



Szerző:

Cím

Étterem, büffé és kifőzés

Hely

Idő "1915"

Forrás:

világ

Személy

Bp.

1915 1/2

Helyszám

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

Étterem, büffé és kifőzés

Séta a fehér asztalok körül

Miért is mondjuk, hogy a háború nagy drágságot teremtett s nem lehet az ételek árát megfizetni. Egy fél csirke 1 korona 20 fillér, egy sertéskottlet 1 korona 36 fillér... Hol itt a magas ár?...

Hja, igaz: most látjuk csak, hogy nem pesti étterem árairól van szó! Az étlapon nagy, vastag betűk hirdetik, hogy egy *nürnbergi* vendéglő étlapját forgatom kezemben. *Rother Hahn Restaurant* a címe az olcsó *nürnbergi* vendéglőnek. A június 18-iki étlap a következő árakat mutatja:

Marhasült	1.— Márka
Félszirke	1.— "
Borjufej	1.50 "
Bécsiszelet	1.40 "
Báránkotlett	1.20 "
Matrózhús	1.60 "
Sertéskottlet	1.20 "
Magyargulyás	1.50 "
Borjúkotlett	1.20 "
Császármorzsa	— .80 Pfennig
Husleves	— .30 "
Liptóituro	— .50 "
Feketekávé	— .25 "

Egy teljes ebéd 1 M. 75 Pf., egy teljes vacsora 1 M.

A *nürnbergi Rother Hahn Restaurant* olyan stílű étcsarnok, mint nálunk a *Hungária-nagvszálló*

étterme. Van tehát ma is olcsó világ — Nürnbergben, Berlinben és a többi német városban. Nézzünk körül, mi van nálunk.

A Deli-étterem

A Belváros egyik legszebb, modernül berendezett étkező csarnoka. Ide csak jól kereső, tehetősebb, módos urak járnak. Déli 12 órakor már szállingóznak a vendégek, az elegáns pincérek hajlongva fogadják őket. A nagy, tágas terem buszcsendjében lassu kényelemmel fogyasztják el az ebédet. Seholl semmi diskurzus. És itt senki sem panaszkodik „magas árak” miatt. A szűk ünnepi hangulatban elfogyasztott ebéd ideje alatt egy hangos szó nem hallik, a tányérokhoz ütődő kanalak és kések csendülése szolgál mindössze kísérő zeneként.

— Fizetünk, — mondja a szomszédos asztal vendége.

Miért beszél többszámban?

És tényleg fizet, még pedig minden megjegyzés nélkül.

— Marhahus feltéttel: 3 korona 90 fillér, — számolja a főpincér. — Volt még töltött paprika 3 korona 10 fillér, tézsza 1 korona 40, egy korsó barna sör 48 fillér, kenyér, sajt, szivar 1 korona 60 fillér. Összesen 10 korona 48 fillér.

Egyszemélyes ebéd. Lehetett volna még drágább is, ha paprika helyett például kacsát fogyasztott volna a vendég.

Az aprójószág árai az étlap szerint:

¼ liba eleje	4 korona	— fillér
Ugyanannak hátulja	4	50 "
Fél sültjérce	6	" "
Ugyanannyi kacsá	7	" "
Libacomb babbal	3	50 "
Rántott csirke (fél)	3	50 "

A vendégek mind nagy pénzekkel fizetnek s koronányi borraival adnak. A komoly pincérek minden megkötődés nélkül fogadják.

A Lipótváros is mágnásfertály,

szokták a polgárok mondani. Nézzünk hát be a Lipótváros előkelő „büfféjébe”. A büffé tágas csarnokában Vilmos császár arcképe, a falakon német jelvénye. A büffé a császár nevet viseli. Itt már élénkebb a forgalom. Az előcsarnok és a helyő két terem minden asztala el van foglalva. Kevés lehet a mágnásvendég, mert mindenki siet az ebédjével. A barátságos gazda ismerős vendégeivel ke-

zet szorít. Némelyiket még meg is simogatja. Talán a nagy császártól tanulta...

