ARCHIWA PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE WE WROCŁAWIU

Archiwum Państwowe we Wrocławiu
Oddział w Jeleniej Górze

Smaki Karkonoszy, czyli archiwum od kuchni

– dawne jadłospisy schronisk turystycznych

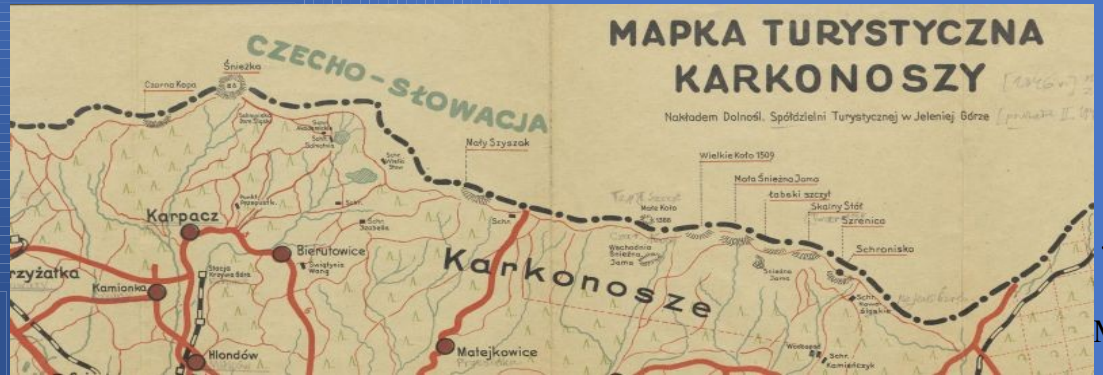
oprac. Ivo Łaborewicz
skany Paula Pokrątka-Szyszka

Jadłospisy w zbiorach jeleniogórskiego Archiwum Państwowego

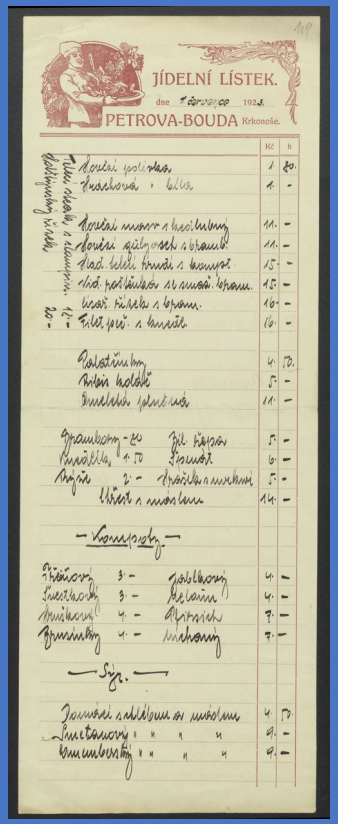
Jadłospis schroniska Spindlerbaude z 1912 r. na Przełęczy Karkonoskiej

Każde archiwum historyczne posiada zbiory dla niezliczonej ilości tematów, lecz nie wszystkie z tych materiałów, choćby nie wiem jak pasjonujące treściowo, są atrakcyjne wizualnie. Wśród dokumentacji mającej charakter ilustracyjny jeleniogórski Oddział Archiwum Państwowego we Wrocławiu posiada ciekawy zbiór dawnych jadłospisów z lat ok. 1890-1930, pochodzących ze schronisk karkonoskich oraz innych okolicznych lokali. Jest to część wielotematycznej kolekcji przedwojennych działaczy turystycznych, zachowanej w dwóch teczkach (sygn. 58 i 59) zespołu nr 83/115 „Towarzystwo Karkonoskie w Jeleniej Górze (Riesengebirgsverein Hirschberg)".

Ekspozycja ukazuje wybrane jadłospisy lokali gastronomicznych, jakie znajdowały się w karkonoskich schroniskach. Ich forma i treść, połączone z ilustracjami samych obiektów, dają pewne wyobrażenie o smaku życia codziennego turystów w Karkonoszach na przełomie XIX i XX wieku.



Mapa polskich Karkonoszy z 1945 r.



Jadłospis schroniska Petrova bouda z 1923 r.

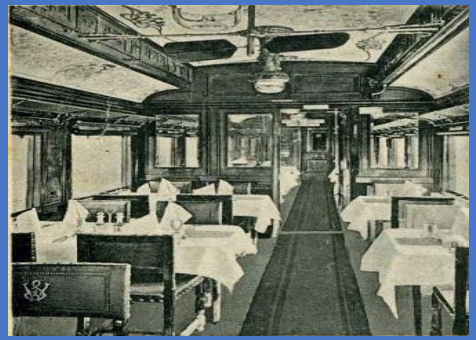
Kuchnia schronisk górskich

Potrawy serwowane w schroniskach górskich Karkonoszy na przełomie XIX i XX w. nie wyróżniały się zbytnio od tego, co podróżny mógł zjeść w restauracjach miejskich, choć były i tu dania o nazwach nawiązujących do miejscowej przyrody. Zdumiewa jednak obfitość potraw, zwłaszcza gdy sobie uświadomimy, iż dostarczenie poszczególnych składników, a nawet wody, stanowiło często niemałe wyzwanie.

Zaopatrzenie dostarczały karawany tragarzy, wspinające się nawet 1000 m w górę – jak w przypadku Śnieżki, czasami trzy razy dziennie. Zimą zdarzało się, iż wykorzystywano w tym celu sanie zaprzęgnięte w woły. Koń był zbyt drogim i cennym zwierzęciem.

Tylko niektóre produkty spożywcze pozyskiwano na miejscu, jak mleko i czasem wołowinę, gdyż prawie przy każdym schronisku prowadzono mniejszą lub większą hodowlę bydła.

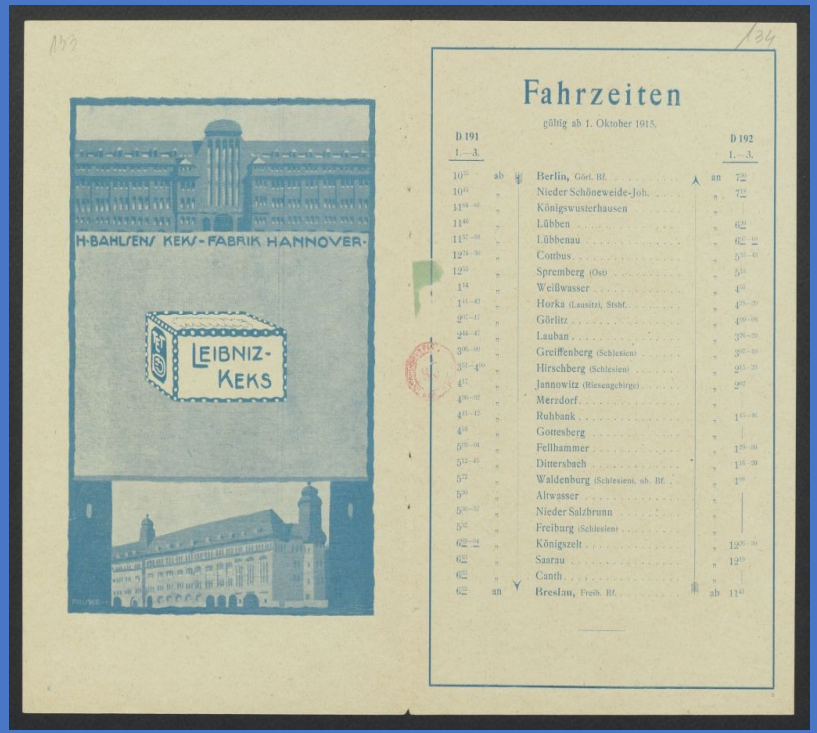
Jadłospis wagonu restauracyjnego rok 1916



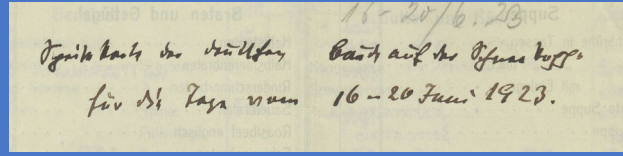
Od połowy XIX w. w Karkonosze, turyści mogli dotrzeć kolejną, czyli szybko oraz wygodnie, a jak się okazuje również komfortowo. W pociągu pospiesznym relacji Wrocław – Berlin, przejeżdżającym przez Jelenią Górę, znajdował się wagon restauracyjny, serwujący pełen zakres posiłków.

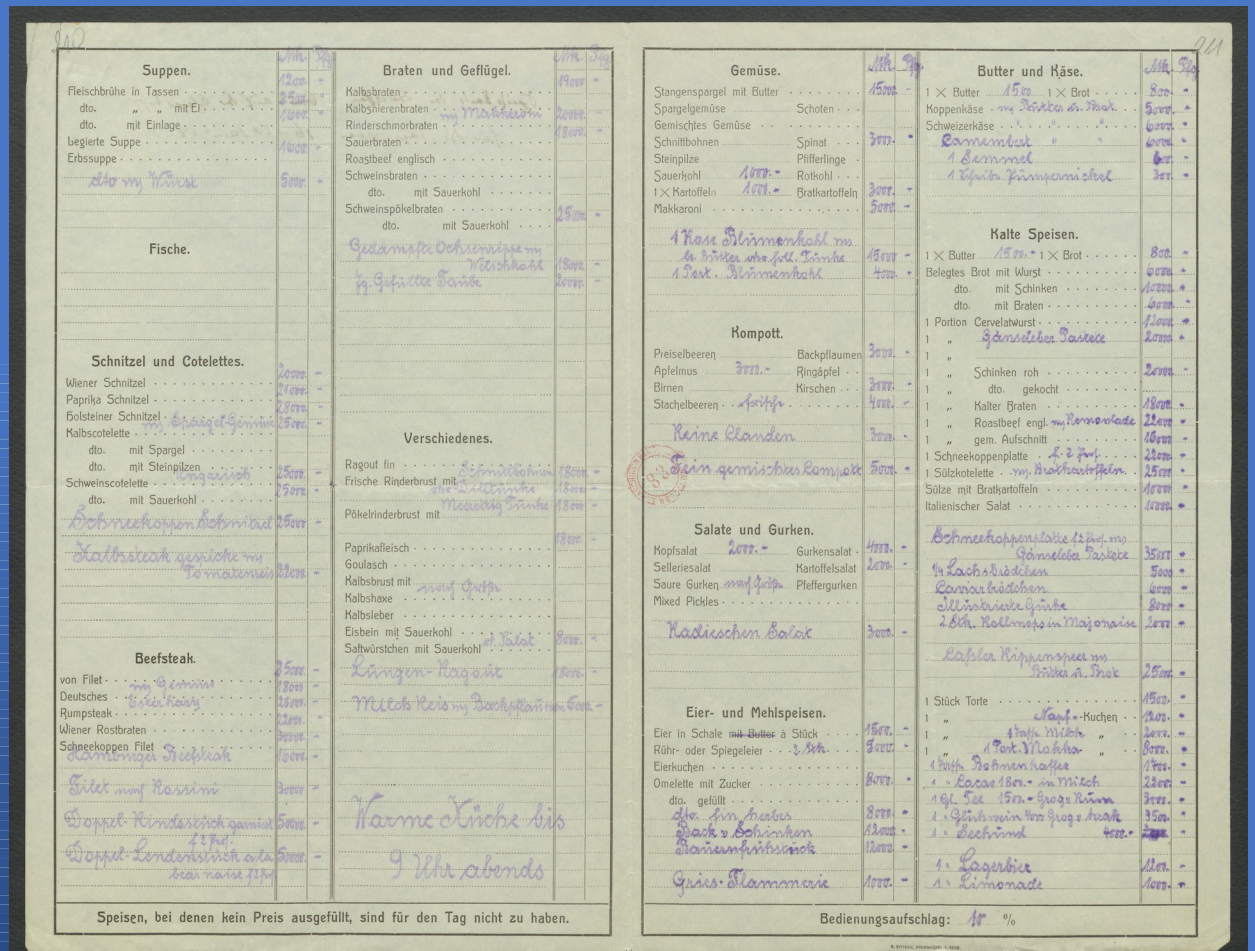
W jeleniogórskim Archiwum znajduje się jedynie okładka dla menu wagonu restauracyjnego, zawierająca czasowy rozkład tego kursu oraz reklamę popularnego do dziś wytwórcy ciastek. Do tej okładki wkładano aktualny jadłospis, który niestety się nie zachował.

Na podstawie innych tego typu kart można przyjąć, iż posiłki podzielone były na śniadania, obiady i kolacje, osobno wymieniono napoje, w tym alkoholowe. Nie wiemy jednak, czy serwowano tu dnia regionalne.



Schronisko na Śnieżce
Jadłospis na dni
16-20 czerwca 1923 r.





Suppen.

	Mk.	Pfg.
Fleischbrühe in Tassen	12000	-
dto. „ „ mit Ei	2[illegible]	-
dto. mit Einlage	14000	-
Legierte Suppe	16000	-
Erbssuppe		
dto. mit Wurst	5000	-

Fische.

Schnitzel und Cotelettes.

Wiener Schnitzel	20000	-
Paprika Schnitzel	21000	-
Holsteiner Schnitzel mit Spargel Gemüse	23000	-
Kalbscotelette	25000	-
dto. mit Spargel		
dto. mit Steinpilzen Ungarisch	25000	-
Schweinscotelette	23000	-
dto. mit Sauerkohl		
Bohmerechsenpfeffer Bohmerwald	25000	-
Kalbssteak gespickt mit Tomatenreis	28000	-

Beefsteak.

von Filet mit Gemüse	25000	-
Deutsches „ Eier Kaiser	18000	-
Rumpsteak	23000	-
Wiener Rostbraten	20000	-
Schneekoppen Filet		
Hamburger Beefsteak	15000	-
Filet mit Rosinen	30000	-
Doppel-Kindersteak garniert 2 Pers.	50000	-
Doppel-Londonersteak ala Frau Marie 2 Pers.	50000	-

Braten und Geflügel.

Kalbsbraten	19000	-
Kalbsnierenbraten mit Makkaroni	20000	-
Rinderschmorbraten	18000	-
Sauerbraten		
Roastbeef englisch		
Schweinsbraten		
dto. mit Sauerkohl		
Schweinspökelbraten	25000	-
dto. mit Sauerkohl		
Gebackene Ochsenzunge mit Weisskraut	18000	-
1/2 Gefüllte Ente	20000	-

Verschiedenes.

Ragout fin		
Frische Rinderbrust mit Schnittbohnen	18000	-
dto. Zwiebelsauce	18000	-
Pökelrinderbrust mit Meerrettichsauce	18000	-
Paprikafleisch	18000	-
Goulasch		
Kalbsbrust mit Gurken		
Kalbshaxe		
Kalbsleber		
Eisbein mit Sauerkohl		
Saftwürstchen mit Sauerkohl	9000	-
Lungen-Ragout	18000	-
Milch Reis mit Backpflaumen	6000	-
Warme Küche bis 9 Uhr abends		

Speisen, bei denen kein Preis ausgefüllt, sind für den Tag nicht zu haben.

Gemüse.

