

image not found or type unknown



Modern concept of hospitality began to develop in the nineteenth century, which saw more innovations in hospitality than in all previous history. The famed Cesar Ritz, whose name has entered the vocabulary as a synonym for luxury, made restaurant dining at London's Savoy almost a must for the aristocracy of both sexes. He revolutionized hotel restaurants by offering a list (carte in French) of suggestions available from the kitchen. This was the beginning of the a la carte menu. The Americans used their special brand of ingenuity to create something for everyone. In 1848, a hierarchy of eateries existed in New York City. At the bottom was Sweeney's "sixpenny eating house" on Ann Street, whose owner, Daniel Sweeney, achieved questionable fame as the father of the greasy spoon. Sweeney's less-than-appetizing fare was literally thrown down to his hungry customers, who cared little for the social amenities of dining. At the top of the list was the famous Del-monico's. This restaurant was known as the most expensive in the country.

In the nineteenth century, better methods of preserving food through canning and vacuum packing made out-of-season culinary delights commonplace. There was also an enormous growth in mass feeding. In schools, until the nineteenth century, no one had ever considered lunches for schoolchildren, because there were so few children who went to school. Canteens for schoolchildren started in France in 1849. The cafeteria concept originated in the California Gold Rush, when prospectors, eager to return to their claims, preferred to stand in line to be served from big communal bowls and pots rather than wait their turn at table.

Современная концепция гостеприимства начал развиваться в девятнадцатом веке, который видел больше инноваций в гостеприимство, чем за всю предыдущую историю. Знаменитый Сезар Ритц, чье имя вошло в словарный запас как синоним роскоши, сделанные ресторан столовая на Савойи Лондона почти обязательным для аристократии обоого пола. Он произвел революцию ресторанов отеля, предлагая список (карт по-французски) предложений, доступных на кухне. Это было начало меню а ля карт. Американцы использовали их специальные марки изобретательности, чтобы создать что-то для всех. В 1848 году иерархия закусовых существовали в Нью-Йорке. Внизу был Суини "дешевый еда дом" на улице Энн, владелец которого, Даниэль Суини, достигается сомнительную известность как отец жирной ложкой. Свини менее чем аппетитно тариф был буквально брошен его голодных клиентов, которые мало заботились для социальных удобств столовой. В верхней части списка был известный Дель-MONICO

годов. Этот ресторан был известен как самый дорогой в стране. В девятнадцатом веке, более эффективные методы сохранения пищи через консервной и вакуумной упаковки производится вне сезона кулинарных изысков обычным явлением. Был также огромный рост массового кормления. В школах, до девятнадцатого века, никто никогда не считается обеда для школьников, потому что было очень мало детей, которые пошли в школу. Столовые для школьников начали во Франции в 1849 году Концепция кафе возник в Калифорнийской золотой лихорадки, когда золотоискатели, стремятся вернуться к их требованиям, предпочитали стоять в очереди, чтобы быть подается с большими коммунальными миски и горшки, а не ждать своей очереди на столе ,