



# Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző: *Fabinyi Lilli*

Cím: *Az első zsirtalan nap ebédje*

Forrás: *a nap*

Bp

(Hely)

1916 VIII 26.

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

381.631

Hely

Idő

"1916"

Személy

Hely

381.63 "1916"

## Az első zsirtalan nap ebédje

Izzalommal és kíváncsisággal lépnek ma át vendéglőink küszöbét a családi asztal száműzöttjei: agglegények, utasok, otthonuktól távol dolgozók. Kétféle azonban, hogy a zsirtalan nap elé néző aggodalomnak a vendégek részéről vajmi kevés a jogos alapja, mert a szakáctalálékonyság átsegíti vendéglőseinket az új rendelet sok fejtörést okozó zátonyán. Beszéltünk néhány vendéglőssel és kávéssal. Valamennyien egyetértettek abban, hogy *zsirtalan nap* kisebb gondot okoz, mint a teljes *hustitalom* a hét keddjén és péntekjén, mely napokon előreláthatólag nagy küzdelem lesz a halfélék körül. A zsirtalalom rendelete azonban szerintük nem körvonalozza elég tisztán, hogy meddig kell és szabad elmenniük szigorban a rendelet végrehajtásánál. Így a kávéházakban *vasárnap sültöt és természetesen zsirban sültöt* húsfeleket, mint hideg borjухust, roszbifet *szabad-e hétfőn vendégnek feltálatni?* S ha nem, akkor kedden *hustalan nap* következvén, a szerdai vacsorára *vasárnap füstölt húst* élvezhet a boldog pesti? Azt a kérdést is hallottam, hogy *szardiniát*, mert olajos, *szabad-e feltálatni?*

× ×

Beszélgének egyébként a vendéglősök és étlapok:

*Gundel* Károlyné szerint a roston és nyárson sült húsok mellett *kisegít* a sülés közben sok zsirt eresztő sertés hús, mely mellett ilyformán kisebb borjúhús is *kisüthető*. A főzelékeket *tejfeles eresztléssel* készítik ily napokon és készítik közül azokat, melyeket sem zsirt, sem vaját nem kívánnak, így *tejbefőtt* készítményeket, *piskótatekerceset*, *ortákat*.

Az étlap változatosságát ott, ahol eddig is változatos volt, alig befolyásolta az új rendelet. Ime egy példa a *Hungária* étterméből, ahol ma a következő étlap szerint étkezhetett az, akiket — ismételjük ama bizonyos ligát egyik elhibázott mottóját — *kedve és pénze volt a jó és gazdag étkezéshez.*

### Levesek:

Gulyás leves csipetkével  
Husleves árpakásával  
Áttört burgonyaleves tapiókával

### Tojásételek:

Kevert tojás tarhonyás lében  
Tojásétel Elzászi módon  
Burgonyában sült tojás

### Meleg és hideg halak:

Balatoni ogas törve, gyökérrel, burgonyával  
Ponty bolgár módon  
Süllő roston sült  
Szemelt rák

Adag rák  
Hideg fogas kocsonyával  
Hideg kecsge fűszeres mártással  
Hideg tok mustáros mártással

**Kész ételek:**  
Marhahus. Főzeléssel. Körítve. Mártással  
Füstölt karaj tökfőzeléssel  
Főtt ürücomb stíriai módon  
Vagdalt libamell parad. káposztával  
Borsos tokány burgonyával  
Főtt csirke  
Vargánya tükörtojással  
Nyárson sült jérce  
Nyárson sült liba

**Friszen készült ételek:**  
Hizlalt marhabordaköz roston sült  
Ürücomb nyárson sült  
Nyulgerinc roston sült  
Borjúláb fűszeres mártással  
Csirke ürdög módon  
Fácán vagdalék tükörtojással

**Főzelékek:**  
Fejes tengeriszemek törökösen  
Braunschweigi csirág  
Sóska tükörtojással  
Párolt zeller levesben  
Kelvirág tojás mártással  
Tejfeles burgonya

### Tészták és édességek:

Turós gombóc izzel  
Csokoládés tekeres  
Torták  
Vaniliás puncs  
Körte rizzsel, vaniliás iz, stb.