Stangenspargel mit Butter			15000 -
Spargelgemüse		Schoten	
Gemischtes Gemüse			
Schnittbohnen		Spinat	3000 -
Steinpilze		Pfifferlinge	
Sauerkohl	1000 -	Rotkohl	
1 × Kartoffeln	1000 -	Bratkartoffeln	3000 -
Makkaroni			5000 -
1 Kopf Blumenkohl mit Butter und fell. Tunke			15000 -
1 Port. Blumenkohl			4000 -

Kompott.

Preiselbeeren		Backpflaumen	3000 -
Apfelmus	3000 -	Ringäpfel	
Birnen		Kirschen	3000 -
Stachelbeeren	Spritzer		4000 -
Reine Kloden			3000 -
Kein gemischtes Kompott			5000 -

Salate und Gurken.

Kopfsalat	2000 -	Gurkensalat	4000 -
Selleriesalat		Kartoffelsalat	2000 -
Saure Gurken mit Gries		Pfeffergurken	
Mixed Pickles			
Radieschen Salat			3000 -

Eier- und Mehlspeisen.

Eier in Schale ~~mit Butter~~ à Stück		15000 -
Rühr- oder Spiegeleier	2 Stk.	30000 -
Eierkuchen		
Omelette mit Zucker		8000 -
dto. gefüllt		
dto. mit Kirsch		8000 -
Pfannkuchen mit Schinken		13000 -
Bauernfrühstück		12000 -
Grieß-Flammerie		10000 -

Butter und Käse.

1 × Butter 15000	1 × Brot	8000 -
Koppenkäse mit Brötchen u. Brak		5000 -
Schweizerkäse		6000 -
Camembert „ „		6000 -
1 Semmel		600 -
1 Tafel Kümmelquark		300 -

Kalte Speisen.

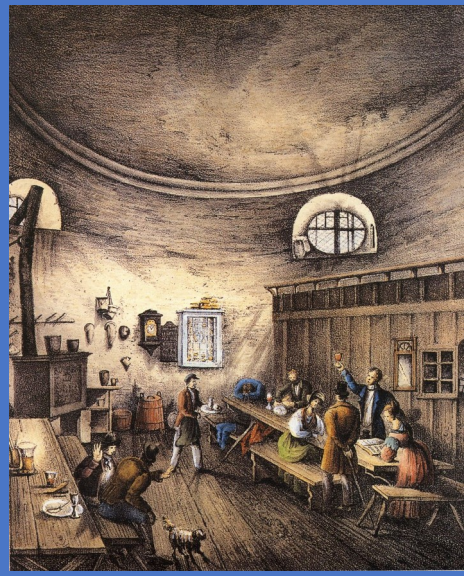
1 × Butter 15000	1 × Brot	8000 -
Belegtes Brot mit Wurst		6000 -
dto. mit Schinken		10000 -
dto. mit Braten		6000 -
1 Portion Cervelatwurst		11000 -
1 „ Gänseleber Pastete		20000 -
1 „		
1 „ Schinken roh		20000 -
1 „ dto. gekocht		
1 „ Kalter Braten		18000 -
1 „ Roastbeef engl. mit Remoulade		22000 -
1 „ gem. Aufschnitt		18000 -
1 Schneekoppenplatte f. 2 Pers.		22000 -
1 Sülzkotelette mit Bratkartoffeln		25000 -
Sülze mit Bratkartoffeln		16000 -
Italienischer Salat		12000 -
Bohmerechsenpfeffer 1/2 Port. mit Gänseleber Pastete		35000 -
1/4 Lachsbrödchen		5000 -
Kaviarbrödchen		6000 -
Ministeriale Tunke		8000 -
2 Stk. Rollmops in Majonaise		2000 -
Kapsler Rippenspeer mit Brötchen u. Brak		25000 -
1 Stück Torte		15000 -
1 „ Napf-Kuchen		13000 -
1 „ 1 Paff. Milch „		2000 -
1 „ 1 Port. Mokka „		8000 -
1 Paff. Bohnenkaffee		17000 -
1 „ Cacao 18000 - mit Milch		22000 -
1 Gl. Tee 15000 - Grog m. Rum		30000 -
1 „ Glühwein von Grog u. Punsch		35000 -
1 „ Beerwind 4000 -		2[illegible]
1 „ Lagerbier		12000 -
1 „ Limonade		10000 -

Bedienungsaufschlag: 18 %

W karcie dań restauracji schroniska na Śnieżce znajdowało się pięć zup, w tym trzy rosoły; kilka sznycli wraz z miejscową specjalnością, czyli „Sznyclem Śnieżki”; różne pieczenie, np. sztufada z makaronem.

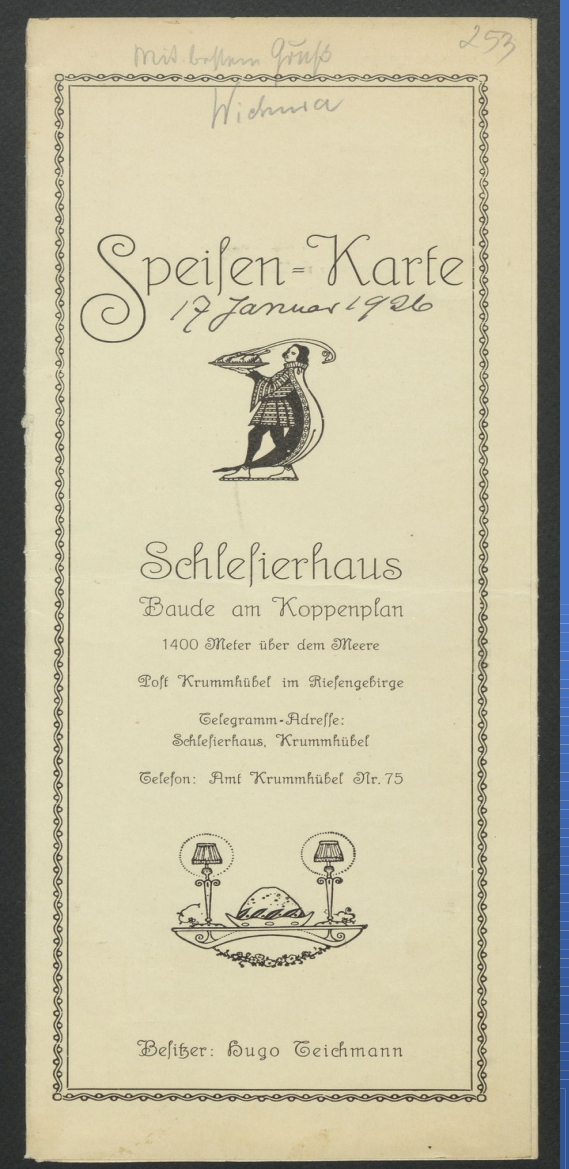
Wśród różności można było zamówić m.in.: ryż na mleku z suszonymi śliwkami.

Ciepłe dania kuchnia serwowała do godz. 21:00. Potem można było zamówić tylko zimne zakąski: mięsa, sery – w tym ser Śnieżki, sałatki oraz kromki zwykłego chleba z masłem.



Serwowano również sporo różnorodnych ciast.

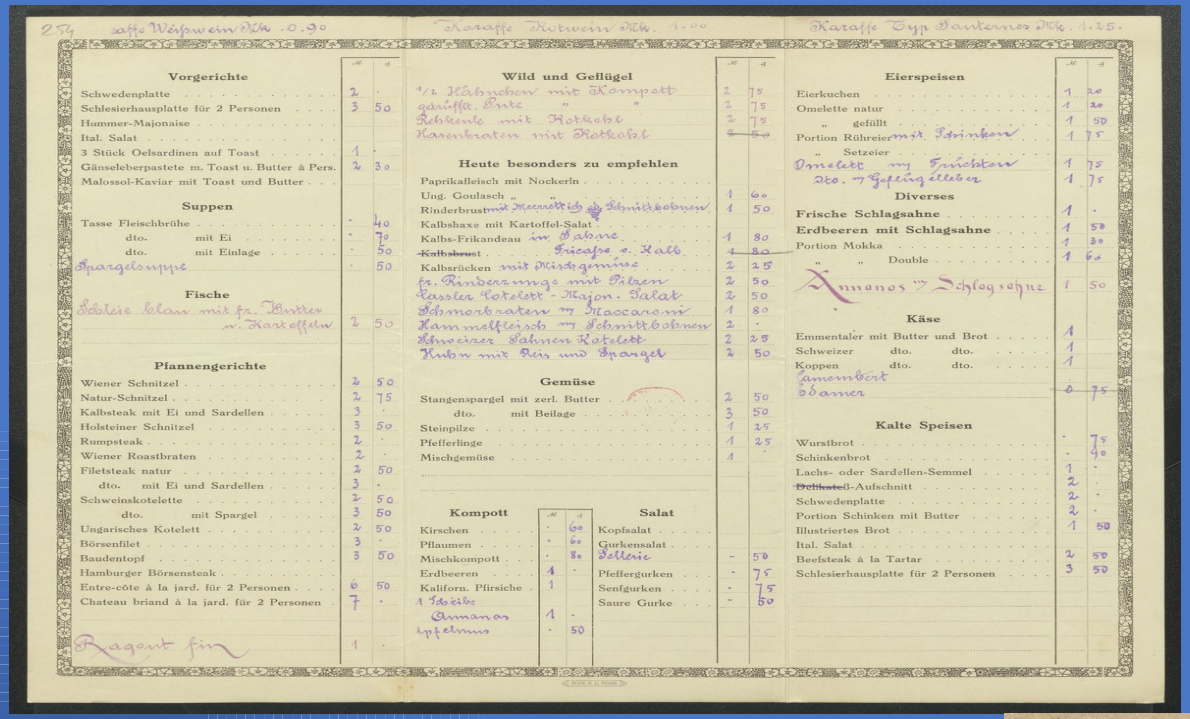
Schronisko „Dom Śląski” na Równi pod Śnieżką, dnia 7 stycznia 1906 roku



Speisen-Karte
17 Januar 1926

Schlesierhaus
Baude am Koppenplan
1400 Meter über dem Meere
Post Krummhübel im Riesengebirge
Telegramm-Adresse:
Schlesierhaus, Krummhübel
Telefon: Amt Krummhübel Nr. 75

Besitzer: Hugo Teichmann



Vorgerichte

	M	₰
Schwedenplatte	2	·
Schlesierhausplatte für 2 Personen	3	50
Hummer-Majonaise		
Ital. Salat		
3 Stück Oelsardinen auf Toast	1	·
Gänseleberpastete m. Toast u. Butter à Pers.	2	30
Malossol-Kaviar mit Toast und Butter		

Suppen

	M	₰
Tasse Fleischbrühe	·	40
dto. mit Ei	·	70
dto. mit Einlage	·	50
Spargelsuppe	·	50

Fische

	M	₰
Schlesische Klaus mit fr. Butter u. Kartoffeln	2	50

Pfannengerichte

	M	₰
Wiener Schnitzel	2	50
Natur-Schnitzel	2	75
Kalbsteak mit Ei und Sardellen	3	·
Holsteiner Schnitzel	3	50
Rumpsteak	2	·
Wiener Roastbraten	2	·
Filetsteak natur	2	50
dto. mit Ei und Sardellen	3	·
Schweinskotelette	2	50
dto. mit Spargel	3	50
Ungarisches Kotelett	2	50
Börsenfilet	3	·
Baudentopf	3	50
Hamburger Börsensteak		
Entre-côte à la jard. für 2 Personen	6	50
Chateau briand à la jard. für 2 Personen	7	·
Ragout fin	1	·

Wild und Geflügel

	M	₰
1/2 Hähnchen mit Kompott	2	75
gebr. Ente „ „	2	75
Rehkeule mit Rotkohl	2	75
Hasenbraten mit Rotkohl	~~2~~	~~50~~

Heute besonders zu empfehlen

	M	₰
Paprikafleisch mit Nockerln		
Ung. Goulasch „ „	1	60
Rinderbrust mit Meerrettich u. Schnittbohnen	1	50
Kalbshaxe mit Kartoffel-Salat		
Kalbs-Frikandeau in Sahne	1	80
~~Kalbsbrust~~ Fricaso v. Kalb	1	80
Kalbsrücken mit Mixtogemüse	2	25
fr. Rinderzunge mit Pilzen	2	50
Lassler Kotelett - Majon. - Salat	2	50
Schmorbraten m. Maccaroni	1	80
Hammelfleisch m. Schnittbohnen	2	·
Schweizer Sahnen Kotelett	2	25
Huhn mit Reis und Spargel	2	50

Gemüse

	M	₰
Stangenspargel mit zerl. Butter	2	50
dto. mit Beilage	3	50
Steinpilze	1	25
Pfefferlinge	1	25
Mischgemüse	1	·

Kompott

	M	₰
Kirschen	·	60
Pflaumen	·	60
Mischkompott	·	80
Erdbeeren	1	·
Kaliforn. Pfirsiche	1	
1 Stück Ananas	1	·
Apfelmus	·	50

Salat

	M	₰
Kopfsalat		
Gurkensalat		
Selleric	-	50
Pfeffergurken	-	75
Senfgurken	-	75
Saure Gurke	-	50

Eierspeisen

	M	₰
Eierkuchen	1	20
Omelette natur	1	20
„ gefüllt	1	50
Portion Rühreier mit Schinken	1	75
„ Setzeier		
Omelett m. Früchten	1	75
dto. m. Geflügelleber	1	75

Diverses

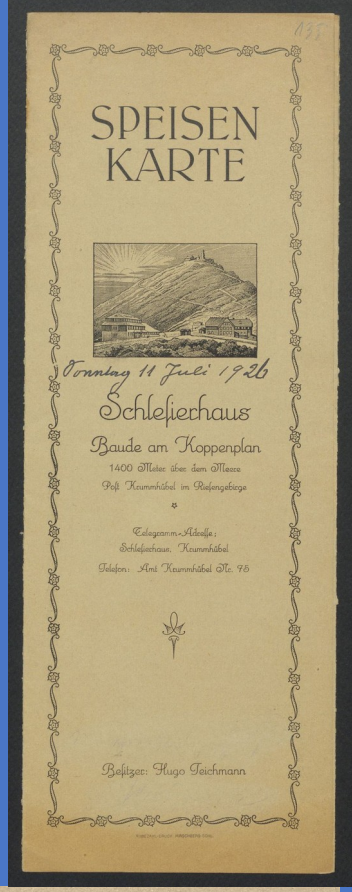
	M	₰
Frische Schlagsahne	1	·
Erdbeeren mit Schlagsahne	1	50
Portion Mokka	1	30
„ „ Double	1	60
Ananas m. Schlagsahne	1	50

Käse

	M	₰
Emmentaler mit Butter und Brot	1	
Schweizer dto. dto.	1	
Koppen dto. dto.	1	
Camembert		
Edamer	·	75

Kalte Speisen

	M	₰
Wurstbrot	·	75
Schinkenbrot	·	40
Lachs- oder Sardellen-Semmel	1	·
~~Delikates~~ß-Aufschnitt	2	·
Schwedenplatte	2	·
Portion Schinken mit Butter	2	·
Illustriertes Brot	1	50
Ital. Salat		
Beefsteak à la Tartar	2	50
Schlesierhausplatte für 2 Personen	3	50



