

I. ÉVFOLYAM 5. SZÁM.

MEGJELENIK HAVONTA

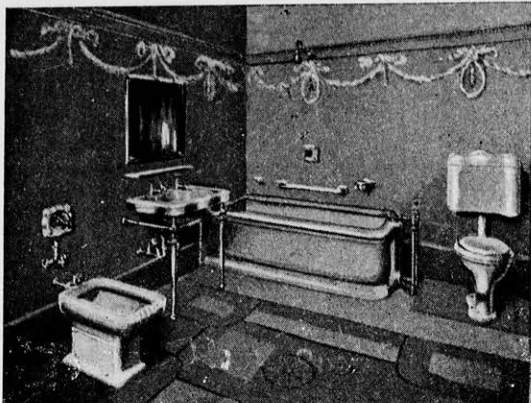
BUDAPEST 1924 JÚNIUS

# SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLÉ

SZERKESZTŐ WALTER KÁROLY  
TÁRSSZERKESZTŐ DR. KRITSFALUSSY ISTVÁN



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



# Thiergärtner és Stöhr r. t.

Budapest, I., Budafoki-ut 9—11

Telefon: József 85—17



*Központi fűtések | Fürdőberendezések*  
*Vízvezetékek | Csatornázás*  
*Hydrotherapia*  
*Földgázberendezés.*

4—6

## TARTALOM:

1. Palkovics Ede — kormányfőtanácsos.
2. *Marencich Ottó*: A munkaadó és munkásság a szállodás és vendéglősiparban.
3. *Ifj. Gonda B.*: A terített asztalművészete.
4. *Löhnert Mátyás*: Az ézszerű táplálkozás alapelveinek általános ismertetése (különös tekintettel a konyhára).
5. *Koguma*: Szállodai ipar Amerikában.
6. A budapesti vendéglős szakiskola évvizsgálója.
7. *Ó*: Exotikus konyha és étlap Ausztriában.
8. *Bibic*: Khinai ételek és étkezésmód.
9. A szállodás felelősségéről szóló törvény.
10. Különfélék.
11. Innen-onnan.
12. Konyharovat.
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.

# SZÁLLODÁ- és VENDÉGLŐIPARI SZEMLE

A SZÁLLODÁ-, VENDÉGLŐ- ÉS KÄVÉSIPARÄGÄK HAVI SZAKFOLYÓIRATA

BUDAPEST, 1924 JÜNIUS HAVA  
I. ÉVFOLYAM  
5. FÜZET

## Palkovics Ede — kormányfőtanácsos

A hivatalos lap — a Budapesti Közlöny — június hó 14-én megjelent száma hozta hírül azt a magas kitüntetést, mely iparunk erre valóban érdemes tagját és így benne iparunkat is érte.

Egy év leforgása alatt másodízben érte iparunkat a Kormányzó Ur Ö Főméltóságának legmagasabb kegye. Ezuttal is kiválasztotta sorainkból az arra legméltóbbat, aki szeretettel és odaadó munkássággal dolgozott iparunk érdekében, annak fejlesztésén, naggyátételén.

A választott életpályához való törhetetlen ragaszkodás, a pihenni soha nem kívánó ernyedetlen munkásság, a maga iránti vas következetesség, a mérhetetlen kitartás és az előrehaladásra való szorgalmas törekvés, szaktudásának folytonos tökéletesítése: ezek többek között azok a jellemerőségek, amelyek Palkovics Edét diszítik.

Gyermekkorától kezdve dolgozott, tanult. A munka és a tanulás töltötte be egész eddigi életét és ezzel tudta elérni azt az általános tiszteletet és becsületet, amellyel őt körülveszik és ezzel emelte a vendéglősipar társadalmi értékét és ezzel jelölte ki az ifjúságnak az utat, amelyen annak haladnia kell.

A szorgalmas munka, a tanulás mindenkinél megtermi a jóleső öntudat gyümölcsét. A munka és a tanulás tette naggyá nagyjainkat, teszi becsültté, kiválókká és megadja nekünk a nyugodt öntudatot. De a munkát, a tanulást, ha eredményt akarunk elérni, már korán kell és megszakítás nélkül, kitartással folytatni.

Palkovics Ede már 12 éves korában felvette a fehér szakácskabátot, amelyet most 50 év után is annyira becsül, hogy ünnepnap rá nézve, amikor felveheti.

1870-ben lett szakácstanuló Marchal József a budapesti Nemzeti Casino vendéglősének konyhájában. Tanítómestere maga Marchal volt, tanítói pedig Scherndorfer Frigyes, Wildauer Gyula és Lagage Ede, a 70-es évek legkiválóbb szakácsmesterei.

1874-ben — 16 éves korában — felszabadult. Már tanulóévei alatt iparkodott a szakácsmesterség titkaiba behatolni. Végig dolgozta és megtanulta minden esztályát úgy, hogy sokoldalúságának fényes bizonyítékaképpen olyan felszabadulólevelet

kapott, amelyet alapos megvizsgáztatása után Marchalon kívül nem kisebb szakemberek, mint Dupont C. cs. kir. udvari konyhafelügyelő, Fleischhacker U. cs. kir. udvari főszakács és Mihalek Ferenc szakácsszállodás is aláírtak.

Ezt az eredményt csak úgy érthette el, hogy testtől lelkestől a tanulásnak, a munkának szentelte magát azzal az erős elhatározással, hogy azon a pályán amelyre lépett, naggyá lesz.

És ime! Ennek a gyermektől nem is várható erőmegfeszítésnek, energiának és ezek révén szerzett tudásának mindjárt felszabadulása után látta a hasznát. 16 esztendőskorában a Nemzeti Casino II-ik szakácsa volt, 2 év multával annak főszakácsa lett. És itt megint egy ritka jellemvonásra akadunk Palkovics Edében. Felszabadulása után is megmaradt azon a helyen, ahol vesződtek vele, ahol tanították, hogy szerzett tudásának a tanítómestere javára való felhasználásával némiképpen lerója iránta háláját. Ma már, sajnosan látjuk az ellenkezőjét. Felszabadulás után az ifjú siet otthagyni mesterét.

A legelőkelőbb konyhán szerevezve meg szakismereteit, itthon nem találhatott helyet a továbbtanulásra, amely után vágakozott. Megtakarított pénzével a külföldre ment tanulni, szakismereteit gyarapítani.

1879. év őszén tér vissza tudással, tapasztalatokkal gazdagodva és már megérkezése napján újra belép a Nemzeti Casino konyhájába, volt tanítómesteréhez konyhafőnökhöz.

Az újabb munka, újabb tanulás eredménye, hogy a 21 éves ifjú az ország első konyhájának főnöke.

1881-ben az Angol királynő szálloda konyhájának az élére került. Szakavatottságával, művészi tudásával, szervező képességével az első helyre emelte ezt a konyhát.

Az 1882. év ősze fontos átalakulást hozott Palkovics Ede életébe. Érezvén magában a tudásadta bátorságot, bízva akaraterejében, munkakedvében: önállósítja magát és mint önálló vendéglős, átveszi Marchal József után, aki az Angol királynő szállodát vette meg, a Nemzeti Casino éttermeit és konyháját. Ekkor 24 éves volt! Ilyen vállalkozásba — a siker reményével — igazán csak Palkovics Ede foghatott.

Csekély tökével indítja meg vállalatát. Rövid idő múlva konyhájának, pincéjének dicséretét bel- és külföldi legnagyobb hatalmú és társadalmi állású egyének adják szájról szájra. A legmagasabbfokú megelégedésnek bizonyítéka, hogy 1890. év tavaszán Fülöp Cóburg góthai kir. herceg, 1890. év őszén József kir. herceg, 1891. év tavaszán Ottó kir. herceg udvari szállítójává nevezte ki. Itt már nem csupán a szakácstudományt, hanem a vendéglősi szak tudást is jutalmazták.

A szinte mérhetlen erőfeszítés, idegölő, éjjelt is nappallá tevő munka, a lázas előretörékvés a különben sem nagyon erős szervezetű férfit pihenésre készítette. 1894-ben visszavonult egy időre az üzletől, hogy újult erővel folytathassa ismét a munkát, mert Palkovics Ede, aki sohasem volt a nyugodt szemlélődés embere, soká pihenni nem tudott. Tanult tovább, mert újabb célt tűzött maga elé. Előre törekvő becsvágya, mely a szakácstanonchól rövid idő alatt konyhafőnököt, majd híres vendéglőst teremtett, megint magasabbra ösztökelte. Most már szállodás akart lenni. És lett is. 1897 szeptember 11-én megveszi Marchal Józseftől — tanítómesterétől — az Angol királynő szállodát, amely a szállodák között ugyanazon rangot foglalta el, mint a vendéglők között a Nemzeti Casinó. Mindenkor a legkimagaslóbb felé törekedett és mindenkor elérte a legkimagaslóbbakat. És a tanulásnak, a tudásnak újabb eredménye, hogy még most is ott áll és dolgozik szakadatlanul.

Szállodási minőségében kifejtett tevékenységéért 1898-ban a Szent Sir-rend középkeresztjével, 1900-ban pedig a Szent Gergely-rend lovagkeresztjével tüntették ki. De Palkovics Ede nemcsak mint kiváló szakácművész, mint vendéglős és mint szállodás állta meg egész emberként a helyét, hanem élénk tevékenységet fejtett ki a közélet terén is, ha a magyar szakácművészet, a vendéglős és szállodásipar érdekeinek megvédéséről, ezen iparágak fejlesztéséről, emeléséről volt szó.

Önálló alkotása a Magyar Szakácsok Köre, amely kör a magyar szakácművészet fejlesztése és nagygyűlétele érdekében elévülhetetlen érdemeket szerzett. Nagy veszteség iparunkra, hogy e kör működését az áldatlan belzavarok miatt kénytelen volt megszüntetni.

Nem célunk egy élő embernek tömjént gyűjteni, hanem követendő példaképpen óhajtottuk állítani az ifjúság elé, hogy megmutassuk, miként lehet az egyszerű 12 esztendőes szakácstanulóból kitaró, fáradságot nem kímélő munkával, szorgalommal és önművelődéssel a magyar vendéglősiipar kimagasló alakja, a Kormányzó kegyére és elismerésére méltó polgára szeretett hazánknak.

