

jogu volt, a másik, a modern és praktikus hiúság: felvenni azt, ami az új megjelenésben valóban tisztább, kényelmesebb és higiénikusabb.

Az új divat tehát, ha igaz is, legfeljebb egy kompromisszumra fog valósulni és nem egy százszázalékos ellenkezőjévé annak, ami most a divat. Mint ahogy kompromisszumra enyhült az a diktátum is, amely az egészen kurta

szoknya helyébe az egészen hosszút akarja parancsolni. Pedig a rövid ruha könnyebben és hamarabb tud hosszúra nőni, mint a rövidre nyírt haj. És a vissza a nőhöz! című akciónak talán nem is kell olyan sokat visszacsinálni, mint amennyit a felületesség gondol. A nő soha se veszíti el önmagát. Még a divat kedvéért sem. És akkor is tudja, hogy nő, ha direkt eton a frizurája.

ad hozzá senki semmit. A rideg betű megmaradt, a ciráda meghalt. A kaligrafálásból írás lett. A humor kiveszett. Az ambíció a több keresetre való törekvésben merül ki. Az étlapírás művészete mesterséggé lett.

Ezt is kiolvashatja majdan az étlapokból a kései kutató...

**SPECIALITÁSOK AZ ÉTLAPOKON.**

Különlegessége a régi étlapoknak (sajnos ez is kiment idővel a divatból) a nagy betűk, a rajzos ételek. Ahogy az ember kezébe vett egy-egy ilyen étlapot, már a szemébe ugrott, hogy mi a vendéglő és a nap specialitása. Mert a legtöbb nagyobb és kisebb vendéglőnek megvolt a maga különlegessége. Valami, amit csak ott lehetett kapni, amit ott főztek legjobban és leg-tökéletesebben az egész nagy városban, ami a vendéglő híressége és büszkesége volt. Öregbemberek étlap nélkül is emlékeznek ilyen specialitásokra. Mindenki tudta, hogy a Braun-vendéglőben, az Eötvös-téren kapja a legjobb leveshúst, hogy az István főhercegben palóc-levest kell enni, hogy a budai Márvány menyasszony a fiatal libapecsényéről híres, hogy a Kispipa főzi a legtökéletesebb tejeles, kapros káposztát, hogy a Wampeticsnél okvetlenül Ujházi-levest kell rendelni előétel gyanánt, hogy töltött káposztára a Makk-hetesbe kell menni.

Ha egy vendéglőnek nem volt valami külön híressége, akkor csinált magának. Addig próbálgatott, addig buzgózkodott, addig váltogatta a szakácsot vagy szakácsnőt, amíg megszületett egy újfajta, vagy olyan különösen jól készített étel, amelyből a vendéglő specialitása, híressége fejlődött ki.

Ezek az ételek kerültek aztán nagy betűkkel, díszes rajzokkal az étlapra.

A hajdani Drechsler-étterem például (1897-ben) minden keddre már a déli étlapján hirdette



a bohème-vacsorát művészek: zenészek, színészek, írók, festők, énekesek, szobrászok, újságírók számára. Persze, hogy ilyenkor olyan „telt háza” volt mindig, hogy a művészek alig fértek be a különben tágas és szép helyiségbe. S olyankor, — a művészmenüin kívül is — az ember mindent kapott, amire csak vágyott. Ilyen árakon:

Féltucat osztriga . . . . .	100 krajcár
Velencei sool . . . . .	90 „
Angol roastbeuf pürével . . . . .	60 „
kisadag . . . . .	40 „
Párolt sonka pürével . . . . .	60 „
kisadag . . . . .	40 „
Lében sült makaronival . . . . .	50 „
kisadag . . . . .	35 „
Fogoly lencsével . . . . .	80 „
Borjupörkölt . . . . .	30 „
Savanyutüdő . . . . .	25 „

Mindenből kis adag is. És a kis adag volt a mostani nagy adag. Jól lehetett belőle lakni, ha az ember nem is volt művész.

