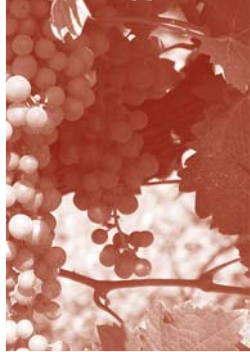


A hónap borásza

## Vida Péter

Kiskamaszként került a szekszárdi borvidékre. Járja a világot, hogy borait megismertesse és megszerettesse.



## A magyar konyha

A magyar konyha jellegzetességét a többféle alapanyag, a jellegzetes fűszerezés és sajátos konyhatechnológiai műveletek együttes hatása alakította ki.



Vendgünk:

## Malek Andrea



2. oldal

3. oldal

4. oldal



AZ ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ LAPJA

2010. SZEPTEMBER

# Óvárosi Hírmondó

www.ovarosikavehaz.hu

MEGJELENIK 1000 PÉLDÁNYBAN, HAVONTA EGY ALKALOMMAL



## Vad napok

Szeptemberben kezdődik az igazi vadász idény, a szarvasbika vadászata. Ragadjuk meg ezt az alkalmat mi is és kóstoljuk meg az erdő kínálta különleges falatokat! Fantasztikus vad ételekre hívjuk önöket szeptember 16-a és 19-e között. Látogassanak el hozzánk, hisz már tudják, mi mindig valami különlegeset szeretnénk nyújtani!

## Beköszöntő

### Kedves Olvasó!

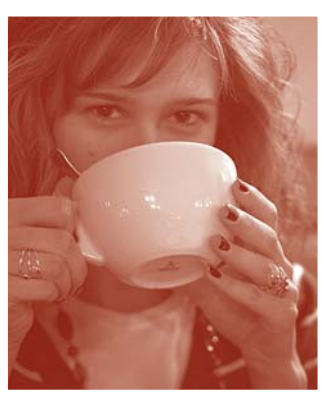
Szeretettel üdvözlöm az Óvárosi Hírmondó hasábjain. Remélem a szeszélyes nyár után kitarító meleg szeptember vár ránk, hogy még sokáig élvezhessük az Óvárosi Kávéház és Étterem teraszán a simogató napsugarakat!

„ Örömmel tölt el bennünket, hogy egyre többen jönnek hozzánk megünnepelni a születésnapokat, eljegyzéseket, házassági évfordulókat, vagy osztálytalálkozókat. „

Ezek az alkalmak nem csak önöknek, de nekünk is sokat jelentenek, hiszen fontos számunkra, hogy maradandóvá varázsoljuk a nálunk eltöltött órákat. S persze a programokról sem feledkezünk meg! A jó borok és ételek kedvelői szeptember végén Vida Péter borással ismerkedhetnek meg, ellátogat hozzánk Malek Andrea, elindítjuk irodalmi estünket, ahol tehetséges mosonmagyaróvári művészekkel beszélgethetünk és zenei élményekben is bővelkedik a hónap. Kérem, lapozza át kínálatunkat, és ha valami megtetszett, ne habozzon! Kukkantson be hozzánk! Élvezze kényeztető gondoskodásunkat, ételeinket, italainkat. S ha bármi kérése, észrevétele, javaslata lenne, ossza meg velünk!

Munkatársaimmal együtt szeretettel várom.

HORVÁTH LEVENTÉNÉ JUDIT



## Szeptemberi rendezvénynaptár

### Vad-napok

Szeptember 16-19-ig különlegesen finom ételekkel várjuk a vadak kedvelőit. Szarvas, vaddisznó, őz és az erdei gombák csodás világa várja önöket.

hétköznapok után, kellemes lágy dallamokra!

### Irodalmi esték

Beszélgetés Vitéz Vilmosmal színeszetről, fotózásról, versekről.

### Borvacsora

Vida Péter boraira kómpnálva, 2010. szeptember 25-én 19 órától.