Amint látható, elég bő volt a választék. S ha valamennyi étel csakugyan hozzáadott zsiradék nélkül készült, utmutalást adhat a változatosság terén. Más kérdés, hogy a nehéz idők komoly intencióinak megfelelően egy ennyire — mondhatnók — *fényűző* étlap. Ime egy másik frekventált üzem. a

### Pilseni étlapja.

Dara és bableves  
Kalarabé borjusült feltéttel  
Hideg fogas  
Ponty forrázva  
Szegedi halászlé.  
Jérce papirban  
Csirke forrázva  
Sertés karaj forrázva  
Borjuszegy paradicsomos burgonyával  
Borjufrikandó parajjal.  
Hamburgi sült burgonyával  
Szüz filé  
Párolt foghagymás sertéscc  
Irich-Stew  
Ürücomb spanyol módra  
Sertéspörkölt  
Alföldi gulyás  
Paradicsomos borjúhús  
Debreceni tormával  
Borjúláb forrázva  
Piskóta tekeres és fahajás rizs.

A *kis Szikszaynál* — igen helyesen — csak háromféle húst adtak: Marhahúst, sertéskarajt és egy roston sült húst, továbbá tejszínben főtt és mandulás készítményt. A *keleti pályaudvar* éttermének étlapján háromféle hal, továbbá bográcsgulyás, debreceni és kétféle különbözőképpen forrázott vagy nyárson sült hús szerepelt.

Mindazok a menzák, erdélyi menekültek étkezői, melyeket a *Népszálló* váreai konyhája lát el, ma szintén megéreztek a zsirtalan napot, amennyiben a mai étlapot alkotó krumplileves és habfőzelék zsir, illetőleg rántás helyett

eresztéssel készült, az izletességet c-  
lenben pótolta a disznósült-feltét.



Nemzetgazdaságtanilag rendkívül ér-  
telmesek Glück Frigyesnek e téren tett  
nyilatkozatai és megszivleendő tapasztalatai, utmutatásai.

— Naponta megszámlálhatatlan  
mennyiségű zsir kerül a csatornába a  
mosogató víz útján. Több háziasszonyt  
vettem már rá, hogy forró és hideg  
víz hirtelen felváltásával kicsapassa a  
falakra, tányérokra rakodott zsirt a  
mosogató léből. Kevés fáradsággal ily  
módon annyi zsiradékot nyerlek, a  
mennyi a háztartás szappanszükségle-  
tének nagyrésztét fedezte.

— Ami a zsirtalan napot illeti, arra  
nézve már volt alkalmam nézetemet ki-  
fejteni. Az a tény azonban, hogy a la-  
kosságnak csak vendéglőbe járó kisebb  
hányvadát sújtja a tilalom, több okból  
megszivleendő. Ezek között első helyen  
áll annak meggondolása, hogy kik  
azok, akik vendéglőre szorulnak? Az  
idegenek, utazók, agglégények, de leg-  
főképpen azok a dolgozó egyének, akik  
a mai erősen megszaporodott munká-

jok mellett nem érnek rá hazajárni.  
Igazságtalanság éppen ezeket a mun-  
kás, fáradt embereket gyengébb táplál-  
kozással sújtani, ahelyett, hogy az el-  
lenkező történe. Másrészt latolendő  
volna az egységes intézkedés nevelő  
hatása is. Az a nevelő és tanító hatása  
nevezetesen, amit igen sok háziassz-  
zonyra gyakorolna, kiket takarékos-  
ságra csak a szükség taníthat meg. Csak  
egy példa: Zsirtalan napon a husleves  
felszálló és lefölezött zsirja kitűnően  
használható főtt tésták zsirozásához.  
Nem lehetne ezt és ehhez hasonlókat  
egyszer és mindenkorra, a háboru-  
utánra is megtanulni?

Fabinyi Lili