A régi Bányai-féle vendéglő (ez a Kerepesi-uton volt, ma már a neve is más) hetenként egyszer Kossuth-szeletet tálataltott a vendégeinek. Egy adag ára ötven krajcár volt. Rendszerint ketten ették, mert egy ember nem győzte. Ezzel a rajzzal hirdette az étlap a nagyszerű szeletet:



Az étlapra a gyűjtő odairta a következő megjegyzést:

— Ennek az étlapnak egy példánya megküldetett Kossuth Lajosnak Turinba 1890. augusztus 25-én.

Talán érdekel egy-két adat az étlapból:

Rántottcsirke . . . . .	50 krajcár
Pörköltcsirke . . . . .	40 „
Kacsapecsénye . . . . .	40 „
Sertés-cotelette káposztával . . . . .	40 „
Vese velővel . . . . .	25 „
Marhagulyás . . . . .	20 „
2 darab rák . . . . .	24 „
Almáslepény . . . . .	10 „
Pozsonyi dióspatkó (2 drb.) . . . . .	8 „

Hogy szomjan ne maradjunk, hozzátehetem, hogy egy félliter asztali bor 17 krajcár, egy félliter szegszárdi siller 15 krajcár.

A legtöbb étlap egész hétre felsorolt napi specialitásokat. Például a Fővárosi Orfeum vendéglője ezeket a heti különlegességeket hirdette:

Hét/ő: Pörkölt kecsge tarhonyával.  
Kedd: Szűzsült hálóban.

# A Kossuth-szelettől a Vass-menüig.

A legutolsó harminc év története étlapokban.

Írta: Vulpes.

Az emberi szervek közül határozottan a gyomornak van a legjobb memóriája. Ő gyűjti a legszebb emlékeket és ő őrzi meg legtovább és leghivebben benyomásait. Földrajzi ismeretek gyűjtésére is igen alkalmas szerv a gyomor. Aki nem szélességi és hosszúsági fokok szerint, hanem gyomortani tapasztalatok alapján ismerkedik meg a világ nevezetesebb helyeivel, valószínűleg otthon van a föld minden részén. Hány ember él velünk és közöttünk szegény, elaprózott hazánkban, aki még sohase járta be szélteben-hosszában az országot, nem ismeri szép és büszke tájait, de gasztronómiai hírességeit mind tudja megmaradt és elszakított vidékeinknek? Csak azokat említem, azokat a gyomorhoz kötött földrajzi tudásokat, amik első szóra mindenkinek az eszébe jutnak. Egész sor sor lesz:

Kassai sonka, debreceni kolbász, szegedi halászlé, székelygulyás, máramarosi galóca, orsovai kaviár, zalai rák, balatoni fogas, alföldi gulyás, kolozsvári káposzta, pozsonyi patkó, győri virsli, miskolci kocsonya, kókai lencse, budai sült liba...

S elvégre az ital is a gyomor reszortjába tartozik. S itt is: se vége, se hossza a földrajzi vonatkozásoknak. Ki ne ismerné például gyomorbéli emlékek nyomán az itt következő városokat és helyeket? Tokaj, Eger, Villány, Magyarád, Tállya, Visonta, Badacsony, Somló, Ménes, Vaál, Dörgicse,

nyaralóhelyek, hatalmas világvárosok elite vendéglőinek étlapjai nagy csomókban. Pazar étlapok és kis kurtakocsmák ételrendjei is. Egy fővárosszerte ismert, a régi jó iskolából való derék főpincér gyűjtötte legalább ötven esztendőn keresztül. Ugy is mondhatnám: a «Károly bácsi» élete stációt jelezik ezek az étlapok. («Károly bácsi»-nak ismeri mindenki, holott teljes néven Gajárszky Károlynak hívják.) A derék főpincér nyilván passzióból tette félre az érdekesebb étlapokat, amik a kezén egy félszázad alatt megfordultak s alig gondolt arra, hogy bizonyos tekintetben történetírói működést fejtett ki. Valóságos tükre ez a gyűjtemény az utolsó harminc esztendőnek...

