

# A LONDON SZÁLLÓ EMLEKE



*Hölgyfutár,  
1863.  
augusztus  
13.*

## – ÚJRAGONDOLVA

*A Hölgyfutár című, Pesten hetente háromszor megjelent folyóirat Hírharang rovatából az olvasók éppen 155 éve, 1863. július 16-án értesülhettek a következőkről: „F. hó 26-án nyílik meg Emmerling új szállodája a Váci úton a pályaudvar szomszédságában. Az új szálloda »London városához« lesz címezve. A közönség érdekében ohajtánók, hogy e szállodában mind az árak, mind a szolgálati személyzet a párisi s más európai hotelek szerint rendeztetnék be, s hogy végre megcáfolva legyen azon általános panasz, miszerint a pesti fogadók legdrágábbak egész Európában; a miben nagyon sok igazság van, mert nálunk nem csak a szobák méregdrágán adatnak, de a személyzet még sokszor többbe kerül mint az összes kontó, miután a cselédeknek nem lévén rendes fizetésök, egy-egy vendég elmenetelekor az egész cselédség összefut, hogy a távozótól vámot szedjen!” Négy héttel később szintén a Hölgyfutárban megjelent hirdetés arról tudósított, hogy megnyitásakor az új szállodában igencsak jutányos, napi 50, 60, 80 krajcár, 1 forint és 1 forint 50 krajcár áron lehetett szobákat kivenni, amihez még felszámolták a szobában a világításhoz elhasznált gyertyák, az esetleges fűtés és fürdő díját is.*

A szálloda a Váci út és Gyár utca (ma Bajcsy-Zsilinszky út és Jókai utca) sarkán a csupán négy évvel korábban, 1859-ben épült, szerény Vasút fogadó helyén 80 szobával, étteremmel, bor- és sörházzal, színvonalas kávéházzal fogadta vendégeit. Az új, impozáns épületet a kiváló építész, Wieser Ferenc tervezte és kivitelezte. A romantikus stílusú, kétemeletes, kétszárnyú, középfolyosós elrendezésű szállodát hamarosan mosókönyhával, katonaszobával, istállóval és kocsiszínnel is bővítették. A Váci út túloldalán, a szállodával szemben az 1860-as évek végéig még cukorfinomító, tűzi-

fa- és épületfa-árusító telepek, gőzmalmok és vasöntöde, valamint jó néhány mocsaras, üres telek alkotta a sivár városképet. Az építető, Emmerling Károly azonban úgy vélte, jeles vendéglátós dinasztiájuk harmadik nemzedékét képviselő fia, Vilmos mégis eredményesen viheti tovább a család sikereit ezen a helyen. Pár lépésre az 1846-ban átadott Indóházról, majd az 1877-ben mai formáját elnyerő és 1891-től a Nyugati nevet viselő pályaudvartól, a London szálló hamar népszerűvé vált a megérkezés után vagy az elutazásig megszállni kívánó utasok körében.

A London számottevő konkurenciát jelentett a vasútállomáshoz eladdig legközelebbi, a Váci út és az Új (Zichy Jenő) utca sarkán 1850-ben nyílt, Páris városához címzett 48 szobás szállodának. Több mint valószínű, hogy a szomszédvár a London névadásánál is szerepet játszott: ha azt a franciák fővárosához címezték, emez legyen az akkorra már a legnagyobb világbirodalmat magukénak tudható angoloké.

Az Indóházat kezdettől fogva omnibuszjáratok kötötték össze a város más részeivel, 1866-tól pedig a Széna (Kálvin) tér és Újpest között a Váci úton végighaladó első lóvasút is útba ejtette.

### Londonból az Újvilágba

Egy – viszonylag rövid ideig tartó működése okán a köztudatból elég gyorsan kikopott emlékű – másik létesítmény szintén jelentősen hozzájárulhatott ahhoz, hogy Emmerling néhány év elteltével jogosan érezhette magát úgy, mint aki a kártyában 19-re alsót húz: ez a Neue Welt, azaz Újvilág mulató volt.

