



Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: —

Cím: *Budapest első zsirtalan napja*

Forrás:

Pesti Napló

Bp

(Hely)

16. XI. 26

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

381.631

Hely

Idő

"1916"

Személy

Helyszám

381.63.1916

Budapest első zsirtalan napja

Az első nap meglepetései — Zsir nélkül is lehet főzni — Eddig is zsír nélkül főztek — A kifőzések étlapja — Mit ettek a Népszállóban, a menekültek szállásain és mi volt a mozgókonyha mai menüje? Az éttermek változatos étlapja — Bizalmas tanácskozás a városházán

Hétfőn volt Budapesten az első zsirtalan nap és mindjárt be kell vallani, hogy a vendéglők zsirtalan napi étlapja nem okozott meglepetést. A kisebb kocszmák és kifőzések ma sem adtak többet, mint máskor, ezzel szemben a nagy éttermek étlapjain ma is változatosak azok, akiknek van pénzük arra, hogy jól és változatosan étkezzenek. És még egy meglepetést hozott a mai zsirtalan nap, kiderült, hogy *Budapesten nem ma főztek először zsír és vaj nélkül az éttermekben*, hanem már régóta megtalálták a kocszmárosok és vendéglősök a módját annak, hogyan kell a mai drága időben a főzésnél a zsirt és a vaját megtakarítani.

Az étlapon szereplő ételek hétfőn zsír nélkül készültek el, de a közönség a zsír hiányát nem igen vette észre, mert *ugyanazek az ételek már régebbi idő óta egyébként is nélkülözték a zsirt*. A változás csak a nagyobb és előkelőbb éttermekben tünt fel, ahol egy csomó előétel hiányzott az étlapról, a frissen készített ételekben sem volt nagy a választék, egyébként azonban ezeken is elég sok étel szerepelt a menükártyán és a vendéglőkben étkező közönség csodálattal látta, hogy ezáltal olyan ételeket is zsír nélkül készíte-

nek el, amelyeket máskor bizony nem tudott volna csak úgy „szárazon“ megfőzni, vagy megsütni a szakácsnő. Mintául az új ételsorhoz leginkább a berlini és a bécsi „zsirtalan étlap“ szolgált, de elég tér jutott benne a pesti szakácsok invenciójának is. Jó magyar ételeket, amelyeknek éppen az volt a hírességük, hogy csak úgy csurgott róluk a zsír, rendeletszabta zsirtalansággal készítettek el. Ezek között a legszebb helyet bizonyára a *párolt alföldi gulyás és tokány* foglalta el.

A nagy éttermek étlapja változatos volt. A *Hungária-szálló* és a *Dunapalota* igazgatója, *Burger Károly* kijelentése szerint náluk az étlap épp oly dus volt ma, mint egyébkor. Körültekintve a konyhán, látják, hogy a vaj- és zsirbődönök szigorú zár alatt vannak s minden ételnemű beljeseen zsír nélkül készül. A husoknál ez nem gond, mert a húst saját zsirjában süthetik, vagy párolhatják. A gulyásleves is saját zsirjával készül. Sokat fogyasztották a *Hungária házilevest*, amely levesből, husból és főzelékből áll. A *tesztaneműk* is igen izlettek zsír nélkül. A *turósgombóchoz* zsír helyett szilvalekvárt használtak. A konyhafőnökök könnyen teltették magukat a zsirtalanság gondjain, sokkal több fejtörést okoz azonban nekik a szerdai, az első teljes hustalan nap.

Egy nagy vendéglőben harmincnégy különféle étel szerepelt az étlapon. A három korona ötven filléres menü így festett:

**kocka leves
sóska tojással
prágai karaj
rizsfelfújt*

Szerepelt az étlapon négyféle hal, libamáj, — nem zsírban kisütve! — borjulás, háromféle zsír nélkül elkészített tojásétel, azután tizennégy hus, közöttük ilyenek is: roston sült kacska, vadsertés, nyulgerinc és nyulcomb, libacomb, bográcsos gulyás, volt lekváros metélt, rizsfelfújt, gyümölcsrizs, csokoládé torta. Este ez volt a menü:

*zöldbab leves
tojás magyarosan
párolt marhaszegy
lekváros metélt*

Néhány zsirtalan étel, amely más vendéglőben kapható volt: kocsonyázott fogas, főtt ürömborjú, marha bordaköz roston sült csirke, nyárson sült jérce, marha bordaköz roston sült csirke, nyulgerinc roston, csirke ördögmódra, fejes tengeriszem-főzelék törökösen, párolt zeller, tejszínes burgonya, sertéskaraj forrázva, kacska káposztával együtt párolva, tejfölös burgonya parmezán sajttal, savanyu tojás tejföllel, bableves tejföllel, szilvásgombóc tejföllel.

