

II. ÉVFOLYAM 2. SZÁM.

MEGJELENIK HAVONTA

BUDAPEST 1925 FEBRUÁR

SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLÉ

SZERKESZTŐ WALTER KÁROLY

TÁRSSZERKESZTŐ DR. KRITSFALUSSY ISTVÁN



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

Minőségre a legjobb!

Árban a legelőnyösebb!

„GASTRONOMIA“ pörkölt kávékeverék

„GASTRONOMIA“ teakeverék

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

(Kötelezettségnélküli áraink forgalmi adóval együtt értendők.)

8-6

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R.-T.

Telefon: József 73-26.

BUDAPEST, IV., VÁMHÁZ-KÖRUT 2.

Telefon: József 73-28.

TARTALOM:

1. *Rausch László*: Játékbank-alapítás.
2. *Dittmayer Andor*: A szakács mint művész.
3. *Cseke Lajos*: A szálloda- és éttermi alkalmazottak nevelésének kérdése.
4. *Keresztes Ede*: Hogy is fest az olcsóság Bécsben.
5. *Stefkó Gyula*: A revierrendszer és elszámolása.
5. Jókai centenárium.
6. Borászat. *Fuchs Elemér*: A bor alkotórészeiről.
7. Konyharovat.
8. Különfélék.
9. Innen-onnan.

A SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐIPARI SZEMLE ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre --- --- --- 200.000 K
fél évre --- --- --- 100.000 K

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

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

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

SZÁLLODÁ- és VENDÉGLŐIPARI SZEMLE

A SZÁLLODÁ-, VENDÉGLŐ- ÉS KÁVÉSIPARÁGAK HAVI SZAKFOLYÓIRATA

BUDAPEST, 1925 FEBRUÁR HAVA

II. ÉVFOLYAM

2. FÜZET

Játékbank-alapítás

Már több ízben felmerült annak a tervnek a gondolata, hogy Budapesten — montecarloi mintára — játékbankot állítanak fel. Azok a vállalkozók, kik ezen terv megvalósításával komolyan foglalkoztak, azért szemelték ki Budapestet, mert fővárosunk természeti fekvése, no meg a budapestiek közismert játékszenvedélye, jó talajt biztosított volna egy ilyen üzleti vállalkozásnak.

Első ízben 1912-ben merült fel komoly formában a kaszinó felállításának terve, hisz köztudomású, hogy ezen célra a Margitszigeten már felépült volna egy helyiség, de az akkor váratlanul bekövetkezett kormányválság meghiusította a cél keresztülvitelét, majd a világháború megindulása mindenkivel feledtette a kaszinó alapításának még a gondolatát is.

Immár több mint öt éve, hogy a háború befejeződött s ez az öt év lényegesen megváltoztatta az emberek mentalitását s hozzá szoktatta a könnyű, munkanélküli pénzszerzéshez. Egy ideig még a tőzsde kielégítette a pénzszerzőságot, de mióta ez a kereseti lehetőség is megszűnt, hihetetlen mértékben burjánzottak fel a lehangzatosabb cégek alatt a különböző klubok, kaszinók, melyekben a legféltetlenebb hazárdjáték — osztálykülönbség nélkül — tombolt.

Ilyen előzmények után talán nem is érte váratlanul az „illetékesekeket“ az a külföldi ajánlat, amely az utóbbi hetekben jutott a nagyközönség tudomására. A németországi Zopot fürdőhely játékbankjának igazgatósága 10, illetve 15 évi koncessziót kért a magyar kormánytól egy Budapesten és a Balaton mentén felállítandó játékbank engedélyezésére. Az ajánlat szerint a társaság kötelezi magát, hogy úgy Budapesten, mint a Balaton mentén egy-egy kaszinó-épületet épít, minimálisan 1—1 millió dollár befektetéssel, felajánlja a kormánynak a bank bevételeinek 40 százalékát, mely azonban nem lehet kevesebb havi 100.000 dollárnál. A budapesti koncesszió tíz évre, a balatonmenti tizenöt évre szólna. Az engedélyezési tartam lejártá után mindkét épület megfelelően átalakítva, a népjóléti kormányra szállna át kórházi célokra. Ez volna nagyjában az ajánlat lényege.

A német társaság ajánlata érthető érdeklődést

váltott ki a különböző hivatalos és nem hivatalos érdekelteknel, de különösen iparunknak nem lehet közömbös a hivatalos állásfoglalás, hogy engedélyezik-e azt, vagy sem. Kétségtelen, hogy a játékszenvedély igen sok külföldit csábítana fővárosunkba, aminek a bankon kívül elsősorban a szállodák látnak előnyét. Iparunk lényegesen fellendülne, mert az a közönség, amely ilyen célból Budapestre jönne, fizetőképes, pénzt költő elem volna, amely hozzá van szokva a nyugati kényelemhez, a modern szállodához. Az ilyen vendég azt itt is megkövetelné, miáltal szükség adódna új szállodák építésére, vagy a meglévők kibővítésére, illetve modernizálására. Iparunk állásnélküli munkásai mind elhelyezhetők volnának, mert a most redukált üzemek bizonyára fellendülnének. Természetesen ehhez hatósági támogatás is szükséges volna, amely adókönyvitésben s az utazási nehézségek megszüntetésében kellene, hogy mutatkozzék. A szállodai forgalom megnagyobbodása az egyes szobák átalakulására is igen kedvező befolyást gyakorolna, minthogy az egyes szállodák horribilis üzemi kiadásai jobban eloszlanának.

A balatonmenti kaszinó felépítése az ország szempontjából még jelentősebb volna, mert ez nem a Balaton fellendülését, hanem újjászületését jelentené. Sajnálattal állapíthatjuk meg, hogy a Balatont a külföld egyáltalában nem ismeri. Ezen nem is lehet csodálkozni, hisz a Balaton, mint szórakozóhely, a kultúrának oly hihetetlenül alacsony fokán áll, hogy nincs semmi sem ott — a természeti szépségeket kivéve, — ami a külföldit csábítaná. Ennek a főoka az, hogy nincs vállalkozási kedv a befektetésre, modern szállók építésére és soha senki részéről nem történt lépés Európa legnagyobb tavának, a „magyar tengernek“ külföldi propagálására. A háború utáni években pedig, mikor alkalom lett volna a mulasztottakat némiképen pótolni, a hatóságok mindent elkövettek, hogy mindenféle adóval s egyéb megterheléssel a balatoni fürdőket agyonüssék.

Egy nagystíllú játékkaszinó felépítése a Balaton reneszánszát jelentené, mert ha ezt a Balaton bármely helyén is állítanak fel, úgyszólván világfürdő épülne, s ami a legfontosabb, a külföld megismerné s figyelme ráterelődne Csonka-Magyarországra e

kiaknázzhatatlan kincsesbányájára. Itt beláthatatlan tere nyílna a szállodai vállalkozásnak s túlzás nélkül mondhatjuk, hogy a földből nőnének ki az új fürdőhelyek, hirdetve a magyar kultúrát s a Balaton páratlan szépségét. Meg volna adva annak a lehetősége, hogy a Balaton a világfürdők között a maga méltó helyére emelkedjék s versenyképes volna azokkal a külföldi fürdőkkel szemben, ahová az üdülésre vágyó magyar közönség megszámlálhatatlan millióit viszi.

Vétkeznénk a tárgyilagosság ellen, ha nem emlékeznénk meg a játéklukok árnyoldalairól, morális következményeiről. Amint az első sorokban utaltam a budapesti s általában a magyar ember játékszenvedélyére, feltétlenül számítani kell arra, hogy honfitársaink közül igen sokan elvéreznének a márványfalú, pazar berendezésű termék asztalai mellett. Sok tragédiának volna kiinduló pontja a fényes kaszinó. Sok egzisztencia menne tönkre, s az amúgy is meglazult erkölcsöknek könnyű alkalmuk volna a bűnre. De gondoljunk arra, hogy itt a játék hatósági ellenőrzés mellett folya, amely ellenőrzés lehetlenné tenné, hogy nincstelenek, kétes egzisztenciák a klub küszöbét átlépjék. Ma pedig ezen kaszinóknak a kluboknak nevezett lebujkokban nincs ellenőrzés, sőt minden ilyen klubnak megvannak a maga felhajtói, akik gyűjtik, csábítják a szerencsétlen áldozatokat, társadalmi és vagyoni különbség nélkül. E tiltott játékból természetesen az állam nem lát semmi hasznot, de azok a közvetlen és közvetett bevételek, melyekhez az államkincstár a legális játék engedélyezése révén jutna, hazánk mai viszonyai mellett számottevők lennének.

Tizenöt év nem sok egy város történetében, s ha arra gondolunk, hogy ennek elmúltával a fényes klubházak kórházzakká alakulhatnak és minden tönkrement honfitársunk véréből és pénzéből majdan sok szegény, tüdővésztes magyar avagy más beteg találhat gyógyulást, akkor nyugodt lelkiismerettel aláírhatjuk a szerződést.

RAUSCH LÁSZLÓ.

Hauer Rezső cukrász

Telefon:

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

5-6

PETZ TESTVÉREK

Hercegprímási Vasöntőde és Gépgyár
Műszaki kereskedés, fém- és vasöntések

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

6-6

A szakács mint művész

A gasztronómia varázsereje, mellyel úgy a hatalmasokat, gazdagokat, mint a szegényeket bűvkörébe kényszeríti, eszményi hivatással avatja a szakácsművészetet, mert e munka csak művészi úton érthető meg, s csak művészszemekkel bírálható meg!