### Útközben

Bécs és Budapest között–2010 szeptember 30-án csütörtökön 19 órakor Malek Andrea a vendégünk egy kellemes beszélgetésre.

### Beszélgetős délutánok

Egyet fizet kettőt kap a hét minden napján délután 15-17 óráig Lamborghini kávéinkból. Hozza el barátját, barátnőjét egy jó beszélgetésre!

### Zenés őszi esték minden pénteken

Lazítson nálunk a munkás

A programokra kérem, foglaljanak asztalt: +36-30/355-7607. Hétfőtől péntekig ízletes nyári menüvel várjuk önöket!

## Beszélgetős délutánok

Múltkor egy vendég azt mondta, nálunk itta az utóbbi idők legfinomabb kávéját. Próbálja ki ön is, hívja meg barátnőjét az Óvárosi Kávéházba és töltsék a délutánt jóízű beszélgetéssel egy finom fekete mellett! Szeptemberben minden nap 15-17 óráig egyet fizet, kettőt kap a kiváló Lamborghini italokból.

## Családi vasárnapok



Ne töltsse az idejét főzéssel! Az augusztusi kezdet sikerei után továbbra is várjuk vasárnaponként az Óvárosi Kávéház és Étteremben. Háromfogásos ebédet kínálunk családjának minden vasárnap 12-15 óráig. S mivel „három a magyar igazság” háromféle menüsorból választhatnak, hogy mindenki megtalálja a fogára valót. A vasárnapi menü ára 1500 Ft/fő.

# Gabi Szalon

ASOK, JAVÍTÁSOK AZONNALI ELKÉSZÍTÉSE  
CHNELLSCHNEIDEREI  
REPARATUR DAUERT EINE STUNDE

nmagyaróvár, Vízpart utca. 38. | Tel.: (0036) 06 96 216 483

FÉRFI-NŐI  
**SZABÓSÁG**  
DAMEN-HERREN  
**SCHNEIDEREI**

## A hónap verse

# Vitéz Vilmos Búcsú a nyártól

Hűvös szellő fújdogál  
álmos őszi réten,  
szelíd bárány szaladgál  
a búcsúzó napfényben.

Didereg a nádi sármány  
szomorú a kedve,  
víg napoknak áldomását  
siratja a lelke.

Fodrozódó víz felszínén  
szitakötő táncol  
tücsök koma nótájára  
molnára viháncol.

Tavirózsa levelein  
öreg béka kvartyog,  
felidézve emlékeit:  
Sok nyári kalandot.



Rét közepén álldogálva  
fehér gólya kelepel,  
afrikai útra készül,  
ahol majdan megtelel.

Esőt hozó hűvös este  
álomporát hinti szét,  
köd-dunyháját leterítve  
Ágynak dől a nyári rét.

Azt tudtam eddig is, hogy holdvilágos éjszakán miről álmodik a lány, de hogy mi a férfiak vágya...? Míg nem vadásztársaságba csöppenve megvilágosodott előttem, hogy teliholdas éjszakán leginkább egy jól megtermett vadkanra fáj a foguk.

## A hónap sportja: Vadászat

Bizony- bizony, mert a vadászat ősi szenvedély, genetikailag kódolt tevékenység náluk. Hiszen már az ősember is büszkén cipelte haza az általa elejtett vadat, amiért hála és elismerés járt a család tagjaitól. Kezdetben kövekkel támadtak rá a kiszemelt zsákmányra, majd kőbalták, lándzsák, nyilak követ-

dübörögve lüktet a vér, amikor meglátja az elejtésre váró vadat.

