

Kuidas Tallinna restoranides söödi ja joodi maailmasõdade vahel?

Kalervo Hovi

Eesti rahvuslikku söögi- ja joogikultuuri on uuritud, kuid see osa einestamisest, mis toimus restoranides, on jäänud tagaplaanile. Ise puutusin selle valdkonnaga kokku, tehes uurimistööd Tallinna restoranikultuuri kohta maailmasõdade-vahelisel ajal.¹

Aastaajaga seotud traditsioonilised ja rahvusroad

Söömine ja joomine ongi kõige fundamentaalsemad asjad. Saksa soost Werner K. Blessing, üks vähestest ajaloolise restoranikultuuri teoreetikutest, on väitnud, et inimese lõbustused rajanevad kolmele tarbele: söömisele, joomisele ja seksile.² Käsitlesin oma uurimuses laias mõttes ka seksi ja kuritegusid kõigil aladel, kuid praegu keskendun söömisele ja joomisele Tallinna restoranides.

Juba lihtrahvakõrtsides võis saada leiba ja rahvapärast sööki, kuigi põhiliselt pakuti neis õlut ja viina. Hotellirestonanides kaeti enamasti nn. *table 'd'hôte*, peremehe laud. See oli ühine söögilaud, kus kella 13–17 vahel pakuti rikkalikku, 3–4-käigulist sööki koos õlled ja veinidega. Peale selle oli igal ajal saadaval *à la carte* portsjoneid. *Table 'd'hôte*’i

komme lõppes peaaegu täielikult ära Esimese maailmasõja jooksul, siis kui väliskülastajaid enam ei tulnud.

Maailmasõdade-vahelisele ajale oli kõige tüüpilisem selliste roogade pakkumine, mis olid seotud aastaaegadega. Komme ise pärineb juba vanemast ajast, kuid oli väga oluline just eelmisel iseseisvusajal. Aasta algas tollal pliinide söömisega. Neid pakuti jaanuarist veebruarini. See on vene komme, kuid ta oli oma seose õigeusu lihavõttepühadega juba kaotanud. Pliine serveeriti koos mitut sorti kaaviari ning lõhe ja võiga. Pliinid olid suhteliselt kallid, tavalised pliinid 100 marka või 1 kroon, musta kaaviariga 250 marka või 2,5 krooni. Tallinna restoranide hinnad olid selles suhtes head, et nad püsisid terve maailmasõdade-vahelise aja peaaegu samal tasemel, vähemalt alates 1923. aastast. Pliinide kõrge hind – kahekordne biifsteegi hind – tulenes vist tatrajahust, keerukast valmistamisviisist ja rohkest võist. Siiski olid pliinid väga populaarsed ja neid pakuti kuni Teise maailmasõjani kõigis paremates restoranides. See komme kadus ära Nõukogude ajal ega ole ka uue iseseisvuse ajal tagasi tulnud.

Järgmine aastaajaga seotud traditsiooniline söök oli vastlapäeval pakutavad seajalad

¹ K. Hovi. Viinasodasta kynttiläiltoihin. Tallinnan ravintolakulttuurin historia 1918–1940. Turku, 2002. Üldandmed Tallinna restoranide kohta selle teose järgi.

² W. K. Blessing. Fest und Vergnügung der "kleinen Leute". – Volkskultur. Zur Wiedererkenntnis des vergessenen Alltags. 16.–20. Jahrhundert. Hg. Richard van Dülmen u. Norbert Schindler. Frankfurt am Main, 1987.

ja rammus hernesupp. Seajalad olid menüüs kogu sõdadevahelise aja, hernesupp sai populaarseks 1930-ndatel aastatel. Talurahva elu aastaringiga olid eriti seotud seajalad. Sügisel loomatapmise ajal soolati liha tünni niiviisi, et seajalad oleksid valmis vastlapäeva paiku söömiseks. Maikuu oli eriti 1930-ndatel aastatel metslindude hooaeg, juuni ja juuli vähkide aeg.

September oli kalasöömise hooaeg, just eriti jõukamatel 1930-ndatel aastatel. Seevastu kogu sõdadevahelisel ajal tähistati ennekoike mardipäeva 10. novembril ja seejärel kaks nädalat hiljem kadripäeva. Need olid talurahva lõikusperioodi lõpupeod koos karnevalilaadsete naljatempudega. Mõlema tähtpäeva paiku serveeriti hane, tavaliselt hanepraadi koos hapukapsastega. Oli ka muidugi selge, et sinna juurde oli vaja tugevat karakat. Hanepraad oli küll pisut kallis, tulenedes hane turuhinnast.

