



Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző:

Cím: *Kötelező menürendszer és főzelék-kiszolgálás a pesti vendéglőkben*

Forrás: *Az Est*

Mpr.

(Hely)

1916 IX/23

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

387. 631

Hely

Idő

"1916"

Személy

Helyszám

Kötelező menürendszer és főzelék-kiszolgálás a pesti vendéglőkben

— Az Est tudósítójától —

A hivatalos lap tegnapi száma tudvalévolg miniszteri rendeletet közöl, a mely az egész ország területére kötelező két hustalan és egy zsirtalan napot rendelt el. A rendelet értelmében szerdán és pénteken nem szabad hust forgalomba hozni, hétfőn pedig tilos minden olyan ételneműt árusítani, a melynek az előállításához zsír vagy olaj szükséges. A rendelet további része arról intézkedik, hogy kedden és csütörtökön nem szabad marhát, sertést, juhot és kecskét levágni.

A rendelet hétfőn, szeptember 25-én lép életbe és mindjárt az első napon a magyar konyhában ismeretlen zsirtalansággal kezdődik. A főváros területére a közéletmezési ügyosztály, alkalmazkodva az új rendelethez, külön fogja előírni, hogyan hajtsák végre a budapesti érdekelt iparosok az új intézkedéseket. Az Est munkatársa kérdést intézett Folkusházy Lajos tanácsnokhoz, a közéletmezési ügyosztály vezetőjéhez arról, hogy az új rendelet milyen hatással lesz a vendéglői étlapra, mint a mely kérdés a legfontosabb a budapesti vendéglőkben étkező közönségre nézve. A ta-

nácsnok a következő felvilágosításokat adta:

— A vendéglői rendelet most van munkában és a legközelebbi napokban, már a jövő héten közzé fogjuk tenni. A rendelet alapelvei röviden a következők: Nagy súlyt helyezünk arra, hogy a közönség hozzájuthasson akadálytalanul a főzelékfélékhez és ezért elő fogjuk írni a kötelező főzelék-kiszolgálást. Ezt kardinális kérdésnek tekintjük, mert hiszen különösen a szigorúan hustalan napokra való tekintettel ennek a megoldása a közönség elsőrangú érdeke. Minthogy a hustalan nap kizár mindennemű oly élelmiszert, a mely husanyagot tartalmaz, tehát marha-, borjú- és sertéshust, — a főzelékkel való vendéglői ellátás természetesen elsősorban lép előtérbe.

— A vendéglői rendelet második fontos elve a menürendszer behozatala lesz. E tekintetben meg fogjuk állapítani a menü ételeinek a számát, vagyis meg fogjuk határozni, hogy a menünek hány fogást kell tartalmaznia. A menü a megállapított fogásszámmal kötelező lesz minden vendéglőre, a legelőkelőbbre épp úgy, mint a kisvendéglőkre. Azt hogy a tervezett három fogást miből állítsa

elő egy-egy vendéglő, érintetlenül hagyjuk. Így például az előkelő vendéglő adhat ebben a három fogásban levest, pecsenyét főzelékkel és tésztát. Ez a menü a szerényebb vendéglőkben úgy alakulhat, hogy a második fogás helyett főzeléket ad jeltéttel. Nem folyunk be az árak megállapításába sem, de viszont az étlapot az árak megjelölésével együtt már a bejáratnál ki kell függeszteni minden vendéglősnek.

Ilyenformán a konkurenciában kétfog alakulni bizonyos egységes ár-szabás.

— A most készülő rendelet harmadik alapelve az adagok súly szerinti való megállapítása. A vendéglők szerint kötelesek lesznek minden fogást hatóságilag megállapított súlyban kiszolgáltatni. Ez egyformán vonatkozik úgy a husra, mint a főzelékre és tész-tára.

— Szigorúan ellenőrizni fogjuk azt, hogy a vendéglők ne számílhassanak fel külön dolgokért semmit sem, így például azért, hogy valaki nem fogyaszt italt, vagy hogy muzsika van.

— Ezek azok a keretek, a melyek között a fővárosi vendéglői rendelet mozogni fog. Megjegyzem, — fejezte be a tanácsnok felvilágosításait — már régóta foglalkoztunk ezzel a rendelettel és hogy eddig még sem léptettük életbe, ennek az az oka, hogy vártuk a tegnapi kormányrendelet megjelenését azért, hogy azután a fővárosi rendelet hozzá-simulhasson a kormányrendelet intencióihoz.

A rendelet váratlanul érte a vendéglősöket, a kiknek eddigi üzemükkel részben át kell alakítaniok. Arról, hogy a rendelet életbeléptetése után hogyan fog alakulni az étlap, kérdést intéztünk Glück Frigyeshez, a vendéglősök ipartársulatának elnökéhez.

— A kormány — mondta Glück Frigyes — az élelmiszert akarja meg-takarítani a rendelettel, viszont azonban csak a vendéglőkbe járó publikumot rendszabályozza meg, mert hiszen a háztartásokra nem vonatkozik. Budapest egy millió lakosából körülbelül százezer ember jár vendéglőbe, viszont kilencszázezer ember otthon étkezik, tehát az elenyésző kisebbségre vonatkozik csak a rendelet. A mi azt a kérdést illeti, hogy étlapunk hogyan fog alakulni, meg kell várnunk a fővárosi rendeletet.

— Azzal már most is tisztában vagyunk, hogy a zsirtalan napon is lehet hust adni rostos vagy nyársoa sültbe, vagyis a hus zsirtartalmát fogjuk felhasználni az ételek elkészítésénél. A teljesen hustalan napon az étlap gerince valószínűleg hal lesz. A lapoknak erre vonatkozó közlése téves, a mennyiben azt írták, hogy hustalan napon halat sem szabad felszolgálni, mert az is husnak számít. Ezzel szemben a rendelet értelmében az, hogy a hal, a mennyiben felszolgálásra kerül olyan napon, a mikor hust is tartalmaz az étlap, akkor szintén husnak számít, vagyis a hal mellett nem szabad még egy husételt felszolgálni, ellenben a hustalan napon adhatunk majd halat is a közönségnek. A halon kívül főzelékből, burgonyából és tésztafélékből fogjuk összeállítani a hustalan napok étlapjait.