A pincérek is fürgébbek. Még beszélgetnek is egymás között.

— Ez a rizs ma nem volt jó, kissé sós volt, — mondja az egyik pincér.

— Ugy-e, én is vettem észre! De arra gondoltam, hogy még jó, ha ilyen van. Hiszen most hadban állunk a nagy rizsországgal?

— Melyik az? — kérdezzük nagy kíváncsian.

— Hát Olaszország!!

Ezt magamtól is kitalálhattam volna. Csak az a csodálatos, hogy a gyümölcsös rizs még ilyen körülmények között sem több 70. fillérnél.

De van itt más csodálatosság is.

Idei tők egy adag 30 fillér. Idei zöldborsó ugyanannyi. Egy kovászos uborka 20 fillér. A Lipótváros büfféjében... Rántott libamáj: 1.70. Paradicsomos sült 1.90. Prágai karaj... Ennek nem irták ki az árát. Libaaprólék... Ejnye, ez meg már elfogyott. Fácán azonban kapható, egy adag 1 korona 90 fillér.

— Minden jól megy — monaja a mi pincérünk, — csak a sörrrel van baj megint. Ezek a sörgyárosok igazán telhetetlenek! Már harmadszor emelik a sör árát mostanában s a vendégek mi reánk dühösek.

A Rákóczi-uton

van a Pilseni Sörcearnok. Mit mondanak itt a vendégek a sör drágulásáról?

A sörcearnok tulajdonképpen szintén étterem, még pedig igen előkelő berendezéssel. A hosszú nagyteremben két sorban állanak a fehér asztalok. Mintha valamilyen bankett készülne, minden asztalon virágos vázák. Kevés a vendég s akik itt vannak, azok nagy része katonatiszt. Hol magánosan, hol egy-egy szépen öltözött urhölgygyel.

Jön a pincér, hozza az étlapot. Olvassuk:

Fél csirke sülve 1 korona 40 fillér. Borjuszelet 1 korona 60 fillér.

Mi az? Álmodunk talán?

— Kérem, — mondja a pincér, — ne a nyomtatott oldalt tessék olvasni, azok még a régi árak. Hanem ahol *litografálva* van.

Ahol „litografálva“ van, ott már egész más olvasható. Ime:

Előételek:

Gomba tojással	1.60
Tojáslepény gombával	1.60
Liamáj rizottó	2.40
Velő tojással	1.50
Ajókás borjunyelv	1.40
Rántott bárány	2.20

Halak:

Hal olajvajjal	1.80
Fogas tartármártással	2.60
Balatonai süllő roston	???
Ponty rántva	2.20
Harcsa roston	2.40

Sültek:

1/2 Rántott csirke	2.60
1/2 Sültcsirke	2.60
1/4 Liba eleje	3.40
1/4 Liba hátulja	3.80
1/2 Becsinált csirke	2.40
1/2 Idei kacsa	3.20
Sertéskaraj káposzta	2.40
Borjogerinc sóska	2.40
Báránycomb kalarábé	2.40
Ózcomb	2.40
Szegedi halászlé	2.00
1 drb töltött paprika	1.00
Magyar beefsteack	2.20
Maderia sült	2.20
Gőzben sült makaróni	2.20

Tészták:

Turósmetélt	—70
Ribizlekrém	—90
Gümölcsrizs	—90
Málna	—80

Saláték:

Ugorkasaláta	—70
Burgonyasaláta	—30

Van hát elég bő választék ebben a háborus világban. Csak a marhahusok hiáznak.

— Miért? — kérdezzük a felszolgáló pincért.

— Hiszen, tetszik tudni, — hangzik a válasz — hogy a marha most nagyobb kincs, mint a gyémánt. Nincsen ára neki.

— Hiszen akkor nagyon olcsó, ha nincsen semmi ára. — mondjuk.