Hane koos hapukapsastega pakkus 500 inimesele uue aasta vastuvõtul "Estonia" teatris 1919/1920 ka tollane peaminister Jaan Tõnisson. Tuntud karskustegelane Tõnisson ei pakkunud aga napsu ega muud alkoholi, mistõttu üldine meeleolu langes. Välisministeeriumi ametniku William Tomingase meelest olid eestlased niivõrd harjunud võtma uut aastat vastu viinaga, et selle puudumine vaid vihastas inimesi. Ka hakkas saalide temperatuur langema, sest teatri kütjadki ei saanud oma napsu, mis neile tavaliselt oli lubatud. Lõpliku katastroofi eest kandis hoolt aga Tõnisson ise. Kohe kui hanepraad ja hapukapsas olid lauda toodud, hakkas ta kõnet pidama. Ta rääkis kaua, portsjonid jahtusid. Vahepeal käis Tõnisson kütjaid söimamas ja, tulnud tagasi, tahtis kõigile head uut aastat soovida. Osa inimesi oli vahepeal saanud kusagilt viina, daamid panid üleriided selga, muist inimestest lahkus ja ka Tõnisson jättis oma tervituse pooleli. Kogu juubelipidu lõppes Päevalehe järgi üldise segadusega.³

Seegi väga levinud roog kadus Nõukogude ajal restoranidest ning see komme, s.t.

haneprae serveerimine hapukapsastega jõuluajal, ei jätku vist tänapäevalgi. Pärast sügisesi loomatapmisi oli restoranides kombeks novembri-detsembrikuus serveerida verivorsti ja tanguvorsti. Vähemalt ühes restoranis oli võimalus süüa neid toite terve aasta jooksul. Enne jõule pakuti ka Berliini pannkooke ja pritskooke.

À la carte söögid ja soodsa hinnaga lõunad

Tallinna restoranid hindasid prantsuse ja vene kööki ja vähemalt viimase ala esindajaid oli pärast Vene revolutsiooni rohkesti saadaval. Mitmed Tallinna restoranid reklaamisid vene kokki ja prantsuse-vene traditsiooniga kööke. Kuna restoranide roogade hinnad kujunesid kindlaks, pakkusid aastast 1923 sellised keskmise tasemega restoranid nagu "Grand Marina", "Must Kass" selle keldris ja "Grand Hotell" raudtee taga kolme sorti toiduga lõunat 40 margaga. "Ernestis" Viru tänaval oli pisut kõrgem hind, 50 marka. "Progressis", hilisemas "Astorias" Harju tänaval oli veelgi kõrgem hind – 65 marka, ent kinnises "Aktisia-klubis" maksid soojad toidud 65–100 marka. "Du Nordi" hommikusöök oli 75 marka. Suurele enamusele ei olnud selline söök iga päev taskukohane, sest kontoripreili ja tehasetöölise keskmine palk oli umbes 6000 marka, hiljem 60 krooni, ja parema ametniku oma 15 000–20 000 marka, pärast 150–200 krooni. Nagu päevalehtedest näha, oli lõunasöögi hind koos napsi ja õllega kahekordne.

Novembrikuu lõpul hakkasid restoranid "Linden" Narva maantee alguses ja "Europa" Viru tänaval pakkuma pühapäevalõunaid. "Linden" pakkus järgmisi alternatiive:

Rammuleem	15 mrk
Borschtschok djablitega	20 mrk
Supp Alexandrine	15 mrk
Lõhekala vähjasoosiga	20 mrk

³ Vabariigi valitsus ja "Estonia" puhvet. – Päevaleht 05.01.1920; W. Tomingas. Mälestused (Toronto, 1970). Tallinn, 1992, lk. 186–190.