## A munkaadó és munkásság a szállodás és vendéglős iparban.

A világháború lezajlása után az életviszonyok lényegesen megváltoztak, ezek a változások az emberek életfelfogásában, igényeiben is lényeges eltolódásokat eredményeztek. Ma már ott tartunk, hogy ezekkel a változásokkal — mint állandó tényezőkkel — kell számolnunk annál is inkább, mert azt látjuk, hogy Európa nyugati államai — magok a győztesnek látszó országok — is tekintetbe veszik az új életfelfogásokat. A külföldön megindult idegenforgalom Anglia, Francia- és Olaszországban iparunkat közelről érintő változásokat hoztak. Egymás után nyílnak meg az amerikai minta után beállított mammut-szállodák, nincs üzem, amely a forgalom újabb követelményeinek megfelelő átalakításokat ne tervezzen. Mindezek a tények kötelezővé teszik azt, hogy mi is igyekezzünk beilleszkedni a haladás medrébe, ha csak nem akarunk lemaradni a versenyben. Ez azonban nálunk is csak bizonyos reformok életbeléptetése által érhető el. Elismerem, hogy ma — megcsontkított országunk életerejét tekintetbe véve — nélkülözünk azokat a feltételeket, amelyek az ilyen reformok keresztülviteléhez föltétlenül szükségesek, de a lehetőséggel számolva mégis kötelesek vagyunk viszonyainkat olyanná tenni, hogy Magyarország, amely a multban e téren is mindig versenyképes volt, megtartsa az őt megillető helyét.

Budapest — büszkén mondhatjuk — Európa legszebb városainak egyike és hivatva van arra, hogy a kelet felé meginduló kereskedelem és forgalom sarkpontja legyen. Ezt nem csak mi, hanem a győztes államok is állítják. Hiába a kis entente államok fölénykedése, a kapcsolatot nyugattal csak Magyarországon keresztül lehet megteremteni. Próbálgattak eddig is Magyarországot megkerülésével új útvonalakat teremteni, de a természet-szabta irányokat — mesterséges útvonalakkal — megakasztani lehet ugyan ideig-óráig, de a fejlődés törvényszerűségét meggátolni nem lehet. Ebből a szempontból tekintve a kérdést, könnyen megérthető, hogy e folyamat siettetésére jómagunknak is mindent el kell követni s egyengetni az útját a háború előtt már megindult idegenforgalomnak. Idegenforgalom modern szállodák és jóhírnevű éttermek nélkül nem lehet. Ezért — nem képzeltől kijelentés az, hogy hazánk jelentőségének ujjaáteremtésében iparunknak nagy szerepe van, nagyobb mint azt első pillanatra mások elismerni szeretnék.

Ez a körülmény mi reánk nagy jelentőséggel bíró tényező, de egyben bizonyos szempontok és reformok megvalósítását teszik szükségessé. Ezek egyik legjelentősebb pontja a személyzet nevelésének kér-

dése. A kérdés nehéz, de nem megoldhatatlan. A háború az emberek gondolkodását, természetét s egész lélekvilágát megváltoztatta. Első és legfőbb kötelességünk tehát komoly szaktudással rendelkező és lelkiismeretes személyzetről és megfelelő utánpótlásról gondoskodni. E tekintetben nagyon helyes gondolat a szakiskola igazgatójától hangoztatott szelektálás, a próbaidő nemcsak gyakorlati, de szakiskolai beállítása; helyes az a gondolat, hogy a jó előmenetelű tanulókat további kiképzésre elsősorban a nagyüzemek helyezték el, s meg kell tenni a kezdeményező lépést ahhoz, miként tegyük lehetővé a külföldre kiküldendő ifjak tanulmányútjának megvalósítását. Ebben a tekintetben minden iparát valóban szerető kartársunktól a legmeszebb menő támogatást várjuk el. . . . A megfelelő nivójú személyzet nevelése elsőrangú kérdés, mert elképzelhetetlen helyzetet teremtené az, ha a személyzet nyers, a vendég kívánságait meg nem értő, a kötelesség és lelkiismeret szavait meg nem érző emberekből kerülné ki.

Vitán felül áll ennek a kérdésnek fontosságával. Mit ér a legnagyobb kényelemmel berendezett szálloda, ha abban az üzem érdekével és nivójával nem törődő személyzet van? . . . Az elégedetlen avagy megsértett vendég ritka esetben fordul a vezetőséghez azért, hogy sérelme orvosoltassék. Legtöbb esetben a sérelem keserű érzetét magában tartja vissza s egyike lesz azoknak, akik az üzemnek nem hízélgő híradói közé tartoznak. Sokkal súlyosabb a helyzet, ha külföldi idegenről van szó. Az ilyen ember hazájában nemcsak az üzem, de az ország leszólója lesz. Egy ember megsértettsége egy nemzet megítélését vonhatja maga után!

Ezért fő üzleti elv legyen, hogy olyan személyzetet neveljünk, amely szaktudásos és magaviseletében olyan, hogy a normális üzletmenetet lehetővé teszi.

Ezt pedig csak az olyan alkalmazottól kívánhatjuk, aki hivatását szereti, aki át van hatva a pályáját szerető lelkesedés és munkakészség eszméjétől. Hogy ilyen személyzetet nyerjünk, ahhoz azonban nemcsak jobb anyagot kell beállítani iparunk mesgyéjébe, de szükséges az is, hogy a jövőnk munkásainkat igazságos szigor és ember szeretettel tegyük fogékonyvá a jó és nemes iránt!

A mai idők munkássága legnagyobb része ezzel

szemben még mindig azon az úton halad, amelyik a jelszavakkal telített doktrinák felé vezet. Ezek az emberek csak a könnyű boldogulást, s minél kevesebb munkát keresik. Ezek a sajnálatraméltó emberek a munkában örömet nem találnak. Kötelességüket csak gépiesen és a legszükségesebb mértékben teljesítik, de ellenben a követelésükben a lehetőség határát soha nem mérlegelik. Ebből az anyagból lelkiismeretes, saját és gazdája érdekeivel törődő alkalmazott sohasem lesz. . . . Ezért fontos az erkölcsi nevelés, amely a saját érdekének szem előtt tartása mellett sohasem feleli el azt, hogy annak is kell boldogulni, aki a munkaalkalmat nyújtja. Örömmel konstatáljuk azt is, hogy munkásaink intelligensebb része komoly gondolkozású és becsületes, tiszteltetelmű férfiakból áll, akik belátják, hogy jó munkás, megelégedett alkalmazott csak ott lehet, ahol megelégedett a munkaadó is. . . . Ezért tartjuk fontosnak az utánpótlás, az alkalmazottak nevelésének kérdését, mert ez nemcsak az alkalmazott, nemcsak a munkaalkalmat adó, de egyben iparunk érdekét is szolgálja.

Ennek a kérdésnek jelentőségére tereljük a figyelmet, mert ennek jelentősége nemcsak iparunk szempontjából nagy, de nemzeti szempontból is jelentékeny, amely mellett nem haladhat el közönyösen sem a szakember, de a nemzeti gondolat sem. . .

MARENCICH OTTÓ.

## A terített asztal művészete

(Folytatás.)

A levesmerő nagy kanalat pedig Montansier herceg találja fel, kezdetben csak a rokokó híres précieuse dámai használják, mint új szencziót, általános használata XVI. Lajos korában terjed el.

Knigge, a kiváló társadalmi író 1788-ban, „Umgang mit Menschen” című világhírű munkájában egy vele megtörtént mulatságos esetről számol be, a leveses kanálról.

Egy ízben egy prelátussal együtt egy német hercegnőnél volt ebédre hivatalos. A főpapot a hercegnő jobbára ültették s előtte volt az asztalon az „újdívat”, a nagy levesmerő kanál. A főpap, nem ismervén még ennek a rendeltetését, azt hitte, hogy a kanál különös megtiszteléseképpen van ő elébe téve s erre nagy udvariasan felajánlotta a hercegnének,

*Gusy*  
Cocktail *Gusy*  
Svéd Punch *Gusy*  
Vermouth

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

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

hogy egyék vele. A hercegné kis pici piros szájára és a kanál nagy öblére mutatva, mosolyogva tiltakozott a mulatságos félreértés ellen.

Az evőeszközök helyes és artistikus használatát általában nehezen és csak jósókára tanulták meg még az előkelő körök is. A XVIII. században Lipót Frigyes anhalti herceg, aki különben rendkívül művelt és a társasélet finomságaiban kortársait meghaladóan nagyon járatos volt, panaszkodva írja, hogy a késsel-villával való bánást sokkal nehezebb megtanulni, mint a lovagi tornát, a vívást, az úszást, sőt mint a tudományok és művészetek megértését. Megemlíti, hogy mikor egy ízben az angol udvarnál volt ebéden és a kést a szájához emelte, a mellette ült finom udvari dáma majdnem elalult rémületében.

A pohár sokáig nem szerepelt a terített asztalon, hanem a pohárszéken, vagy más alkalmas helyen állott. Ha valaki inni kívánt, ami pedig elég gyakran megtörtént, szólta a kiszolgáló pohárnok személyzet valamelyikének és a poharat megtöltve odavitte, mire kiitták és visszaadták. Innen ered a későbbi udvari ebédeknek az az étikettszerű szokása, hogy minden vendég mögött egy-egy lakáj áll, aki folyton töltöget és pedig az étkekhez mérten, mindig másfajta italból.

Egyébként, bár a pohárszéken is, de mindegyik vendégnek megvolt a maga pohara és a pohárnok gondja volt, vigyázzon arra, hogy el ne cseréljék.

Sőt egészen a XVII. századig sok helyütt megelégedtek többben egy pohárral. Szokásban volt az is, hogy az asztalra egy nagy közös poharat tettek s mindenki abból ivott. Ezek rendszerint remekbe készült, aranyból, ezüsből vert serlegek voltak, s évszázadokig ezek adták a legtöbb munkát az ötvösművészetnek. A múlt századból reánk maradt ötvösmunkáknak, egy iparművész statisztikus szerint a 70%-a serleg.

A serleg az egybetartozás szimbóluma volt már ezer év előtt is. Az Árpád és vezértársainak vérszerződése is erre vall: a véruket egy közös serlegbe csepegtették. Serlegből keresztelnek, vesznek fel valakit az anyaszentegyházba, serleggel a kézben köszöntenek fel, egy eszméért, egy célért küzdő társaságban, serleg szerepel nemcsak a mai Nemzeti Kaszinó, hanem tudományos, irodalmi és művészeti, sőt politikai társaságok lakomáin is, serleg a pályadíj, lóversenyeken, futballmeccseken, vívó- és teniszversenyeken, mindenütt ahol a sportot minden rang és osztálykülönbség

nélkül művelik, serleg van a templomokban, a katolikusoknál és a protestánsoknál egyaránt, hogy ez utóbbiaknál csak az úrvacsora borvételét említsem!...

