

SZÁZ ÉV UTÁN

IRTA BALKÁNYI KÁLMÁN

Száz év előtt 5—6 társzeker haladt egymásután Pozsony felé az országúton. A szekereken lúdtoll és az utolsó szekér tetőjén egy Kohner Henrik nevű fiatalember nézett vissza Magyarországra felé. Az a Magyarország, amely felett elsíklott annak a tollkereskedőnek tekintete, a haladók Ferenc császár Magyarországa volt. Kevés jel mutatja még, hogy elgyöngülésből és süllyedésből ugyanezen kezd ma holnap feltápáskodni az ország.

Az a fürgé tollkereskedő, aki egy fél-tucat társzekerrel begurult minden esztendőben a csehországi Neumarktól a magyar síkságra és ott összeszedett tollat, később gyapjút is és úgy tért vissza. Ez a Heinrich Kohner, jól ismerte a magyar földet és annak lakóit. De főleg volt flair-je, finom szíme, amely évszázadokon át fejlődik ki a kereskedőcsaládok leszármazottainál. Kossuth még akkor egyet sem mondott el nagy beszédeiből, amelyekből később a világot elbűvölte. Széchenyi még nem alakította meg az akadémiát, de a Pozsony felé poroszkáló neumarkti zsidó tollász észrevette, hogy itt egy fényesjövőjű nemzet van.

Heinrich Kohner akkor már nem tudom hányadszor tette meg ezt az utat a nagy magyar Alföldtől Neumarktig, de ezen útja közben arra az elhatározásra jutott, hogy nem érdemes abból a messzi fekvő cseh városkából vándorolni be tollért, gyapjúért, amikor közelebb van a magyarokhoz Pest, amely egyelőre poros is, sáros is, de láthatatlan kezek már mozognak, láthatatlan lábak már sürögnek és Pestből-Budából nagy várost fognak építeni.

Kohner Henrik tehát elhozta testvérét s vele megalapította a céget a „kassai ház”-ban, ott a Dohány utcában, ahol ma Tolnai Világlapja újságalapjátja emelkedik, a zsidó templom mellett. Ennek a háznak különben volt egy történelmi nevezetessége is: itt lakott egy időben Petőfi Sándor. Új stílust jelentett a feltörekvő Pest üzleti életében. Az udvaron Kassáról jövő fuvarosok lovai pihentek, a bolthajtások alatt a Kohner testvérek számoltak le a gyapjúvásárló svájci cégek utazóival.

*

A gyapjú volt a cég európai nevezetességének az alapja. De jött hozzá a dohány is, amelyet mind messzebb földön tudtak haszonnal értékesíteni.

Kohner Henrik testvére volt Adolf, aki életében sohasem tolakodott az előtérbe. 1872-ben átalakították a firmát. Most már Kohner Adolf Fiai néven jegyzik.

A három fiú közül Károly vásárolt. Az eladás a Zsigmond gondja. A pesti vásárokról lejönnek gyapjúért a svájci meg a német nagy cégek képviselői. Első útjuk a Deák térre vezet Kohnerékhez.

Zsigmond, a Kereskedelmi Bank későbbi alelnöke, nagykonceptiójú kereskedő. Ágoston, a harmadik, megint egy külön típus az újjáépülő Magyarországon. Ő a vállalkozó. Szolid, komoly, számító ember, aki ércnél maradandóbb emléket emelt a cégnek. Vasutakat épített. A Kassai ház lakói, akik közben egy lépéssel beljebb jöttek a belváros felé, most összekötik Kassát Oderberggel.

Károly átvezette a céget a földművelésbe. Ő kezdte meg igen nagy arányban a gazdálkodást. Aztán jött az új korszak, nagyarányú iparfejlesztés. Fiatalok lépnek az első triász helyébe. Változik a

színtér is. A kassai házból, a Deák téri ódon épületből észrevétlenül átsétálunk a Bécsi utcába. A gyapjúszákok helyett most már Szinnyei-Merse-képek hangulata fogad, Gyönyörű miliőben, az öröklött jóízléssel összegyűjtött műkincsek gamma-dája között találjuk a modern magyar nagykereskedő mintaképét: Kohner Adolf bárót.

