

5763

h.6 —
II. ÉVFOLYAM 1. SZÁM. — 5.

MEGJELENIK HAVONTA

BUDAPEST 1925 JANUÁR

SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLÉ

SZERKESZTŐ WALTER KÁROLY
TÁRSSZERKESZTŐ DR. KRITSFALUSSY ISTVÁN



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

5163

Minőségre a legjobb!

Árban a legelőnyösebb!

„GASTRONOMIA“ pörkölt kávékeverék

„GASTRONOMIA“ teakeverék

Tea		Pörkölt kávé	
Gastronomia-keverék	... pr kg K 110.000.—	Pörkölt Domingo	... pr kg K 78.000.—
Gastronomia-Melange	... „ „ K 140.000.—	Gastronomia-keverék	... „ „ K 84.000.—
		Gastronomia-Melange	... „ „ K 98.000.—

(Kötelezettségnélküli áraink forgalmi adóval együtt értendők.)

2-6

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R.-T.

Telefon: József 73—26.

BUDAPEST, IV., VÁMHÁZ-KÖRÜT 2.

Telefon: József 73—28.

T A R T A L O M :

1. A második évfolyam.
2. *Marencich Ottó*: Az üzemstatistika és az üzemellenőrzés fontossága.
3. Borászat. *Pettenkoffer Sándor*: A szőlő összetétele általában.
4. Látogatás a Hungária-Dunapalota alkalmazottainak nyelvtani óráján.
5. *Dittmayer Andor*: Miért rokonok az osztriga és a lángelméjűség?
6. *Löhnert Máttyás*: Az észszerű táplálkozás alapelveinek általános ismertetése (különös tekintettel a vendéglői konyhára).
7. A mai vendég.
8. *Dr. Kritsfalussy István*: A tea.
9. A mi bálunk.
10. Konyharovat.
11. Különfélék.
12. Innen-onnan.

A SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLE ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre ... 200.000 K

fél évre ... 100.000 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.

SZÁLLODA- és VENDÉGLŐIPARI SZEMLE

A SZÁLLODA-, VENDÉGLŐ- ÉS KÁVÉIPARÁGAK HAVI SZAKFOLYÓIRATA

BUDAPEST, 1925 JANUÁR HAVA
II. ÉVFOLYAM
1. FÜZET

A második évfolyam

Lapunk mai számával lépünk a második évfolyamba. Minden szülő várva várja gyermeke első évi munkájának eredményét — az évvégi bizonyítványt, hogy abból következtessen gyermeke további sorsát illetőleg. Érdeemes-e tovább költekezni gyermeke taníttatására, avagy sem.

Mi is az első év után ilyes következtetéseket teszünk.

Mindenekelőtt tényként leszögezzük, hogy a lefolyt évben eredményes munkát végeztünk, amit bizonyít az a számos elismerő levél, amelyet t. olvasóink részéről az év alatt kiérdemelni szerencsénk volt. Az a körülmény, hogy azok száma, akik az egy év előtt kibontott zászlónk köré gyülekezni szivesek voltak, ujjabbakkal és ujjabbakkal mindegyre szaporodik, arra enged következtetni, hogy lapunkra szükség van és hogy sikerült lapunk tartalmával megtalálni azt a rég óhajtott irodalmi orgánomot, mely mindnyájunk lelkében élt és amelynek létesítését mindnyájan várva vártuk.

Jóleső örömmel tölt el a tudat, hogy mi lehettünk a szerencsések, akik e téren úttörők vagyunk és a feladatot oly szerencsés kézzel megoldottuk.

Lapunk megalapítójának, az iparért lelkesedéssel rajongó *Marencich Ottó* érdeme az elért fényes erkölcsi siker.

Az ő áldozatkészsége, törhetetlen lelkesedése és

kitartása buzditólag hatott reánk, munkatársaira is és törekedtünk oly irodalmi színvonalon álló folyóiratot adni t. Kartársainknak, amely teljesen betölti azt az űrt, amelynek tátongó mélysége bénítólag hatott mindnyájunkra.

Az elért eredmény feletti örömmünkben elhatároztuk, hogy lapunk tartalmát kibővítjük, értékesebbé tesszük. Evégből mai számunkban megnyitottuk a borászat rovatát, hogy ezáltal is gyarapítsuk t. olvasóink szakismereteit.

A rovat vezetésére *Fuchs Elemér* m. kir. szőlészeti és borászati felügyelő urat sikerült megnyernünk, aki elismert szaktudását a budapesti m. kir. áll. pincemesterképző intézetben hasznosítja. Az ő egyénisége és eddigi munkásságával kiérdemelt hírneve biztosíték arra, hogy új rovatunk gazdag kincsesháza lesz e téren a szakismereteknek.

A magunk részéről sem anyagi áldozattól, sem munkától nem riadunk vissza az elért tűzött nemes cél elérése érdekében és csak kartársaink áldozatkészségén mulik, hogy azt el is érhessek.

Törekedjünk minél több előfizetőt gyűjteni, ne hogy anyagi eszközök hiányán szenvedjen hajótörést a legjobb akarát. Abban a reményben, hogy tisztelt kartársaink kettőzött igyekezettel fognak támogatni a jövőben is, bizakodással indulunk a második évnék.

Az üzemstatisztika és az üzemellenőrzés fontossága

Az üzem vezetése oly irányú beállítást követel, hogy az üzemből forgó értékekről, az állandó változás dacára pontos és könnyű áttekintést nyerhessünk.

Az egyszerű könyvvitel nagyobb szállodák és éttermi üzemekben — éppen primitív volta miatt — nem felel meg s azért nem is ajánlatos. Ilyen helyen a tökéletesebb kettős könyvvitelt kell alkalmazni. Néha még ez sem mutatkozik elegendőnek, mert a kettős könyvvitel sem védhet meg bennünket az esetleges veszteségektől, ha azt állandó s minden üzemágra kiterjedő kalkulációval nem támogatjuk alá. A mai kereskedelmi szellem parancsolóan megköveteli azt, hogy egy többüzemágából álló vállalat, mint a szálloda — minden egyes ágazatra kiterjedő statisztikát vezessen, amelynek révén mindig pontos betekintést nyerhet az üzem vezetője az üzem minden ágazatába. Minél nagyobb s minél több ágra tagozódik valamely üzem, annál nehezebb, de egyben fontosabb is az áttekintés. Ennek az áttekintést nyújtó összeállításnak mindig olyannak kell lennie, hogy nemcsak világos képet adjon minden helyzetről, de egyben meg is jelölje az üzleti életnek azt a pontját, amely sürgős segítségre szorul.

Láthatjuk ebből, hogy a statisztika az üzleti életben a könyvvitelnek kiegészítését adja. Mit nevezünk azonban statisztikának? Mindazoknak az adatoknak halmazát, amelyek az üzleti életben előfordulnak, amely adatok összehasonlításra alkalmas szolgáltatnak. Az adatok egymással bizonyos összefüggést mutatásnak, mert így nyerhetünk tiszta képet.

A könyvvitel az üzem forgalmát számokban tünteti fel, de — az évi mérleget leszámítva — nem enged mélyebb bepillantást az üzem menetébe. Különösen az üzemnek kisebb részletei nem domborodnak ki belőle. A statisztikában egyesülnek a könyvvitel és a kalkuláció adatai, amelyeknek összegyűjtése, részekre bontása és egymással való szembeállításuk által vehetjük észre az esetleges rendellenességeket s láthatjuk meg azon eszközöket, amelyekkel azon segíteni tudunk. Mindazok a változások, amelyek egy üzem rentabilitását befolyásolják — mint például a nyersanyag drágulása, a személyzet fizetése avagy a forgalom csökkenése stb. — a statisztikai összeállítás révén rögtön szemünkbe tűnnek s az üzem vezetője mindjárt megfelelő intézke-

dést foganatosíthat! Így az üzemstatisztika az üzemvezetés legfontosabb és nélkülözhetetlen segédeszköze lett.

A szállodai könyvvitel rendszerei között külföldön az olasz-amerikai rendszer van leginkább elterjedve. Ez a rendszer elég kielégítő, minthogy azonban az önköltségszámítást kizárja, ellentétbe kerül a legfontosabb kereskedelmi alapelvvel. A félévi avagy évi mérleg ugyan reámutat az esetleges nyereségre avagy veszteségre, de arra, hogy ezek honnan erednek s mik az előidézői, nem ad felvilágosítást. Főhátránya az, hogy a különböző üzemszámlák nincsenek egymástól elkülönítve, az egyes üzemágak kiadásai habár részletezve vannak, de nincsenek megfelelőleg csoportosítva. A szálloda-, de főleg a konyha-, pince- és kávéházi számlák gyakran egymásba folynak. Fizetés, mosás, karbantartás stb. mint számlák kerülnek a teherrovatba, anélkül, hogy széttagolva lennének. Legtöbbnyire azt tapasztaljuk, hogy a szálloda bevételi tétele nélkülözi a specializált tehertételt, mert ezek csak az eredeti számlákban jutnak kifejezésre és a konyha-, pince- és kávéházi számlákkal együtt könyveltetnek el. Ez maga után vonja azt a jelenséget, hogy a konyha-, pince- stb. számlákban aránytalanságok keletkeznek és legtöbbnyire magasabb terheket hordoznak, mint ami a valóságnak megfelel. A szálloda-számla pedig ezzel szemben bevételi gyűjtést képvisel. Mindezekből láthatjuk, hogy egy nagy szállodai üzemből, amelynek megvan az éttermi, kávéházi stb. ágazata, olyan könyvvitelre van szükség, amely a kereskedelmi könyvvitel mellett logikus és gyakorlati tapasztalaton nyugvó üzemi statisztikáról is gondoskodik. A statisztika sohasem legyen sablonos, hanem mindig az üzemhez alkalmazkodó. Lényeges benne az, hogy az egyes üzemágak bevételeivel szemben kifejeződére jussanak lehető legnagyobb részletességgel, azt az ágat terhelő kiadások is. Így az ellenőrzés megfelelő módon keresztülvihető. Az ellenőrzést úgy teszük lehetővé, hogy a legfontosabb üzemszámlák teljesen külön számlát kapnak összegben és százalékban kifejezve, amelyeknek terjedelme tetszés szerinti nagyságú, ami az áttekintést és összehasonlítást lehetővé teszi. Ennek fontosságát iparunkban csak a legutóbbi időben kezdik megbecsülni, mert kezdenek arra a meggyőződésre jutni, hogy legnagyobb gazdasági előny ez úton érhető el legjobban.