S ez mind az együvé tartozás, a testvéri szeretet szimbóluma s alapja az az említtem régi szokás, hogy az együvé tartozók ott az asztalnál — egy közös pohárból ittak.

Egy 1550-ből való illemszabály szerint: „mielőtt a közös pohárból innál, a szélét az abrosszal töröld meg, de nem árt, ha a szadat is előbb megtöröld. A poharat csak három ujjal fogd, idd ki egy hajtásra, ne hagyj benne másnak.”

Ha dáma k ittak a közös pohárból, egy szolgáló mindig egy kis tálat tartott az ajkuk alá, nehogy a bor a drága ruhára cseppenjen.

A régiék általában összehasonlíthatlanul sokkal többet ittak mint ma. Évezredekre visszamenően a törvények, rendeletek és illemszabályok végtelen sora korlátozza, majd tiltja a mértéktelen ivást, de ez mind nem használt, mert a főurak jártak mindig elül a rossz példával.

A régiéknél a borfogyasztást elősegítette az ételkülönül való fűszerezettsége és — a mai fogalmak szerint — végnélkül való sokasága. Akkoriban egy ebédnél 15—20 tál étel éppen nem ritkaság. S ne feledjük el, az akkoriak nem éltek zárt helyiségű hivatalokban, kis irodaszobákban mint ma, hanem hóban, fagyban, esőben, vízben, mindig a levegőn voltak, sokat mozogtak s így jobban bírhatták az italt s nagyobb lehetett az éhségük is.

Gondoljunk csak a lovagkorra, amikor a szellem jóformán semmi munkát nem végez, minden emberi erkifejtést a test, az izmok végeznek. Ilyenkor érthető, hogy mértéken felül esznek és isznak s — amint ez nem egyszer megtörtént — hogy minél kívánatosabb legyen az enni és innivaló, lóhátról szolgálnak fel az apródok a teremben, onnan felülről nyújtják a tálat a döntik a bort.

De a szellemnek a hiányát is pótolni igyekeznek, erre valók az udvari bolondok, ezek a derűs, ötletes jó fiúk, akik minden uriházban rendes fizetéses alkalmazottak, s ők nemcsak a szellemet, az ötletet képviselik, hanem a szókimondást, a humorba burkolt és leplezett őszinteséget, akiknek — bármít mondanak is — máris meg van bocsátva.

De ne felejtkezzünk meg az énekesekről s a regösökről sem, akik mind a terített asztal járulékaik s bár lenézik őket, de azért nem tudnának ellenni nélkülok, mint ahogy — sajnos — ma is vannak nálunk Magyarországon, akik lenézik az írókat, a mű-

# HARMATVIZ

Törvényesen védve. // Megrendelhető mindenütt.

Budapest székesfőváros ásványvíz-üzeme I. ker., Gellért-rakpart 1. A székesfőváros saját kezelésében. 4-6

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

vészt, a színészt, de ha nagyon műveltnek akarnak látszani, mégis irodalomról, művészetéről, színészetéről beszélnek a zsúrokon. Nagy tisztelet a kevés kivételnek, aki a kultúrát igazán l'art pour l'art lelki szükségéből megbecsüli.

(Folytatjuk)

IFJ. GONDA BÉLA.

## Az ézszerü táplálkozás alapelveinek általános ismertetése (különös tekintettel a vendégloői konyhára)

(Folytatás V.)

Táblázat a tápszerekben foglalt tápanyagok kihasználási %-áról (König szerint)

	Fehérje %	Zsír %	Szénhydr. %
Husok ... ..	97.5	95.0	—
Huskészítmények és kolbászfélék ...	97.5	95.0	98.0
Borjuvelő, borjumirigy, nyelv ...	97.5	95.0	—
Szív, máj, vese, tüdő, velőscsont ...	89.0	93.0	99.0
Véres és májashurka ... ..	89.0	91.0	95.0
Szárnyas és vadak ... ..	97.5	95.0	99.0
Halak és halconservek ... ..	97.0	91.0	99.0
Kaviár ... ..	97.0	95.0	98.0
Rákfélék ... ..	95.0	91.0	99.0
Tojás ... ..	97.5	95.0	98.0
Tej és tejtermékek ... ..	94.0	95.0	98.0
Vaj ... ..	93.0	97.0	98.0
Margarine ... ..	—	96.5	—
Sertézsír ... ..	—	96.0	—
Növényi olajok ... ..	—	97.0	—
Buzaliszt finom ... ..	81.0	75.0	98.5
" középfinom ... ..	75.0	60.0	97.5
" durva ... ..	72.0	55.0	92.5
Rozsliszt finom ... ..	73.0	—	95.8
" középfinom ... ..	68.0	—	93.3
" durva ... ..	60.0	—	90.0
Rizs ... ..	80.0	93.0	99.0
Tengerliszt ... ..	83.0	70.0	96.5
Keményítőlisztek ... ..	70.0	40.0	97.0
Tészta (gyurt) neműek ... ..	81.0	60.0	96.0
Hüvelyeslisztek ... ..	84.5	40.0	95.0
Kenyerek a liszt faja szerint:			
Édesítő-anyagok ... ..	75.0	40.0	98.0
Kakao ... ..	41.5	94.5	98.0
Burgonya ... ..	78.0	60.0	96.0
Tupinambur ... ..	78.0	60.0	96.0
Stacchys ... ..	78.0	60.0	96.0
Répafelek ... ..	70.0	30.0	84.5
Főzékfelek ... ..	72.0	60.0	84.0
Gombafelek ... ..	70.0	60.0	80.0
Gyümölcsfelek ... ..	75.0	40.0	98.0
Cukrárszűtemények sovány ... ..	50.0	70.0	98.0
" zsírosabb ... ..	80.0	90.0	95.0
Gyógyszerjellegű készítmények:			
Forsan, Ferratin, Nutrose, Sanatoge, Hämalbumin ... ..	97.0	60.0	98.0
Állati eredetű anyagokkal való táplálék átlag ... ..	97.0	96.0	98.0
Növényi eredetű anyagokkal való táplálék átlag ... ..	75.0	70.0	92.0
Vegyes eredetű táplálékkeveréknél kevés állati ... ..	78.0	86.0	93.0
Vegyes eredetű táplálékkeveréknél közepes állati ... ..	85.0	92.0	95.0
Vegyes eredetű táplálékkeveréknél sok állati eredetűvel ... ..	91.0	95.0	97.0

A feltüntetett számértékek azt jelentik, hogyha például egy olyan adag borjuvelőt fogyasztunk el, melyben 100 gr. fehérje van, akkor ebből a szervezet csak 97.5 grammot tud felhasználni, megemészteni, tehát 2.5 gramm kihasználatlanul marad és veszendőbe megy.

Fehérje kihasználás szempontjából tehát első helyet a húsok és húsfélék foglalják el 95.5%-kal. Azután következnek a halak, kaviár, tojás és gyógyszer jellegű fehérjekészítmények, úgymint: Fersan, Ferratin, Samatog, Hämalbumin stb. 97%-kal. Így variálódnak a számok, mígnem a legkisebb értéket a durva rizslisztben találjuk 60%-kal. Ezekből a számokból megállapíthatjuk, hogy milyen eredetű fehérje a legemészthetőbb és melyek alkalmasak arra, hogy kisebb vagy nagyobb mennyiségben juttassuk az ételkebe és az ezekből összeválogatott menükebe, hogy velük túlzásba ne essünk.

A zsirok kihasználhatóságának legmagasabb %-át a vajnál és a növényi olajoknál találjuk 97% értékben, míg a művajnál (margarin) már csak 96%. Magában a tápszerekben foglalt zsirok kihasználhatósága még csekélyebb, úgy, hogy a répafelekénél már 30%-ra süllyed.

A leghálásabbak a szénhidrátok, mert kihasználhatóságuk 84—99% közt váltakozik.

(Folytatjuk.)

LÖHNERT MÁTYÁS.

## Szállodai ipar Amerikában

Az amerikai életviszonyok éles ellentétben állanak Európa szokásaival. Amerika lázasan gyors élete eredményezi a berendezkedés nagyarányú voltát. Amerikában egy 200 szobás szálloda nagyon jelentéktelen s alig emelkedne nagyobb jelentőségre, mint egy 10 szobás szálloda Európában. Viszont egy 200 szobával rendelkező szálloda Európában hatalmas szállók közé tartozik, amelyben a fényűzés és a kellemes otthon minden feltételét megtalálhatjuk. Az amerikai szállodaiipart áthatja az a szellem, amely mindig arra törekszik, hogy az üzletember az elért sikert még nagyobb eredménnyel igyekezzék felülmúlni. Ez állandó versenyt jelent nemcsak a konkurrens üzemmél, de a saját üzem régebbi és újabb teljesítményeivel szemben is. Ennek érdekében Amerikában minden új gondolatot, új eszmét felkarolnak, fő az, hogy a sikert biztosíthassa. Az új eszme származhat bárkitől — csak a siker lépjen nyomába. Amerikában bárminő szerény pozíciót töltsön be valaki, azért munkakörében leszűrődő tapasztalatainak eredményét közli az igazgatósággal, amely a megjegyzéseket állandóan összegyűjti s azok alapján állítja be azokat az újításokat, amelyeket a munka sikerének fokozására célszerűnek tart. Amerikai felfogás szerint

a legegyszerűbb surolóasszonynak avagy evőeszköztisztítóknak is lehetnek olyan tapasztalatai, amelyek az üzem szempontjából értékesek lehetnek. Alkalmam volt ezelőtt 20 évvel közelről tanulmányozni az amerikai szállodaviszonyokat. Tagadhatatlan, ez hatalmas idő, amely alatt főleg a technikai berendezkedés széldületes arányokat öltött, de mindezek dacára lemerem szögezni azt a tényt, hogy az amerikai szállodák karaktere megmaradt a réginek. A technikai fölény abszolút tökéletességében merül ki minden törekvés, amelyben hatalmas eredményt értek el, de éppen ez teszi Amerika szállodáit egyoldalúvá, mert a tökéletesnek látszó technikai fölény elveszi a szállodák barátságos és otthonias jellegét, amely — nagy örömmünkre — Európa szállodáiban még ma is feltalálható. Egy amerikai 20—25 emeletes szálloda, amelynek óriási aránya mellett még a föld alatt is 3—4 emeletes folytatása van, fel van szerelve mindazzal, amit a mérnöki találékonyság produkálhat. Kifogástalanul működő felvonók állanak minden pillanatban a nagyközönség rendelkezésére; minden emeletet és szobát megfelelő telefonhálózat ágazza be. A vendég ugyanabban az épületben megtalálja a maga kényelmét és szórakozását, ahol különböző fürdők, külön játéktermek, színház, hangversenyek, mozielőadások várnak érdeklődő közönséget.