SPEISEN KARTE

Sonntag 11 Juli 1926

Schlesierhaus
Baude am Koppenplan
1400 Meter über dem Meere
Post Krummhübel im Riesengebirge

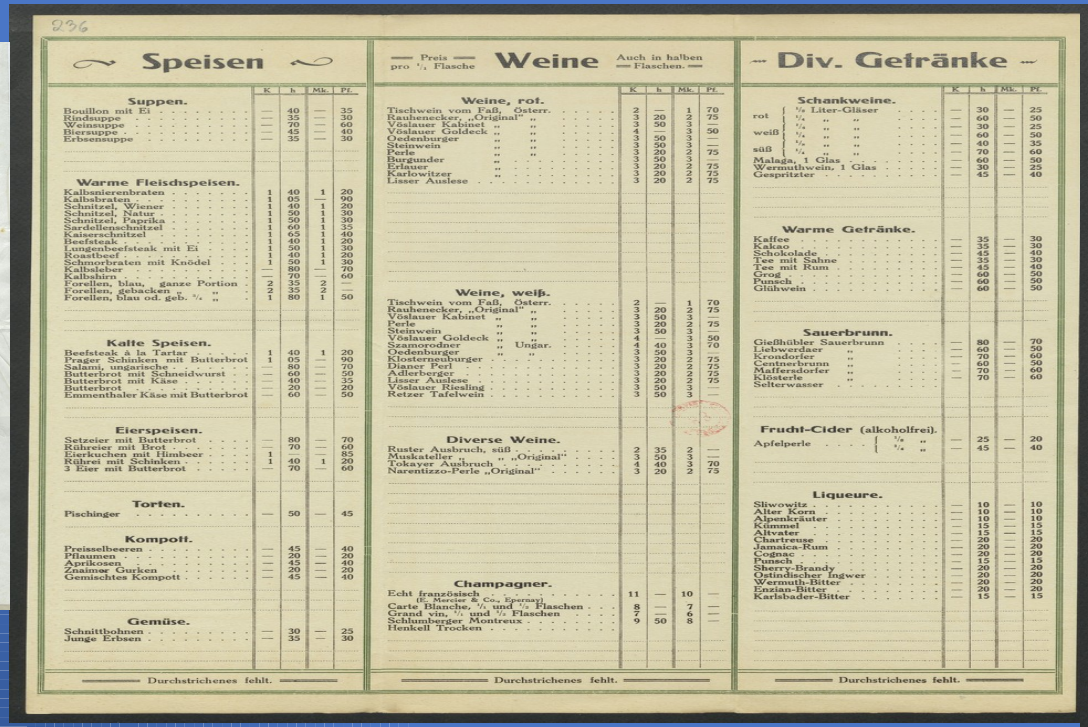
Telegramm-Adresse:
Schlesierhaus, Krummhübel
Telefon: Amt Krummhübel Nr. 75

Besitzer: Hugo Teichmann

„Śląski Dom” zimową porą oferował turystom w szczególności: gulasz węgierski; pierś wołową z chrzanem lub zieloną fasolką; cielęcinę fricandeau w śmietanie; świeże języki wołowe z grzybami; kurczaka z ryżem i szparagami.

Schronisko „Luční bouda” (niem. Wiesenbaude) – 4 km od Śnieżki – najwyżej położony w Europie Środkowej hotel górski. Jadłospis z ok. 1910 roku

W „Wiesenbaude” do posiłków goście otrzymywali papierowe serwetki, na których opisywano okoliczne atrakcje oraz szlaki turystyczne.



Speisen

	K	h	Mk.	Pf.
Suppen.				
Bouillon mit Ei	—	40	—	35
Rindsuppe	1	05	—	30
Weinsuppe	—	70	—	60
Biersuppe	—	45	—	40
Erbsensuppe	—	35	—	30
Warme Fleischspeisen.				
Kalbsnierenbraten	1	40	1	20
Kalbsbraten	1	05	—	90
Schnitzel, Wiener	1	40	1	20
Schnitzel, Natur	1	50	1	30
Schnitzel, Paprika	1	50	1	30
Sardellenschnitzel	1	60	1	35
Kaiserschnitzel	1	65	1	40
Beefsteak	1	40	1	20
Lungenbeefsteak mit Ei	1	50	1	30
Roastbeef	1	40	1	20
Schmorbraten mit Knödel	1	50	1	30
Kalbsleber	—	80	—	70
Kalbshirn	—	70	—	60
Forellen, blau, ganze Portion	2	35	2	—
Forellen, gebacken „ „	2	35	2	—
Forellen, blau od. geb. ½ „	1	80	1	50
Kalte Speisen.				
Beefsteak à la Tartar	1	40	1	20
Prager Schinken mit Butterbrot	1	05	—	90
Salami, ungarische	—	80	—	70
Butterbrot mit Schneidwurst	—	60	—	50
Butterbrot mit Käse	—	40	—	35
Butterbrot	—	20	—	20
Emmenthaler Käse mit Butterbrot	—	60	—	50
Eierspeisen.				
Setzeier mit Butterbrot	—	80	—	70
Rühreier mit Brot	—	70	—	60
Eierkuchen mit Himbeer	1		—	85
Kührei mit Schinken	1	40	1	20
3 Eier mit Butterbrot	—	70	—	60
Torten.				
Pischinger	—	50	—	45
Kompott.				
Preisselbeeren	—	45	—	40
Pflaumen	—	20	—	20
Aprikosen	—	45	—	40
Znaimer Gurken	—	20	—	20
Gemischtes Kompott	—	45	—	40
Gemüse.				
Schnittbohnen	—	30	—	25
Junge Erbsen	—	35	—	30

Durchstrichenes fehlt.

Weine

— Preis — pro ½ Flasche — Auch in halben Flaschen. —

	K	h	Mk.	Pf.
Weine, rot.				
Tischwein vom Faß, Osterr.	2	—	1	70
Rauhenecker „Original" „	3	20	2	75
Vöslauer Kabinet „ „	3	50	3	—
Vöslauer Goldeck „ „	4	—	3	50
Ofedenburger „ „	3	50	3	—
Steinwein „ „	3	20	2	75
Perle „ „	3	50	3	—
Burgunder „ „	3	20	2	75
Erlauer „ „	3	20	2	75
Karlowitzer „ „	3	20	2	75
Lisser Auslese „ „				
Weine, weiß.				
Tischwein vom Faß, Osterr.	2	—	1	70
Rauheckner „Original" „	3	20	2	75
Vöslauer Kabinet „ „	3	50	3	—
Perle „ „	3	20	2	75
Steinwein „ „	3	50	3	—
Vöslauer Goldeck „ „	4	—	3	50
Szamorodner „ Ungar.	4	40	3	70
Ofedenburger „ „	3	50	3	—
Klosterneuburger „ „	3	20	2	75
Diaspor Perl „ „	3	20	2	75
Adlerberger „ „	3	20	2	75
Lisser Auslese „ „	3	20	2	75
Vöslauer Riesling „ „	3	50	3	—
Retzer Tafelwein „ „	3	50	3	—
Diverse Weine.				
Ruster Ausbruch, süß „ „	2	35	2	—
Muskateller „ „ „Original"	3	50	3	—
Tokayer Ausbruch „ „	4	40	3	70
Narentizzo-Perle „Original"	3	20	2	75
Champagner.				
Echt französisch (E. Mercier & Co., Epernay)	11	—	10	—
Carte Blanche, ½ und ¼ Flaschen	8	—	7	—
Grand vin, ½ und ¼ Flaschen	7	—	6	—
Schlumberger Montreux	9	50	8	—
Henkell Trocken				

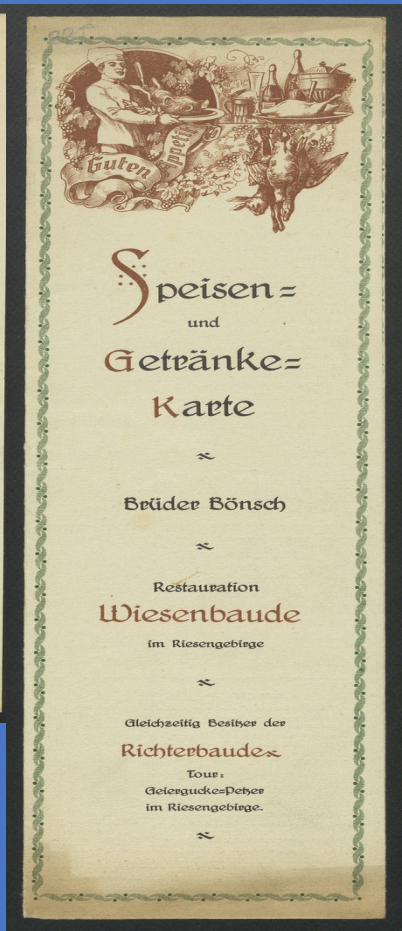
Durchstrichenes fehlt.

Div. Getränke

	K	h	Mk.	Pf.
Schankweine.				
rot ½ Liter-Gläser	—	30	—	25
rot ¼ „ „	—	60	—	50
rot ⅛ „ „	—	30	—	25
weiß ½ „ „	—	60	—	50
weiß ¼ „ „	—	40	—	35
weiß ⅛ „ „	—	70	—	60
süß ¼ „ „	—	60	—	50
Malaga, 1 Glas	—	30	—	25
Wermuthwein, 1 Glas	—	45	—	40
Gespritzter				
Warme Getränke.				
Kaffee	—	35	—	30
Kakao	—	35	—	30
Schokolade	—	45	—	40
Tee mit Sahne	—	35	—	30
Tee mit Rum	—	45	—	40
Grog	—	60	—	50
Punsch	—	60	—	50
Glühwein	—	60	—	50
Sauerbrunn.				
Gießhübler Sauerbrunn	—	80	—	70
Liebwerdorfer „	—	60	—	50
Kronsdorfer „	—	70	—	60
Centnerbrunn „	—	60	—	50
Marienbrunn „	—	70	—	60
Klosterle „	—	70	—	60
Selterwasser				
Frucht-Cider (alkoholfrei).				
Apfelperle ½ „	—	25	—	20
Apfelperle ¼ „	—	45	—	40
Liqueure.				
Sliwowitz	—	10	—	10
Alter Korn	—	10	—	10
Alpenkräuter	—	10	—	10
Kümmel	—	15	—	15
Altvater	—	15	—	15
Chartreuse	—	20	—	20
Jamaica-Rum	—	20	—	20
Cognac	—	20	—	20
Punsch	—	15	—	15
Sherry-Brandy	—	20	—	20
Ostindischer Ingwer	—	20	—	20
Wermuth-Bitter	—	20	—	20
Enzian-Bitter	—	20	—	20
Karlsbader-Bitter	—	15	—	15

Durchstrichenes fehlt.

Karta dań była bardzo bogata. Serwowano zarówno posiłki gorące, jak i zimne, bogaty zestaw win, w tym prawdziwy francuski szampan oraz wiele innych napojów.

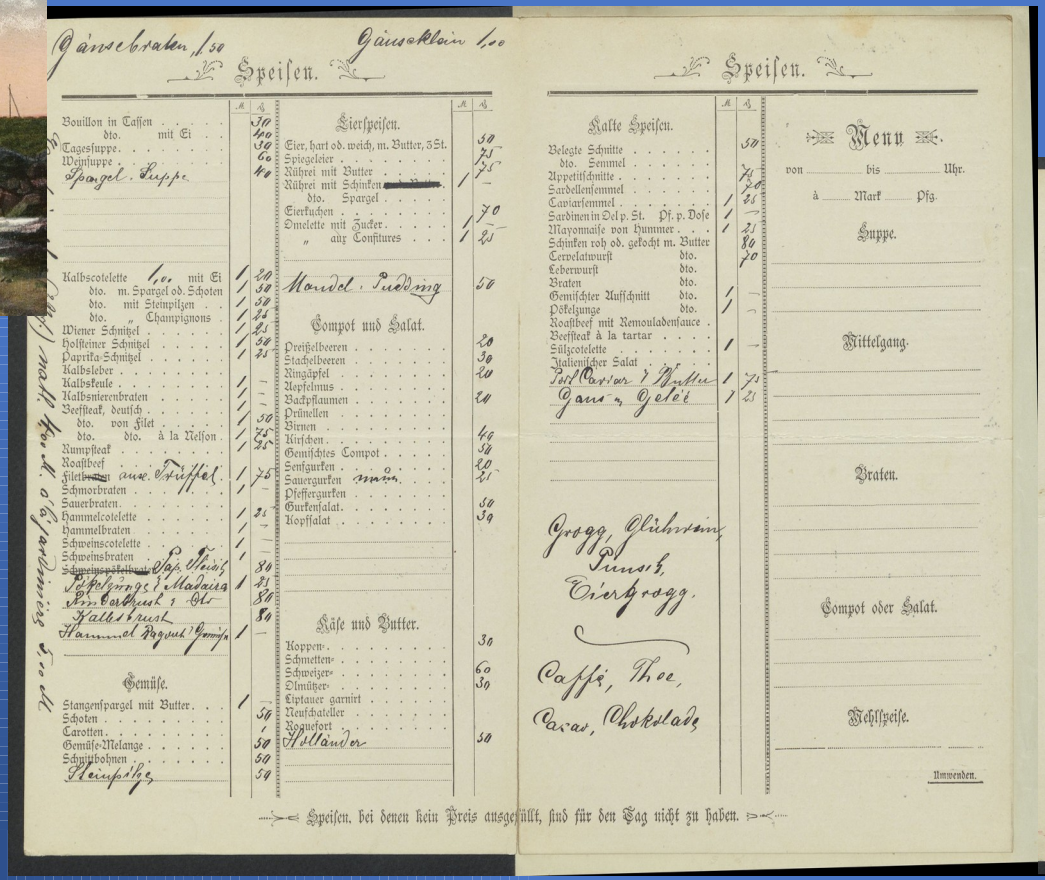


Schronisko „Nad Śnieżnymi Kotłami”
Jadłospis z 1905 roku

Karta potraw i win była dość obszerna, a ceny umiarkowane, oscylujące w granicach 1 marki.

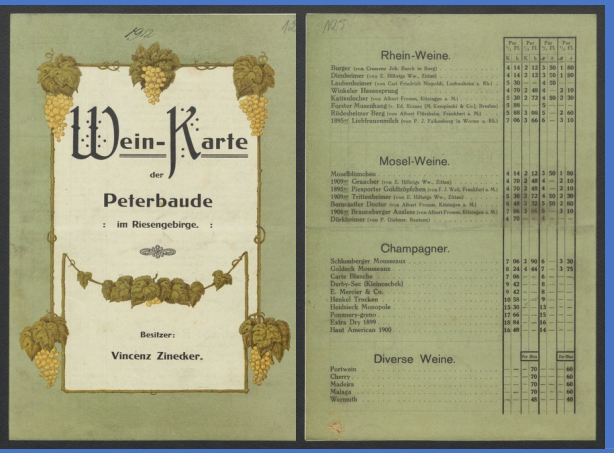
Schronisko oferowało turystom np. pieczoną gęś w cenie 1,5 marki za porcję; zupę szparagową za 40 fenigów; kotlet barani za 1,25 marki i w tej samej cenie sznycel wiedeński.