Vol-au-vent kanast 45 mrk
 Hamburgi suitsetatud loomarind,
 kartulid Maître d'Hôtel 45 mrk
 Pörsapraad salatiga 60 mrk
 Hanepraad kapsastega 100 mrk
 Küpsetatud õunad taina sees 30 mrk
 Korne's vahukoorega 30 mrk
 Waniljajäätis 35 mrk

Restoran "Europa" valik ühe selle aja kuulsaima koka Peeter Ivanovitš Tobre järelevaatuse all oli vastavalt reklaamile järgmine:

Borschtschok pirukatega 25 mrk
 Peisan supp 15 mrk
 Lõhekala Wene moodi 75 mrk
 Seened à la crème 75 mrk
 Lamba bilaff 40 mrk
 Hani õuntega 75 mrk
 Filee Anglais 50 mrk
 Ananas Minblon 50 mrk
 Berliini pannkoogid moosiga . . . 25 mrk⁴

"Linden" ja "Europa" jätkasid järgmistel aastatel lõunate pakkumist. "Linden" uuendas 1920-ndate aastate lõpul menüüd igal kolmandal päeval, kuid see restorani raskustest ei päästnud. Tallinna üks kuulsamaid restorane lõpetas oma tegevuse 1929. aastal. 1920-ndate aastate lõpupoole tulid lõunate pakkumisega eelmiste kõrvale ka "Seltskondlik Maja" Aia tänaval ja "Du Nord". Nende hinnad olid ka pisut odavamad kui "Lindeni" omad. Toidud olid seal needsamad rahvusvahelise köögi tooted, kõiksugu vene supid ja pirukad olid kõige odavamad, sea-, looma- ja lambaliha 50 marka, hiljem 50 senti ringis. Kanapojad, metslinnud ja haned olid püsivalt kallid, 100 kuni 150 marka. Ka värsked kurgid ja salatid olid kallid. Suur uurimisprobleem oli minu jaoks okroška, sõnaraamatu järgi tavaline kaljasupp, mis Soomes on *kaljavelli* (kaljakört eesti k.). * Probleem on selles, et see eelroog maksis 60–75 marka ehk rohkem kui seapraad või vasikafilée. Asi

sai selgemaks, kui sain okroškat esimest korda paar-kolm aastat tagasi Tallinnas proovida. Selles kaljasupis oli palju peeneks hakitud värsket kurki, ja kurk oli sõdadevahelisel ajal Tallinnas kallis.

Söömisega seotud uuendusi olid nn. Varssavi baarid Tallinnas. Nood näivad täielikult unustatud olevat, kuid 1920-ndate aastate keskpaiku oli neid palju. Reklaamide põhjal võib järeldada, et selline baar paiknes restoranist eraldi ja et seal pakuti elektripliitidel valmistatud sooje suupisteid. Näiteks "Europol" oli tore Varssavi baar. Ka rootsi laud oli väga soositud, eriti "Du Nordis". Ilukirjanduses on olnud lugeda, kuidas inimesed paastasid, et "Du Nordi" rootsi lauas võimalikult palju süüa.

Peenemad hotellirestoranid, nagu "Kuld Lõvi", "St. Petersburg" ja "Du Nord" olid kuulsad oma hea köögi poolest. Lühikest aega oli selline kuulsus ka Kadriorus asuval "Mon Repos'il". 1920-ndate aastate algul töötas seal lühikest aega Vene keisrikojas koolituse saanud meisterkokk Aleksander Paalberg, aidates koha kuulsusele kaasa. Paalberg ei jäänud "Mon Repos'i" kauaks, vaid jätkas teed "Du Nordi" ja "Küba" kaudu "Kuld Lõvisse". Tema spetsialiteediks olid metslinnupraed suurepäraste kastmetega. "Kuld Lõvi" ja "Estonia" teatri kasiinosaal olid spetsialiseerunud suurte vastuvõtude ja pidude korraldamisele. Eriti 1930-ndatel aastatel oli nooblimates restoranides palju pidulikke koosviibimisi. Eelmainitud restoranide kõrvale tulid "Estonia" teatri Valge ja Punane saal, "Dancing Palace Gloria" Vabaduse platsil, "Du Nord" ja teised öölokaalid. "Estonia" Valge saal ja "Gloria" alustasid oma kolme käiguga teatrisupeesid 2 ja 1.75 krooni portsjon 1932. aastal. Kõige peenemaks kujunesid aastast 1936 "Du Nordi" küünlavalgusõhtud 2.50 krooni 1936. aastast alates. 1937. aastal trükiti viiekäiguline menüü ainult prantsuse keeles. Kui usaldada ilukirjandust, siis kõi-

⁴ "Lindeni" ja "Europa" reklaamid. – Päevaleht 25.11.1923.

* Okroškat tehakse ka külma puljongi sisse, vene taari ja näiteks hapupiima sisse. Seal on veel igasugu häid asju: lihatükke, vääriskala, muna jne. Soome *kaljavelli* on aga nagu eesti kaerakile. – *Toim.*

ge populaarsem peenemate restoranide toit oli *Chateaubriand*.