A földalatti emeletekben rendezik be a konyhákat, tálalóhelyiségeket, gazdasági hivatalt, borpincéket, a jég gyártásához szükséges berendezést, kazánházakat, hűtőhelyiséget. Itt helyezik el a lakatos-, asztalos-, kőműves-, kárpos-, szabó- és cipész-műhelyeket. A földalatti részben vannak a mosogató- és mosókonyhák, mángorlőhelyiség, a központi fűtést, szellőztetést és világítást szolgáló gépházak. Mindezek a modern technika minden vívmányának tekintetbe vételével rendeztetnek be.

A földszinten helyezik el az előcsarnokot, fogadó- és menétjegyirodát, pénztárt, író-, olvasó- és zenetermeket. Itt találjuk a könyvtárat, férfi és női fodrásztermet, virágcsarnokot, amik mind nagy kényelemmel és célszerűséggel épülnek és rendeztetnek be. A földszinten cipőtisztító-termek állanak a nagyközönség

rendelkezésére. Mindezekben a helyiségekben portásfiúk állandóan fel s alá járnak s az egyes helyiségek elhelyezésére vonatkozó felvilágosítást azonnal megadják az ott megforduló közönségnek.

A szállodában legalább három nagy éttermet találhatunk, amely a szálloda beosztásának megfelelő arányban van elhelyezve. Van étterem (Restaurant), két Grill room (polgári étterem) és kávéház. A prohibition óta a Bar majdnem teljesen eltűnt. A kávéházban nem szolgálnak fel mást, mint kávé és jegesvizet. A restaurantban és a Grill roomban egy és ugyanazon ételt nyújtják, csak a felszolgálás módjában és a díszítésben, valamint az árakban van különbség. Egyik-másik szállodában „Quick-lunch restaurant”-ot találunk, amelyek megfelelnek a nyilvános buffettek. Ezeket teljesen elkülönítik a szálloda helyiségeitől s bejáratuk egyenesen az utcáról nyílik!

Az emeleten helyezkednek el — a szállodai szobák mellett — a dísz- és bankett-termek, amelyek sokszor óriási méretűek, néha egy egész emeletet elfoglalnak. A Commodore szállodának — mely egyike New-York legnagyobb illyenű épületének — bankett-terme 75 m. hosszú és 35 m. széles! Arányait legjobban az mutatja, hogy körülbelül 2000 vendég helyezhető benne el. A most megtartott szállodakongresszus alkalmával a terem hangszorosító szerkezettel volt felszerelve, amely lehetővé tette azt, hogy az ünnepélyes beszédet mindenki a legtisztábban hallhatta. Az ilyen termek berendezésénél előre gondolnak arra is, hogy a magnésium melletti fényképfelvételeket az ünneplő közönség különösebb megzavarása nélkül eszközölhessék. A szálloda telefonhirdmondója, rádióállomása gondoskodik arról, hogy az események a világ minden sarkába gyorsan eljuthassanak.

Érthető, hogy ilyen berendezés mellett az amerikai szállodák óriási vagyont képviselnek. A részvénytársaság rendszeren az elnök nevét viseli. Ma Amerikában közzismert a Boomer nevről elnevezett „Boomer Hotel” Bowman után a „Bowman Hotel” (Commodore) avagy a szállodakirálynak elnevezett E. M. Statler hatalmas vállalata. Statler szervező egyénisége

## Schaumburg-Lippe herceg

borpincészetének borai és pezsgői

Villányi pezsgőgyár és borpince r.-t.



**BUDAPEST, V.**  
NÁDOR-UTCA 16. SZÁM

4-6

## Mercur berautóüzem

VI., Gróf Zichy Jenő-utca 11.

8-6

Telefon: 48-21 és 191-46.

Sürgőnyeim: Luxauto.

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

4-6

IV., Apponyi-tér 1.



az amerikai szállodai viszonyokat új mesgyére terelte, amely a személyzet nevelésének kérdését tolta előtérbe.

Ez könnyen megérthető, mert egy 2000–2200 szobás óriási szállodának gépies pontossággal működő szervezete könnyen eshetik abba a hibába, amely a vendégben sem lát mást, mint egy számot. Amerika is kezdi belátni, hogy az egyéniség nagyon fontos tényező, amely a vendég fogadtatásában és elhelyezésében kell kidomborítsa az értelmi és érzelmi momentumokat. A precízen működő gépezetnek nem maradt ideje ennek a rendkívül jelentős tényezőnek érvényesítésére. Ebben rejlik a fő hiba.

Ma az a helyzet, hogy az amerikai szállodák minden elképzelhető kényelmet nyújtanak ugyan, de mindent külön meg kell fizetni. A legkisebb külön-szolgáltatást külön fizetés jár. Ebben a tekintetben Európa túlszárnyalja Amerikát — nincsen meg ugyan a technika szédítő arányú berendezése, de megvan a barátságosabb otthon jellege!

A tömegellátás — a tömegfőzést vonta maga után. Ma az amerikai konyha a francia konyhának deformációja. Ez az elváltozás a gőzfőzőkötlanok használata, a túlsok jelgetetés folytán állott be. Amerikában a sok szárnyast, vadat már napokkal előtte tisztítják, előkészítik s állandóan jégen tartják. A jégen hosszú ideig tartott szárnyas veszt ízéből. A többi húsnemű úgy ahogy még kibírja a jeget anélkül, hogy az izét lényegesen befolyásolná. Bár a szállodai konyhákat Amerikában a leghíresebb szakácsok vezetik, mégis általános a panasz úgy a közönség, mint az alkalmazott részéről. Az utóbbiak főleg azt panaszolják fel, hogy tehetségeiket nem tudják továbbfejleszteni. Ez érthető is, mert a tömegfőzés az egyéni foglalkoztatást teljesen kizárja. Ebből a látószögből nézve az amerikai szállodai part, nagyszerűsége mellett is észre kell vegyünk azokat a beteges tüneteket, amelyek már Amerika kiváló embereit is foglalkoztatják s amelyek elhárítása fő kötelesség, mert anélkül rövidesen a Madách „Ember tragédiájában” csodás erővel megrajzolt phalanster rendszerének rémképe valósul meg. Bennünket európaiakat kis megnyugvás érzete tölthet el, bár nem versenyezhetünk Amerika technikai fölényével e téren sem; de nem pusztítottuk ki azokat a vonásokat, amelyek az európai szállodáknak barátságosabb, otthoniasabb jellegét kölcsönözik!

KOGUMA.

## A budapesti vendéglős szakiskola évváró vizsgája

A budapesti vendéglős szakiskola június 12-én d. u. 4 órakor tartotta meg évváró vizsgálatát. A vizsgálaton szép számmal jelent meg a vendéglős társadalom színe-java, hogy lássák azt a haladást, amelyet a szakiskola az elmúlt tanévben tett. A szakvizsgát, amelyen úgy az iparokt. főigazgatóság, mint a tanfelügyelőség képviseltette magát, Palkovics Ede a felügyelő-bizottság elnöke nyitotta meg, üdvözölte a megjelenteket. A vizsgálatot a szakácsművészet tárgya vezette be, amelyben Dittmayer Andor és Schaffhauser Jenő szakelőadók produkáltak igaz sikert. Utána a felszolgálás és illemtan következett, amelyet Arany József és Reichard György, a geni szövetség elnöke adtak elő, mindketten szép eredményt produkáltak. A borászatból Fuchs Elemér és dr. Szathmáry Arisztid felügyelők vizsgáztattak sikerrel, majd a többi elméleti tárgyakban kifejtett haladásukról tettek a növendékek tanubizonyoságot. A nagyon sikerült vizsgálat végén Walter Károly főigazgató a jutalmakat emelkedett beszéd kíséretében osztotta ki a növendékek között — utalt arra, hogy a megjutalmazásnak sohasem szabad anyagi, hanem az erkölcsi értékét venni, a régi görögöket éppen az tette hatalmassá, hogy a mérkőzésben elnyert babérágat nem cserélték volna fel aranykoszorúval. Jutalmat nyertek:

A budapesti kereskedelmi és iparkamara által adományozott bronzéremet Cigler Lipót III. o. tanuló nyerte, mint szorgalmában és magaviseletében egyaránt kiváló tanuló.

Reichardt György szaktanár által adományozott 100.000 koronát Hauer József III. o. tanuló, Szavanov Emil cukrász által adományozott 100.000 korona jutalmat Fludorovits István III. o. tanuló, Gráf I. szombathelyi vendéglős által adományozott 30.000 koronás díjat Laky Tivadar II. o. tanuló nyerte el. Jutalomkönyvben részesültek kiváló magaviseletük, pontos osztálylátogatásuk és szorgalmuk révén: Bernhardt Richard, Heller József, Lovicsek János, Novák Miklós, Szolár Mihály, Schnel Ferenc és Szepesi Dániel III. o. tanulók. Ament János, Derecskey István, Koczian János II. o. tanulók. Hauer Béla, Hersey István, Heinold Nándor, Luncsek Oszkár, Rakovszky József, Stiginszky József, Stousz Béla, Taschler István, Vargha József és Zsigmondy László I. o. tanulók.

**Püspöki uradalmi bérpince r.-t.**

4-6

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

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

Elsőrendű borju- és marhahúsokat napi áron szállítók.  
4-6

A jutalmak kiosztása után dr. Kritsfalussy István igazgató felhívta a figyelmet azokra a modellekre, amelyekkel ma a felszolgálat és szakácsművészet studiumát gyakorlatilag is szemléltethetjük a növendékek előtt s amelyet Schaffhauser Jenő a szakiskola ambiciózus szakelőadója félévnél tovább tartó munkája árán készített. Nagy munkát produkált, de ezzel nevét be is véste a szakiskola történetébe, amelyet lelkesedéssel a tökéletesedés útjain előre vitte. Az elismerést felmérni nem lehet — értékelni nehéz, s azért az ipartestület és a felügyelő bizottság nevében egy elismerő oklevelet nyújt át, amelyből nem az érték, de a szeretet sugárik feléje.