Tüköry Sándor a mai Szent István körút nyomvonalán futó Tüköry-gát északi oldalán működött Király sörözője melletti hatalmas kertjében, a mai Vígszínház helyén, sörözőket üzemeltetett. A Hild József tervei nyomán emelt, majd Feszli Frigyes által kibővített, szolid izogatósnak helyt adó, népszerű sörözőt az 1860-as évek közepén bérbé adta. És ekkor szó szerint „új világ” köszöntött be. A mulató az országban egyedülálló programmal várta vendégeit: szombat esténként felléptek itt akrobaták, illuzionisták, zsonglőrök és komikusok. A francia Antoinette trágárságokkal színezett chansonette-jének köszönhetően kellően frivol volt a hangulat, amit Pest százhusz legszebb táncosnőjét felvonultató táncokkal keretezett külföldi vendégművészeknek sikerült a végletekig fokozni. A havonta rendezett



Chlumszky hirdetése, 1896.

„débardeur” bálókra nem kellett, sőt nem is volt szabad hölgypartnert vinni. A mulató gondoskodott róla, hogy a mindössze cipőt, kesztyűt és álarcot viselő, hivatalból kedvesen készsleges hölgyek mindenben megfeleljenek a férfiak igényeinek. Az Újvilágnak rövid idő alatt sikerült a tehetősebb urak köreiből odavonzania azt a közönséget, amely érdemesnek találta Bécs helyett inkább itthon elkölteni a pénzét, ezen a helyen, ami „...táncziskola, azaz bálterem, de olyan, a hová összesereglett Budapest minden kétes existenciája, nő és férfi vegyesen. Ez volt az első nyilvános leánybörze Budapesten, a hol szemérmetlenül adtak, vettek.” Akár az ország távolabbi vidékeiről is érkezettek a vendégek, hiszen most már ott volt az igencsak gyors és kényelmes, áldásos vasút! Elvégre annyi üzleti és hivatali elintézendő szólított a Pestre a nyugalmas, ám unalmas vidéki életbe belefáradt, költeni való pénzzel viszont bőven ellátott urakat! Az sem meglepő, hogy – amint az 100 évvel később is gyakran megesett – a vonzó hölgytársaságrt

Tüköry sörözője és sörözősarnoka, 1860-as évek.  
MNM Történelmi Képcsarnok



**DÖKKER FERENCZ**  
**LONDON SZÁLLÓDÁJA**  
BUDAPEST

VÁCI-KÖRÚT 65. SZ.

**ÉTTELAP**  
SPEISEN - KARTE  
CARTE DU JOUR  
BILL OF FARES

HETI ÉTTELAP ☉ WOCHEN-KARTE

<b>VASÁRNAP</b>	éjtelben: Nyárson sült és borjú-cotelette & la Marengo. esté: Filet de boeuf és pörkölt-csirke tarhonyával.
<b>HÉTFŐN</b>	éjtelben: Erdélyi úri-csomb, huszár-rostélyos. esté: Alföldi gulyás csipettkével.
<b>KEDDEN</b>	éjtelben: Prágai karaj káposzta-gombóccsal. esté: Angol marha-gerincez francia burgonyával.
<b>SZERDÁN</b>	éjtelben: Magyar bogdtauk és szűz-pecsenye. esté: Csingány-bélszín burgonya-áttérrel.
<b>CSÜTÖRTÖKÖN</b>	éjtelben: Kolozsvári káposzta, gentry-rostélyos. esté: Paprikás-csirke és házi sült kolbász.
<b>PÉNTEKEN</b>	reggel, éjtelben és esté: Halászlé, rácx ponty és kőmogyós csomb párolt káposztával.
<b>SZOMBATON</b>	éjtelben: Lihacsomb, ritscherb és pácolt nyelv. esté: Párolt sódar és serpenyős rostélyos.

22. 1910. Legény, Tisztviki, Budapest.

