



Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: *P. J.*

Cím: *Hogyan élünk hus nélkül?*

Forrás: *Pesti Napló*

Bp.

1916. IX. 28

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

381.631

Hely

Idő

'1916'

Személy

Helyszám

Hogyan élünk hus nélkül?

Szerdai séta Budapesten

A semmi változást nem jelentő zsírtalan nap után mindenki érdeklődéssel várta, hogy milyen lesz Budapesten az első komoly hustalan nap képe. Már az utcákon is meglátszott, hogy hustalan nap van, majdnem valamennyi mézszárszék, hentesüzlet és vágott baromfival kereskedő üzlet zárva volt, annál élénkebb volt ellenben a forgalom a vásárcsornokokban a halárusok standjai előtt és künn a központi vásárcsarnok előtti nyílt piacon régóta adtak el annyi élő baromfit, mint ma, az első hustalan napon. Lehet, hogy ebbe az utóbbi dologba belejátszott az is, hogy szerdán este köszönt be a zsidók ujéve, de attól függetlenül is nagyobb lehetett a forgalom, jóllehet a vendéglők étlapján a szárnyas sem szerepelhetett.

Sokan azt hitték, hogy hustalan napokon élő baromfit sem szabad árusítani, ezzel szemben a központi vásárcsarnok felügyelősége úgy informált, hogy az élő baromfi eladását nem tiltották be és be sem tiltják addig, amíg erre utasítást nem kapnak.

Meg kell állapítani azt is, hogy elég mennyiség került a piacokra azokból az élelmiszerekből, amelyek a hust vannak hivatva pótolni. A halkereskedők háromszor annyi halat adtak el ma, mint máskor, főzelékekben se mutatkozott hiány, ellenben tojást nem igen lehetett kapni. Ennek az oka az, hogy a kormány nemrég életbe léptette a tojásra is a szállítási igazolványokat és ennek következtében a felhozatal nemcsak hogy csökkent, hanem majdnem teljesen elmaradt. A termelők nem akarnak a szállítási igazolványok megszerzésével bajlódni és inkább külföldre exportáló cégeknek adják el egy tételben az árut, aminek a következménye, hogy a fővárosba alig érkezik említésre érdemes mennyiség.

(A Mari nénik és a Népszálló)

A sétánkat a leghíresebb kifözéseknél, a Mari néniknél kezdtük meg. Három ilyen Mari néni van Budapesten, az „igazi”, amelyik a Nagymező-utcából költözött el, most a Hajós-utcában van. Itt naponként négy-ötszáz ember étkezik. Jobbára hivatalnokok, diákok, katonák. Ma ez volt az ebéd:

*gombaleves
kirántott ponty burgonyával
kelkáposzta*

*diós, mákos vagy sajtos metélt
vagy lekváros bukta*

Két korona husz fillérbe kerül ez a menü és meg kell hagyni, hogy az adagok elég kiadósak. Békében ez az ebéd egy koronával volt olcsóbb. A vendéglős még tegnap harmincöt darab pontyot vásárolt, a halak egy része vigan lubickolt az udvarban és ő maga mondta, hogy a hal nem lett drágább.

A Nagymező-utcai Mari néninél ugyanez volt az ebéd, az Ó-utcai Mari néninél ellenben váltogatni lehetett a különféle „hadí” ételekben. Ime ilyen választék volt:

*hadipörkölt
tüdő-hasé
székelygyulás marhaszívvel
piritott borjumáj
savanyutüdő gombóccal*

A hadipörkölt éppen úgy készül, mint a rendes pörkölt, csak hogy ebbe marha- vagy borjúhús helyett vcsét, szívet és májat tesznek.

A Népszállóban a hustalan nap problémáját úgy oldották meg, hogy amíg rendes napokon kétféle ebédet szolgálnak fel: egy hatvanfilléres hustalant és egy egy korona negyven filléres husosaf, addig ma mindenki egyformán csak az olcsóbb ebédből kapott és pedig: karfiol-levest és babfőzeléket.

A vendégek sehol sem panaszkoutak, a vendéglősök is meg voltak elégedve és mindössze olyan megjegyzések hangzottak el, hogy több lisztet kellene kiutálnia a városnak, mert hus hiányában több tésztát akarnak enni az emberek. Csak a Hajós-utcai Mari néni mondta:

— Egészen el kellene tiltani ezen a két napon a hust, még halat se legyen szabad felszolgálni. Eggenek az emberek több főzeiket és tésztát.

