



Budapestre vonatkozó újságcikkek

Osztályozás

Tárgy

640.24

Szerző:

Hely

Cím: A vendéglő-rendelet

Idő

Forrás:

Népszó

"1918"

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Old)

Közp. nyomat. XX. cs. 23. sz.

Székesfővárosi háziyomda 1916.

A vendéglő-rendelet. A hivatalos lap mai száma kormányrendeletet közöl a vendéglőkben és egyéb nyilvános étkező helyiségekben az ételek és italok fogyasztásának szabályozása tárgyában. A rendelet értelmében a kereskedelemügyi miniszter felhatalmazást kap, hogy a vendéglőkben és egyéb nyilvános étkező helyiségekben az ételek és italok fogyasztását szabályozhassa, ugyszintén az egyes kiszolgáltatók ételének és italoknak s a terítékeknek legmagasabb árát megállapíthassa.

Az érdekelték kötelesek a rendelet életbeléptétől számított 3 napon belül s aztán újból minden hónap 1. és 3. napja között a székesfővárosban az Országos Központi Árvizsgáló Bizottságnak, más városokban pedig az illetékes helyi árvizsgáló bizottságnak ételárszabásukat és teríték-árszabásukat jóváhagyásra bemutatni. Minden nyilvános étkező helyiség déli 12 órától délután 3 óráig, este pedig 7 órától 10 óráig — köteles terítéket kiszolgáltatni. Az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság meghatározhatja azokat a nyilvános jellegű étkezőhelyiségeket, amelyek terítékeiket kétféle összeállításban kötelesek rendelkezésre tartani s ezek közül a kívánt terítéket a vendég választása szerint kiszolgáltatni. A megjelölt étkező helyiségek tulajdonosait a terület szerint illetékes árvizsgáló bizottság arra kötelezheti hogy terítéken kívül még aprított husból vagy húsőrészekből készült ételeket (pörkölt, gulyás, tokány, továbbá velő, máj, pacal, borjuláb stb.) ugyszintén legalább egyféle főzeléket is húsfeltéttel szolgáltatassanak ki. Rendelet hatálya alá eső étkező helyiségekben* az étlapon szembetűnő helyen kell feltüntetni a kiszolgálás napját, a külön megrendelhető egyes ételeknek és a terítékeknek árát, valamint azokat az ételeket, amelyekből a teríték áll. A teríték keretében kiszolgáltatók egyes ételadagok legkisebb mértéke a következő: leves 2 deciliter, húsétel 10 dekagramm, főzelékköret 2 deciliter, egyéb köret 15 dekagramm, főtt tészta 15 dekagramm, sült tészta vagy felfújt 12 dekagramm. Minden étkező helyiségben az étlapot olyképpen kell kifüggeszteni, hogy az már az utcáról is könnyen olvasható legyen. Az árjegyzéken az egyes ételadagok sumyát is fel kell tüntetni.