Az évszázó vizsgálatot Palkovics Ede elnök be-  
széde zárta be. Az elnök megköszönte azt a példátlan  
érdeklődést a vizsgálatl szemben — amely a meg-  
jelentek nagy számában nyilatkozik meg — megkö-  
szönte a magasabb tanhatóságok érdeklődését és jó-  
indulatú támogatását. Hálával emlékszik meg az ipar-  
testületről és annak agilis elnökéről, Keszei Vincé-  
ről, aki minden erejével támogatta azt a beszerzési  
akciót, amelyet az iskola felszolgálati tárgyainak új-  
lagos beszerzése érdekében indítottak. Köszönettel  
adózik Bandl József, Bandl Ferenc, Gundel Károly,  
Holub Rezső, Kutassy Lajos, Malosik Ferenc, Maren-  
cich Ottó, Szabó Imre felügyelő-bizottsági tagoknak,  
akiknek adományra és akciójára lehetővé tette azt, hogy  
a szakiskola felszerelésére közel 10 millió koronát

fordíthattak. A maga részéről is örömmel emlékezik  
meg Schaffhauser Jenő értékes munkájáról, amely  
iparunkban példátlan teljesítmény. Örömmel látja a  
szép eredményt, amely a jövő munkásságának gazdag  
biztosítéka s közönetét fejezi ki a tanári karnak azért  
a lelkes és odaadó munkásságért, amit a tanév alatt  
kifejtettek. Köszönettel adózik a teremben szorongó  
vendégseregnek érdeklődéséért s ezzel a vizsgálat sor-  
rendjét bezárta.

## Exotikus konyha és étlap Ausztriában

Régen úgy a magánháztartás, mint a vendéglői  
fogyasztás anyagszükségletét a hazai termelésből  
igyekezett fedezni. Ma — főleg Ausztriában — meg-  
fordított viszonyokat találunk. Az importcikkek sok-  
kal olcsóbbak, mint a hazai termelés termékei. Ausztria  
ma úgy a családi háztartásban, valamint a vendéglők  
étlapjaiban szinte „exotikus“ képet mutat. A főtt és  
sült húsnemeket e célra hizlalt argentinai szarvas-  
marhának húsból készítik, amelyet konser-  
váva avagy fagyaszta szállítanak Ausztriába. Sajá-  
tosan érdekes, hogy az óriási távolság szállítási költsé-  
ge s a vámtételek dacára, az argentinai hús 35  
százalékkal olcsóbb, mint a belföldi avagy a szomszéd  
államokban tenyésztett állat húsa.

## A régi világ szellemes asszonyai

Irta: Ifj. Gonda Béla.

### T A R T A L O M :

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

ALAPÁR 5 KORONA.

KÖTVE 8 KORONA.

Megrendelhető a szerzőnél

Budapest, I., Budafoki-út 22. szám.

## Mindegyik munkaadó

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

## Springhut Henrik

8-3

### tojásnagykereskedés

Legelőkelőbb kávé-  
házak, 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 ónnal ónozva. — Karbantartás, ónozás a leg-szolidabb kivitelben. — A 75% fűtőanyagot megtakarító kávéházi RECORDVERŐ tüzhely gyártója. (Több országban szabadalmazva.)

4-6

„Dreher

Baksör“

4-6

Tojásszükségletét Egyiptomból szállított tojással fedezi, amely legfőljebb 10—12 napos és mindig többet ér, mint a vízüvegben avagy mészsoldatban eltett tojás. Szinte természetes, hogy a hazai tojásnál olcsóbb. Zöltségféléket Olaszországból és Hollandiából szállítanak. A holland káposzta olcsóbb áraival teljesen leverte az osztrák zöltségtermelést. A tengeri hal — például az adriai bárdhal — sokkal olcsóbb, mint az édesviziekből kifogott harcsa vagy ponty. Ezt a visszas arányt mutatja az osztrák só is. Ausztria sószükségletét az u. n. főtt sóval fedezi, ez nem tud — a magas munkabérek és szénárak mellett — versenyezni a Németországból szállított sokkal olcsóbb kősóval. Ha ezekhez most még hozzávesszük a különben is importált kávé, teát, kakaót, fűszerféléket, tényleg nem tulzó állítás, ha Ausztria konyháját ma „exotikusnak“ nevezzük. A munkabér és a szén árának örökös emelkedése az a két végzetes tényező, ami az ottani termelés lehetőségét lenyomja s ami azt a furcsa helyzetet eredményezi, hogy a külföldi nagy haszonnal dolgozó s óriási szállítási költséget magában rejtő árú, mindezek dacára olcsóbb, mint a hazai termelés gyümölcse. Az örökké felfelé haladó drágasági hullámban mindezeknek a cikkeknek busásan felszámított ára valóssággal olcsónak tűnik fel, amik után törnek magukat az emberek, nem vevén észre, hogy ez a hazai termelés teljes megszűnésére vezet.

Ezeknek az állapotoknak hasonló szimptomáit tapasztalhatjuk minálunk is, azzal a szomorú különbséggel, hogy Ausztria az ilyen veszteség mellett még mindig megmarad iparállamnak, míg az agrár és termeléséből élő Magyarországnál ez a gazdasági termelés és élet teljes elsorvadásához vezet, amely egyben nemzeti katasztrófát is jelenthet.

Ó.

## Khinai ételek és étkezésmód

Khinát nagyon sokáig úgy ismerték, mint az elzárkozottság birodalmát. Az újabb idők természetesen más színben ismertették meg a mennyei birodalmat Európa előtt, mindezek dacára a khinai családi életbe, a khinai szakácsművészet titkaiba csak a legújabb időkben nyerhettünk igazi bepillantást. Nagy érdeklődést keltett az a cikksorozat, amely Pekingben egy angol újságban látott napvilágot. A cikksorozat terjedelmesen ismerteti a különböző khinai ételnemeket és étkezésmódot.

A khinai asztal általában kerekded és alacsony, amelyet előkelő khinai családoknál apró ezüst tállakkal és csészékkel díszítenek. A csészéket ivóserlegnek használják, amelyben a — khinaiaktól kedvelt szesz-italt — meleg rizspárlatot szolgálják fel. Leveshez apró porcelláncsészéket használnak. Minden személynek 2 vékony elefántcsont pálcikát s egy ezüst kis kanalat készítenek elő. Szegényebb házában az ezüstöt porcellán s az elefántcsontot fa helyettesíti. A khinaiak valóssággal művészek az előételek készítésében s azoknak sokfélesége csodálatosan nagy. Előkelőbb khinai étkezésnél — a készen felterített asztalon — apró porcellán- és üvegtányérvákon néha 14-féle előétel vár inyes elfogyasztásra. Az előételek sokaságában ott találjuk a felszeletelt hideg húsok sokféleségét, sonkát, cukrozott diót, sós mandulát, tejszinhabot. Az előételek után nehezebb ételekre kerül a sor, amelyekhez anyagot különféle hal, csirke, kacska, macska, szamár s e célra tenyésztett hosszúszórtú kutyának a husa adja. Az étkezéshez mindig frissen sült kenyeret és száraz párolt rizst szolgáltatnak fel. A főzelékfélék között legkedveltebb az, amelyet fiatal bambuszrügyekből készítenek.

A tömöttebb ételnemeket és a száraz rizst a khinaiak — evőpálcikáikat bámulatos ügyességgel használva — könnyedén fogyasztják el. Az evőpálcikáknak használata a kézi ügyességgel rendelkező európai embernek is nagy nehézséget okoz. A nép egyszerű tagja az evéshez ujjait használja. Evés közben tökmagot ropogtatnak, amely a khinainak kedvelt csemegéje. A khinai étlap valósságos specialitást is nyújt, ilyen a khinai fecskéfészek, melyet mint fecskéfészek-levest és mint csemegét is általánosan kedvelik. Szeretik a romlott tojást, amely egyébként keményre van főzve, de amelynek fehérjeanyagát megfelelő eljárással feketére változtatják. Az európaiak azt állítják, hogy nem is olyan rossz, mint aminek hitték. Mindezek — a cápauszonnyal egyetemben — ma már London inyencei előtt is kedvelt csemegék. A khinai éttermek ma már óriási tömegben fogyasztják a pezsgőt, valamint az előkelő khinai családok a francia konyhaművészet ismert remekeit. Az étkező khinai vidám társalgó, szellemesen csevegő ember, amit csupán előzékenysége s udvariassága mulhat felül. E téren szerzett tapasztalatok az európai ember feledhetetlen emlékei közé tartoznak.

BIBIC.

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

**Özv. Berkovits Károlynénál**

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

Telefon: József 125—31.

4—6

**„HAEN“**

Telefon 11—48 és 181—01.

3—6 konyha, sütőde, szállít házhoz meleg és hideg diner-eket és büffeket.

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

## A szállodás felelősségéről szóló törvény

Hosszú és nehéz küzdelem után eljutottunk végre oda, hogy a szállodás nem lesz ezután kitéve oly anyagi meglepetéseknek, amelyek valósággal egzisztenciájukban veszélyeztetnék.

Tudott dolog ugyanis, hogy a szállodás eddig korlátlan felelősséggel tartozott a hozzá beszállott vendég magával hozott összes málhájáért, annak tartalmaért és a vendégnél lévő tárgyakért.

Sajnosan tapasztaltuk, hogy igen sok vendég kereseti forrását képezte a szállodákba való beszállás. Sokan alig hoztak valamit magukkal a szállodába és rövid időn belül tekintélyes vagyonhoz jutottak a szállodás ellen indított kártérítési per révén, mert a bíróság a legtöbb esetben a vendégnek adott igazat.

Ennek a visszás és tarthatatlan állapotnak vet véget a fogadás felelősségéről és az elszállásoláson alapuló és ezzel kapcsolatos követeléseinek biztosításáról szóló 1924. évi XIII. törvény cikk, amelyet közérdekű voltára való tekintettel egész terjedelmében közlünk.

### 1924. ÉVI XIII. TÖRVÉNYCIKK

*a fogadás felelősségéről és az elszállásoláson alapuló és ezzel kapcsolatos követeléseinek biztosításáról.*

#### I. A fogadás felelőssége.

1. §. A fogadás felel azért a kárért, amelyet a megszálló vendég a fogadóba hozott dolgának elvesztése, elpusztulása vagy megsérülése által szenved, ha csak azt nem bizonyítja, hogy a kárt oly körülmény okozta, amely sem neki, sem háza népének, sem személyzetének fel nem róható.

A fogadóba hozottaknak azokat a dolgokat kell tekinteni, amelyeket a vendég a fogadónak vagy oly emberének, akit átvételükre meghatalmazottnak tartott, átadott vagy amelyeket a neki kijelölt helyen vagy a fogadónak a dolog természete szerint erre rendelt helyén elhelyezett.

