

# Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Osztályozás

Szerző: *(-ai)*

Cím: *244 Ott ahol a hatos megáll*

Forrás:

*Esti Hírlap,*  
(Hely)

*1961. jún. 2.*  
(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

*640.24*  
*"EMKE"*

Idő

*"1961"*

Személy

Helyszám

Kávét kóstolunk; egy régi pesti kávécsarnok újjászületését köszöntjük. Köszöntjük, mert az épület — „ott, ahol a hatos megáll” — a város egyik, szívünkhöz nőtt éke volt: az ellenforradalom pusztítása után felépült a háromemeletes, Körút-sarki EMKE-palota, s ma reggel a régi kávéház, évtizedeket fiatalodva, mint kávébár, megnyitotta kapuit, eszpresszócsapjait a nagyközönség előtt.

Kávét kóstolunk, kávéról el-mélkedünk. Kávébár, mert itt már nemcsak egyféle duplát: a kávé különféle fajtáit, keveréseit mérik. A luxuscikkből közszükségleti cikk lett. Nem elég az egyfajta. Mokka néven a régi normál eszpresszó-feketét csapolja a fehérbe öltözött kisasszony. A *Mackó Extra* és *EMKE Extra* elnevezésű kávé barna, selyem köpenyes nő főzi. *Santos, Kuba, Columbia, India* — négyfajta, osztályonfelüli kávéból készülnek a keverékek. Az *EMKE Extrában* a *Kuba* dominál (igen erős, fűszeres, zsírosabb, telt aromájú kávé) a *Mackó Extrában* a *Columbia*, ez pedig egy enyhén savanykás, nagyon telt, magaslati, fennsíki kávé. A porcelán mokaálcésészéken felirat van, hogy mi van a benne levő félételevesben. *(-ai)*