MIKET MESÉLNEK A RÉGI ÉTLAPOK?  
Az embert a ruhájáról itélik meg. Az étlapokon is először a külső forma ötlük a szemünkbe. És ez a forma a régi étlapokon díszes, sokszor művészi izléses, előkelő. A legtöbb többszínű litográfia, vagy nyomtatvány, finom kartonpapíron. Egy-egy étlap négy-nyolc, tizenhat oldal terje-

delmü. Azok a képek, rajzok, illusztrációk, amik ezt az írást tarkítják, mind ezekről a régi étlapokról valók. És még nem is a legszebbek, csupán a legjellemzőbbek.

Elsősorban a jómód beszél hozzánk ebben a díszes formában és terjedelmi gazdagságban. A kor gazdagsága. Tellett a szemre is. De, tudja Isten, talán a vendég nagyobb megbecsülése is megnyilatkozik ebben a nagy gazdagságban, különös gondban és díszben és előkelőségben. Igen, a régi jó időkben a nyomtatvány és papír és minden egyéb mérhetetlenül olcsóbb volt, mint mostanában. De viszont az étel is mérhetetlenül olcsóbb és aránytalanul változatosabb volt. Az arány megmaradt, csupán a megbecsülés, a figyelem, a körültekintés lett kisebb. Lám, mindjárt egy kortörténelmi adat. Ebből már az is következtethet az idők karakterére, aki nem is élte azokat végig. Ebből egészen világos, hogy régebben a kiszolgálás is lelkiismeretesebb, gondosabb és figyelmesebb volt. S ebből egészen világos, hogy hajdan a boltokban, a postán, az adóhivatalban, az irodákban, a villamoson, a vasuton, a bíróságban, a rendőrségen, az utcán, társaságban is másképp bántak az emberekkel, mint most. Többre tartották őket. Jobban megbecsülték. Udvariassáiban kezelték. Derék, jóra való embert láttak mindenkiiben, akiről nem tudták, hogy csirkefogó.

Mindez nincsen benne az étlapokban, mégis kiolvasható belőlük.

Még valami külső megfigyelés. Régebben is úgy volt, ma is úgy van, hogy az étlapok napról-napra változó részét kézzel (ma esetleg írógép-pel) írták, rendszerint a pincérek. Egy-egy szépen író pincér vállalta ezt a munkát. Nézem a régi étlapokat. Milyen gondos kaligrafia. Milyen szépen vetett betűk. Mennyi ambíció és művészi kvalitás. Cirádás, szép kezdőbetűket rajzolt az étlapíró, olyanokat, aminőket hajdanában a kódexekre pingáltak. És mennyi illusztráció. Az étlapíró rajzolta különös gondnal, hektográf-tintával. A lejjebb közölt Kossuth-kép, a bohémvacsorát hirdető kép is ilyen pincérrajz. Jóformán minden étlapon diszelgett egy-két ilyen kép. Tarkán, változatosan, ötletesen, sokszor igen finom humorral, mint ez a közölt példákából megállapítható.

Ennek az ambíciónak, ennek a jutalmat és dicséretet nem váró spontán buzgóságnak a mai világban se híre, se hama. Ez is a munkakedv csökkenésének, a mások megtisztelését célzó buzgóságnak hiánya. Lehetetlen, hogy a pincérekből kiveszett volna a tehetség, a tudás és a képesség. Csak a kedv veszett ki. Csak a ráérő idő van fogytán. Csak az ambíció van kiveszö-

ben. Mindenki: gazda is, alkalmazott is, vendég is, valahogy immel-ámmal megteszi ma is a kötelességét. Elvégre a dolgát. De a lelkéből nem



Szegszárd, Neszmély, Csombord, Kamenice, Ruszt, Diószeg, Csömör, Tétény, Csupak. Istenem, hány gyönyörű mámor fűződik ezekhez a nevekhez? Pedig Kőbányát nem is említettem, az ő habzó sörével. És az egész külföldet. És a vízivők becsületére a nagyszerű ásványvíz-termő tájakat: Borszékét, Parádót, Luhit, Mohát, Gieshüblt, Bilint, Krondorfot, Karlsbadot, Budát, a Margitszigetet, Szulint, Szolvját, Bártfát, Szántót.

Még a sajtok révén is lehet földrajzi ismereteket gyűjteni: Liptó, Eidam, Brie, Emmenthal, Schwarzenberg...

Hiába, a jó gyomru ember kész földrajzudós...