Ez ősrégi és gyönyörű művészetnél nem csupán az ételek elkészítése, avagy még kevésbé az éhségérzet elhallgattatása a cél, hanem az izlés finomítása, az ételek mineműszerűsége és minősége iránti igény fejlesztése. E tétel megállja a helyét, minthogy általánosan tudva vagyunk, hogy az íz-érzék nem a torokban, hanem az agyban keletkezik. Az agy, mint az emberi szervezet és az azzal történő cselekedetek és érzetek központja egyszersmind kiinduló- és gyűjtőállomása a fejlődési momentumoknak. A szakácsművész tehát ne a nyelv, hanem az agy kívánalmainak tegyen eleget, kultiválja a fogyasztó felfogóképességét, fogékonyságát, miáltal a fogyasztó tanítója lésszen a gasztronómia terén. Ebből következik, hogy a szakácsművészet nem a nyelv szolgálja, hanem az agy, a szellem nevelője; az elérhető következményekben rejlik nagysága és művészi minősége.

Kísérjük figyelemmel a fogyasztó, az étel és annak elkészítőjének egymáshoz való viszonyát.

A fogyasztót nem mindig az éhségérzete vezeti az étterembe, sőt alapjában véve ez csak a legritkább esetekben lehet ennek oka; az igazi ok sokkal mélyebben gyökerezik: a fogyasztó egy-egy étkezésnél magasabbrendű élvezetet kíván, mellyel oly eszményi lelkiállapotba kíván jutni, miáltal egyénisége egy harmonikus, magasabb fokot ér el.

A reális éhségérzet a szokásos étkezési időnél jóval később keletkezik. A rendszeresen táplálkozó ember egy, sőt esetleg több étkezési idő elmulasztásával még nem lesz kimondottan éhes, aminek magyarázata, hogy nem a szervezet, hanem az agy diktálja az időt, a szellem e központja kívánja a szakácsremek elfogyasztásakor beálló harmónikus testi érzést. Nem akarok klasszikus nyencekre utalni, kiknek egy-egy művésziesen összeállított étrend elfogyasztása a legmagasabb földi élvezetet nyújtotta; csupán az étterem küszöbét átlépő vendéget kell megfigyelniünk, amint az étlapot tanulmányozza, az ételt megrendeli s azt elfogyasztja. Az ételek élvezése már akkor kezdődik, amikor az elkövetkezendő

Fisch Márkus és Sperl Nándorné
vad- és baromfikereskedése

Budapest, IX. ker., Központi vásárcsarnok 52.

Telefon: József 22-80.

3-3

étkezési időre gondolunk, s az étkezésre magunkat elhatározzuk. Az agyban úgyszólván előre érezzük az elfogyasztandó ételek ízét, a nyelv ezáltal izgult várakozási állapotba kerül, de ugyanez történik úgyszólván egész szervezetünkkel.

Vannak emberek, akik annyira megszoktak egy-egy konyhát s annak termékeit, hogy azt minden más fölé helyezik. Ha a vendég e részrehajlását bíráljuk, nem is törhetünk pálcát felette, annak dacára, hogy az előnyben részesített vendéglő ételei esetleg minőségileg nem kielégítik meg más étterem termékét. A vendéget egyesegyedül a megszokottság vonzza. A szakács megteremtette azt a kellő visszhangra találó talajt, amely csak e finom nűanszokra reagál.

Az az ellentétes viszony, amely a szakácsművész és termékeinek fogyasztója között fennáll, fel-lelhető minden más művésznél és annak csodálójánál. Vannak emberek, akik csak Rembrandt-t, esetleg Ra-faelt, vagy Murillót ismerik el legjobbnak s bizonyos, hogy egy Munkácsy, avagy Van Dick, avagy éppen-séggel Lionardo da Vinci alkotta remekmű nem hat reá ugyanazon értékkel. Ezen emberek izlését előbbiek finomították, irányították. Ezekután megállapítható, hogy az a műretek a legfinomabb, legértékesebb, amelynek összbenyomása minél több ember megalégedettségét, szeretetét, csodálatát vívja ki.

Felvetődik az a kérdés, hogy elérhető-e ezen cél a szakácsművészetben? Elérheti-e a szakácsművész ezt az ideális megaslatozt?

E kérdésekre gondolkozás nélkül igenlően válaszolhatunk. Hiszen nem egyszer hallhatjuk, hogy egyes szakácsművészek költik menűiket s ez isteni költészet előtt még uralkodók is meghajolnak. A legmagasabbak, a leghatalmasabbak a művészet e Csímorasszója előtt.

Ezzel megoldottuk a titkot.

Az a szakács, aki lelkében el tudja képzelni úgy az egyes ételek, valamint ételrendek hatását, aki az ételek ízével színeket, hangokat, ritmusokat tud hódolóli lelkébe varázsolni, elérte a kitűzött magasrendű célt. Művei klasszikusakká válnak, s oly mély és széles nevelő hatással vannak az emberiségre, mint minden más klasszikus művei.

Ily értelemben jogosan beszélünk művészetről a szakács hivatásával kapcsolatban.

DITTMAYER ANDOR.

A szálloda- és éttermi alkalmazottak nevelésének kérdése

Ha igazságnak ismerjük el azt a tételt, hogy a külföldi idegen először a meglátogatott állam szállodai vagy vendéglői alkalmazottainak műveltségén és rátermettségen keresztül ítéli meg az illető államot, akkor hozzá kell, hogy tegyük azt is, hogy az üzem alkalmazottainak mindent el kell követniök, amivel az idegen megalégedését s kedvező benyomásait elérhetik.

A mondottaknak igazságát minden embernek, — aki iparunkat közelről értékelni tudja, — fel kell, hogy ismerje s ez a tétel minden szakmájáért lelkesedő munkásnak, iparát reprezentáló tulajdonosnak tudatába kell vésődjék. A kimondott igazság minden iparunkat űző alkalmazottól és tulajdonostól a legteljesebb szakképzettséget és sokoldalúságot követeli meg, mert nélküle az idegennek kedvező véleményét s ítéletét megszerezni elképzelhetetlen dolog.

Ennek a kedvező véleménynek s magát az országot is érintő megítélésnek kialakulásában a szállodai és éttermi alkalmazottnak szaktudása, öntudatos fellépése, művelt egyénisége oly fontos tényező, mint vérkeringésünk biztosításában a szív munkája. Tudatlan, durva fellépésű, szaktudással nem rendelkező alkalmazott csapása az üzletnek, de átka annak az országnak is, amelyben él, mert bárdolatlanságát, szakismereteinek hiányát az idegen nemcsak az üzem, de az egész ország és nemzet rovására írja fel.

Már e szempont is érthetővé teszi annak a kérdésnek jelentőségét, minő tényezők teszik szükségessé iparunk munkásainak szakszerű oktatását, általános művelődését és finomodását. A válasz kézenfekvő, mert azt nemcsak iparunk nívója követeli meg, de egyben hazánk és nemzetünk méltósága, az a kultúrfok, amellyel helyet követelünk magunknak Európa művelt államai között. A világháború a társadalom minden rétegében érezte a maga pusztító hatását, amelynek káros jelenségeit nem kerülte ki a mi ipa-

Fővárosi Tejüzem r.-t.

Budapest,

1., Horthly Miklós-ut 118-20

6-8

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

SEEMANN FERENC TELEFON: 102-75.

Menu-kártyák, étlapok, egyéb szállodai és éttermi nyomtatványok művészi kivitelben, versenyképes árakban.

Budapest, V., Mérleg-utca 2 (Gresham-palota).

DREHER
BAKSÖR

6-6

runk sem. A jó szakemberek száma napról-napra csökken, ami egyfelől a háború rovására írható, de főleg annak az állapotnak rovására, amely a háború folytán a kisebb mértékű kvalifikációval is megelégedett. A háború után e felfogás nemcsak a mi, de más iparokban és pályákon is érezteti átkos hatását s a hiba eredőjét felismerve, minden erőnkkel azon kell lennünk, hogy azt a nevelés és tanítás kérdésének szigorításával rövidesen kiküszöböljük.

Nemcsak nálunk, de külföldön is elköveték, sőt még — főleg nálunk — ma is elkövetik azt a hibát, hogy a tulajdonosok és üzletvezetők nem tanúsítanak kellő elővigyázatot és körültekintést a tanoncanyag megválasztásában. Nem veszik tekintetbe azokat a követelményeket, amelyeket a pályánkra lépő ifjútól úgy szellemi, mint testi erő tekintetében meg kell követelnünk. Ne csodáljuk, hogy a kellő selekció elmulasztása oly elemeknek pályánkra való tódulását eredményezte, amelyek iparunkban terhet jelent csupán.

E téren határozott javulást kell elérnünk. Önmagunknak, nemzetünknek és országunknak teszünk szolgálatot akkor, ha e pályára lépő ifjúság kiválasztásában az egészségi állapot, előképzettség, a társas viselkedés és jellemvonások is irányító szerepet fognak játszani. Legfőbb követelmény, hogy az erre a pályára lépő ifjú szeresse leendő hivatását, mert anélkül nem kiváló szakember, de még közepes értékű munkás sem lehet. A próbaszolgálatnak szigorú megfigyelése e szempontnak jelentőségét fokozni fogja. Ámde ne feledjük el azt sem, hogy nem elég magában a hivatottság érzete és pályánknak szeretete sem. Az ilyen tulajdonnal rendelkező ifjút nem elég ha az üzembe beállítjuk, hanem azt az üzemben nevelni is szükséges. Ez megköveteli azt, hogy az üzem a tulajdonosnak ne csak vállalata legyen csupán, hanem olyan szerv, amelynek értéke magát a tulajdonost is öntudattal, hivatásával szemben érzett szeretettel töltse el. Az ilyen ember igyekezni fog az ő értékeihez hasonló utódokat, ifjú nemzedéket átadni annak az iparnak, amelyet büszkén vall sajátjának.

