

I. ÉVFOLYAM 4. SZÁM.

MEGJELENIK HAVONTA

BUDAPEST 1924 MÁJUS

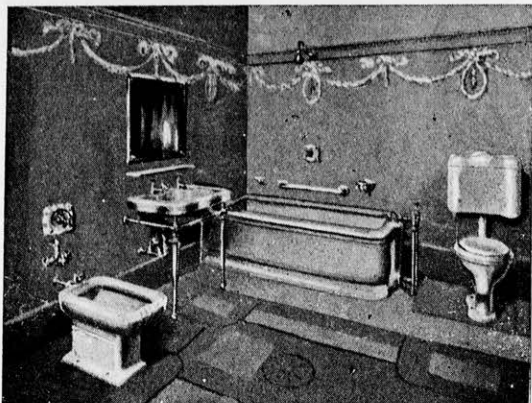
# SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLÉ

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*  
*Vízvezeték | Csatornázás*  
*Hydrotherapia*  
*Földgázberendezés.*

8—6

### TARTALOM:

1. *Marencich Ottó*: A szállodaipar jelentősége, feladata és mai helyzete.
2. *Ifj. Gonda B.*: A terített asztalművészete.
3. *Löhnert Mátyás*: Az ézszerű táplálkozás alapelveinek általános ismertetése (különös tekintettel a konyhára).
4. Bemutató az amerikai szállodás kongresszusról.
5. *Felvidéki Gy.*: A szókevény.
6. A magyar vendéglősné.
7. *Wiesner Jenő*: Szakmai esztétika.
8. *Koguma.*: Vendéglős-szakiskola.
9. *Zaharescu S.*: Cigale.
10. Konyharovat.
11. Innen-onnan.
12. Különfélék.
13. Szerkesztői üzenetek.

### A SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLE ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre ... .. 60.000 K  
fél évre ... .. 30.000 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.

## LEGUJABB SZAKIRODALMI KÖNYVEK.

### MARENCICH OTTÓ A SZÁLLODA- ÉS ÉTKEZŐÜZEMEK KÉZIKÖNYVE

**Tartalom: A szálloda általában. I. A szálloda szervezése és berendezése.** A helyiségek beosztása 1. Előter és csarnok (Hall) beosztása. 2. A szállodaszoba és berendezése. 3. Az étterem beosztása és berendezése. 4. Felszolgáló (service) asztal, pincértaláló (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 vendéglő-üzem 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: Marencich Ottó.

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

## VENDÉGLŐI TŰZHELYEK

LAKOS LAJOS TAKARÉKTŰZHELYGYÁR R.-T.

Gyári iroda:

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

4-6

Városi üzlet:

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

## Szodomka Ignác és Fia

hentes, kolbászár- és szalámigyár



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

Telefon: József 124-49. 4-6

FANDA ÁGOSTON ÉS  
ZIMMER PÉTER UTÓDA

ZIMMER FERENC HALÁSZMESTER

Főüzlet: BUDAPEST Fiókiüzlet:

Központi Vásárcsarnok \* V., József-tér 12. szám.

TELEFON: JÓZSEF 48-94 és 150-65. 4-6

## Wagner Testvérek TELEFON

ezelőtt Löwenstein Mihály utóda *József 01-01*  
fűszer- és gyarmatár / csemege- és italnagykereskedők  
BUDAPEST IV., VÁMHÁZ-KÖRUT 4.

A cég a szállodások, vendéglősök és kávézóknak évtizedek óta bevásárlási forrása mindennemű sajt, vaj, conserv- és egyéb csemege cikkekben. 4-6

## Wein Károly és Társai

vászon- és asztalmű gyárosok.

Vállalunk

kórházi, szállodai és vendéglői berendezéseket.

Főraktár: Budapest, IV., Váci-utca 30/b. 4-6

## Törley pezsgő

Grand Vin Reservé

4-6

## 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.

4-6

Távirat:  
Lászlósonka.

## HÜTTL TIVADAR

porcellángyáros és nagykereskedő  
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCA 24. SZÁM.

Nagy raktár szállodai, vendéglői, kávéházi tűzálló  
porcellán- és főzőedényekből. 4-6

## PALUGYAY BOROK

ÉS PEZSGŐK 4-6

Központi iroda:  
BUDAPEST  
PINCÉSZET: BUDAFOK V., DOROTTYA-U. 3.

## Szent István Porter Sör

a Polgári Serfőzde

Páratlan különlegessége. 4-6

**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**

## A szállodaipar jelentősége, feladata és mai helyzete

Minden ország nemzeti feladata és törekvése között első helyen szerepel a megfelelő idegenforgalom. Nem szükséges az idegenforgalomból élő Svájcra utalni, — minden nemzet jövedelmi forrása között jelentős szerepet tölt be az idegenforgalom révén támadó bevétel. A világháború után e tétel igazságát legteljesebben Olaszország igazolja, amelynek azelőtt is rendkívül nagy idegenforgalma annyira emelkedett, amilyenre példa azelőtt alig volt. A nemzet vagyonosodását a megfelelő termelés, ipar és kereskedelem mellett nagyban fokozza azon érdeklődés, amely idegen országok fiait feléje tereli s amely az idegen pénznem odaáramlását eredményezi. A világháború eseményei és veszteségei érthetővé teszik egyes államok zárkózottságát, de hovatovább felülkerekedik az a józan megfontolás, amely az idegenforgalomban nemcsak a nemzeti jövedelem biztosítását látja, de egyben felismeri annak nagyarányú kultúrjelentőségét is. Semmi sem alkalmasabb a nemzetek közötti gyűlölet s a világháború okozta lélekdurvulás levetkőzésére, kicsiszolására, mint a történelmi és kultúrértékekkel felruházott országok meglátogatása, kultúrkinccseinek megismerése és megbecsülése. Közismert tényként állíthatjuk, hogy egy ország kultúrértékének mérőfoka — annak idegenforgalma. Ennek az idegenforgalomnak biztosításában a legjelentősebb szerepet a szállodaipar játssza. A legnagyobb kultúremlékkel rendelkező ország elriasztaná az idegent, ha nem volna megfelelő szálloda s az idegen, a lelketnemesítő benyomások mellett nem találná meg azt a kényelmet és ellátást, amely szükséges ahhoz, hogy a szerzett benyomások kedvesek és jó emléküek maradjanak. Külföldön mindez a köztudatban él s azért természetes, hogy az állami hatalom a maga erejével támogatni igyekszik mindazt, ami az idegenforgalom emelését eredményezheti. Külföldön megmosolyognák azt az embert, aki a luxusszállodákat felesleges intézménynek minősítené, arra éppen annyira szükség van, mint az ország vagyoni érdekét szolgáló termelés, ipar és kereskedelemre.

Minálunk e téren energikus akcióra van szükség. Minő természeti szépségeket, fürdőket, etnografiai ritkaságokat kellett volna a külfölddel megismertetnünk, csak azóta érezzük igazán, amióta

azoktól megfosztott az igazságtalan trianoni béke. Amink megmaradt, annak ismertetése, propagálása elsőrendű nemzeti és közgazdasági érdek. Ezt az érdeket pedig egy iparág sem szolgálhatja, — csupán a szállodás ipar. Nem túlzunk, ha azt állítjuk, hogy a szállodásiparra e tekintetben nagyon fontos nemzeti misszió várakozik, amelynek megfelelni elsőrangú hazafias kötelesség s országos érdek.

Ennek azonban csak akkor tud megfelelni, ha biztosítva vannak azok a létfeltételek, amelyek munkáját, működését lehetővé teszik. E tekintetben minálunk nagyon szomorú a helyzet. A magyar szálloda- és vendéglőipart ma annyi igaztalan adó-nem sújtja, hogy nem igen lehet remény ahhoz, hogy e feladatának megfelelni tudjon. Nem akarjuk magunkról elhárítani a minden polgárt kötelező adózás kötelességét, csupán annak igazságos voltát hangoztatjuk. Ma az a helyzet, hogy a szállodát 20% adó, amely még a külön fürdőre és telefonra is kiterjed, éttermeinket 10% luxus- és 3% forgalmi adó sújtja. Hogy ez minő anomáliákat eredményez, egy pár kézenfekvő példával fogjuk illusztrálni.

Ha idegennel beszélgetünk, mindjárt azt halljuk, hogy minálunk a drágaság elviselhetetlen. Ha a kérdést a szobaárakat illetőleg közelebről vizsgáljuk, azt tapasztaljuk, hogy a mai szobaárak alig érik el a békeparitás 50—60%-át. Viszont az üzemi költségek legjobb esetben a 100%-ot, sok esetben azt messze túlszárnyalták. Fehérneműt, porcellán- és üvegterméket, szőnyeget az aranyparitáson túl fizetünk, — viszont a bevétel alig a békebeli állapot 50—60%-át éri el s ezt a 60%-ot sújtja a 100%-ot feltételező 20% rendes-, 10% luxus- és 3%-os forgalmi adó. Ezen — az ügy szakszerű és méltányos megítélése után — segíteni kell, amíg nem késő... Fura eredményhez jutunk akkor is, ha az egyes luxustárgyak meghatározásának kérdéséhez szölyünk.

Egy elsőrangú budapesti szálloda — a valóban elismert közszükségletet képező — futószőnyegét fel kellett frissíteni, amelyre 400 millió koronát költött. Milyen benyomást tenne az idegenre egy magát elsőrangúnak nevező szálloda — szőnyeg nélkül...

Ámde a szőnyeget az állami meghatározás luxusnak minősíti s azért a szálloda e címen 40 millió koronát kénytelen fizetni. Nyugodtan

feltehetjük azt a kérdést, melyik az az állam, ahol ennyi adót kellene fizetni egy oly szükségleti cikk után, amely nélkül az illető üzemet csak a mongol sivatagon lehetne elképzelni?

Hogy a 20%-os szálloda-adó egy forgalmára és vendégeire sokat adó szállodára mit jelent s a szállodát néha minő helyzet elé állítja, azt egy kis példával illusztráljuk. Egyik előkelő szállodában a szállodának egy régi törzsvendége érkezett meg, akit a foglalt szobák miatt elutasítani nem akartak. Minthogy az illető igényeit szolgáló egyszerűbb szoba nem volt, egy drága szobában helyezték el azzal az ígérettel, hogy ugyanazt az árat fizeti, amit a szerényebb igényű szobáért fizetne. Ámde ez esetben a két szoba közötti differencia jelentős összeget tett ki, — viszont a drága szoba után fizetett 20%-os adó többet tett ki, mint az az összeg, amit az egyszerű szoba után bevételeztek volna.

A magas és igazságtalan adó ma azt eredményezte, hogy nemcsak a külföldi, de a hazai vidéki elem is inkább választja az éjszakai utazás tetest összetörő kellemetlenségeit, mintsem fizesse azokat a horribilis árakat, amelyeket a mai adózó rendszer eredményez.