Távol álljon tőlem, hogy védőbeszédet tartsak a vadászat mellett, de (bár páran megköveznek az állításom miatt) nagyobb szükség van rá, mint valaha. Mivel ezen a tájékon a nagy ragadozók kihaltak, tervszerű vadgazdálkodás nélkül a



keztek, míg nem eljutottunk a lőfegyverekig. A vadászat döntően hozzájárult ahhoz, hogy az ember magasabb szellemi szintre juthatott, hiszen az állandó barkácsolás és a fehérjében gazdag táplálék fogyasztása következtében őseink agytérfogata háromszorosára növekedett, lehetővé téve a szellemi fejlődést. S bár a fegyverek hatékonysága, a vadászat módja jelentősen megváltozott a kezdetek óta, egy dolog változatlan; a mai vadász ereiben is

növényevők oly mértékben elszaporodnának, hogy nem jutna elegendő táplálék számukra, ez a hiány pedig degenerációval, járványszerű betegségekkel, majd egész fajok kihalásával járna. A vadászat nem abból áll, hogy valaki kapja a puskáját (mert épp véletlenül a kezébe akadt egy) és puffogtat össze-vissza. Aki üzni szeretné ezt a tevékenységet, először is komoly vizsgát kell tennie: fegyverhasználatból, pszichikai alkalmasságból, vadfelismerésből, szabályzatokból...

## Vadász szokások

- Vadászatra indulás előtt kétféle kívánságot lehet mondani (bocsánat, kicsit vulgáris lesznek) – Szar a csőre! – Szart a tarisznyába! Jaj annak, akinek sok szerencsét, vagy jó lövést kívánnak, akkor "biztos" nem lesz sikeres.
- Az elejtett vadnak nagy tisztelettel adóznak, s régi szokás szerint szájába teszik az "utolsó falatot" (egy letört leveles ágat), kiterítik és elfűjják felette a vad elejtését jelző kürtjelet.
- Az elejtőt így köszöntik: – Üdv a vadásznak! Mire a válasz: – Üdvözöl a vadász!
- Ha valaki először ejt el egy bizonyos vadfajtát, következik az avatás. Az elejtő a puskát a leterített vadra fekteti, majd maga is ráhalsal. A tapasztalt vadászok körbe állják, köszöntik (például, mint muflonvadász) és jó nagyot sóznak egy levágott ággal a hátsójára.

Komoly, általános rendelkezés van a különböző fajok vadász idejére, a kilőhető vadak mennyiségének, minőségének meghatározására – mindez annak érdekében, hogy működő ökológiai rendszert tartsanak fenn. A vadászati törvény által szabályozzák (bár a vadász számára egyértelmű), hogy a vadak vemhessége és a szárnyasok költési ideje alatt, valamint a fiatal állatok önállóvá válásáig nem lehet vadászni. A vadász nem csak elejti a vadat, gondoskodik az etetéséről is egész évben.

Persze ha azt állítanám, hogy a vadászat csak munka és semmi köze nincs a szórakozáshoz, hazudnék.

Az igazi vadász nem azért vadászik, hogy gyilkoljon. A természet szeretete, az erdő hangjai, az évszakok illatai, a madarak csicsergése az állatok békés legelésének látványa elvarázsolja akkor is, ha nem lő semmit.

## A hónap borásza: Vida Péter

Csornán született és kiskamaszként került a szekszárdi borvidékre. Fáradtságot nem ismerve járja a világot, hogy borait megismertesse és megszerettesse a nagyközönséggel.

S hogy vall ő mesterségéről?  
„Nem akarom a hétköznapi borát! Én kiemelkedő borokat szeretnék készíteni. A borkészítés olyan, mint a gyémántcsiszolás. Amikor én megmutatom valakinek a boromat és a palack közepére bökök, ott az áll, hogy Vida. Ezért a bornak olyannak kell lennie, mint a lekemnek, legyen az éppen bármilyen állapotban.”

No és mit mond a borról?  
„Különleges élőlény, mint az ember maga. Éppolyan rezdülései vannak: a kezdeti stádiumában egy rossz, rakoncátlan gyerek; aztán éppen úgy felnő, mint egy értő ember, aki befejezi a magasabb fokú tanulmányait és mindenre képes, ha kell; végül lassan elfárad, megöregszik és meg fog halni, ugyanúgy, mint bárki, aki erre a földre született. Igen, ilyen a bor.”