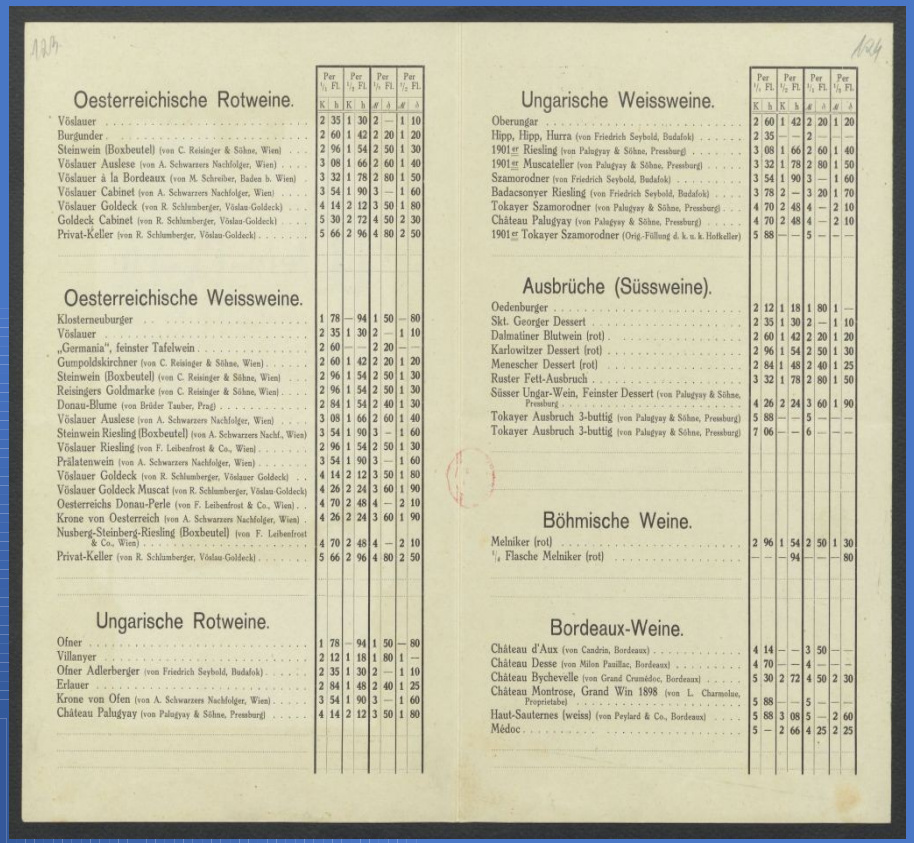
Z zimnych potraw były m.in. sardynki w oleju z puszki za 1 markę, czy też różne wędliny gotowane na maśle w tej samej cenie.



Schronisko „Peterbaude” (ob. „Petrova bouda”)

Karta win z 1912 roku





Oesterreichische Rotweine.

	Per 1/1 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h	Per 1/4 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h
Vöslauer	2	35	1	30	2	—	1	10
Burgunder	2	60	1	42	2	20	1	20
Steinwein (Boxbeutel) (von C. Reisinger & Söhne, Wien)	2	96	1	54	2	50	1	30
Vöslauer Auslese (von A. Schwarzers Nachfolger, Wien)	3	08	1	66	2	60	1	40
Vöslauer à la Bordeaux (von M. Schreiber, Baden b. Wien)	3	32	1	78	2	80	1	50
Vöslauer Cabinet (von A. Schwarzers Nachfolger, Wien)	3	54	1	90	3	—	1	60
Vöslauer Goldeck (von R. Schlumberger, Vöslau-Goldeck)	4	14	2	12	3	50	1	80
Goldeck Cabinet (von R. Schlumberger, Vöslau-Goldeck)	5	30	2	72	4	50	2	30
Privat-Keller (von R. Schlumberger, Vöslau-Goldeck)	5	66	2	96	4	80	2	50

Oesterreichische Weissweine.

	Per 1/1 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h	Per 1/4 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h
Klosterneuburger	1	78	—	94	1	50	—	80
Vöslauer	2	35	1	30	2	—	1	10
„Germania”, feinster Tafelwein	2	60	—	—	2	20	—	—
Gumpoldskirchner (von C. Reisinger & Söhne, Wien)	2	60	1	42	2	20	1	20
Steinwein (Boxbeutel) (von C. Reisinger & Söhne, Wien)	2	96	1	54	2	50	1	30
Reisingers Goldmarke (von C. Reisinger & Söhne, Wien)	2	96	1	54	2	50	1	30
Donau-Blume (von Brüder Tauber, Prag)	2	84	1	54	2	40	1	30
Vöslauer Auslese (von A. Schwarzers Nachfolger, Wien)	3	08	1	66	2	60	1	40
Steinwein Riesling (Boxbeutel) (von A. Schwarzers Nachf., Wien)	3	54	1	90	3	—	1	60
Vöslauer Riesling (von F. Leibenfrost & Co., Wien)	2	96	1	54	2	50	1	30
Prälatenwein (von A. Schwarzers Nachfolger, Wien)	3	54	1	90	3	—	1	60
Vöslauer Goldeck (von R. Schlumberger, Vöslauer Goldeck)	4	14	2	12	3	50	1	80
Vöslauer Goldeck Muscat (von R. Schlumberger, Vöslau-Goldeck)	4	26	2	24	3	60	1	90
Oesterreichs Donau-Perle (von F. Leibenfrost & Co., Wien)	4	70	2	48	4	—	2	10
Krone von Oesterreich (von A. Schwarzers Nachfolger, Wien)	4	26	2	24	3	60	1	90
Nusberg-Steinberg-Riesling (Boxbeutel) (von F. Leibenfrost & Co., Wien)	4	70	2	48	4	—	2	10
Privat-Keller (von R. Schlumberger, Vöslau-Goldeck)	5	66	2	96	4	80	2	50

Ungarische Rotweine.

	Per 1/1 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h	Per 1/4 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h
Ofner	1	78	—	94	1	50	—	80
Villanyer	2	12	1	18	1	80	1	—
Ofner Adlerberger (von Friedrich Seybold, Budafok)	2	35	1	30	2	—	1	10
Erlauer	2	84	1	48	2	40	1	25
Krone von Ofen (von A. Schwarzers Nachfolger, Wien)	3	54	1	90	3	—	1	60
Château Palugyay (von Palugyay & Söhne, Pressburg)	4	14	2	12	3	50	1	80

Ungarische Weissweine.

	Per 1/1 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h	Per 1/4 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h
Oberungar	2	60	1	42	2	20	1	20
Hipp, Hipp, Hurra (von Friedrich Seybold, Budafok)	2	35	—	—	2	—	—	—
1901er Riesling (von Palugyay & Söhne, Pressburg)	3	08	1	66	2	60	1	40
1901er Muscateller (von Palugyay & Söhne, Pressburg)	3	32	1	78	2	80	1	50
Szamorodner (von Friedrich Seybold, Budafok)	3	54	1	90	3	—	1	60
Badacsonyer Riesling (von Friedrich Seybold, Budafok)	3	78	2	—	3	20	1	70
Tokayer Szamorodner (von Palugyay & Söhne, Pressburg)	4	70	2	48	4	—	2	10
Château Palugyay (von Palugyay & Söhne, Pressburg)	4	70	2	48	4	—	2	10
1901er Tokayer Szamorodner (Orig.-Füllung d. k. u. k. Hofkeller)	5	88	—	—	5	—	—	—

Ausbrüche (Süssweine).

	Per 1/1 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h	Per 1/4 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h
Oedenburger	2	12	1	18	1	80	1	—
Skt. Georger Dessert	2	35	1	30	2	—	1	10
Dalmatiner Blutwein (rot)	2	60	1	42	2	20	1	20
Karlowitzer Dessert (rot)	2	96	1	54	2	50	1	30
Menescher Dessert (rot)	2	84	1	48	2	40	1	25
Ruster Fett-Ausbruch	3	32	1	78	2	80	1	50
Süsser Ungar-Wein, Feinster Dessert (von Palugyay & Söhne, Pressburg)	4	26	2	24	3	60	1	90
Tokayer Ausbruch 3-buttig (von Palugyay & Söhne, Pressburg)	5	88	—	—	5	—	—	—
Tokayer Ausbruch 3-buttig (von Palugyay & Söhne, Pressburg)	7	06	—	—	6	—	—	—

Böhmische Weine.

	Per 1/1 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h	Per 1/4 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h
Melniker (rot)	2	96	1	54	2	50	1	30
1/4 Flasche Melniker (rot)	—	—	—	94	—	—	—	80

Bordeaux-Weine.

	Per 1/1 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h	Per 1/4 Fl. K	h	Per 1/2 Fl. K	h
Château d'Aux (von Candrin, Bordeaux)	4	14	—	—	3	50	—	—
Château Desse (von Milon Pauillac, Bordeaux)	4	70	—	—	4	—	—	—
Château Bychevelle (von Grand Crumédoc, Bordeaux)	5	30	2	72	4	50	2	30
Château Montrose, Grand Win 1898 (von L. Charmolue, Proprietabe)	5	88	—	—	5	—	—	—
Haut-Sauternes (weiss) (von Peylard & Co., Bordeaux)	5	88	3	08	5	—	2	60
Médoc	5	—	2	66	4	25	2	25

Klienci restauracji w „Peterbaude”, mieszczącej ok. 100 osób, spożywali sute posiłki wśród fantastycznych rzeźb i płaskorzeźb z wyobrażeniem zabawnych scenek z życia tutejszych mieszkańców oraz przedstawiających karkonoskie zwierzęta.

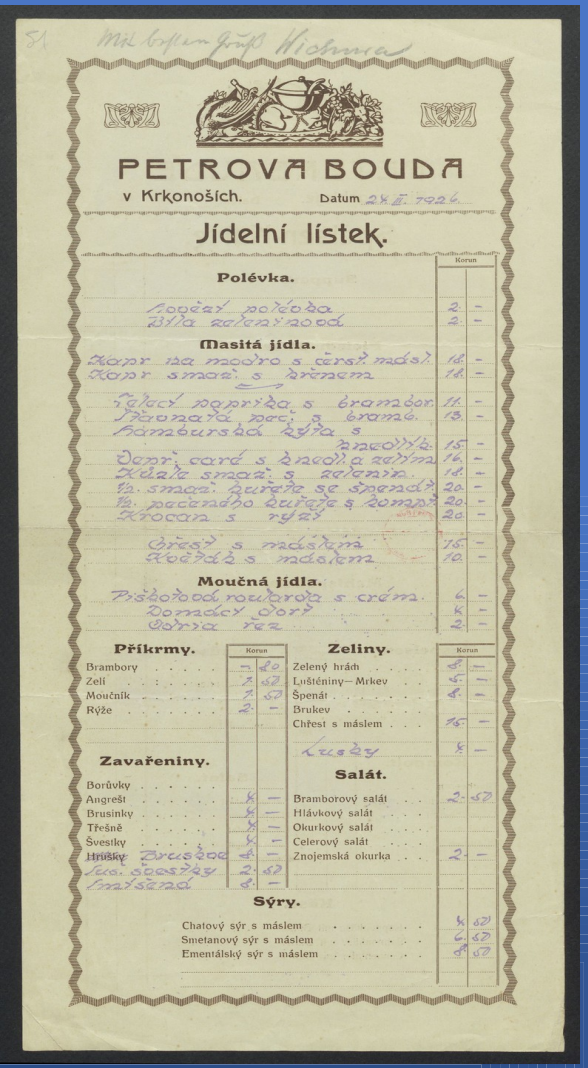
W takim otoczeniu, zwłaszcza przed I wojną światową, szczególnie chętnie raczono się winami, sprowadzanymi z całej monarchii austro-węgierskiej oraz krajów ościennych.

Karta win oferowała trunki austriackie, węgierskie, czeskie, reńskie, mozelskie, jak również francuskie, w tym z Bordeaux oraz szampany – aż 10 rodzajów, różnej proweniencji.

W sumie w pobliżu karkonoskiej grani można było raczyć się aż 88 gatunkami różnorodnych win.

Ceny dotyczyły całej lub połowy butelki i podawane były zarówno w koronach austro-węgierskich, jak i w markach niemieckich.

Schronisko „Petrova bouda”
Jadłospis z 24 marca 1926 roku



PETROVA BOUDA

v Krkonoších. Datum 24. III. 1926.

Jídelní lístek.

Polévka.

Masitá jídla.

Moučná jídla.

Příkrmy.

Zeliny.

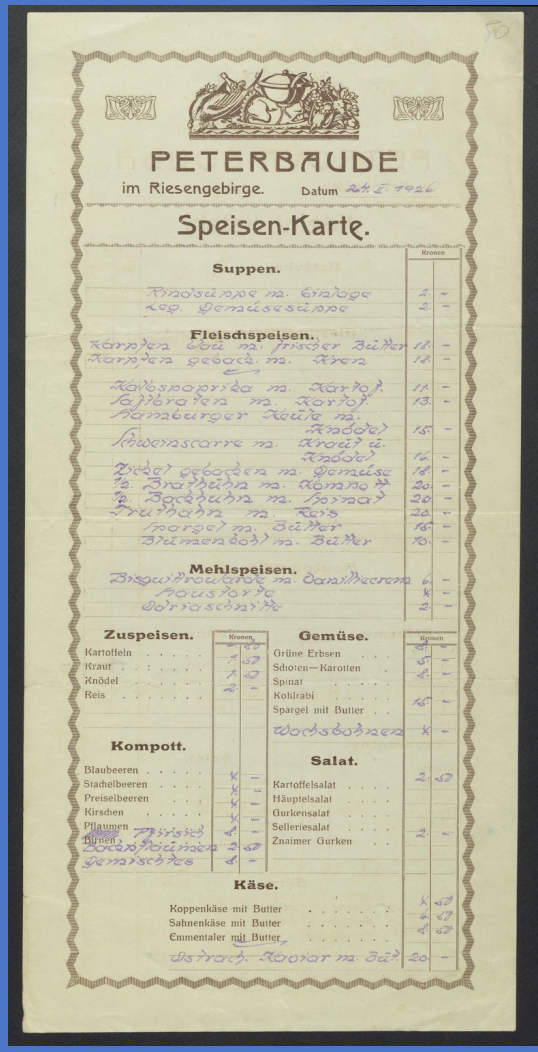
Zavařeniny.

Salát.

Sýry.

W okresie międzywojennym schronisko posiadało kartę dań opracowaną zarówno w języku czeskim, jak i niemieckim.

Na pierwszym miejscu w jadłospisie znajdował się karp błękitny na maśle za 18 koron oraz w tej samej cenie karp smażony z chrzanem. Z tradycyjnymi czeskimi knedlikami podawano natomiast tylko „udziec hamburski” – prawdopodobnie z dzika (?) z kapustą, za jedyne 15 koron.



PETERBAUDE

im Riesengebirge. Datum 24. III. 1926.

Speisen-Kartę.

Suppen.

Fleischspeisen.

Mehlspeisen.

Zuspeisen.

Gemüse.

Kompott.

Salat.

Käse.

