb jelentőségű kérdések egyike a konyha elhelyezése. A konyha elhelyezése, berendezése egyenes arányban áll az üzem jóhírnevével. Csodálatos, hogy a legtöbb üzemenél ez a kérdés szinte magától háttérbe szorul s azért van az, hogy minálunk a konyhák legtöbbszörre sem építészeti, sem egészségügyi tekintetben nem felelnek meg a követelményeknek. A kérdés helyes megítélésénél építészeti, technikai és egészségügyi szempontokra kell figyelniünk s ezek

Gusy
Cocktail *Gusy*
Svéd Punch *Gusy*
Vermouth

Hauer Rezső cukrász
Telefon: 4-6
József 125-04 Budapest, VIII., Rákóczy-ut 49.

együttese annyi mellékvonatkozást érint, hogy természetesnek látszik az ügygel való foglalkozás! A legtöbb nagyüzemnél kicsiny, alacsony és rosszul szellőztethető konyhákat találunk. Igen sok esetben nagy reklámmal megnyíló üzemnél, a legkevesebbet a konyha beosztásával törődtek, technikai lehetőségek gátolják meg a személyzetet a munkateljesítményben. Az ilyen esetek természetes maguk után vonják az átépítések természetességét, amelyhez azonban legtöbb esetben nem vesznek igénybe szakembereket s ez ismételten újabb építészeti hibák elkövetését eredményezi. Legtöbb üzemnél azt tapasztaljuk, hogy konyhának az épület olyan részét használják fel, amelyek úgyszólván más értékesebbnek ítélt helyiségnek elhelyezésére nem alkalmas. Elfeledkeznek arról, hogy a konyha úgyszólván a legfőbb tényező, amely után — ha nem is igazodik a többi rész, — de mindenesetre azokkal egyenrangú tényezőképpen szerepel. Hiába a legelsőrangúbb kényelemmel és modern beosztással megtervezett szálloda, étterem, ha a konyha rossz helyen van elhelyezve, nem eléggé világos és nincs megfelelő szellőztetése, tönkreteszi a legkiválóbb üzemet is a hirtelvé! E szempontoknak megfelelőleg tekintsük közelebbről az említett főfelteteleket. A legfőbb kérdés a konyha elhelyezése, fekvése. Azt mondhatjuk ez a kérdés egyenesen az üzem céljaival függ össze. Nagyságára vonatkozólag határozott utasítást adni lehetetlen, de az igazodik az étterem befogadó képessége, az üzem nagysága s az után, vajjon az üzem egész évre, avagy csak szezonra van berendezve?! A konyhát leginkább alagsorban, néha földszinten, ritkán helyezik el az emeleten, avagy egész külön épületrészben! A konyha az üzemhez viszonyított nagy, magas, világos és szellős helyiség legyen. A mellék-helyiségekkel, így a hideg konyhával, cukrászdával, élelmiszer-, hűtő-, főzelék-, fa- és szénkamrával, stb. egyenes kapcsolatban álljon. A tapasztalat azt igazolja, hogy a konyha feladatának csak az esetben felelhet meg, ha az étteremmel is megfelelő összeköttetésben van. A konyhát az étteremtől legfőllebb egy folyosó avagy a tálalóhelyiség válasszon el. Az egymástól távolos helyiségek miatt rendszeren sok a futkosás, kiabálás, amit mint rossz szokást oly sok konyhában látunk elterjedve.

A konyha oldalfalai legajánlatosabb világos színű csempével kirakni, ahol a gazdaságosabb szempontok irányadók, még ott is ajánlatos legalább — a padlózatotól számított — 2 méter magasságban csempével borítani s fölötte fehér olaj- vagy enyvéstéssel behúzni. A padlózatot leghelyesebb rezés mozaikkal borítani. Az ilyen konyha tisztántartása sokkal könnyebb. Amennyiben a nagy konyhával különböző osztályokat kapcsolunk össze, mint a cukrászda, gyümölcs- és sajtkiadó, azokat a konyhától

drótfallal válasszuk el. Ez megkönnyíti a szóbeli rendelkezést és az ellenőrzést. A drótfalakat elég 2½ m. magasságban húzni, ezáltal a konyha magasságig húzódó rabitz- vagy üvegfal elválasztás fölöslegesnek bizonyul már a könnyebb szellőztethetőség szempontjából is. A konyha sarokfalát vaslemez borítsa, amely a falnak épen maradását jobban biztosítja. Az ilyen módulag megépített helyiség könnyen szellőztethető s úgy természetes, mint mesterséges világtással megfelelően ellátva oly munkateret nyújt, ahol megfelelő teljesítményt joggal el lehet várni.

