



# Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző: *Endrédi Béla*

Cím: *Milyen a jól terített asztal*

Forrás: *Nemzeti Újság*

*Bm*

(Hely)

*1924. 12. 7.*

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(O)

Osztályozás

Tárgy

*640.24(064)*

Hely

Idő

*'1924'*

Személy

## A pesti dámák ábécéjéből:

# Milyen a jól terített asztal?

## Az asztaldiszítés művészetének titkai

Régi igazság, hogy jobban izlik az étel, még ha szerény fogások is szerepelnek az étlapon, a szépen és izléselesen terített asztalnál. Ennél a megállapításnál természetesen nem gondolunk az amerikai milliárdosok ebédlőasztalaira, melyeken narancs- és rózsafák pompája pótolja a virágdiszt és az asztalközépre helyezett, kristályból metszett vízmedencében ifjú hölgyek uszkálnak — aranyhalak helyett. Gondolunk ellenben azokra az ebéd- és vacsoraasztalokra, melyeket megcsodálunk egyszer a háború alatt az ugynevezett „terített asztal-kiállítás”on”, vagy azokra az asztalokra, melyeket egyes ünnepesebb alkalmakkor itt is, ott is nagánházaknál, vendégségekben látunk. Ezek az asztalok bizonyos kedvesebbek voltak, mint a „kiállított” asztalok, mert a háziasszonyok egyéni izléssel, benső barátaik megjelenésének tiszteletére díszítették őket örömmel és szeretettel.

Az asztaldiszítés legfontosabbika — dísznek ezuttal csak azt tekintjük, mai nem függ össze szorosan az étkezéssel — természetesen a virág. Ennek ellenére díszre még az asztalnak a szép porcellán, az üveg- és az ezüstkészlet is, de mindezt tulajdonképpen a virágdiszt teszi igazán ékessé, persze csak úgy, ha magányosan is, virágosan is szép és izléseles. Szalagok, máslék, papírrózsák és egyéb díszítések már teljesen fölöslegesek, ellenben nagyon meghittá teszik a vacsoraasztalt az ernyős gyertyák, persze szigorúan ezüst kandeláberekbe tűzve, — már t. i. ahol a kandeláberek még megvannak és nem változtak át Magyar Hitellé vagy, Isten ments, Magyar Amerikai Bank részvényekké. A legfontosabb azonban a virág és még fontosabb a virágdiszt szervirozása.

### Milyen legyen a virágdiszt?

Ismertünk egy mágnásasszonyt, kinek gyönyörű villája volt Tátrafüreden. Minden étkezési alkalommal tele volt az ebédlőasztal virággal, sakkfigura nagyságu apró üvegtartókba csupán egy-egy szál virágot tűztek s egy egész ilyen kis vázaerdő fedte az asztalt össze-vissza és szépszélesen. A legegyszerűbb mezei virágokat szedték le az asztaldisznek a mezőn, valósággal ismeretleneket és jelentéktelenekeket. Reggelinél szarkaláb volt a dísz, délben kakukfű, este margarét, máskor ciklámen. Néha csak az asztal egyik sarkán zárt háromszögben sorakozott egymás mellé a sok apró váza, máskor szépszélesen beszórták velük az abroszt vagy ékes karikában rakták őket az egyes terítékek körül. Csupa változatosság és ötletesség volt ez a virágdiszt, a vázák egyszerű üvegapróságok mind, úgy hogy az ember tulajdonképpen nem is vette észre a vázát. Ez baj is lett volna, mert úgy a magános virágszálak nem jutottak volna teljesen érvényre. Így azonban egy valóságos virágmező illatozott az abroszon és főként ez a virágmező nem volt alkalmatlan senkinek. Mert a kényelmetlen virágdiszt semmit sem ér, ha a kenyér beleakad a rózsá tuskójába, a levesünkbe belelóg valami zöld futóka vagy a mimóza sárga pora ráomlik a marhahusra. Ugy kell elhelyezni a virágdiszt, hogy azért nyugodtan lehessen étkezni is és kés, villa, tányér és pohár munkáját ne zavarja semmi. Az asztal közepén így is elég helye marad rózsának, tulipánnak. Viszont az asztalközépre ra-



### Nem látjuk egymást!

kott virágdiszt se legyen olyan magas, hogy a szembenülőket ne láthassuk. Nincs kellemetlenebb érzés, mint ha olyannal kell beszélgetnünk étkezés alatt, akit nem látunk.