Gospoda „Forstbaude” w osadzie Budniki (niem. Forstlangwasser). Jadłospis z ok. 1910 roku

SPEISEN-KARTE

	Mk.	Pf.
Suppen.		
Bouillon-Suppe		25
dito mit Ei		30
Tasse Bouillon		25
dito mit Ei		30
Weinsuppe		50
Fische.		
Forellen blau	1	50
dito gebacken	1	50
Fleischspeisen.		
Beefsteak deutsch		80
dito von Filet	1	
Rumpsteak mit Kartoffeln		70
Kalbscotelettes		80
dito mit Ei		90
Wiener Schnitzel		90
Kalbsleber		80
Gansleber		[illegible]
Goulasch		80
Paprika-Schnitzel		90
Roastbraten		80
Gänsebraten	1	
Entenbraten	1	
Huhn, gebraten oder gebacken	1	
Kalbsbraten		80
Hammelbraten		80
Schweinebraten		80
Schmorbraten		80
Rehbraten	1	20
Neue Kartoffeln mit Matjeshering		25

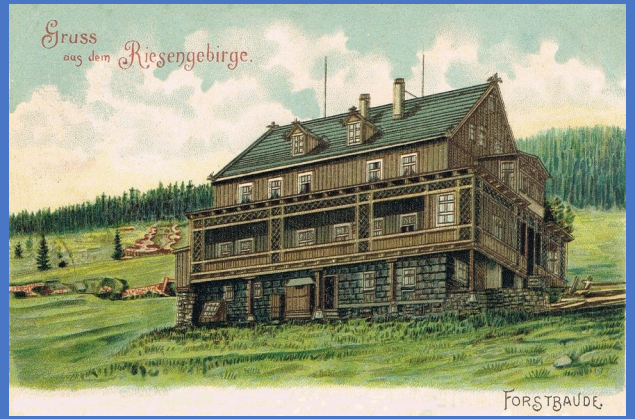
	Mk.	Pf.
Eierspeisen.		
Setzeier		40
Rühreier		40
dito mit Schinken		80
Drei Eier		25
Omelette aux confitures		80
Eierkuchen		60
Salat und Compotes.		
Kopfsalat		10
Gurkensalat		10
Preiselbeere		10
Birnen		10
Kirschen		10
Pflaumen		10
Senfgurken		"
Kalte Speisen.		
Beefsteak à la tartare		80
Sardellen		
Sardellen-Semmel		25
Belegte Semmel		20
Roher Schinken mit Butter		60
Gekochter Schinken mit Butter		60
Cervelatwurst mit Butter		60
Kalter Braten „ „		60
Butterbrot belegt		30
Appetit-Schnitte		60
Käse.		
Schweizer Käse mit Butter		40
Koppenkäse		25
Ziegenkäse		25

N. B. Nur die Speisen sind zu haben, bei denen der Preis angegeben.

W karcie dominowały potrawy mięsne, ale sporo było też dań z jajek: sadzone, gotowane, jajecznica zwykła lub z szynką, omlet z konfiturą...

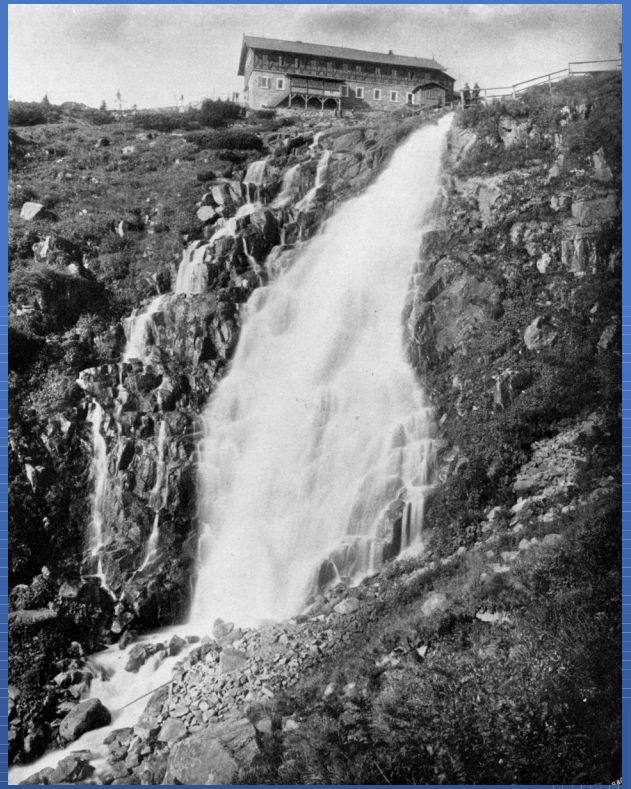
Osada Budniki, składająca się z kilkunastu chałup, istniała do ok. 1948 r. Na przełomie XIX i XX w. stała się atrakcyjnym miejscem turystycznych odwiedzin, powstała więc tu gospoda/schronisko, którego kuchnia zapewniała gościom dość urozmaicone posiłki.

Oprócz potraw wymienionych w karcie można tu było też zamówić różne napoje (wódki, piwa, soki itd.), a po cichu zapewne potrawy przemycane przez granicę, latem natomiast zbierane w okolicy jagody.



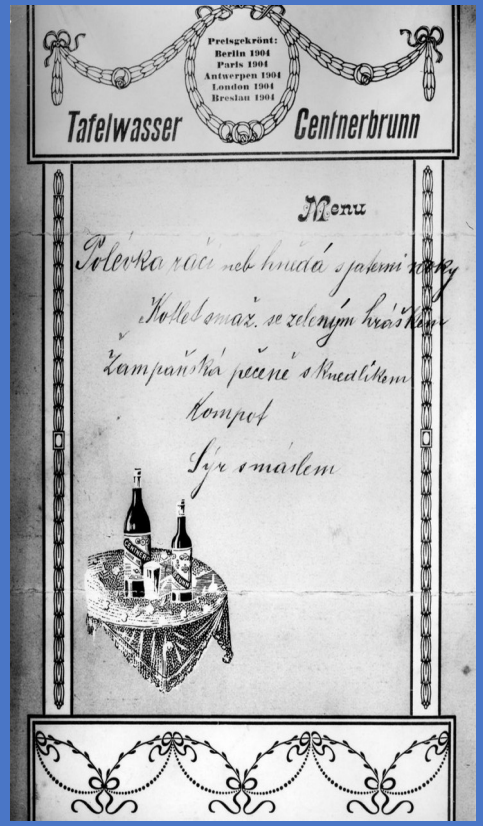
Schronisko nad Wodospadem Łaby – „Labská bauda”

Typowy czeski obiad okresu międzywojennego.



Schronisko przy Wodospadzie Łaby założyła jeszcze w 1830 r. (w formie szałasu) babcia Blažková, oferując turystom kozi ser, chleb, mleko oraz... gorzałkę, którą zapewne sama pędziła. Kolejni gospodarze miejsca wznieśli prawdziwy hotel górski, przyciągający dobrą kuchnią oraz pobliskim wodospadem, którego wody sztucznie spiętrzano, uwalniając jej nadmiar za opłatą.

Prezentowany obok jadłospis ukazuje typowy czeski obiad, jaki w latach 20. XX w. można było zamówić w karkonoskim schronisku.

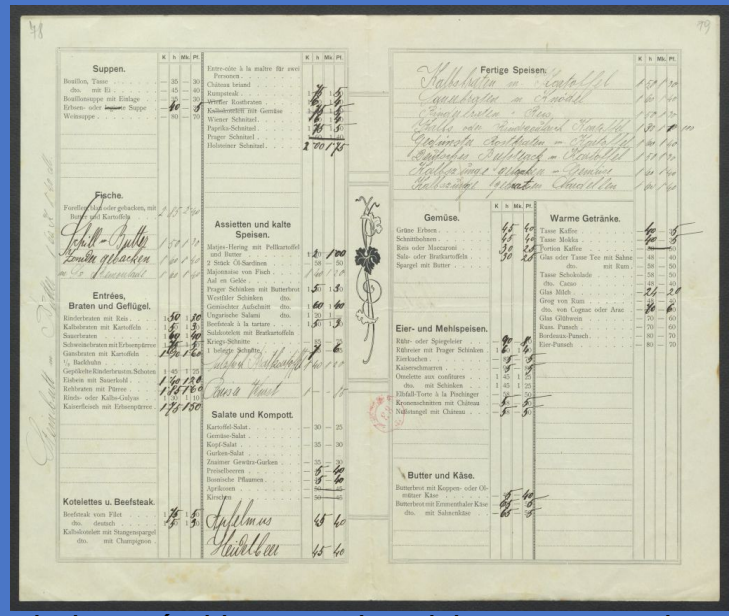


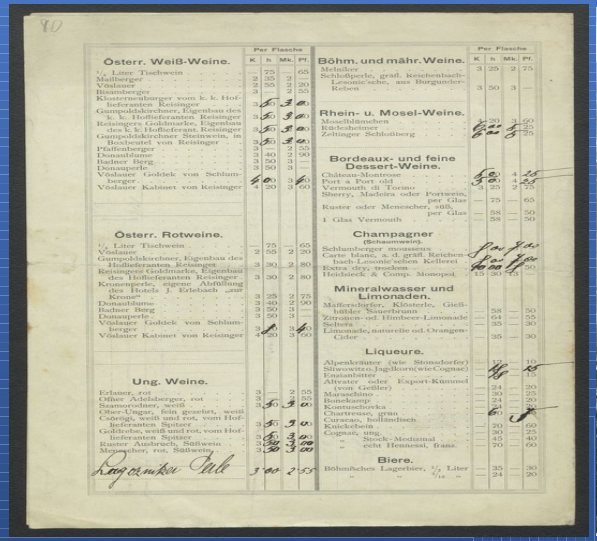
Zupa z raków lub brązowa zupa z wątrobianymi kluskami.
Smażony kotlet z zielonym groszkiem.
Pieczarki zapieczone w knedliku.
Kompot.
Ser z masłem.

Labska bouda

– smak i urok secesji – rok 1911

Schronisko „Labska bouda” od 1877 r. było własnością hr. Harracha, który wydzierżawiał je różnym gospodarzom. Ci dbali nie tylko o nakarmienie swoich gości, ale również o ich wrażenie estetyczne, dlatego podawane na przełomie XIX i XX w. karty dań ozdobiły secesyjne grafiki znanych czeskich artystów. Karta trunków zaś świadczyła dobitnie o wielkiej zasobności miejscowej piwniczki: 14 białych i 10 czerwonych rodzajów win austriackich, 9 węgierskich, 3 reńskie i mozelskie, 6 gatunków bordeaux i win deserowych, 4 wina szampańskie oraz 13 likierów i koniaków i – proszę zauważyć, że tylko 2 rodzaje piwa. Do tego 6 trunków podawanych na ciepło – zwłaszcza zimą.





Kuchnia górskiego schroniska serwowała przede wszystkim dania mięsne, ale na pierwszym miejscu znajdowały się ryby, a więc pstrąg – niebieski lub pieczony – z masłem i ziemniakami, ale i sandacz (określany tu raz jako Scholl, a raz jako Zander), podawany na maśle lub pieczony, ewentualnie z sosem *rémoulade*, czyli na bazie majonezu.

Ciekawostką jest serwowanie turbota w maśle za 1,60 korony lub 1,40 marki. Nie była to chyba zbyt częsta potrawa, gdyż dopisano ją odręcznie na marginesie karty.

Schronisko na Szrenicy (niem. Reifträgerbaude)

Karta dań z 1923 roku

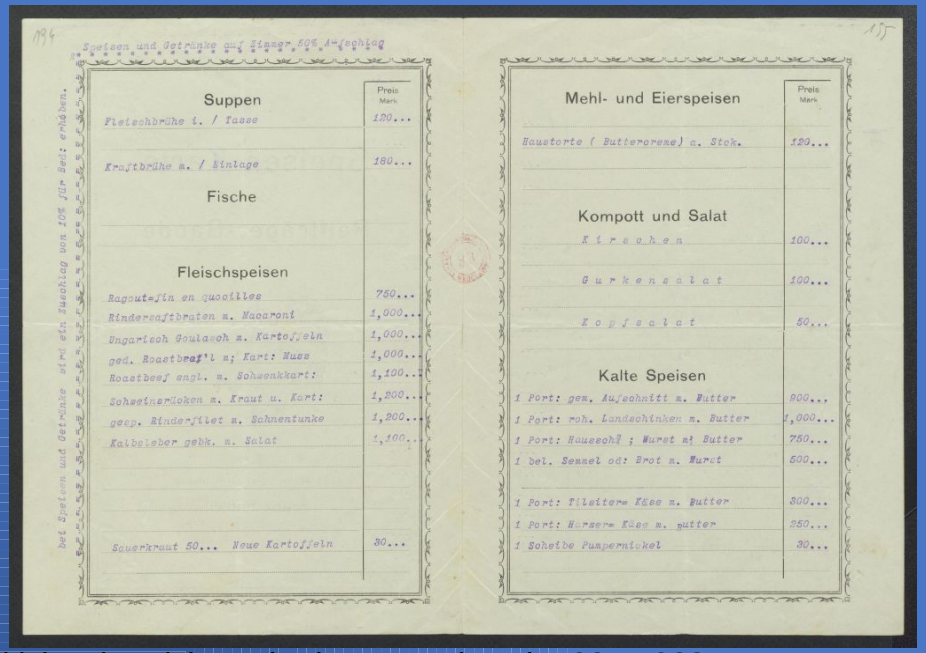
Speisen-Karte

der

Reifträger-Baude

1365 Meter über dem Meere

Franz Endler

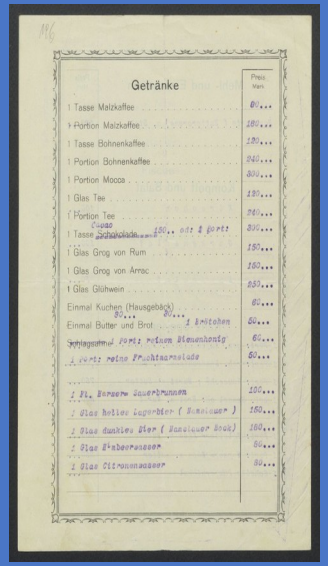


Speisen und Getränke auf Zimmer 50% Aufschlag

bei Speisen und Getränke sind ein Zuschlag von 10% für Bed: erhoben.

Suppen	Preis Mark
Fleischbrühe i. / Tasse	120...
Kraftbrühe m. / Einlage	180...
Fische	
Fleischspeisen	
Ragout=fin en coquilles	750...
Rindersaftbraten m. Naccaroni	1,000...
Ungarisch Goulasch m. Kartoffeln	1,000...
ged. Roastbraf'l m; Kart: Nuss	1,000...
Roastbeef engl. m. Schwenkkart:	1,100...
Schweinemoken m. Kraut u. Kart:	1,200...
geep. Rinderfilet m. Sahnentunke	1,200...
Kalbsleber gebk. m. Salat	1,100...
Sauerkraut 50... Neue Kartoffeln	30...

Mehl- und Eierspeisen	Preis Mark
Hausetorte (Butterereme) a. Stck.	120...
Kompott und Salat	
Kirschen	100...
Gurkensalat	100...
Kopfsalat	50...
Kalte Speisen	
1 Port: gem. Aufschnitt m. Butter	800...
1 Port: roh. Landschinken m. Butter	1,000...
1 Port: Hausschf ; Wurst mt Butter	750...
1 bel. Semmel od: Brot m. Wurst	500...
1 Port: Tilsiter= Käse m. Butter	300...
1 Port: Harzer= Käse m. butter	250...
1 Scheibe Pumpernickel	30...