— Ez kérem egy szakkifejezés. Ugy tessék érteni, hogy nem lehet a marhahus árát megfizetni. Arra így is ráfizetünk, hát még ha azt is felszolgálánánk.

Persze, ezt megint nem értettem, hogy miként fizetnek rá a marhahusra, ha azt nem adnak a vendégeknek. Nyilván, megint valami szakkifejezésről van szó.

— Pincér, hozza már, — hangzik az egyik asztaltól.

A pincér, ugylátszik, elfeledkezett a rendelésről. Hanem most már siet és hozza nagy táblán a gőzölgő töltött káposztát. Egy tüzértiszt kapja, aki imponáló étvágygval fog a tál izletes tartalmához.

Két kis fiu jön, ujságot árulnak.

— Miért éreztik be ezeket a maszatosokat? — kérdi valaki.

— Krasznikot elfoglaltuk, — mondja az egyik „maszatos.“

Most már senki sem haragszik rájuk. Egykettőre elkapkodják a lapot.

Künn a söntésben csak italt lehet kapni. Még pedig olcsóbban, mint bent az étteremben. Az étteremben egy korsó pilseni sör most 44 fillér (tegnap még 42 fillér volt), a söntésben 38. Paulaner az étteremben 34 fillér, a söntésben 30. Egy fröccs bent 34, künn 28. Egy deci tele ott 26, itt 20. (Méltóztatik tudni, hogy mi az a deci tele?) És panasz nincs egy ajkon se! Itt nem bánykodik senki a sör drágulásán. Jó keletje van.

— Be kellene menni vacsorázni is. — mondja az egyik söröző a társának.

— Te csacsi, hány tízese van? — mondja a másik. Oda be csak nagy urak mehetnek. Majd én elvezetlek olcsóbb helyre.

Hová mehetnek?

A Népszínház-utcai Gregoricsot

keresték fel.

Este hét óra. A Gregorics-étterem üres. Most volna a vacsora ideje. Máskor minden asztalnál zsufoltan ülnek. Háboru van. Később térünk be. Még mindig kevés a publikum. Az egyik asztalnál három ismerős ujságíró: egy költő, egy humorista és egy fordító.

A humorista jó étvágygval fogyasztja a rántott csirkét. Miről beszélnek? Hogy jó volna egy új étlapot csinálni.

— Huzassa el azt a nótát ezért az ötösért! — mondja az egyik a pincérnek.

A zongoraverkli elharsogja a *Wacht am Rhein*-t. A többi két-három vendég a tüzes induló hangjainál buzgón fogyasztja vacsoráját.

Az étlap:

Vagdalt libamell	1.80
Serpenyős rostélyos	1.70
Sertéspörkölt	1.40
Töltött paprika	1.40
Savanyutüdő	—60
Rántottcsirke	2.20
Sertésborda	2.—
Bécsiszelet	2.—
Harcsa rántva	1.80
Piritott borjumáj	1.20

Nincs nagy olcsóság itt sem. A háboru óta az árak 40 százalékkal emelkedtek. Hát

A kifőzésben

mi ujság? Madách-utca, a legszélső Józsefváros. A „Szent Albert nagy étterme.“

„Itt minden időben olcsón és jól lehet étkezni“, — hirdeti az utcai tábla. A kifőzés vendégei: napszámosemberek, két fiatal tanonc, aki spórolt pénzét költi, egy munkásasszony.

Az ételek: bableves egy nagy tányérral 20 fillér. Karalábéfőzelék 40 fillér. Székelygulyás 80 fillér. Kenyér hat fillér. De nem kukoricakenyér.

A vendéglős mégis panaszodik:

— Sok az adó, kérem. Megint fölemelték az illetékeket. Muszáj, kérem, itt olcsón adni, mert a szegény emberek nem győzik a drágaságot. Az csak az uraknak való.

— Igazis, — mondja az egyik napszamos, — ha *kitalálták az urak a drágaságot, bajlódjanak vele. Mi csak keveset fizetünk.*