A konyha szellőztetése egyike a konyha megépítés legsúlyosabb problémájának. E téren nagyon sok egészségügyi követelmény még ma is csak illúzió! E téren a munkásság részéről elhangzó panasz — sokszor valóban jogosult. Nincs szörnyűbb, mint egy sehogy, avagy rosszul szellőztetett konyhában napokon keresztül dolgozni. A szellőztetést a konyhában olymódulag kell keresztülvinni, hogy e révén léghuzat ne támadjon. Régen úgy igyekeztek a kérdést megoldani, hogy a magas ablakok felső része megfelelő nyílással, avagy nyitószervezettel volt ellátva s ezen keresztül történt a légcseré. Ez azonban csak magas konyhahelyiségben volt megvalósítható. Alacsony helyiségben, avagy alagsoron elhelyezett konyhánál ezt nem lehet alkalmazni. Ezeknél a helyiségeknél inkább a tűzhely felett alkalmazott szellőztetővel kísérleteztek, amely hivatva volt a rossz levegőt elvezetni. A szellőztetésnek ez a módja sem vált be. E téren most, külföldön a megfelelő eredményt az u. n. „ozonator“ beállításával érték el. Az ozonator munkája kettős: először a romlott levegőt felszívja, másodsor friss levegőt sajtol be, amelyet egy — e célra szolgáló, — szerkezet ózonnal, — gazdag oxigénnel — lát el. A munkát motorikus erő végzi. Ez a berendezés nagyon ideális, de eddig csak Amerika, London és Páris néhány modern szállodájában látjuk beállítva. A szerkezet nemcsak friss levegővel látja el a megfelelő helyiségeket, de egyben eltávolítja a különböző konyhaszagokat is, amelyek pedig máskülönben oly könnyen megtöltik a szomszédos helyiségeket.

Az ózon szellőztetés nemcsak a konyha, de magában az étteremben is nagyon fontos, mert az étel-szaggal és füsttel telített termet állandóan egészséges levegővel látja el. A készülék maga állítja elő a levegő felfrissítéséhez használt ózont. Újabbán kiváló sikerrel alkalmazták jégsekreányeknél, hűtőkamráknál, ahol könnyen romlásnak induló anyagok friss levegővel való ellátása rendkívül fontos jelentőségű.

Ilyen készülékeket legújabbban Németországban a Siemens és Halske cég is állít elő s miként értesülünk, a cég Magyarország és Ausztria kiválóbb üzemeiben óhajtaná bevezettetni. Számítások szerint maga a szerkezet jelentős költséget jelent, de a már

beállított apparátus üzemben tartása, valamint az ózon előállítására nagyon kis kiadást jelent. Mindenestre oly találmánynak mutatkozik, amely ezt a fontos problémát alaposan oldja meg, mert be kell ismernünk, hogy a szellőztetés ügye az eddigi üzemeknek valóságos rákfenéje volt. Az ozonator általános elterjedése a modern hygienikus követelmények diadalra jutását fogja jelenteni s nagyban hozzá fog járulni a személyzet egészségi viszonyainak javulásához, másfelől a vendégek kellemes érzetének fokozódását fogja jelenteni.

Konyharovat

A bor mint zamatot adó anyag. Egyik kiváló francia szaklapban érdekes cikket olvashatunk Páris legkiválóbb konyhafőnökének tollából. A cikk a különböző bor- és szeszfeleséggel foglalkozik, amelyet a szakácsművészet a különböző ételnek zamatosításához használ fel. A francia konyha természetesen elsősorban a francia borokat használja fel e célra, de emellett a spanyol boroknak — Madeira és Portói boroknak — is megfelelő teret nyújt. A francia borok közül főleg a Loire-vidéki és a bordeauxi borokat használja fel. A szeszfeleségek közül főleg a borpárlatot — cognac — alkalmazzák általánosabban, rum, meggy, maraschínót inkább a cukrászat alkalmazza.

Ugy a bor, mint a borpárlatnál főlv, hogy az minél öregebb legyen. Azokhoz az ételekhez, amelyek elkészítése hosszabb időt vesz igénybe, — mint a borjút, marha, ürühús — szívesen adnak egy kis pohár borpárlatot, amely az ízet nagyban javítja. Azokhoz az ételekhez, amelyek rövid idő alatt készülnek el, a francia szakácsművészet a használandó óbort lassú tűzhez teszi oda, azt csendesen főzi mindaddig, amíg abból egy valóságos kivonat készül; ezt azután röviddel a kiszolgálás előtt az ételhez keverik, ami által rendkívül finom levet avagy mártást nyernek. Természetesen ezeknek a kivonatoknak a készítése rendkívül nagy elővigyázatot igényel, főleg akkor, ha azokhoz Madeira, portói borokat avagy Sherryt használunk.