Fővárosi Tejüzem r.-t.
Budapest,
1., Horty Miklós-ut 118-20

☎— Telefon: József 119-15. Sürgöny: Főtej Budapest.

Tapéták --- Butorszövetek
Sieburger és Társa

☎— Telefon: J. 90-78, 90-79 IV., Apponyi-tér 1.

Az alábbi összeállításban azokat a szempontokat csoportosítjuk, amelyek a szálloda- és vendéglőüzem statisztikájában legfontosabb szerepet játszanak:

1. A könyvvitel hiányait a kellő statisztikával kell kiegészíteni.

2. Minden tekintetben kimerítő, felosztásában pontos havi eredmény kimutatást már a következő hó első napjaira szükséges megkapnunk.

3. A statisztika a kiadások ellenőrzését tegye lehetővé, amiknek indokoltságát és az üzemre való visszahatását már a saját számla keretében is észrevehessük.

4. A bevételek különböző források szerint összeállítandók.

5. A vagyon és eredmény statisztikai alapon is összeállítandó.

6. A fogalmi statisztika bevezetése.

MARENICICH OTTÓ.

Borászat

A szőlő összetétele általában

Irtó: *Pettenkoffer Sándor**)

m. kir. gazdasági főtanácsos, a budapesti m. kir. áll. pincemesterképző intézet igazgatója.

A borkezelőnek ismernie kell a bort nem csak egészséges, hanem annak alkatrészeit is, valamint ezek tulajdonságát, származását, képződését. Ismernie kell tehát nemcsak a mustnak, hanem a szőlőfűrtnek, sőt a szőlő más részeinek összetételét is, hogy lássa, mely anyagok honnét és milyen úton kerülnek vagy kerülhetnek a borba.

Minden növénynél, tehát a szőlőnél is, az összes benne lévő anyagokat vagy alkatrészeit két csoportra oszthatjuk aszerint, amint **e l é g h e t ő k** vagy **e l n e m é g h e t ő k**. Az eléghető anyagok vagy szerves anyagok aránylag csekélyszámú elemből állanak, u. m. szén (carbonium) = C, hidrogén = H, nitrogén = N, oxigén = O, és némelyekben fosfor = P, és kén (sufur) = S. A másik csoportba az **e l n e m é g h e t ő** ásványi vagy szerves anyagok

*) Pettenkoffer Sándor úr legkiválóbb szaktekinély e téren hazánkban. Igaz örömmel üdvözljük ő Méltóságát és hálás köszönetünket fejezzük ki azon megtiszteltetésért, amelyben cikkének közreadásával megszerencsételtett. Legyen szabad reménylenünk, hogy nevével még többször találkozunk lapunk hasábjain.

tartoznak, ezek a növények teljes elégetésénél mint hamu maradnak vissza, azért hamualkatrészeknek is nevezik őket. A hamuban több elemet találunk, legfontosabb közöttük a kálium = K, a mész (calcium) = Ca, a magnézium = Mg, a vas (ferrum) = Fe, a kén (sulfur) = S, a fosfor = P. Ezeket minden növény hamujában megtaláljuk s ezek a növényeknek nélkülözhetetlen alkatrészei. Ezekon kívül majd mindig találunk a növények hamujában nátriumot = Na, chlort = Cl, silíciumot = Si, mangánt = Mn, bórt = Bo, némely növényben (de a szőlőben nem) találunk jódot = J, brómot = Br. Az aluminium = Al, a fluor = Fl, a zinkum = Zn csak véletlen alkatrészek.

A növényekben a fémek, vagyis a kálium, natrium, calcium, magnezium, vas, mangán rendszeren oxigénnel vegyülve oxyd alakban és szerves vagy szervesetlen savakhoz kötve mint sók fordulnak elő. A növények elégetésénél a szerves savak szénsavképződés mellett elpusztulnak, miért is a hamuban a fémek vagy phosphorsavhoz, vagy kénsavhoz, chlorthoz, vagy szénsavhoz kötődve fordulnak elő, mint ezen savaknak sói.

Látogatás a Hungária-Dunapalota alkalmazottainak nyelvtani óráján

A munkásság igényeinek megértése és támogatása fölött már sok és széleskörű diskussió hangzott el, de ez igények érdekében való munkálkodás csak akkor támaszt visszhangot, ha azt tények igazolják. A mi szakmánk munkásainak nyelvtudása oly szűkség és követelmény, amely nélkül ma értékes ember ez iparban alig lehet! Ezt a nyelvismeretet megszerzeni elsősorú követelmény, amely minden törekvő vendéglői és szállodai alkalmazott szívében ott él. A mai viszonyok mellett azonban nyelvi ismeretre szert tenni igen nehéz, éppen azért minden szakmabeli ember elismerő dicsérettel adózhatik úgy a Hungária, mint a Dunapalota igazgatóságának, amelyik megértve a munkásság és az üzem ama humanisztikus érdekét, alkalmazottai részére francia és angol nyelvkurzust állított be . . .

Alkalmam volt az angol nyelv ma már vége felé közeledő kurzusának egyik óráját végighallgatni és az eredmény valóban meglepett.

Az ember figyelme az első pár perc után arra

Szállodai butor-berendezések

elsőrangú minőségben

„XYLOS“ rugalmas faágybetétek

HAZAI FATERMELŐ R.-T.

városi üzlete: Budapest, V., Nádor-utca 18. Telefon 8-79.

**DREHER
BAKSÖR**

terelődik, hogy a nyelv elsajátításához szükséges kedvet nem veszik el a nyelvtani szabályok rideg bemagoltatásával, viszont a professzor nem feleli el azt sem, hogy nyelvtani szabályok, mondattani ismeretek nélkül nyelvet megtanulni teljesen lehetetlen. A hallgatók fokozatos emelkedést mutató olvasmányokkal sajátítják el azt a nyelvtani szabályt, amelynek ismerete nélkül idegen nyelvet precízen beszélni nem lehet.

A kurzus vezetője Loránt Ödön egyesíti magában a nyelv mestert és a modern pedagógus értékét. Tökéletesen uralja azt a mértéket, ameddig a szabályok betanításában el lehet menni, viszont mesterileg ért hozzá, hogy a szabályok megvilágításához szükséges s a hallgatóknak feladott mondatokat mindig a vendéglős és szállodai életből merítse, amelynek gyakorlati értéke a legnagyobb!

A hallgatók fegyelmezettsége, öntudata meglett, fordításaik határozottak és tökéletesek voltak. Loránt professzor a szavak megtanításánál lelkiismeretes alaposággal kiterjeszkedik a szakmánkba vágó szavak szinonimáira, figyelmeztetve hallgatóságát azok alkalmazhatóságának követelményeire. A szavakat világos áttekinthetőséggel írja fel, megkönnyítve vele a nyelvtani sajátosságok megjegyezhetőségét. Minden feladott anyagot házilag előre preparálnak s a feladott anyag szókincséből oly mondatokat építet hallgatóival, amelyek iparunk életével kapcsolódnak s amelyek ma már egész társalgás-szerű mederben haladnak. Az a tudatos munka, amelyet oly irányba terel, hogy a nyert szókinccsel a vendéglői és szállodai élet legelemibb társalgási szükségletét kielégítse, főleg az a fő érdem, amelyet Loránt professzor munkájában konstatálók.

Elismeréssel adózunk a mindkét szálloda szociális érzéket tanúsító vezetőségének, amelyik lehetővé tette azt, hogy az ambiciózus hallgató egy modern nyelvet el is sajátíthasson s hisszük, hogy e kísérlet nem egyedüláll, hanem azt követni fogja jövőre a kezdők és haladók állandóan beállított kurzusa, amely eléggé fel nem dicsérhető áldozat révén szakmánk-

nak dísz s sokoldalú nyelvismerettel rendelkező szakembereket fog az üzemeknek adni. Dicsérettel emlékezhetünk meg Loránt Ödön buzgalmáról, ambíciójáról, aki — szavai szerint élve — ez órák alatt találja meg ambíciójának, egyéniségének gazdag kielégülését. Nem zárhatom be közlésemet anélkül, hogy ne említsem meg azokat, akiknek precíz felelete megelégedést váltott ki bennem. Megemlékezésem szolgáljon a további kitartáshoz buzdító példaképpen; kiváló eredménnyel dolgoznak: Dragovits Károly, Schartner János, Kovácsy Béla, Kocsis Gábor, Payer György, Lehoczky János, Morvai József, Paulin Lajos, Steiner Samu, Büki Gyula, Vahulik Tivadar és Bandicsné.

Miért rokonok az osztriga és a lánghelmjűség?

Osztriga! Minden inyenc szíve megdobban a tenger e lágy arisztokratájának neve hallatára. Az osztriga az, melyet az angolok úgyszólván szentté nyilvánítottak, továbbá minden idők nagy elméi által mint éltető-elem és mint a szellemi tevékenységet nagy mértékben növelő eledel fogyasztatott.

Nincsen gondolat foszfor nélkül! — mondják a természetbúvárok, tudósok. S az osztriga éppen a gondolat-alkotó, szellemet erősítő elemet tartalmazza nagy mértékben. Minden híresebb ember nagy előszeretettel fogyasztotta az inycsiklandozó csemegét. Mennél drágább s mennél hozzáférhetőbb lészen „Neptun tejfel-tortája”-nak tömege, véle egyenlő arányban fognak a földkerekség lánghelméi.

Már a régi Görögországban, Hellasban, a műveltség ez első európai bölcsőjében nemcsak hogy ismerték, de nagyon is becsülték az osztrigát. Kallisthenes, a filozófus, Seneca, a nagy bölcs, s a minden idők legnagyobb szónoka Cicero, s mások, kivétel nélkül nagy hívei voltak az osztriga-élvezetnek, melyeket tucatszámra fogyasztottak.

Az osztrigát a szellem tüzesítőjének, élesztőjének is nevezik. Római írók, költők és bölcsök nemcsak élvezték az osztrigát, hanem többé-kevésbé jól sikerült versekben is dicsőítik.

Az újabb kor is amelletl bizonyít, hogy a legszellemesebb egyének egyszersmind a legnagyobb osztrigafogyasztók is valának. Cervantes, a „Don

Schaumburg-Lippe herceg

udvari pincészte

Villányi pezsgőgyár és borpince r.-t.

Bor  Pezsgő

BUDAPEST, V.

