

Hus nélkül.

Az első hustalan szerda.

Magyar Hirlap
tudósítójától.

Hétfőn éjjélkor, általános örökre mulván el a zsirtalanság napja, a vendéglőkben és a kávéházakban, mint a csatakiáltás harsant fel az asztalok mellől:

— Pincér, egy piritós-kenyeret!

Gyomorbajosok, sánták, bénák, félig^hholtak piritós-kenyeret rendeltek, amely zsirban fürdik s amely arcátlanul mutat fügét a zsirtalan hétfőnek. Ma éjszaka tizenkét órakor a pincérek kerekedtek fölül:

— Imbisz nincs kérem. Csonthus soványan és tormával, amit mindig ilyenkor tetszik kapni, megrendelés nélkül is, annyira tudjuk a szokását, csonthus, az sincs. Általában semmi hus nincs pont éjjél óta.

Ma tehát az *ujfajta hustalan nap van a vendéglőkben* és az első a szigorítottak közül, amely semmit sem engedélyez abból, amivel a szarvasmarhák, a baromfiudvar, az erdő vadjai s a hentesek boszorkánykonyhái ajándékozzák meg az embereket. *Csak hal van és növényi táplálék.* Majdnem teljesen vegetáriánus koszt. A háziasszonyok nagy részére meglepetésként hatott a dolog. Nagy cekkerekkel indultak a vásárcsarnokokba ebédre valót bevásárolni. S csak itt látták nagy csodálkozással, hogy a mészárosok és hentesek ketreceire le van eresztve a drótháló. Valamely különös okból sokan nem tudták, hogy keddről szerdára helyezték át a hustalan napot s hogy ez a nap ezentúl szigorúan olyan lesz, mint a neve mutatja. Hol van az ürü, a tüdő, a máj, a vese, a velő, hol vannak a kolbászfélék, a vadhus s az a sok mindenféle hus, amivel ki lehetett vonni a méregfogát a hustalanságról szóló kormányrendeletnek? A háziasszonyok között nagy volt a megdöbbenés. Ők még a keddhez voltak szokva s tegnap, bár ott vöröslött egészséges színében a mészárosok márványpultjain a márhamus meg a borjúhus, nem akartak hinni a dologban s szinte visszahököltek tőle. Most rá kell szokniok a szerdára.

A központi vásárcsarnokban természetesen megkétszereződött a forgalom a zöldségárusok kosarai körül. Káposzta, kel, karfiol, burgonya, paraj, sóska, paradicsom, bab, paprika, még egyszer olyan kelendőségre tettek szert s csakhamar kifogytak a készletek. Utóbb már egy-egy káposztafejért, amelynek csak néhány sílány levele volt a torzsáján kívül, átáz torzsalakodás kerekedett. A halaskádakban fickándoztak a halak, *ézeket ma szabad árulni.* Harcsa, ponty, fogas, süllő, tok, kecsege, kárász, minden fajtából rengeteg kerül ma az asztalokra.

Kiérve a nagycsarnok hátsó kapuján a Csarnok-térre, a háziasszonyok nagyon megkönnyebbültek. A baromfiárusok körül a régi tusakodás. *Élő baromfit* — mint a vásárcsarnoki főfelügyelőségtől is megtudtuk — *ma is szabad árulni,* de természetesen csak a háztartásokban készíthetik el ételnek. Nyilvános éttermekben nem.

A *hentesüzletek* kevés kivétellel szerte a fővárosban *zárva voltak.* Ma semmi létjogosultságuk. Csak zsirt és szalonnát szabadna árul-

Két brilliáns

filmszenzációról beszél egész Budapest:

Csókos éjszakák

három fejezet a szerelem bibliájából!

A préda

jelenetek New-York rejtelseiből négy felv.

az **Omniában!**

Előadások kezdete: 4, 6, 8 és 10 órakor.

niok. Ez pedig nincs. A csemegekereskedők henteskészleteire ráborult a zöld drótháló.

*

A *Hungária-szálló* konyhafőnöke, *Zbinyovszky* Károly, néhány recepttel szolgál alább a háziasszonyoknak, akiknek nagy gondokat okoz a váratlanul bekövetkezett teljes vegetáriánus-nap. Tipikusan szerdai és pénteki ételek lesznek például a következők:

Borjusej krizol-módra. A tisztított borjusejet megfőzzük s urigombával, gerezdekre vágott paradicsommal, paradicsomos, fűszerezett huskivonatmártással, pirított kenyérszeletekkel szervírozzuk.

Kemény tojás ropogós parajjal. Kemény tojást készítünk becsinált mártással. A parajt kockákra vágjuk s tojás, fűszer és urigomba hozzáadásával göngybléket készítünk belőle. Azután zsemlyemorzsával hintjük be és kirántjuk.

Töltött kel pörköttlével. A kelt eddig husssal töltöttük, most főtt rizsből, petrezselyemből, tojásból, becsináltmártásból készült masszával.

A kelt lefőzzük sós vízben, megfűszerezzük, aztán megtöltjük. Pörköltlével tálaljuk.

Kelvirágos duzma becsináltmártással. A lefőzött kelvirágot bombaformájúvá alakítjuk s tejszínes szósszal pároljuk. (A tejszínes-sósz vajmártásból, feleresztett tejből és fűszerből készül.) A becsináltmártást külön szervírozzuk.

Párolt zeller madeira-mártással. A lefőzött zellert huskivonatból, madeirából és paradicsomból készült mártással tálaljuk.



A vendéglők étlapja többek közt a következő ételekből alakul: Sóska-leves, tojáslepény, baltoni fogas roston, süllő szegedi módra, pörkölt kecsge, harsa teknősbéka módra, rizottó főzelékkel és paradicsommal, sóska tükörtojással, ökösrzem paradicsomszósszal, sajtos lepény, habart tojás, kelvirág vajjal. A kiskores-mákban üres főzelékeket adnak, vagy tükörtojás-feltéttel. A *halászlé mindenütt egyformán vezetőszerephez jutott.*