2. §. A fogadás az előbbi §. alapján minden egyes vendégnek legfeljebb a vendég által fizetett napi szobabér százszorosáig (100-szoros) felel; nagyobb összeg erejéig csak

úgy, ha a dolgot, minőségét és mennyiségét ismerve, kifejezetten megőrzés végett átvette, vagy ha a vendég nagyobb összeg iránt követelését a fogadással szemben nyomban a megérkezéskor írásban közölte, végül ha a kár tekintetében őt, vagy házanépének, vagy személyzetének tagját vétkesség terheli.

3. §. Drágaságokért, értékpapírokért és készpénzért a fogadás az 1. §. alapján csak akkor felel, ha a dolgot, minőségét ismerve, megőrzés végett átvette, vagy a vendégtől kívánt őrizetbevételét megtagadta, vagy ha a kár tekintetében őt, vagy házanépének, vagy személyzetének tagját vétkesség terheli.

Erre a felelősségre az előbbi §. korlátozása nem vonatkozik.

4. §. A fogadás e törvényben meghatározott felelősségét kifüggesztett hirdeteménnyel vagy más egyoldalú nyilatkozattal sem ki nem zárhatja, sem a törvénytől eltérő más módon nem korlátozhatja.

5. §. Az előbbi §§-ok alapján támasztható kárkövetelés elenyészik, ha a vendég a kárt, mihelyt értesül róla, a fogadónak haladéktalanul be nem jelenti.

Ez a szabály nem áll, ha a kár oly dologban esett, amely a fogadónak a 2. vagy 3. §. értelmében megőrzés végett át volt adva.

6. §. A fogadóst nem terheli az előbbi §§-okban meghatározott felelősség közönséges lakásbérlet vagy ezzel egy tekintet alá eső jogviszony esetében.

#### II. A fogadás követelésének biztosítása.

7. §. A fogadónak a vendég elszállásolásából és egyéb szükségleteinek fedezéséből eredő követeléseit biztosítására törvényes zálogjoga, a nyilvánvalóan a vendég által az elszállásolás körében okozott kár erejéig pedig visszatartási joga van azokon a dolgokon, amelyeket a vendég a fogadóba hozott.

#### III. Záró határozat.

8. §. Ez a törvény kihirdetésének napján lép életbe.

Kelt Budapesten, 1924. évi május hó 10. napján.

Horthy Miklós s. k. (P.H.) Gróf Bethlen István s. k.  
Magyarország kormányzója m. kir. miniszterelnök

## CÍFKA JÓZSEF

PINCEGAZDASÁGI CIKKEK SZAKÜZLETE

BUDAPEST, V., VILMOS CSÁSZÁR-UT 48.

TELEFON 28-92.

8-3

## Hauer Rezső cukrász

Telefon:

József 125-04

Budapest, VIII., Rákóczy-ut 49.

8-6

## Különfélék.

**Keresztelő.** Nagy megtiszteltetés érte iparunkat, f. hó 14-én. Ezen napon keresztelték u. i. meg Gundel Károly kitűnő kartársunk 10-ik gyermekét a Hermina-uti plébánia templomban. A keresztapa József Ferenc főherceg volt, aki maga tartotta az újszülöttet a keresztvíz alá és aki az örömszülők házáat a keresztelő után megszerencsélte a családi körben tartott uzsonnán. Őszintén gratulálunk kiváló kartársunknak s örömmel üdvözljük az újszülöttet, aki már csecsemő korában ily fényes tisztességet szerzett iparunknak. Növekedjék és izmosodjék egészségben, ismeretekben és szeretetben Isten és az emberek előtt.

**Tüzelőanyag.** Iparunkban rendkívül jelentős tényező a tüzelőanyag. A tüzelőanyag értékét annak hőfejlesztő energiája u. n. calorija szempontjából határozzuk meg. Egy caloria alatt értjük azt a hőmennyiséget, amely 1 gr. vizet, amely 15—17° C. meleggel bír, 1° C.-szal emeli. Ebből a szempontból megítélve a tüzelőanyagokat, azt tapasztaljuk, hogy minél nagyobb carborium tartalommal bír valamely test, annál tökéletesebb elégésre képes. Annál nagyobb hőmennyiséget termel. Minél nagyobb hőmennyiséget termel, annál praktikusabb s annál gazdaságosabb. Ez a kérdés a mi iparunkban nem lehet fölösleges, mert a tüzelőanyag megválasztása nemcsak a fűtés, de gazdasági szempontból is életbevágó. A fűtőanyag megválasztásánál nem mindig az jelentős, melyik az olcsóbb, hanem az, melyik termel nagyobb meleget? Lehet egy fűtőanyag olcsóbb, de a termelt melegmennyiség kisebb s azért gyakorlatilag is kisebb értékű. Ennek a kérdésnek megértését legvilágosabbá teszi a tüzelőanyagok caloriamennyiségének összehasonlítása. A fa és tőzeg calorija 4500—5000° C. között mozog. Ez ingadozást a tüzelőanyag víztartalma befolyásolja. Ismeretes, hogy a tavasszal kivágott fát legfőlebb ősszel használhatjuk. Eddig a száradással a vízvesztés nagyon jelentős. A víztartalom a különböző fánemeknél különböző százalékú, így a fenyőfa 45 százalék, a tölgyfa 34,

a nyírfa 30 százalék, a bükkfa 17—20 százalék vizet tartalmaz a fa kivágásakor. A fa bevásárlása szárított állapotban történjen, mert a nedves fa rövid idő alatt súlyának átlag 15%-át veszti el! Ez természetesen terjedelmére is kihatással van. Azt mondhatjuk, hogy lombos fáink a száradás alatt térfogatuknak 11%-át, a tűlevelűek 6%-át veszítik el. A tüzelőanyagok caloriját — hőfokát — tekintve a turfa 3500. Ebben a tekintetben a gyenge minőségű barnaszén alig mulja felül. A jóminőségű barnaszén 4—5000 caloriát is elér, amely egyben megfelel a feketeszen átlagos hőtermelésének, amely 6000 caloriáig emelkedik. A legkiválóbb tüzelőanyag az antracit, amelynek hőtermelése 8500—9000 caloriát ér el, hamutermelése pedig a legkisebb. Elégésekor tehát a legnagyobb meleget fejlesztő, viszont a legkisebb hamualkatrészt marad vissza! Mindebből azt a következtetést vonhatjuk le, hogy a fűtőanyag bevásárlásánál legfőbb tényező a tüzelőanyag caloriamennyisége, amely a gyakorlati kihasználtság és gazdasági előny kulcsa. A fűtőanyag megválasztásában bennünket a tüzelőberendezésünk milyensége és az üzemben szükséges caloria mennyisége kell hogy vezessen.

**A Bar.** A Bar-üzem sajátosságánál fogva nem ítéhető meg a kereskedelem rideg szempontjai szerint, ezért az üzemek ellenőrzése is csak megfelelő szakismeret révén történhetik. A Bar kezelőjét föltétlenül bizonyos szabad rendelkezéssel kell felruházni, hacsak azt nem akarjuk, hogy az üzem menete szenvedjen miatta. A kevert italok, mint a Cocktail, Flipp, Cup stb. keverési módja egymástól annyira eltérő s a vendég izléséhez alkalmazkodó, hogy a mennyiségnek előírásos felhasználása szinte lehetetlen. A vendég különben is szokva van ahhoz, hogy az elkészítéshez szükséges alkotórészeket saját izlése szerint keverteti, amellyel az anyagnak előírás szerinti ellenőrzése teljesen lehetetlen. Leghelyesebb, ha a tulajdonos a Barkezelőnek az összes italokat elszámolásra adja ki, s azt az elérhető haszonnal a kezelő számlájára írja. Visszaélés csak abban az esetben történhetik, ha a Bar kezelője kívülről szerzett



**VACUUM**  
ÁLTALANOS  
BERAKTÁROZÓ ÉS PORMENTESÍTŐ  
VÁLLALAT  
LÁSZLÓ IGNÁC, BUDAPEST,  
II. ZSIGMOND-UTCA 24.  
ÜZLET-ÁGRK.  
Szőnyeg, függöny, szőrme bútor  
megóvás, pormentesítés, javítás,  
mosás, molyirtás.  
Poloskairítás, lakásfelújítokari  
tás. -Bútor beraktározás.  
Irodák, kávéházak és  
üzletek ablaktisztítása

**Telefon:**

**71-82**

**75-05**

1-6

**Kaufman Jakab R.-T.** 1-3

Likőr- és rumgyára — bornagykereskedő

Telefon: József 24-63.  
József 54-80.

**Budapest VIII. ker.,  
Nagyfuvaros-uca 3/B.**

**Bonácsny Rezső**

függő állványok kölcsönzése és építési anyagok  
raktára

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

Telefon: József 81-14.

pálinkanemet ad el, avagy az előírt áraknál többet számít fel. Ellenőrzésképpen legjobb, ha fogyasztási statisztikát vezetünk s ha váratlanul leltárfelvételt eszközlünk. A logikus ellenőrzés, amelyet bizonyos fokú bizalom hat át, mindig célravezetőbb, mint a bizalmatlanság. Körültekintő figyelem, megújuló ellenőrzés mellett nyugodtan lehetünk a kezelővel szemben megfelelő bizalommal, a visszaélés pedig nem lehet hosszútávú.

**Vagyonsváltás.** A vagyonsváltást háromféle módon lehet leróni. Vagy a Hegedüs Lóránt pénzügyminiszter idejében fizetett vagyonsváltás százszorosának, vagy a már befizetett kétszeres kényszerkölcsön 80%-ának felajánlásával, vagy a benyújtott bevallás alapján kivetendő összegben fizethető a vagyonsváltás. Ebbeli szándékot az illetékes pénzügyigazgatóságnál írásban kell bejelenteni.

**Az Országos Iparos Párt.** Az iparosok gazdasági érdekeinek megvédésére alakult Országos Iparos Párt rövid fennállása alatt máris igen jelentős eredményeket ért el. Így többek között az Árvizsgáló Bizottságok beszüntetése az ő érdeme. Neki köszönhető, hogy az adókvetó bizottságokban minden ipartestület 4 egyén által van képviselve. Az Országos Iparos Párt elnöke Bittner János, helyisége Budapest VII., Erzsébet-körút 9. szám. Évi tagsági díj 20 aranykorona. Ez az egyetlen politikamentes iparos szervezet s ajánljuk t. olvasóinknak, hogy e pártot, mely kizárólag az iparos gazdasági érdekeit szolgálja, támogassák.