Getränke	Preis Mark
1 Tasse Malzkaffee	80...
1 Portion Malzkaffee	180...
1 Tasse Bohnenkaffee	120...
1 Portion Bohnenkaffee	240...
1 Portion Mocca	300...
1 Glas Tee	120...
1 Portion Tee	240...
1 Tasse Schokolade 150... od: 1 Port: Cigar	300...
1 Glas Grog von Rum	150...
1 Glas Grog von Arrac	150...
1 Glas Glühwein	250...
Einmal Kuchen (Hausgebäck) 80... 80...	60...
Einmal Butter und Brot 1 Brötchen	50...
Schlagsahne 1 Port: reinem Blumenhonig	60...
1 Port: reine Fruchtmarmelade	50...
1 Fl. Bonaqua Sauerbrunnen	150...
1 Glas heller Lagerbier (Bonaqua)	150...
1 Glas dunkles Bier (Bonaqua Bock)	150...
1 Glas Himbeersaft	80...
1 Glas Zitronensaft	80...

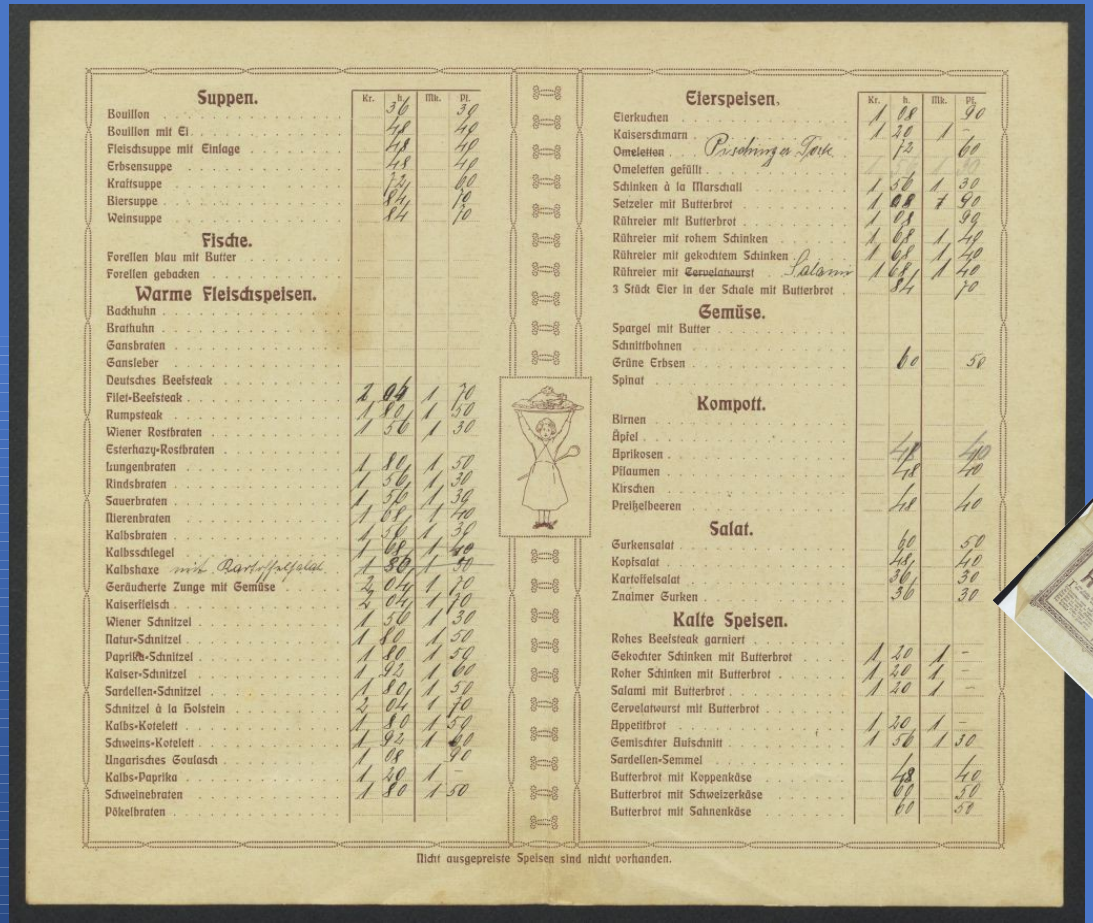
Jedno z najmłodszych karkonoskich schronisko wybudowano w latach 1921-1922.
Zachowana karta dań tutejszej restauracji daje wyobrażenie o serwowanych posiłkach: 2 zupy, 8 dań mięsnych, 1 rodzaj ciasta, 3 desery/kompoty, 7 potraw na zimno oraz 15 różnych napojów, od herbaty, poprzez kawę, wino na ciepło po piwo i rum.
Kuchnia serwowało też posiłki do pokojów hotelowych, ale były one wówczas o 50% droższe.

Schronisko Spindlerbaude „Špindlerova bouda”

jadłospis z 1912 roku

Położona w centrum Karkonoszy, na samej granicy państwowej, popularna Špindlerovka od 1824 r. przyjmuje turystów, których od poł. XX w. jest szczególnie dużo, gdyż dowożeni są autobusem. Kilkakrotnie płonęła, ale zawsze ją odbudowywano.

Serwowane tu potrawy jednak nie odbiegały rodzajem od tych, jakie podawano w innych schroniskach. Może tylko ilość zup była nieco większa niż gdzie indziej.



Suppen.	Kr.	h.	Mk.	Pf.
Bouillon		30		30
Bouillon mit Ei		40		40
Fleischsuppe mit Einlage		40		40
Erbsensuppe		40		40
Kraftsuppe		60		60
Biersuppe		50		50
Weinsuppe		80		80
Fische.				
Forellen blau mit Butter				
Forellen gebacken				
Warme Fleischspeisen.				
Backhuhn				
Brathuhn				
Gansbraten				
Gansleber				
Deutsches Beefsteak				
Filet-Beefsteak	2	00	1	70
Rumpsteak	1	80	1	50
Wiener Rostbraten	1	50	1	30
Esterhazy-Rostbraten				
Lungenbraten	1	80	1	50
Rindsbraten	1	50	1	30
Sauerbraten	1	50	1	30
Nierenbraten	1	60	1	40
Kalbsbraten	1	50	1	30
Kalbsschlegel	1	60	1	40
Kalbshaxe mit Kartoffelsalat	1	80	1	50
Geräucherte Zunge mit Gemüse	2	00	1	70
Kaiserfleisch	2	00	1	70
Wiener Schnitzel	1	50	1	30
Natur-Schnitzel	1	80	1	50
Paprika-Schnitzel	1	80	1	50
Kaiser-Schnitzel	1	90	1	60
Sardellen-Schnitzel	1	80	1	50
Schnitzel à la Holstein	2	00	1	70
Kalbs-Kotelett	1	80	1	50
Schweins-Kotelett	1	80	1	50
Ungarisches Goulasch	1	08		90
Kalbs-Paprika	1	40	1	–
Schweinebraten	1	80	1	50
Pökelbraten				

Eierspeisen.	Kr.	h.	Mk.	Pf.
Eierkuchen	1	08		90
Kaiserschmarn	1	20	1	–
Omeletten Preisbing a Tarte		72		60
Omeletten gefüllt				
Schinken à la Marschall	1	56	1	30
Setzeier mit Butterbrot	1	08	1	90
Rührei mit Butterbrot	1	08		90
Rührei mit rohem Schinken	1	68	1	40
Rührei mit gekochtem Schinken	1	68	1	40
Rührei mit Cervelatwurst Salami	1	68	1	40
3 Stück Eier in der Schale mit Butterbrot		84		70
Gemüse.				
Spargel mit Butter				
Schnittbohnen				
Grüne Erbsen		60		50
Spinat				
Kompott.				
Birnen				
Äpfel				
Aprikosen		48		40
Pflaumen		48		40
Kirschen				
Preißelbeeren		48		40
Salat.				
Gurkensalat		60		50
Kopfsalat		48		40
Kartoffelsalat		36		30
Znaimer Gurken		36		30
Kalte Speisen.				
Rohes Beefsteak garniert				
Gekochter Schinken mit Butterbrot	1	20	1	–
Roher Schinken mit Butterbrot	1	20	1	–
Salami mit Butterbrot	1	20	1	–
Cervelatwurst mit Butterbrot				
Appetitbrot	1	20	1	–
Gemischter Aufschnitt	1	56	1	30
Sardellen-Semmel				
Butterbrot mit Koppenkäse		48		40
Butterbrot mit Schweizerkäse		60		50
Butterbrot mit Sahnenkäse		60		50

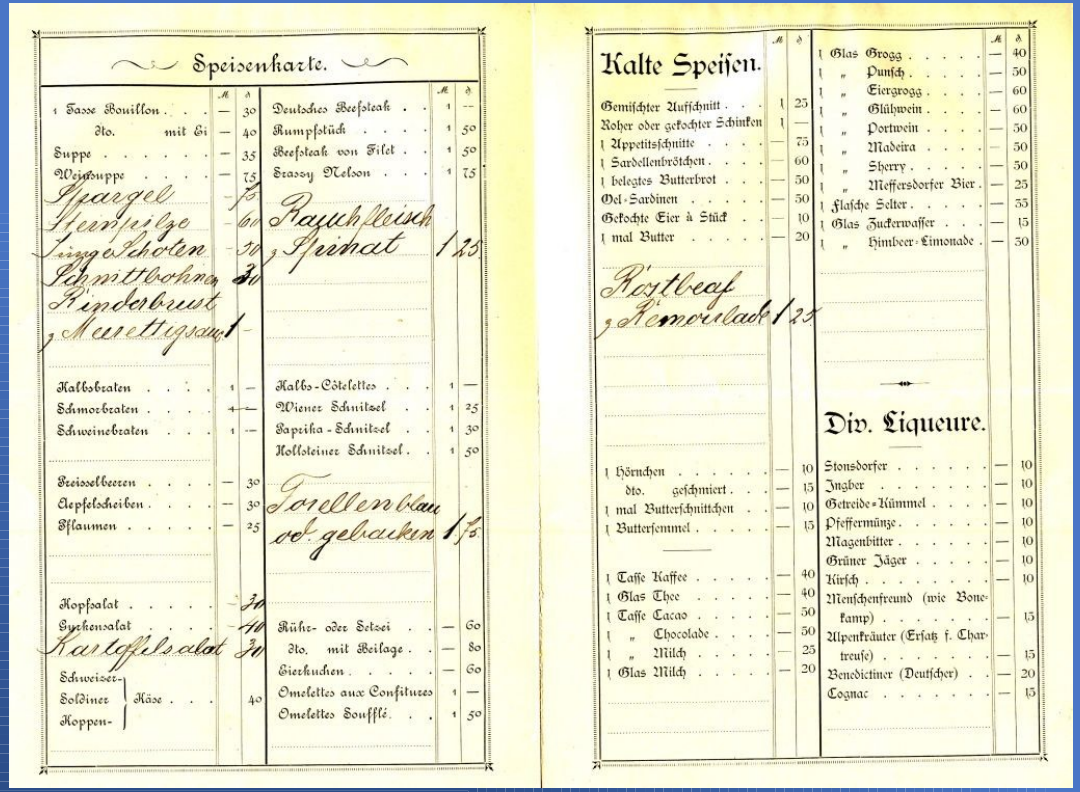
Nicht ausgepreiste Speisen sind nicht vorhanden.

W restauracji Špindlerovki turyści otrzymywali papierowe serwetki z nadrukiem, będącym swoistą „gazetką” rozrywkowo-humorystyczną. Jej lektura umilała czas oczekiwania na posiłek, który z powodu wielkiej popularności i licznych zamówień, potrafił nieraz bardzo się przeciągnąć

Schronisko Księcia Henryka (Prinz-Heinrichbaude)

z lat 1891 i 1910

Schronisko wybudowało Towarzystwo Karkonoskie w latach 1888-1889 nad Wielkim Stawem, nadając mu imię na cześć księcia Henryka Hohenzolerna, brata cesarza Wilhelma II, który je odwiedził w trakcie budowy.



Speisenkarte.

	M	₰		M	₰
1 Tasse Bouillon	—	30	Deutsches Beefsteak	1	—
dto. mit Ei	—	40	Rumpfstück	1	50
Suppe	—	35	Beefsteak von Filet	1	50
Milchsuppe	—	75	Erasoy Nelson	1	75
Spargel		75	Rauchfleisch		
Hempilze		60	1 Sperrat	1	25
Linse Schoten		30			
Schnittbohnen		30			
Kinderbrust					
1 Mettigwurst					
Kalbsbraten	1	—	Kalbs-Côtelettes	1	—
Schmorbraten	1	—	Wiener Schnitzel	1	25
Schweinebraten	1	—	Paprika-Schnitzel	1	30
			Kolloteiner Schnitzel	1	50
Preisselbeeren	—	30			
Aepfelscheiben	—	30	Forellenblau od. gebacken	1	75
Pflaumen	—	25			
Kopfsalat		30			
Gurkensalat		40	Rühr- oder Setzei	—	60
Kartoffelsalat		30	dto. mit Beilage	—	80
Schweizer-			Eierkuchen	—	60
Soldiner } Käse		40	Omelettes aux Confitures	1	—
Koppen-			Omelettes Soufflé	1	50

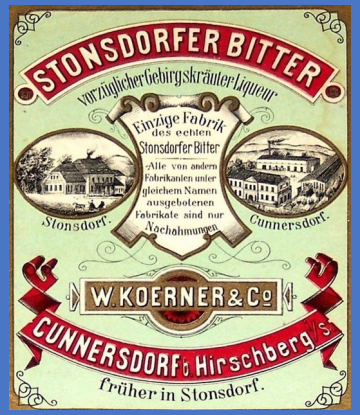
Kalte Speisen.

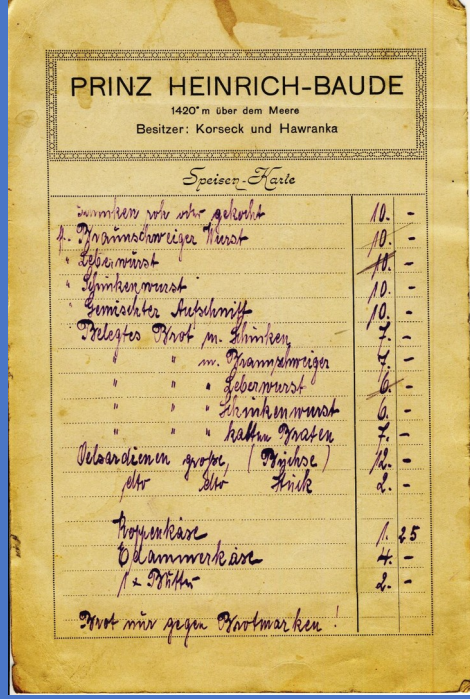
	M	₰
Gemischter Aufschnitt	1	25
Roher oder gekochter Schinken	1	—
1 Appetitsschnitte	—	75
1 Sardellenbrötchen	—	60
1 belegtes Butterbrot	—	50
Oel-Sardinen	—	50
Gekochte Eier à Stück	—	10
1 mal Butter	—	20
Roastbeef		
1 Remoulade	1	25
1 Hörnchen	—	10
dto. geschmiert	—	15
1 mal Butterschnittchen	—	10
1 Butterfemmel	—	15
1 Tasse Kaffee	—	40
1 Glas Thee	—	40
1 Tasse Cacao	—	50
1 „ Chocolade	—	50
1 „ Milch	—	25
1 Glas Milch	—	20

	M	₰
1 Glas Grogg	—	40
1 „ Punsch	—	50
1 „ Eiergrogg	—	60
1 „ Glühwein	—	60
1 „ Portwein	—	50
1 „ Madeira	—	50
1 „ Sherry	—	50
1 „ Meffersdorfer Bier	—	25
1 Flasche Selter	—	35
1 Glas Zuckerwasser	—	15
1 „ Himbeer-Limonade	—	30

Div. Liqueure.