Ez azonban nemcsak a szálloda-ipar és forgalom elsovadására vezet, de nagy nemzeti értékeket tesz tönkre. Így hazánk megismeréséről, idegenforgalom kialakulásáról beszélni alig lehet, annál kevésbbé, míg ennek a helyzetnek tarthatatlanságát még inkább fokozó bejelentési kötelezettség, vízum s a bürokratikus gyötrés ezerféle átka reánehazdik megindult idegenforgalmunkra!

Legfőbb ideje, hogy ennek a kérdésnek nagyfokú jelentőségét az államhatalom képviselői felismerjék s addig segítsenek a tarthatatlan helyzeten, amíg nem késő, mert ma az a helyzet, hogy nemcsak egy iparágnak csendes sorvadásával állunk szemben, hanem a már szépen haladó idegenforgalom nemzeti öntudatunknak és értékünknek a külföld részéről való megismerése, megbecsülése holtpontra jut amiatt az adópolitika miatt, amely hasznot vél elkönyvelni akkor, amidőn milliárdokra menő kárt okoz a megfajtás előtt álló idegenforgalomban! Ki lesz felelős azért, ha visszasülyedünk az ázsiai ismeretlenségbe, holott más nemzetek óriási áldozatot hoznak a megismerés propagandájának érdekében!

MARENCICH OTTÓ.

## A terített asztal művészete

(Folytatás.)

Hogy pedig ennek a kornak a kezdetén, vagyis a XIII. század elején, milyenek a viszonyok, arra nézve legyen elég, néhány abból a korból fennmaradt asztali illemszabály; így pl: az asztal körül légy szerény, ne szöld meg az ételeket; az ujjaiddal ne nyúlj a tálba, onnan az ételeket kanállal vedd ki s csak ami már a tányérodon van, azt egyed az ujjaiddal (akkoriban még nincs villal), s ne mindakét kezdeddel tömd a szádba az ételeket, hanem csak az egyikkel. Ne egyed magad előre tele kenyérrrel, várj türelemmel, míg az első ételt felhordják. Ne magadnak halászd ki a tálból a legjobb falatokat, gondoldj a szomszédodra is. Ne kapjatos egyszerre háromnégyen a tálba, várjatok sorjára. Ha jobboldali szomszédod van, mindig a balkezdeddel egyél, s ez így legyen sorjában, az asztal egész hosszában. Ne nyúlj az ujjaddal a sótartóba, késszel ne piszkáld a fogaidat...

S tekintettel arra, hogy a terített asztal az önfegyelem egyik próbája: az étel elfogyasztása után, amíg a másik nem érkezik, a nő üljön keresztbe tett karokkal, kissé az asztal fölé hajolva (ez vallási eredetű!), a férfi egyenesen, kemény tartással.

Az asztalnál tarkítva ültek, férfiak és nők. A nők dolga, hogy a férfiszoszédjának a legjobb falatokat tegye az ujjacskaival a tányérjára s minden gondjuk az legyen, hogy a szomszédjuk étellel-itallal a legjobban el legyen látva.

Ezért a nő leghelyesebben teszi — amint a szabály mondja, — hogyha nagy lakomák előtt már otthon eleget eszik, mert ily módon az éhség nem viheti rá az illem megsértésére.

1450 körül szenzációs újdonság következik: megtalálják a szalvétát. Addig mindenki az abroszba törülközött, s mivel az ujjakkal ettek, az elegánsabb lakomákon minden fogás után (a fogás az öt-hat ételből álló sorozat, egy lakomán volt több fogás is, erről majd később!) abroszt váltottak.

A szalvéta divatba kerülve, a gyermekeknek a nyakába kerül (íme a partelli eredete), a felnőtteknek pedig a térdére. De ez nem minden nemzetnél egyforma. Így pl. az angolok, a spanyolok és a hollandusok, kiknél egyidőben úgy a férfiak, mint a nők széles, kikeményített, fodros nagy kerek gallé-

„Dreher

Baksör“

KOVÁCS ILONA

3-6

CSEMEGE- ÉS GYÜMÖLCSKERESKEDŐ  
a budapesti elite nagyszállodák gyümölcsz szállítója

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

rokat viseltek, étkezés közben a nyakukba szalvétát gyűrtek, hogy a kezükkel a szájukig vitt ételek a gallért be ne piszkítsák.

Természetesen a szalvéta megjelenését is újabb illemszabályok követik, így pl. már 1500-ban illetlennek tartják annak a szaglószerrel való érintkezését, amit különben még egy 1916-ban megjelent s könyvtáramban meglevő német „Anstandsbuch” is nem által oldalakon át, mint illetlenséget magyarázni. Hja, hiába, a német mindig a lapos!...

Megjegyezzem még, hogy a szalvéta feltalálása előtt az abroszok — mint azt a régi festményeken láthatjuk, — majdnem a földig érnek, s pedig éppen azért, hogy mindenkinek minél több hely jusson beletörülközni. A szalvéta óta az abroszok már meg rövidültek, éppen hogy befödik az asztalt. Kivétel csak a nagyon ünnepi alkalmakkor használt díszasztalterítők, de ezek sem érnek lábíg.

Érdekes a villa feltalálása is, s hogy hogyan függ össze a spanyol merev nyakgallérral, Franklin, a világhírű tudós írja, hogy talán még ma is az újainkkal ennénk, még ma sem volna villa, ha nem lettek volna ezek a széles gallérok. Akkoriban az ujjukkal ettek, s hiába volt a szalvéta, a gallérok mégis folt esett. Erre azután egy kétágú olyan szerszámot találtak fel, amellyel a hústelt közvetlenül a szájhoz lehet emelni anélkül, hogy az ujjak bepiszokolódna.

A villa használata 1550 körül válik szokássá, bár régi feljegyzés szerint Angliában és Olaszországban még a XVII. század végén is fölöslegesnek tartják. Sőt XIV. Lajos, a fényűző napkirály is még csak az ujjával evett.

A villa — mint akkoriban még nagy ritkaság, — a legfinomabb anyagból készül, aranyból, ezüsből, sőt elefántcsontból is. Kezdetben inkább csak a dúsnevű gyümölcsöknél, mint pl. körte és őszibarack használják, csak később a húsnál. S amikor már régen divatban volt, a konyhában a húrok felszeletelésénél, a transzirozásnál még mindig nem használták, mert azt vélték, hogy jobb ha a transzirozó a balkeze ujjával nehezedik reá a húrsra s a jobbkezeiben — így vág késsel, — mintha villát szúrna bele, mert akkor kicsordulna a hús leve, íze, aromája.

A szalvéta és a villa tehát egy célt szolgáltak: nem piszkítani a ruhát s az abroszt.

Egyébként pedig a szalvéta csakhamar újabb szerephez is jut: az ételeket a tálakban letakarják vele. Franciául couvrir = letakarni, befödni. Ha pedig több ételt, egy egész fogást hoztak egyszerre az asztalra, s ezeket szalvétákkal betakarták,

ezt úgy nevezték el, hogy „un couvert”, vagyis egy betakart csoport.

Azóta hívják az egybefüggő menüt a vendéglőkben couvert-nek.

Az előkelők mindig couvert ettek, vagyis betakartan felszolgált fogásokat; az egyszerűbb polgárok viszont „découvert” ettek, vagyis az ételt letakarás nélkül úgy ették meg, ahogy az asztalra behozták.

A tányér használatát illetően, annak ősi formája a sokkal mélyebb tál, amely a régiéknél rendszerint fémből készül, a gazdagoknál aranyból és ezüsből.

A lovagkorban leginkább ón- és cínányérok divatosak s az asztalnál minden két vendégnek jut egy. 1646-ban a münsteri békekongresszuson vezető szerepet játszott kiváló diplomata dáma, aki kortársait s köztük a Münsterben egybegyűlt diplomatákat a bosztonra tanította, vezeti be, hogy nemcsak mindenkinek külön tányérja legyen, hanem hogy minden étel után tányért váltsanak.

Híres kortársnőjének, Rambouillet márkinének a találmánya a külön levestányér.

(Folytatjuk.)

IFJ. GONDA BÉLA

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

(Folytatás IV.)

A vendéglőkben sokféle anyaggal nagy mennyiségben dolgozunk. A legtöbb anyag, amely felhasználásra kerül, már nyers állapotban bizonyos feldolgozást igényel (szétbontás és osztályozás, felbontás, hámozás, feltörés és tisztítás) és ebből tekintélyes súlyvesztésig származik. Ezzel számolnunk kell már az eladási ár meghatározásánál. A tápérték meghatározásához azonban ezenfelül még számolnunk kell olyan veszteségekkel is, amelyek az illető anyaggal feltálatlanak ugyan, de tápértéket az embernek — fogyasztónak — nem képeznek (pl. húsknál porcogó, inas, sokszor csontos részek; baromfinál a csontok és bőr; halnál csont és bőr; gyümölcsnél a mag, magház és héja); tehát szükséges ismernünk az egyes tápszereket foglalt élvezhető, megemészthető részek %-át, másodsorban a könnyebb és gyorsabb számítások végrehajtásához azt a súlyértékhatározó számot, amelyet alapul kell vennünk, hogy 100 gr. élvezhető tápszerehez jussunk.

Erre a célra az eddig megjelent művekből és időközben a nyilvánossággal közölt adatokból dr. Schall és dr. Heisler a gyakorlati használatra igen értékes és nélkülözhetetlen könyvet (Nahrungsmittel-Tabelle) állítottak össze.

Ebben a könyvben megtalálunk úgyszólván minden számadatot, amelyre szükségünk lehet a tápérték stb. kiszámításánál. Tekintettel, hogy a vendéglői konyha nagy átlagban kevesebb tabellával és számoszloppal is beéri, csekély módosításokkal közlöm nevezett műből a tápszerekben foglalt élvezhető részek %-át és a súlyhatározó számot, melyet vennünk kell, hogy 100 gr. élvezhető részhez jussunk.