Kuid iga päev ei olnud niisugune pidulik söömine võimalik. Argipäeviti külastati kohvikuid, rahvasööklaid ja kõrtse. Söögikohvikutest olid kõige kuulsamad "Kirstein" hilisemas "Küba" ja teiste restoranide majas ning "Astoria" samanimelises restoranimajas, mõlemad Harju tänaval. Väga paljud inimesed olid sunnitud neid kasutama, sest vähemalt 1920-ndate aastate algul olid pooled Tallinna korteritest ühetoalised ja paljud neist ilma söögitegemise võimaluseta.

Mitte kõik rahvasööklad ei olnud niisama head kui "Kirstein" ja "Astoria". Rahvasööklate pakkumise halb kvaliteet, maitsetud toidud ja räpasus koos kõrgeks peetud hindadega põhjustasid Tallinna päevalehtedes ägedaid kirjutisi. Kui jällegi uskuda ilukirjanlust, siis oli lihtrahvakohtade kõige soositum roog sibulaklops.

Joogid Tallinna restoranides

Viinasõda

Eesti kõrtside traditsioonilised joogid olid viin ja õlu. Nende suhtes oli Tallinna restoranidel iseseisvuse algul kitsendusi. Otsest keeluseadust ei olnud, kuid oli korraldus kogu riigi alkoholitagavarad välja selgitada ja ülemääraseid joogid konfiskeerida. Peale selle tahtis Tallinna linn säilitada monopoli kõigi alkohoolsete jookide müügi üle. Oli ka äge vaidlus üldise keeluseaduse ümber, mis lahenes alles 1920. a. suvel viina osalise vabastamisega keeluseaduse alt. Enne seda valitses Tallinna restoranides väga iseäralik olukord. Alkohoolsed joogid olid keelatud, kuid neid oli kõikjal saada. Näiteks oli vaja tähistada Tartu rahulepingu allakirjutamist. William Tomingas sai oma ülemuselt Jaan Poskalt ülesandeks organiseerida Tallinnast šampanjat. Mõningate seiklustega suutis Tomingas leida "kui-

vast" linnast kaks kasti šampanjat ja lisaks ka viskit.

"Estonia" restorani vastutav müüja Erich Wahlfisch varustas valitsusesindajaid ja nende külalisi ringsõitude ajal teemoona, õlle ja viinaga. "Estonias" juhtus 1919. aasta suvel peaaegu uskumatu intsident, mida tavaliselt räägitakse rahvusvahelise rändanekdoodina. Briti laevaeskaadris teeniv šoti major James O'Connor veetis restoranis öhtut. Ta oli oma väeüksuse traditsiooniliselt vormis. Viina joodi alkoholi keelust hoolimata palju. Äkki ronis O'Connor laua peale ja tõstis klaasi Eesti Vabariigi auks. Ooperiprimadonna Helmi Elmer ei suutnud ahvatlusele vastu panna ja kergitas O'Connori kilti, et näha, mis selle all on. Major tõmbas aga ka primadonna üles lauale ja püüdis ka tema seeliku alla piiluda. Elmer taples küünte ja hammastega vastu, kuid lõpuks laskus paar toolile suudlema.

Kui Tõnisson sai vahejuhtumist kuulda, oli ta hirmunud ja kartis rahvusvahelist konflikti. Ta palus O'Connorilt isiklikult vabandust. Major palus omalt poolt Tomingast, et too kannaks hoolt, et ka majori ülemused ei saaks asjast midagi kuulda. Kui admiral Tallents kuuleks, et O'Connor on üritanud restoranis daami seeliku alla piiluda, saadetakst ta kohe koju. Tomingas küsis ka Wahlfischilt, mis siis oli õieti juhtunud. "Ei midagi erilist, seesama võiks juhtuda igas restoranis," vastas Wahlfisch.⁵

Tallinna restoranides toimuv alaline joomine, hoolimata linna monopolist, katkestas linnavalitsuse kannatuse. Väiksemaid restorane trahviti ja silmapaistvamate restoranide juhtivaid tegelasi saadeti Haapsalu ümberasumisele. "Estonia" restorani ärijuht Erich Wahlfisch sai linna jaoks eriti häirivaks pinnuks silmas. Tõnissoni eelmainitud uusaasta-vastuvõtu eel oli ta koos oma vennaga mõistetud viinamüümise eest nädalaks vangimajja. Tõnisson pakkus neile kaheks päevaks vabadust, et nad korraldaksid vastuvõtu. Wahlfischid keeldusid. Neid oli mõistetud vanglasse ja neil tulevat oma