Ez a jelenség általános Európaszerte, de a mi magyar viszonyaink szemüvegén keresztül nézve a dolgot, ennek a tételnek fontosságát nem győzzük eléggé hangsúlyozni. A mi szakoktatásunk iskolai nővéja oly fokon áll, amely bizonyos hiányok eltekintése mellett, méltán áll a külföldi példák mellett. E

hiányok is speciális jellegűek, de nem elháríthatatlanok s egyáltalában nem olyanok, amelyek miatt hivatásukért lelkesedő ifjak nem nevelődhetnének. Inkább arra helyezem a fő súlyt, hogy a tanulónak az üzemben való tudatos és tervszerinti foglalkoztatására kell a nagyobb súlyt helyezni. Az üzem minden ágában való foglalkoztatás, a hivatását szerető, tehát jól megválasztott tanoncyanagnak az üzem keretében, iparunk minden ágát felőlelő foglalkoztatása oly tényező, amelyet semmi iskola pótolni nem képes, hacsak az nem gyakorlati foglalkoztatásra helyezi a fősúlyt. Az ilyen tudatosan és tervszerűleg, iparunk minden részét felőlelő tanoncnevelés az üzemben meghozza azt az alkalmazottat, akinek szaktudásához és ambíciójához szó nem férhet, amit tökéletesíteni lehet, de van mire a tökéletesedés épületét felemelni. Az ilyen tanoncból kiváló alkalmazott lesz, aki iparának díszé, kartársainak büszkesége lesz, akire a szakmáért lelkesedő emberek nyugodtan nézhetnek, mert méltó követőre találunk.

Az ilyen ifjúból kerül ki az az alkalmazott, akinek egyénisége után nyugodtan lehet megítélni annak az országnak kultúrállapotát, amelyet az idegen szükségéből, később jó hírve után fog meglátogatni.

Ennek az üzemben történő nevelésnek fontosságára hívom fel a figyelmet, mert erős hitem, hogy ennek rendezése iparunk tekintélyét fokozza, a társadalom megbecsülését velünk szemben növeli s eléggé fel nem becsülhető szolgálatot teszünk vele hazánknak.

CSEKE LAJOS.

Hogy is fest az olcsóság Bécsben

Ha az ember idegenben van, akkor lépten-nyomon összehasonlításokkal foglalkozik, hogy ez, vagy az milyen más, mint otthon.

En is úgy határoztam, hogy amennyire tőlem telik, objektíven fogom figyelni utazásom alatt előforduló tapasztalataimat és ha csak lehetséges, összefüggőben leírom azokat.

Az első állomásom Bécs lévén, természetesen nagy meglepetéseket vártam, annál is inkább, mert otthon annyit hallottam beszélni a bécsi olcsósági hullámról, hogy alig vártam, hogy személyesen meggyőződjem, mi is igaz ebből.

Sajnos, bebizonyosodott, hogy főképp a vendéglői szakmában mindenféle olcsósági hullám csak mese és megint bebizonyosodott, hogy szakmánkat otthon milyen előszeretettel tudják rosszakaratú emberek fejbekölni.

Csatolt étlapok magukért beszélnek, ehhez alig kell, hogy fűzzek kommentárt.

Tapéták --- Butorszövetek

Sieburger és Társa

6-8 Telefon: J. 90-78, 90-79 IV., *Apponyi-tér 1.*

Itt van a Bristol szálló étlapja:

„Caviar Frais“ Couvert p. p. S 1.— „Royal Whitables“ Couvert p. p. S 1.—

Preise in Österreich-Schillingen: Prix en Schillings: 1 Schilling = K 10.000

Hors d'oeuvres

Mayonnaise de volaille	4.50	Rheinanken fumé p. St.	2.50
Salade de boeuf	1.50	Oeufs mollets ravigotte	1.50
Sardines françaises p. St.	1.—	Saucisson	2.—
Salade de hareng	1.50	Filets de hareng garni	1.50
Hareng au vin blanc	1.50	Salade de museau de boeuf	1.50
Sulz vinaigrette	1.—	Olives farcies	1.—
Anchois à l'huile	1.—		

(M)

(A)

Potages

Gulyas Suppe	1.—	Petite marmite	1.50
Consommé au riz	1.—	Crème de céleri	1.—

Oeufs

Oeufs brouillés nature	2.50	Omelette aux champignons	3.—
Oeufs pochés Mornay	2.50		

Poissons

Suprême de fogosch bonne femme	7.50	Filet de limandes au vin blanc	7.—
Fogosch grillé sce tartare	7.—	Carpe frite sce Vincent	6.50
Sole à la Grenobloise			

Plats du jour

Bitocks à la hongroise	4.—	Boeuf bouilli (sce — Raifort 1)	3.—
Chop de mouton grillé vert pré	5.—	Carré de mouton rôti	4.50
Côtelettes de porc charcutière	4.50	Escalope de veau aux fines herbes	4.50
Filets de chevreuil à la crème	5.—	Jarret de veau braisé printanière	4.50
Poulet au riz sce. suprême p. ½	7.—	Selle de chevreuil sce Cumberland	5.—
Faisan de Bohême au lard		Salmis de faisan parisienne	4.50
Perdreau sur canapé		Tête de veau sce Gribisch	4.—
Poularde de Styrie à la brêche		Tournedos grillés sce bernaïse	5.—
Poulet de grain rôti ou grillé		Viande froide assortie	4.—

Légumes

Pommes nouvelles au beurre	1.50	Pommes viennoise	1.—
Purée de pommes	1.50	Pommes pont-neuf	1.50
Petits pois fins	2.50	Epinards à la crème	1.50
Chou-fleur sce hollandaise	3.—	Choux de Bruxelles	2.—
Céleri au jus	1.50	Carottes Marianne	1.50
Haricots verts sautés	2.50	Lentilles lyonnaise	1.50
Riz en pilaw	1.—	Jardinière de légumes	1.50

Entremets

Gâteau aux abricots	2.—	Crème renversée caramel	2.—
Macédoine de fruits	3.50	Soufflé Palmyre (30. M.)	2.50
Coupe Jacques	2.50	Orange à l'infante	2.50
Petits fours	—50	Tarte Breslauer	2.—

(Az árak már schillingbe számítva, 1 schilling 10.000 korona ártértelvével). Az első, amin az ember megütközik: Couvert p. p. S 1.—. Tehát teríték személyenként 10.000 K. A coffee completet a reggelizőben 25.000 K, a fix dejeuner délben 80.000 K. Budapesten a Hungáriában 40.000 K, a Nemzeti Kaszinó nyilvános éttermében 38.000 K. Megjegyezni kívánom, hogy minden hazafias érzéstől eltekintve, konstatálhatom, hogy kivétel nélkül bármelyik a két említett étterem menüi közül megállja a helyét úgy qualitative, mint quantitative, dacára annak, hogy itt egy fogással többet szolgálnak fel, mégis nálunk pont a felibe kerül egy jól felszolgált és elsőrendű menü. De folytassuk: A five o'clock tea: csokoládé, kávé, vagy tea, kannába felszolgálva 20.000 K. Ha süteményt akar a vendég, vagy bármit hozzá, azt külön kell fizetni. Egy darab sütemény 10.000 K, úgy hogy a legminimálisabb, amit valaki délutáni teához költhet 30.000 K. A zeneadó persze külön fizetendő kivétel nélkül mindenhol, ahol zene játszik. Csatolva 5000 K-ért belépésemkor kifizetett zeneadó:

Besucherkarte. *Giltig nur für eine Person.* Vor dem Verlassen des Lokales zu vernichten. Der für diese Karte eingehobene Betrag dient zur Deckung der von der Gemeinde vorgeschriebenen Lustbarkeitsabgabe, zur Bestreitung der Aufführungshonorare für die durch das Urheberrechtsgesetz geschützten Musikwerke und zur Förderung der für schaffende und ausübende Künstler bestehenden Wohlfahrtseinrichtungen (Musikschutz). Eine Entlohnung, bezw. ein Honorar für die Musiker ist in diesem Betrag nicht begriffen. Etwaige Unregelmäßigkeiten bei der Einhebung wollen unverzüglich dem Unternehmer oder der Geschäftsstelle des „Musikschutz“, Wien III., Baumannstrasse 8 (Fernruf 74-76) zur Anzeige gebracht werden.

Ez mutatja, hogy Bécsben hogyan oldották meg az általunk utóbbi időben sokat vitatott zeneadókérdést. Nehogy egyoldalú benyomásokat szerezzek, Sacherhez mentem ebédelni és örömmel konstatáltam, hogy a híres Sacher semmiben, de semmiben sem jobb, mint nálunk bármely elismert, elsőrendű étterem.

12. Január 1925.

Déjeuner 80.000.—

*Tojás grillée, Sce Tartare
Jambon braisé — Purée de Pommes
Spritzkrapfen.*

Itt is a déli menü 80.000 korona, az à la carte ételek ára köret vagy mártás nélkül értendő, általában azt tapasztaltam — és ez nagyon fontos, — hogy a húsadagok nagysága nem üti meg a mi általány mértékünket. Este egy éttermet látogattam meg: Münchner Hof, amely hasonló genre, mint nálunk a Metropol-szálló étterme, ez jó zenével és jó árákkal rendelkezik, de nagyon rossz konyhával.

