

2019-9-10
LVII. évfolyam

Életünk

irodalmi, művészeti és kritikai folyóirat



TARTALOM

Egy régi fogadó és vendége, avagy Könyvtárosok vendégségben / 1

„ELŐÉTELEK” / 3

„FŐÉTELEK” / 11

„KÖRETEK” / 81

„SAVANYÚSÁGOK” / 95

„DESSZERTEK” / 105

„ITALOK” / 123



Egy régi fogadó és vendége, avagy Könyvtárosok vendégségben

Időről időre az Életünk folyóirat jelentkezik egy-egy gondosan kiválasztott tematikus számmal.

E szám létrejöttéhez a Berzsenyi Dániel Könyvtár helyismereti könyvtárosai érkeztek vendégségbe és jó szokáshoz híven, nem üres kézzel. Szétnéztek éléskamrájukban a Savariensia helyismereti gyűjteményében és kifőztek valamit, amit most az olvasó a kezében tart. Ez a lapszám nem kortörténeti dokumentumként kíván színre lépni, csupán a benne elhelyezett történeti falatkák kóstoltatásával a múltat hivatott megidézni.



Az egyes egységek stílusosan úgy kerültek kialakításra, mintha az olvasó egy étlapot tartana a kezében: Előételek, Főételek, Itallap, Desszertek és Savanyúságok. Ehhez kapcsolódóan válogattunk a szombathelyi helyismereti gyűjteményben teljesen szubjektívan, a teljességre nem törekedve. Terített asztalt kínálva a téma iránt érdeklődő laikusok, de akár kiindulási pontot kereső történészek, helyismereti kutatók számára is. Az 1800-as évektől egészen a rendszerváltásig mutatja be nagy léptékek-

ben Szombathely vendéglátásának trendjeit, fordulópontjait, meglepő és helyenként humoros eseményeit.

Egy jól működő háztartás konyhaművészetéhez szükség van igényes, minőségi alapanyagokkal dolgozó beszállítókra is, így kerültünk kapcsolatba Horváth József és Spiegler Tibor helytörténeti kutatókkal, akik saját tudásukat és gyűjteményük ritka „szarvasgombáját” adták a lapszámunk sikerességéhez. Hálásan köszönjük nekik ezúton is!

A lapszám fejezeteiben tapasztalható halvány kapcsolódás, ám az egyes egységek önállóan is megállják helyüket, bárhol felüthető, olvasható, nézegethető.

Ráhangelődésképpen pedig fogadják szeretettel Gundel Imre étvágygerjesztő sorait:

„Ha nem is vallják be, sok embert úticéljának megválasztásában – néha döntő mértékben – befolyásol a gasztronómiai élmények viszonylag olcsón történő szerzésének szempontja. Merthogy nemcsak szép tájak vannak és romok, és dómok és sírok és képtárak. Ezenkívül ízelítő prelúdiumok, rövid leves-balladák, ártatlan hal-szonetek, szájban elomló kocsonya-fűgák, bársonyos mártás-akvarellek, ropogós bőrök toccatái, lédús sült-szimfóniák és pecsenye-drámák, cukor-szobrok, parfé-vázák, sajtmozzaikok és gyümölcs-csendéletek, koktél-humoreszkek és bőlé-kórusok, kávé-réz-karcok is vannak. Bor-misék, pezsgő-áriák, aszú-költemények és konyak-intarziák. Szárnyaló íz-hegedűversenyek és illat-gobelinek. És ezek is részei az igaz életnek.”

Akik pedig kifőzték:

Alexa Károly directeur de cuisine,

Szalai Edit chef (de cuisine) és

Spiegler-Kutasi Nikolett commis de cuisine, e sorok írója.

„ELŐÉTELEK”



Előételk.

Ezek nem a nagy ebéd bevezetőjéköp szolgálnak, de a mostani viszonyokhoz megfelelőleg, mint önálló étel — háspótióul ajánlható.

Tojásos burgonya.

A héjjában megfőtt burgonyát megtisztítjuk s vékony szeletekre vágjuk, zsírral kikent edénybe tesszük, átstűjük. Néhány tojást ütünk föléje s kissé megsózzuk s egy percre újból a sütőbe tesszük.

Tojáslepény burgonyával.

Egy negyed kiló hideg burgonyát (felhasználhatjuk az előző napról megmaradt egész burgonyát is) megreszelünk; 5 deka vajjal, 2 tojás sárgáját, 3 deci tejet összehabarunk, ezt hozzáadjuk a burgonyához, végül a két tojás fehérjéből kemény habot verünk s könnyen közkeverjük s palacsintastűtőben négy részben kisütjük. Suványú főzelékhez vagy salátával tálaljuk.

Tojáslepény nyers burgonyával.

Egy edénybe $\frac{1}{2}$ kiló nyers, hámozott, tisztára mosott burgonyát reszelünk, annyi vizet öntünk rá,

hogy ellepje, egy óráig állni hagyjuk, az egészet egy tiszta szalvétába tesszük s a nedvét kinyomjuk; 6 tojás sárgáját, egy késhégynyi sóval, 2 evőkanál tejjel jól elkeverünk, azután a kinyomott burgonyát közkeverjük és végül a hat tojás keményre vert habját. Egyforma vékony lepényeket sütünk. A nyers burgonya miatt a lepényeket lassan kell sütni, hogy jól átűljenek.