NÁDOR-UTCA 16. SZÁM

5-6

Parádi víz gyomorbetegeknek, vérszegényeknek gyógyital. Üdítő borvíz.

Telefon 43-65

Mohai Agnes-forrás

Egyedárusítás: természetes szénsavas kítőnő asztali ital.

Beszerezhető: Forrástermékek és Ásványvíz

Kereskedelmi Rt. V., Vigadó-utca 2. sz. 6-6

Quichote", Wieland „Oberon" szerzője a szenvedélyes osztriga-élvezők sorát szaporítják. A legnagyobb és legmagasztosabb szellem, egyszerűen minden idők legszebb férfija, Goethe szintén nagy barátja volt a tenger e gyöngyének.

A történelem tanúsága szerint tetteik, kulturmunkájuk révén ismert nagy szellemi erejű királyok, fejedelmek, pl. XI. Lajos, avagy Nagy Frigyes, úgyszintén a XVIII. század lángelmei: Rousseau, Voltaire, Diderot az osztrigát minden egyéb csemege fölé helyezték.

Bebizonyított tény, hogy oly emberek, kik étlapjukon az osztrigát úgyszólván naponta szerepeltetik, sokkal fogékonyabbak, intelligensebbek mint azok, kik burgonyán és kelkáposztán élnek. Már az ókorban, Plinius, a nagy római természetbúvár az osztrigát az asztali élvezetek pálmájának, glóriájának nevezi.

A jelen időben nagy ritkán előforduló osztrigamérgezések egyáltalán nem írhatók az istenek és bőlcsék e kedvenc táplálékának rovására, hanem egyes-egyedül a lelkiismeretlen kereskedelemre, amely pusztá nyereségvágyból romlott osztrigákat is hoz forgalomba. Az osztriga frissességét szaglás útján is megállapíthatjuk, valamint színéről is.

A friss osztriga egy csillogó, tiszta, gyöngyházaszerű kagylóhéjban lakik és kövéres és fehér s külsejére hasonlít egy darabka zsírcsomóhoz. Ivás idején az osztriga élvezhetetlen, sőt mérgező hatású. Május, június, július és augusztus havában nem kerülhet az osztriga az asztalra, ami egyszerűen úgy fejezhető ki, hogy az osztriga az „er" nélküli hónapokban élvezhetetlen. S minthogy az utazók főleg Olaszországba menet nyáron élvezik az osztrigát, ennek magyarázata, hogy ilyenkor sok osztriga-mérgezés fordul elő.

Általánosságban az osztriga volt és marad a legideálisabb tápszer, mely a legkellemesebb ízt kiváló tápértékkel egyesíti s mely a szervezet táplálása mellett nagy foszfortartalmánál fogva a szellemi erőre, ténykedésre is oly kiválóan előnyös hatással van.

DITTMAYER KÁROLY.

László Lajos és Gyula

prágai módra készült sonka,
valamint szalámi és egyéb
HENTESÁRUK GYÁRA.

Elsőrendű zsir és szalonna nagybani eladása.

BUDAPEST, VIII., NÉMET-UTCA

Telefon:
József 15-34.

21.

8-3

Távírat:
Lászlósonka.

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

(Folytatás XIII.)

	100 grammban foglaltatik			
	Fehérje g	Zsír g	Szén- hidrát g	Kalória
VI. Hüvelyesek, lisztek, keményítők, kenyerek és édesítők				
Borsó	17.0	0.6	45.8	271
Bab	25.3	1.7	48.3	318
Lencse	18.2	0.6	44.6	272
Borsóliszt	21.7	0.7	54.3	329
Bab „	19.6	0.9	56.0	327
Lencseliszt	21.7	0.7	53.9	328
Sójabab	21.7	16.9	36.2	407
Rizs	5.9	0.3	74.7	330
„ liszt	5.9	0.5	76.2	338
Árpagyöngy	7.6	1.6	69.3	329
„ „ liszt	8.6	1.5	64.8	312
Köles „	9.4	1.8	62.0	310
„ liszt	7.4	1.5	68.2	322
Zab, hámozott	8.6	4.5	58.7	318
„ derce	9.4	3.5	64.0	334
„ liszt	9.4	3.5	64.0	334
Buzaliszt, átlag	8.7	0.9	71.2	335
„ finom	8.6	0.8	73.6	344
„ durvább	8.8	0.9	68.7	325
Rozsliszt	6.7	0.9	69.8	320
Tengeriliszt (kukorica)	8.0	2.2	69.2	336
Gesztenyeliszt	2.4	1.4	72.0	312
Bánárliszt	3.0	0.4	76.0	321
Buzakeményítő	0.8	0.1	81.6	331
Rizskeményítő	0.6	—	82.6	333
Burgonyakeményítő	0.6	—	78.3	316
Sago	1.5	—	79.1	323
Tapioca	0.5	0.1	81.8	330
Fehér kenyér	5.5	0.4	56.6	253
Semlye, tejes	7.0	0.4	56.5	265
Zsemlyemorzsa	7.2	0.5	69.8	319
Graham-kenyér	5.8	0.4	44.0	208
Rozskenyér	4.7	0.6	47.9	220
Pumpnickel	4.3	0.6	41.8	194
Zabkenyér	5.3	0.8	36.6	179
Árpakenyér	4.5	1.1	34.5	170
Kukoricakenyér	4.8	1.0	43.9	209
Kétszersült, egyszerű	7.6	1.8	73.2	346
„ finom	10.1	3.3	70.5	362
Zabkétszersült	6.9	7.3	62.0	349
Répacukor	—	—	97.9	391
Nádacukor	0.3	—	94.6	380
Keményítőcukor	—	—	81.5	326
Méz	0.8	—	78.1	316
Műméz	—	—	79.1	316
Tápcukor (Soxlet-féle)	—	—	94.0	376
Kakaó, közönséges	8.5	26.7	32.8	423
„ hollandi finom	7.8	30.5	31.0	442
Csokoládé	5.0	17.7	55.5	424
VII. Gyümölcsök.				
Alma	0.3	—	12.9	53
„ aszalt	1.1	—	56.5	231
Körte	0.3	—	12.3	51
„ aszalt	1.6	—	57.5	237
Birsalma	0.3	—	7.6	32
Sárgabarack	0.6	—	8.9	39
„ aszalt	2.3	—	31.5	137
Cseresznye	0.9	—	11.7	51
„ kimagozva	0.9	—	12.2	53
Meggy	0.9	—	9.3	40
„ kimagozva	0.9	—	9.7	42
Őszi barack	0.7	—	9.8	43
„ kimagozva	0.7	—	10.4	46
Szilva, nyári	0.8	—	13.4	57
„ aszalt	1.5	—	48.3	200

	100 grammban foglaltatik			
	Fehérje g	Zsír g	Szén- hidrát g	Kalória
VII. Gyümölcsök.				
Ringlószilva	0.4	—	13.2	57
Szilva, magbaváló	0.6	—	11.6	49
" " mag nélkül	0.6	—	12.0	51
" " aszalt	1.5	—	48.3	200
" " mag nélkül	1.8	—	57.7	240
Földieper	0.4	—	9.9	42
Ribizke, piros	0.4	—	9.7	41
" " fehér	0.4	—	7.3	31
" " fekete	1.0	—	13.3	58
Málna	1.0	—	6.6	31
Áfonya	0.1	—	6.0	24
Pószméte (zöld egres)	0.3	—	9.8	41
" " érett	0.7	—	9.7	39
" " éretlen	0.3	—	2.3	11
Csipke	2.3	0.6	53.0	229
Dinnye	0.6	0.1	5.3	25
Szőlő	0.5	—	17.4	72
Mazsola, ebből szárított szőlők	1.8	—	62.6	259
Narancs	0.6	—	7.7	33
" " husa	0.8	—	10.6	46
Citrom	0.5	—	9.7	41
Ananász husa	0.3	—	11.6	48
Banán, héjával	0.7	0.1	12.2	53
" " husa	1.0	0.1	18.2	79
Datolya	1.2	—	57.7	236
" " mag nélkül	1.4	—	71.9	295
Füge, frissen	1.0	—	15.2	66
" " szárítva	2.7	—	56.3	238
Szentjánoskenyér	4.0	0.3	41.4	184
Földiogyoró, hámozva	19.3	40.0	13.2	518
Mogyoró, hámozva	12.2	56.3	6.1	607
Dió, héjában	4.7	21.0	4.4	236
Mandula, édes, héjával	8.5	27.0	6.3	318
" " héja nélkül	15.0	47.8	11.2	582
Kokuszdió	6.2	60.3	10.5	633
Gesztenye, héjában	3.6	3.1	28.0	158
" " hámozva	4.3	3.7	33.5	189

(Folytatjuk.)

LÖHNERT MÁTYÁS.

A mai vendég

A mai idők vendéglősének korántsem irigylésre méltó a helyzete. Nagyon sok küzdelem és verítékező találegynység árán tudja megszerezni a mindennapi kenyeret s képes biztosítani üzemének olyan amilyen menétét. A mai idők vendéglősét megterheltek — eddig elképzelhetetlen — adók egész tömkelegével, minden címen minden oldalról nyúzzák s mert még él, jajgatását nem a vergődő ember fájdalomszavának minősítik, hanem olyan köpenynek, amely mögött még mindig hatalmas hasznót vág zsebre. Nem akarok abba a gyanúba kerülni, mintha én a vendéglősök eljövendő éhhaláláról akarnék kéretlen módon részvétet támaztó képet festeni, de el kell ismerni, hogy az egymásután megszűnő üze-

mek a hivatott tényezők részéről bizonyos elgondolást kellene kiváltanak. Be kellene lássa a hatalmi tényező, hogy a vendéglősség szokatlanul nagyarányú megterhelésével nemcsak egy jól adózó ipar-nemet itél halálra, de az ott alkalmazott személyzetnek kereseti lehetőségét lefokozta s oly arányban növelte a munkanélküliek számát, amely felett szociálpolitikai szempontból is elsiklani egyszerűen könnyelműség.