Nem sajnáltam elmenni a nagy csarnokba és az itteni árakat megismerni. Olcsó tengeri halak:

Cabiliánd kg-ként	16.000 K
Lazac (tengeri) kg-ként	16.000 „
Édes halak:	
Ponty (nagy, élő) kg-ként	50.000 „
Fogas I-rendű	100.000 „
Süllő (2 személyes)	80.000 „
Fél sertés zsírral, fejjel és lábbal kg-ként	32.000 „
fél sertés zsír nélkül, fejjel és lábbal kg.	30.000 „
rövid karaj	42.000 „
comb	34.000 „
olvasztani való zsírszalonna	32.000 „
0-ás liszt (magyar)	10.000 „
cukor	9.000 „
egész prima borjú, borbén	32.000 „
borjú-stutz II. rendű	32.000 „
borjú eleje II. rendű	28.000 „
Elsőrendű árútt borjuban csak borbén lehet kapni.	
rántani való csirke	20.000 „
sütni való csirke	25.000 „
I. rendű hizlalt angolos kg-ként	38.000 „
I. rendű spitz kg-ként	35.000 „
I. rendű knöpfli kg-ként	30.000 „

Ezek lévén a fő cikkek, amelyek engem érdekeltek, nem is kutatom tovább.

Az egészről arra a meggyőződésre jutottam, hogy igazságtalanul leszünk mi magyar vendéglősök megtámadvá otthon, annál is inkább, mert mi otthon a békebeli házbér 42 százalékát kell hogy fizessük, míg ellenben itt a házbérek valorizációjáról még csak most kezdenek beszélni és ez bizony még nagyon messze van a megvalósulástól.

Az ugyan tagadhatatlan, hogy az itteni munkabérek magasabbak mint a miénk, ellenben adózás szempontjából nincs mit szemrehánynia sem az egyik, sem a másik fővárosi vendéglősnek, mindkét helyen bőségesen és egyformán hull Isten áldása. E tekintetben arra a meggyőződésre jutottam, hogy itt úgy, mint nálunk otthon, ügylátszik éjjelenként ébren maradnak a hivatott egyének, hogy legyen idejük napal minél több és többféle adót kivetni, és mi több, rajtunk behajtani.

KERESZTES EDE.

Parádi viz gyomorbetegeknek, vérszegényeknek gyógyital. Üdítő borviz.
Telefon 43—65 **Mohai Agnes-forrás**
Egyedárusítás: természetes szénsavas kitűnő asztali ital.
Beszereshető: **Forrástermékek és Asványviz**
Kereskedelmi Rt. V., Vigadó-utca 2. sz. 1—6

A revierrendszer és elszámolása

A Hotel Industrie legutóbbi számában egy cikk jelent meg, amely a revier rendszerről a következőket állítja: „A revier rendszer a sok próbálgatás dacára, mindég megbukott. Egybehangzó vélemények szerint azért, mert állítólag vagy nem tudtak a pincérek számolni, vagy pedig — hogy műszóval éljünk, — úgy megválták a vendégeket a számlánál, hogy a rendszer megbukása természetes következménynek tudható be. Szeretnénk ezt nem elhinni, de lehet, hogy így van, az is lehet, hogy bizonyos rétegeknek ez a rendszer kényelmetlen volt. . .“

Lehet, hogy bizonyos rétegeknek kényelmetlen ez a rendszer, hogy azonban mindég megbukott volna, különösen pedig a számlázásnál történő visszaélések folytán, az már kétséges. Visszaélések előfordulhatnak bármely rendszernél, mert azt meggátolni csaknem lehetetlen; ámde a revier rendszer az, mely a könnyen ellenőrizhető elszámolás módjánál fogva megközelítőleg kiküszöböli a visszaélés lehetőségét.

Úgy hazánkban, mint a külföldön, a revier rendszert leginkább az elsőrangú éttermekben használják, amely éttermeknél e rendszer teljesen be is vált. Nemcsak pontosabb elszámolása miatt, de szociális szempontból is sokkal célszerűbb a főpincér rendszerénél. Bár a revier rendszer a hozzá szükséges bonok és számlakönyvek használata által költségesebb, mint ahol csak felíróívet használnak, azonban ez a költség-szaporulat csak látszólagos, mert az ezáltal nyert pontos és minden visszaélésmentes elszámolás bőségesen kárpótol bennünket a kiadásokért.

A revier rendszerénél minden egyes pincérnek 4—6 asztalból álló körzete van, mely körzetnek egyúttal ő a fizetőpincére is. Minden körzet pincére római- és folyószámokkal ellátott bonblokkot és ugyanilyen római számú számlakönyvet kap. Ezáltal minden egyes körzet bonjai egymástól megkülönböztethetők. Úgy a bon, mint a számlakönyv indigó-másolattal készül. A pincér a vendég által kért ételt vagy italt a mennyiség és érték feltüntetése mellett bonirozza. A konyha, kávéskonyha és borpince az ételt és italt csakis bon ellenében adja ki. Ha a vendég fizetni akar, a pincér számlát állít ki, amely számlán az értéken kívül az étel mennyisége és megnevezése is szerepel. Az üzlet végén a pincér számlakönyvének összegeit összesíti és az így nyert összeget az üzletvezetőnek vagy az ezzel megbízott egyénnek adja át. A körzeteknek ily módon befizetett összegei képezik az étterem aznapi forgalmát.

Az átvett bonokat elzárható dobozba téve, az irodába küldik, ugyancsak oda küldik a bon- és számlakönyvek másolatát is. Az iroda a bonokat római szám szerint szétválasztva, minden egyes kör-

zet bonjait az éttermi elszámoláskönyv konyha, kávé, pince rovataiba beírja és az így nyert tételeket minden körzetnél összegezi. Ha a pincér pontosan ugyanazt számlázta, mint amit bonirozott, úgy az iroda által nyert összeg a befizetett összeggel egyezik. Ha a pincér a számla összeadásánál, vagy valamely ételért többet számított, úgy az általa befizetett összeg több lesz, mint a bonok összege, ezen különbözetet az iroda a bonok összegéhez hozzáadja.

Ha a különbözet számottevő összeg, úgy a számlakönyv másolatáról széttagoljuk az előforduló tételeket, vagyis megállapítjuk, hogy a pincér hány adag és mily értékű levest, húst, tésztát stb. számlázott és ezzel szembeállítjuk ugyanígy az általa bonirozott dolgokat. Az összehasonlításnál kiténik, hogy melyik ételért számított többet és ezen étel melyik számlán fordul elő. Ha alkalmunk van, úgy ezt a különbözetet a vendégnek a tévedés közlésével visszaszolgáltatjuk, amiáltal üzemünk iránti bizalmát fokozzuk.

Láthatjuk tehát, hogy nemcsak, hogy nincs a pincérnek alkalmja a vendéget szándékosan „megválni“, de nem is lehet érdeke, mert az így nyert különbözet nem marad tulajdonában, hanem ezt be kell fizetnie!

STEFKÓ GYULA.

Jókai centenárium

A legnagyobb magyar regényíró, Jókai Mór születésének 100 éves évfordulóját méltó kegyelettel ünnepelte meg a budapesti vendéglős szakiskola ifjúsága és tanári testülete. Az ünnepélyen Juhász Béla tanár méltatta a nagy író jelentőségét, kapcsolatot keresve a nagy író lelkülete s iparunk ifjúságának nevelési feladatai között. Magunk is áldozni kívánunk a hatalmas szellemóriás magyar géniuszának, amidőn a megtartott beszédet a maga egészében közöljük:

Kedves fiaim!

Iskolánkon s a középületeken lobogó leng, mely hirdeti, hogy a magyar nemzetnek ünnepe van. Ünnepe és emlékezik. Emlékezik kiváló tehetségű nagy munkásságú írójáról és költőjéről, Jókai Mórról, aki ezen a napon éppen száz esztendeje, hogy született Révkomáromban. Már mint kicsiny gyermek bontogatja tehetségének szárnyait, mert elemi- és középiskoláit a legkitünőbb sikerrel végzi, sőt 7 éves

Legszébb PAPLAN	Legjobb PAPLAN kártposáru, vas- és rézbutorgyára	Legolcsóbb PAPLAN
Szőnyeg, pokróc, függöny, ág- és asztalterítők, székék, leányszoba-, előszoba- és kertibutorok, gyermekkoszúk, nyug- minden kivételben kaphatók!		
G I C H N E R J Á N O S		
BUDAPEST, VII. ERZSÉBET-KÖRÜT 20. SZÁM		

korában saját szerzeményű költeményével köszönti édesapját névnapján. Kilenc éves korában, akkori nagynevű írónk, Tóth Lőrinc felfedezi a város boldogjáról írott versét, amelyet Pestre hoz s a „Társalkodó”-ban a zseniális gyermek névaláírásával jelenteti meg. Később Jókai a pápai főiskolába kerül, ahol megismerkedik Petőfi Sándorral s vele együtt „Tűz és víz” című elbeszéléssel pályadíjat nyer. Tizenhét éves korában már az Akadémia pályázatán tűnik fel, ahol „Zsidó fiú” című 5 felvonásos drámájával dicséretet kap, sőt két bíráló: Vörösmarty és Bajza jutalomra ajánlják. Tizennyolc éves korában már regényt ír. Valódi írói pályáját — miként Jókai maga is elismerte, — három korszakra oszthatjuk. Az első 1843-tól 1860-ig terjed, amikor munkáin Petőfi Sándor és a francia romantikusok befolyása érvényesül. A második 1860-tól 1880-ig, amikor legtöbb költeménye jelenik meg s már politikai szerepet is vállal, mint a siklói kerület országgyűlési képviselője. A harmadik korszak 1880-tól, amikor munkássága már bámulatot keltő, mert egyszerre több munkán is dolgozik. Ezidőben észreveszi őt az udvar is. Erzsébet királyné szívesen vásárolja és olvassa műveit. I. Ferenc József király a Szt. István-rend kiskeresztjével tünteti ki, míg 1885-ben Rudolf trónörökös az „Osztrák-magyar monarchia írásban és képen” című munka magyar részének szerkesztőjéül kéri fel. Am ezután is folytonos munkában látjuk Jókait, amikor eléri 50 éves írói jubileumát. Nagy ünnepség keretében üli meg ezt az egész ország s Budapest székesfővárosa, ahol a király, királyné, a bolgár fejedelem és szerb király kitüntetik. Szépirodalmi munkáit 100 kötetben jelentetik meg, amelynek jövedelméből — nemzeti ajándékként — 100.000 forint tiszteletdíjat ajánlanak föl a nagy írónak. Munkássága azonban ezután sem szűnt meg, tartott ez 1904

május hó 5-én bekövetkezett haláláig, amikor is „aludni akarok” szavakkal jobblétre szenderült.