**Az új bortörvény** intézkedik arról, hogy minden borkereskedő és kismértékben elarusító a tartályra, amelyben raktárában a bort tartja, a bor minőségét, a borvidéket stb. ki kell írja. Aki a törvény ezen rendelkezése ellen vét, attól az italmérési engedély is elvonható. Attól pedig, aki a bort hamisítja (vízezi) és a hamisított bort forgalomba hozza, az italmérési engedély elvonandó. A törvény a felelősséget nemcsak a tulajdonosra, de még a csaposra is kiterjeszti.

**A szállodás és vendéglős értékelése.** Az érték maga nagyon relatív fogalom. Értékes előtűnk ami hasznos, ami közszükségletet kielégít, aminek látása vagy szemlélete nekünk örömet okoz. E szempontból a legnagyobb érték a munka, amely hasznot jelent s a lélek megelégedését vonja maga után. Érthető, hogy minden olyan munkás és munka, aki és ami e szempontok szerint vesz részt a közjavak megteremtésében, értéket képvisel. Ha ez így van, akkor az ilyen érték megbecsülésre, tiszteletre számíthat! Minden iparnem megadja azt, amit e mérő

szempont szerint értéknek ítéltünk, kijár érte a társadalom tisztelete és elismerése. Csak a mi iparunk értékelésénél látunk bizonyos szűkkeblőséget, csak a mi társadalmunk az, amely a szállodásban, vendéglősben és kávéházban nem lát mást, mint olyan egyéneket, akik a közönség anyagi erejének kizsákmányolásával illetéktelen módon meggazdagodnak. A nagyközönség nem látja a vergődők százait, a törekvés dacára megszűnő üzemeiket, ha hallja is, gyorsan napirendre tér felette s ítéletében továbbvezeteti magát igaztalan felfogása által.

Hol van a régi vendéglők, szállodák jó hírneve, az a respektus, amellyel azok tulajdonosait a társadalom kezelte? Eltűntek s ebben nemcsak egy-két üzem felületessége, esetleges könnyelműsége az ok, hanem a nagyközönség kicserélődése, lelki finomságának eltompulása is!

Magunkban is keressük s megtaláljuk az okot, de konstatáljuk, a mi hibánk elenyészően kicsi a nagyközönség „Pálfordulásához” képest. A mai idők kicsinylése több, mint ami mellett szónéklül elmehetünk; holott azt látjuk, hogy szállodásaink és vendéglőseink általában nagy tudású, széles látókörű, világlátott egyének s cseppet sem kisebb értékűek, mint más ipar és a társadalom középrétegének képviselői. Tudása mellett joga van megfelelő önértékre is s azt a társadalomtól megnyilatkozó megítélésben éppen úgy megkövetelheti, mint bárki más oly értékkel rendelkező polgár. Kivánatos volna, ha a helyes felfogás újra utat találna a nagyközönség megértéséhez, kivánatos volna, amint azt a külföldi társadalomban látjuk, mert a külföldnek nem a vendéglős- és szállodás-anyaga jobb, hanem a közönség ítélőképessége egészségesebb.

Jöjjön el a megbecsülés, a valódi megértés, a társadalom igaz megítélésének ideje s akkor még több lesz azoknak a száma, akik ebben a pályában nemcsak megélhetésüket, de életfeladatukat fogják találni. Ez nem ábránd, mert a „rég jó idők” magyaros vendégszeretettel, a jó hírnév alapkövét kell újra letenni, de szép épület csak úgy lehet belőle, ha az építésben a magyar társadalom megértése, régi rokonszenve támogat bennünket!

M. O.

## Szloboda és Mitrovácz

4-6

finom sütődéje Budapest

TELEFON

József 3-53

Főüzlet: VIII., Óriás-utca 5. szám.

Fióküzlet: VIII., Mátyás-tér 9. szám.

## Kerber Henrik

BUDAPEST, VIII., NAP-UTCA 29. SZÁM.

Alapított 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 féregirtási vállalat

2-6

## Innen-Onnan.

**Sic transit gloria mundi.** Még az Egyesült Államok lakói között is kevesen tudják azt, hogy Rooseveltnek, az Egyesült Államok volt elnökének özvegye meglehetősen szűkössé s az elnöki méltóságnak kevésbé megfelelő életviszonyok között él. Roosevelt özvegye New-Yorkban a 44-ik utcában egy szegény kávémérésnek megelégedett tulajdonosnője. Mindenestre a hatalmas állam volt elnökének magas méltósága után, amely felesége személyét is körülvette, kétségbeejtően szomorú változás. Nem érdektelen, hogy az özvegy igazi világhölcselel elmével nyugszik bele a megváltozhatatlanba s többször adott kifejezést annak, hogy a „fehérlázat” szívesen cserélte fel kávéházzal . . .

**Boldog ország.** Wiesbadenben — mint külföldi tudósítónk révén értesülünk, az idegenforgalom fokozása és emelése végett mindennemű szálloda- és luxusadót eltöröltek. Ime iparunk megértésének ritka példája, ahol a szállodaiipar jelentőségét hazai és nemzeti szempontból nemcsak megértik, de igyekeznek munkásságát s annak útját egyengetni. Nem adómentesség, de becsületes megértés és méltányosság kellene minálunk is felszínre kapjon, mert nélkülül fejlődésről, tisztos iparról s főleg idegenforgalomról beszélni hiábavaló dolog . . .

**Oroszország szállodái.** A sovjet kormány által lefoglalt szállodákat rövidesen visszaadják eredeti rendeltetésüknek. A kiürített szállodákat újra berendezik s azokba újlag visszakerül a régi élet és forgalom. Moszkvában 18 szállodát adnak így át régi hivatásának, amelyet az ottani kommunista elveknek megfelelőleg csupán bérbeadnak!

**A tengeri rák.** Az inyencek nagyon kedvelt falatja a tengeri rák. Erre a célra két hatalmas testű tengeri rákot használnak fel u. m. a homáruszt és a langusztát. Az elsőnek hatalmas ollója van, amelyről könnyen felismerhetni, míg a langusztának a háti oldalra visszahajló óriási tapintó szerve — csápjá van. A franciák, akik az inyestesterségben mindig vezettek, inkább a langusztának adnak előnyt, mert húsa jobb ízű mint a homárusznak. A langusztá halálszát a francia tengerparton sok ezer embernek biztosít megélhetést, mert Európa államainak rákfogyasztását legnagyobb részét Franciaország rák-exportja szolgáltatja.

## Konyharovat

**Chester-Cakes.** Lapunk egyik olvasója azzal a kéréssel fordult hozzánk, hogy közöljük a sajtos Cakes megfelelő elkészítési módját. Ez óhajnak annál nagyobb örömmel teszünk eleget, mert az irdalmi színvonal mellett lapunkban szaktársainknak gyakorlatilag is értékes rovatot nyújtani legfőbb óhajunk. A Chester (sajtos) Cakes elkészítéséhez vegyünk 150 gr. chester-sajtot, ennek hiányában jó száraz ementálit, 100 gr. parmezánt, 100 gr. lisztet, 60 gr. vaját, 2 evőkanál savanyú tejfelt, 1 teáskanál szardellakivonatot kevés borral és sót s ebből tészta gyúrjunk; majd kinyújtva 8—10 cm. hosszú s 4 cm. széles szalagokra vágva süssük ki. Vegyünk 100 gr. chester-sajtot, 60 gr. parmezánt, 2 evőkanál szardellakivonatot, kevés sót és angol mustárt s azt keverjük jól össze, majd a kisütött cakesre kenjük s 2—2 cakest megkent oldalával egymásra téve felszolgálás előtt melegítjük.

**Lisztről.** Úgy a magánháztartásban, mint az üzemekben sok bosszúságnak az okozója a liszt csomósodása, ami még sokszor akkor is előáll, ha újlag átszitálták. Még bosszantóbb, ha a csomók minden elővigyázat dacára, a levesben avagy rántásban is előfordulnak. A lisztnek ilyen megcsomósodása legtöbbször esetben a rosszminőségű avagy hamisított lisztre vezethető vissza. A tapasztalat azonban arra is megtanított minket, hogy sok esetben a liszt helytelen kezelése okozza a liszt megcsomósodását. A napsugárnak direkt kitétt liszt sikéranagáról megfigyelték, hogy az összeszuszorodik s általa veszít a megkötő erejéből. Ez arra figyelmeztet bennünket, hogy a lisztre úgy a szállítás, mint elraktározás alkalmával nagy súlyt helyezünk s óvjuk a direkt napfénytől. Konyharaktáraink pedig megfelelőleg hűvösök és szárazak legyenek.

**A kaviár.** Az inyencek kedvelt csemegéje volt mindig a kaviár. A kaviár tulajdonképpen nem más, mint a hal petesejtje. A legtöbb kaviárt a tok különböző változatai nyújtják, a legfinomabbat a kecsge. Oroszország előkelő éttermeiben külön üvegtartályokban állt a megfelelő kecsge, amelyet a vendég sokszor sajátkezűleg fogott ki, hogy abból az ismert Oukhat (kecsge-leves) készítsék. Ettől a kecsgefajtról származó kaviár a legfinomabb, de egyben a legdrágább is. Nagyon kitűnő kaviárt nyújt a tok és kecsge közvetlen rokona, a víza is. A forgalomba

**Herceg Windischgrätz Lajos** borpincészelei  
és Tokaji Bortermelők Társasága Részvénytársaság

SÁROSPATAK ☼ TOKAJ ☼ BUDAFOK 4-6

Központi iroda:

Budapest, IV., Váci-utca 27-38. Telefon: 56 - 20 és 109 - 14.

**Rigler József Ede**

4-6

a legjobb író-,  
rajz- és kereskedelmi  
tűzeteket  
gyártja.

**papirneműgyár r.t.**

Budapest, VI., Rózsa-utca 55.

kerülő kaviárt megtisztítják a külső nyálkás burkától, aztán az izlésnek megfelelőleg besózzák s bádogdobozokba téve expedíálják. A fahordókban szállított kaviárt sólével öntik le s úgy kerül kereskedésbe.

## Szerkesztői üzenetek

**Bevásárlás.** Szíves érdeklődésére értesítjük, hogy a mai bizonytalan pénzügyi helyzet mellett nehéz tanáccsal szolgálni ahhoz, vajjon észszerű-e nagyobb raktáryanag felhalmozása, avagy nem? Véleményünk szerint ma nagyobb raktáryanagot tartani nagy rizikóval jár. Azt hisszük, legésszerűbb  $\frac{1}{4}$  évre szóló anyag felhalmozása, mert ilyen idő alatt nagyobb veszteség alig érhet bennünket. Egyetlen anyagnál, a bornál tartjuk előnyösnek a nagyobb mennyiség felhalmozását, mert a bor ára előreláthatólag nagyon fog emelkedni.