De egyéb, sok gyönyörű emlék is fűződik évéshez-iváshoz. Jóformán életünk java e két fontos tevékenységhez kapcsolódik. Hányszor hallottam ilyenforma beszélgetést:

— Mondd csak öregem: ismered a Bolváry-családot?

— A mihalaiakat?  
— Azokat. Teszem az öreg Bolváry Jánost.  
— Hogyne ismerném? Nála ettem életem legjobb töltött káposztáját. És micsoda csopaki rizlinget ittunk utána!

Vagy más eset. A legtöbb ember nem tudná hamarosan megmondani: mikor volt az eljegyzése. De hogy milyen volt a lakodalmi menü az esküvője után, azt sohase felejtí el.

Kérdezed például utazás előtt legjobb barátodtól, vajjon mit kell Milanóban megnézni. Szinte biztos, hogy így felel:

— Ebédelni járj a Biffi-be, estére pedig a Gambrinus-sörcearnokot ajánlom, ott kapod a legjobb halakat és a legpompásabb makkaronit.

A szerelem se utolsó dolog a világon. Az üzlet is jelentős valami. Színház, művészet, irodalom az élet fűszere. Hanem a világ mégis csak a gyomor körül forog. A gyomorból táplálkozik a szerelem, a gyomor kormányozza az üzletet, a gyomron keresztül születik és a gyomron át hat ránk: színház, művészet, irodalom. Jól megmondotta azt a bölcs római, Menenius Agrippa: „A gyomor hatalma ellen nincs lázadás”.

Bizony nem ártana új alapokra fektetni a történetírást. Mert nem az államférfiak és hadvezérek csinálják valójában a világtörténetet, hanem az étlapok: „Mondd meg nekem, mit esznek az emberek és én megmondom neked, hogy mit eszelekesznek” — mondhatná egy ujjmódi historikus. Mert bizony a gyomor a legfőbb kormányzati hatalom. A korgó gyomor elégedetlenségét jelent és lázadást, a túlterhelt gyomor tunyaságot és elernyedést, a gondozott és fegyelmezett gyomor munkát, fejlődést, haladást, tökéletese-

dést...  
A modern történetíró bizonyára okosan teszi, ha étlapokat gyűjt és oknyomozó fejtegetéseit menülapokkal támogatja. Az étlapokon rajta van a kor képe.

Előttek egy étlap-gyűjtemény, körülbelül ötven évre terjedő. Előkelő hotelek, pompás

Szerda: Pácolt nyelv borsópürével.

Csütörtök: Kolozsvári káposzta.

Péntek: Rác hal.

Szombat: Serpenyősrostélyos.

Vasárnap: Burgundi sült francia burgonyával. Paprikás csirke galuskával.

Az ember ilyenkor a gyomrával választotta meg, hogy mikor akar orfeumba menni. Jobbak is voltak sokkal az előadások...

### ELTÜNT VENDÉGLŐK.

Böngészés közben sorra találom a sok híres vendéglőt, ami már nincsen sehol. Nem a gazdavalózatokat értem. Fél század alatt gazdát váltott jóformán minden vendéglő. Fél század tulmaga a rendes emberi munkálkodás idején. Itt azokat a vendéglőket értem, amelyek egyszerűen eltűntek a föld színéről. Végkép eltűntek. Annymira eltűntek, hogy már a ház sincsen meg, ahol voltak s a környék is egész másmilyen lett, mint virágzások idején volt.

Ezek közé tartozik elsősorban a híres Marchal-féle Angol Királyné. Már a szálloda sincsen meg, amelyben a vendéglő volt. Azt hiszem a Pénztézet Központ költözött a helyére. Hogy a szálló megszűnt, érthető. Minek a sok szálló ott, ahol alig van idegenforgalom? De minek a Pénztézet Központ ott, ahol alig van pénz?

Híres vendéglő volt a Marchal Angol Királynéja. Előkelő, disztingált. Itt lakott a szállóban Deák Ferenc vagy három évtizedig s az ő kedvéért odajárt esténként az egész szabadelvű politikai világ.