A mai helyzet az üzemek legnagyobb részénél olyan gyenge menetet mutat fel, amelynek ódiumát méltatlanul viseli magán a mai vendéglős. Valójában nem ő a hibás, a bajok forrását sokkal mélyebben kell keresni. Legnagyobb rész a mai idők viszonyaiban és attól saturált vendégben keresi és találja meg az igazi okot. A háború óta mindenki úgy, sőt jobban akar élni, mint a háború előtt. Elfeledkeznek arról, hogy a világháború szörnyű viaskodásának árát valakinek meg kell fizetni. Ma lemondani senki sem akar, fényűzési szédületében mindenki Páris és London fényűzése után vágyódik, ami természetesen a nálunk oly sikerülten agyonszanalált zsebbel nem megy. Szeretne mindenki külföld példája után éttermi táncokban szórakozást találni, ebben mi is követjük a külföld példáját s az éttermek csendesen átalakulnak Café-Restaurantokká, de a közönség anyagi ereje nem tudja ezeket az átalakulásokat megfélelően életben tartani. A mai közönség igényét az egyszerű tánc már nem elégíti ki, Jazz-bandet, vakító reflektorokat követel, amelyek felülről világítsák meg a táncoló párokat. A ma közönsége tündökölni, szédülni és szédíteni akar — a sokszor részletre megvásárolt — estélyi öltözetében, de fogyasztani keveset, sőt ha lehet semmit sem szeret! Egy szerény fekete vagy az obligát málnaszörp csupán az egész fogyasztás. Hogy az üzemnek óriási regije van, az őt kevésbé vagy egyáltalában nem érdekli. Nagyon sok olyan vendég van, aki órákon keresztül gyönyörködik az isteni tánc szépségeiben, csak midőn a helyzet már nagyon kezd kellemetlen lenni, avagy a vendéglős már túl sűrűn és udvariasan köszöntet neki, akkor térnek észhez, de ekkor cinikus módon kezdenek kiabálni: „hát mi ez, itt már rendelni sem lehet valamit?” Természetesen ilyenkor a szegény pincér kap ki, miért nem figyel jobban? miért nem érdeklődik? mert hát világos, az étteremben csak a vendégnek lehet igaza . . .

Istenem, hol vannak a régi jó és szép idők? a

Legszeb PAPLAN	Legjobb PAPLAN kárptosáru, vas- és rézbutorgyára	Legolcsóbb PAPLAN
Szőnyeg, pokróc, függöny, ággy- és asztalterítők, székek, leányzóba-, előszoba- és kertibutorok, gyermekkoszúk, nyugtalanító, elszívó- és kertibutorok, ornyók és sátrak minden kivételben kaphatók:		
GICHNER JÁNOS		
BUDAPEST, VII., ERZSÉBET-KÖRUT 20. SZÁM 01		

SEEMANN FERENC	TELEFON: 102—75.
1—6	Menu-kártyák, étlapok, egyéb szállodai és éttermi nyomtatványok művészies kivitelben, versenyképes árakban.
Budapest, V., Mérleg-utca 2 (Gresham-palota).	

régi világ földesurai, huszártisztek, a régi igazi urak? . . . Azoknak nem kellett színházi effektus, reflektor, Jazz-band s más néger kakofonia, . . . jó volt a fagygyertya, gyér világítás s mégis jól tudtak mulatni s tudtak pénzt költeni.

Még a polgári osztály tagjai is olyan vendéglői életet éltek, aminőt ma hiába siratunk vissza. Hol van a Nemzeti és Országos Kaszinó, Pannonia régi vendég élete? hol van az akkori idők daliás termetű, asszonyt veszejtő Fráter Lorántja, amint a banda élén húzza az akkori idők jellegzetes dalát: „Semmi babám, semmi, így kell ennek lenni . . .” Eltűntek s ma már csak emléekben élnek, pedig minő urak voltak?!

Ma valami exotikus kúz gyötri a közönséget. Szegénységében grand seigneurnek akar feltűnni, de mert hozzávaló pénze nincsen, hontentotta allűrökkel igyekszik magát és mást megcsalni.

Vissza kell térni a régi jó időkhez, azoknak szokásaihoz, amidőn a vendéglősnek nem azon kell tőnie a fejét, hogy micsoda vásári hokusz-pokuszal csalja be a vendégeket, amidőn a vendég nem táncolni jön az étterembe, hanem étkezni . . . s az éttermekben jó ételek, figyelmes kiszolgálás mellett megtalálja a régi jó idők kellemes, barátságos szórakozását!

A tea

A téli időjárás kellemetlen hidege ellen sokszor találunk enyhülést egy forró tea élvezetében. A teaivás szokása visszanyúl a Krisztus előtti századokba. Egyesek szerint már Kr. e. 2700 esztendővel ismert volt a kínaiak előtt a tea-ivás élvezete. Kezdetben csak mint orvosszert használták, amely megóvja a testet a különböző betegségek ellen, később általános szokássá válik, amely a kínai életnek minden megnyilatkozásában meggyökeresedett. A kínai embernek mindennapos szükséglete lett a tea-ivás, az illendőségnek éppen olyan kifejezője, mint a törököknél a feketekávéval való megkínálás. A legegyszerűbb kínai kultól az előkelő mandarinig bezárólag mindenki teát iszik ma is. Érthető tehát, ha a tea élvezete onnan indul hódító útjára. A tea bokorszerű cserje, amelynek kifejldött leveleit leszedik s azt megszárazítják. A megszáradt leveleket vízben leforrázzák, amire a víz kivonja a tea ható anyagait. A kínaiaknál éppen úgy, mint a szomszédos mongo-

loknál a teát hidegen és melegen egyformán itták. E szokás arra vezethető vissza, hogy az ott található rossz vizeket a csersavtartalmú tealevelek bedobásával javították meg és tették ihatóvá.

A Kinában szedett tealevelekre nagy gondot fordítottak, a szedőknek még étrendjük is meg volt szabva, nehogy az erős fűszeres ételek a tea levelének illóanyagát tönkretegyék. A régi kínai császárok asztalára került teát csak leányok gyűjthették, de még ezeknek is szájuk be volt kötve, nehogy a lehellet a tea finom illó anyagát befolyásolja. A teabokrok évenként négyszer hoznak termést s így a teaszüret egy évben négyszer ismétlődik. A már 7 év óta termő bokor ágait töben lemetszik s ezzel új ágak hajtására készítetik, amelyek ismételen leveleket hoznak.

A leveleket kétféle módon készítik el: az egyik módszer szerint a leszedett tealeveleket gyorsan szárítják meg s azért megtartja a maga zöld színét. Ez a tealevél sokkal több hatóanyagot — theint — tartalmaz s kesernyés íze miatt nem mindenki előtt kedvelt. A zöld teát főleg Amerikában élvezik, mert az amerikai a sokkal erősebb izgató hatásánál fogva különösen kedveli. A másik tea az u. n. „fermentált” tea. A tealeveleket leszedik s egy csomóba rakva állani hagyják, majd az erjedés megállítására átgőzölik s utána szárítják, régen szabad tűzhely felett pörkölték. Ez a tea feketeszínű, amit ma egész Európa használ. A teaivás szokását a kínaiaktól átvették a szomszédos ázsiai népek, amelyek mindenféle keverékben élvezték a teát. A gyengébb minőségű leveleket s a gyöngye szárazakat ökörvérrel keverve téglalakba préselték össze s mint ilyent váltópénzképpen használták. Európa megismerve a teaivás szokását, igyekszik azt meghonosítani. Holland, portugál, majd angol gyarmatosok termesztetni kezdik, ami azt eredményezi, hogy a Szunda-szigeteken Elő- és hátsó-Indiában óriási mértékben ültetik a teabokrokat. A természetet mennyiséget úgy Kinából, mint Indiából teve karavánokon szállították Oroszszágra át Európába. Ennek főleg az volt az oka, hogy a tengeren való szállítást a tealevél nem bírta el, mert a tengervíz sós volta s a benne levő brom- és jód-tartalom az illó olajokat tönkre tette.

A karavánokon szállított tea, — amely éppen innen nyerte a karaván vagy orosztea elnevezését — jelentősége csak addig tartott, amíg reá nem jöttek arra, hogy a légmentesen csomagolt tea a tengeren való szállítás alatt sem veszti el kellemes illatát. Ezért

PETZ TESTVÉREK

5-6

Hercegprímási Vasöntőde és Gépgyár
Műszaki kereskedés, fém- és vasöntések

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

Wein Károly és Társai

vászon- és asztalnemű gyárosok.

Vállalunk

kórházi, szállodai és vendéglői berendezéseket.

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

újabb időben a teát lecincszelt pléhdobozba s ezt fagyapot közé csomagolva hozták Európába. Az így csomagolt tea kellemessége, frissesége semmi kiánnivalót nem hagyott maga után.

A teában levő oldható anyagnak körülbelül 40—50%-a megy át a forrázatba, míg az idegekre ható thein a teában levő anyagnak csupán 0.9—4.5%-át teszi ki. Különbözik a tea levelében levő thein százaléka nem függ össze a tea jóságával. A tea élvezete hovatovább általánossá válik, amit Európa úgy igyekszik gyümölcsozóné tenni, hogy az Európában honos zsályát megismertetik Kínával s bizonyos zsályamennyiséget kínai teára cseréltek be. Érdekes, a kínaiak hamarabb reáuntak az európai zsályára, mint az európaiak a kínai teára. A kínaiak eme kiábrándulása az európai zsályából a teakivétel megszorítását eredményezte, amelyet úgy igyekezett Európa kiegyenlíteni, hogy gyarmatainak sikerrel honosította meg a teabokor ültetését.

A teavásár gócpontja kezdetben az orosz Niznij-Novgorod volt, amelynek híres vásárait már 1830-ban 34.000 láda teát szállítottak.

A szibériai vasút kiépítése a teaszállításnak óriási lehetőségét teremtette meg. Az orosznál a teavásár valóságos nemzeti szokássá válik, ott a „ná csáj” „teáraláló” megfelel a mi „borralalónknak”. A teavásár így kelet felől az oroszokon át, nyugaton az angol, holland és portugálok terjesztésével egész Európában általánossá lesz. A teatermelés s így a tea használatára jellemző képet nyújt az a statisztikai adat, amely szerint 1888-ban csupán Kína 132 millió kg.-ot termel, 1893-ban csupán Japán és Kelet-India 80 millió kg.-ot exportál. Ujabbán Brazília is foglalkozik teáültetéssel, de ezek dacára az ázsiai termelés fölényben maradt. A világ összes teatermelését körülbelül 600 millió kilogrammra lehet becsülni.