	I*	II.**
Marhahusok I. oszt. részek	90:0	111
" II. " " "	82:0	122
" III. " " "	75:0	133
" IV. " " "	65:0	154
Borjúhusok I. " " "	90:0	111
" II. " " "	83:0	120
" III. " " "	77:0	130
" IV. " " "	50:0	200
Birka- és ürühsok I. oszt. részek	82:5	121
" II. " " "	79:0	126
" III. " " "	75:0	133
Sertéshusok I. oszt. részek	84:0	122
" II. " " "	55:0	182
" III. " " "	45:0	222
" IV. " " "	35:0	285
Vadnyul kidolgozva sütésre készen	85:0	117
Házi " " " "	88:0	113
Liba " " " "	88:0	113
Csirke sovány " " " "	84:0	119
" kövér " " " "	85:0	117
Galamb " " " "	75:0	134
Pulyka " " " "	88:0	113
Fogoly " " " "	82:0	122
Vadkacsa " " " "	84:0	119
Fenyőrigó " " " "	82:0	122
Fogas egészben	55:0	182
" kibontva	84:0	119
" főve	81:0	124
Kecsge és tok	85:6	117
Lazac	65:0	154
Pisztráng	51:0	196
Csuka	52:5	190
Ponty egészben	45:0	221
" kibontva	83:0	121
" főve	80:0	125
Sardinia dobozban	95:0	105
Osztriga	18:9	530
Tengeri rák nagy	38:5	260
Tojás	88:1	113
Burgonya	97:0	103
Kalarábé	73:0	137
Feketegyökér	81:0	124
Alma	83:0	120
Körte	97:2	103
Barack sárga	96:4	104
" őszi	94:3	106
Szilva	96:3	104
" aszalt	84:0	119
Narancs	72:2	138
Mandarin	63:0	159
Citrom	59:2	169
Ananas	67:0	150
Banán	67:0	150
Datolya	86:0	116
Dió	40:0	250
Mogyoró	50:0	200
Mandula	56:2	178
Gesztenye	83:0	120

\* I. A tápszerekben foglalt élvezhető rész %/a.

\*\*II. A súlyhatározó szám grammokban, melyet vennünk kell, hogy 100 gramm élvezhető részhez jussunk.

A feltüntetett értékek középértékek. Számítalan, de különösen a husok és halak, nemkülönben a főzelékneműekkel megejtett próbaméréseim hasonló eredményekre vezettek.

Melegen ajánlom minden érdeklődőnek, hogy tanulmányait ennél a tárgykörnél kezdje meg, mert ezzel megismerni tanulja a feldolgozásra kerülő nyersanyag teljes értékét, amit éppúgy szükséges az eladási-, illetve adagolási-, mint a tápértékkiszámításnál respektálni.

(Folytatjuk.)

LÖHNERT MÁTYÁS.

## Benyomások az amerikai szállodás kongressusról

Olvasóinknak ígéretet tettünk a múltban, hogy a megtartott amerikai szállodáskongresszusról s az amerikai szállodai viszonyokról tájékoztatni fogjuk a legkiválóbb források alapján. A francia szindikátus és az angol szállodások egyesületével összekötő kapcsolatunk lehetővé teszi, hogy az amerikai szállodaviszonyokat, az amerikai szálloda sajátosságait részletesen ismertessük olvasóink táborával.

Az amerikai szállodaviszonyok megítélésében főleg egy szempontot kell szemünk előtt tartani, nevezetesen azt, hogy az amerikai ember gondolkodásmódja, életviszonyai, egész karaktere homlok-egyenesen ellenkezik az európaiéval. Az új világ rész élet- és társadalmi berendezkedése más, mint a konzervatív Európáé. Ez adja magyarázatát annak, hogy mindazon újítás, amelyet az amerikai szállodai par fejlődésében felmutatott, nagyon kis százalékban, vagy egyáltalában nem honosodott meg Európában és viszont. Ami az európai embernek igényeit kielégíti, az hidegen hagyja az amerikai vendéget. Tagadhatatlan — miként látni fogjuk, — az amerikai szállodák beosztásukban a technikai berendezésnek olyan nagy tökélyét s a kényelemnek annyi megnyilatkozását mutatják fel, amit Európa alig tud megközelíteni. A szállodák nagysága, a vendégszobák

### Schaumburg-Lippe herceg

borpincészetének borai és pezsgői

Villányi pezsgőgyár és borpince r.-t.



## BUDAPEST, V.

NÁDOR-UTCA 16. SZÁM



száma, a kiszolgálószemélyzet tömege meseszerű, de ebben a hatalmas tömegben és arányban kiányzik az otthonias jelleg, amely Európát ebben annyira jellemzi.

Ennek igazságát tapasztalhatták a kongresszuson résztvett kiváló európai kartársaink, de elismerik ezt a hatalmas üzemek amerikai vezetői is. Az a hatalmas erőfeszítés, amelyet e téren Amerika szállodás-királya Mr. Statler végez, éppen azt akarja kiküszöbölni az amerikai szállodából, ami a vendéget a hatalmas arányú üzemből könnyen egy élő számmá változtatja. Ami az amerikai kongresszus ünnepélyes fogadtatását illeti, arról Charles Gienger kartársunk gazdag részletességgel számol be. Fogadtatás, díszbéd, díszülések, beszédek, hangversenyek, színházi- és kabaréelőadások, tánc, hivatalos fogadtatás oly tömege kábította el a résztvevőt, hogy alig maradt idő a viszonyok tulajdonképpeni tanulmányozására. Ami idő fennmaradt — el kell ismerni, — az összes amerikai szállodák tárva-nyitva voltak a tanulmányozó európai kartárs előtt. E téren Mr. Statler vezetett, akinek körültekintése, figyelme, szeretetteljes szívessége versenyzett azzal a tudással és nagy szaktekintéllyel, amely őt e téren Amerika legnagyobb szakemberévé teszi. Milton Statler neve ma Amerikában fogalmat jelent s azért nem érdektelen, ha e zseniális ember életpályájára vetünk egy pillantást. Életrajzi adatait Kretschmar Ewald, a berlini Bristol-szálloda igazgatója ismerteti benső alapossággal.

Mr. Statler valódi Self made man a szó teljes értelmében. Pályáját 12 éves korában mint portásfiú kezdi meg Virginiában. Jellemének előnyös vonásait megismerhettük már gyermekkorában is, mert abból a borralalóbból, amit e címen kapott, nemcsak önmagát, de beteg édesanyját is fenntartotta. Kiváló szorgalma, munkássága és intelligenciája már mint ifjú embert is gyorsan emelik fölfelé úgyanynira, hogy már 18 éves korában mint szobafőnök lesz ismertté. 20 éves korában önállósítja magát s egy kisebb éttermet bérelt, de kevés szerencsével, mert rövidesen tönkrement. Energiája nem hagyja el, mert újra vendéglőt vesz, de újra csődbe jut. A kettős szerencsétlenség más embernek kedvét vette volna minden további munkásságtól. Mr. Statler ellenkezőleg, még rugalmasabbá válik. Maga is úgy emlékezik meg az őt ért szerencsétlenségekről, mint amikért hálával tartozik a sorsnak, mert azoknak

köszönheti a tapasztalatok javarészét s azt az éles megfigyelést és azt a körültekintőképességet, amely benne később kifejlődött. Finom szellemességgel jegyzi meg önmaga: „aki magasat akar ugrani, annak mélyen kell meghajolnia...” És igaza volt. Harmadik vállalkozása meghozza a kívánt sikert, amely attól kezdve fokról-fokra feljebb emeli őt s ma az 52 éves Statler a szállodás-király nevével szerzte meg munkásságával és el nem ernyedő energiával. Ez elnevezés talán lehet banális az európai szemében, de azonnal megértjük, ha egy pillantást vetünk azokra az óriási szállodákra, amelyek ma az ő vezetése alatt állanak:

Hotel Pensylvánia	New-Yorban	2200 szoba	} és ugyanannyi fürdőszobával
" Statler	Clevelandban	1000 "	
" "	Detroitban	1100 "	
" "	St. Louisban	650 "	
" "	Buffalóban	1000 "	
" "	Bostonban	1350 "	

A Hotel Pensylvánia 1919-ben nyílt meg s azóta állandóan telve van. A 27 emeletes épületben naponta 3500 vendég lakik. A bejáró vendégek száma 5000 s így naponta 8500 ember fordul meg a szállodában. A vendégek kényelméről 2300 alkalmazott gondoskodik, ezekkel együtt mindennap 10.000 embernél több étkezik a szállodában. Egész város egy épületben. Hat éttermében naponként 15.000 ebédet és vacsorát szolgálnak ki, amihez naponta átlag 2 tonna (2000 kg.) húst, 1 tonna szárnyast, 600 kgr. cukrot, 200 kgr. kávé, 18.000 drb. tojást használnak fel. A vízfogyasztás óriási arányú, különösen a jegesvízé, amelyet még a szobákba is bevezetnek. Konyháiban elsőrangú a szellőztetés, tűzhelyeiben szennet nem használnak, azt gáz vagy elektromos erő pótolja. A szálloda mindennap 75.000 köbméter gázt fogyaszt el, viszont a szellőztetés és hűtőkamrákhoz 125 tonna jeget használnak fel.

Európai értelemben a fehérművel egész pazarlás folyik, a vendég naponta 10 drb. törülközőt és 4 drb. lepedőt kap fürdőszobájába. Mindennap tiszta ágyneműt húznak fel. Ez érthetővé teszi azt, hogy naponként 30.000 kgr. ruhát kell kimosni, de érthető az is, miért elégedetlen az amerikai vendég az európai szállodában nyert kiszolgálással. A Hotel Pensylvániában 26.500 villanykörte 14.000 kilowatt áramot használ fel. A szálloda nagyszerűségét saját kórházberendezése, központi távírda- és telefonhivatala is igazolja, az utóbbiban 75 telefonos kisasztalozás napi átlagos 18.000 beszélgetést közvetít.

Tapéták --- Butorszövetek  
**Sieburger és Társa**

8-6

IV., Apponyi-tér 1.

**Gróf Somssich Tihamér**

Borgazdasági Részvénytársaság

VI., Teréz-körút 9.

Badacsonyi

8-8

Édes Furmint

Nemcsak minden szobához hozzátartozó fürdőszoba, de közfürdői, valamint manikűr- és pedikűr-helyiségei is fokozzák a nagy kényelmet. Hetven fülkében szorgalmasan dolgoznak Amerika fáradhatatlan figúrói. Torna-, sport- és Zander-termei az egészséges testmozgást szolgálják, játék-, hangversenytermei és színháza a szórakozást.

Az amerikai vendég az udvari szobát nem szereti s azért az építés beosztása olyan, hogy a vendégszobák az utcai frontra kerüljenek. A Hotel Pensylvániában 22 felvonószervezet (lift) bonyolítja le az óriási forgalmat. A szobák berendezésükben egyszerűek, de praktikusak. Európai kartársainkat sok vonás érdekesen lepte meg. A tapéta ismeretlen, a fál tiszta fehérre van festve és mosható. A falba beépített szekrények elosztása művésziesen tökéletes. Minden szoba éjjeliszekrényében — villanymizériák nagyon ritka esetére előkészülve — gyertyát és egy doboz gyufát lehet találni. A szoba íróasztalának berendezése tökéletes, nem hiányzik róla semmi; nemcsak teljes írófelszerelést, de különböző alakú levélpapíros-mintát is találhatni. A hölgyekkel szemben tanúsított figyelem kifejeződik abban, hogy minden szobában kis túpárna van különféle tüvel, cérnával és gombokkal ellátva.