Banán. Nem az újabb idők divatossá vált zenéjét, hanem a forró égöv gyümölcsfeleségét értjük alatta, amely az ott élő népek táplálkozásában fontos szerepet játszik. Ez a gyümölcs mihozzánk az utóbbi időben ritkán került, mert erős vámtételek nehezé-

teszik a behozatalt. A háború előtti időben eléggé ismert csemege volt minálunk is. Alakjában többé-kevésbé az ugorkára emlékeztet, megérve sárgás színeződést vesz fel. Húsa puha, zamatos és gazdag tápértékkel rendelkezik. Megérve gyorsan megpuhul, s azért csupán félig érett állapotban szállíthatják. A túlérett banán kásás és túlélmélygösen édeskés ízűvé válik. A banánt az amerikai és angol szakácsművészet is felhasználja s mint specialitást — kirántva szolgálja fel a vendégeknek. E célra a banánt meghámozzák, hosszában kettéhasítják s belisztezés nélkül vajban kisütik. A kisütésnél ügyelni kell arra, hogy a banán a sütőhöz ne tapadjon s azért lapos késsel óvatosan többször megemelgetik, vigyázva arra, nehogy kettétörjön. A sütés tartama alatt a vajt lassan pótolgatjuk, a sütés addig tart, amíg a banán szép barnás-sárga színt vesz fel. Amerikában kedvelik az Európában nem ismert ételnevet.

Különfélék.

Az asztalterítés. Izlésesen, csinosan megterített asztal nagyban emeli az ember jóérzetének fokát s rendkívül fokozza a vendéglő hírnevét. Az asztalterítés ma már valóságos művészetté emelkedett, amely a divatban, gazdasági életben, sőt egyes nemzetek kulturájában is megfelelő helyet követel magának. Az asztalterítés sokszor a család tradícióival is teljesen összeforrt. Egyes családokban akárhányszor látunk az asztal terítéséhez, díszítéséhez tartozó oly darabokat, amelyek apáról fiúra szállva, mindig csak akkor vétetnek elő, ha a családban történő esemény a pillanatot ünnepélyessé teszi. Ősi edények, poharak, evőeszközök, terítők díszítik ilyenkor az asztalt, s az ünnepélyes lakoma után éppen olyan óvatos gonddal tétetnek vissza a szekrényben levő helyeikre. Az asztalterítés művészete ezekből indulhatott ki, de visszavezethető az ókor pazarfényű lakomáira, amelyben egymást vetélkedve igyekeztek felülmúlni az ókor görög és római családjai. A mai étteremnek a terítés a legfőbb díszét képezi, ami természetesen maga után vonja a sokkal finomabb leltárt és nagyban fokozza az üzemi költségeket. Luxusétteremekben ma azt az irányzatot látjuk érvényesülni, amely a terítéshez nagyon finom felszerelést vesz igénybe anélkül, hogy az asztal túl legyen zsúfolva. A terítésnél csupán a legszükségesebb dolog kerül-

Budapesti Tejkereskedelmi R.-T.

(Budapesti Általános Tejcarnok R.-T. és Budapesti Központi Tejcarnok R.-T. egyesített üzeme) 1-6

Budapest, VII., Rottenbiller-utca 31. szám.

46—68 45—40 Tojásosztály: IX. Drégely-
Telefon: József 50—16 45—41 utca 2-8. Telefon: J 23-07
128—02 45—42 Sürgőycim: Haronytej Budapest

ALOTIN 28022 1914. sz. alatt törvényesen védett
Legtökéletesebb

Poloska- és szöllőmolyirtószert

1-3 poloskáinak még a petéit is kiirtja.

Egyedárusító: **VACUUM VÁLLALAT, BUDAPEST VII.**
Nagydiófa-utca 22. szám. Telefon: József 128—80

jön az asztalra. A világitásban is bizonyos díszkrét ízlés érvényesül, — ma már a tülerős fényvel kivilágított termék nem divatosak, inkább a tompított fényhatást kedvelik. Az asztalra ilyen fényhatással rendelkező lámpákat helyeznek, ezeket ma leginkább szeretik. Fehérneműben a legfinomabb mintázatot ajánlhatni. Mint speciális asztaldísz leginkább a díszkrét virágdíszat avagy gyümölcskosarat alkalmazzák. Műtárgyaknak, vázáknek az alkalmazása ma nem korszerű. Évözeszközben leginkább a finom mintázatú cizellrozott ezüstöt, szépen csiszolt üvegpoharat s finom porcellán edényt használnak. A terítés ma legáltalánosabban angol minta szerint történik. Megfelelő szőnyeg, hátpárnával ellátott karosszék, színes lámpaernyő összhangzó hatást váltanak ki. A bútorok stílusában még ma is XV. és XVI. Lajos-korabeli ízlés vezet.

Fejedelmi Menu. Az angol királyi pár párisi látogatása alkalmával Poincaré, a francia köztársaság volt elnöke, 250 terítékes díszlakomát rendezett az Elysée-palotában a királyi vendégek tiszteletére. A lakoma összeállítását Mr. Leopold Mourier, a párisi szakács-kör elnöke vállalta el. A kiszolgálással pedig Mr. H. Ellest, a párisi Ritz-szálloda igazgatóját bízták meg. Mourier Párisnak minden nevesebb szakácsából egy külön gárdát szervezett s körülbelül 40 kiváló ember segítségével készítette el a felszolgált menu ételeit, amelynek sorrendjét a királyi vendégekre való érdekességénél fogva olvasóinknak bemutatjuk:

Menu

Potage Tortue Claire

Mousseline de Volaille

Croustades à la Montgelas

Truite saumonée de la Loire à la Victoria

Agneau de Pauillac Massénet

Suprêmes de Gelinottes Ambassadrice

Noisettes de Foie Gras Grand Duc

Spoon au Cliquot

Granites de Mandarinette

Poulardes de la Bresse, Truffées à la Broche

Petits Jambons Glacés au Marsala

Salade Montfermeil

Asperges en Branches, Sauce Crème

Champignons de Rosée à la Meunière

Glace Francillon

Petits Palmiers

Desserts.