1895-ből való az étlap, amely előttem fekszik. Drága:

Angol roastbeaf . . . . .	70 krajcár
Nyulcomb érememártással . . . . .	50 "
Malacpecsenye káposztával . . . . .	60 "
Rostélyos rostos . . . . .	60 "
1/2 jérce . . . . .	80 "
1/2 vadkacsa . . . . .	1.20 "
Egész fogoly . . . . .	1.60 "
Orsovai caviar . . . . .	1.00 "

Eltűnt, visszavonhatatlanul eltűnt a

**NAGYVENDÉGLŐ**  
A «ZÖLD VADÁSZ»-HOZ  
A FŐVÁROSI  
SZÉCHENYI-SÉTATÉRI KIOSZKBAN.

Igy hirdette az étlapja. Ma már a Széchenyi sétátér sincsen meg. S a hátamögül is hiányzik a hatalmas Neugebäude. Ide varázsolódott a gyönyörű Szabadság-tér.

Olcson lehetett berogni a Zöld vadász-nál. Egy liter asztali bor 40 krajcár. Egy liter svábhelyi 50 krajcár. Egy liter villányi 60 krajcár.

Egy fél sült v. rántottcsirke . . . . .	45 krajcár
Kocsonyázott libamáj . . . . .	20 "
Libaleves . . . . .	12 "
Bőrös sertéskaraj . . . . .	45 "
Székelygulyás . . . . .	35 "
Szalongulyás . . . . .	25 "

Mindenből kis adag is kapható. Körülbelül feleáron.

Eltűnt a Braun-étterme is az Eötvös-térről. Eltűnt az István főherceg szálló is éttermével együtt. Itt volt a híres Mikszáth-asztal, az ő elmaradhatatlan palóclevésével. (Erről külön fejezetben beszélek majd.) Eltűnt a «Fehér ló» a Rákóczi-utról. Eltűnt a híres «Kispipa» a Kariás-család nagyszerű vendéglője a Szerviták-teréről és eltűnt a nagyartatott «Makk-hetes» is, a régi és igazi «Makk-hetes» is a Kerepesi-út végéről. Kis, földszintes vískó volt valamikor (jó-kora udvarral) azon a helyen, ahol most négyemeletes bérapalota áll, az udvarban az azóta szintén eltűnt Steinhardt-mulatóval.

Itt bemutatom annak a kis kurtakocsmának az étlapját. Ilyen volt a külső lapja (de színezve):

**ÉTEL- és ITAL-ÁRJEGYZÉK**

**Bacher József vendéglőjében**

Budapest, Kerepesi-út 63. sz.án.



A  
„makk-  
hetes”-hez



Zum  
„Eichel-  
Siebener”

**SPEISEN- und GETRÄNKE-TARIF**

**Josef Bacher's Gasthaus**

Budapest, Kerepesi-utca, Nr. 63

Nagyszerű törzsvendégserege volt a Makk-hetesnek. Aki a jó hór szerezte és a magyaros ételeket, mind ide járt. A Nemzeti Színház egész régi gárdája. A Peleff-Társaság öreg tagjai, akik gyakorlatilag is barátai voltak a borsaloknak: jó öreg Komócsy József, Inczédy László, Reviczky, Tóth Béla. És az újságírók apraja-nagyja.

A gazda maga gyártotta az étlapot. Egy-két sajtóhíba mindig akadt benne. Vagy inkább régies írásmód. Így:

Marhasült Galyusgával . . . . .	35 krajcár
Töltött Káposzta . . . . .	25 "
Rostélyos haggymával . . . . .	30 "
Lábos sült burgonyával . . . . .	30 "
Borjuszelet . . . . .	35 "
Marha paprikás . . . . .	20 "
Marha file tükörtojással . . . . .	40 "
Retek vajjal . . . . .	15 "

Akkor azt mondták rá, hogy „bizony nem olcsó, de legalább sok és jó”. Am a borra nem volt panasz.

1/2 liter asztali . . . . .	15 krajcár
1/2 liter ruszli . . . . .	40 "
1/2 liter extra kőbányai . . . . .	25 "
1/2 liter badacsonyi . . . . .	25 "
1/2 liter moóri . . . . .	25 "
1 liter villányi vörös . . . . .	40 "
1 liter szegszárdi vörös . . . . .	40 "

Egész egyenesen nem is illt hazamenni a boldogult «Makk-hetesből».