Szeptember 25-én Vida Péter szekszárdi borással és csodálatos boraival ismerkedhetnek meg az Óvárosi Kávéház és Étteremben.



## A hónap itala La Vida borok

Őszintén hiszem hogy a bor Isteni csoda! La Vida annyit tesz: Élet. Biztos vagyok abban hogy ezek a válogatott borok méltán viselik ezt a nevet. A válogatás tagjai a Kékfrankos, Cabernet Franc, és Merlot alacsony tőke terhelés mellett, különleges törődéssel készültek.

Szeretném, hogy aki kezébe veszi ezeket a palackokat átérezze e nemes ital kóstolásakor, hogy a Nap, a Föld, és az Ember milyen csodákra képes. La Vida, az Élet maga.



Mosonmagyaróvár, Határsor u. 2. Tel.: 96/566-088, 566-089 Fax: 96/566-086 Nyitva: hétfő–péntek 8–17, szombat: 8–12. [www.hbepgep.hu](http://www.hbepgep.hu)

VOGEL&NOOT  
radiátorok

BUDERUS  
gázkazánok

HENCO  
csövek és idomok

OVENTROP  
szelepek

KLÍMAtechnika

A HB Épületgépészeti kis- és nagykereskedelmi áruház **EGÉSZ ÉVBEN KIVÁLÓ MINŐSÉGGEL** és **KEDVEZŐ ÁRAKKAL** várja régi és új vásárlóit.

Kérje árajánlatunkat, kötelezettség nélkül! A megrendelt árut ingyenesen kiszállítjuk. Vizonteladóknak, szerelőknak egyedi árkiállítás.

Más nemzetek konyháihoz hasonlóan a magyar konyha jellegzetességét a többféle alapanyag, a jellegzetes fűszerezés és sajátos konyhatechnológiai műveletek együttes hatása alakította ki. A sertézsír használata konyhánk egyik jellegzetessége. A sertéshússal és zsírral készült ételek nagy számának a magyarázata a török időkre vezethető vissza. A sertézsírt nálunk a szalonna kiolvasztásával, míg más népeknél préseléssel nyerik. A kiolvasztással nyert zsír aromája különleges jelleget ad ételeinknek.

# Magyar konyha – az Óvárosi Kávéházban

A fűszerpaprikát a régi magyar konyhán nem ismerték, használata csak lassan terjedt el. A sertézsírban pirított vöröshagymához adva, optimálisan oldódnak ki a paprika íz- és színanyagai. Ez az úgynevezett pörkölt alap, amit magyaros ételek jelentős részénél pörköltök, gulyások, paprikások, tokányok készítésénél alkalmaznak. A felsorolt ételekhez fűszerként a fokhagyma pépszerű keverékét adják. Más jellegű húseleink a disznótoros, a sült csülök, a bőrös malacsült és a libamáj.

Káposztás ételeink, a tökfőzelék, a töltött tök elmaradhatatlan fűszere, a finomra vágott friss kapor. Különleges illatot, aromát ad, ha közvetlenül tálalás előtt hintik az ételre. A fűszerezés - bármilyen fűszerről van szó -, mindig mértéktartó legyen. Az a jó fűszerezés, ahol a fűszerek aláfestik, kihangsúlyozzák az ételek egyéni ízét. Tévedés lenne azt hinni, hogy a magyaros étel az, ami méregerős.

Tejfőből a magyaros konyha az átlagosnál nagyobb mennyiséget használ, de a tejszín is jellegzetes ételízesítőnk. A tejfő jól harmonizál a paprikás csirke, a bor-

## A magyar konyha



jú, a bárány ízével. Káposztás ételeink sem képzelhetők el tejföl nélkül. Sok levesünk, mártásunk, főzelékünk készül tejföllel és gyakran díszítésként is használjuk.