Habart tojáslepény.

Személyenként egy tojás sárgáját, fehérjéből vert habot, egy kávéskanál rizslisztet, egy evőkanál tejet és kevés sót bögrében összehabarunk. Lepénysütőben egy kis darabka vajjal olvasztunk, az előbbi masszából keveset beletöltünk s mindkét oldalán megsütjük.

A lepényt tetszés szerint sonkával vagy zöld főzelékkel töltyük.

Tojáslepény más módon.

10 deka sonkát apróra összevágunk. Habütben 3 tojás fehérjét habbá verünk, adunk hozzá 3 deka lisztet és a 3 tojás sárgáját. Zsírral kikent és kilisztezett lábosba öntjük a tésztát egyik felét, ezt sonkával megszórujuk, a tésztát másik felét rákenjük és szép világossárgára megsütjük.

Tojásos gombás lepény.

3 egész tojást egy deci tejjel, sóval összehabarunk, palacsintastűtőben diónyi zsírral olvasztunk s ha forró, beleöntjük a tojáskeveréket s mind a két oldalán megsütjük. Zsiron és zöld petrezselymen párolt gombával töltyük és rögtön tálaljuk.

Kelvirág vajos mártással.

Egy kelvirágot sós vízben puhára megfőzünk, egy tűzálló tálba tesszük s a következő mártással sütjük át: 6 deka vajjal és 8 deka liszttel rántást készítünk, 2 deci tejjel felöntve, folytonos keverés mellett sűrűre befőzzük. A karfiolra öntjük, apró vajdarabokat helyezünk rá, pármái sajttal meghintve pirosra sütjük.

Ugyanígy készítjük a gombás kelvirágot, csak hogy 15 deka felvágott gombát, mit előzőleg zöld petrezselymes zsírban megpároltunk, teszünk közé.

Gombapástétom.

5 deka vajban 10 deka felvagdalt gombát párolunk, azután finomra vágott zöld petrezselymet, két egész tojást keverünk hozzá. 2 deci paradicsommártással sűrűre főzzük s a következő pástétomba tálljuk.

Tésztá: 20 deka vajat, 40 deka lisztet, egy egész tojást, sóval és tejjel összegyúrjuk, kisodorjuk és egy tortaformát evvel kibélelünk, a sütéskor a formába száraz borsót vagy babot teszünk s így sütjük, hogy megmaradjon a formája.

Kelpástétom gombamártással.

Fél kiló ürücmobot puhára sütünk s 5 deka szalonnával együtt megdaráljuk, azután 3—4 kanál tejjel, 2 kanál morzsával, kevés borssal, 5 tojás sárgájával összekeverjük, s a darált húshoz adjuk. 5 tojás fehérjéből habot verünk s ezt is hozzákeverjük, kellevet sós vízzel leforrázunk, egy tiszta vászonzuhát szépen kirakunk vele s az egész hűskészítményt bele-

rakva, összegöngyöljük, a két végét erősen lekötjük s egy óráig gőzben főni hagyjuk. Gombamártás hozzá.

10 deka gombát puhára főzünk, leszűrjük, apróra vagdalya 5 deka vajban pároljuk, mikor eléggé puha már, egy csipetnyi lisztet teszünk hozzá, tejjel felöntve, megegyszer felforraljuk.

Borított kel.

2 fej kelkáposztát cikkekre vágva, sós vízben megfőzzük. Szitára tesszük, hogy lecsepegjen, egy lábosat zsírral jól kikentünk, morzsával kihintjük s a kelt szépen sorba belerakjuk, 5 deka sonkát hosszúságú szeletekre vágva teszünk rá, morzsával meghintjük, 2 deci tejjel öntünk rá, hosszúságú szeletekre vágott füstölt szalonnát helyezünk rá, egy kis vajat s sütni tesszük.

Rakott kel.

A kel felső levelét leszedjük és forró vízben megpuhulni hagyjuk. A többi részét apró metéltre vágjuk s ugyancsak forró vízben téve 15 percig állni hagyjuk. Negyed kiló sertés (lehet ürü vagy bárány) húst ledarálunk s 5 deka félig megfőtt rizsszel keverjük, egy egész tojást, só, borsot tetszés szerint, esetleg majonénnát is adunk hozzá s a kelkáposzta leveleit evvel megtöltjük. Azután egy lábosba belehe-

**Jégszekrények, jégládák, fagylaltgépek,
sütőformák nagy választékban kaphatók**

GEITNER és RAUSCH lével-végi udv.
szállító céggel
BUDAPEST, VI. ANDRÁSSY-ÚT 18. (SAJÁT HÁZ)



A MEINL GYULA kedvelő-
lapotall **R.-t.**



hétfőn, március 3-án TEA-,
kedden, márc. 4-én KAKAO-,
szerdán, márc. 5-én KAVÉ-
PRÓBAFŐZÉST RENDEZ,
melyhez igen tisztelt vendőt
és azok ismerőseit ezaton is
tisztetélettel meghívja

a Horváth Boldizsár-téren levő fiókcukrotébe.