A teavásár ma minden országban általánosan el van terjedve. Felmerül az a kérdés, vajjon egészséges-e a tea élvezete? E tekintetben a középkor orvosai hihetőleg reklámhajhászás szempontjából túlzásba esnek. Így Morisset francia orvos 1648-ban a teát azzal ajánlja, hogy tőle az ember esze gyarapodik. Bontekoe, a brandenburgi választófejedelem orvosa a jó egészség alapfeltételének napi 100—200 csésze teát ajánlott.

Természetesen a tudományos vizsgálatok kiderítették azt, hogy a tea hatóanyaga — a thein — az idegekre erős izgató hatással van, amelynek élvezete túlzott mennyiségben rossz hatással van.

A teát ma rendkívül sokféle anyaggal hamisítják, leginkább oly növények leveleivel, amelyeknek a tea levelére emlékeztető csersav tartalma van! Angliában ma már az elhasznált tealeveleknek felfrissítésével külön gyárak foglalkoznak. A főleg kávéházakban elhasznált teát újra festik, illatosítják s a vevő sokszor eredeti csomagolásnak képzelteában ilyen felfrissített, de már rossz teát vásárol. Sokkal kellemetlenebb az, amidőn a tea helyett mindenféle idegen növény levelét vásároljuk meg. E tekintetben csak megbízható és ismert cég tisztessége nyújt az embernek védelmet. A hamisított tealevelet könnyen megkülönböztethetjük a valóditól. A valódi tealevélben nyomtatott nagy i (l) alakú edényalakokat találunk, míg a hamisított tealevélben ezt a jellegzetes alakot nem látjuk. Természetesen az ilyen meghatározás csak mikroszkopiumi vizsgálat révén lehetséges.

A teavásár ma már világszokás, amely a forró égtől a sarkvidékig egyformán ismert s ami a teabokor jelentőségét kultúrnövényeink között igen magasra emelte.

DR. KRITSFALUSSY ISTVÁN.

LANGE ÉS TÁRSA

BUDAPEST, VII. KERÜLET, NEFELEJTS-UCCA 12. SZÁM

TELEFON: József 58—96.

Mindennemü egészségügyi berendezések.

Központi fűtések, vízvezetékek, modern fürdőberendezések, csatornázások, szivattyúművek.

Elavult berendezések általános javítása és ujjaalakítása.

Költségmentes, lelkiismeretes mérnöki javaslatok.

A mi bálunk

Január hó 22-én folyt le az Országos Vendéglős Bál, az ideai bálók legfényesebben sikerült táncmulatsága. Ha Carnevál herceg pályázatot írt volna ki az ideai farsang báljaira, úgy a mi bálunk vitte volna el a pálmát.

De ez előre látható volt olyan rendezőség mellett, mint amilyen ez idén Márkus Imre elnöklelte alatt a nemes cél érdekében fáradozott. Hálás köszönettel emlékezik meg jóléti intézményeink elnöksége Wagner Béla, Bokor Ferenc, Holub Rezső, Malosik Ferenc, Farkas Pál, Biró Dénes, Winkler Antal, Rettinger Márton, Ketter József, Szabó Imre, Dénes Márton, Nagy Sándor, Wrabetz Gusztáv, Putnoki István urakról, akik a nemes cél érdekében, nem kímélve időt és fáradságot, azon buzgólkodtak, hogy személyes közbenjárásukat által minél inkább biztosítsák az anyagi és erkölcsi sikert.

A fővárosi Vigadó összes termei szükeknek bizonyultak a bálra özönlő közönség befogadására.

A szebbnél szebb asszony és lány már este tíz órakor majdnem megtöltötte a tágas termeket, úgy hogy féltizenegy órakor, mikor Márkus Imre bál-elnök Keszezy Vincénével és Wagner Béla r. b. elnök Márkus Imrénével megnyitotta a táncot, szűk lett a jó öreg Vigadó változatosságban gazdag, gyönyörű nagy terme és a táncolók jó része átszorult a kisterembe, amelyet szintén zsúfolásig megtöltött úgy, hogy a folyosóra és az orgona alatti terembe is jutottak táncoló párok.

Elragadó látvány volt a vigadók örömtől sugárzó erca és a bájosan lejtő párok amint a hirneves csendőrkatonazene hangjainál egymáshoz hajoltak.

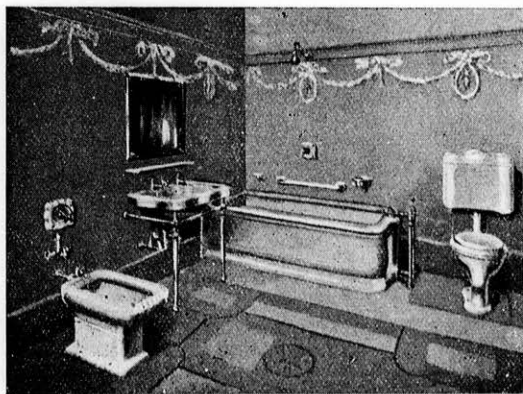
Négyszáznál többen jöttek el az ideai bálunkra, mint tavaly és ezernél több pár járta Magyar Imre

és Radics Béla elsőrendű zenekarának kiváló ropogós csárdását.

A megjelent szép asszonyok és leányok közül az alábbiakat sikerült feljegyeznünk.

Leányok: Pfeiffer Ilonka, Hegel Matild, Homonnay Giza, Bederna Rózsika, Szalay Mária, Leimenter Gizi, Domonkos Bözsi, Barabás Rózsika, Pozsonyi Mancika, Zsin Mária, Kiczko Nusi, Fried Rezső, Pursch Erzsébet és Stefike, Hofbauer Stefi, Keller Manyika és Micike, Glasz Irmuska, Stkabán Anna, Szánthó Rózsa Bfüred, Steiner Ricuska, Posch Irma, Mayer Mária, aicsuti Szabó Anci, Neubauer Irénke, Valkó Irma, Pálffy Erzsike és Irénke, Deák Jolán, Papp Sári, Radiczky Paulin, Olaj Etelka, Prager Lili, Dóra Gizella, Szabó Gizella, Széphelyi Loncika, Pénzes Terra, Mayer Tuci, Jehn Bözsike, Pirnát Vali, Kondor Nusika, Hesfort Irén, Németh Irén, Pischinger Mária, Boldog Valika, Bokor Jolánka, Nevrkla Stefike és Erzsike, Kriszt Pipi, Bán Erzsébet, Wagner Margitka, Neusiedler Mancsi, Thonhauser Otti, Kiss Mariska, Beyler Mariska, Haász Mancsi, Stadinger Idus, Frenreisz Margit, Bokor Rózsika és Giza, Glück Kornélia, Naporoszna Juci, Hautzinger Rózsika, Domokos Ida, Lipták Annus, Malosik Olga, Fülöp Emmy és Bözsi, Madzso Rya, Balogh Irén, Tasnády Gizi, Schück Mancsi, Pracser Mancsi, Endler Margit, Schultsz Emma, Rézs Bözsike, Kosse Aranka, Gróf Mária és Bözsi, Friedmann Ilonka, Novotny Annus, Ohaiser Rózsika, Kurtács Ila, Stadler Etel, Stettner Aranka, Schwartz Irén, Simon Gabika, Gregorits Fanny, Janieliss Edith, Schell Bözsike, Darvas Mici, Ledner Olga, Weisz Maca, Boros Julia és Mária, Váczy Mancsi, Ivász Gizike.

Asszonyok: Grecsák Róbertné, dr. Kritsfalussy Istvánné, Kodnár Dömötörné, Dankó Lajosné, Jurák



Thiergärtner és Stöhr r. t.

Budapest, I., Budafoki-ut 9-11

Telefon: József 85-17



Központi fűtések | Fürdőberendezések

Vízvezeték | Csatornázás

Hydrotherapia

Földgázberendezés.

Györgyné, Schlosser Istvánné, Müller Józsefné, Bikfalvi Miklósné, özv. Mayer Tivadarné, Horváth Jánosné, Méhn Antalné, Peterka Henrikné, Juhász Imréné, Csenus Istvánné, Bartalis Sándorné, Pozsonyi Jánosné, Halbart Alajosné, özv. Asbóth Zoltánné, Áldor Aladárné, Büchler Sándorné, Pursch Istvánné, Bors Károlyné, Koziczki Józsefné, Keller Antalné, Patz Antalné, Glasz Lajosné, Horváth Jánosné, özv. Wallinger Györgyné, Farkas Istvánné, Szánthó Adolfné Bfüred, Reichenfeld Zsigmondné, Pokorny Istvánné, Posch Mihályné, Posch Ferencné, Spelter Henrikné, Molnár Sándorné, Kovács Pálné, özv. Neusiedler Gézáné, Szabó Sándorné, Neubauer Sándorné, Kiss Károlyné, Heinrich Antalné, Németh Imréné, Váczy Béláné, Aranyossy Andrásné, Weigand Józsefné, Sznaszky Adolfné, Pálffy Elekné, Ecker Józsefné, Harkány Rezsóné, Márkus Imréné, Arany Jánosné, özv. Breier Mátyásné, Techert Jánosné, Tóth Ferencné, Rapp Salamonné, Histek Józsefné, Heller Károlyné, Király Lajosné, Olaj Jánosné, Seligmann Gyuláné, Vági Szabó Lajosné, Szabó Imréné, Széphelyi Kálmánné, Bokor Ferencné, Szabó Lajosné, Neverkla Károlyné, Varga Józsefné, özv. Kriszt Ferencné, Grátl Józsefné, Korényi Károlyné, Keppler Ferencné, Stettner Rezsóné, Balogh Józsefné, Kemény Jánosné Debrecen, Gundel Károlyné, Leitner Józsefné, Szekerkényi Jánosné, Horváth Istvánné, Bán Józsefné, dr. Koos Istvánné, Bem Rezsóné, Fejér Leoné, Feldenczer Istvánné, Förster Jánosné, Pinke Józsefné, Kiss Györgyné, Tóth Mihályné, Wéhler Józsefné, Haas Imréné, Wagner Jenőné, Berecz Ferencné, Arany Józsefné, özv. Ince Lajosné, Frenreisz Antalné, Hautzinger Károlyné, Domokos Gyuláné, Kovács Alajosné, Balczer Károlyné, Lipták Jánosné, Malosik Ferencné, özv. Schenk Jánosné, Balogh Józsefné, Pracser Jánosné, Endler Henrikné, özv. Schück Miksáné, Zwilling Istvánné, Tischler Pálné, Tischler Györgyné, Gábor Józsefné, Gáspár Sándorné, Vörös Ernőné, Rónai Miklósné, Wetsér Mátyásné, Szabó Imréné, Szabó Jenőné, Farkas Istvánné, Kossa Gyuláné, Gróf Antalné, Pátser Jánosné, Novotny Vilmosné, Gráf Jánosné, Prutzl Adolfné, Kurtács Lászlóné, Lazarof Jánosné, Simon Károlyné, Schmidl Gyuláné, Bán Ferencné, Uherezky Ferencné, Riesz

Jánosné, Keszei Vincéné, Czako Aladárné, Jancsó Jenőné, Mayer Gyuláné, Vay Sándorné.