Az irodahelyiségek beosztása hasonlít az európai rendszerhez, a vendég kiszolgálása nagy figyelemmel történik. Itt utalják ki a szobát, kézbesítik a szobakulcsot s a személyi igazolványt, amely azért szükséges, mert a vendég felszólalása esetén azt felmutatni kötelese. A vendég megérkezésekor kitölti a bejelentőlapot, amelyet a szobafőnök több másolatban a különböző osztályoknak — mint a postahivatal, portás- és könyvelőhelyiség — pneumatikus postacsövön keresztül továbbít.

A podgyászokat a podgyászszobában darabszám és a vendégek neveivel együtt feljegyzik és jelzésekkel együtt nyilvántartják. A podgyászoknak fel- és leszállítása pontosan és gyorsan történik.

A vendég- és személyzeti szobákban, valamint a tálaló és irodákban teleautograf-szolgálat van bevezetve, amely a vendég megrendelésének és kiszolgálásának leggyorsabb lebonyolítását teszi lehetővé. A szálloda összeköttetésben van a földalatti vasúttal, amely, hogy minő kényelmet jelent, elképzelhető akkor, ha a szálloda vendégeinek nagy számát vesszük figyelembe.

Mindez a kényelem, tökéletes berendezés, abszolút találó munkabeosztás és gépezet érhetőleg megadja az amerikai szállodaiiparnak a maga vezető

jellegét. Tagadhatatlan, a technikai fölény szédületes arányú, de egyben kibontakozhatik előttünk e szervezet vezetőjének nagy tehetsége s képessége is, amely nélkül egy ilyen épületkolosszust az ismertett beosztással ellátni, harmonikusan működtetni nem lehetne.

Nem volna tökéletes ismertetésünk, ha nem emlékeznénk meg a minden tekintetben kényelmet és szórakozást nyújtó Pensylvánia-szálloda szobaárairól is.

1 szoba nagy francia (kettős) ágygal és fürdő	4,5, 5, 6, 7 doll.
" 2 személynek	" 6,5, 7, 8, 9 "
" 2 ágygal	" 7, 8, 9, 10 "
Lakosztály nappali szobával	" 10, 20, 25 "

Az árak mérsékeltek, viszont tekintetbe véve azt a sok kényelmet s mesebeli beosztást, valóban olcsónak mondhatók s a szerényebb jövedelmű ember is megszerezheti magának mindazt az élvezetet, amit ez a csodás berendezés vendégeinek nyújtani képes.

## A szökevény

Az a haszontalan Sándor, akinek viselt dolgairól egyet-mást már a lapok is elárultak, csínyek elkövetése körül éppen nem volt aggályos lelkiismeretű.

Vége felé járt a szünidő, amely a porosz-osztrák háború és az utána fellépett kolerajárvány miatt a szokottnál jóval hosszabb ideig tartott. Néhány nap volt még hátra az aranyos vakációból. Ekkor jött szülői látogatására egy rokon, aki azelőtt meglehetősen távol lakott, most azonban Kakath vára mellett, egy közelebb eső faluban telepedett le. Már nem voltak fiatalok a bácsi és néni. Egyedül unalmaskodtak. Szórakoztató apróságai sohasem voltak. Megragadták azért is a legelső alkalmat és kérték, hogy Sándort néhány napra magukhoz vihessék.

Sándor örömmel repült ki a szülői ház szűk kalitkájából, hogy kipihenhesse az iskolakerülésben kifáradt tagjait. Helyrehozza az ózondús levegőben a csintalanságok által sűrűn igénybe vett idegeit. A csobogó patak kristályos habjaiban erőt gyűjtson a közeledő iskolai év — mulasztásaihoz. Különben is szerette a falvak légkörét. Szabadnak érezte ott magát, mint azok a légi zenészek, amelyeknek vidám hangjai megélnélik a lombos berkeket. Gyönyörűsége volt labdázni, gombozni, pilinckézni az utca aranyos ifjúságával. Esetleg birokrakelni, hajbakapni a vad csibészekkel. Aztán minő boldogan lubickolt a patak hullámai között. Nem kellett remegnie, hogy meglátja valamelyik drákói lelkű tanára

# Kerber Henrik

BUDAPEST, VIII., NAP-UTCA 29. SZÁM.

Alapítottott 1890.

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 feregirtási vállalat 2-6

és még azt is bűnül rója fel, hogy Kneipp bácsi tanácsa szerint lábbeli nélkül bandukol hazafelé, a fal mellett akkor, amikor valamelyik fürdőpajtása elkommunizálta a — cipőit...

Ily élmények reményében telepedett a nem nagyon díszes és kényelmes egylovasra, amely a közeli rokon kastélyba röpítette. Várakozásaiban azonban ez alkalommal alaposan csalódott. Oly kis kiadása volt ez a falu azoknak, amelyeket már kitapasztalt, hogy elszontyorodott, mikor egy néptelen, csendes utcán, egy kis ház előtt le kellett szállania. Vizsgáló szemekkel tekintett körül. Sehol egy gyereket, egy lurkót, egy csirkefogót, egy játszópajtást nem látott. A rokonok háza csinos kis épület volt, de élet alig volt benne. Egy öreg szolga cammogott a kocsihoz, hogy a Bucephalust kifogja. A konyhaajtóból egy vízözönelőtti, hozontofesjú öreg anyóka tekintett ki és tipegett a néni felé, hogy skatulyáitól és csomagjaitól megszabadítsa...

A pezsgősvérű, kópéságokra, csintalanságokra vágyó Sándor egészen elhült ezek láttára. Még bele sem kezdett a falusi életbe, máris rettenetesen unatkozott. Elvonult kis szobájába, amelyet a szófukar bácsi némán jelölt ki számára. Mint egy börtönben, úgy érezte magát és alig töltött ott néhány órát, máris afelett gondolkodott, hogyan törjön ki e bús falak közül, hogyan meneküljön az ijesztő körből... Hogy „néhány napot“ töltsön ott, amire szülőitől engedélyt kapott, azt teljesen kizártnak tekintette.

Bodor füstöket eregetve hosszúszerű pipájából, bejött nemsokára fülkéjébe a bácsi és kiszólitotta a tenyérnyi parkba, amely a ház végében elterült. Először bevezette az illatos szalonba, amelyben a „porhüvelyét szállító pára“ táplálkozott és két bonyhádi kérődzőt. A kertben letelepedtek egy árnyas fa alá, amelynek ágain otthagytott buzakörték resteltek. A vidám mulatságot egy éles hang szakította félbe, amely a vacsora elkészültét jelezte...

A néni igen gondos háziasszony lehetett. Lelkiismeretesen ügyelt arra, hogy asztalánál gyomrocskáját senki meg ne terhelhesse és ne szerezhesen valami bajt, amely ellen Korintycián kell orvoslást keresni... Mikor a bácsi felkelt és öblös selmeci pipáját hamisítatlan kóspallagival, valami szifaféle alkotmányból meggondolt lassúsággal töltögetni kezdte: Sándor illőnek tartotta szintén felállani. Megköszönte a vacsorát és jóéjt kívánva — magánoducskájába vonult...

Máskor, ha szerencséje lehetett, idejét vidéki

látogatáson hasznosítania, alig várta a nap leáldozását. A sok lőtástól-futástól ki volt fáradva. Szempillái le-lehunyódtak. Alig várta, hogy Morpheus karjai közé temetkezhessek... Most nem tudott elaludni. Egy gondolat bántotta... mily módon rövidítse meg rabsága óráit. Lehetséges, hogy a vacsora néminemű fogyatékosága is hozzájárult édes álmának távoltartásához... Bizonyos azonban, hogy az egész éjen át virrasztott... Midőn pitymalani kezdett, felugrott. Megmosdott. Magára dobálta ruháit és helyetfoglalva az eredeti, festetlen, a Markomannok által elfeledett széken, hallgatózott, nem hatolnak-e füleihez hangok a drága bácsi és néni lakosztálya felől... Nem sokáig kellett várnia. Halk lépések csendes zaja reszkettette meg a levegőt. A néni közeledett és szobájába toppant. Kikérdezte, hogyan töltötte az éjszakát. Álmodott-e valamit? Sándor először illedelmesen jóreggelt kívánt. Aztán kezetsókölt, amit egy városi diákembernek nem szabad elmulasztania... Aztán a száraz darab kukoricakenyérre tévedt tekintete, amit a néni reggeli gyanánt az asztalra helyezett...

Igen mostoha termés volt abban az évben. Kalászos növény alig fizette meg az elvetett magot. Kukoricával kellett a búzát pótolni. Eszébe jutott az otthoni pohár kávé és ropogós „vizes“ zsemlye... Csaknem kicsordult szívéből a keserűség... alig várta, hogy a néni távozzék...

Összecsomagolta kis cókmojkját és kiosont a nyitott kapun. Átsietett a néptelen utcán és menekült a rozoga hídon, amely a falut átszelő folyó tulsó partjára vezetett. Rohanva szaladt fel a közeli hegyre, amelynek fensikján egy más falucska unatkozott. Felérvén a házakhoz, megkönnyebbülve lélegzett fel a száműzött... Kissé távolabb megpillantotta a széles ezüstszalagot, amelyet már jól ismert...

Kolumbusz nem lehetett boldogabb, midőn viszontagságos csónakázása után az első szárazföldet megpillantotta. Örömittasan szaladt le a magyar Gangesz partjára és mellette folytatta útját, míg landolni nem kezdett... Hiányzott az erősítő álom és reggeli... Leült a folyam partjára és pihent. Nézegette a büszkén haladó gőzösöket, amelyek a Duna hullámain szeldelték. Gyönyörködött a vasparipákban, amelyek a közeli magas töltés sínpárján száguldoztak. Néhányszor a víz széléhez hajolt, hogy — mint egykor Gedeon hős katonái — némi erőt mérítsen az üde habokból... Majd lassú léptekkel törekedett célpontja felé...

# HARMATVIZ

Törvényesen védve. // Megrendelhető mindenütt.

Budapest székesfőváros ásványviz-üzeme I. ker.,  
Gellért-rakpart 1. A székesfőváros saját kezelésében. 8-6

A Hungária-Ilthlomos gyógyforrás szénsavval telített ásványvíze. Telefon József 112-59

Váratlanul felcsendült a túloldali várhegyen díszlő hatalmas szentély ezüstsavú harangjának megragadó zenéje. Ismerte a nagy ünnepek e mesz-szireszálló hírnökét. Mai megszólalását azonban nem tudta magának megmagyarázni. Nem sejtette, hogy a nemzet egyik hatalmasságát kísérik utolsó útjára a haza nagyjai... Scitovszky János biboros hercegprimást temették. A harang méltóságteljes szava azonban mintegy felvillanyozta a bolyongót. Gyorsabb ütemben folytatta észrevehetőleg rövidülő útját... Nemsokára a hajóhídhöz érkezett. Nem volt azonban krajcárja, amellyel a vámot leróhatta volna. Egy jólelkű idegen tette lehetővé átkelését...