Italok: Porto, Doré, Chablis, Médoc, Champagne, Chateau Yquem 1887, Chateau Clos d'Estournelle 1888, Chambertin 1889, Louis Roederer Extra Dry.

Említendő még, hogy M. Leopold Mourier a Legion d'Homeur tulajdona s a híres Café de Paris és

a Restaurant Armenauville vezetője. A Mourier konyhájából származó különlegességek a Bécasse à la Diane és a Homard à la Thermider.

Innen-Onnan.

A legkisebb szállodás. Az amerikai rádió jelentéséből olvassuk, hogy a minálunk is ismert s annyira megkedvelt kis filmművész Jackie Coogan — pályályának újabb fejezete előtt áll — Los-Angeles városában szállodát vásárolt. A szálloda 500 szobából áll s egymillió dollár lefizetése után lett a gyermek filmművész tulajdona. A szálloda vezetésével szüleit bízta meg. Kíváncsian várjuk, vajjon új vállalkozása éppen oly közkedveltséget s rokonszenvet biztosít-e neki, mint aminő szeretetre tett szert film-attrakciói révén?

A gyakorlati ismeretek szükségessége. Mai számunknak egyik cikkében érintjük a gyakorlati tudás fontosságának jelentőségét, amely nélkül előkelőbb pozíciót avagy vezetői állást betölteni lehetetlen. E felfogásunkra szóló visszhang a nizzai *Negrescu* szálloda vezetőségének legujabban hozott határozata, amelynek értelmében jövőre irodai szolgálatra tisztviselőket csak úgy alkalmaz, ha azok legalább 1 évi konyha, kétévi éttermi és a szálloda emeleti szolgálatról szóló gyakorlatot tudnak felmutatni. A határozat ellen természetesen nagyon sokan tiltakoztak, főleg azok a tulajdonosok, akik fiaikat a szakiskola elvégzése után egyenesen nagyobb szállodákban helyezték el, s így egyszerre Monsieur lettek... A szálloda vezetősége — nagy helyesen — arra az állápontra helyezkedett a tiltakozással szemben, hogy alapos gyakorlati ismeret nélkül intéző állást senki sem tölthet be s ha valaki Monsieur — érthetetlen volna, miért ne illetné meg ugyanez a cím akkor is, ha konyhában vagy étteremben dolgozik?

Mi teremti meg a szállodás, vendéglős jó hírnevét? Ezzel a kérdéssel fordult az egyik londoni újság szerkesztője London legkiválóbb szállodásainak egyikéhez. Minek köszönheti ön szállodai hírnevét? A meglehetősen nehéz kérdésre a londoni „Caterer” szerkesztője a következő választ kapta: Hírnevem s pályámon elért sikert rengeteg sok aprónak látszó körülmény s az üzlet bázisát képező tényezők összehatásának köszönhetem. Legfőbb elvem volt az, hogy a tőlem irányított szállodákban és éttermekben

Rehberger Adolf és Társa R.-C.

csokoládé- és cukorkagyár Budapest, VII., Sip-utca 25.
Telefon: József 123-70.

Gyárt: csokoládét, csokoládé-különlegességeket, u. m.: dragét, desszerteket, pralinét. Fourré különlegességeket. Dropsokat. Gelé- és fondám árukat.

Rehberger csokoládék elsőrendű minőségűek. 1-6

mindig a legkifogástalanabb tisztaságot érjem el. Ennek elérése végett a legnagyobb áldozattól sem riadtam vissza. Személyzetemtől a vendéggel szemben tanúsított legnagyobb figyelmet és előzékenységet követeltem meg, ami az üzemnek a legjobb nevet biztosítja. Főgondom volt a bevásárlás, amelynél mindig a legjobb anyag beszerzésére törekedtem. A jóminőségű anyag az elsőrangú ételnek megköszintést teszi lehetővé, s ezzel lehet a vendégek bizalmát, megelégedését legbiztosabban elnyerni. Ezek együttesének köszönhetem jó hírnevemet.

Ritz-szálló jubileuma. A párisi Ritz-szálloda s annak vezetősége ez évben ünnepelte meg fennállásának 25 éves jubileumát. A Ritz név ma már Európaszerte ismert fogalomvá vált, amely ma kényelmet, abszolút figyelmet s a legjobb minőségű ételnevet jelenti. A párisi Ritz-szállodát 1899 június 1-én nyitották meg, azóta tekintélyében világhírré emelkedett. Mostani vezérigazgatóját Mr. H. Elles-t újra megválasztották erre a kítüntető tisztségre. Ügyvezető igazgatók: V. Rey és A. Chapûy. Mr. H. Elles régi ismerősünk és barátunk, akinek tudása s szak-képzettsége mindannyiunk előtt ismert s azért örömmel olvassuk a bizalom újlagos megnyilvánulását s tevékenységéhez további gazdag sikert kívánunk.