	M	₰
Stonsdorfer	—	10
Ingber	—	10
Getreide-Kümmel	—	10
Pfeffermünze	—	10
Magenbitter	—	10
Grüner Jäger	—	10
Kirsch	—	10
Menschenfreund (wie Bonekamp)	—	15
Alpenkräuter (Ersatz f. Chartreuse)	—	15
Benedictiner (Deutscher)	—	20
Cognac	—	15





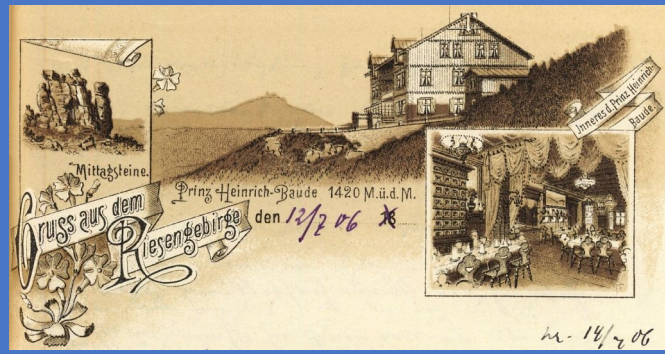
PRINZ HEINRICH-BAUDE
1420 m über dem Meere
Besitzer: Korseck und Hawranka

Speiser-Karte

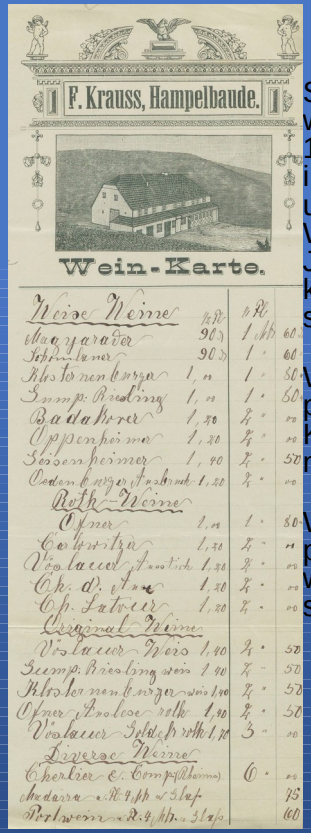
Schinken roh oder gekocht	10.	-
1 Frankfurter Wurst	10.	-
" Leberwurst	10.	-
" Schinkenwurst	10.	-
Gemischter Aufschnitt	10.	-
Belegtes Brot m. Schinken	7.	-
" " m. Frankfurter	7.	-
" " " Leberwurst	6.	-
" " " Schinkenwurst	6.	-
" " " kalten Braten	7.	-
Oelsardinen grosse (Büchse)	12.	-
Selter Selter Milch	2.	-
Kaffee	1.	25
Pflaumenkaffee	4.	-
1 x Butter	2.	-
Brot nur gegen Brotmarken!		

Początkowo karta dań w schronisku była skromna i wypełniania odręcznie, wraz ze wzrostem liczby potraw, zmieniła się jej wygląd.

Jednym z trunków serwowanych w schronisku był miejscowy likier na bazie ziół karkonoskich „Echt Stonsdorfer Bitter", produkowany od 1810 r. w podgórskim Staniszowie, a potem w Jeleniej Górze.



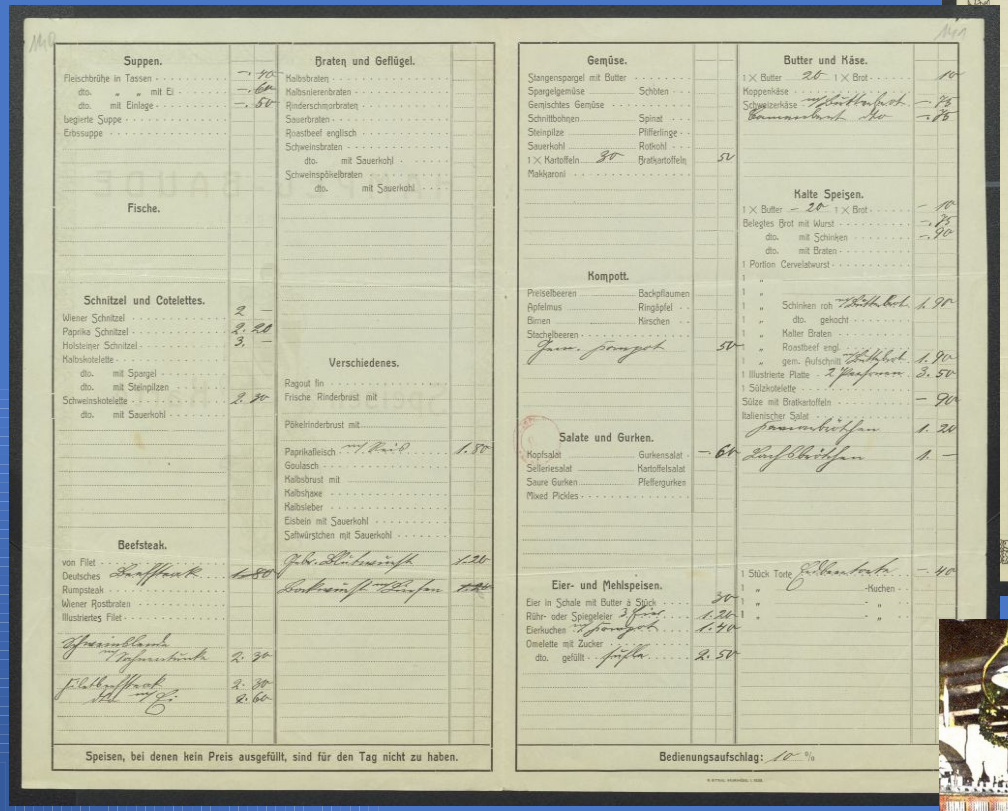
Hampelbaude, dziś schronisko „Strzecha Akademicka”



Siedziba ludzka wzmiankowana tu od 1654 r., służyła noclegiem i jadłem wędrowcom udającym się na Śnieżkę. W 1758 r. obiekt posiadł Johann G. Hampel, od którego imienia nazwano schronisko.

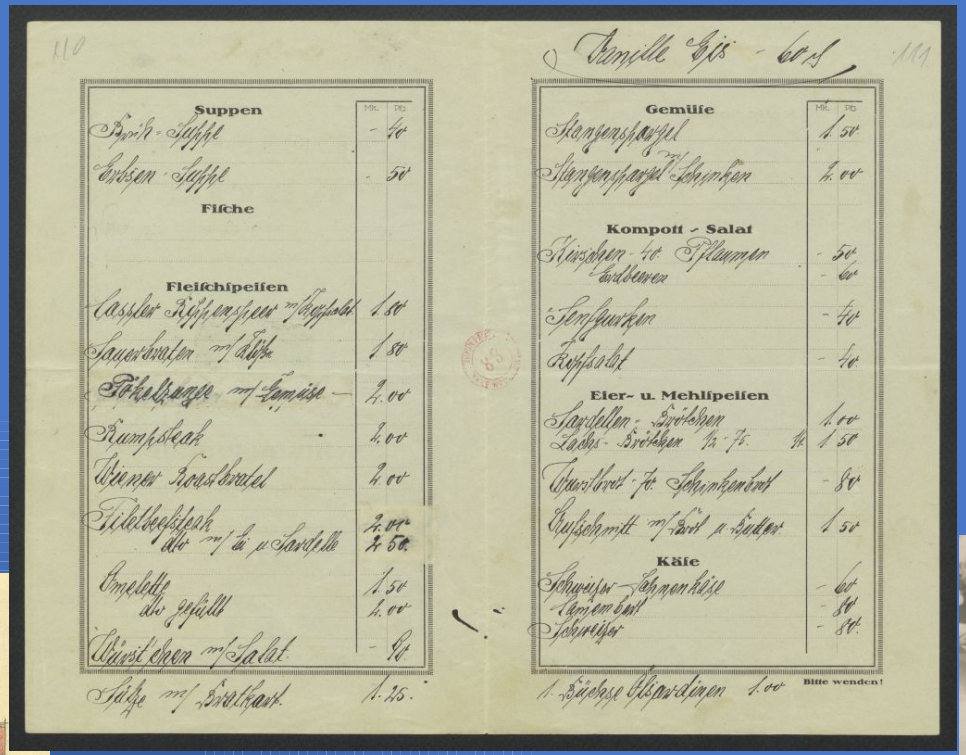
W 1945 r. przejęte zostało przez studentów z Krakowa, którzy nadali mu obecną nazwę.

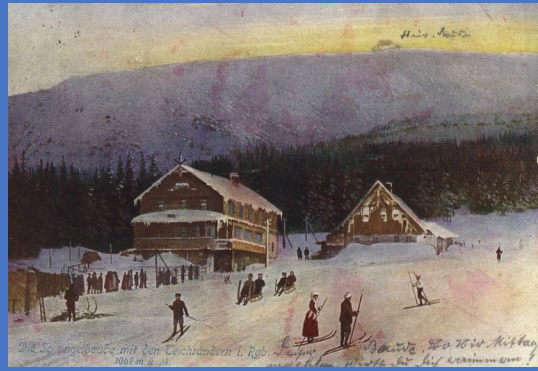
W 1895 r. „buda” ta posiadała własną kartę win, oferując 21 trunków spragnionym turystom.



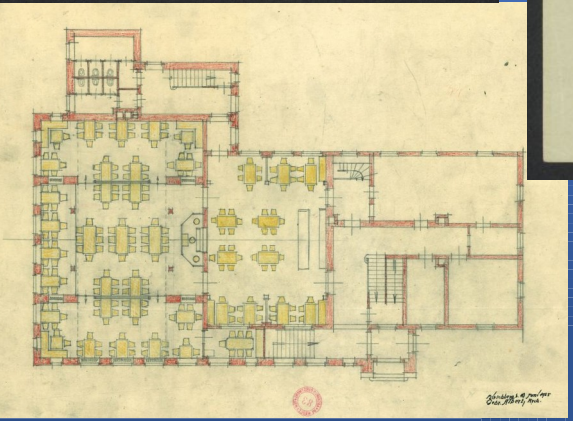
Hampelbaude szczyciła się obszerną i wykwintną jadalnią o powierzchni 140 m kw. Jednak kuchnia, mająca w karcie wiele dań, na co dzień oferowała tylko niektóre z nich. Sama karta posiadała jednak bardzo ładną stronę tytułową, z grafiką w stylu Alfonsa Muchy, wybitnego przedstawiciela czeskiej secesji i fin de siècle’u.

„Schlingelbaude”, potem schronisko im. Bronka Czecha





Schronisko, a od lat 20. XX w. prawdziwy hotel górski, należało zimą do najchętniej odwiedzanych przez narciarzy, zwłaszcza początkujących. Podsiadało 50 miejsc noclegowych, ale obszerna restauracja mogła przyjąć jednorazowo ponad 100 gości.
Obiekt spłoną 11 grudnia 1966 r. i nie został odbudowany.



Jedno ze starszych schronisk ludzkich w Karkonoszach, istniejące co najmniej od XVII w. Położone na Polanie, a więc blisko Karpacza, było bardzo licznie odwiedzane przez turystów. Restauracja oferowała im dość standardowe menu, z zupą grochową, różnymi potrawami mięsnymi, szparagami, sardynkami w puszce, a na deser serwowała lody waniliowe.

Schronisko „Pod Łabskim Szczytem”
(Alte Schlesische Baude) – rok 1912 i 1915

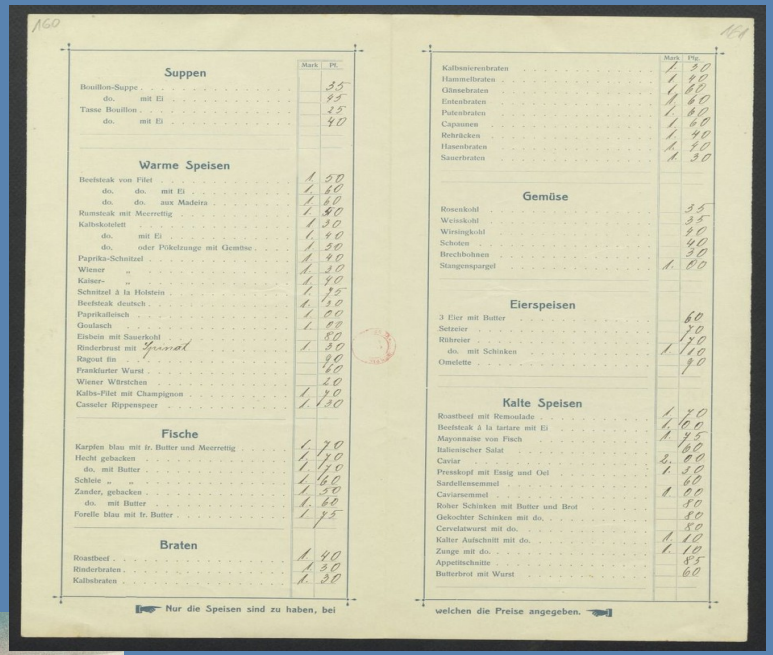
Alte Schlesische Baude
Besitz.: Fr. Maiwald
Schreiberhau i. Rfg.

Diverse Likörе u. Getränke

Alpenkräuter	10 Pf.	Kognak—deutsch	25 Pf.
Alter Korn	10 „	Kognak	10 „
Eierkognak	25 „	Bobys Magenwasser	10 „
Getreidekümmel	10 „	Rotweinpunsch	60 „
Goldwasser-Danziger	15 „	Burgunderpunsch	60 „
Kurfürstlich. Magen	15 „	Glühwein	60 „
Sadanapal	25 „	Grog von Arak	50 „
Grüne Pomeranze a. frisch. gr. Früchten	15 „	Grog von Rum	40 „
Boonekamp	15 „	Zitronen-Limonade (nat.)	30 „
Riesengebirgs-Kräuterbitter	„	Zitronen-Limonade Braufe	40 „
Enzian — blau	25 „	Himbeerwasser	25 „
Bergamotte	25 „	Himbeer-Limonade	40 „
Pfeffermünz	10 „	Limetta	25 „
Kümmel	10 „	Apfelblümchen	40, 80 „
Stonsdorfer	10 „	Selterler	50 „
Sherry Brandy	15 „	Grafenort. Sauerbrunn	50 „
Wachholder	„	Kulmbacher Bier	35 „
Ebereſche	„	Hirſchberger helles	30 „
Kognak — Franzöſ.	50 „		

Bitte die Rückseite zu beachten.