Kedves fiam! Ünnepejlük ma Jókaiiban a nagy munkásságot, mert a munkát mindenkor tisztelni kell. Fogadjátok meg az ő százesztendősz születésének napján, hogy ti is szorgalommal párosult munkássággal iparkodtok szerencsétlenné vált hazánk javára szolgálni. Dobjátok el magatoktól az a sok fércmunkát, amelyet többször láttunk kezeitek között; vessétek félre a „Nick-Karter” és egyéb ponyvairódmű regényeket s vegyétek kezetekbe Jókai munkáit, olvasgassátok azt szeretettel, hogy megkedveljétek és megismerjétek a magyar irodalom ezen jelentékeny részét.

Am e nagy ünnepünkön nemcsak Jókai nagy munkásságát, de hazaszeretét is ki akarom emelni.

Ugyanis 1848 március hó 15-én, amikor Petőfi Sándor „Talpra magyar”-ja elhangzott, Jókai volt az, ki 12 pontba foglalta a magyar nemzet kívánságait. S az a maroknyi csoport, amely Jókaival egyetemben élete kockázatásával kilépett az utcára, kivívni a gondolat, az eszme szabadságát, millió és millió embert rázott föl közönyösségéből s megtanította lelkesedni a hazáért. S az a Jókai, aki ezen vértelen forradalmi napon a Nemzeti Színház színpadáról szöveget intézett a néphez, társaival együtt az embert szabad emberré, a szabad embert pedig a haza polgárává tette. Amikor azután harcba került a sor, életüket sem féltették a szent háborúban.

Ilyen volt Jókai hazaszeretete.

Am, kedves fiam, sokszor és sokat beszélünk nektek a hazaszeretetről. Mi is hát az a hazaszeretet? Megpróbálom megvilágítani azt előttek néhány példával.

Ti is voltatok kicsinyek s akkor szülőitekkal, rokonaitokkal ellátogattatok olyan ismerősökhöz, ahol

BÁND GYULA kenyér-, keksz- és tápszer-gyár részvénytársaság

Budapest, VII., Kazinczy-utca 48-50.

Telefon: József 128-31.

Fehérsütemény ~ Kenyér

Panirózliszt ~ Keks

1-6

Budapesti Tejkereskedelmi R.-T.

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

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

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

A vendégeit jól akarja kiszolgálni,

akkor csakis megbízható cégnél vásárolja a kávé, teát, kakaót, csokoládét, makkarónit és egyéb tésztaárút, ételaját stb. A Meinl cég hírneve biztosított az iránt, hogy árúinak mindig kitűnő a minősége. Vendéglősöknek és más nagyfogyasztó vevőknek előnyár!

1-2

Kérje képviselőnk látogatását!

MEINL GYULA.

JANCSURÁK GUSZTÁV

RÉZMŰVESMESTER

TELEFON:

József 8-47

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

Szálloda, vendéglő és kávéházi főzőedények vörösrézből és vasból angol ónnal ónozza. — Karbantartás, ónozás a legszolidabb kivitelben. — A 75%-os fűtőanyagot megtakarító kávéházi RECORDVERŐ tüzhely gyártója. (Több országban szabadalmazva.)

6-6

HARMATVIZ

6-6

Törvényesen védve.

Megrendelhető: Budapest székesfőváros ásványviz-üzeme

I. ker., Gellért-rakpart 1. A székesfőv. saját kezelésében.

A Hungária-lithumos gyógyforrás szénásvával telített ásványvíze. Telefon József 112-59

kis barátaitokkal eljásztogattatok, elcsevegtetek, amikor bizonyos idő múlva elfogta szíveteket egy érzés s önkéntelenül ajkatokra került az a mondás: Édes apám vagy édes anyám, menjünk már hazal!

A mult iparosai vándorbotot vettek kezükbe s elindultak ország-világot látni, hogy ismereteiket tapasztalatokkal kibővítsék s tudásukat gyarapíthassák iparáguk jövőben való fejlesztésére. Egyszer csak elfogta őket egy vágy, hogy viszontláthassák szülőiket, rokonaikat, vagy barátaitak s hogy megláthassák a földet, élvezhessék annak a levegőjét, ahol születtek.

Ma és mindenkor, ha fölcsendül a zene és annak dallamairól ráismerünk az „Isten üldd meg a magyart“, vagy „Hazádnak rendületlenül“, vagy bármely más magyar dalra, nem fogja-e el lelketeket egy érzés, mely ajkaitokra ezt a kiáltást hozza: „Éljen a magyar!“

Hát kedves fiaim, ez az érzés, ez a vágy, a hazaszeretet.

Fogadjátok meg kedves fiaim Jókainak ezen emlékünnepe, hogy a jövőben minden tudástokkal, minden szorgalmatokkal és fáradhatlan munkásságtokkal drága hazánkat fogjátok boldogítani. A trianoni béke, amelyet papírra vetettek, ronggyá fog válni abban a pillanatban, ha megfogadjátok, hogy soha, de soha önző, egyéni érdekek nem fognak benneteket vezetni munkátokban. Tegyétek félre egyéni érdekeiteket, önző kívánságaitokat, tartsátok meg Kossuth Lajos mondását: „Ha van még e hazában sajtó kebel, mely orvoslásra vár, ha van még kívánság, mely kielégítésre vár: szenvedjen még a sajtó kebel, várjon még az a kívánság, csakhogy az egész haza boldog lehessen.“ Legyen mindenkor, kedves fiaim, forró imádságotok: „Hiszek egy Istenben, Hiszek egy hazában, Hiszek egy isteni örök igazságban, Hiszek

Magyarország föltámadásában“ és akkor higgyétek el, hogy vissza fogjuk szerezni mindazt, amit tőlünk elvettek s újra fényre derülve, Magyarországot még a poklok kapui sem döntik meg. Adja Isten, hogy így legyen!

Borászat

A bor alkotórészeiről

A bor igen különböző, bonyolult alkotórészei folytonos átalakulásnak, változásnak vannak alávetve. Valósággal élő szervezetnek tekinthető, mely lélekzik, fejlődik, majd hanyatlani kezd, végül egészen elvénu. Fejlődése alatt átéli csecsemő- és éretlen gyermekéveit, majd tüzes ifjúkorát, fejlődésének tetőpontján pedig komoly férfikorát; később mindinkább veszít erejéből, az öregedés tünetei kezdenek rajta mutatkozni, végül annyira megöregszik, annyira elveszítü borizét, hogy holtak tekinthető.

A borban előforduló organikus és anorganikus vegyületek, mikroorganizmusok, baktériumok, a bornak életszervei, amelyek a bor életének első percétől kezdve haláláig folytonosan átalakulnak, változnak, szaporodnak vagy csökkennek. A borok alkotórészei, különböző, igen bonyolult összetételü testek két csoportra oszthatók, úgymint illó alkotórészekre és nem illó, vagy extraktív anyagokra. Az illó alkotórészek 70—90 százalékát a víz képezi, amely a szőlőtőkén keresztül jutott a mustba, borba. Kövér, testes csemegeborokban nagy extrakt tartalmuk miatt aránylag legkevesebb a víz, 70—72%, míg a borok legnagyobb részénél felemelkedik 85—90%-ig is.

Az illó alkotórészek között második helyen az alkoholt kell megemlítenünk, amely a must cukrának elerjedése révén jön létre. Ennek mennyisége 18 térfogat %-ig emelkedhet; ennél több alkohol termé-

LANGÉ ÉS TÁRSA

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

TELEFON: József 58—96.

Mindennemü egészségügyi berendezések.

Központi fűtések, vízvezetékek, modern fürdőberendezések, csatornázások, szivattyú-művek.

Elavult berendezések általános javítása és újjáalakítása.

Költségmentes, lelkiismeretes mérnöki javaslatok.

szetes borban nem fordulhat elő és minden olyan bort, amelyben az alkoholtartalom 18 térfogat %-nál magasabb, olyannak kell tekinteni és minősíteni, mely szeszzeve van.