Dél felé járt már az idő, midőn a szülői ház kapucsengetyűjét meghúzhatta. Pillanatnyi félelem szállotta meg, hogy kalandos vállalkozásának talán következményei lesznek... Az udvaron találta azonban nővérét, akinek szeretete és gyöngédsége elhárított minden veszedelmet. Átkarolva kísérte az ámuló szülők elé, akik meleg szeretettel fogadták és beható érdeklődéssel hallgatták busongatásának részleteit... Egy ideig az apa is hallgatott. Azután így szólt: „Most írj egy levelet. Kérj bocsánatot rosszaságodért, hogy szó nélkül távoztál.”

FELVIDÉKI GY.

## A magyar vendéglősné

A férfi sorsa a nő... a férfi hivatásában a legjobb támogatót, megértőt hitvesében találja meg. Mindezek igazságát egy társadalmi osztályban sem tapasztalhatjuk annyira jellegzetesen, mint a magyar vendéglősosztályban. Külföldön a vendéglős felesége csak asszony, családanya; a magyar vendéglősné hitves, családanya s a legkiválóbb üzletárs, akinek munkásságán fordul meg az üzem realitása. E tekintetben csodálatos megfigyelést tehetünk. A kisebb üzemek magyar vendéglősnéje a konyha lelke, akinek kezétől, főztjének minőségétől függ a vendéglő jó hírneve, férje üzletének jó menete. Szorgalmát, körültekintését az alkalmazott szakácsné nem

képes pótolni, anyagspórolása, beosztása az igazi haszon fő kútforrása. Nagyobb üzemekben a munkás, dolgos vendéglősné az üzlet élő lelkiismerete, akinek figyelme mindenre kiterjed. A személyzet munkájának ellenőrzője, az előforduló hibák gyors észrevevője, akinek figyelme sokszor az üzemet veszélyeztető bajoknak lehet az elhárítója. Izlése sok alaki dologban határozottan nélkülözhetetlen, egyénisége a személyzetre erős hatást gyakorolhat, befolyása — a férfi nyers akaratával ellentétben — sokkal jótékonyabb hatású.

Nagyobb üzemekben — főleg napjainkban — hatalmas személyzetredukciót tapasztalhatunk. Ilyen esetben mindig az asszony kell, hogy átvegye a nagyobb munkakört, máskülönben az üzem tekintélye s intenzitása szenved. Ilyenkor az asszony munkája mérhetetlen jelentőségű, amelyet a személyzet munkájának értékelésével felmérni alig lehet.

Mindezek az igazságok reáterelik a figyelmünket arra a teljesítményre, amelyet a magyar vendéglőstársadalom asszonyai végeznek. Kitarító munkásságuk, fáradhatatlan szorgalmuk, találékonyságuk, helyes számító érzékük az, amely őket a magyar vendéglősiparban nélkülözhetetlen értékévé teszi. Ne feledkezzünk meg arról sem, hogy a magyar konyha dicsérete, a külföld előtt is megismert hírneve a magyar vendéglősné tudása és szorgalma nyomán támadt. Mindezek érthetővé teszik azt a törekvésünket, hogy saját értékeinket felismerni és megbecsülni elsősorban a mi kötelességünk. Értékeink felismerése, annak megbecsülése majd reátereli a figyelmet arra, hogy a társadalom többi rétege is tisztelettel hajoljon meg az előtt a munka előtt, amely úgy a múltban, mint főleg napjainkban a magyar vendéglősné vállaira süllyeszedik.

Természetes, hogy az elismerés, a munkateljesítmény értékelése elsősorban mibőlőlünk kell, hogy kiváltsa a méltánylás szavát s azért elismeréssel adózunk a magyar vendéglősasszony munkájával szemben s kiváló örömmel állapítjuk meg azt a tényt, hogy ebben is — mint nagyon sok más érnyben — a magyar asszony felette áll a világ más nemzetének.

### Springhut Henrik

2-8

#### tojásnagykereskedés

Legelőkelőbb kávéházak, szállodák és vendéglők szállítója  
Budapest, VI., Vasvári Pál-u. 11  
Telefon 17-54  
Sürgőnycim: **Springhut Budapest.**

### JANCSURÁK GUSZTÁV

TELEFON:  
József 8-47

RÉZMŰVESMESTER  
BUDAPEST, IX., FERENC-UTCA 39. SZ.  
Szállodai, vendéglői és kávéházi főzőedények vörösrézből és vasból angol önnal önozva. — Karbantartás, önozás a legszolidabb kivitelben. — A 75% fűtőanyagot megtakarító kávéházi RECORDVERŐ tűzhely gyártója. (Több országban szabadalmazva.)

8-6

## SCHILLINGER MIKSA

MÉSZÁROS

TELEFON:

Budapest, VII., Király-utca 15.

József 128 66

Elsőrendű borju- és marhahúsokat napi áron szállítok.

3-3

## „HAEN“

Telefon 11-48 és 181-01.

2-6

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

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

## Szakmai esztétika

Anyagiaknál is aránylag nagyobb veszteség érte a háborút viselt országokat, a kulturális téren elszenvedett sülyedések által.

Legtöbbet az esztétikusoknak kell küzdeniök, hogy tanítványaik a háború előtti műveltségi színvonalat elérhessék, mert azok is, akik az esztétikai szabályoknak már teljesen megfeleltek, a háború ideje alatt tudatlanul visszaesők lettek.

Nem kívánom felsorolni a különböző izléstelen-ségeket, melyek az utóbbi esztendőkből lábrakaptak, csupán a szakmánkkal összefüggő elkorcsosodásokat fogom boncolgatni.

Azon tudat, hogy élmezésünket a háború alatt korlátozni kellett, az evés még olyanoknál is falássá fajult, akik tejben-vajban fürödhettek, sőt még a háborút nem viselő országbeliek is sokkal nagyobb mohósággal láttak az étkezéshez, ha arra gondoltak, hogy milliók vegetálni kénytelenek.

Nagyon szép tulajdonság, ha valakinél az inyes-ség annyira kifejlődött, hogy van érzéke a szép és jó iránt, de ezt palástolja nyugalmával, ne fitogtassa ilyen irányú képzettségét, mert nem az a gourman, aki másokért életművész, hanem az, aki ezt önmaga örömeire cselekszi.

Nagyobb szellemi képességű egyéneknél az inyes képzelet jobban ki van fejlődve, ilyeneknek az étkezés elsősorban az izelő érzékek kielégítése, s csak másodsorban a szükséges táplálkozás.

Vannak olyan egyének is, akik inyencnek képzelik magukat akkor, ha ételeket, melyeket nem kedvelnek, barátságatlanul fogadva fumigálnak, megrontva evvel a közelben lévők étvágyát.

Ennél kellemetlenebbül csak szürcsölés, csámcsogás stb. hathat.

Illuziót étkezésnél nagyon könnyű felkelteni, de ennek ellenkezőjét még gyorsabban el lehet érni.

Izléstelenségek már a háború előtti étkezéseknél is előfordultak. A szájbólító használatát nyilvános helyen már gyermekkoromban is helytelennek tartottam, nézetem szerint evvel nem teszünk annyi jót a higiéniának, mint amennyit rontunk a szemlé-lőkön.

A szájban megforgatott magok, csontok tányérra helyezése egészségi szempontból sem kívánatos, azonkívül degusztáló, ehhez kis fémszelencéket tartok alkalmaznak, melyek természetesen külön mosatnak, tisztítatnak.

Egyes vendégeink esztétikaellenes viselkedését el kell túrnunk, azonban szállodai, éttermi alkalmazottnál igen fontos, hogy minden esztétikai követelményt pontosan betartsion.

Elsősorban fontos, hogy az ételekkel foglalkozó egyének nagyon tiszták legyenek. Különösen a

kezek tisztaságára ügyeljünk, körmeink jól ápoltak, de ne félvilágosiasan manikürözöttek legyenek. Munkaruhájában senki ne mosakodjon, fésűlködjön, abban tűt, vagy dísztűrgyat ne tartson, illatszert ne használjon, munkahelyén senki ne dohányozzon.

Konyhában hosszúhajú egyének fejjedőt használjanak, a konyhából lépéskor és az ételekhez nyulás előtt minden alkalommal mossa meg a kezét.

Az izlést lehetőleg ne az ujjakkal, még kevésbé a keverő kanállal végezzék, hanem tartson e célra kanalat, amelybe az ételt a keverő kanállal öntse.

Ha mindezek betartatnak és nívós kiszolgálással jó ételt, italt adunk, akkor mindenki, aki súlyt helyez izlésre és komfortra, amit ritka otthon nyújthat, szívesen fog étkezni az olyan vendéglőben, ahol mindezeket feltalálja.

WIBSNER JENŐ.

## Vendéglős-szakiskola

A szállodai- és vendéglősiipar ma ott áll, hogy erre a pályára lépők külön szakismerettel kell, hogy rendelkezzenek, mert anélkül értékes munkát s nívós üzemet megteremteni lehetetlen. Ez a megítélés csak a képesítés törvényének életbeléptetése óta kezd Magyarországon a köztudatba átmenni, de még ma sem itatta át a társadalom egyes rétegeit annyira, hogy a helyes felfogást eredményezze. É tekintetben külföldön sokkal kedvezőbb helyzetet tapasztalunk. Ott iparunkat, mint közgazdasági tényezőt itelik meg, tajpai a társadalomban általánosan ismert és megbecsült emberek, akiket szellemi tudásuk, társadalmi pozíciójuk révén a társadalom előkelői közé sorozzák. Ez azt eredményezi, hogy a társadalom legkiválóbb családjai örömmel adják gyermekeiket erre a pályára, amely nemcsak megélhetést, de egyben társadalmi megbecsülést és elismerést jelent. Ez a felfogás könnyen megteremthette a külföldi vendéglős-szakiskolát, amelynek az ilyen felfogású társadalom értékes és nevelésre, szakképzésre alkalmas anyagot adott. Magyarországon ebben egészségtelen viszonyokat találunk, a nagyon sokoldalú tudást igénylő pályára éppen a nem kívánatos elem tódul, amely megélhetését másutt nem találja s abban a hiszemben lép erre a pályára, hogy kis munkával nagy jövedelemhez jut. Későn veszi észre családását s félképzettségével szaporítja azok számát, akik — mint a társadalom elégedetlenei — nem önmagukat, gyenge szellemi képességüket, hanem a világrendet okolják azért a gyenge eredményért, amit nagyobb szellemi és fizikai munkával lehet csupán megszerezni. Ennek a ténynek igazsága arra készít bennünket, hogy a fenti cím alatt ismertessük a külföld szakiskoláit, tantervi beosztását s hasonlítsuk össze azokat a hazai szakiskolánkkal. Tárgyilagos

igazsággal mérlegeljük a külföldi eredményt s igyekezzünk annak lehetőségeit hasznunkra fordítani. A külföld legismertebb szakiskolái a Drezda melletti Buchholz-Friedewald, azonkívül a düsseldorfi német szakiskola. Ausztriában a wieni Fachschule, Franciaországban a besançon-i és a grenoble-i „Ecole d'Hoteliers“, Svájcban az uch-y-lausanne-i szakiskola.

