



Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Osztályozás

Tárgy

613.261

Szerző:

Cím: *Vegetáriusok lettünk.*

Idő

1915

Forrás:

Magyarország

Személy

*Bp.**1915. X. 28.*

Helyszám

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Vegetáriusok lettünk

— Látogatás egy vegetárius ebéden —

Valljuk be őszintén: azelőtt mosolyogtunk a vegetáriusokon s ma, a fokról-fokra emelkedő nagy drágaságban, amidőn különösen a husarak vannak unos-untig felszökőben, kénytelen-kelletlen, rengeteg budapesti család vált vegetáriussá.

Tehát ime, magunk is lemondtunk a hus élvezetéről! Az ördögbe is. Háborus időket élünk, ha nem volna kényszeredettsé-
günk a lemondás szép erényére, a város maga is segített volna felébreszteni bennünket erre, legalább a hentenként kétszer megisméltató husatlan napok ránkényszeríté-
sével.

De erre jóformán — bár hetek óta rendszerré vált — nem is volt szükség, mert hát a többi napokban is kiknek az asztalára jut egy kis hus közülünk, tisztelt Polgári Társadalom?! Szerény keresetű, de még a jobb-
jövendelmű családok sem igen elégíthetik ki ilyen irányban igényeiket. A gazdagok, a tehetősek pedig?! Egyszerűen megvásárolják a husatlan napok husanyagát az előző napon, vagy szárnyasokkal pótolják a városi «böjlőt».

Mi — akikre nem vonatkozik ez a mindenestre kellemes rovás — husatlan napok nélkül is vegetáriusokká lettünk. Most rajtunk mosolyognak a régiek, a vegetárius apostolok hívei, akik még a háboru előtt száműzték asztalukról a húst, részint orvosi rendelkezésre, részint mert megunták a tulságba menő husevés élvezetét, részint pedig mert a higienia-diätetika apostolainak szolgálatába szegődtek.

Ezek számára étterem is létesült itt Pesten. Németországban, Svájcban minden nagyobb városban vannak ilyen

vállalatok, amelyek a mai időkben oly fontos konyhareform szolgálatában állanak. Így Berlinben több mint 30, Münchenben 15, Drezdában, Frankfurtban, Stuttgartban, Hannoverben, Kölnben, Düsseldorfban, Boroszóban szintén nagyobb számban vannak ilyen vegetárius éttermek, amelyeket főképpen olyan vendégek látogatnak, kik hívei a vegetarizmusnak.

Pesten ma, ezekben az éttermekben nemcsak hívók és orvosi rendelkezésre husmentes táplálkozók fordulnak meg, hanem azok is, — még pedig nagyobb számmal — akiket a háborús drágaság utalt ezekre az ebédekre. Így most itt vagyok magam is a királyi utcai «Thalysia»-ban, ahol az asztalok körülülők közül egy szempillantásra észre lehet venni az igazhivók közül, a hitefenneket, a rákényszeredeteket.

A menü ma roppant dus. All: fekete gyökérlevesből, gyümölcslevesből, rakott francia burgonyából, zöldbabfőzelékből, «Thalysia»-gulyásból, parajból, almás darából, almás pudingból, vegetárius gulyásból, vegetárius szeletből és italul: szeszmentes gyümölcsorból.

A fekete gyökérleves például nem rántással készül, hanem egyszerűen tejjel, tojás és lisztbehabarással, míg a rakott francia burgonyánál a kókuszszirleöntést használják. Általában a rántásoknál is száműzték az állati zsírt, mint ahogyan kókusz és vaj domnál az ételek elkészítésénél is. A gulyásnál például a húst gombával helyettesítik s hogy izesebb legyen s teljesen a zamatos-husos gulyás illuzióját keltse, paprikát, paradicsomot és tojástartalékot vegyítenek bele. Az ételek elkészítésénél különösen arra ügyelnek, hogy a szervezet részére oly fontos növénytelésök,

fénérje és szénhidrátok a főzőviz teontesevel veszendőbe ne menjenek.

Most, hogy a menüt végignézem, magam is vallom: ebben a rettenetes drágaságban nem ártana, ha háziasszonyainkat érdekelné ez a főzési reform. A húst amugy is száműznünk kell a konyhából s megjövendölhetjük nyugodt lélekkel, hogy állati zsirban sem fogunk bővelkedni, tehát üdvös lesz, ha polgári asszonyaink egy kis törekvéssel konyhájuk számára megvalósítják a vegetáriusok táplálkozástudományát.

Ha már rá kell fanyalodnunk a vegetárius konyhákra, hát csináljuk a gyomrunkat ügyesen, célszerűen addig, míg jövendő jobb idők ismét elhozzák nekünk a magyar asszonyok megszokott, ízletes konyháit, melyekből nem hiányozhatik a hus.