Még egész sor kisebb-nagyobb vendéglőt lehetne felsorolni, ami eltűnt, ami újra született, gazdát váltott, elköltözött az egyik utcából a másikba, de ezek nem vágtak bele a nagyközönség életébe. Jöttek-mentek; nem töltöttek irt be a jövetelükkel és nem hagytak ürességet maguk mögött az eltűnésük után.

### VENDÉGLŐS-DINASZTIÁK.

Nem tudom, hogy elméletben megáll-e az én igazságom, de a gyakorlatban fényesen bevált: minden vendéglő és kávéház jósága egyenes arányban van a gazdája rátermetségével. Magát a mesterséget, vagy ha jobban tetszik: ipart meg lehet tanulni, de a hozzátartozó tradíciókat örökölni kell. Külső országokban, de nálunk is mindig is azt tapasztaltam, hogy valóságos vendéglős-dinasztiák viszik az uralmat a gyomorbirodalmában. Minden vendéglőstől, mielőtt betérek kocsmájába, meg szeretném kérdezni,



hogy: milyen mesterséget folytatott becses uralmú papája és nagypapája? És csak ha azt mondja, hogy «ő is vendéglős volt, tőle vettem át vagy örököltem vendéglőmet», akkor megyek be nyugodt lélekkel a helyiségeibe, s akkor érzem, hogy no most jó helyre kerültem.

Nálunk már hála istennek vannak vendéglős-dinasztiák. Egy ilyenről szól az alábbi történet, amelyet előbb-utóbb mégis csak el kell egyszer mesélni. Ebben a cikkben talán éppen helyénvaló...

A József-terén már egy fél század előtt is kedves és keresett vendéglő volt a «Virágcsokor». Régi vendéglőscsalád kezében volt: Gundel János volt a gazdája, kinek a felesége is vendéglőscsaládból származott, azt hiszem, Kommerleány volt. A legnépszerűbb vendéglőspár talán az egész országban. Napestig dolgozott mind a kettő: a férj bevásárolt, vezette az üzletet, az asszony a konyhában és a tálalás körül vezette a dirigens pálcát.

Hajdan úgy volt, hogy a vendéglős nehéz munkával bír. Éjt-napot összevetve dolgozva, vagonát is tudott szerezni. Hiszen a legnagyobb kiadás nem terhelte: a konyhája nem ette, hanem hozta a pénzt. Így esett, hogy husz-huszonöt évi szorgos munka után a «Virágcsokor» gazdája egy szép napon így szólhatott a feleségéhez:

— Kedves öregem, gondoltam egy nagyot. Mi ketten már eleget dolgoztunk az életben. Tul is vagyunk már a negyvenen, gyerekünk nincs, vagyonunk van: nyugalomba fogunk vonulni. Amit összekerestünk és amit az üzletért még kapunk, untig elég lesz arra, hogy életünk fogytáig jól és nyugalmasan megélhessünk belőle. Még arra is futja, hogy utazgathassunk, nyaralhatunk kedvünkre. Adjuk át ezt a területet fiatalabb erőknél...

Az asszony csak annyit felelt: — Amit te teszel, az jól van téve.

Nyugalomba vonultak és csöndes, nyugodalmass boldogságban éltek. Am az első esztendő végéig bekapogott a gölya s hozott egy kis fut, a Károlykát. Megörültek neki. A második esztendő végén megint kopogott a gölya s hozott egy kis leánykát. A Mariskát. Neki is megörültek. A harmadik esztendő végén megint csak kopogott a gölya, s hozta a Ferit. Megint öröm volt a házban. A negyedik esztendő végén megint csak dörömbölni kezdett a gölya az ablakon.

— Nagyon sok a ráérő időnk — mondta Gundel bácsi —, azért szokott így hozzánk a gölyamadár. De meg a vagyon is kezd összezsugorodni. Ami kettőnknek elég lett volna, nem lesz elegendő hatunknak, esetleg hetünknek meg nyolcunknak. Mert már nagyon idősököt az a kelepelt vándormadár és nagyon ismeri erre mifélen a járást. Gondoltam hát egyet édes öregem. Mi megint üzletet fogunk nyitni.