A jó asztali bortól megkívánjuk, hogy alkoholtartalma 9—11 térfogat % között legyen. 9% alkohollal kevesebbet tartalmazó bor gyenge, silány, nem tartható el és kellően be nem érett szőlőből készült. Az alkohol a bornak kétségkívül egyik legfontosabb alkotórésze. A szeszartalomtól függ leginkább a bor értéke, tartóssága. Szeszesebb borok, egyéb alkotórészek egyenlősége mellett mindenkör értékesebbek, mint a kevésbé szeszesekek, részint, mivel azok könnyebben kezelhetők, gyorsabban megérnek, betegségekől mentesebbek, részint pedig, mivel a kivitelre egyedül ezek alkalmasak. A tiszta (abszolút) alkohol a szervezetre méregként hat, mert nagy vízelnyelő képességénél fogva, a test belső részeiből igen mohón vonja el a vizet, miáltal azokat elszenesíti. Higított állapotban, pl. borban fogyasztva meleget fejleszt és a szervezethez igen gyorsan eljut, elég. A vizeletben csak akkor mutatható ki, ha rendkívül nagy mennyiségben fogyasztjuk, vagy ha a bőr alá fekszenedezük. Jóllehet, az alkohol a bornak élettani szempontból legfontosabb alkotórésze, a bornak mint élvezeti cikknek értékét azonban nem kizárólag annak mennyisége határozza meg, hanem ez sok egyéb alkotórésztől is függ. Ilyenek a különféle illat- és zamanyagok, savak, sók, melyek együtvéve a bornak fajtajellegét adják. A savak összességükben a bor élvezésénél elősegítik az emésztést, fokozzák a bélmozgást, a felvett tápanyagok diffúzióját és jobb kihasználását, de a szervezet anyagcseréjében maguk is résztvesznek, tökéletesen elégnék vízzé és szénsavvá, amely hőtermeléssel jár. Ha savanyú bort alkalikus savanyúvízzel, pl. Krondorfi, vagy luhi

Margit-vízzel összeöntünk, a bor a pohárban néhány percnyi állás után kékes-fekete színt ölt, a borban mindig jelenlévő csersavas vastól, de ha némi borkősavat adunk hozzá, vagy citromlevet facsarunk bele, újból eltűnik a fekete szín, mert a csersavas vas ezáltal újból oldott állapotba ment át.

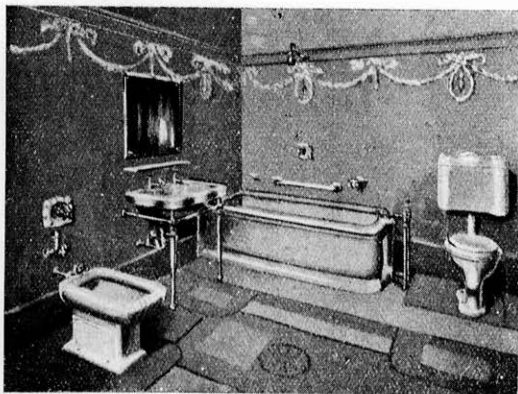
A magyar borok alkotórészeinek páratlan harmóniája következtében az egész világon ismeretessé váltak és a kiviteli lehetőségek javulása esetén ismét jelentős nemzetgazdasági tényezővé válnak.

FUCHS ELEMÉR.

Konyharovat

A sódar megfőzése. A sódar helyes megfőzésénél ajánlatos az az eljárás, amely szerint azt a megfőzés előtt legalább 24 órán át hideg vízben áztatjuk. Csak ezután tegyük oda lassan főni. A megfőtt sódarta nem helyes vízből kivenni s úgy kihűlni hagyni, sokkal okosabb azt fővő vízben állni és csendesen kihűlni hagyni. Az ily módulag kihűlt sódarta vízből kivéve, átadhatjuk a használatnak s az sokkal izesebb és zamatosabb lesz.

Marguery. Melyik konyhafőnök vagy étlapíró nem ismerné ezt a nevet? Filets de sole — de fogas vagy de chile à la Marguery — boeufs Marguery, vagy sauce Marguery. Marguery a régi francia konyhának nagymestere volt. Nicolas Marguery Dijonban 1834-ben született. Apja kertész volt. A fiatal Marguerynak kevés hajlama volt a kertészethez, azért 18 éves korában Párisba ment s ott a Rocher de Cancale-féle étterembe lépett be. A tanoncévek után az akkoriban híres „Troisfrères provençaux” nevezetű vendéglőben mint szakács működött a híres Adolphe Duglère mester vezetése alatt, onnan mint konyhafőnök a Restau-



Thiergärtner és Stöhr r. t.

Budapest, I., Budafoki-ut 9—11

Telefon: József 85—17



Központi fűtések | Fürdőberendezések
Vízvezeték | Csatornázás
Hydrotherapia
Földgázberendezés.

rant du Chapeau-ban nyert állást, ahol rövid idő alatt üzletvezető lett.

Marguery mester egyénisége, személye, jó tulajdonságai és szorgalma csakhamar a tulajdonosné Mme Bureckardt teljes bizalmát nyerte el, aki leányát később férjhez adta Margueryhez. Az 1867. évi párisi nagy kiállításon Margueryt már mint a híres Theatre du gymnase éttermeinek tulajdonosát ismerjük meg. Tulajdonképpen innen kezdődik Marguery hírneve. Marguery ezt az éttermet állandóan nagyobbitotta és fokozatosan hírnevessé tette olyannyira, hogy az 1900. évi kiállításon ez Párisnak legnagyobb és lelegegánsabb éttermeinek egyike volt. Marguery nagyon egyszerű nevelésben részesült, de akarata és a sikervágy annyira kifejlődött benne, hogy még érett korában is folyton tanult és arra igyekezett, hogy minél magasabb tudásra tegyen szert. Marguery 1876-ban a párisi vendéglősök ipartestületének elnöke lett, és nemcsak szaktársai, de alkalmazottai is nagy tiszteletben részesítették. 1892-ben a becsületrend lovagja lett.

Marguery hírnevét főleg a most általában ismert és a vendégek által kedvelt Sole Marguery által nyerte. A filets de Sole Marguery-t úgy készítik, mint a lexikonunkban előírt Sole à la Normondet, kagylókkal, crevette és úrigombával pirítva, gazdag mártással leöntve.

Különfélék

A szállodaipar, mint nemzetközi tényező. Vitás sem lehet az a tétel, hogy az egyes nemzetek és népek érintkezésében a szállodaipar óriási jelentőséggel rendelkezik. A népek, nemzetek megismerésében és kölcsönös megbecsülésének kimélyítésében a szállodaiparnak — mint nemzetközi tényezőnek — óriási

jelentősége volt a multban s hatalmas feladat vár reá a jövőben. A világháború borzalmait s a nyomában támadt gyűlölködő politikát legkönnyebben a mi iparunk hívatosságának tudata küszöbölheti ki s azért érthető, hogy ezt a jelentőséget hovatovább mindig erősebben igyekeznek kidomborítani. Ennek a gondolatnak képviselője és megtestesítője az Internationaler Hotelbeszitzerverein, amely egyesület elsősorban igyekszik annak a tudatnak harcosává válni, hogy a háború folytán támadt nemzeti torzskodás nem méltó az emberiség magasabb célú rendeltetéséhez, amelyből ki kell küszöbölni éppen az emberi kicsinyességeket. Az Internationaler Hotelbeszitzerverein igyekszik visszaállítani a háború folytán megszakadt nemzetközi kapcsolatot, visszaállítani az egymással szembekerült országok üzleti érintkezését. Ezt a célt legteljesebben egy nemzetközileg jól megszervezett helyszerző-iroda felállításával óhajtja legjobban szolgálni. Célja: kiküszöbölni mindazokat a tényezőket, amelyek egyes országok idegenforgalmának útjában állanak. E célnak elérésére nagyarányú idegenforgalmi politika beállítását tervezi. Feladatának ismerte fel a szakirodalom oly forrásainak a terjesztését, amely iparunknak minden olyan vívmányát óhajtja ismertetni, amely nélkül a modern szállodásipart elképzelni sem lehet. Ezeknek terjesztése és ismertetése főleg olyan országokra bír jelentőséggel, amelyek némileg elmaradtak a nyugati magasabb kultúrsvonaltól.

Mindezeknek megvalósítását az erők egyesítésében látja, amely megköveteli, hogy minden nemzet szálloda egyesülete egy közös szervebe egyesüljön, amely éppen az erők egyesítésében fogja megtalálni azokat az eszközöket, amelyek céljai megvalósítását lehetővé teszik.

Mi a magunk részéről örömmel üdvözljük a nagy cél felvetését, mert azt nemcsak iparunk, de az

Rehberger Adolf és Társa R.-C.

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

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

Rehberger csokoládék elsőrendű minőségűek. 1-6

Szinye-Lipóczy

3-8

Salvator-gyógyviz

ismét mindenütt kapható.

Magyarországi vezérképvislet:

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

CÍFKA JÓZSEF

PINCEGAZDASÁGI CIKKEK SZAKÜZLETE

BUDAPEST, V., VILMÓS CSÁSZÁR-UT 48.

TELEFON 28-92.

6-6

Szodomka Ignác és Fia

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

Telefon: József 124-49.

6-6

PALUGYAY BOROK ÉS PEZSGŐK

Központi iroda: Budapest, VI., Andrássy-út 5. ■ Pincészet: Budafok.

emberiség szempontjából is kívánatosnak s eredményekben üdvösnök tartjuk.

Külföldi tanulmányutak jelentősége. Az ismeretek bővítésének leghatásosabb eszköze a külföldi tanulmányút. Ennek jelentősége minden pályán kidomborodik, de sehol sem bír oly jelentőséggel, mint éppen a szálloda- és vendéglőiparban. Az igazi sokoldalúság, a szakma minden követelményének igaz megismerése a külföldön eltöltött tanulmány nyomában támad. Főleg ifjúságunk nevelésében bír óriási jelentőséggel, mert méltó utódnemzedékről csak úgy gondoskodhatunk, ha a szaktudás tökéletesítésében az ifjúságnak külföldi tapasztalatok megszerzését lehetővé tesszük.