*

Betelt a száz év. A történelem órája ütött. Erre az óráütésre, mint varázslatra, eltűnnek az országúton poroszkáló tollaszeker, eltűnik a kassai ház és a bécsi-uccai iroda, eltűnnek a vasútépítő, latifundus ugárok felszántó ösők, nem látjuk a Kohner-féle gyárak gyárkémeinek füstjét.

Egy sor emelkedik ki az újságok betűrengetegéből, ez a sor túlkialt mindent. — Az OHE revizorai hozzáfogtak a Kohner-vagyoni átvizsgálásához. Ma holnap eltűnik a cég, gazdát cserél a régi üzlet-ház.

IRODALOM

Leleszy Béla: „A Tűzhányók Völgye.” A karácsonyi könyvpiac egyik legérdekesebb újdonsága ez a regény. Egy csodálatos szerelem története egy bátor fiatal kanadai és egy szép leány között, akiről mindenki azt hiszi, hogy — halott. Hat bolíviai tűzhányó völgyében játszódik le a fantasztikus háttér, izgalmas, de minden sorában életteli tel cselekmény. És ahogy megszoktuk Leleszy regényeiben, — a fantasztikum mögött ott van a világnézeti megvilágítás, a különös újságú kérdés: vajjon élők-e csakugyan azok, akik

határozatlanok, habozók, cselekedetekre és elhatározásokra képtelenek közöttünk? A nehéz filozófiai probléma azonban igen tetszetős adagolásban bontakozik ki a regény lapjaiban egy zseniális orvosos szanatóriumának a kalandos szerelmei között a bolíviai város lávakövezetén. Igazi élmény a tűzhányók kitérésének színpompás meglepetése a könyv utolsó lapjain.

Tamás István: „Sárga panzió”. A börtönben kezdődik Tamás István élményszerű regénye: a „Sárga panzió”. Esett emberek története, ezt a címet is adhatta volna nagszerű munkájának Tamás István. A regény hangja egészen egyéni és gyökereiben új hang a magyar irodalomban. A fanyar gúny, a fényképszerű látás, a pergő történet és az alakok dokumentumszerű megnyilatkozataival Tamás rokotalanul áll. Megvan az a képessége, hogy az alakok mély lelki analízisén kívül az elbeszélés egyéni hangjával lebilincselje az olvasót.

Kitűnő újságíró Tamás István. Éppen ezért meglepetés ez a könyve, mert a „Sárga panzió” nem az újságíró, hanem a komolyabb igényű, eredeti és nagyon tehetséges író alkotása. Komoly értéke az irodalomnak. Tagadhatatlanul vannak kissé elnagyolt részletei, riportszerűen futó sorai s ez a komoly értéklésnek nem válik előnyére. Egészében véve azonban a megalkuvás nélküli, tiszta irodalom barátai éppen olyan élvezettel olvashatják Tamás könyvét, mint a könnyű szórakozások hívei. Tamás első könyvével arivált, mint regényíró is. A kritikai sikeren kívül biztosak vagyunk a közönségsikerben is.

Szöke Jenő: „Almárium”. Több mint száz versét gyűjtötte össze vastag kötetben Szöke Jenő. Kedves, komoly és figyelemreméltó költemények, olyanok, amilyenekkel a mai világban elég ritkán találkozunk az ember. A költőnek egész szíve van és ezt leplezetlenül meg is mutatja az olvasónak.