A füstölt szalonna kiolvasztva nagymértékben befolyásolja az ételek ízét, de szalonnával tűzdelik a pulykát, a vadételeket. Választékos a magyar konyha leveseinek kínálata, az elkészítési módok és a felhasznált alapanyagok terén egyaránt. A levesek egy részét és a főzelékeket rántással sűrítjük. Ez a fajta ételkészítési mód jószerint csak a magyar konyhára jellemző.

Szót kell ejteni a cukrászatról is, ami szerves része a magyar gasztronómiának. A Dobostorta, a Rigó Jancsi, a somlói galuska, a Gerbaud (szerb) szelet, a Rákóczi túróslepény, a Eszterházy torta a legismertebb készítményei a magyar cukrászatnak.

Szeptemberben, itt az Óvárosi Kávéház és Étteremben megpróbáltunk egy csokorra való, tradicionális, de mégsem elcsépelet kínálatot összeállítani az önök részére.

Legyenek a vendégeink!

BURIÁN JÓZSEF

## A magyar operett

A magyar operett megszületését a századfordulótól számítjuk. Ekkorra fogalmazódott meg az a közönségigény, mely már nem csak megörült, ha zenés



elemek díszítették a színelőadásokat, hanem egyenesen elvárta, hogy operettet hallhasson, láthasson. Mert ekkorra bontakozott ki Huszka Jenő és Kacsóh Pongrác tehetsége, akik felismerték az igényt, akikben kialakult egy egyedi magyar operett-hangzás megteremtésének vágya, mely messze nem merült ki egy egyedi hangzás létrehozásában.

A népszínmű nótavilágának megtartásával, a francia operett klasszikussá vált elemeinek felhasználásával létrehoztak egy stílust, mely képes volt meg-

adni a nemzeti érzelmeket, úgy, hogy újításaival egyben kielégítette a már variációkra is "művelődő" nagyvárosi polgárság szórakozási igényeit. Huszka első két előadása, a Bob herceg és az 1903-as Aranyvirág óriási siker lett, a csúcra mégis két évvel később, a Gül Baba bemutatásával jutott fel.

Az egyébként matematika-tanárként dolgozó Kacsóh Pongrác a magyar népdalok által is ihletett János vitéz előadásával vívta ki a tiszteletet, ez a búskomor hangulatú darab volt leghíresebb műve, mellyel egyből utat talált a közönség felé. Az 1904-es bemutatót további ötszáz előadás követte. Bár Huszka és Kacsóh sikere idehaza töretlen volt, külföldön sosem lettek ismert zeneszerzők, épp mert számukra a sajátosan magyar hangulat megjelenítése mindennél fontosabb volt. Munkásságuk ugyanakkor valóságos lavinát indított el a fővárosban. A sok új zeneszerző közül kiemelkedett 1905-ben A víg özvegygel bemutatkozó Lehár Ferenc, aki igazi világkarriert futott be - még ma is a klasszikus bécsi operett stílusának legnagyobb megújítójaként emlegetik. Ennek megfelelően műveiben a magyar hangulat sokkal kevésbé volt tetten érhető, mint elődjeinél - a bécsi közönség és főleg a kritika elismerését aligha tudta volna kivív-

ni a sajátosan magyar hangulat tipikus elemeinek használatával. Választott szereplőit, illetve helyszíneit tekintve nem maradt meg sem Pest-Budán, sem Bécsben, nem csoda, hogy darabjai "Monarchia-operettként" váltak ismertté, ma a szakirodalomban a klasszikus bécsi operett megújulásának egyik vezéralakjaként emlegetik.

Kálmán Imrének sikerült - 1908-as Tárjárás című operettje külföldön is óriási siker lett, s ez útjára indította páratlan zeneszerzői karrierjét. A romantikus bécsi operett hagyományait őrző, azt magyaros stíluselemekkel, közérthető, egyben mégis invenciózus dallamfordulatokkal gazdagító stílusa emelte kortársai fölé.