(A pensiók és az étermek)

Ezekén a helyeken elsősorban a halnak jutott nagy szerepe az étlapon, amely egyebekben mindenütt elég változatos volt. Minden vendéglő kitett magáért.

A nyugati penzióban paradicsom leves, vajban kisütött fogas és lekváros gombóc volt az ebéd, vacsorára pedig kelvirágot vajjal és sajtot szolgáltak fel.

A Pannónia étlapján madeirás zeller, zöldbab vajjal, árticsóka hollandi mártással szerepeltek, volt háromféle tojásétel, — három korona ötven filléres és két korona nyolcvan filléres árban — azután töltött paradicsom, parajpudding, gomba szeletkék, töltött kalarabé, keltekeres és egy csomó hal.

A Gambrinus étlapján a három koronás menü ez volt:

*Burgonyaleves
savanyutojás
halászlé
káposztás palacsinta.*

Volt itt rántott borjuláb, töltött paprika, — a tölteléke azonban nem hus volt, hanem egy habart tojásból, gombából és tarhonyából elkészített töltelék — azután becsinált gomba tükkörtőjással, parajpudding, hétféle hal, sok főzelék és főtt tészta.

Oláh György Mihály, a vendéglő tulajdonosa
mondotta :

— A hustalan nap kérdése könnyen megoldható, ha a kormány a magánháztartásokat is kötelezi arra, hogy a rendeletet tartásukba. A takarékoság csak így lesz elérhető. De, amikor a vendéglőkben étkező ötvenezer embertől eltiltják a húst, a többi kilencszázötvenezernek pedig megengedik, akkor hol van a takarékoság? Azután még az is fontos dolog, hogy lásson el a város bennünket elegendő liszttel és főzeléssel és gondoskodjék arról, hogy azoknak a cikkeknek az ára, amelyek a húst pótolják ne emelkedjen. Egyebekben pedig a vendéglősök ebben az ügyben a közeli napokban felkeresik a kormány tagjait, akiket felkérnek, hogy a tiltó rendelkezéseket a közönségre is terjeszszék ki.

Voltunk egy hustalan étteremben is, egy Király-utcai falatozóban. A helyiség zsúfolásig tömve, itt soha sincs hús. Ma burgonyaleves, paprikás burgonya és turós tészta volt az ebéd. Két koronába került. Nem messze innen egy kifőzésben „A Népszavához“, krumpli levest, bab főzeléket, hadipörköltet és lekváros gombócot két korona hatvan fillérért lehetett enni.

(A kávéházak és büffék)

A kávéházakban nem volt imbisz, nem volt sonka, de annál több vaj fogyott el. A büffékben az időközökben parányira zsugorodott szendvicseken már régóta nincsen hús, ezeken most is egy negyed darab szardinia buslakodott. Egyebekben a büffék étlapja éppen olyan volt, mint az éttermeké. Egy Király-utcai büffé menükártyáján harmincegy ételt olvastunk meg, ezek között szerepelt az „*alma köntösben*“ is. Itt is sok volt a főzelék és általában meg lehet állapítani, hogy a főzelékek szokatlanul nagy számmal kerültek a vendéglői étlapokra. Ez mindenestre nagyon örvendetes jelenség, kár, hogy csak a hustalan napok kényszere idézte elő ezt az állapotot.

A magánháztartások legtöbbször szintén hiányzott a húsétel, de nem a hustalan napok miatt. A szegényembereknek úgy sincs pénzük husra. Akiknek erre tellett, azoknál ma sem hiányzott a hús. A szakácsnők még tegnap meg tudták vásárolni szükségleteiket, hús volt bőven, leölt baromfiban volt csak éppen egy kis hiány, mert a küldemények vasuti zavarok miatt csak ma, a hustalan napon érkeztek meg a fővárosba. Egyebekben a hustalan nap az emberek legnagyobb részének fel sem tűnt és sokan észre sem vették, hogy szerdán muszájból nem szabad húst enni...

A többi napokon nincs rendelettel eltiltva a sertéssült és az idejű liba, ilyenkor csak a zseb adja ki a tiltó rendeletet... Ez pedig az írott parancsnál is nagyobb ur...
P. J.