Kedves meglepetéssel szolgált a bálrendezés a táncrendekkel is. Izlésesen kiállított retikül, melyben egy-egy csinosan becsomagolt Maul-féle csokoládé kellelte magát.

Nagy megtiszteltetés számba kell vennünk, hogy fővárosunk nem ok nélkül közkedvelt kormánybiztosa, dr. Ripka Ferenc úr is megszerencseltette bálunkat látogatásával.

Kisérétében üdvözölhettük dr. Purébl Győző szfv. tanácsnokot, a szfv. ipari ügyeinek legfőbb intézőjét, Rupp László, dr. Emőd József, dr. Sente Miklós, dr. Unger Béla ker. elüljárókat, dr. Pertik Béla iparhatósági biztosunkat, Lindl Zsigmond tanácsjegyzőt. Ott voltak még Palugyay Ferenc kormányfőtanácsos, Dinich Ödön nemz. gy. képviselő, dr. Domonkos rendőrfőtanácsos, Törley testvérek és François Cézár pezsgőgyárosok, a rendőrség több főtitviselője és a sörgyárak igazgatói és még számosan, akiket mind felsorolni szinte képtelenek vagyunk.

Ugy a Kormánybiztos urat, valamint a többi vendégeket Keszei Vince és Palkovics Ede kormányfőtanácsos fővédnökök vezetése alatt Márkus Imre báelnök, Gundel Károly védnök, Wagner Béla r. b. elnök, Bokor Ferenc főpénztáros és Walter Károly lapunk felelős szerkesztőjéből álló küldöttség fogadta.

A vidám hangulat és hamisítatlan kedélyesség a kora hajnali órákig tartotta együtt a kartszakat, akiket bizonyára érzésben és gondolkodásban közelebb hozott egymáshoz a fesztelen együttlét.

Mint kimagasló pontját a rendezésnek ki kell emelnünk azt a lélekemelő gondolatot, hogy az érkező vendégeket a jövődél szakács és vendégfogadó generáció fogadták teljes díszben és impozáns feljáró lépcsőzetén. Igen sok — főleg szép asszony — szemet láttunk, mely a megható fogadtatásra örömkönnyekben fürdött.

Egy szép emlékekkel gazdagodva távoztunk a nemes célt szolgáló és kartsársi együttérzést oly lélekemelően dokumentáló bálról.

Budapesti Kávésók Áruforgalmi Részvénytársasága

közvetlen befozatal

TELEFON: BUDAPEST,
József 92-77. 5-6 VIII., József-körút 38.

JANCSURÁK GUSZTÁV

TELEFON:
József 8-47

RÉZMŰVESMESTER

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

Szállodai, vendéglői és kávéházi főzőedények vörösrézből és vasból angol ónnal ónozva. — Karbantartás, ónozás a legszolidabb kivitelben. — A 75% fűtőanyagot megtakarító kávéházi RECORDVERŐ tűzhely gyártója. (Több országban szabadalmazva.)

6-6

Püspöki uradalmi bérpince r.-t. Vác.

Magyar palackbőr

5-6

Központi iroda: Budapest, IV., Városház-utca 4. sz. Telefon: 134-90 és 19-40. különlegességek

Konyharovat

A zsír. Az ember táplálkozásának leglényesebb anyaga a zsír. Az emberi szervezetben lezajló lassú oxydáció hőmennyisége nem termelődhetne, ha annak anyagául időközönként a szervezetbe megfelelő zsírmennyiséget nem juttatnánk be. Érthető tehát a közelmúltak az a gyötrelmes emléke, amidőn zsírt kapni lehetetlen vagy igen nehéz volt, amikor a zsír neve alatt mindenféle ronda anyagot reaszóztott a lelkiismeretlen kufár szellem a kínlódó emberiség nyakára.

Az emberiség életében a forró égőtől a sarkvidékig mindenütt lényeges szerepet játszik a zsír. Míg a forró égőv alatt inkább a növényi zsíradékok játszanak főszerepet, addig a mérsékelt égőtől felfelé mindenütt az állati zsírnak adnak előnyt. E tekintetben minálunk az évszázados megszokás hatalma is fontos, amely mindig az állati zsíradéknak nyújtott előnyt, holott a forró égőv alatt az állati zsír használatát a szervezetre egyenesen káros. Ez könnyen megérthető, mert az állati zsír feldolgozása sokkal nehezebb feladat elé állítja az emésztő szervezete, mint a növényi zsír. Északi vidéken sokkal nagyobb melege van szüksége az emberi szervezetnek, tehát több zsíradékot is használ fel; viszont a forró égőv alatt a termelt hőmennyiség redukáltabb, így nincs szükség a nehéz állati zsíradékokra, elegendő a könnyebben emészthető növényi zsír is. Ezért látjuk, hogy a forró égőv alatt élő népek nem használják az állati zsíradékot, mert annak élvezete a gyomornak legyőzhetetlen munkát ad, s így már egészségügyi szempontból is mindenütt a növényi zsíradékok terjedtek el. Az olaszok, görögök, spanyolok faolaj szeretete, a mohamedánok és zsidók disznózsír tilalma tulajdonképpen egészségügyi viszonyokban leli magyarázatát.

A mérsékelt égőv emberi társadalmá az állati zsíradékok között a disznózsírt, liba- és kacsaszírt, az állati faggyúból készített margarint és a vaját ismeri s használja legjobban. A konyházatban legáltalánosabban a disznózsírt használjuk. Egy egészséges emberi szervezet naponként 120 gr. zsíradékot követel meg, de képes 350 gr. zsíradékot is feldolgozni. A

disznózsír zsírsav, olajsav, stearin és palmitinsavas glicerinnal áll. Minél több benne az olajsav, a zsíradék annál puhább; minél több a stearinsav, a zsíradék annál keményebb. A zsír keményisége összefüggésben van annak olvadásképeségével. A jó zsír már 51° C-nál jól olvad, éppen úgy a margarin is. A puhább zsír könnyebben emészthető. A zsíradékok emészthetőség tekintetében osztályozhatók: legkönnyebb a vaj, majd a szárnyasok zsíradéka, liba-, kacsaszír, utána az állati faggyúból készült margarinnal és végül legnehezebben emészthető a disznózsír.

Az állati zsírokkal szemben sokkal nagyobb csoportot alkotnak a növényi zsírok. A konyházat szempontjából legjobban érdekel bennünket az u. n. étolaj, amelyet az olajfa bogyójából sajtolnak. Az olajfa Olaszország, Spanyolország, Görögországban, sőt Dalmáciában is általánosan elterjedt növény, amelynek apró zöldes bogyója gazdag olajtartalommal rendelkezik. A kipréselt olajat megfelelő tisztítás után a legkülönbözőbb ételmek elkészítéséhez használják fel. Aki Olaszországban megfordult, az erről maga is meggyőződhetett. A forró égővnek nagyon sok zsíradó növénye van, amelyek közül a legáltalánosabban ismert a kókuszpálma gyümölcséből préselt zsíradék, amit kókuszzsír neve alatt ismerünk. A kókuszpálma 30—32 m. magas karcsú törzset fejleszt, amelynek csúcsán egy pontból nőnek ki árnyat adó levelei. Azok tövében fejlődnek a csontos burokkal ellátott gyermekfej nagyságot elérő termések. A csontos burkon belül fejlődő fehér belállomány gazdag olajtartalommal rendelkezik, amelyet megéreskor apró darabokra vagdálnak fel s oly edénybe dobják, amelynek alja azt van lyukgatva. Az egészet egy másik edényre reáhelyezve kiteszik a forró tropikus napsugár hatásának, amire az olajtartalom kicsúrog s az alsó felfogó edényben összegyűl. Ezt azután tisztítják, amely után zsírszerűleg megmerevedik s mint ilyent „kókuszzsír“ vagy „Ceres“ neve alatt hozzák forgalomba.

A növényi zsírok általában a tropikus és subtropikus övek népeinél vannak elterjedve, míg az állati zsíradékokat inkább a mérsékelt és hidegebb övek népei fogyasztják. A természet bölcsen kifejleszti azt az irányt, amely az ember életében célszerűbbnek

Fisch Márkus és Sperl Nándorné
vad- és baromfikereskedése

Budapest, IX. ker., Központi vásárcsarnok 52.

3-3

Telefon: József 22—80.

Budapesti Tejkereskedelmi R.-T.

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

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 Sürgőnycim: Horgonytej Budapest

Mercur bérautóüzem

Telefon: 48-21 és 191-46.

Sürgőnycim: Luxautó.

Budapest, VI., Gróf Zichy Jenő-utca 11.

látszik s ez szabja meg azt az elvet is, amely hol az állati, hol a növényi zsiradékot tartja egészségesebbnek s az életrendnek megfelelőnek. M.

Különfélék

A berlini „Kaiserhof“. A német birodalmi főváros legelőkelőbb szállodái közé tartozott a híres „Kaiserhof“. Ez a szép szálloda az utóbbi időkben egymásután változtatta tulajdonosait, ami nemcsak a mai gazdasági viszonyokra, de a neves szálloda történetére is érdekes világosságot vet.