Amerikai alkalmazottak otthona. A newyorki főpincérek egyesülete klubhelyiségét saját épületében — megfelelő kényelemmel berendezve — átadta a közhasználatnak. Midőn örömmel olvassuk a pincérfejlődésnek ezt a szép bizonyosságát, fájó rezonanciával gondolunk arra, vajjon nálunk mikor fog ez bekövetkezni?

Genfista áldozatkészség. A vendéglői és szállodai alkalmazottak magyarországi genfi szövetsége iparunkat támogató s annak nivóját emelő megértéséről tett tanúbizonyságot. Mint értesülünk a genfi szövetség vezetősége, — élén Reichardt György elnök és Cseke Lajos alelnökkel, elhatározta, hogy minden évben a szakiskola egy kiváló előmenetelt és magaviseletet tanúsító tanulóját külföldi tanulmányútra küldi ki s e célból a tanulónak megfelelő helyet szereznek s oda és vissza való utazási jegyéről gondoskodnak. Nem kisebb értékű Reichardt György elhatározása, aki 775.200 koronás alapítványt tett, amelynek kamatait minden évben a tantszűlettelől

ajánlott tanuló nyeri el. Mi a magunk részéről elismeréssel adózunk a genfi szövetség mindenik lelkes tagjának, de főleg a megértő vezetőségeknek, amelyek feladatának magaslatán áll, s iparunk színvonalának emelésében kiváló szerepet tölt be.

Szerkesztői üzenetek

Életpálya. Megkereső soraira legnagyobb örömmel válaszolunk. Végtelen örömmel tölt el az a tudat bennünket, hogy megfigyelései szerint a vendéglős pálya a kiváló iparnemek sorába emelkedett, amelyre lépni ma már a legkiválóbb családok gyermekei is előnyösnek tartják. Mi a magunk részéről örömmel üdvözlünk minden diplomás embert ezen a pályán, mert az a szellemi értékek gyarapodását jelenti, de becses figyelmébe ajánljuk lapunknak mai számában megjelent cikkeit, amelyből tanúsággal veheti észre, hogy a szellemi fölény nem jelenti egyben azt, hogy nem szükséges magát átvágni a pálya minden egyes grádusán s azért mégis kiváló szakember lehet . . . ellenkezőleg, a kiváló ember nemcsak az iskola kedvéért kell hogy végighaladjon pályánk minden egyes fokán, hanem azért is, mert csak így tudja értékelni az alkalmazottak megfelelő teljesítményét, s csak ennek révén nyer tiszta bepillantást az üzemmenet megítélésében. Kiváló hadvezér csak az lehet, aki stratégiai tudása mellett tisztában van azzal a teljesítőképességgel, amelyet egy katona jelent. Így vagyunk pályánkkal is. Kiváló ember csak az lehet, aki a maga szellemi tudása mellett a gyakorlati teljesítőképesség lehetőségével és értékeivel tisztában van. Így — s csakis ekkor látjuk szívesen elhatározását, amelyben erőnköz mérten támogatni fogjuk.

Tájékoztató. Kérdésére a legnagyobb készséggel válaszolunk, — valóban a jelzett átalakító munka jogi kérdést is érint. A fennálló jogszabályok szerint annak megvalósításához a szomszéd telektulajdonos hozzájárulása szükséges. Ebben a tekintetben ez az első lépés, anélkül óvakodjék a munkálatot megkezdetni, mert nehéz peres esetnek teszi ki magát. Amennyiben a kérdésben újlagos jogi esetek merülnek fel, nyugodt bizalommal fordulhat jogügyi képviselőnkhez, dr. Walter Károly ügyvédhez, Andrássy-út 36, aki feleinket a legnagyobb készséggel és méltányossággal részesíti jogi védelemben és támogatásban.

EDÉNYKIRÁLY DOHÁNY-UTCA 48
Klauzál-u. sarok
Üveg-, porcellán-, zománcedény, kávéházi
és vendéglői, valamint
főzőedények.

1-8

TELEFON: 18-08.

HUNGÁRIA CASINO DEMI SEC

1861.

KÖNIGSTÄDTLER TESTVÉREK R.-T.
Budapest, IV., Pálvax-köz 9.

1-6

ÁLLÁSKÖZVETÍTÉS

MUNKAKINÁLÓK ÉS MUNKA VÁLLALÓK RÉSZÉRE

Üzletvezető

nagy külföldi gyakorlattal, nyelvismeretekkel, kitűnő bizonyítványokkal, jelenleg még állásban a francia Rivierán, vezető állást keres Budapesten. Ajánlatok „Magyar honpolgár” jelige alatt e lap szerkesztőségéhez.

