



Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző:

Cím:

A vendéglői étkezés új rendje

Forrás:

Az Ujság

Bp.
(Hely)

1916 XI H
(Idő)

(Köt. v. füz.) (Oldal)

Osztályozás

Tárgy

381.631

Hely

Idő

1916

Személy

Helyszám

A vendéglői étkezés új rendje.

(Pénteken lépett életbe az egyszerűsített étlap. — Menürendszer a vendéglőkben. — Beszámoló az első napról.)

— Saját tudósítónktól. —

Nevezetes dátuma volt a mai a budapesti vendéglőknek és szállodai éttermeknek. Ma lépett életbe a fővárosi tanács rendelete, a mely szerint csak *kétféle* husból szabad ételeket készíteni, minden vendéglő, a legegyszerűbb éppen úgy, mint a gourmandok részére létesült legelsőrangú étterem, köteles *főzelék-feltétes ételről* is gondoskodni, ugynevezett *polgári terítéket* is felszolgálni, a mely lovesből, husból, főzelékből és sült vagy főtt tésztából áll. A mai nap nagy felfordulást okozott a vendéglői iparban, noha csak a szombati lesz a kritikus nap, a mikor a tűzpróbát kiállja a szakácsművészet. Ma, pénteken ugyanis *hustalan* nap lévén, a vendéglők halat irtak ki étlapjaikra, holnap, a mikor már csak *kétféle* hust szabad felszolgálniok, de csakis egy húsételet, a szakácsok a konyhaművészet minden fortélyát alkalmazzák. Nyolcz-tízféleképpen készítik a hust és ezáltal maga az étlap változatosság tekintetében alig fog vesztetni a régi jó idők étlapjaiból. Ellátogattunk ma a főváros több éttermébe. A vendéglősök napoleoni büszkeséggel mutatnak étlapjaikra, hogy a rendelet minden pontját szigoruan betartva, sikerült változatos menüt előállítaniok s a mi tény, maga a közönség alig vette észre, hogy máától kezdve gyökeres változáson mentek át a vendéglők. Az ember legfeljebb akkor tudta meg,

hogy a háboru a gyomrot is fegyelmezte, ha még egy halmemet akart rendelni. Ezentul, mig háboru lesz, csak egyféle hust — hal is húsételnek számít — lehet kapni a vendéglőkben. A szakácsok pedig még a vendéglősöknél is büszkébbek, mert egy heti találgatás után olyan sokféle módját spekulálták ki az ételkészítésnek, hogy válogatni való elég marad annak, a ki hozzászokott bő és változatos étlapokhoz.

Glück Frigyes, a Pannónia-szálloda tulajdonosa a vendéglői étkezés új rendjének első napjáról a következőképp nyilatkozott:

— Az új rend következtében beálló változás ma még nem látszott, mert *hustalan* nap lévén, az új rendelet legfőbb intézkedése, a húsételek megszorítása nem zavarta a mai étlapot. Holnap látjuk meg majd, hogy válik be az új rend, bár előre is mondhatom, hogy *senmi* zavart nem okozhat. De azt az eredményt sem várom tőle, a melyre a rendelet alkotói számítanak. Semmivel sem lesz nagyobb a megtakarítás, mint azelőtt. Ha a takarékoság elvét szolgálnánk, akkor a háztartásokra vonatkozólag is alkalmazni kellene a rendelkezést.

— A mai étlapban az új rend két változást okozott. Először szerepel a kötelező *főzelék feltét*tel. Ez babfőzelék volt rántott borjumájjal. A másik a menü, a mely állott paprikás pontyiból, turós csuszából és sajtából.

— A többi étel ugyanaz maradt, mint más *hustalan* napon volt. A holnapi étlapon már csak két húsajtából készült ételek szerepelnek. Délben marhahusból és sertésből, este borjuhusból és sertésből készült ételek. Holnap már az előirt *svlv* szerinti adagokat kapják a vendégek.

A Dunapalota (Ritz) éttermében a következőket mondták:

— Az új rendet az étlapon észre sem lehet venni, annyiféle elkészítési módja vagy egy-egy hálnak vagy husnak. Ma *hustalan* nap volt s ez a nap forgalom tekintetében ugyanolyan volt, mint a többi. Nálunk is volt polgári teríték, ugynevezett *kis teríték*, a melynek ára 5 korona 50 fillér. Ez a teríték állott: áttört zellerlevesből, rántott borjufejből parajjal és káposztáskoczkából. A *rendes menü* 8 korona. Ennek ételrendje volt délbén:

Áttört burgonyaleves sóskával.
Vajas pástétom velővel.
Dunai ponty rántva salátával.
Linzerduzna vagy turócsusza.
Sajt és gyümölcs.

Az új étkezési rend egyébként a vendéglők árait *abszolte* nem szorította le. Minden maradt a régiben, sőt voltak ételek, a melyek *megdrágultak* az utóbbi napokban. A vendéglősök azt mondták, hogy a piaci viszonyok irányítják a vendéglői árakat, s ma, a mikor csak hosszas utánjárás árán tudnak burgonyához és vajhoz jutni, a mikor órákon át kell várakozni a vásárcsarnokokban, a vendéglők nem lehetnek olcsóbbak.

A Ritz étlapján ma új ételek voltak:

Párolt libamáj paprikás mártással, vajas pástétom velővel töltve, becsinált borjufej gombás mártással, *velő* ropogós paradicsommal, csirkemáj nyárson sültve, csontvelő tésztában sültve. A halak közül: balatoni fogas Arany János módra, a balatoni süllő Linsingen módra, molnárosan készült ponty, stb.