A szálloda legteljesebb fénykorát a két Aschinger testvér korában érte el. A két Aschinger testvér Fritz és August 1890-ben került Berlinbe s ott egy szerény sörcsarnokot „Bierquelle“ cím alatt nyitottak. Nemcsak a szorgalom, de a szerencse is a két testvér mellé állott, a sörcsarnok oly kitűnően ment, hogy rövid idő alatt Berlin különböző pontjain hasonló „Bierquelle“-k nyitlak meg, ami a két Aschinger testvér megvagyonosodását is jelentette. További vállalkozásaik során borpincét nyitottak a később híressé vált „Reingold Keller“ néven. Az őket kísérő szerencsére jellemző, hogy volt idő, midőn az üzem rosszra fordult, amiből oly módulag szabadultak meg, hogy a többi üzletet és házat a lehető legmagasabb kölcsönösszeg erejéig megterhelték. Ehhez hozzájárult a háború alatt az üzemek csökkenése, majd az azt követő zavaros állapotok, de 1923 őszére minden jóra fordult. Berlinben is ez időben minden helyiségért óriási béreket kezdtek fizetni, ott is ismertté lett „a lépési díj“, ami egyszerre azt vonta maga után, hogy az üresen álló „Bierquelle“-k nagy vagyont képviseltek. A két Aschinger testvér szerencséséjét tetőzte az a körülmény, hogy az összes üzemeket megterhelő 35 millió jó márka adósságot, a pénz elértéktelenedésének idejében ki tudták rövidesen fizetni s jellemző, hogy az utolsó negyedévi törlesztés már nem volt több, mint egy liter sörnek az ára.

A „Kaiserhof“ mindezek dacára többször változtatott gazdát. Legutolsó tulajdonosa Jaques Bronner volt. J. Bronner vagyonát spiritusz-spekuláción

nyerte. Az egyszerű kis ügynök rövidesen nagyvagyonú ember lett, aki gyönyörűen berendezett saját palotájában élt. A „Kaiserhof“-nak ez a tulajdonosa katasztrófaszerűleg ment tönkre, amennyiben a Lombard- és Escomptenbank bukása magával rántotta a „Kaiserhof“ részvényeit is. Az emelkedés szédületes volt, de a „Kaiserhof“ és tulajdonosának bukása nem kevésbé szédítő . . . „A szerencse forgandó . . .“

A csipkefüggöny kezelése. A csipkefüggöny (Gardine, Store stb.) a szálloda berendezésében a legkényesebb rész. A szép függöny a szobának előkelő kinézetét kölcsönöz, ezért a függöny megvásárlása és beállításuk egyike a legkényesebb és legfontosabb feladatoknak. A beszerzésnél mindig az a gondolat vezessen, hogy a legjobb a legolcsóbb egyszerűsége. A legjobb anyag nem mindig jelenti a legdrágábbat, mert nem az árú túlfizetéséről van szó, hanem a minőség kiválóságáról s annak előnyeiről, amelyet az ár kevésbé befolyásol. A bevásárlásnál legcélszerűbb a sűrű szövésű és apró mintázatú függönyöknek előnyt adni, mert a sűrű szövésű és apró mintájú függöny szála a szárításnál kisebb mértékben torzulhat el s könnyebben javítható. A csipkefüggöny leg hamarabb a füst és portól veszi el szépségét. Érthető, hogy bennünket közelről érdekel a függönyök tisztításának módja is.

A csipkefüggőnyt más fehérneművel együtt tisztítani éppen szövésbeli finomsága miatt nem lehet. Tisztítás előtt alaposan rázzuk ki a függönyöket, esetleg puhaszőrű kefével végig kefévelhetjük, ami által megszabadítjuk a reáakódott por durva tömegétől. Utána nyolc részbe összehajtogatjuk, az összehajtogatott függönyöket egymásra téve egy nagy mosókádban helyezük el. Az egészet langyos szappanos vízzel leöntjük s 6 órán át abban állani hagyjuk. A megfelelő ázás után deszkalappal és kövel leprésszük, ami a szappanlében kiázott piszkos vizet a függönyökből kiszajtolja. A szennyes vizet leengedjük s az eljárást mindaddig megismételjük, amíg az áztatásra szánt szappanosvíz piszkos lesz. Az ily módon tisztára áztatott csipkefüggönyöket szappan és kristálysódaoldattal kevert vízben kifőzzük. Többszöri kifőzés után óvatosan kézzel kidörzsöljük, amelyhez azonban semmi dörzsológépet nem szabad

Szodomka Ignác és Fia

hentes, kolbászárú- és szalámigyár
Budapest, VII., Szövetség-utca 33. sz.

Telefon: József 124—49.

5-6

Szinye-Lipóczy

2-3

Salvator-gyógyvíz

ismét mindenütt kapható.

Magyarországi vezérképvislet:

Budapest, I., Városmajor-utca 10. Telefon 22—18.

PALUGYAY BOROK ÉS PEZSGŐK

Központi iroda: Budapest, VI., Andrásy-út 5. • Pincészet: Budafok.

használni, majd újlag kifőzzük s 24 órán át vederben állani hagyjuk. Az ilymódon kitisztított függönyt szárítjuk. Legajánlatosabb a szárítás után keményíteni, mert ezáltal fehérebbek lesznek. A keményítésnél ügyelni kell arra, hogy az túlerősen ne történjen, mert a túlkeményített függönynek nincsen meg a művészi esése és redőzete, amellet magát a függönyt is rontja, mert a szálak könnyen törnek. A kékítés a keményítéssel együtt történjen. A szárításnál arra kell ügyelni, hogy az egyenletesen történjen s olymódon, hogy a mintázat eredeti rajzolatát megtartsa s a függönyszélek ki ne húzódjának. A megfelelő óvatossággal kimosott csipkefüggönyök sokáig tartósak maradnak. Jó minőségű csipkefüggöny 15—20 mosást s a vele járó kezelést könnyen elbírja, főleg akkor, ha mosás előtt a legkisebb észrevehető hibát, szakadást óvatosan kijavítjuk.

A **létár törés**. A mai viszonyok egyik legkényesebb pontja a létár törés. A boldog régi időkben, amikor az anyag beszerzése könnyű és olcsó volt, szintén számolni kellett ezzel a tétellel. Ma, midőn a drágaság óriási súllyal nehezedik reánk s a különböző igazságtalan adónemek elviselhetetlenül sújtanak, a létár törés szinte elviselhetetlen teher. E körülmény arra késztet bennünket, hogy az üzleti életet érzékenyen sújtó hibát legalább csökkentjük. Köztudomású, hogy a töréseknek legalább 50%-a vigyázatlanságra s a személyzet nemtörődömségére vezethető vissza. Azért elengedhetetlenül szükséges, hogy a személyzet céltudatos oktatásban részesüljön, amelyben annak tudata domboríttassék ki, hogy kezei között hatalmas vagyont jelentő érték fordul meg, amelyvel a legnagyobb óvatossággal eljárni becsületbeli kötelesség. Viszont igazság az is, hogy a létáranyag igen sok kézen való megfordulása sokszor a törések kiinduló pontja. Ezért a vezetőség törekedjék arra, hogy az anyag kezelését redukált számú személyzet végezze. A törést sokszor az is előidézi, hogy az egyes helyiségek egymástól távol fekszenek. Gondoskodni kell arról, hogy a konyha, kávékonyha, söntés, Bar stb. egymáshoz lehetőleg közel essenek s az oda vezető utak ne legyenek sikosak s állandóan simák legyenek. A mosogatóhelyiség berendezése a modern vívmányoknak megfelelő legyen s abban

lelkiismeretes személyzet dolgozzék. Ezeknek harmonikus összehatása elzárhatja meg a létár törés óriási kárát, amely ma elviselhetetlen teher.

Új szakácskönyv. Dittmayer Andor, a fiatal nemzedék egyik értékes tagja „Gasterea” címen értékes gasztronómiai lexikkal gazdagította a vendéglős irodalmat. Ez az újabb munkája kibővítése az 1912. évben a szerző által kiadott ezirányú szakmunkának. Foglalkozik benne: levesek, hideg és meleg előételek, marha-, borjú- sertéshúsok, szárnyasok, vadak, mártások legkülönbözőbb elkészítési módjával. Tartalmazza: a legkiválóbb tészta-recepteket, amerikai italokat és fagyaltokat. Részletesen és behatóan tárgyal számos hasznos tudnivalókat, nemzeti ételeket, étrendeket s mindezt kiegészíti egy nagy gonddal, főleg szakácsok és éttermiek részére összeállított angol—francia—német—magyar nyelvű szótár és egy gasztronómiai jegyzék. Szakszerűségénél fogva nélkülözhetetlen, miért is melegen ajánljuk. A mű 1925. év elején jelenik meg és megrendelhető e lap kiadóhivatalában és a szerzőnél (IV., Apponyi-tér 4. Párisi-udvar).

Innen-Onnan

Leégett szálloda. Svédország fővárosát immár másodszor sújtja az a szerencsétlenség, hogy egyik legkiválóbb szállodája leégett. Mint tudósítónk jelenti, a közismert Jakobs Hotel Stockholmban leégett. A tűz ismeretlen okokból éjjel tört ki s oly vehemens gyorsasággal terjedt, hogy a magasabb emeleten levő lakókat csak a legnagyobb erőfeszítés árán tudták megmenteni. Az épület teljesen elpusztult, az anyagi kár felbecsülhetetlenül nagy.

A **borravaló kérdése Csehszlovákiában.** Csehszlovákiában a kiszolgálási díj felszámítása nincsen bevezetve, azonban egyes nagyobb üzemek felkarolták ezt a rendszert s a közönségnek a kiszolgálás díját is prezentálták a számlában. Érdekes, hogy a rendszerváltozás magában a közönségben váltotta ki a megfelelő reakciót és élénken tiltakozott az új rendszer ellen, azzal a megokolással élve, hogy a borravaló önkényes adomány, amelyet összegében a

Rehberger Adolf és Társa R.-T.

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

Gyárt: csokoládét, csokoládé-különlegességeket, u. m.; dragét, desszerteket, pralinét. Fourné különlegességeket. Dropsokat. Gelé- és fondám árakat.

Rehberger csokoládék elsőrendű minőségűek. 6—6

CÍFKA JÓZSEF

PINCEGAZDASÁGI CIKKEK SZAKÜZLETE

BUDAPEST, V., VILMOS CSÁSZÁR-UT 48.

TELEFON 28—92.

5—6

Gschwindt-féle

likőrök, gyümölcs és
főzelék konzervek.

8—8

közönség állapít meg s éppen azért azt megszabni illetékszerűleg nem is lehet. A közönség tiltakozása meghozta a kívánt eredményt, mert Csehszlovákiában hatósági rendelet jelent meg, amely szigorúan megtiltja a borralaló felszámítását. A hatósági megcokolás arra támaszkodott, hogy a borralaló nagyságának megállapítása a vendég egyéni joga, amelyet korlátozni nem lehet és nem szabad.