„Szorgalmas éttermiségé”, aki eddig a legjobb ajánlólevelekkel rendelkezik, előkelő étteremben megfelelő alkalmazást keres. Ajánlatot „éttermiségé” jelige alatt e lap kiadóhivataltalba kérem.

Elsőrangú üzem konyhafőnököket keres. Csakis kiváló képességgel rendelkező s arcképpel ellátott ajánlatokra reflektálunk. Ajánlatokat, amelyben az igények megjelölendők, a lap kiadóhivataltal „konyhachef” cím alatt továbbítja.

Volt vendéglős, aki megfelelő óvadékkal rendelkezik, üzletvezetői állást keres. Ajánlatokat szerkesztőségünkbe kér „szakember” jelige alatt.

Nagy szálloda és éttermiüzem szakképzett pincemestert keres. Csak szakképzett egyének ajánlatait veheti tekintetbe, akik már nagyobb üzemekben el-sajátított megfelelő gyakorlattal rendelkeznek. Ajánlatokat „pincemester” cím alatt szerkesztőségünk továbbítja.

Előkelő üzem szakavatott felszolgáló-személyzetet keres. Ajánlatokat a kiadóhivataltal továbbítja.

Konyhafőnököket — aki külföldi gyakorlattal bír és a francia konyhaművészetben teljesen jártas — keres egy elsőrangú étterem. Az új állás július 1-én foglalható el. Fényképpel ellátott ajánlatok lapunk szerkesztőségébe küldendők.

Üzletvezetői állást keres perfect szakmai és gazdasági tudással bíró egyén. Kitűnő referenciákkal rendelkezik. Ajánlatokat: „Gazdasági kontroll” jeligére a szerkesztőségébe kérek.

„Szakember.” Külföldön járt, nyelvismerettel s megfelelő szaktudással rendelkező főúr állást keres. Megfelelő referenciákkal rendelkezik. Ajánlatokat szerkesztőségünk készségegel továbbítja.

Felelős szerkesztő: Walter Károly. Felelős kiadó: Rausch László. Készült Korvin Testvérek grafikai intézetében, Budapest, VI., Révay-u. 14. Felelős nyomdavezető: Korvin József.

Kerber Henrik

Alapított 1890.

BUDAPEST, VIII., NAP-UTCA 29. SZÁM.

TELEFON:

József 3-86. szám

Villanyerőre berendezett mechanikai szörme, szőnyegporoló és megóvó, valamint szőnyegmosó, tisztító és javító intézet. Ablak- és lakástakarítás, padlóbeeresztés, tapéta és festett fal tisztítás és féregirtási vállalat 4-6

HARMATVIZ

Törvényesen védve. // Megrendelhető mindenütt.

Budapest székesfőváros ásványviz-üzeme I. ker., Gellért-rakpart 1. A székesfőváros saját kezelésében. 5-6

A Hungária-Ittélumos gyógyforrás szénsavval telített ásványvize. Telefon József 412-59

A régi világ szellemes asszonyai

Irta: Ifj. Gonda Béla.

T A R T A L O M :

A dekoratív asszony. Az elegáns dáma. A gentil donna. A nő Egyiptomban. A nő a görögöknél és a rómaiaknál. Gyakori válások. Huszonhárom férj. A lovakor jelmondata. Lakomák a fürdőmedencében. A renaissance nő. Izabella d'Este és Elizabetta Gonzaga irodalmi szalonjai. IV. Fülöp udvara. A spanyol nő. A barcelonai virágünnepélyek. A barok-kor. Spanyol etikett. A pápák udvara. A cavaliere serviente. Longueville hercegné a müncheni békekongresszuson. Rambouillet márkiné kék szalonja. A précieusek. Ninon de Lenclos. A rokokó szalondámái. Mme de Tencin világhírű kozmopolita szalonja. Tudós nők. A gáláns dámák a forradalomban. Mme Récamier szalonja és Napoleon. Metternich Paula hercegné.

ALAPÁR 5 KORONA.

KÖTVE 8 KORONA

Megrendelhető a szerzőnél

Budapest, I., Budafoki-út 22. szám.

Mindegyik munkaadó

rendelje meg a „Szálloda- és Vendéglőipari Szemlét”, mert ezzel alkalmazottjai lelkében a kultura magvait hinti el, iparunkban nevelő munkát végez s nyomában olyan alkalmazottak lesznek, amelyek az amerikai Statler „arany-szabályai” remélnék.

Bonácsny Rezső

függő állványok kölcsönzése és építési anyagok raktára

Budapest, VII., Szent Domonkos-utca 17. sz.

Telefon: József 81-14

JANCSURÁK GUSZTÁV

TELEFON:

József 8-47

RÉZMŰVESMESTER

BUDAPEST, IX., FERENC-UTCA 39. SZ.