Heti étlap és itallap, 1910.  
Forrás: Magántulajdon

**Borlap. ☉ Wein-Karte.**

<p><b>Vörös pecsenye-borok.</b> <i>Roths Braten-Weine.</i></p> <p>Vincenti 5,40 1,20 Chateau Palagay 3,20 1,80 Villányi Burgundi (Chateau-Lafite-Lippe bor- ong borral) 2,80 1,50 Villányi varrozt (Chateau-Lafite-Lippe borong borral) 3,60 2,00 Kassai (Károlyi Lajos hárszavog Ó Fompa- nyós borral) 3,20 1,80</p> <p><b>Caemege-borok.</b> <i>Dezserlovine.</i></p> <p>Pálagay fős tokaji 12 kőmög Kecskeméti tokaji, 8-petovine 12 Hollói asztal 1, 2 Fingaris 1, 2 Cassotis, legfőbbmárkás asztal 1, 2</p> <p>Sherry fős old 8, 10, 20 Portwein, kiváló fős 8, 10, 20 Orléans di. Vörös 6, 8, 10</p> <p><b>Rajnai borok.</b> <i>Rhein-Weine.</i></p> <p>Németország 5, 10, 20 Holland Hollandia 6, 10, 20 Hollandia-Holland 8, 10, 20 Luksemburgi „Sifferswein“ 1906 8, 10, 20 London Holland 1904 Károlyi hárszavog Hollandia 10, 15, 20</p> <p><b>Osztrák fehér borok.</b> <i>Oesterreichische Weissweine.</i></p> <p>Geopoldák-Habsburg 4, 6, 8 Villányi Asztalok 4, 6, 8 „Goldberg, fehér és vörös“ 4, 6, 8</p> <p><b>Bordeauxi fehér borok.</b> <i>White Bordeaux.</i></p> <p>Chateau Lafite 1903 10, 15, 20 Chateau Lafite 1904 10, 15, 20 Chateau Lafite 1905 8, 10, 15</p>	<p><b>Bordeauxi vörös borok.</b> <i>Roths Bordeaux.</i></p> <p>Chateau Lafite 1903 10, 15, 20 Médor 6, 8, 10 St. Julien 6, 8, 10 Chateau Lafite 1904 10, 15, 20 Lafite 10, 15, 20 Chateau Lafite 1905 10, 15, 20 St. Estephe 6, 8, 10</p> <p><b>Magyar pezsgők.</b> <i>Ungarische Champagner.</i></p> <p>Lada Francosa, Monopel sec 1, 2 Tranyóvicsok 1, 2 Göndör Császár 1, 2 Török Tisztviki 1, 2 Cassotis 1, 2 Török grand vin 1, 2 Lada Császár 1, 2 Belvárosi Császár sec 1, 2 Asztal Fingaris (hárszavog)</p> <p><b>Francia pezsgők.</b> <i>Französische Champagner.</i></p> <p>Veuve Clicquot England 15, 20 Hollandia Monopel sec 14, 18 Hollandia &amp; De „Gros“ Monopel 20, 25 Hollandia extra Dry 16, 20 Geopold Császár 14, 18 Francosa Grand 14, 18 Maison G. H. &amp; Comp. 14, 18 Ermes Extra extra dry 14, 18 Ermes Extra grand American 14, 18 Moet &amp; Chandon 14, 18</p> <p><b>Sör - Bier.</b></p> <p>Kőmogyós 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20 „utolsó“ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20</p>	<p><b>Paloták</b> Borok</p> <p>szar   liter   köb   korona</p> <p><b>Paloták</b> Borok</p> <p>szar   liter   köb   korona</p> <p><b>Paloták</b> Borok</p> <p>szar   liter   köb   korona</p> <p><b>Paloták</b> Borok</p> <p>szar   liter   köb   korona</p>
--	---	---

egyesek még Bécsből is átrándultak Pestre, majd elégedetten tértek vissza a császárvárosba.

Visszaemlékezésekből tudjuk, hogy a mulató saját fogatai az indóház környékéről biztosították a szórakozni vágyók számára az eljutást az Újvilágba, távozáskor pedig igény szerint vissza is szállították oda őket. Más források szerint a mulató saját omnibuszokat közlekedtetett, hogy a náluk fellépő több tucatnyi művész, táncos, pincér eljusson munkahelyére és éjszaka onnan vissza, legalább az Indóház környékére. Kézenfekvőnek tűnik, hogy a személyzet és a fellépők egy része – a külföldi sztárfellépők mindenképp –, de a vendégek közül is sokan a Londonban szálltak meg, hiszen az átdolgozott vagy átdorbézolt éjszaka után itt tudtak legközelebb nyugovóra térni. Az Újvilág 1870-ben bezárt, a szálló viszont addigra széles körben népszerűvé vált. A jól bejáratott intézmény további fejlesztéseket, korszerűsítéseket is igényelt: az épületen némi átalakítással 1871-ben tűzifa ledobására szolgáló lyukat, 1873-ban pedig az udvaron jégvermet alakítottak ki.