A legelső szakiskola, mely tekintélyével még ma is vezet külföldön, az a lausanne-i szakiskola, amelyet a svájci „Société des Hoteliers“ szövetsége saját költségén állíttatott fel 1892-ben. Az iskola 1893 október 15-én nyílt meg, amelynek ma saját épülete van gyönyörű nagy kerttel körülvéve. A tanterv két ágra oszlik és pedig: 1. Általános gyakorlat a szálloda és étterem minden ágában. 2. Konyhaművészet. A tanév — úgy mint nálunk — 10 hónapig tart, a tanulók bennlakók. Felvételük a minimális 15 évhez van kötve. Négy évig tartó tanítás folyik az iskolában, amelynek végeztével a mi érettségünkhöz hasonló képesítő-vizsgát kell tenniük. E képesítés az előtanulmányokkal együtt annak meg is felel.

Ezenkívül a szakiskola rendes 10 havi gyakorlati kurzust is tart, amelynek sikeres elvégzése után az igazgatóság gondoskodik a növendékek elhelyezéséről. A főzési kurzust nemcsak bennlakók, de künnlakó növendékek is látogathatják. Az iskolát öttagú bizottság látja el: az igazgató és annak neje és 3 szaktanár. Az igazgató szakelőadó, neje pedig a háztartástant tanítja. Rajtuk kívül kiváló szakemberek, szállodások, konyhafőnökök, főurak és portások tartanak szakelőadást. A felvételnél a svájci honosok előnyben részesülnek s idegenországbeli csak akkor vesznek fel, ha a létszám megengedi. Azok a tanulók, akiknek szülei a svájci ipartestület tagjai, havonta 210 frankot, más svájci állampolgár gyermekei havi 250 frankot, külföldi 330 frankot fizet. Tánccórákért 20, gépírásért 10 frank külön fizetendő. Természetesen mosás, könyvek, írószerek stb. költségei külön elszámolás tárgyát képezik. 1893-tól 1919-ig 1193 tanulója volt az iskolának, ebből 867 svájci és 326 külföldi, a külföldiek között 3 magyar.

A szakiskolát 292 bennlakó és 1630 künnlakó növendék végezte. 1922. évben 46 bennlakó növendék volt s ezek között 11 külföldi.

Az iskolának szép tantermei, tornaterme és modern felszerelésű konyhája van, a tanulók lakoszobái higiénikusak. Tantárgyai: francia, angol és német

nyelv (olasz és spanyol nyelv különórákban), szám-tan, földrajz, történelem, kereskedelmi jog, közgazdaság, szállodai könyvvitel, borkezelés, árúismeret, kiszolgálás, szépírás, gyorsírás (gépírás külön). A tanoncok felváltva nagyobb üzemekben, esetleges bankettek alkalmával felszolgálnak, vagy a konyhában és pincében segítenek, de fő gerince az iskola, amelyhez a gyakorlat illeszkedik. A tantárgyak között különös súlyt helyeznek az árúismeretre, a borászatra, az illemtanra. Az étrend összeállítására és a vele kapcsolatos kalkuláció nagyon fontos tárgy. A szakácstanoncok résztvesznek a bevásárlás, árúelhelyezés és ellenőrzés munkájában. A szakácsművészet alapismereteit kiváló konyhafőnökök, szakácsok, cukrászok és mészárosoktól sajátítják el.

A svájci iskola után — főleg egyesek — túlsokat hangoztatják a Wienben levő Fachschule-t. A bécsi szakiskola — miként nálunk — három évfolyamra tagozódik, amelyet egy ú. n. előkészítő osztály vezet be. Ezzel együtt megfelelne a svájci iskola 4 éves típusának. A szakképzés két ágra tagozódik, az egyik idegennyelvekkel, a másik anélkül nevel szakembereket. Az előkészítő év anyagát képezi a folyékony írás, olvasás, helyesírás, különös tekintettel az iparunkban előforduló idegen szavakra, egyszerűbb fogalmazás. Számolásban az alapműveletek, szépírás, étlapok írása, hektograf- és sapirograf-készülékek kezelése. Ezután vehet részt csak a tanonc a rendes munkában. Nálunk az eredmény gyöngébb voltát éppen abban találhatjuk meg, hogy olyan tanoncok kerülnek a tanonctartók jóvoltából az iskolába, akik az írás-olvasás mesterségével, az egyszerű számtani szorzás és osztás munkájával is hadilábon állanak. A bécsi iskola arra tanít, hogy a tanonctartók jobban válogassák meg a felveendő anyagot s ha nem üti meg azt a mértéket, amit az I. osztály nivója megkövetel, akkor az előkészítő év nélkül ne lehessen rendes tanuló.

Ez a jobbminőségű tanulmányanyag könnyen formázható, viszont a kis kvalitású tanulót nem engedi az I. osztályba jutni, mert az osztárak szakiskola tudja, hogy az a tanításnak oly terhét jelenti, amely egyenesen az eredményt kockáztatja. Ennek a megrostált tanulmányagnak a következő tantervi beosztása van: I. osztályban: Szépírás 1 óra, szám-tan és kereskedelmi ismeretek 3 óra. Szakismeret és

*Hauer Rezső cukrász*

Telefon:

József 125 - 04

Budapest, VIII., Rákóczy-ut 49.

2-6

**Rigler József Ede**

8-6

a legjobb író-,  
rajz- és kereske-  
delmi ízüzetek  
gyártja.

**papirneműgyár r.-t.**

Budapest, VI., Rózsa-utca 55.

felszolgálás 2 óra. II. osztályban: Kereskedelmi ismeretek 2 óra. Szakismeret, borászat, felszolgálás 1—1 óra, gyakorlati felszolgálás 1 óra. III. osztályban: Könyvelés, polgárjog. Szakismeret, borászat, felszolgálás, gyakorlati felszolgálás 1—1 óra. Összesen 6 óra. Ehhez járul a megfelelő ágba az idegen nyelvek heti 2 órája minden egyes osztályban.

Az osztrák szakiskola tehát óvatosan kiválogatja azokat a tanulókat, akik a szakiskolában dolgozni tudnak s ha akad primitív tanuló, azt csak akkor foglalkoztatja, ha a megfelelő előismeretet már elsajátította. Ne feledjük el azt sem, hogy nemcsak a tanoncanyag emelkedettebb színvonalú, de a szállodás-vendéglős társadalom tagjainak a felfogása is, akik maguk is át vannak hatva az iskola fontosságától s elsők abban, hogy a növendék lelkében kialakítsák azt az érzést, hogy az iskola mindenekelőtt...

Lássuk már most ezzel szemben a nemkevésbé szép multra visszatekintő magyar vendéglős-szakiskolát Budapesten. A budapesti magyar vendéglős-szakiskola — köztudomás szerint — három évfolyamra tagozódik s egyesíti magában a pincér-, szakács- és portástanoncokat. A svájci iskola kettős tagozódása, szakács- és pincértanfolyamra, mindenestre előnyt jelent, de csak akkor, ha megfelelő tanulóanyag áll rendelkezésre, de ezt már a bécsi szakiskola sem tudja megvalósítani külön tanulóanyaga dacára.

Utóbbi időben, jó- és rosszakarattal vegyesen, oly sokat beszéltek hivatottak és kevésbé hivatottak a magyar vendéglős-szakiskola hibáiról; lássuk tehát az igazságot...

Tantervi beosztása a következő: I. osztályban magyar nyelvből szépírás, olvasás, helyesírás, vendéglős szakmába vágó olvasmányok képezik a tananyagot heti 2 órában. Földrajzból Budapest és Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegye földrajza, Magyarország és kereskedelmi jelentőségének tekintetbe vételével heti 1 óra. Számítási alaptervek heti 2 órában. Német írás-olvasás heti 1 órában. Borászat és felszolgálás heti 1—1 órában. Hittan heti 1 óra. II. osztályban: Számítási alaptervek heti 2 órában. Német nyelv heti 2 órában. Magyar nyelv heti 1 órában. Felszolgálás, szakácsművészet, borászat heti 1—1 órában. Hittan 1 óra. III. osztályban: Számítási alaptervek heti 2 órában. Német nyelv heti 2 órában. Magyar nyelv heti 1 órában. Felszolgálás, szakácsművészet, borászat heti 1—1 órában. Hittan 1 óra. III. osztályban: Számítási alaptervek heti 2 órában. Német nyelv heti 2 órában. Magyar nyelv heti 1 órában. Felszolgálás, szakácsművészet, borászat heti 1—1 órában. Hittan 1 óra.

A tananyag beosztása felöleli mindazt, amit a külföldi iskolatypus alatt marad, annak okát nem a szakiskola megszervezésében, nem a tanító szakemberek munkakészségének hiányában, hanem kizárólag a tanulóanyag gyöngébb voltában, kisebb előiskolázottságában s jóakarátának hiányában kell keresnünk.

Adjunk az iskolának jobb anyagot, akkor az elvett mag is gazdagabb fejlődést fog mutatni. Ez pedig oly kérdés, a gyakorlati tanítással egyetemben, amelyről külön érdemes foglalkozni s amelyről legközelebb számolunk be.

KOGUMA.

## Cigale

Reggel 8 óra... a tenger felett még vastagon ül a pára. A nap már régen felkelt s órák óta küzködik azzal, hogy felszívja a párát a felhők közé. Nagyon nehezen megy s úgy látszik, mintha még nagyon korán volna, bár Lussinpiccoló már régen talpon van. Nagy élénkség uralkodik a városban, de még nagyobb sürgés-forgás a kikötőben. Fűrge kis propellerek, ú. n. vaporett-ek várják az indulást. Ezek a hajócskák szállítják naponta az ideérkező fürdővendégeket (nagyobbrészt tüdőbetegeket) Cigaleba. Gyönyörtien süt a nap. A levegő szinte részegítő. A meggyötört városi tüdő kéjesen tágul és ittasan szívja magába az isteni levegőt... Lassan kezdődik a beszállás. Az utasok mind kacagva lépnek a hajóra. Ugy látszik a kilátás, a levegő, vagy a nap okozza ezt, de tény, hogy itt mindenki jókedvű. Az egész társaság nevetgél, a nők állandóan mosolyognak, pedig de sok a nagy, a nehéz beteg köztük s akik a halál ölelő karjaiból menekültek ide az életbe, a napsütésbe... Itt újra megtanulnak örülni az életnek. Tréfálkoznak, pajzánkodnak, nők, férfiak, míg egyszerre... eles fütty metszi át a levegőt. A megijedt nők felsikoltanak, amire újabb nevetés tör ki. Csupán egy komoly ember van a hajón s ez a kapitány. Azt hiszem most indulunk, mert mogorván leszól a szócsövén — Avanti! Kötélsapódás, vízcsobbanás, korlátszikorgás és a kis alkotmány dohogva megindul célja felé. Az utasok között nagyon kevés a magyar, de annál több az angol és francia. Észrevehetünk egy hazájából elűzött török herceget is, aki titkárával komoly nyugalommal sétál.