⁵ W. Tomingas. Mälestused, lk. 109–111, 120.

karistus korralikult ära kanda. Vastuseks konfiskeeris Tõnisson vastuvõtu jaoks Wahlfischide lauanõud. Nüüd osutusid aga restoraniteenijad oma peremeestele lojaalseks ja keeldusid serveerimisest. Tallinna garnisonist toodi ettekandjateks 20 sõdurit. Sõjaväe saapad täiendasid frakielegantsi. Wahlfischidele jagus linnavalitsusel väga vähe heatahtlikkust. Kui siis ühel joomingul visati veel üks miilitsast kontrollija välja, sai linnavalitsuse mõõt täis.

Linnapea Aleksander Hellat nõudis "Estonia" restorani sulgemist ja Wahlfischide ümberasumist Haapsallu. Restoran avati paari päeva pärast jälle ning Wahlfischi väljasaatmine pandi toime. See oli vist Eesti kriminaalajaloo kõige imelikum väljasaatmine. Kogu "Estonia" teatri terve puhkpilliorkester saatis Wahlfischi linna piirini ja ilusasti mängides järgnes väiksem koosseis talle kuni Haapsaluni. Päevaleht kirjutas, et see farss oli küll viimane nael keeluseaduse kirs-⁶tu.

Tallinna avalik janu

Keeluseadusel oli Eestis pooldajaid, kuid see kukkus Asutavas Kogus läbi. Esimesel juulil loodi tšekisüsteem, mille järgi iga täisealine mees sai osta ühe sorokovka (ühe neljandiku piiritust) ja ühe toobi (umbes pool liitrit viina) kuus. Määrad tõsteti varsti kahekordseks. Restoranidel oli lubatud piiritust ja viina vajaduse korral tellida. 1926. aastal lasti viinamüük täielikult vabaks.

Nii oli punn avalikku janu eest ära tõmmatud. Puhta alkoholi tarvitamine tõusis 1 390 157 liitrit 1920. aastal 4 144 310 liitri-le järgmisel aastal. Viinamäärad tõusid järgmistel aastatel veelgi. See tähendas, et Eestis joodi puhast alkoholi üle 4 liitri inimese kohta aastas. Karskusliikumise õigete, kuid tendentslike andmete järgi oli Eestis 324 000 alkoholi suurtarbijat ehk praktiliselt kogu meessoost elanikkond. Kui keegi oligi kars-

ke, siis oli tema asemel piisavalt naisi. Karskusliikumise kalkultatsioonide järgi – 29 grammi puhast alkoholi päevas – tähendas see, et kogu meessoost elanikkond pidi olema iga päev purjus. Statistika järgi vähenes avalik joomine majanduskriisi aastail. Kuid restoranides ja politseitegevuses ei olnud muutust näha, joomise pearõhk siirdus tõenäoliselt salaviinale. 1930-ndate aastate lõpul avalik joomine suurenes jälle ja ületas rekordaasta 1924.

1920. aasta alkoholiseadus tõmbas ka restoranide viinamüügi eest punni ära. Restoranipidajad kuulutasid võidu, et nüüd on viin saadaval. Peenemad hotellirestoranid, nagu "Kuld Lõvi", "St. Petersburg" ja "Du Nord", olid väga tagasihoidlikud. Viinamüügi rekord oli Otto Roba kõrtsil "Café Anglais" Raekoja platsil. Tema müüs 1920. aastal 23 326 toopi viina ning 281 toopi napsi ja likööri. Roba serveeris uskumatu koguse – 130 liitrit viina päevas (ametlikult lubatult oleks see võimalik olnud poole aasta jook-sul), nädalalõpul loomulikult tunduvalt rohkem. Neumanni restoran Müürivahe 11 pak-kus peaaegu sama palju. Ka "Estonia" res-toran müüs võrdlemisi palju, samuti kaba-reerestoran "Must Kass" "Grand Marina" keldris Mere puiesteel. Suurte viinahulka-dega olid seotud ka väiksemad ja kahtlase-mad restoranid "Koppel" raudtee taga, "Meremeeste Liit" Sadama 10, "Birscha" Vana Turu kaelas, "Palast" Viru tänaval ning "De Russie" ja "Progress", mis 1920-ndate aasate lõpul tõusis enam-vähem samale ta-semele nagu "Astoria".