A nagy elődök új ihletet adtak a huszadik század ifjú magyar tehetségeinek, közülük került ki Szirmai Albert és Jacobi Viktor is: ők voltak azok, akik "szembeszálltak" a bécsi operett megtörhetetlennek tűnő uralmával és brit földön játszódó darabjaikkal színt vittek a fővárosi operettéletbe. Szirmai - aki később Angliában és Amerikában lett igazán ismert zeneszerző - leghíresebb műve a Rátkai Márton és Fedák Sári szerepeire íródott Mágnes Misika, amit még ma is nagy sikerrel játszanak. Jacobi 1911-ben a Leányvásár-ral aratott nagy sikert idehaza.

## A csárdás

A csárdás hagyományos magyar néptánc (az elnevezés a csárda szóból ered, mely régies kocsmá). A magyar táncstílus megtestesítője, büszke tartású férfi táncosok különkülön rögtönöznek, szét- és összedobbantva lábaikat, majd a férfiak a nőekkel párban frognak.

Magyarországról származik, és cigány zenészekkel népszerű lett a környező területeken is. Kialakulása a 18. századi magyar verbunkosig vezethető vissza, mely sorozási tánc volt a magyar hadseregben.

A csárdást a ritmus váltakozása, variálása teszi jellemzővé: a lassú vezetibe, és a vidám, nagyon gyors tempójú friss fejezibe. Számos más variáció van, melyeket ritka csárdásnak, sűrű csárdásnak és szökös csárdásnak neveznek. Táncosok férfiak és nők, az utóbbiak hagyományos széles szoknyát viselnek, általában piros színben. Klasszikus zeneszerzők is felhasználták csárdás témákat, mint például Liszt Ferenc, Johannes Brahms, Johann Strauss, és mások. A világon a legismertebb "csárdást" Vittorio Monti írta hegedűre és zongorára, a tempó 5 variációjával.



# NÁDASHÁZ

Dr. Berényiné  
Laczó Anikó

www.nadashaz.eu

## Kellemes kikapcsolódás a Szigetközben

• tenisz • horgászat • kajakozás • csónakázás • kerékpározás • Nordic walking

9177 Ásványráró, Kikötői u. 55., tel.: +36 70 325 98 96, e-mail: info@nadashaz.eu

## Szeptemberi vendégünk: **Malek Andrea**

1968-ban születtem, Budapesten. Állítólag 5 évesen kijelenttem, hogy „híres művésznő leszek”... hát erre én nem emlékszem... szerintem csak blöfföltem.

A szüleim viszont azonnali hatállyal beíratk zongorára. Az iskolán kívüli időt kertünkben

töltöttem 2 óriás mustáros zsíroskenyér társaságában a hintán, vagy bicikliztem a csa-

jokkal. Szóval készültem a pályára. A Konzi zongora tanszaka némi törést jelentett az életemben, és beláttam okosabb, ha a hinta helyett inkább a zongoránál üldögélek. Megérte. Két évi sírás-rívás után végre Krause Annamária tanítványa lehettem, és megtanulhattam tőle mindazt, amiből ma is táplálkozom, ha zenéről van szó. A Színművészeti Operett-Musical tanszakán beléptem Versényi Ida néni fogadott unokáinak hosszú sorába, szerettem őt és ezért minden jelenet előtt mély levegőt vettem, bementem a színpadra... és nagyon nagyon erősen bíztam abban, hogy jó vagyok... közben az a csitri, aki ott maradt a hintán azt mondta a fejében: „Eeez neked jó?? Ez nem jó!” „úgyse tudod, hopp-hopp mingyá’ elrontod...” és akkor nem tudtam, mi az igazság.

Aztán úgy harminc évesen, mint két kisfiú büszke anyukája – szinte teljesen váratlanul – megtaláltam a kezem és a lábam... és már néha a mondatok között is veszek levegőt... sőt, már tudok nevetni is, nem csak sírni... egyre többet hintázom... és gyűjtögetem a kavicsokat, csigákat, gesztenyét, gyöngyöket... telik a lánc.