### 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, amilyeneket az amerikai Statler „arany-szabályai” remélnek.

### Hektograf étlap sokszorosító, fogvájó és papírszalvéta legolcsóbban beszerezhető

Özv. Berkovits Károlynénál

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

Telefon: József 125—31.

Nagyon zárkóztak. Ki tudja mi emésztí jobban? a hazájában uralkodó állapotok, vagy a tüdőbaja? Lassan megkerüljük a sziget déli részét és  $\frac{3}{4}$  órai gyönyörű út után megérkezünk Cigaléba. A hajó megáll s egy kis hídnál kiköt. Ugyanaz a kép, mint a beszélőnél, csak megfordítva. A parton örült zsvaj. Pöttöm gyerekek ugrádoznak a jámbor utas nyakába, kézzel-lábbal hadonásznak és ordítanak — bagázs, bagázs! Mikor aztán az ember, csakhogy lerázza őket, átadja a holmiját, mint az örült, elkezd nyargalni a legközelebbi szálló vagy panzió felé. Ott aztán letéve terhét az ajtóba, szó nélkül nyújtja a kezét a pénz után. Mikor megkapta — grazia-t ordít és rohan újabb áldozatot keresni. Sietnie kell, mert hatalmas versenytársa, a szállodák és panziók kocsijai elkapták előle a vendéget. A szállodák és panziók elsőrangúak. Napi 30—35 líráért nagyszerű ellátást nyújtanak. Nagyon vigyáznak arra, hogy a vendég jól legyen ellátva. E tekintetben sokat lehetne tőlük tanulni. Elhelyezkedvén, mindjárt lementem a strandra, hol még csak kevesen voltak. A víz valóban felséges. Fürdés után elmentem a parti sétányra, hol már javában szólt a katonazene. Minden délelőtt térzene van a vendégek szórakoztatására 10-től 12-ig. Ilyenkor persze az egész telep ide tódul zenét hallgatni. Hölgyek, urak, legnagyobb részt fehér ruhában sétálgatnak. A hölgyek apacskendővel a vállukon, egyik cigarettát a másik után szívják, míg az urak? ... savanyúcukrot szopogatnak. Nagyon megváltozott a világ, csak a katonabanda nem, ők még mindig a régi jó idők hangulatos bécsi keringőit játsszák. Most is az öreg Kaiser-valcert kínozzák, aminek ütemére nagyanyáink forogtak gyönggyel díszített fekete selyemruháikban. A koncert végén mindenki ebédelni megy. Érdekes, mint sietnek az emberek az ebéddel. Mihelyt meg ebédelték, azonnal asztalt bontanak s 1—2 órai pihenőre vonulnak vissza. Délután aztán újra kezdődik a strand-élet, pedig nincs is olyan nagy hőség, de hát a strand hozzátartozik az eleganciához. A nők pazar fényűzést fejtenek ki fürdőkosztümjeikben, egymással az ötletszerűségben valósággal versenyeznek. Egy híres táncosnő például a napokban igazgyöngyökkel és 6 briliánssal díszített fürdőruhában jelent meg, a többi hölgyek méltó csodálatára s talán nem kisebb irigységére. E tekintetben szédületes versengés folyik. Viszont a férfiak most új szórakozáshoz jutottak. Lejtős pályát építettek a víz

főlé, amely egyenesen a strandról indul ki. A pálya felülete síkos s azon egy hatalmas tálszerű edény van, amibe 3—4 férfi beleül s a vízbe csúsznak. Természetesen az is megtörténik, hogy a csuszató edény még mielőtt a vizet elérné, felfordul s a bennülők a vízbe pottyannak a nézőközönségnek nem kis mulatságára. Cigaléban csodálatosan szép a naplemente, ezt mindenki megvárja. Valóban érdemes is, mert gyönyörű látvány. Ehhez hasonló szépségű naplementét csak Norvégiában lehet látni. Aztán mindenki siet a vacsorához öltözni. Amilyen hamar végeznek az ebéddel és amennyire azon egyszerű ruhában jelennek meg, annál nagyobb fényűzést fejtenek ki a vacsoránál. Vacsorához estélyi ruhában jelennek meg. A hölgyeken feltűnően sok ékszer és csodálatosan sárga színre festett arcot konstatálhunk. Okát alig adhatnók e furcsa divatnak, hacsak nem azért választották a sárga színt, hogy palástolják elsápadásukat, ha az övéknél szebb ruhát látnak. A pincérek horvátok s borzasztóan esetlenek. Nincs nap, hogy le ne öntsenek valakit. Ezt látva, eszembe jutott, hogy vajjon a genfi szövetség nem léphetne-e érintkezésbe az ottani szekcióval, ami viszont lehetővé tenné azt, hogy minden évben egy pár gyenge tüdejű magyar pincér lejöhetne ide nyaralni, avagy utókúrára. Nagyszerűen lehetne őket használni, hiszen a mi pincéreinknek egyetlen mozdulata többet ér, mint ezeknek egész munkájuk. A vacsora alatt Jazz-band játszik. Eredeti néger társaság. A karmester meg van vadulva, amióta itt ülök, már harmadszor kezd el a banánt. Folyton vigorog, mutogatja vadállatiasan gyönyörű fogorát és ordít — Jess we hawe no bananes, — közben folyton kacsinogat a nőkre. Mondják is, hogy mikor új volt a nóta, egész este ezt kínozza... Vacsora után tánc következett. Ez nem érdekelt. Kimentem a sétányra, amely ilyenkor elég elhagyott. Gyönyörű holdvilágos est. Olyan a tenger, mint egy roppant ezüst lap, apró hullámok a partot csapkodva mesélnek a multról, régi szép időről, életről... A telepről kiszűrődik egy buja érzéki keringő melódiája, ami szerelmeseknek való hangulatot támaszt. Körültekintek s a körülöttem levő padokon látok is összebujva nehányat... Bizonyára szerelmesek, mert nagyokat sóhajtanak és szorgalmasan plántálják egymás ajkára a „Friedmann“-féle bacillusokat...

Cigale, 1924 április 1.

ZAHARESCU S.

## Püspöki uradalmi bérpince r.-t.

3-6

VÁCZ.

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

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

## Mercur bérautóüzem

VI., Gróf Zichy Jenő-utca 11.

2-6

Telefon: 48-21 és 191-46.

Sürgőnycim: Luxauto



## Konyharovat

### A halmaradvány értékesítése

A gyakorlati konyhaművészet a hal fejét és szálkáit is fel tudja használni. Ezeket a részeket nem dobja el egyszerűen, hanem levest főz belőle. E célra természetesen a csontokat és főleg a hal fejét nagyon gondosan megmossák, minden véres bőrlébenyt a legnagyobb óvatossággal eltávolítanak s az egészet alaposan kiáztatják.

Ézután hideg vízzel odatesszük főni, hozzáadva a megfelelő leveszöldséget és fűszert. Az egészet körülbelül fél órán át főzzük. Túl sokáig ne hagyjuk a tűzön, mert a hosszú főzés a halcsont részeire puhítólag hat s a leves ízét kártékonyan befolyásolja. Sőt csak akkor tesszünk bele, ha már a leves kész, mert a sósvíz a hal csontjainak ízét nehezebben oldja ki. Az ily módon készített halcsontlevest sikerrel használhatjuk fel más levesek elkészítéséhez.

## Innen-Onnan.

**Elviselhetetlen adók.** A magyar szálloda, vendéglős- és kávésipar a legválságosabb időket éli. A magyarországi jelenlegi gazdasági helyzet súlya minden iparágra reánehazedik, de talán egyiket sem sújtja oly gyötrelmesen, mint a szálloda-vendéglős- és kávésipart. Tisztában vagyunk azzal, hogy az ántant fojtogató politikája nagyban belejárt-szik a még most is tartó áldatlan állapot előidézésébe, de mindjárt hozzátesszük, a nálunk meghonosított adózó rendszer is nagyrésztben hozzájárul ahhoz, hogy egész iparágak semmisülnek meg egyszerre.

Ma a szállodák, éttermek és kávéházak nem bírják a magas szálloda-adót, a luxusadót, vigalmi-adót, forgalmi-adót és az adók többi nemeit. Nincsen ipar, amelynek gyöttrésére annyi adó nemet találtak volna ki, mint a mi iparunkra. Azt a sok adó nemet s annak horribilis végösszegét nem lehet a nagyközönségre áthárítani. Végre ma már ott állunk, hogy egy üzemág sem háríthat át — örökös áremeléssel — minden tételt a nagyközönségre anélkül, hogy azzal az üzletet ne veszélyeztetné.

Az államnak eminens érdeke a jó adópolitika, érdeke az adózási készség felfokozása, de nem lehet érdeke oly rendszer meghonosítása, amely pillanatnyilag jelenthet jóvedelmet az államkasszájának, de végeredményében fordítottját fogja eredményezni... A sokféle és túlságigazott adó nem, amely egyes arányban áll a közönség zaklatásával, odavezet, hogy az államháztartásban nagyon is lényeges szerepet játszó vendéglős-, szállodás- és kávésipar elsorvad s ezzel az államgazdaság nagyon fontos és pótolhatatlan jóvedelmétől esik el.

Vajjon érdeke lehet-e az a helyzet mai irá-

nyítóinak? Aligha s talán nem hiábavaló, ha már most is figyelmeztetjük az illetékes köröket a helyzet megszívlelésére, mert a gondatlan nemtörődomség egy évszázados multra tekintő ipart, a magyar eszmének lelkes harcosait és megértőit sodorja a kikerülhetetlen megsemmisülés, pusztulás felé...