— Bizony, az jó lesz — mondja rá az asszony.

Es a rákövetkező évben megnyílt az István főherceg szálló nagyszerű étterme.

Tódult bele a közönség. Micsoda nagyszerű politikai vacsorák estek itt. Ide járt a generális: Tisza Kálmán, a fia: Tisza István gróf, a nagy kormány legfőbb minisztere, itt vitta nagyszerű szöcskőit Szilágyi Dezső Darányi Ignáccal, ide járt Radó Kálmán, Rosenberg Gyula, Wolfner Tivadar, itt állomásozott a Mikszáth-asztaltársaság irodalmi függelékével, itt ették a nagyszerű tejfőlést bablevest, disznókörmevel, amelyet palóclevésnek kereszteltek el.

S mi késő utódk elgondolkodhatunk a világ változandóságán. Hány egzisztencia van még ma is, aki újra szeretné kezdeni az életet! Akit a viharok elsodortak a helyéről. Aki újra munkába akar állani.

Az akarat ma is megvan. Csak a lehetőség szűnt meg. A multak emléke lett.

### AZ UT A LEROMLÁS FELE.

Böngésszük tovább az étlapokat, most már nem is ügyelve rá, honnan származnak. A forintot és krajcárt fölváltotta a korona és fillér, egyszerre megduplázván a számokat. S azután folytatódott a háboru alatt és a háboru után a sokszorozódás. Folytak, egyre folytak a szorzási műveletek. És az étlapok margóin kezdtek megjelenni bizonyos megjegyzések, észrevételek, figyelmeztetések.

Ezek a margójegyzetek egész történelmet mesélnek. Hadd álljanak itt történelmi rendben. 1916 szeptember 25.

### A NYOMTATOTT ÁRAK ÉRVÉNYTELENEK.

1916 szeptember 27.

### KENYÉRJEGY KERETIK.

1916 november 13.

### KENYÉR KIZÁRÓLAG CSAK KENYÉRJEGY ELLENÉBEN.

1916 december 3.

### KORONÁZÁS NAPJA.

Az étlapok napról-napra rövidebbek lesznek, az árak magosabbak. Megjelenik a nálunk szokatlan és ismeretlen „menü”. Hatóságilag megszabott áron. Így:

1919 január 9.

### MENÜ: 7 korona 80.

Szalontüdő.  
Sült káposztával.  
Sajt.

1919 március 15.

### TÉSZTA IS CSAK KENYÉRJEGY ELLEN.

A menü ára nő, tartalma fogy. Az idők gyászszosak.

1919 március 1.

### MENÜ: 11.000 korona.

Sült fűzeléssel.  
Tészta.

1919 március 11.

### HUS- ÉS TÉSZTAJEGY KÖTELEZŐ.

1919 április 4-én ez az egész étlap:

### MENÜ: 11.000 korona.

Debreceni káposztával.  
Sajt.

1919 május 4.

### KENYÉRLET HIÁNY MIATT NEM ADHATUNK.

1919 június 15.

### KÖRET KÜLÖN SZÁMITTATIK.

1919 július 4.

Már menü sincsen. Ez az egész étlap:

Kaproskáposzta 1.90

Köleskápa 2.40

Es jön sokáig, tarka változatosság.

## Ellopták egy Amerikából visszavándorló bolgár ötszáz dollárját.

A hiányosfogu utbaigazító jó tanácsa. — A bűnügyi nyilvánartó fényképében ismert rá a tolvajra.

Csütörtökön este érkezett Budapestre Panov Demeter 31 éves bolgár ember, aki Amerikából volt utban hazája felé. Panov négy évig bányász volt Argentínában és sikerült ezalatt ötszáz dollárt megtakarítania. Mikor az ötszáz dollár együtt volt, elhatározta, hogy hazamegy és egy kis földet vásárol. Csütörtök este érkezett vonata a keleti pályaudvarra. Kis bőröndben hozta magával ruháit és az ötszáz dollárt a ruhák közé rejtette.