Szállodai, vendéglői és kávéházi főzőedények vörösrézből és vasból angol önnel önozva. — Karbantartás, önozás a leg-szolidabb kivitelben. — A 75% fűtőanyagot megtakarító kávéházi RECORDVERŐ tüzhely gyártója. (Több országban szabadalmazva.) 5-6

„Dreher

Baksör“

Szállodai és éttermi alkalmazottak**20% engedményt**

kapnak az előfizetési árból, ha megrendelik a „Szálloda- és Vendéglőipari Szemlét“.

ERHARDT JÁNOS utóda SZITTNER FERENC

BUDAPEST, IV., MÁRIA VALÉRIA-UTCA 1.
Alapított 1860. (Régi posta-utca sarkán) Telefon: 8-87

Üveg, porcellán, tükör és képkeret gyári raktár.
Nagy vilasztek
szállodai, vendéglői és kávéházi üvegtermékekben.

Budapesti Kávésók Áruforgalmi Részvénytársasága

TELEFON: BUDAPEST,
József 92-77. 3-4 VIII., József-körút 38.

Takáts Mária

Telefon: József 48-62

mindennemű friss és korai zöldségfélék
valamint burgonya, hagyma, savanyított
káposzta kis- és nagybani kereskedése
BUDAPEST, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK.

Vakok kefe-, kosár- és székfonó-

munkáit ajánljuk kartársainknak. Mindennemű a szálloda- és vendéglőiparban használatos tisztogatási eszközök és székfonó munkák elkészítése jótállás mellett.

SZIGETI SÁNDOR vak iparos 3-6

Budapest, VI., Felsőerdősor-u. 30. Telefon: 171-25.

Reisz és HajósTelefon:
74-13.

okl. gépészmérnökök

Ó-Budai kristályjéggvára mint betéti társaság
III., Szentendrei-ut 15. szám.

Baronet

Société Anonyme Barót Budapest

Cacao St. Thomé * Cordial *
Shery Brandy * Barcoctail *
Eckau * Triple Sec' Extra Dry

BARÓTI szeszfinomító cognac-, rum- és likörgyár r.-t.
BUDAPESTEN.

Jálics Pince édes borkülönlegességei

Kertay György Részvénytársaság.

Központ: Budapest, VI., Király-utca 26. sz. (Jálics-ház).
Pincészet: Budafok, Péter Pál-utca 36.
4-6 Főüzlet: Budapest, VI., Andrássy-ut 14. szám.

Vendéglői és kávéházi berendezéseket

vesz és elad Hexner József, VII., Király-utca 25.

TELEFON Állandó raktáron: evőeszközök, asztalok,
József 120-02 székék, billiárdasztalok, üveg-, porcellán- és ezüstművek a legolcsóbb áron. 4-6

Thermal szállodaTELEFON:
40-63 és
182-45.

(SZT. LUKÁCSFÜRDŐ)

Pensióval vagy anélkül.

3-6 Villany, terras, katonazene.

Magyar-Osztrák Borkereskedelmi és Kiviteli Részvénytársaság

5-6

BUDAPEST, V.

Telefon: 107-55, 56, 57.

Harminczad-utca 3. sz

BÖRCSÖK és TÁRSA

festékkereskedők

TELEFON:
J. 112-11.

BUDAPEST, IX., LÓNYAY-UTCA 51. SZ.
Állandó raktár szappanfőző lugkó, szóda, csiszoló
és fém tisztítószerekben.

8-6

„Excelsior“ konzervek a legjobbak!

5-6

KOVÁCS ILONA

5-6

CSEMEGE- ÉS GYÜMÖLCSKERESKEDŐ
a budapesti elite nagyszállodák gyümölcszállítója

VI., Andrássy-ut 66. Telefon 22-06.

PETZ TESTVÉREK

Hercegprímási Vasöntőde és Gépgyár
Műszaki kereskedés, fém- és vasöntések

Esztergom Budapest, IV., Városház-utca 8
Telefon 108. § Telefon 188-00, 191-03.

Szt. Margitszigeten

SZIGET-CLUB
NYILVÁNOS HELYSÉGEI

ÉTTERMEK  KÁVÉHÁZ

PALATINUS STRANDFÜRDŐ

VENDÉGLŐ
BUFFET

4-6

Megnyílt május havában.

PICK

5-6

FÜSZER ÉS CSEMEGE

BUDAPEST, V.

LIPÓT-KÖRUT 11.

Telefon 3-38

Steiner és Szimper

szobafestők, mázólok, dísz- és templomfestők

BUDAPEST, IX., ÜLLŐI-UT 57. SZÁM

TELEFON: JÓZSEF 629

5-6

Vendéglősök Beszerző Csoportja

R. T.

*

IGAZGATÓSÁG:
IV., VÁMHÁZ-KÖRUT 2. I. EMELET.

ELOSZTÓ OSZTÁLY:
IV., VÁMHÁZ-KÖRUT 2, FÖLDSZINT

*

Budapest, IV., Vámház-körut 2.

TELEFON:

Igazgatóság József 72-67
Elosztó osztály .. > 73-26
Főpénztár > 73-28

4-6

Központi fűtések,
Szellőztetések,
Vizvezetékek,
Csatornázások,
Szivattyuművek stb.