Tányér a London szállodából Dökker Ferenc monogramjával. Forrás: Magántulajdon



### Felemelkedés

Az 1885-ben a Városligetben megrendezett Országos Általános Kiállítás idejére a szobaárak a huszonkét évvel azelőttihez képest már jócskán megemelkedtek: 79 szobát 1 forint 30 krajcár és 5 forint közötti áron, a szalonnal is rendelkezőt naponként 8 forintért lehetett kivenni. Az 1896-os millenniumi rendezvények idején a Budapestre özönlött tömegek szállásigénye természetesen újfent jócskán felverte a fővárosi szállodaárakat. Erről így ír az egyik érintett: „Mihamarabb fedelet szerettem volna a fejem fölé, így a legközelebbi fogadóba, a London Szállóba mentem, s amit Budapestből a leghamarabb megtapasztaltam, azok az égbe szökő szobaárak voltak. Mondták, nincs üres szobájuk, kivéve esetleg egy utcai, első emeleti szalont. Tiltakoztam: úgy utaztam, mint egy garçon, a vasútról gyalog jöttem, poggyászatot is magam hoztam, nem szándékozva „benyomást” s azt a látszatot kelteni, hogy a felső tízezerhez tartozom – mit nekem az első emeleti szalon! Más szobát kérek. Végül aztán – a helyi viszonyok ismeretének híján, a kedvezőtlen időjárás s az efféle zűrzavaros anyagi portyázásokkal szembeni fásultság miatt egy tenyérnyi, vörös bársonyhuzatú bútorral berendezett, Váci körútra néző kis szobába kerültem, s ezért az élvért napi négy aranyat fizettem. Hogyan? Önnek talán más a »véleménye«, s azt mondja, »ez nem is kellemetlenség«? Legyen! Ez esetben szívből ajánlhatom Önnek Chlumszky úr szállodáját.”

### Dökker Ferenc keze alatt

Dökker Ferenc, aki az 1890-es évek óta vezette az éttermet, 1903 nyarától a kávéházat is átvette, sőt a szálloda addigi bérlőjének, Chlumszky Károlynak is a helyére lépett. A Vendéglősök Lapja 1903 júniusában közli az új bérlő bejelentését: „Tisztelettel jelentem, hogy a Váci-körút és a Gyár-utca sarkán levő »London« szállodát teljes egészében átvettem, éttermeit, kávéházát díszesen átalakítottam, összes, 80 szállószobáját renováltattam, újonnan bútoroztattam és villany-

világítással láttam el. Nyáron át az utcákra virágos terraszok, az udvaron kerthelyiség áll a közönség rendelkezésére. Konyhám és pincém jó híre kezeskedik arról, hogy vendégeimet teljes megelégedésükre szolgálhatom ki. Az utazó és a helybeli közönség kegyes pártfogásáért alázattal esedezik a London szálloda, étterem és kávéház bérlője. A »London« szálloda a Váci-körúton közvetlenül a nyugoti-pályaudvar tőzsomszédságában van. Villamos összeköttetés a város minden része felé, úgy, hogy joggal mondható Budapest központjának." A szálloda, az étterem és a kávéház összes termeit és kerthelyiségét június 14-én, vasárnap nyitották meg ünnepelesen, a nagy és díszes közönséget Banda Marci remek játéka gyönyörködtette.

A Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete is a Londonban tartotta összejöveteleit, az 1900-as évek első évtizedének budapesti cím- és lakásjegyzékeiben pedig egyes vidéki országgyűlési képviselők budapesti címeként is a London szálló szerepel (ahogy más képviselőknél más szállodák).