AZ URI KONYHA

Gaunerstorfer József, a Nemzeti Szálló volt konyhafőnökének ételreceptjei

Borjűcsülők pékné-módra

Két drb borjűcsülők hártályától megtisztítunk és forgó csontjait levágjuk, úgyhogy csak a lábszársont maradjon együtt a hússal. Ezt megszózzuk és egy lábasban 8 deka zsírban pároljuk. Ha már félig megpuhult, 15 dkg. karikára vágott hagymát, ½ kg. hosszúkas gerezdekre vágott nyersburgonyát és 5 deka vaját teszünk hozzá. Az egészet puhára sütjük. Tálaláskor a csülköt csonttal együtt tálra tesszük, rá-rakjuk a burgonyát és saftjával leöntjük.

Rostélyos

Három drb 20 dkg. súlyú rostélyost kissé kiverünk, beszózzuk és forró zsírban hirtelen átsütjük, majd lábasba rakjuk. 4 drb közep-nagyságú vöröshagymát finomra vágva zsírban sárgára megpirítunk, adunk hozzá 1 kávéskanál piros paprikát, azután kevés vízzel és paradicsom-pürével feleresztjük és a rostélyosra öntve, kevés köménymag, 2 gerezd finomra vágott fokhagymával fűszerezve, félig megfőzzük. Közben 2 fej négyfelé vágott kelkáposztát sósvízben jól átfőrrázunk, 6 drb zöldborsot és 4 drb nyers paradicsomot karikára vágva a rostélyossal együtt 10 percig párolunk. Tálaláskor alul tesszük a rostélyost és reá a zöldségféléket.

Hólabda

Hat tojás sárgáját, egy deka vaját, egy kávéskanál rumot annyi liszttel összegyúrunk, amennyit felvesz. Kinyújtjuk úgy, mint a levestésztát és hosszú finom metéltre vágjuk. Ezután a hólabda-sütőbe annyi teszünk a tésztából, hogy a sütő feléig érjen. Becsukjuk és forró zsírban szép sárgára megsütjük. Kivesszük, vanillás cukorral meghintjük és vanillás tejszával feladjuk.

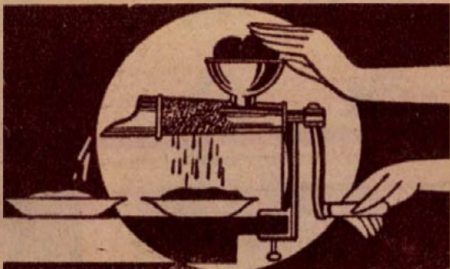
Gentry-rostélyos

Három drb 20 dkg. súlyú rostélyost kissé kiverünk, beszózzuk, majd forró zsírban hirtelen átsütjük. ¼ kg. vöröshagymát finomra vágunk, zsírban sárgára pirítunk, teszünk

hozza egy jó kávéskanál édespaprikát és vízzel feleresztve, a rostélyosra öntjük. Paradicsom-pürével, köménymaggal és 2 gerezd finomra vágott fokhagymával fűszerezve, félig meg pároljuk. Ezután készítenek gömbölyűre kivájt vagy formált nyersburgonyát, amit kevés zöldborsóval együtt a rostélyosra teszünk és az egészet puhára pároljuk.

QUODLIBET

Mi rejtőzik ezen idegen hangzású név alatt? Egy világcsoda, melyet minden országban ezen a néven hoztak forgalomba.



A „Quodlibet” paszizógépbe héjastól teszük bele a paszizozandó főtt burgonyát, nyers gyümölcsöt vagy paradicsomot és a gép egyik nyílásán ömlik ki a paszizozott burgonya vagy gyümölcs, a másik nyílásán meg a héja. Nem kell a hámozással időt vesztegetni! Egy gyermek is kezelheti. A gép elvégzi a hámozást! Minden háztartásban nélkülözhetetlen! Kivételes reklámára csak december hóra Budapest P 10.—, vidékre bérmentve, utánvételt P 10.80. Kapható minden vas- és háztartási üzletben és közvetlenül a Telefongyár Részvénytársaságnál Budapest, VII, Hungária körút 169.