Új gyógyfürdő. A természet pazar bőkezűsége néha hatalmas méretekben nyilatkozik meg, olyan bőségen ontogatva kincseit, hogy egyes vidékek gyors felvirágzását vonja maga után. A csehországi világhírű fürdők, mint Karlsbad, Franzensbad, Marienbad az emberiségnek csodateremtő áldásait jelentik. E vidék vizeinek gyógyító hatása a legtávolabbi világrészekből is odavonzotta a beteg s gyógyulást kereső emberiséget. Ezeknek a fürdőknek jelentősége egy új gyógyfürdő keletkezésével emelkedett. Mint Csehországból értesülünk, Marienbad mellett Sandau környékén új ásványvízforrásokra bukkantak. Három forrás oly jelentős kémiai összetételt mutatott, hogy óriási bel- és külföldi tőke alakult annak értékesítésére. A pénzsoport a forrásoknál modern sanatóriumot és szállodákat épített, amelyek az ásványvizek gyógyító hatása mellett a vidék szépségeire is számítva, kényelemmel látják el az üdülni, egészségét visszanyerni akaró idegent.

Vasuti kedvezmény Csehszlovákiában. Igazán távol áll tőlünk az a gondolat, hogy Csehszlovák köztársaságnak propagandát akarjunk csinálni, de nem zárkozhatunk el annak a hírek regisztrálásától, amelyhez hasonló lépés bennünket is foglalkoztathatna, főleg akkor, ha csonka hazánk megmaradt értékeit ismertté akarnók tenni. Csehszlovákiában a gyógyfürdőhelyeket látogató másod- és harmad-

osztályú közönség a vasutvonalakon 33%-os kedvezményt kap. Ezzel az intézkedéssel a fürdőhelyek látogatottságát akarják emelni s mint a hírek igazolják, a célt sikerült is elérniök. Megszívlelendő példa ez minálunk, ahol a nemzeti jövedelmet fokozó ötletek eddig nem burjánzottak fel valami tulgazdagon.

Vendéglő-kutya. Így nevezik Tirolban a borzobot, amelyet mi közönségesen Daxli neve alatt ismerünk. Tirolban megfordulva alig találunk vendéglőt, ahol ne találunk meg ezeket a jellegzetesen kacsalábú, lelógó fülű, de rendkívül erős és értelmes kutyaikat. Talán ezért is nevezik ezt a kutyaét Tirolban „Wirtshund”-nak. Sokan érdeklődtek az elnevezés eredete után s a válasz eléggé különös volt. A kutyaét különösen azért tartják, mert annak jellegzetes sajátsága hasonlít a vendéglős karakterhez. Tirolban e hasonlatosságot következőleg jellemezték: a Daxli bízelgő, de öntudatát megtartó állat, a szemtelen elbizakodottságot csodálatosan egyesíti magában a büszkeséggel, néha egyedvűen lusta, elbizakodott, mások érzékeny. Hogy a jellemzés találó-e, azt a kutyaszakértőkre bizzuk, de a gazdájának szükségképeni karakterével való összehasonlítás, érzékenykedés nélkül is konstatálhatjuk, meglehetősen sántít.

A vendéglős társadalmi megbecsülése. Hannoverben egyik ottani szállodást, aki a társadalomnak ismert és közbecsülésben álló tagja, a német birodalmi tanács tagjává választották meg. Örömmel adunk róla hírt, mert bár csak Németországban, de mégis bizonyosságát látjuk ebben a mi értékeinknek s a társadalom elismerő értékelésének. Iparunk tudata és megbecsülése kell nyomában mind általánosanabb elterjedjen, amelynek eddig oly sok rosszkaratú értelmezője volt. Midőn a német birodalmi tanács tagját kollégialis örömmel üdvözljük, egyben hisszük, hogy a társadalom megértő megbecsülése minálunk is előrehalad azon az úton, amelyen kivetkőzni igyekszik az ostoba előítéletek hinárjaiból.

TELEFON: 18-08.



1861.

HUNGARIA CASINO DEMI SEC

KÖNIGSTÄDTLER TESTVÉREK R.-T.

6-6 Budapest, IV., Pilyax-köz 9.

Hauer Rezső cukrász

4-6

Telefon: József 125-04 Budapest, VIII., Rákóczy-ut 49.

Valódi vérvörös narancs (Doppelblood)
64, 80, 100 és 150 darabot tartalmazó ládákban K 300 000

Reszelt kokuszdióbél
netto 60 kg-os ládákban pro kg > 22.000

Citrom, elsőrendű áru > 270.000

Rizs, Siam-Patna, glacé K 10.500, Moulmain K 10.000, Bassein K 9.500 pro kg. 100 kg-os zsákokban.

Szardinia, portugál, legjobb márkák, (Flora, Lyon) szákanélküli puhahúsú halak, dobozonként K 10.000

SEGALL N. déllgyümölcs-nagykereskedésében
Budapest, IX., Csarnok-tér 6. Telefon: J. 63-01.

HARMATVIZ) Megrendelhető: Budapest székesfőváros ásványvíz-üzeme I. ker., Gellért-rakpart 1. A székesfőv. saját kezelésében. A Hungaria-lithumos gyógyforrás szénsavval telített ásványvíze. Telefon József 112-59

5-6 Törvényesen védve.

ÁLLÁSKÖZVETÍTÉS

MUNKAKINÁLÓK ÉS MUNKAVÁLLALÓK RÉSZÉRE

Előkelő üzemben évek hosszú során át dolgozott üzletvezető állást keres. Elsőrangú referenciákkal rendelkezik. Ezirányú megkeresést kiadóhivatalunk a legnagyobb örömmel közvetíti.

Nagy üzem megbízható felszolgálószemélyzetet keres. Ezirányú megkereséseket a kiadóhivatal továbbítja.

Éttermi adminisztrációban járatos nő megfelelő állást keres. Ajánlatokat „szakértelem” jelige alatt továbbítunk.

Éttermi segéd. Előkelő üzemben állandó alkalmaztatást keres. E téren nagy gyakorlattal rendelkezik, amelyet a legelőkelőbb üzemekben szerzett meg. Ajánlatokat „szorgalmas” jelige alatt a kiadóhivatalba kér küldeni.

Üzletvezetői állást keres gazdag szakismerettel rendelkező, több éven át külföldön működött „szakember”. Ajánlatokat a feltételek megjelölésével a kiadóhivatalba kérünk. Kivánatra a legjobb referenciák az érdeklődő rendelkezésére állanak.

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

Üzletvezetői állást keres szakmai és gazdasági tudással bíró egyén. Kötő referenciákkal rendelkezik. Ajánlatokat: „Gazdasági kontroll” jelige a szerkesztőségbe kérék.

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

Mindegyik munkaadó

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

Szent István Porter Sör

6-8

a Polgári Serfözde

Páratlan különlegessége.

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

Központi fűtések,
Szellőztetések,
Vízvezetékek,
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. Felszolgáló (service) asztal, pincértároló (office). 5. A konyha és annak beosztása. 6. A pince. 7. A mosókonyha. **II. Egészségügyi berendezés. III. Műszaki (technikai) berendezés.** 1. Csatorna, vízvezeték, fürdőszoba 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 HELYESÍRÁSÁRA
KÉT RÉSZBEN

Összeállította: Marenich Ottó.

Kapható Walter Károly főigazgatónál, Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete, Kálmán-tér 2. és a Dunapalota szálloda igazgatóságánál.

Szállodai és éttermi alkalmazottak

20% engedmény

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

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

HÜTTL TIVADAR

porcellángyáros és nagykereskedő

BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCA 24. SZÁM.

Nagy raktár szállodai, vendéglői, kávéházi tűzálló porcellán- és főzőedényekből.

6-6

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., Felsődördősor-u. 30. Telefon: 171-25.

Müller János (Fuchs G.)

Károly király-ut 1. szám. Telefon: József 129-90

Konyhafelszerelési üzlet. Állandóan raktáron mindennemű Berndorf alpacca evőeszközök

nagy választékban.

6-6

SCHILLINGER MIKSA

MÉSZÁROS

TELEFON:

Budapest, VII., Király-utca 15.

József 128 66

Elsőrendű borju- és marhahúsokat napi áron szállítok.

5-6

Szloboda és Mitrovácz

5-6

finom sütődéje Budapest

TELEFON

József 3-53

Főüzlet: VIII., Óriás-utca 5. szám

Fióközlet: VIII., Mátyás-tér 9. szám.

Rigler József Ede

5-6

*a legjobb író-, rajz- és kereskedelmi tüzeteket gyártja.***papirneműgyár r.-t.**

Budapest, VI., Rózsa-utca 55

Steiner és Szimperszobafestők, mázólok, dísz- és templomfestők
BUDAPEST, IX., ÜLLŐI-UT 57. SZÁM

TELEFON: JÓZSEF 629

6-6

Wagner Testvérek

TELEFON

ezelőtt Löwenstein Mihály utóda *József 61-61*fűszer- és gyarmatarú / 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

KOVÁCS ILONA

5-6

CSEMEGE- ÉS GYÜMÖLCSKERESKEDŐ
a budapesti elite nagyszállodák gyümölcsz szállítója

VI., Andrassy-ut 66. Telefon 22-06.

Reisz és Hajós

Telefon:

74-13.

okl. gépészmérnökök

Óbudai kristálygyéggára mint betéti társaság

III., Szentendrei-ut 15. szám.

8-6

Jálics Pince édes borkülönlegességei*Kertay György Résvénytársaság.*Központ: Budapest, VI., Király-utca 26. sz. (Jálics-ház),
Pincészet: Budafok, Péter Pál-utca 36.

3-6 Főüzlet: Budapest, VI., Andrassy-ut 14. szám.

Hektograf étlap sokszorosító,

fogvájó és papírszalvéta legolcsóbban beszerezhető

Özv. Berkovits Károlynénál

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

Telefon: József 125-31.

6-6

A világhírű

Telefon: 43-90.

KRISTÁLY-VIZ

mindenütt kapható!

Megrendelhető a **Szent Lukácsfürdő Résv.-Társ**
Kristály Kútállalatnál.

5-6

Springut Henrik

5-6

tojásnagykereskedés

*Legelőkelőbb kávé-
házak, szállodák és
vendéglők szállítója*

Budapest, VI., Vasvári Pál-u. 11

Telefon 17-54

Sürgőnycim: **Springhut Budapest**

**KORVIN TESTVÉREK
GRAFIKAI INTÉZETE**

Leggyorsabban szállít speciális

**SZÁLLODAI
NYOMTATVÁNYOKAT**

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

lithogr. és könyvnyomdai izléses
kivitelben.

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