**Kalkuláló.** A Marencich Ottótól kiadott magyar-francia-német szótár különös tekintettel volt az étlap helyes írására, kérdésére választ inkább a Blücher Meisterwerkjében talál. Ha pontosan közli velünk minő ételekről van szó, szerkesztőségünk a legnagyobb örömmel áll rendelkezésére.

**A Szálloda- és Vendéglőipari Szemle** előfizetőinek berendezkedés és mindennemű kérdéseiben díjtalanul áll rendelkezésére. Jogi kérdésekben saját költségeinek felszámításával, felvilágosítást ad.

A világhírű

**KRISTÁLY-VIZ**

mindenütt kapható!

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

Telefon: 43—90.

8—8

**DUBOVETZ EMIL**

TELEFON  
63—08.

MÉSZÁROS

V., LIPÓT-KÖRUT 17.

**Oláh István**

hagyma-, burgonya- és torma kereskedő

Telefon: József 48-60

B U D A P E S T  
Központi vásárcsarnok

## ÁLLÁSKÖZVETÍTÉS

MUNKAKINÁLÓK ÉS MUNKAVÁLLALÓK RÉSZÉRE

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

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

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

**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. Kítűnő referenciákkal rendelkezik. Ajánlatokat: „Gazdasági kontroll” jeligére a szerkesztőségbe kérek.

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

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

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  
BUDAPEST, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK

4—6

# Szent Margitszigeti Ásványvíz

az előkelő vendéglők közönségének kedvelt itala.

**Szent Margitszigeti nagyszálloda és nagyfürdő egész éven át üzemben.**

8—8



**Szállodai és éttermi alkalmazottak****20% engedményt**

kapnak az előfizetési úrból, ha megrendelik a „Szálloda- és Vendéglőipari Szemlét”.

**Budapesti Kávésok Áruforgalmi Részvénytársasága**TELEFON: BUDAPEST,  
József 92-77. 2-4 VIII., József-körút 38.**Vakok kefe-, kosár- és székfonó-**

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

**SZIGETI SANDOR vak iparos** 2-6

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

**Baronet**

Société Anonyme Baróti Budapest

**Cacao St. Thomé \* Cordial \*  
Shery Brandy \* Barcoctail \*  
Eckau \* Triple Sec' Extra Dry**BARÓTI szeszünomító cognac-, rum- és likörgyár r.-t.  
BUDAPESTEN. 2-6**Thermal szálloda**

(SZT. LUKÁCSFÜRDŐ)

Pensióval vagy anélkül.

2-6

Villany, terras, katonazene.

TELEFON:  
40-63 és  
182-45.**BÖRCSÖK és TÁRSA**

festékkereskedők

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

Állandó raktár szappanfőző lugkő, szóda, csiszoló és fémtisztítószerekben. 2-6

**KOVÁCS ILONA**

4-6

CSEMEGE- ÉS GYÜMÖLCSKERESKEDŐ  
a budapesti elite nagyszállodák gyümölcsz szállítója

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

**ERHARDT JÁNOS SZITTNER FERENC**

utóda

BUDAPEST, IV., MÁRIA VALÉRIA-UTCA 1.

Alapítotott 1880.

(Régi pósta-utca sarkán)

Telefon: 8-87

Üveg, porcellán, tükör és képerket gyári raktár.

Nagy választék

szállodai, vendéglői és kávéházi üvegtermékekben.

Kóstolja meg előbb, azután beszéljen!

3-3

**ERZSÉBET kenyér**

Telefon:

135-32,

135-33.

a legjobb és legízletesebb.

VI. kerület, Petneházy utca 58/60 sz.

**Reisz és Hajós**

Telefon:

74-13.

okl. gépészmérnökök

Ó-Budai kristályjéggypára mint betéti társaság  
III., Szentendrei-ut 15. szám. 3-6**Jálics Pince** édes borkülönlegességei

Kertay György Részvénytársaság.

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

Pincészet: Budafok, Péter Pál utca 36.

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

**Vendéglői és kávéházi berendezéseket**

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

TELEFON  
József 120-02

Állandó raktáron: evőeszközök, asztalok, székek, biliárdasztalok, üveg-, porcellán- és ezüsttermékek a legolcsóbb árakon. 3-6

**Magyar-Osztrák Borkereskedelmi és Kiviteli Részvénytársaság**

4-6

BUDAPEST, V.

Telefon: 107-55, 56, 57.

Harminczad-utca 3. sz

**„Excelsior“ konzervek a legjobbak!**

4-6

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

## Szt. Margitszigeten

### SZIGET-CLUB

NYILVÁNOS HELYSÉGEI

ÉTTERMEK  KÁVÉHÁZ

### PALATINUS STRANDFÜRDŐ

V E N D É G L Ő  
B U F F E T

3-6

*Megnyilt május havában.*

## PICK

4-6

FÜSZER ÉS CSEMEGE

BUDAPEST, V.

LIPÓT-KÖRUT 11.

Telefon 3-38

## Steiner és Szimper

szobafestők, mázolók, disz- és templomfestők

BUDAPEST, IX., ÜLLŐI-UT 57. SZÁM

TELEFON: JÓZSEF 629

4-6

## 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

3-6

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



**KNUTH K.** MÉRNÖK ÉS  
GYÁROS

BUDAPEST, VII., GARAY-UTCA

10.

4-6

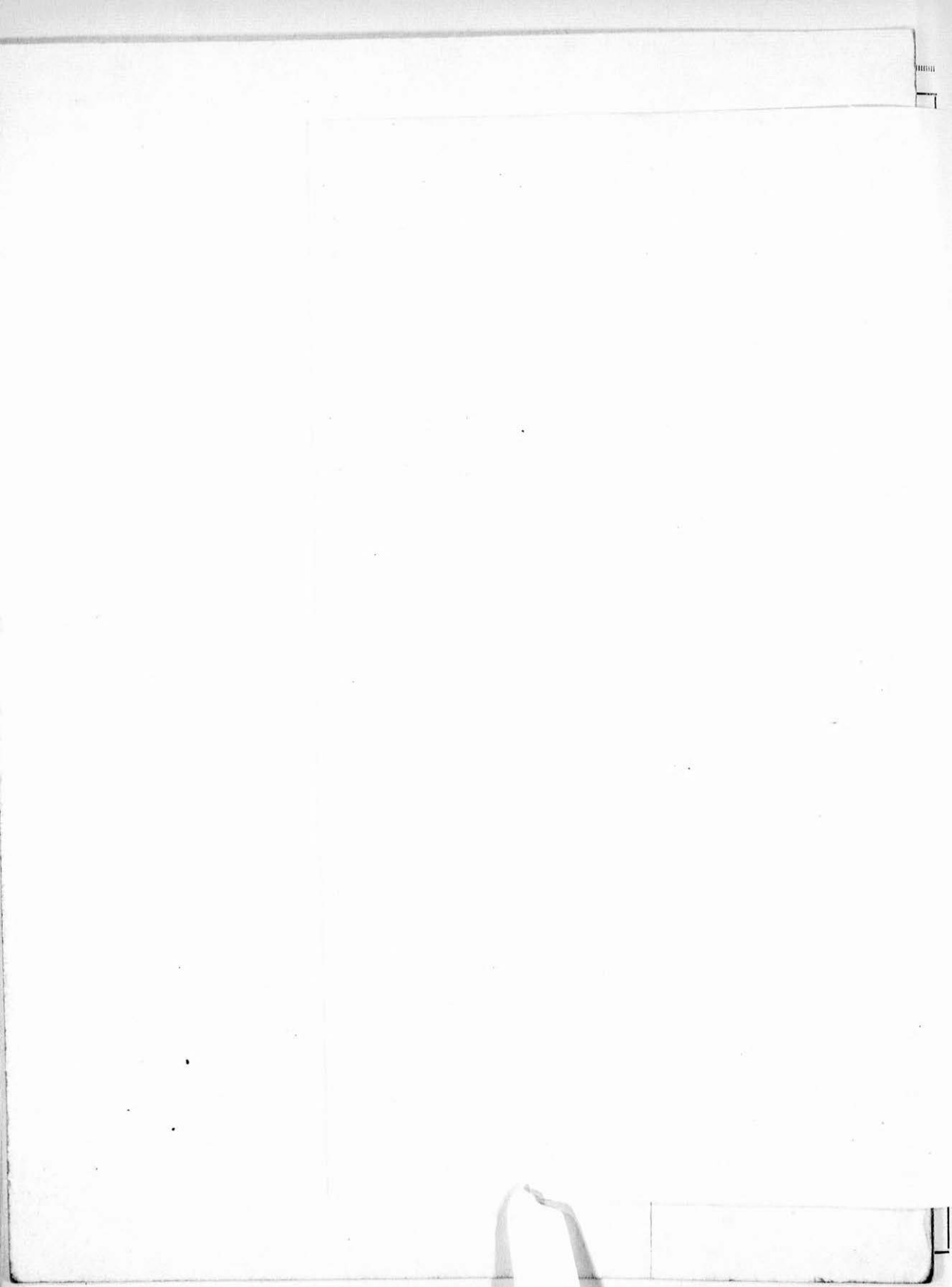
## F E L H I V Á S !

„A SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLE“  
a most közrebocsátott 6-ik számmal félesztendős multra tekint vissza. E rövid kis időre visszatekintve, örömmel látjuk, hogy eddigi munkásságunkkal sikerült szaktársaink, a szakmában dolgozó alkalmazottak érdeklődését és támogató jóindulatát megnyernünk. Büszkeséggel tölt el az is, hogy a társadalom más rétegeinek érdeklődését is kiérdemeltük.

E rövid visszapillantás egyben serkentés a jövőre, hogy még tökéletesebbet és jobbat nyújtsunk olvasóinknak. Hogy ezt a törekvésünket dokumentáljuk, a 7-ik számtól kezdve mellékletként minden előfizetőnknek megküldjük Marenich Ottó: „A francia konyha egyetemes ismerettára“ című új munkáját. A mellékelt leveket kérjük gondosan megőrizni, mert összegyűjtve a magyar szakirodalomban még nem levő munkát fog pótolni.

Hisszük, hogy elhatározásunkkal és hozott áldozatunkkal méginkább egybefűzzük iparunkért és szellemi fölényünkért lelkesedő kartársainkat.

A SZÁLLODA-  
ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLE  
szerkesztősége.





**KORVIN TESTVÉREK  
GRAFIKAI INTÉZETE**

Leggyorsabban szállít speciális

**SZÁLLODAI  
NYOMTATVÁNYOKAT**

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

lithogr. és könyvnyomdai izléses  
kivitelben.

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