E téren iparunk vezetői és támogatói megértésüknek fényes bizonyítékát adják. A szállodás és vendéglős ipartestület legutóbbi felügyelőbizottsági ülésén Keszey Vince, az ipartestület emelkedett gondolkodású és agilis elnökének javaslatára a testület elhatározta, hogy a szakiskola egyik kiváló növendékét külföldre küldi ki. E tekintetben méltó követőkre találtunk a genfi szövetség vezetőségében, amelyik évenként két jó előmenetelt és magaviseletet tanúsító növendéket fog külföldre kiküldeni s gondoskodik azok elhelyezéséről. A társadalom más alakulatai is megértéssel karolták fel ezt az ügyet, mert a Kékcuti Ásványvizek r.-t. igazgatósága a napokban közölte a szakiskola igazgatóságával azt az elhatározást, hogy a részvénytársaság két kiváló tanuló külföldi útjáról és külföldön való elhelyezéséről fog gondoskodni.

Örömmel adunk hírt mindezekről, mert ez tanubizonytságot tesz arról a megértésről, amely pályánk

jelentőségével szemben megnyilvánul s a jövő nemzedék fejlődésének évről-évre megismétlődő lehetőségét tárja elénk, amely fokozni fogja azoknak számát, akik iparunknak megérett becsülést és tiszteletet fognak kívívni.

Innen-Onnan

Előre megrendelt szoba. Minden időben súlyos kérdés volt a szállodai üzemből az előre megrendelt szoba ügye. Mindnyájunk előtt ismert az a kár, amely az előre megrendelt szobák révén terheli az üzemet olyankor, ha a megrendelő vendég utazását elhalasztotta, avagy későbbi időpontra hagyja. Az ily módúlag igénybe nem vett szoba hatalmas veszteségösszeget képvisel minden üzemből. A vendég a legritkább esetben mutat hajlandóságot az előre megrendelt, de igénybe nem vett szoba árának megfizetésére. Éppen ebből a szempontból érdekes az az elhatározás, amelyet Németország szállodásai hoztak, amelynek értelmében a vendégnek szobamegrendelését csak akkor veszik figyelembe, ha a vendég ismert, a szállodának törzsvendége s mint ilyen, tudatában van annak, hogy a szoba lekötéséért a szállodásnak fizetnie kell még az esetben is, ha a szobát igénybe nem veszi. Ily esetben magunk is megoldásnak tartjuk az elhatározást, mert végre a közönséges ügyelőkötésnél is ismert az ügylet elmaradása esetén a kártérítés fogalma, érthetetlen volna, miért lehet egyedül a szállodásnak kárt okozni, anélkül, hogy kárának megtérítésére gondolni sem szabad.

Új szálloda Chicagóban. Amerika a szállodaóriásoknak igazi hazája. A felhőkarcoló szállodák Amerikának valóságos specialitását képezik. Mint értesülünk Amerikában, nevezetesen Chicagóban új szálloda épül, amely nagy arányaiban vetekedik a newyorki Pennsylvania szállodával. Az óriási szálloda 45 emeletes lesz, az egész épület 170 méter magasan fog emelkedni s építésére 17 millió dollárt irányítottak elő. Az óriási szállodának 3400 szobája lesz, tehát éppen 1000 szobával fogja a newyorki Pennsylvania szállodát felülmulni. Természetesen felszerelik a technikának minden modern vívmányával, amely még Amerikában is főlényt tudjon biztosítani a tökéletes és kényelmes berendezésű szállodák felett.

A „Szálloda- és Vendéglőipari Szemle“ új rovata. Az a rokonszenv, amely olvasóink táborában eddigi munkánkkal szemben megnyilatkozott, arra készítet bennünket, hogy lapunkat minél tökéletesebbé és sokoldalúvá igyekezzünk tenni. Ennek a törekvésnek eredményeképpen új és állandó horászati rovatot nyitunk, amelynek vezetésére Fuchs Elemér, az állami mintapince felügyelőjét sikerült megnyernünk. Hiszszük, hogy Fuchs Elemér felügyelő munkásságának

TELEFON: 18-08.




HUNGÁRIA CASINO DEMI SEC

KÖNIGSTÄDTLER TESTVÉREK R.-T.

1-6 Budapest, IV., Pálvax-köz 9.

Schaumburg-Lippe herceg
udvari pincészete

Villányi pezsgőgyár és borpince r.-t.

Bor  **Pezsgő**

BUDAPEST, V.
NÁDOR-UTCA 16. SZÁM

6-6

biztosításával fokozni fogjuk azt a szeretetet, amelyet lapunk olvasói Szemlénkkel szemben eddig is mutatni szívesek voltak, egyben „szaklapunk” szakjelentősége egy tökéletes lépéssel haladhatott előre.

A genfi szövetség családi ünnepe. A budapesti szállodai és vendéglői alkalmazottak genfi szövetsége február hó 24-én fényes ünnepség keretében ünnepelte meg Mayr József Károly pincéri pályafutásának 50 éves jubileumát. A kiváló szaktudását, ernyedetlen szorgalmú kartárs ünneplése 190 teritékes vacsora keretében zajlott le, amelyet a Szövetség a Wenkheim-palota termeiben rendezett. A genfi család ünnepén megjelentek a társadalom kiválóságai. Az ünnepeltet a kereskedelemügyi miniszter nevében Koiss Géza miniszteri tanácsos üdvözölte, átnyújtván a miniszter elismerő kéziratát. Rendkívül lendületes beszédében utalt azokra a magas értékekre, amelyek a becsületes munka gyümölcseképpen a társadalomra és az egész nemzetre átháramlanak s amik jövőendő nemzeti nagyságunknak kell újra alapját képezzék. Az Országos Iparegyesület nevében Dálnoki Kovács Jenő iparegyesületi igazgató üdvözölte az ünnepeltet. Finom, szellemességtől áthatott s az ünnepelt pincér életéből merített statisztikai adatok vidám hangulatot teremtettek. A vendéglős és szállodás ipartestület nevében a távollévő elnök, Keszezy Vince nevében Walter Károly főtitkár mondott magasszárnyalású beszédet, amelyben az érdemekben gazdag munkásembernek iparunk becsületét s tekintélyét emelő hatását állította példaképpen, egyben átnyújtotta az ipartestület elismerését dokumentáló oklevelet. A kávéipartestület nevében Reiner Mór tolmácsolta a rokonszakma nagyrabecsülését, a főpincérek országos szövetsége nevében Hajdú Vilmos elnök köszöntötte fel az ünnepeltet. Mitrovázt Adolf kortársai nevében, Blaschnek Hugó tüzoltófőparancsnok a Metropol-étterem vendégei nevében szellemes felköszöntőt mondott. Végül a genfi szövetség tagjainak nevében dr. Kritsfallusy István nyújtotta át a szövetség elismerő oklevelét, mint a kartársi szeretet szimbólumát.

A kiváló hangulat mellett lezajlott vacsora után reggelig tartó tánc következett, amelyhez Radics Béla zenekara adta a megfelelő hangulatot.

Az estélyen a társadalom kiválóságai között sikerült az alábbiak neveit feljegyeznünk: Koiss Géza min. tanácsos, Dálnoki Kovács Jenő Orsz. Iparegy. igazgató, Blaschnek Hugó tüzoltófőparancsnok, Littyke Lőrinc pezsgőgyáros, Reiner Mór ipart. elnök, Walter Károly ipartestületi főtitkár, Zilahi Dezső igazgató, dr. Walter Károly ügyész, dr. Kollmann Dezső ügyvéd, Frenreisz Antal, Bokor Ferenc, Holub Rezső, Malosik Ferenc, Losonci Gusztáv, Wrabetz Gusztáv, Wagner Béla és Jenő, Nagy Sándor, Reiszmann Mór, Patát Lajos, Makács István stb.

Új szálloda Amerikában. Mint Amerikából értesülünk, Newyorkban 1924. év októberében új szálloda nyílt meg. Amerika a szállodai dimenziók nagy arányaival lép meg bennünket, de ezek dacára imponáló tömegű az új „Roosevelt-szálloda”, amelynek megnyitása Newyork eseményei közé tartozott. A megnyitó ünnepségen 1500 meghívott vendég vett részt. A szállodának 1100 kényelmesen berendezett szobája van s minden szobához megfelelő fürdőszoba jár, amely az amerikai szállodaviszonyoknak kétségbevonhatatlanul nagy előnyét jelenti.

Érdekes amerikai statisztika. A személyzet redukciója nemcsak Európában, de Amerikában is általános jelenség. Az elbocsátások és az üzemből való kilépések azonban Amerikát bizonyos érdekes statisztikának összeállítására készítetik. Az amerikai statisztikus az elbocsátás avagy üzemből való kilépés okát vizsgálva igyekszik tiszta képet adni a változásokról. Összeállítása szerint átlag 300 elbocsátott alkalmazottból ötvenet a szükséges udvariasság hiánya miatt, negyvenet könnyelműség, huszonkilencet későnjárás és tizenkilencet feylegetlen viselkedése miatt bocsátottak el. Azok, akik saját elhatározásukból kifolyólag léptek ki az egyes üzemekből, azoknak elhatározásuk okáról is érdekes statisztikai képet lehetett összeállítani: 500 kilépett alkalmazott közül 240 a kis fizetésért, 49 azért vált meg állásától, mert nem volt reménye a megfelelő előlépésre, 31 azért lépett ki, mert sokalta a fellebbvalók számát, 30 alkalmazottnak nem tetszett az, hogy nő parancsol nekik, 26 ember vált meg azért, mert a szolgálati időt túl hosszúnak találta. Mindenesetre érdekes bepillantást enged ez a statisztika az amerikai viszonyok belső sajátosságaiába, valamint az alkalmazottak gondolkodásmódjába.