Jak wiele karkonoskich schronisk, tak i to posiadało odrębną kartę alkoholi i napitków.



Suppen

	Mark	Pfg.
Bouillon-Suppe		35
do. mit Ei		45
Tasse Bouillon		25
do. mit Ei		40

Warme Speisen

	Mark	Pfg.
Beefsteak von Filet	1	50
do. do. mit Ei	1	60
do. do. aux Madeira	1	60
Rumsteak mit Meerrettig	1	50
Kalbskotelett	1	30
do. mit Ei	1	40
do. oder Pökelzunge mit Gemüse	1	30
Paprika-Schnitzel	1	40
Wiener „	1	10
Kaiser- „	1	40
Schnitzel à la Holstein	1	75
Beefsteak deutsch	1	30
Paprikafleisch	1	00
Goulasch	1	00
Eisbein mit Sauerkohl		80
Rinderbrust mit Spinat	1	30
Ragout fin		90
Frankfurter Wurst		60
Wiener Würstchen		20
Kalbs-Filet mit Champignon	1	10
Casseler Rippenspeer	1	30

Fische

	Mark	Pfg.
Karpfen blau mit fr. Butter und Meerrettig	1	70
Hecht gebacken	1	70
do. mit Butter	1	90
Schleie „ „	1	60
Zander, gebacken	1	50
do. mit Butter	1	60
Forelle blau mit fr. Butter	1	75

Braten

	Mark	Pfg.
Roastbeef	1	40
Rinderbraten	1	30
Kalbsbraten	1	30
Kalbsnierenbraten	1	30
Hammelbraten	1	20
Gänsebraten	1	80
Entenbraten	1	60
Putenbraten	1	40
Capaunen	1	60
Rehrücken	1	40
Hasenbraten	1	20
Sauerbraten	1	30

Gemüse

	Mark	Pfg.
Rosenkohl		35
Weisskohl		35
Wirsingkohl		30
Schoten		30
Brechbohnen		30
Stangenspargel	1	00

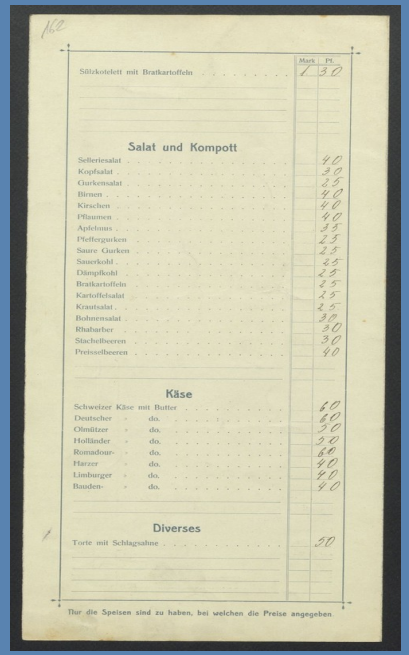
Eierspeisen

	Mark	Pfg.
3 Eier mit Butter		60
Setzeier		30
Rühreier		30
do. mit Schinken	1	10
Omelette		90

Kalte Speisen

	Mark	Pfg.
Roastbeef mit Remoulade	1	50
Beefsteak à la tartare mit Ei	1	60
Mayonnaise von Fisch	1	75
Italienischer Salat		60
Caviar	2	00
Presskopf mit Essig und Oel	1	50
Sardellensemmel		60
Caviarsemmel	1	00
Roher Schinken mit Butter und Brot		80
Gekochter Schinken mit do.		80
Cervelatwurst mit do.		80
Kalter Aufschnitt mit do.	1	10
Zunge mit do.	1	10
Appetitschnitte		85
Butterbrot mit Wurst		60

Nur die Speisen sind zu haben, bei welchen die Preise angegeben.



	Mark	Pfg.
Sützkotelett mit Bratkartoffeln	1	30

Salat und Kompott

	Mark	Pfg.
Selleriesalat		40
Kopfsalat		30
Gurkensalat		25
Birnen		40
Kirschen		40
Pflaumen		40
Apfelmus		35
Pfeffergurken		25
Saure Gurken		25
Sauerkohl		25
Dämpfkohl		25
Bratkartoffeln		25
Kartoffelsalat		25
Krautsalat		25
Bohnensalat		30
Rhabarber		30
Stachelbeeren		30
Preisselbeeren		40

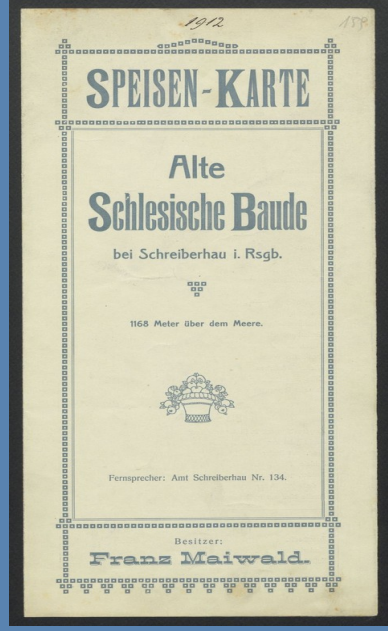
Käse

	Mark	Pfg.
Schweizer Käse mit Butter		60
Deutscher do.		60
Olmützer do.		30
Holländer do.		30
Romadour- do.		60
Harzer do.		40
Limburger do.		40
Bauden- do.		40

Diverses

	Mark	Pfg.
Torte mit Schlagsahne		50

Für die Speisen sind zu haben, bei welchen die Preise angegeben.



SPEISEN-KARTE

Alte Schlesische Baude

bei Schreiberhau i. Rsgb.

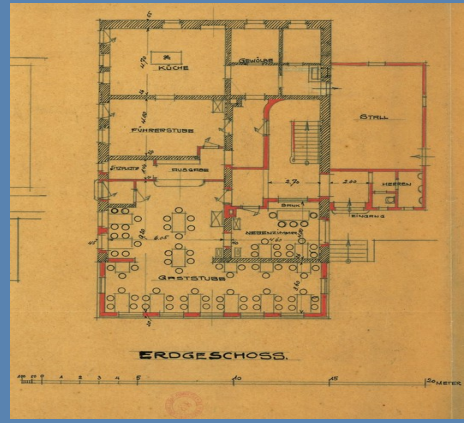
1168 Meter über dem Meere.

Fernsprecher: Amt Schreiberhau Nr. 134.

Besitzer:
Franz Maiwald.

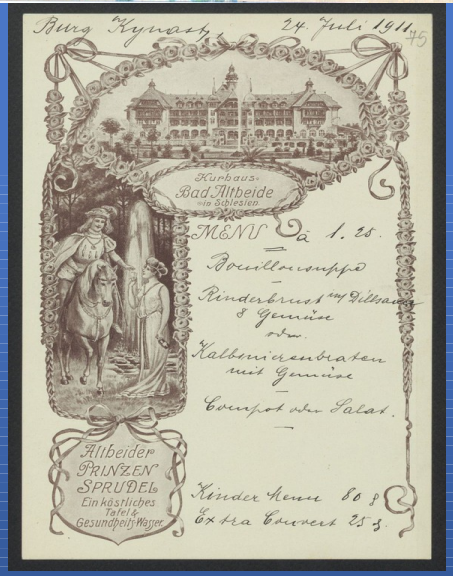
Sala restauracyjna obliczona była na blisko 80 osób, ale latem ustawiano też stoły na zewnątrz.

Obiekt późniejszego schroniska od XVII w. pełnił rolę leśniczówki oraz strażnicy granicznej, w poł. XVIII w. przyjął pierwszych turystów. Określano go wówczas „Śląską Budą”, a gdy w 1787 r. jej właściciele wybudowali nowe schronisko na Hali Szrenickiej, temu zmieniono nazwę na „Stara Śląska Buda”.
Kuchnia serwowała potrawy podobne do tych w innych schroniskach, jednak w znacznie większej różnorodności. Szczególnie dużo było sałatek i kompotów, zaś na deser można było zamówić tort z bitą śmietaną.



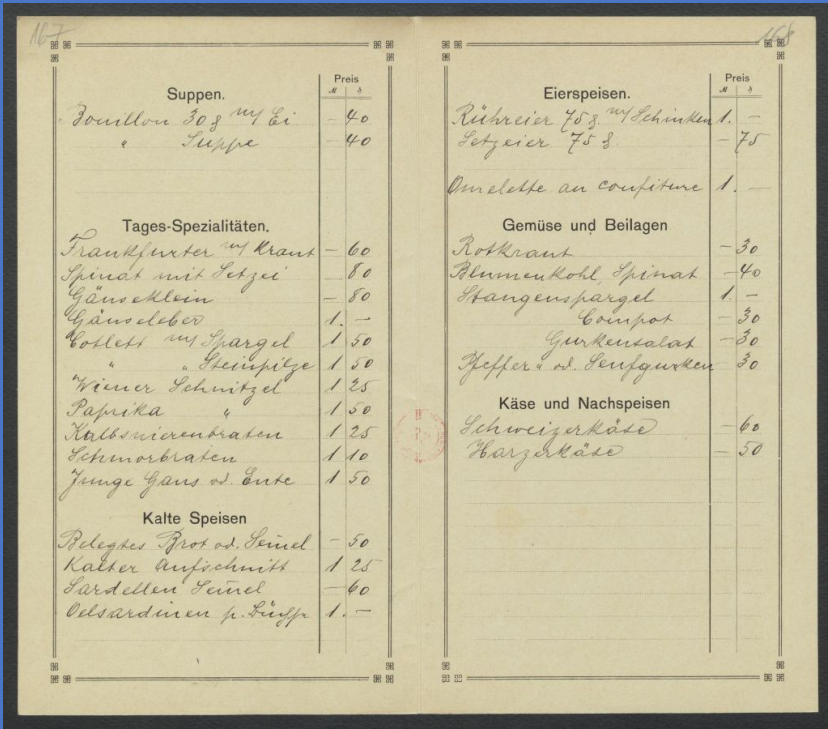
Potrawy na zamku Chojnik (Burgruine Kynast) rok 1911

Średniowieczny zamek Chojnik, pozostający od pożaru w 1675 r. stałą ruiną, stał się od XVIII w. jedną z największych atrakcji turystycznych Karkonoszy. Tłumy odwiedzających doprowadziły do uruchomienia tu w 1822 r. gospody, a w 1848 r. stałego schroniska z restauracją.
Na zamku organizowano różnorodne występy artystyczne, a w latach międzywojennych niezwykle popularne przedstawienia teatralne, których treścią była legenda o Kunegundzie.



Bufet na zamku Chojnik dla swojego menu wykorzystywał czasem karty innych restauracji, przy okazji je reklamując, jak widoczną tu kartę dań z Polanicy Zdroju.

Dania oferowane na zamku w 1911 r. trudno nazwać rycerskimi potrawami, aczkolwiek obok dwóch bulionów, serwowano głównie mięsa, w tym sporo potraw z drobiu (kaczek i gęsi), z reguły razem ze szpinakiem lub szparagami.
Wśród serów nie było żadnego lokalnego, ale jeden szwajcarski, a drugi z Gór Harzu. Na zimno, obok sera, oferowano kanapki z wędliną.

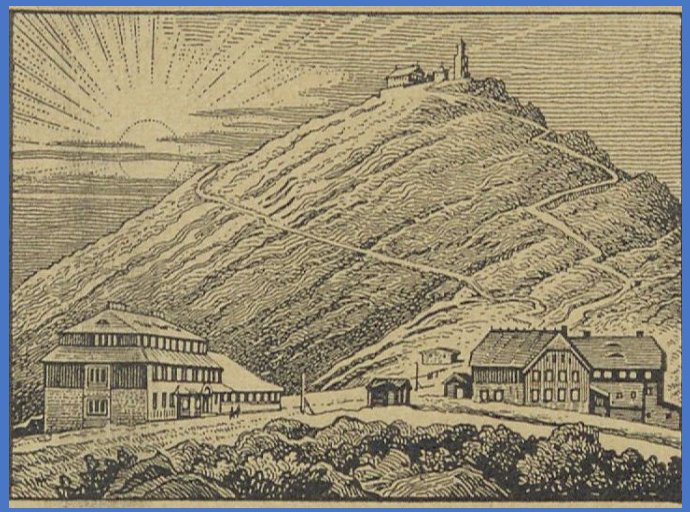


Suppen.	Preis ₰	Preis ₰
Bouillon 30 g m/ Ei	—	40
" Suppe	—	40
Tages-Spezialitäten.		
Frankfurter m/ Kraut	—	60
Spinat mit Setzei	—	80
Gänseklein	—	80
Gänseleber	1.	—
Cotlett m/ Sparget	1	50
" " Steinpilze	1	50
Wiener Schnitzel	1	25
Paprika "	1	50
Kalbsnierenbraten	1	25
Schmorbraten	1	10
Junge Gans od. Ente	1	50
Kalte Speisen		
Belegtes Brot od. Semmel	—	50
Kalter Aufschnitt	1	25
Sardellen Semmel	—	60
Oelsardinen p. Büchse	1.	—

Eierspeisen.	Preis ₰	Preis ₰
Rühreier 75 g m/ Schinken	1.	—
Setzeier 75 g	—	75
Omelette au confiture	1.	—
Gemüse und Beilagen		
Rotkraut	—	30
Blumenkohl, Spinat	—	40
Stangenspargel	1.	—
Compot	—	30
Gurkensalat	—	30
Pfeffer- od. Senfgurken		30
Käse und Nachspeisen		
Schweizerkäse	—	60
Harzerkäse	—	50

Tu kończy się wędrówka szlakiem dawnych restauracji górskich, oglądanych przez pryzmat jadłospisów, zawierających nazwy potraw, których smaku zapewne już nigdy nie poznamy. Jednak same karty dań szczęśliwie pozostały, jako bardzo smakowite świadectwo dawnej przeszłości.

W ciągi XX stulecia karkonoski krajobraz kulturowy uległ bardzo istotnym zmianom. Po 1945 r. nie tylko wymieniono prawie całą miejscową ludność (zarówno po polskiej, jaki czeskiej stronie), ale zniknęło też wiele dawnych schronisk, przebudowano cały szczyt Śnieżki, zamknięto część dróg turystycznych, pozostałe naprawiono oraz ulepszono, pobudowano wyciągi i nartostrady. Jednak niezmienne pozostało piękno samych gór, przyciągających w sezonie setki tysięcy turystów. Dla nich nadal czynne są schroniskowe restauracje i bufety, niestety bez drukowanych jadłospisów, które można by zachować dla przyszłych pokoleń…



Schroniska na Równi pod Śnieżką (Śląski Dom i Obří bouda) oraz szczyt Śnieżki ok. 1920 r.

Byłe schroniska: „Schlingelbaude" (Bronka Czecha) na Polanie i Księcia Henryka na grani Kotła Wielkiego Stawu ok. 1910 r.