A magyarul nem tudó Panov a pályaudvaron angol és bolgár nyelven érdeklődött, hogy hol található szállást egy éjszakára, mert pénteken már tovább akart utazni. Nagy nehezen talált is egy feltűnően hiányosfogu, jól öltözött embert, aki tudott angolul és készségesen vállalkozott, hogy a bolgárt fedél alá juttassa.

Beszélgetés közben a cicerone azt ajánlotta, hogy a bőröndöt jó lesz a pályaudvar ruhatárában elhelyezni.

— Hogy adnám a ruhatárba — szölt a bolgár —, hiszen ötszáz dollár van benne.

— Eppen azért — felelt felesillanó szemekkel

ban: köles, gersli, tök, káposzta, répa. — Ez is elmúlt.

1919 november 24.

### KERETIK LEHETŐLEG RÉGI KÉK PÉNZZEL FIZETNI.

1920 március 18-án.

### A MA KIADOTT RENDELET ÉRTELMEBEN KIZÁRÓLAG POSTA- VAGY MÁR LEBÉLYEGZETT KÉK PÉNZT FOGADUNK EL.

Az étlapok ismét megnöttek. Az árak rohamosan emelkednek. Ezen a napon:

Szalontüdő . . . . .	30 korona
Borjusvés . . . . .	42 "
Bográcsgulyás . . . . .	38 "
Rostélyos . . . . .	60 "

1920. szeptember 3.

### MINDEN KÉSZ ÉTELHEZ EGY KÖRET JÁR.

Es nőnek az étlapok hosszúságban és nőnek az árak nagyságban. Es egyszerre megjelenik a margón:

### AZ ÁRAK EZRESEKBE ÉRTENDŐK!

### MEGÉRKEZÉS A VASS-MENÜHÖZ.

Hosszu ut árviszsgálókon, uszorabíróságon, ankétek végtelen során át a máig.

Eljutottunk odáig, hogy a vendéglőkben jóformán minden kapható. Ehetünk exotikus ételeket teszsem fel osztrigát, tengeri halat, langouste-ot, talán még teknősbéka-levest és fecskéfészkét is. Csak nem eszünk. A legelőkelőbb vendéglők étlapján is hiába keresem például az osztrigát és az orsovai, vagy Malisor-kaviárt. Nem találom. Es ha találom, nincs örömem benne. Közeljár az ára a százezer koronához. Esetleg tul is lépi.

Hiába. Az egy korona is sok pénz volt valamikor. De ünnepi alkalmakkor, jókedvben mégis rászántuk magunkat egy-két ilyen kiruccanásra. Ússe kő, rászántunk egy koronát kaviárra. Kapunk egy nagy tányérral belőle.

Ma akárhányszor a százezer korona semmi pénz. Játékos-ember röstelli odateni az efféle csekélységet a bakkasztalra. Senki se vállal érte munkát. Egy autó a duplájáért se visz ki a Hűvösvölgybe. Mégse szánjuk rá egy üveg borra, vagy egy csipetnyi kaviárra. Egyszerre eszünkbe jut, hogy ez milyen nagy pénz.

A mai étlapot nem ismertetem részletesen. Minek? Mindenké is ismeri és mindenkinek fáj.

Csak egy bizonyos. Temérdekét lehet ráköltetni a gyomorra. De félig-meddig (aránylag érte) olcsón is lehet élni.

A Vass-menü igen lényegtelen javulást jelent. Kapok majd egy menüt tizenötezer koronáért. Levest, fűzeléket feltétl és egy kis tésztát. Olcsóbb helyeken ma is megkapom, külön-külön rendelve is. A leves kétezer korona, fűzelék feltétl nyolcezer korona és ötért adhatnak egy kis tésztát.

A büffékben ma egy olcsóbb menü így fest:

### MENÜ 18.000 korona.

Székely sertéscsülök és tészta vagy sajt.

Es befejezván vándorutamat Kossuth-szelettől a Vass-menüig, volna egy szerény kis indítványom. Csak egy szólásmódra vonatkozik. Valamikor régen egy mondtuk:

— Szegények vagyunk, de jól élünk!

Fordítsunk egyet a mondáson:

— Gazdagok vagyunk (hiszen a legutolsó is milliomos köztünk), de rosszul élünk...

Nagyon rosszul...

