



# Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: .....

Cím: *Az első hushagyónap*

Forrás: *Magyar hírlap*

Bp.  
(Hely)

1915 VII. 10  
(Idő)

(Köt. v. füz.) (Oldal)

Osztályozás

Tárgy

381.631

Hely

Idő

"1915"

Személy

Helyszám

## Az első hushagyónap.

— A Magyar Hírlap tudósítójától, —

Ma van az első háborus hushagyó nap Budapesten. Meg kell állapítani, hogy nem okozott nagyobb emóciót. Az embereknek az a része, amely házikosztón él, jobbára már jó részt régebbi idő óta lemondott a húsévezetről, s csak a vendéglők közönségének volt ujdonság a hústalan nap, de azokat sem érintette súlyosan, noha az árakat megint emelték. Az első hústalan nap különben is bőjtnapra, *péntekre* esett, s így valódi képet ma még nem lehet alkotni az új rendről, s ha ma a hal meg a turó, meg a többi se hús, se hal étel nagy mértékben is fogyott, még nem tudni, hogy a keddi napokon nem-e az ürüféle adja majd a fogyasztás legnagyobb kontingensét, meg a főzelék, amelynek igen sok neméből most van a főidény.

A Központi Vásárcsarnokban elárvultan, lehuzott rácszattal állottak ma a mézszárosüzletek. Csak egy van nyitva és ez *ürühu*st árusít. Igen sokat adtak el belőle, bár azelőtt népszerűtlen hús volt, még a szegényebb osztály is idegenkedett tőle. Nagy volt a forgalom a hentesüzletekben, ahol füstölthusok, kolbászok kerültek eladásra. A borjufej és egyéb árusításra megengedett husnemü-melléktermékek rendkívüli kelendőségre tettek szert. Az egyik nagyobb húsüzlet például egymaga adott el négy ládányi borjufejet, körülbelül ötszáz darabot.

A zöldségkereskedők nem tapasztaltak nagyobb élénkséget. Nem sokkal több fogyott a parajból, zöldbabból, paradicsomból, papri-

kából, kelből, salátából, mint más napokon. Egyszerű a magyarázata ennek: *hétköznapokon is főzeléken él a pesti ember.*

Tejtermékből megegyeszer annyit adtak volna el, — ha lett volna. Dán vaj, magyar turó, tejjől, szinte az első nagy megrohanás után elfogyott. Fogyott jócskán a tojás is, de a legnevezetesebb mindebben, hogy semminek sem emelkedett az ára, panaszra semmi ok nem volt, s azárusok is boldogok voltak: hamarosan tuladtak a pertékájukon.

Új jelenség s a dupla bőjtnap hozta magával a *halak nagyszerű forgalmát*. A dunai halak, a ponty, a csuka, meg a harsa eoha ilyen kelendők nem voltak s egy-egy nagyobb vendéglő nagy mennyiségeket vásárolt, volt olyan is, amelyik egyszerre *nyolcvan kilogrammot vett*. A tengeri halnak ma volt az első igazi vásárja. A tenyérnyi vastag, széles, beszőzött halakból, amelyek az Északi-tengerből érkeznek hozzánk, a Központi Vásárcsarnokban kicsinyben *száznyolcvan kilogrammot adtak el*. Nagyban sokkal többet. A vendéglők is rájöttek, hogy ami jó a külföldön, jó a Budapesten is és étlapjaikat megszorították az új halfajtával, a *kvántott kabeljau*-val.

A baromfi-fogyasztás emelkedő tendenciát vett ugyan, de nem számottevőt. Akik semmiképp sem tudják nélkülözni a húst, azok vásároltak ma a szárnyasokból. Ilyenek pedig, *ugy látszik, immár nem valami sokan vannak.*

A szegény emberek piacain, a Telek-téren, a Garay-téren a zsiger, máj, a lép, a pacal, a tüdő, meg az orr fogyott kitünően. Vannak azonban részek, amiken sehogy sem lehet tudni. A tőgyén például. Megfoghatatlan tartózkodással viseltetnek iránta. A hal is néptáplálék, a tengeri halnak azonban még nem értik a készítmény módját, nem tudják, hogy huszonnégy óráig vízben kell hagyni, hogy a sós iz elpárologjon belőle s ezért azon panaszkodnak, hogy élvezhetetlen. A főzelékek nem fogynak. A szegényebb nép mindenképp jogot formál a hushoz, ha az csak belsősége is a marhának, nyilván azt tartja, hogy a hús mindennél táplálóbb.

A vendéglőkben pedig felverték az árakat. Szinte bizonyos, hogy minden reform, a mely a közélet javítására törekszik, visszajára fordul a pesti vendéglőkben. Legtöbb helyütt tíz-husz filléres az emelkedés és a *főzelékekre vonatkozik*. Természetesen . . . Ma azt fogyasztják tömegesen, ami haszon a huson elmarad, ezen akarják behozni. Egy-egy hústalan étlap nagyon érdekes. *Sok hús* valóban nincs rajta. Az egyik előkelő hotel éttermében például ma a következőket szolgálják föl:

*Levesek:* Ráklevés, urigombaleves, árpakása-leves.

*Tojásételek:* Habart tojás ürüvesével, bevart tojás sóskával, tojáslepény paradicsommal.

*Halak:* Paprikás ponty, fogas tatármártással, süllő roston, harsa roston, ponty tengerész módra, szemelt rák, hideg fogas mustárral.

*Főzelékek:* Zöldbab, borsó, paraj, főzelék saláta, rizibizi, sóska, burgonya.

*Frisz ételek:* Csirke kelvirággal, borjufej paradicsommal, velő zöldborsóval, apró pástétom áttörtel, rántott liba és borjúmáj, félig sült ürücomb, ürüporokolt tarhonyával, töltött paprika ürüvagdálékkal.

És ürü dominál a többi vendéglőben is.

Beszéltünk a hústalan napról *Szék* vásárcsarnoki főfelügyelővel. A következőket mondotta:

— A kiskereskedelemben alig észrevehető a változás, de a nagykereskedelemben annál jobban, mert hiszen az ma teljesen szünetel. Áremelkedés nem volt, a konzerv és a csirke-eladás valamivel emelkedett. A főzelékeladás még nem alakult ki.