### Az alkalmatlan virágcserep

— Izlik a hal? — kérdi a háziasszony egy cserép muskátlitól, mire a vörös virágok mögül tompán zeng fel egy elbujt bariton:

— Dícső és remek, méltóságos asszonyom.

Az ilyen túl magas virágdisztnek rendesen az a végük, hogy maguk a vendégek rakatják le a felszolgáló személyzettel, miután előbb kölcsönösen megállapították a szembenülőket, hogy:

— Nem látjuk egymást, angyalom!

Milyen virág illik legjobban az asztalra? Mind egyik. Gyönyörű a gyöngyvirág, mert gyöngéd és finom és remekül illik ezüsthöz, üveghez, porcellánhoz. De minden virág alkalmas asztaldiszítésre, viszont nem alkalmastak asztaldisznek a szelídített fehér egerek, amelyek például két év előtt a Nemzeti Kaszinói nyilvános étterem egy zárt vacsora-

jan szaladgáltak a tréfás vacsora szalának virág-girlandjai között. Ugyanitt, mikor az asztalra tett tortát felvágták: kanárimadár röppent ki belőle s az asztal földig érő abrosza rejtekében apró cigány-gyerekek kezdtek muzsikálni váratlanul. Egér, kanári, cigánypurdé asztalon és asztal alatt — beszéljünk a divatparancsnokok nyelvén — egyáltalán nem viselendők.

### Őszi lomb az abroszon

Érdekesen és ötletesen terített asztalt láttunk a múltkor egy művészházaspárnál. A kerek asztal hó-fehér abroszán minden egyes teríték körül a hervadás gyönyörű árnyalataiban játszó sárga levelek hevertek szabályos körben. Ezeket a leveleket hártavékonyaságúra és teljesen simára vasalta le tüzes vasalóval már délután a háziasszony. Viszont a levelek nem mozdulhattak el a terítékek körül kijelölt helyeikről, mert az egész abroszt az abrosz nagyságának megfelelő hajszálvékony selyemtűll borította, a tüllt viszont simára feszítették ki azok a szalagok, amelyek az egyes terítékek közé fektetve, leszorították.

### Abrosz, asztalfutó és egyebek

Az abrosz színének mindig fehérnek kell lennie, továbbá igen fontos szabály, hogy az ugynevezett asztalfutók ne legyenek rojtosak. A rojtokba bele-



### Katasztrófa: Semmi, semmi!... csak a vörös bor

akad a villa, egy ijedt rándítás és vörösbor patakzik végig a habfehér damasztokon.

— Semmi sem történt! — mondják a háziak udvariasan, de pokolba kívánják a vendéget, az meg az asztalfutó rojtjait.

Színes és tarka virágdísz, tarka szalag, színes tányérok, poharak megbocsáthatók azonban például egy „magyaros“ vacsoránál. Pörkölt, gulyás vagy csirkepaprikás mellé akár egy tarka selyemkendőt is tulipánhímzéssel odavethetünk az asztal sarkára vagy végigfuttathatunk rajta egy széles színes szalagot.