Wein Károly és Társai

vászon- és asztalnemű gyárosok.

Vállalunk

kórházi, szállodai és vendéglői berendezéseket.

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

László Lajos és Gyula

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

Elsőrendű zsir és szalonna nyagbani eladása.

BUDAPEST, VIII., NÉMET-UTCA

Telefon:
József 15-34.

21.

Távirat:
Lászlósonka.

A párisi Astoria-szállodát visszaadták rendeltetésének. A lezajlott világháború nemcsak házánkban, de a volt ellenséges államokban is a szülők elrekvirálásával lehetetlen viszonyokat teremtett. Franciaországban is lefoglalták egyik szállodát a másik után, köztük Párisban az Astoria-szálloda a háború egész tartama alatt a háborús hadvezetés céljait szolgálta. A szállodát most újra visszaadták eredeti rendeltetésének s újra találkozója lesz a Páris felé törtető embereknek.

Szerkesztői üzenet

Érdeklődő. Iparengedély, italméresi engedély ügyében leghatározottabb felvilágosítást főszerkesztőnk Walter Károly, az ipartestület főtítkára ad. A feltett kérdés oly bonyolult jellegű, hogy arra érdemes választ nem adhatunk a szerkesztői üzenetek kis terjedelme mellett. Ellenben ajánljuk, keresse fel Walter Károlyt hivatalos helyiségében (Kálvin-tér 2. sz.)

Valódi vérvörös narancs (Doppelblood)
64, 80, 100 és 150 darabot tartalmazó ládákban K 300.000

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

Citrom, elsőrendű áru > 270.000

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

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

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

*Budapesti Kávésok Áruforgalmi
Részvénytársasága*

közvetlen befozatal

TELEFON: BUDAPEST,

József 92-77. 6-6 VIII., József-körút 38.

s ő mint főtítkár, de mint szerkesztő is, örömmel fog állani rendelkezésére. Ügyének s óhajának szóbeli tisztázása sokkal biztosabb eredményt fog felmutatni mint a rövid felvilágosítás ebben a rovatban.

Buzgó olvasóknak. Örömmel jelezhetjük, hogy lapunk legbuzgóbb s leglelkesebb munkatársa, Marencich Ottó vezérigazgató lényegesen könnyebben érzi magát. Örömiünk annál nagyobb, mert így nemcsak a szállodás és vendéglős társadalom nyeri vissza minél hamarabb egyik gazdag munkásságú tagját, de a mi Szemlének hasábjain is ismételten meg fognak jelenni azok a cikkeik, amelyek lapunknak szakértékében eddig is nagy jelentőséget játszottak s amelyet már eddig is nagyon nélkülöztünk. Szíves érdeklődését — mint Szemlénkkel szemben megnyilatkozó szeretetét — készséggel nyugtázzuk.

A munka emberének. Megkeresése örömmel tölt el bennünket, annál inkább, mert egy éves pályafutásunk alatt mindig annak voltunk hangoztatói, hogy Szemlének hasábjain szerepeltetni óhajtjuk mindazokat a szaktársakat, akik iparunkat nemcsak mint szakemberek szeretik, de annak értékét frői munkásságukkal is fokozni akarják és tudják. Ez a szempont is megmagyarázza azt, hogy szívesen beígért cikkeit örömmel várjuk s azokat, amennyiben a hozzáfűzött várakozásnak megfelelnek, anyagunk sorrendjének megfelelőleg közölni fogjuk.

Törley pezsgó
Grand Vin Reservé
4-6p

PARÁDI VIZ EGYEDARUSITAS.

Gyomorbetegeknek, vérszegényeknek gyógyital. Üdítő borviz.

Hazai és külföldi ásványvizek raktára. 1-6

Forrástermék és Ásványvizkereskedelmi R.-T.
Budapest, V., Perczel Mór-utca 2. Telefon: 5-53.

Püspöki uradalmi bérpince r.-t. Vác. *Magyar 6-6
palackbor*

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

Mercur bérautóüzem

Telefon: 48-21 és 191-46.

Sürgöncim: Luxautó.

5-6

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

Gschwindt-féle **likőrök, gyümölcs és főzelék konzervek.**

4-6

ÁLLÁSKÖZVETÍTÉS

MUNKAKINÁLÓK ÉS MUNKAÁLLALÓK RÉSZÉRE

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

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

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

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

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

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

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

Mindegyik munkaadó

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

Szent István Porter Sör

1-6

a Polgári Serfőzde

Páratlan különlegessége.

ZIMMER FERENC HALKERESKEDELMI RÉSZVÉNY - TÁRSASÁG

Főüzlet: **BUDAPEST** Fióküzlet: **V., József-tér 13. szám**

1-6 **WIEN: Zentralfischmarkt.**

TELEFON: József 35-39 iroda, József 48-94 és 150-65.

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



KNUTH K. MÉRNÖK ÉS
GYÁROS

BUDAPEST, VII., GARAY-UTCA

10.

6-6

LEGUJABB SZAKIRODALMI KÖNYVEK.

MARENCICH OTTÓ

A SZÁLLODA- ÉS ÉTKEZŐÜZEMEK KÉZIKÖNYVE

Tartalom: A szálloda általában. I. A szálloda szervezése és berendezése. A helyiségek beosztása I. Előter és csarnok (Hall) beosztása. 2. A szállodaszoba és berendezés. 3. Az étterem beosztása és berendezés. 4. Felszolgáló (service) asztal, pincértálas (office). 5. A konyha és annak beosztása. 6. A pince. 7. A mosókonyha. II. Egészségügyi berendezés. III. Műszaki (technikai) berendezés. 1. Csatorna, vízvezeték, fűdőszoba és klozettberendezés. 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 szállodaiüzem és vendéglőüzem ellenőrzése. 6. A konyha ellenőrzése és kalkulációja. 7. A kalkuláció egy új üzem szervezésénél vagy üzem átvételénél.

MAGYAR-FRANCIA-NÉMET-ANGOL SZÓTÁR

A VENDÉGLŐIPAR SZÁMÁRA
KÜLÖNÖS TEKINTETTEL AZ ÉTLAP HELYSÍRÁSÁRA
KÉT RÉSZBEN

Összeállította: **Marencich Ottó**.

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

Szállodai és éttermi alkalmazottak**20% engedmény**

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

VENDÉGLŐI TŰZHELYEK

LAKOS LAJOS TAKARÉKTŰZHELYGYÁR R.-T.

Gyári iroda:

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

1-6

Városi üzlet:

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

HÜTTL TIVADAR

porcellángyáros és nagykereskedő

BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCA 24. SZÁM.

Nagy raktár szállodai, vendéglői, kávéházi tűzálló porcellán- és főzőedényekből. 1-6

Vakok kefe-, kosár- és székfönő-

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

SZIGETI SÁNDOR vak iparos 4-6

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

Müller János (Fuchs G.)

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

Konyhafelszerelési üzlet. Állandóan raktáron mindennemű Berndorf alpacca evőeszközök nagy választékban.

6-6

SCHILLINGER MIKSA

MÉSZÁROS

TELEFON:

Budapest, VII., Király-utca 15.

József 128-66

Elsőrendű borju- és marhahúsokat napi áron szállítok. 6-6

Szloboda és Mitrovácz 6-6

finom sütődeje Budapest

TELEFON
József 3-53

Főüzlet: VIII., Óriás-utca 5. szám

Fióküzlet: VIII., Mátyás-tér 9. szám.

Rigler József Ede 6-6a Legjobb iró-,
rajz- és kereske-
delmi tűzeteket
gyártja.**papirneműgyár r.-t.**

Budapest, VI., Rózsa-utca 55

Steiner és Szimper

szobafestők, mázólok, disz- és templomfestők

BUDAPEST, IX., ÜLLŐI-UT 57. SZÁM

TELEFON: JÓZSEF 629 1-6

Wagner Testvérek TELEFON

ezelőtt Löwenstein Mihály utóda József 61-61

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

A cég a szállodások, vendéglősök és kávéházaknak évtizedek óta bevásárlási forrása mindennemű sajt, vaj, conserv- és egyéb csemege cikkekben. 1-6

KOVÁCS ILONA 6-6

CSEMEGE- ÉS GYÜMÖLCSKERESKEDŐ

a budapesti elite nagyszállodák gyümölcszallítója

VI., Andrássy-ut 66. Telefon 22-06.

Reisz és Hajós

Telefon:

74-13.

okl. gépészmérnökök

Óbudai kristályjéggvára mint betéti társaság
III., Szentendrei-ut 15. szám. 4-6**Jálics Pince** édes borkülönlegességei

Kortay György Részvénytársaság.

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

Pincészet: Budafok, Péter Pál-utca 36.

4-6 Főüzlet: Budapest, VI., Andrássy-ut 14. szám.

Hektograf étlap sokszorosító,

fogvájó és papirszalvéta legolcsóbban beszerezhető

Özv. Berkovits Károlynénál

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

Telefon: József 125-31. 6-6

A világhírű TELEFON: 43-90.**KRISTÁLY-VIZ**

mindenütt kapható!

Megrendelhető a Szent Lukácsfürdő Részv.-Társ
Kristály Kútállalatnál. 6-6**Springut Henrik** 6-6

tojásnagykereskedés

Legelőkelőbb kávé- Budapest, VI., Vasvári Pál-u. 11

házak, szállodák és

Telefon 17-54

vendéglők szállítója

Sürgőnyim: Springut Budapest.

**KORVIN TESTVÉREK
GRAFIKAI INTÉZETE**

Leggyorsabban szállít speciális

**SZÁLLODAI
NYOMTATVÁNYOKAT**

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

lithogr. és könyvnyomdai izléses
kivitelben.

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