KNUTH K. MÉRNÖK ÉS GYÁROS

BUDAPEST, VII., GARAY-UTCA

10.

5-6

LEGUJABB SZAKIRODALMI KÖNYVEK.**MARENCICH OTTÓ
A SZÁLLODA- ÉS ÉTKEZŐÜZEMEK
KÉZIKÖNYVE**

Tartalom: A szálloda általában. I. A szálloda szervezése és berendezése. A helyiségek beosztása 1. Előtér és csarnok (Hall) beosztása. 2. A szállodaszoba és berendezése. 3. Az étterem beosztása és berendezése. 4. Felhasználó (service) asztal, pincértálaló (office). 5. A konyha és annak beosztása. 6. A pince. 7. A mosókonyha. **II. Egészségügyi berendezés. III. Műszaki (technikai) berendezés.** 1. Csatorna, vízvezeték, fűrdőszoba és klozett-berendezés. 2. Fűtőberendezés. 3. Villanyberendezés, világítás. 4. Felvonó (Lift). 5. Porszívó (Vacuum) berendezés. 6. Hűtőberendezés. **IV. Az üzem vezetése.** 1. A gazdasági hivatal. 2. A szálloda vezetése. 3. Az étterem vezetése. 4. A konyha vezetése. 5. A szállodaüzem és vendéglőüzem ellenőrzése. 6. A konyha ellenőrzése és kalkulációja. 7. A kalkuláció egy új üzem szervezésénél vagy üzem átvételénél.

**MAGYAR-FRANCIA-NÉMET-ANGOL
SZÓTÁR**

A VENDÉGLŐIPAR SZÁMÁRA

KÜLÖNÖS TEKINTETTEL AZ ÉTLAP HELYSÍRÁSÁRA
KÉT RÉSZBENÖsszeállította: **Marencich Ottó.**Kapható **Walter Károly** főigazgatónál, Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete, Kálmán-tér 2. és a Dunapalota szálloda igazgatóságánál.**VENDÉGLŐI TŰZHELYEK**

LAKOS LAJOS TAKARÉKTŰZHELYGYÁR R.-T.

Gyári iroda:

VIII., BEZERÉDI-UTCA 8. / TELEFON: JÓZSEF 21—34

6-6

Városi üzlet:

IV., VÁCI-UTCA 40. SZÁM / TELEFON: JÓZSEF 153—52

Szodomka Ignác és Fia

shentes, kolbászárú- és szalámigyár

Budapest, VII., Szövetség-utca
33. szám.

Telefon: József 124—49.

6-6

FANDA ÁGOSTON ÉS
ZIMMER PÉTER UTÓDA

ZIMMER FERENC HALÁSZMESTER

Főüzlet: BUDAPEST Fióküzlet:

Központi Vásárcsarnok @ V., József-tér 12. szám.

TELEFON: JÓZSEF 48—94 és 150—65.

6-6

Wagner Testvérek TELEFON

ezelőtt Löwenstein Mihály utóda József 61-61

fűszer- és gyarmatárú / csemege- és italnagykereskedők
BUDAPEST IV., VÁMHÁZ-KÖRUT 4.

A cég a szállodások, vendéglősök és kávéosoknak évtizedek óta bevásárlási forrása mindennemű sajt, vaj, conserv- és egyéb csemege cikkekben. 6-6

Wein Károly és Társai

vászon- és asztalnéző gyárosok.

Vállalunk

kórházi, szállodai és vendéglői berendezéseket.

Főraktár: Budapest, IV., Váci-utca 30 b. 6-6

Törley pezsgő*Grand Vin Reserve*

6-6

László Lajos és Gyulaprágai módra készült sonka,
valamint szalámi és egyéb
HENTESÁRUK GYÁRA.

Elsőrendű zsir és szalonna nagybani eladása.

BUDAPEST, VIII., NÉMET-UTCATelefon:
József 15-34.**21.**

6-6

Távirat:
Lászlósonka.**HÜTTL TIVADAR**

porcellángyáros és nagykereskedő

BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCA 24. SZÁM.

Nagy raktár szállodai, vendéglői, kávéházi tűzálló
porcellán- és főzőedényekből. 6-6**PALUGYAY BOROK****ÉS PEZSGŐK**

6-6

Központi iroda:
BUDAPEST
PINCÉSZET: BUDAFOK V., DOROTTYA-U. 3.**Szent István Porter Sör**

a Polgári Serfőzde

Páratlan különlegessége. 6-6

**KORVIN TESTVÉREK
GRAFIKAI INTÉZETE**

Leggyorsabban szállít speciális

**SZÁLLODAI
NYOMTATVÁNYOKAT**

*Recepcióíveket
Elszámolási táblázatokat
Bon-könyveket
Bon-blokkokat
Étlapokat, Menuket*

lithogr. és könyvnyomdai izléses
kivitelen.

**BUDAPEST, VI., RÉVAY-U. 14
TELEFON 14-32**