## Különfélék.

**A Hungária- és Dunapalota-szállodák igazgató-sága** alkalmazottjai részére francia és angol nyelvtani kurzusokat rendezett, amelyekkel a személyzetnek alkalma van a szálloda- és vendéglő-üzemben feltétlenül szükséges modern nyelvek elsajátítására. Az igazgatóság megfelelő nyelvtani könyvekkel látta el a tanfolyamon résztvevőket és mindent megtesz arra, hogy a személyzetben, ennek saját érdekében, a tanulás vágyát ébrentartsa. Értesülésünk szerint hetenként három angol és három francia nyelvű előadást tartanak. A tanfolyam május 1-én kezdődött. A tanfolyam nem kötelező, de a résztvevőktől legszigorúbb fegyelmet és pontosságot követel az igazgatóság. A magunk részéről elismeréssel adózunk a vezetőségnek rendkívül emelkedett gondolkodásra és szociális érzékre valló intézkedéseért s ebben oly példát látunk, amely az alkalmazott érdekeivel bensőleg törődik. Ez a példa nagyban hozzájárul ahhoz, hogy a munkásság körében esetleges ellenszenvet letompítsa.

**Italfelszolgálás.** Az ital, különösen a bor felszolgálása megfelelő szaktudást igényel. E téren a pincér ügyessége nem elegendő, hanem a jóízlés, a különböző borkarakterek ismerete nélkülözhetetlen. Külföldön legtöbbször szokásos, hogy az általánosan ismert borokat, sőt a fajborokat is csiszolt üvegekbe (decanter) öntik át és ezekben kerülnek asztalra. Ilyen célra tüdőszes, hosszúnyakú és szűknyílású üvegek nem ajánlatosak. A golyóalakú, szűkszájú üvegek azért nem alkalmasak, mert a bor a kitöltéskor, tömegénél fogva elzárja a szűk nyílást és csak lassan folyik ki. Viszont amikor töltésközben levegőt kap, egyszerre oly rohamosan ömlik ki, hogy bőven jut az asztalra is. Az ilyen incidens tapasztalat szerint asztalkedvet rontó hatással jár, ami a felszolgáló személyzetre is kellemetlen. Az úgynevezett „Caraffe” mérete mindenkor megfelelő legyen az ürtartalmának. Az eredeti palackból való átöntés, különösen drága fajboroknál, lehetőleg mindig kellő ügyességgel a vendég előtt történjen s ügyelnünk kell arra, hogy a legjobb boroknál is előforduló üledék ne kerüljön a csiszolt üvegekbe. Ennél a rendszer-nél nagyon ajánlatos, ha különböző ürtartalmú csiszolt üvegek állanak rendelkezésünkre, mert előfordulhat az, hogy egy kis palackot kell átöntenünk s ha csak literes csiszolt üveggel rendelkezünk, az átöntött bor úgy fog festeni, mintha maradékból volna.

## CIFKA JÓZSEF

PINCEGAZDASÁGI CIKKEK SZAKÜZLETE

BUDAPEST, V., VILMOS CSÁSZÁR-UT 48.

TELEFON 28-92.

2-3

## Szloboda és Mitrovátz

3-6

finom sütődéje Budapest

TELEFON

József 3-53

Főüzlet: VIII., Óriás-utca 5. szám.

Fióküzlet: VIII., Mátyás-tér 9. szám.

Az irányárak szabaddátétele. Az Országos Központi Árvizsgáló-Bizottság 1924 május hó 6-án kibocsájtott rendeletével a vendéglői üzenetekben az irányárakat és a haszon (regie) százalékokat hatályon kívül helyezte. Ezzel lehetővé tette, hogy minden üzem a tényleges kiadásoknak megfelelő %-kal állapíthatja meg eladási árait és nem lesz kénytelen egyes ételeket (levés és feltétes főzelék) veszteséggel kiszolgálni. Az ipartestület, hogy esetleges túlkapasoknak elejét vegye, maga kalkulálja ki esetrel-esetre az irányárakat, amelyeken alul igen, de ezeken felül megszabni az eladási árakat nem kívánatos és csak az illető vendéglős saját felelősségére történhet.

## Szerkesztői üzenetek

I. S. Bpest. A pincében áttörő talajnedvesség ellen védekezni egyike a legnehezebb feladatoknak. Mindenesetre megfelelő szigetelő eljárást kell alkalmaznunk. Ennek háromféle módozatát ismerjük: a külső-, belső- és likacsöltő szigetelés. A szigeteléshez legáltalánosabban aszfaltszigetelést használunk, amelyet különösen a külső szigeteléshez használunk fel. A belső szigetelés olajos anyagok által történik. E téren a Gondesin és az Innerol, amely kátrány és szuroknemű anyag összetételéből áll, ismeretesebbek. A likacsos szigetelést oly módon érjük el, hogy az építőanyagba keverjük bele a szigetelő masszát, ami a pórusokon való átszivárgást lehetetlenné teszi.

Ha már most arról van szó, hogy a nedvesség elleni védekezésnek melyik módját kell alkalmazni, erre csak az esetben nyilatkozhatunk, ha megfelelő helyszíni szemlét tartottunk. Építkezési tanácsadónk a legnagyobb készséggel vállalkozik az ilyen helyszíni szemlék megtartására s ebben csupán a ridegen felmerülő költségeket számítjuk fel.

**Herceg Windischgrätz Lajos** borpincészei  
és Tokaji Bortermelők Társasága Részvénytársaság  
SÁROSPATAK ☼ TOKAJ ☼ BUDAFOK 3-6  
Központi iroda:  
Budapest, IV., Váci-utca 27-38. Telefon: 56-20 és 109-14.

*Gusy*  
Cocktail *Gusy*  
Svéd Punch *Gusy*  
Vermouth  
3-4

# Szent Margitszigeti Ásványvíz

az előkelő vendéglők közönségének kedvelt itala.

Szent Margitszigeti nagyszálló és nagyfürdő egész éven át üzemben.

## ÁLLÁSKÖZVETÍTÉS

MUNKAKINÁLÓK ÉS MUNKAÁLLALÓK RÉSZÉRE

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

Gyakorlattal bíró

**konyhafőnökhelyettest és egy sauciert** keres nagy étterem Budapesten. — Csak jó referenciákkal ellátott ajánlatokat veszünk figyelembe. Ajánlatok és fizetési feltételek K. H. Budapest jelige alatt a lap szerkesztőségéhez küldendők.

**Konyhafőnököt** — 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 perfekt szakmai és gazdasági tudással bíró egyén. Kitűnő referenciákkal rendelkezik. Ajánlatokat: „Gazdasági kontroll” jelíge a szerkesztőségbe kérék.

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

**Előkelő üzem** szakavatott felszolgáló-személyzetet keres. Ajánlatokat a kiadóhivatal továbbít.

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

**Takáts Mária** Telefon: József 48-62  
mindennemű friss és korai zöldségfélék valamint burgonya, hagyma, savanyított káposzta kis- és nagybani kereskedése  
3-6 BUDAPEST, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK.

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

3-4 Telefon: József 119-15. Sürgöny: Főtej Budapest.

**Szállodai és éttermi alkalmazottak****20% engedményt**kapnak az előfizetési árból, ha megrendelik  
a „Szálloda- és Vendéglőipari Szemlét”.*Budapesti Kávésok Áruforgalmi  
Részvénytársasága*TELEFON: BUDAPEST,  
József 92-77. 1-4 VIII., József-körút 38.**Vakok kefe-, kosár- és székfónó-**  
munkáit ajánljuk kartársainknak. Mindennemű a szálloda-  
és vendéglőiparban használatos tisztogatási eszközök és  
székfónó munkák elkészítése jótállás mellett.**SZIGETI SÁNDOR vak iparos** 1-6  
Budapest, VI., Felsőerdősor-u. 30. Telefon: 171-25.*Baronet*

Société Anonyme Barót Budapest

*Cacao St. Thomé \* Cordial \*  
Shery Brandy \* Barcoctail \*  
Eckau \* Triple Sec' Extra Dry*BARÓTI szeszínomító cognac-, rum- és likörgyár r.-t.  
BUDAPESTEN. 1-6**Thermal szálloda**

(SZT. LUKÁCSFÜRDŐ)

TELEFON:  
40-63 és  
182-45.

Pensióval vagy anélkül.

1-6

Villany, terrasz, katonazene.

**BÖRCSÖK és TÁRSA**

festékkereskedők

BUDAPEST, IX., LÓNYAY-UTCA 51. SZ. J. 112-11.

Állandó raktár szappanfőző lügkő, szóda, csiszoló  
és fémtisztítószerekben. 1-6**ERHARDT JÁNOS SZITTNER FERENC**

utóda

BUDAPEST, IV., MÁRIA VALÉRIA-UTCA 1.

Alapított 1880.

(Régi posta-utca sarkán)

Telefon: 8-37

Üveg, porcellán, tükör és képerket gyári raktár.  
Nagy választék  
szállodai, vendéglői és kávéházi üvegneműekben.

Kóstolja meg előbb, azután beszéljen!

3-3

**ERZSÉBET kenyér**

Telefon:

135-32,

135-33.

a legjobb és legizletesebb.

VI. kerület, Petneházy-utca 58/60 sz.

*Reisz és Hajós*

Telefon:

74-13.

okl. gépészmérnökök

Ó-Budai kristályjégygyára mint betéti társaság  
III., Szentendrei-ut 15. szám. 2-6**Jálics Pince** édes borkülönlegességei

Kortay György Részvénytársaság.

Központ: Budapest, VI., Király-utca 26. sz. (Jálics-ház).

Pincészet: Budafok, Péter Pál-utca 36.

2-6 Főzetlet: Budapest, VI., Andrássy-ut 14. szám.

**Vendéglői és kávéházi berendezéseket**

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

TELEFON  
József 120-02Állandó raktáron: evőeszközök, asztalok,  
székek, biliárdasztalok, üveg-, porcellán-  
és ezüstneműek a legolcsóbb áron. 2-6**Magyar-Osztrák Borkereskedelmi és  
Kiviteli Részvénytársaság**

3-6

BUDAPEST, V.

Telefon: 107-55, 56, 57.

Harminczad-utca 3. sz

**„Excelsior“ konzervek  
a legjobbak!**

3-6

**PETZ TESTVÉREK**Hercegszék Vasöntőde és Gépgyár  
Műszaki kereskedés, fém- és vasöntésekEsztergom  
Telefon 108.BUDAPEST, IV., Városház-utca 8  
Telefon 188-00, 191-03.

A világhírű

**KRISTÁLY-VIZ**

Telefon: 43-90.

mindenütt kapható!

Megrendelhető a Szent Lukácsfürdő Részv.-Társ.  
Kristály Kútállalatnál. 3-3

## Szt. Margitszigeten

**SZIGET-CLUB**

NYILVÁNOS HELYSÉGEI

ÉTTERMEK  KÁVÉHÁZ

**PALATINUS STRANDFÜRDŐ**

V E N D É G L Ő  
B U F F E T

*Megnyilik május havában.*

# PICK

3-6

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

3-6

## 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

2-6

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



## KNUTH K. MÉRNÖK ÉS GYÁROS

BUDAPEST, VII., GARAY-UTCA

10.

3-6