### Mi ne legyen az asztalon?

Ellenben mindig nagyon vigyázni kell arra, hogy az asztalon ne legyen semmi zsufoaltság és különféle alkalmatlan apróságok, vacakok és akadályok. Ezért ment ki a divatból az ugynevezett „rasztli“. Kelletlen az olyanfajta névkártya is, amelyet valamely szerencsétlen papirgyárosi ötlettel rá lehet tűzni a pohár szegélyére. Ha inni akarunk: előbb meg kell szabadítani a poharunkat a kártyától s ez már kényelmetlen dolog. Épp így kényelmetlen a szervietteknak feltornyozása különböző cifra formációkba s a fehér karfiolszerű alkotmányokba sok helyen még menükártyákat is ásnak el vagy beleteszik a császárszemlyét, hogy ne lehessen megtalálni, de leessék a földre, ami szintén fölösleges.

*Evőeszközt, poharat, tányért, szerviettet szabadon kell hagyni mindenféle cédulától.*

### Buffet vagy nem buffet?

Néhány szót kell még mondanunk a buffet-asztalról. Elismerjük a háziak igazságát, hogy kényelmesebb dolog egy nagy asztalon felhalmozni szép kompozíciókban minden ennivalót s aztán dolgozának maguk a vendégek, de azért ez mégsem helyes és igazságos elv. Legyen buffet-asztal, legyen minden étel-ital együtt, de aztán jöjjön megfelelő kiszolgáló személyzet és hordjon szét mindent a kü-



### É'c'mesek a buffet-aszta'nál

lön, kényelmes asztaloknál ülő vendégekhez. Mert nincs csunyasabb és kellemetlenebb dolog, mint résztvenni egy buffet-asztal ellen intézett rohamban. A rettentő tolongásban nem lehet semmihez sem hozzájutni, az ételmesek és a habzsolók pedig fölesznek mindent a szerényebbek elől. Azonkívül az ember csak egy tányérral s egy pár evőeszközzel tudván dolgozni: egy tányérra kell felhalmozni mindenfajta ennivalót, a meleg hachét lelapátja a hideg vesepesenyő és francia salátával keveredik a gesztenyepüré s mindezt a tányért a térden tartva kell elfogyasztani. A vendéglátásnak, valamint az étkezésnek igazán el tudjuk képzelni kulturáltabb módját is.

### A zsurasztal veszedelmei

Ugyanígy kifogásoljuk a zsurasztalokkákat is, ezeket a filigrán, nyavalyás kis alkotmányokat, melyeket minden mozdulat felbillent, minden gesztus megingat és a rajtuk levő csészékből, poharokból kilötyönt teát és vizet. A háziasszony ilyen kabasztrófák alkalmával ugyan rendesen nem a vendéget, hanem a saját öccsét korholja az ügyetlenségért, de ezt mégsem kellemes végighallgatni az igazi deklivensnek. Sok helyen a zsurasztal mellé még tornyos szendvicstartót is helyeznek a földre, három-négy polcosat; az ember reszketve ül a veszedelmek közt, nem mer mozdulni, verejtékezik, feszeng, mintha szük gallér szoritana. Pedig csak a zsurasztal az oka mindennek. Szóval a zsurokon is rendes,



### Mikor a zsurasztal felbillen

masszív, ha mindjárt kisebb asztalokon kell szervizolni és mindent szépen körülhordatni.

### Az ideális asztal

— Terülj, terülj asztalka! — mondták valamikor a mesében és az asztalka egy pillanat alatt tele lett étellel, itallal a varázsszóra.

— Szépen terülj, asztalka! — mondjuk ma az igyek és az izlés fejlődésével, viszont ennek a parancsnak a teljesítése már egy kicsit költségesebb és fáradságosabb dolog. Épp ezért a legtöbb jó és takarékos háziasszony ma is felcserélné a gyöngyvirágdíszes, ezüsttel és kristállyal rakott asztalt a mesebeli asztalkával, miután a varázsszóval megspórolná — a konyhapénzt. Már pedig régi dolog, hogy a konyhapénz — ruhára kell!

Ez azonban csak a szép befejezésért van ideírva és nem komoly igazság — legföljebb félig az. Mert a teljes igazság ma az uriosztály egykor oly gazdag asztalain: se virág, se dísz, se étel.

Endrődi Béla