Szombaton, a mikor az új étkezési rend szerint először kerül csak *kétféle* hús elkészítésre, a Dunapalota *«kis terítéke»* ez lesz:

Délben:
Metélt erőleves
Sertéskaraj tökkáposztával

Vajasmélt

Este:

Erőleves csészében
Vadsertés tormával
Lekváros dereleje.

Nagy menü:

Erőleves csészében
Kelvirág lengyelesen
Féligsült borjuszin burgonyával
Lekváros dereleje
Sajt
Gyümölcs.

A rendelet szerint előirt feltétes főzeléket a Dunapalotában 3 korona 50 fillérért adják. Szombaton kelkáposzta lesz sertésfeltéttel.

A Hungária-nagyszálló étterme, a mely egy igazgatás alá tartozik a Dunapalotával, csaknem ugyanazt, ugyanabban az árban adja. Ma a kis teríték ez volt:

Délben:

Szalonnás hablevés
Szegedi halászlé csipetkével
Császármorzsza.

Este:

Habart tojás sajttal
Tarhonyás libaprólék
paradicsommártással
Krémestorta.

Vacsora nagy menü (9 korona)

Kelvirág csőben pirítva
Ponty teknősbéka módon
Sósburgonya és tökfőzelékkal
Krémestorta
Sajt
Gyümölcs.

A Hungáriában holnap, szombaton *marhahus* és *borjúhús* lesz, de ez tizenkétféle változatban kerül felszolgálásra. Lesz sült, főtt, párolt *marhahús*, s a mint ma a balatoni fogast *Meiternich*-módra, a *harcsát* *bolgár* módon, a csukát pedig

a semleges *genfi* módon készítették, úgy készül holnap is *berlini* módon a habart tojás, a braunschweigi csirág *hollandi* mártással, a borjuborda pedig a románverő *Mackensen* módon. Így vonult be a háboru a vendéglők étlapjaiba, a hol a központi hatalmak hadvezérei és a semleges államok tulajdonosai lettek egy-egy ételformának vagy mártásnak. Csak az a kár, hogy a kitüntetés árát a közönség fizeti meg igen drágán és csak később tudja meg, hogy a *Hindenburg-szelet* és a *Zsekov-sült* között mindössze a *hollandi* mártás a különbség.

A Pilseni-söresarnok étlapján ma szintén a halmeműek voltak tulsúlyban. Uj étel volt a hadigulyás burgonyával, a pontyot háromféle módon, a fogast is több módon készítették. Ebédre 3 korona 50 fillérért adták a *polgári terítéket*, vacsorára 4 koronáért. A mai *polgári teríték* volt:

Ebéd:

Halleves
Főzelék feltéttel
Turósrétes.

Vacsora:

Hideg tok tartármártással
Paraj tojással
Káposztás koczka.

Szombaton ebéd:

Marhahuslevés
Paraj borjúhússal
Burgonyamélt.

Vacsora:

Velőroquet
Borjusült kóritve
Felfajt.

Saár József, a Pilseni tulajdonosa az uj étkezési rendről így nyilatkozott:

— Nehézséget csak a vendéglősöknek okozott az uj rendelet, maga a közönség, mondhatom.

észre sem vette, hogy ozentul csak egy husételt szolgálhatunk fel neki. A vendéglők azért, daczára a szigorításnak, a midőn mindenben a rendelethez tartják magukat, a szakácsművészet boszorkánykonyháján annyi sokféle módon készítik el a húst, hogy a közönségnek dus és izletes ételeket szolgálhatnak fel. Mi holnap borju- és marhahúst készí-tünk nyolezféle módon, drágábbak nem lettünk, a közönséget pedig a háboru tanította meg takaré-kosságra, s a mint ma senki nem kért még egy halételt, holnap is alig lesz vendég, a ki kétféle húst akar majd enni. Mert ezt azután már semmi áron sem kaphatja.

A Keszey-vendéglőben, a Rákóczi-uton ma hal-nap volt. Kecsege, tok, ponty, fogas, csuka, volt szegedi halászlé, bolgárhal, szombaton pedig ebédre marha- és borjúhús lesz, estére borju- és sertéshus. A polgári teríték ára 3 korona 20 fillér, a*rendes menüé 5 korona 20 fillér.

Polgári teríték:

Burgonya leves
Paraj két tükörtojással
Darametélt vagy vajaskifli.

Rendes menü:

Burgonyaleves
Pörkölt ponty galuskával
Darametélt vagy vajaskifli.

... A kis vendéglők ... Ezekre még a rendelet nem tette kötelezővé a polgári terítéket s itt már olyan hosszú ideje csak egy tál ételt esznek az emberek. A kétféle husról már vasárnap sem mertek álmodni. Most is csak a jobb és nagyobb vendéglők portálján látszott meg, hogy uj rend van, most az ajtó mellett az utcán üvegkeretben volt az étlap és rajta az áruk: Burgonyaleves

1.— korona, Balatoni süllő 7.— korona. Töltött
kelkáposzta 5.50 korona, Libamáj szelet 6.— ko-
rona, Gesztenye-metélt 2.— korona.

Holnap pedig már nem is nyílnak tágra a sze-
mek, a mikor ezt olvassák a Hungária kapuján:
Marhahus főzeléssel körítve 6.50 korona...