### Kecsege és francia pezsgő

Sokan idézik, hogy „a város másik végéből is idejártak hagymás rostélyosáért, cigánypecsenyéért, kitűnő söréért”. Úgy gondolom, ez a méltatás inkább illene egy akár akkori, akár mai kiskocsmához, de nem Dökker Ferenc városzerte híres étterméhez. Egyik, 1910-ben nyomtatott étlapjuk fényesen igazolja, hogy ennél valóban nagyságrendekkel vonzóbb volt a London szálló éttermének gasztronómiai kínálata. Az ét- és itallap oldalain találunk menüt a hét minden napjára délben és este, pénteken reggel is; és természetesen van napi étlap. Ezek mellett még igen szép számmal szerepelnek à la carte fogások: előételként szolgáló hidegkonyhai készítmények, levesek, frissensültek, főzelékek, halak, saláták, „tésztanemű desszertek”, kompótok, gyümölcsök és manapság bárhol elképzelhetetlen választékban egy híján húszféle (!) sajt és túró. A vendég rendelhetett csirkét rántva, sütve és persze pörköltként vagy paprikásként is. Marhából többféle steaket és rostélyost, továbbá bárányt. A vastagabb pénztárcával érkezőket ingyencsúszok további, lenyűgözően bőséges tárháza várta. Volt libamáj, erdei szalonka, borjúlapocka tökkel, szeggy parajjal, pirított máj rizzsel, nyelv, steak tojással, sült szelet citrommal, hazai és külföldi vizekből pedig orsovai kaviár, angolna, ponty, viza, fogas, kecsege, szardínia, ajóka, makréla, hering, harcsa, tengeri sügér és languszta. Lám, igenis volt idő, amikor kaphatott ilyeneket az ember budapesti vendéglőkben. (A Bocuse d'Or szakácsolimpia 2016-ban Budapesten rendezett európai döntőjében a hazai rendezők a kecseget választották az egyik alapanyagának, ezért is sajnálatos, hogy itthoni étteremben manapság csak elvétve bukkanhatunk erre a nemes halra.)

A London italkínálatában a borok domináltak: a balatoni, baranyai, tokaji és magyarádi fehérek, az egri, mátrai, szegyszárdi (így!) és villányi vörösek, a tokaji és ruszti aszú mellett még Bordeaux-i, Rajna-vidéki, ausztriai és por-



Dökker Ferenc vendéglője a London szállodában, 1902.

Forrás: FSZEK Budapest Gyűjtemény

tói borok is bővítették az összesen több mint félszáz tételt felvonultató választékot. Gyöngyöző borokból voltak magyar és francia pezsgők, valamint olasz Asti Spumante. A borok mellé vagy akár azokat fröccsnek felspriccelni természetesen nem hiányozhatott a szikvíz sem, és ásványvizekből is igen gazdag volt a felhozatal: a közelebbi forrásokból származó margitszigeti, mohai és parádi mellett teplici a Felvidékről, borszéki Erdélyből, luhi Kárpátaljáról, rohitschi Stájerországból, giesshübli és krondorfi Csehországból, de még Apollinaris is Németország nyugati vidékéről, összesen 16-féle! Sör csakis kőbányai csapolt, rövidital viszont egy sem volt az étteremben.

### Végjáték

Dökker Ferenc méltán örvendett széleskörű tiszteletnek: választmányi tagja volt a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetségének, nyugdíjgyesületének és budapesti ipartestületének. Azon túl, hogy más vendéglősökhöz hasonlóan ingyen ebédet adott rászoruló diákoknak (a szegény vidéki tanárok és tanítók budapesti intézetekben tanuló gyermekeinek), vendéglősipari önállóságának 25. évfordulója alkalmából 1913-ban két szakipari alapítványt hozott létre: az egyiket a vendéglősipari tanoncotthon, a másikat pedig a létesítendő vendéglős menhely javára.

1927 októberében bekövetkezett halálával a szálloda bezárt. Az 1931. évi Kereskedelmi, Ipari és Mezőgazdasági Címtárból tudjuk, hogy az étterem az özvegy vezetésével még néhány évig fogadta vendégeit. Miután 1936-ban az addigra már teljesen elhagyatott, hulló vakolatú, leromlott állagú épület áruházzá alakítására irányuló tervek meghíúsultak, végül lebontották, és a London szálló emléke feledésbe merült. Helyén csak 1984-ben épült – a környező épületektől teljesen eltérő stílusú – áruház.

Vagyunk néhányan, akik szerint a döntéshozók átgondolhatták volna, nem érdemes-e inkább megint szállodát építeni az évtizedekig üresen álló telekre az akkoriban egyébként is jelentős szállodai kapacitáshiánnyal küszködő Budapesten. Mondjuk olyasfélért, mint a London volt. Esetleg újragondolva.



Dökker Ferenc hirdetése. Vendéglősök Lapja, 1909. 09. 20.