Ölu oli viina ja piirituse kõrval Tallinna restoranides tavapärane jook. Selle põhi-probleemiks oli aga hind. Kui viina restora-niportsjon, topka, säilis peaaegu kogu sõda-devahelise aja 20 marka või üks sent, siis ölu oli 25 või 30 marka ja sent pudel, ajutiselt tavatses hind tõusta kuni 50 marga või ühe sendini. Päevalehtedes nõuti ölle hinna alan-damist. Vahepeal alandasidki õlletehased, nagu Saku ja A. Le Coq, hindu, et restora-

⁶ Päevauudised: "Estonia" teatri einelaud siseministri käsul kinni pandud, 12.2. saadeti "Estonia" einelaua-pidaja, isand Wahlfisch Haapsalu asumisele. – Päevaleht 11.02., 19.02.1920.

nides saaks pakkuda odavat õlut. Nendest Pilseni ja Müncheni tüüpi õlled olid keskmise tugevusega 3,5-protsendilised joogid, ja vist ka saksa Lageri-taolised õlled.

Peenemates restoranides, nagu "Aktsiaklubis" ja "St. Petersburgis", rääkimata "Kuld Lõvist", oli saadaval ka likööri ja konjakeid. Välisveinide aeg tuli alles 1930-ndatel aastatel. Koos joomisvõimalustega tekkisid alates 1920. aastast eraldi baarid, nn. *American Bars*. Neid pidasid spetsiaalsed baaridaamid ja linnavalitsusel oli nendega ka kokkupõrkeid. Kõige silmapaistvam oli "Linden'i" allkorrusel töötanud "American Bar", mida kahtlustati prostitutsioonis. Riist toodud baaridaamid olid linna tervishoiu osakonna hammaste vahel.

Joomisvõimaluste kasvuga kõrvu tekkisid ka pürgimused alkoholitarvitamist piirata. Vabariigi esimestel aastatel sai alkoholi- loa 30–40 restorani, 1924 43 trahterit. Neist 18 kaotasid teise järgu restorani alkoholi- loa 1925. aastal. Keeluseadusel oli kogu aeg pooldajaid, ja nood tõstsid küsimuse aegajalt Tallinna linnavolikogus üles. Keelud ei jäänud püsivaks, enamik restorane sai järgmistel aastatel loa tagasi ja alkoholimüügi loaga restoranide arv tõusis jälle üle 40. Alkoholi tarvitamine oli keelatud suurpühade ajal, piirangutest sõltus ka restoranide liigitus. Esimese klassi restoranid said alkoholi hinda vabalt määrata, kuid teise klassi restoranid olid sunnitud müüma osa alkoholi kinnistes pudelites kindla hinnaga, kolmanda järgu restoranid juba kõiki jooke täiesti kindla hinnaga.

Alkoholitarvitamise piiramine oli ka väiksema pudeli kasutuselevõtt. Selleks oli ¼-liitrine pudel, niinimetatud "asunik", mis vahetas osalt välja suuremad pudelid. Restoranid vastasid piirangutele tõenäoliselt salakaubaviinaga, mis oli 2–3 korda odavam kui riigiviin. See seletab ka, miks tallinlased jõid majanduskriisi aastail statistiliselt palju vähem alkoholi kui 1920-ndate aastate algupoolel.

1930-ndate aastate lõpul muutus ka joomiskultuur paremaks. "Du Nord" hakkas pakkuma 40 ja 100 aasta vanuseid prantsuse konjakeid, nagu Bisquit, Hennessy ja Martell. Küünlavalgusõhtutel joodi ka Reini ja Prantsuse veine. Kui jällegi uskuda ilukirjandust, siis soliidsel restoraniõhtul oli kombeks juua just konjakit. Hästitembitud (pruulitud) vaadiõlu kuulus ka peenema restoranikäitumise juurde. Uue hotelli "Palace'i" restoran viis läbi erilise ungari supée koos Ungari veinidega.

Koos üldise heaoluga suurenes alkoholi- tarbimine jälle järsult, hoolimata sellest, et uued luksuskohvikud nagu "Corso", "Feischner" ja "Kultas" tasakaalustasid üldist viina- ja õllejoomist. Sel ajal olid kohvikud veel õiged kohvikud, ilma alkoholita.