



Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző:

Cím: *Még egyszer a zürichi svindli.*

Forrás:

Az Ujság

Bn

1922. 10. 5.

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

381.6

Hely

Idő

"1922"

Személy

Helyszáma

Még egyszer

a zürichi svindli.

A korona három hét óta nem esett, az árak mégis emelkedtek.

Szeptember 26-iki számunkban beszámoltunk arról, hogy az árak egy hónap alatt milyen rohamosan — az augusztusi árak duplájára — emelkedtek, holott a korona ez alatt az idő alatt midőssze négy ponttal esett. Cikkünk megjelenése óta a korona ára nem változott, de a drágulás mégsem állt meg, sőt a piaci árak hatalmas lépésekkel haladnak elérhetetlen és megfizethetetlen magasságok felé.

Szeptember 20-án a marhahús kilója 280—360 koronába került, ma pedig 360—460 korona. A borjúhús, amely akkor 270—330 korona volt, most 300—460 korona. A sertéshús is jelentős összeggel drágult, alig egy hét alatt. Ma 410—460 koronáért mérik kilóját, míg 26-án 380—420 koronába került. A zsír kilónként 100 koronával drágult és így érte el egy hét alatt a 890 koronás árat. A piac többi árai nem változtak jelentősen, csak a liszt emelkedett rohamosan. A mult héten a nullásliszt ára 160, a főzőliszt 150, a kenyérliszt 135 korona volt, ma pedig a nullásliszt 180, a főző 164, a kenyérliszt 154 koronába került.

A divatáruszakmában az elmúlt héten 10—15%-os áremelkedés volt. Egyelőre csak a nagykereskedőknél érezhető ez a drágulás, mert a kiskereskedőknél még a régebben beszerzett árut árúsítják. A legolcsóbb ing, ami egy hete 1600 korona volt, ma 2000 korona. A szövét-árak is emelkedtek, ma már a legolcsóbb szövet métere is 3000 korona, valamirevaló szövet pedig 5—6000 korona. Egy csináltatott ruha 25—35.000 korona.

Eddig a zürichi jegyzésben kerestük és láttuk a drágaság okát. De, úgy látszik, nem is kell Zürichben esni a koronának, az árak Budapesten mégis emelkednek.

Mit esznek a vendéglőkben?

A piac drágulását természetesen nemcsak a magán-háztartásokban érzik meg, hanem a vendéglőkben is. Megfordultunk néhány étteremben, hogy lássuk, hogyan veszik a vendéglőkben étkező emberek a drágaságot, mit esznek, hogyan élnek a középosztályhoz tartozók.

Jártunk Keszei Vince éttermében. Ott a tulajdonos a következőket mondotta munkatársunknak:

— A fogyasztóközönség jórésze sokkal szerényebben él, mint békeidőben. A főzelékfeltéttel meglehetősen népszerű. Délben 36, este 40 korona az ára. Ebéd idején 70—80 vacsorára 30—40 feltétes főzeléket szolgálunk ki. Ezt az olcsó eledelt leginkább tisztviselők rendelik. Délután háromóra tájban fogy el a legtöbb, amikor a hivatalnokok az irodákból ebédelni mennek. De a közönség tulajdonképpen rendes, többfajta ebédet eszik, mert hiszen jóllakni, akármilyen nagy is a drágaság, mégis csak kell. Vacsorakor már inkább csak egy sültet esznek.

Az Emke-pincében menü is van, amit a legtöbb étkezőhelyiségben, amióta a menü kiszolgálása nem kötelező, megszüntettek. Itt kétféle menüt szolgáltatnak ki, az egyik 195, a másik 360 koronába kerül és mindegyik levesből, húsból, főzelékből és tésztából áll. A legtöbb vendég itt menüt fogyaszt, még pedig a 360 koronásat, amely kiadósabb.

Az Opera mögötti Erdélyi-borozóban, ahol Róza néni, a tulajdonosnő, maga főz. Spiegel Ignác, a tulajdonos mondotta el nekünk a következőket:

— Nálunk a középosztály elítje fordul meg, magas állású állami tisztviselők, a művészvilág előkelőségei, híres írók és újságírók, akiknek jövedelme bizony nem tart lépést az egyre növekvő drágasággal. Árainkban erre is ügyelemmel kell lennünk. Sok szárnyas fogy nálunk. Egy-egy adag 230—450 korona, ami bizony még a mai viszonyok között is szép pénz. De ha számításba vesszük, hogy mennyibe kerül egy kiló liba a piacon, akkor nem is sok. Délben és este átlag legfeljebb tizentöt főzeléket adunk el feltéttel.

Az utóbbi időben a változott viszonyok miatt sok kávéház csukott be és a megmaradtak legtöbbször cafe-restauranttá alakultak. Azaz nappal kávéház, este étterem, ahol éppen ugy és éppen olyan árban lehet vacsorázni, mint a vendéglőkben. Így lett a Rákóczi-uti Ostende-kávéházból is este étterem. Tulajdonosa, Grosz Ödön kérdéseinkre a következőket mondotta:

— Valamikor a borjúhús drága étel volt és most csak a pörköltök olcsóbbak. Egy adag borjusült 180 koronára, míg a marhahús, ami régebben a legolcsóbb volt, most 500—340 korona. Így azután a mai szomorú viszonyok között egészen természetes, ha a legtöbb vendég borjusültet eszik. Vacsorára manapság nagyon sokan csak egy adag sültet esznek, legfeljebb még tésztát. Hogy valaki levest, előtétet, vagy tésztát után sajtot és gyümölcsöt is egyen, ha nem is ritkaság, nem mondható valami gyakori esetnek. Ilyen ugynevezett komplett vacsorát inkább csak a vidékről feltrágyult vendégek rendelnek. A drágaság nemcsak a közönséget sújtja, hanem épp úgy nehezedik ráuk is.

A vendéglők körében különben is általában a panasz a drágaság miatt és főképpen azt kifogásolják, hogy az Árvizsgáló Bizottság nem állapította meg, az A. és B. csoportba osztott vendéglők hány százalék hasznát számíthatnak fel. Ebben a tárgyban az Árvizsgáló Bizottság pénteken határoz.