## Kávéházi sarok

„ Rejtvény: Kik játszották a főbb szerepeket Huszka Jenő: Gül baba című operettjének megfilmesített változatában? Soroljon fel a darabból három ismert dalt! „



Küldje a helyes megfejtést az Óvárosi Kávéház és Étterem címére 2010. szeptember 20-ig. A helyes megfejtést beküldők között két-személyes vacsorát sorsolunk ki. Augusztusi nyertesünk: **Popielek Józsefné** (9200 Mosonmagyaróvár, Gálosi Soma u. 5.) Nyereményét átveheti a kávéházban.

## Kávéházi történetek

Zajos, másokat megbotránkoztatóan viselkedő társaság szórakozik egy étteremben, aranyláncos úrgazdagok. Egyszer csak egyikük odakiált a pincérnek:

– Hé, pincér, hol van itt a klotyó?

– Menjen csak előre, aztán forduljon jobbra, ott talál egy ajtót, arra ki van írva, hogy „urak”. De ne törődjön vele, lépjen csak be nyugodtan.

\* \* \*

Egy úr bemegy egy különlegességeket kínáló étterembe, és kér egy zsenge galambpörköltet, galuskával.

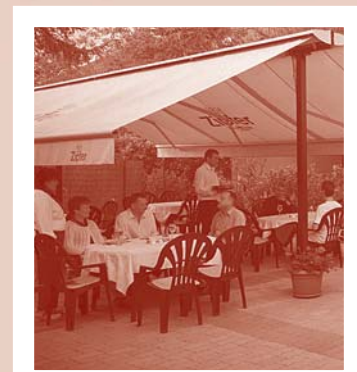
Hosszú várakozás után hozza is a pincér a gőzölgő pörköltet és leteszi az úr elé, aki menten nekilát enni, de a villát alig tudja beleszúrni a húsba. Majd meglát a galamb lábán egy gyűrűt.

– No, legalább most kiderül, hogy hány éves ez a „zsenge” galamb! – gondolja, és közben észreveszi a gyűrű mellett az

összehajtogatott cédulát, amelyen meglepetve olvassa:

„Holnap támadunk! Napoleon.”

\* \* \*



– Remek az új kerthelyiségük – mondja a vendég az étterem tulajdonosának.

– Nagyon örülök, hogy megvan velünk elégedve, uram. Elárulná, hogy elsősorban mi ragadta meg a tetszését?

– A zene! Olyan hangos volt, hogy egy mukkot sem hallottam abból, amit az anyósom locsogott.

## Kávéház és irodalom találkozása

Magyarországon az írók, költők a 18. században – csakúgy, mint Európában mindenütt – még főként szalonokban találkoztak egymással és olvasóikkal, mecénásaikkal.

A kiadók, a nyomdák a nagy városokban működtek, ezért az írók is elhagyták a vidéki kúriákat.

A szépirodalom képviselőinek körében egyre többen voltak kénytelenek írásból megélni – ez természetesen kevesek számára biztosított magas vagy legalább közepes életszínvonalat. Mindehhez hozzájárult az is, hogy a rohamtempóban növekvő kereskedővárosban, Pesten a ház- és lakásépítés már a 19. század közepén sem tudott lépést tartani a lakosság számára szaporodásával.

A szűkös, nehezen és drágán fűthető, világítható lakásokkal szemben mi lehetett vonzóbb, mint a tágas, meleg és fényűzően világított kávéház, ahol ráadásul ingyen lehetett újságot olvasni, beszélgetni, po-

litizálni, s a jó társaság mellett sokféle játék is kínálkozott? A reformkor és az 1848-as magyar polgári forradalom legnevesebb íróinak, költőinek a belvárosi Pilvax kávéház volt a törzshelye.