A külvárosban a hétfői sétát a *Népszállónál* kezdtük el. Itt tudvalevően kétféle ebéd van: hatvan filléres és egy korona negyven filléres. A drágább ebéd a következő volt:

*paradicsomleves
babfőzelék passzírozva
sertéssült*

A hatvan filléres ebéd ugyanilyen volt, csak a hus hiányzott belőle. A paradicsomlevest zsír, illetve rántás nélkül úgy készítették el, hogy belehabarták a lisztet, a sertéssült a saját zsirjában sült ki, a babfőzeléket pedig szintén habarva állították elő. A Népszálló mellett nemrég üzembe helyezett mozgókonyhán főznek az erdélyi menekültek ezreinek, az ételt hatalmas termoforokban szál-

litják el az egyes menekült szállásokba, ma a menekültek ebédje bürgonyafőzelék volt, szintén lisztel habarva, a külvárosi utcákba ebédet szállító omnibuszokra és gulyásagyukra pedig *rántás nélkül készült babfőzeléket* raktak. Ez ugyanugy készült el, mint a Népszálló főzeléke.

Végigjártunk azután egy csomó kifőzést és kisebb vendéglőt. A legtöbb ilyen helyen ma *nem volt tészta*, egyébként azonban az ételek igen jók és a mai viszonyok mellett elég olcsók is voltak. Golubich Károlyné kifőzésében a Kálvária-téren vagy harminc katona étkezett. Rajtuk kívül munkások voltak még itt ugyanilyen számban. Az ebéd paradicsomlevesvel kezdődött, amelyről ezt mondotta Golubichné:

— Ebbe én *azelőtt sem tettem zsirt*, megpirítottam csak úgy szárazon a lisztet és ezzel rántottam be a levest.

Volt még itt kelkáposzta kolbászszal, ezenkívül marhagulyás és a gulyás mártásából csöpögtettek rá a kelkáposztára, hogy az „gusztusosabb legyen“. A gulyáshoz tarhonya volt, amelyet *szárazon piritottak meg*, azután vízzel feleresztgették és így adták a gulyáshoz. Tészta nem volt, *a gulyást is zsir nélkül készítették el* és pedig úgy, hogy a nyers hagymával feltették a pörköltet és az így szépen elkészült. Az árak sem voltak magasak, *a leves husz fillérbe került, a kelkáposztás kolbász ára nyolcvan, a gulyásé pedig kilencven fillér volt*. A vendégek a levesből és a főzelékből félliterrel kaptak, a pörköltnél négy darab hus jutott mindenkire. No, a kolbász nem volt oly nagy, hogy a vendégek elrontották volna a gyomrukat.

Vacsorára sertéssült lesz, tíz deka hus jut mindenkire és ennek az ára egy korona negyven fillér. A hus saját zsírjában sül meg.

A kávéházakban kissé rezignáltan kellett tudomásul vennünk, hogy a tipikus kávéházi ételeket, *a vajaskenyeret, a rántottát, hamm and eggset és a tojásoslepényt* kikapcsolták a hétfői nap kosztjából. *Sütemény sem volt a kávéhoz*, mert ehhez is vaj kell, vagy margarin, vagy akármí, mindegy, minden ilyesmi egyformán tilalmas. Probléma még, vajjon tilalmas-e az *adag vaj felszolgálása?* Sütni nem sütnék vajjal, de az adagolt vaj felszolgálására nézve nem tudják mihez tartsák magukat. Egyelőre nem adnak vaját.

*

A vendéglősöknek és kávéosoknak többirányu megjegyzésük van a zsirtalan-nap értékére nézve. Szerintük a zsirtalanság a lakosságnak csak egy kisebb részét sújtja és pedig csak azokat, akik nem otthon étkeznek. Hogy a zsirtalanság komoly haszonnal járjon, ki kellene találni valamit a házikoszt zsirtalanságára. A vendéglőkben azonkívül sohasem vész annyi zsir kárba, mint a magánház-tartásokban. Naponta tekintélyes mennyiségű zsir jut a csatornába a mosogatóvíz útján. Ma, a szappandrágaság idején a háziasszonyok jól elhasználhatnák a tálakra, tányérokra lerakodott zsirt. Ha a forró vízből hirtelen hideg vízbe helyezzük az edényt, a zsiradék kicsapódik s kütűhő szappan készíthető belőle.

*

A hustalan nap kérdésében ma este *bizalmas értekezlet* volt *Folkusházy* tanácsnok elnöklésével a városházán. Határozatot nem hoztak, de abban állapodtak meg a vendéglősök a várossal, hogy a *kibocsájtandó rendeletet csak két hét múlva fogják kiadni*, addig a vendéglősök még megtárgyalják a kérdést és közben küldöttséggel keresik fel a miniszterelnököt is, akitől a szigorú rendelkezések enyhítését kéri.