



# Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: .....

Cím: *Népkonyhán*

Forrás: .....

*Pesti Tőzsde*

*3m*  
(Hely)

*1925. 4. 30.*  
(Idő)

(Köt. v. füz.) (Oldal)

Osztályozás

Tárgy *362,54*

Hely

Idő *"1925"*

Személy

Helvszám

*362,54 x 1925*

Számjegyzési házirovanda 1925

## Népkonyhán

Egy társaságban arról volt szó a napokban, hogy a vendéglők vajjon hogyan tudják kiállítani a 20.000 koronás háromfogásos menüket akkor, mikor a háziasszonyok szerint egy négytagú családnak legalább 100.000 korona szükséges, hogy ugyanolyan ételekből álló ebédet készítsen. Ilyen előzmények után meglepődtem, mikor az Aradi utcában háromfogásos ebéd fogyasztására invitált egy tábla és ezért a háromfogásos ebédért csak 11.000 koronát kellett fizetni. Bementem az ajtón, mert fölötte egy tábla volt, mely szerint ott a népjóléti minisztérium polgári konyhája működik. Békében az ilyen intézményeket a főváros tartotta fenn és Népkonyhának hívták a tömegétkezőt.

Lássuk tehát, milyen a szanalás esztendejében egy újraeledt népkonyha és milyen ebédet lehet ma-napság kapni 11.000 koronáért?

Gorkij és egyéb naturalista oroszok regényleírásai jutottak eszembe, el voltam készülve a legrosszabbra és igen meglepődtem, mikor a VI. kerületi előljáróság épületében lévő polgári étkező bejáratánál a pénztárban egy csinos és tiszta hölgy nyújtotta felém az ebédjegyet nagyszámú színes kartonokkal együtt. Sőt megkérdezte azt is, hogy óhajtok-e felelősködni, mert az is kapható 2000 koronáért. E polgári konyhának két étterme van. Egy vörösteritikes, az asztalok közepén hatalmas bádorgorsó, mert természetesen itt szigorú alkoholtilalom van. A másik teremben, épp úgy, mint akár a legelőkelőbb vendéglőben, kisebb-nagyobb fahérral terített asztalok állnak, mindegyiken ragyogó vizeskorsó, friss virág egy vázában, tiszta sőtartó fogpiszkálóval, sőt gyufatartó is, amelyből sohasem hiányzik a gyufa.

Az étterem, némi költői túlzással — természetesen szőnyegek és pálmák nélkül — úgy néz ki, mint a Pannónia üvegtetős udvari étkezési helye. Tiszta, fehérkabátos pincérek sűrűn forognak, egy hosszú asztalnál az előljáróság tisztviselői étkeznek, egy másiknál a képzőművészeti főiskola néhány tanára ebédel, míg a hölgyeket az Andrássy úti tanítónépképző néhány vidám növendéke képviseli. Egy távolabbi asztalnál pedig egy jönevű magyar író trónolt, illetve udvarolt a polgári konyha háziasszonyának; az íróról eddig nem is tudtam, hogy anyagi helyzete a népkonyhára kényszeríti. Tantiemjeiből akár a Ritzben is ebédelhetne.

Alig ülök le az asztalhoz, már ott terem mellettem a pincér, aki elveszi a kenyéruptalványt (külön 500 koronába kerül, de 10 dekás szeletet adnak érte) és azt a fehér kartont, amelyre a levest szolgáltatják ki. Három deci gusztusos kinézésű, izletes húsvésvésvésvé hoz érte. Külön karton ellenében kapom meg a 15 deka marhahúst másfél deci paradicsommártással és 25 deka izletes tarhonyával. Igazán jólaktam vele. Tésztának káposztásrétet adtak, két hatalmas darabot. Nemesak én, hanem mindenki nagyon meg volt elégedve az ebédrel és ennek lehet tulajdonítani, hogy április 15-ike óta, mióta ez a polgári étkező megnyílt, 60 emberről 300-ra szaporodott az állandó vendégek száma. Aki heti bérletjegyet vált, az 1000 koronával olcsóbban étkezik, ezenkívül pedig biztosítva van részére a vasárnapi díszebéd, amelynek fő attrakciója az elmúlt héten bécsiszelet és kompot volt.

Érdekelt a polgári konyha kalkulációja, ezért a népjóléti minisztérium Kórházélelmezési Üzeméhez fordultam, ahonnan a Budapesten működő mind a hat polgári konyhát irányítják. Ezek több mint kétezer embernek főznek. Itt megmutatták a kétheti étlapot. Réntek kivételével minden nap húst adnak

és pedig elkészítve fejenként 12–15 dekát. Az összes polgári konyhákban egyforma a menü és a minisztériumnak az az intenciója, hogy ez a vállalkozás ne is hozzon hasznot. A helyiségek után bért nem fizetnek. Az asztalokat, fehérneműket, evőeszközöket, sőt konyhai felszereléseket is a főváros adta kölcsön a Kórházélelmezési Üzemnek szintén díjtalanul. Az élelmiszereket az Üzem szállítja az egyes konyhák-nak, amely természetesen nagyban és olcsón vásárol. Minden rezsiköltség a néhány főnyi személyzet, mert a konyhák adminisztrációja sem kerül külön pénzbe.

Az egyes ételadagokat gramra kalkulálják ki, sőt 10 százalékos időközi áremelkedésre is számítanak. Ha azután ez nem következik be, akkor megfelelően javítják a kosztot, így például egyik legközelebbi pénteken már halat is fognak adni, sőt tervezték, hogy a kenyérért sem kell a közeljövőben külön fizetni. Az étlap rendkívül változatos és az utolsó két hónapban ugyanaz a menü nem került feltárlásra.

Nem csodálatos tehát, ha egyre népszerűsödik az újonnan felállított népkonyha, amelyet nemesak ott-étkezők vehetnek igénybe, hanem házaspárok is, mert az ételeket haza lehet vitetni. A csendben dolgozó intézménynek csupán a vendéglősök nem örülnek, akik elől bizony elszedi vendégeiket ez a kormány-intézmény, amelyet még senki sem szidott. Remélhetőleg azonban ez a konkurencia egészséges versenyt fog támasztani a vendéglősiparban, amit mindenki csak örömmel üdvözölhet, hiszen a bécsi árakkal összehasonlítva is nagyon drága még egyes vendéglőkben a menü — hogy a minőségekről ne is beszéljünk — és például a Wagon Lits a bécsi hajókon még mindig 60.000 koronát számít egy menüért, amely mennyiség és minőség dolgában semmiesetre sem mulja felül az új népkonyhák kosztját.