Dunántúli Esti Hírlap 1924.

Szállodások és vendéglősök figyelmébe!

Van szerencsénk a nagyon tisztelt szállodás és vendéglős urakat értesíteni, hogy sörtelepünkön az idén eszközölt jelentékeny kibővítések folytán képesek leszünk még a legnagyobb igényeknek is megfelelni; törekvésünk lend, mint eddig, ugy ezentúl is kitűnő minőségű gyártmány szállítása által a vendőinket a legjobban kielégíthetni.

A szombahelyi saját kezelésünk alatt levő sörraktárunkon kívül van még Vasvármegyében Kőrmentén, Sárvárótt, Muraszombaton, Német-Ujvárott, Pincakafón, Felső-Eőrótt, és Kis-Czellben.

A szomszédos Zalamegyében Alsó-Lendváu, Tapolczán, Zala-Szent-Gróthon, Csáktornyán, Nagy-Kanizsán, Zala-Egerszegén és Zala-Lövön.

Sopronmegyében Felső-Ságon és Beledén sörraktárakat tartunk fenn.

Tiszteltettel:

Az első gráci sörfőződe,

SCHREINER FERENCZ FIAI

gráci sörgyáros cég igazgatója.

-58

Vasvármegye 1895. július 14.

— Mult hó 30-án egy utazó, tyukszem irtó porosz orvos a helybeli Szarvas vendégfogadóból több forintra rugó adósság hátrahagyása után elpárolgott, vagyis, magyarosan mondva - megszökött.

— Boegán József a vasut meletti nyaralóját e hó 2-án csakugyan megnyitotta. A megnyitási ünnepeyre városunk közönsége szép számmal sereglett össze. A vendégsereget Vajda Ferencz zenetársulata mulattatá. Az izletes ételek és italok jutányos áron szolgáltatottak ki.

— Május 3-án Szabó József kávéháza is megnyilt. A helyiség csinosan van berendezve.

— Rohonczirol értesítnek minket, hogy lapunk mult száma rohonczi levelének azon állítása, hogy a Rohonczi szöllő ajánlott levelek Szombathelyről Sopronba s vissza csak onnan inditotnak, idejét multa, miután intézkedés tétetett, hogy a Rohonczi ajánlott levelek Sopronba ne szállitassauak

Vasvármegyei Lapok 1868. május 6.

Magyarországi Irodalom és Nyelvügyek
Véddelel.

Miniszteri megbízás. A kultusz-miniszter Nádasdi Sárkány István körirattal tanítónőt a körmei állami polgári leányiskolában a kézimunka tanításával megbízta.

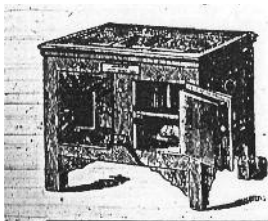
Vasuti hivatalnokok öröme. A magyar kir. államasvuti hivatalnokok fizetésének rendezése befejezett dolog. Hegedűs Sándor miniszter egyenes kívánságára a fizetésrendezés munkáját már el is végezték, de a javaslatot nem közli a nyilvánossággal. A miniszter a fizetésrendezés törvényére való emelkedéséig a múlt hivatalnokoknak fizetésük ro-

Végzetes tévedés. Maudi István lipótfalvi parasztleány régi haragosa volt társának, Winkler Mihálynak. A múlt novemberben a korcsmában találkoztak a két haragos, a hol újra összeszólkostak. A szőharez után Winkler többdemagáival eltávozott a korcsmából s Mandl utána sompolygott. A sötétben többször hátszart egy alakot, a kiről azt hitte, hogy Winkler. Nagy lett asomban a megdöbbenése, a mikor észrevette, hogy tévedett, mert jó barátját, Strobl Ferencet ölte meg. A szombathelyi törvényszék szándékos emberölés büntetéséért hat évi fegyházra ítélte a gyilkost. A

kövies Sándor volt, megyekalona ösregyének és gyermekeinek számára. Az ösregyét rendezése helyére juttattuk.

Kálmán megbukott. Egy stíjer határszéti látogatott kies fürdőhelyen, melynek vendégei nagyjából magyarok egy látiratnak téves kézbesítése tragikomikus következményekkel járt. Hétek óta fürdőzött ott magyének egyik vidéki városában lakó jónevű kereskedőnek fiatal szép felesége. A napokban egy hasonló vezetéknevű magyar asszony érkezett a fürdőhelyre, kipek férje látiratot akarta feleségével közölni, hogy Kálmán nevű fiuk a vizsgán megbukott.

Vasvármegye 1900. július 29.



ugyanczán vasgerendákat és nyult vasuti sínkeket, valamint

szabadalmazott tengelyeket, csavartok és ellencsavartokkal.

A nyári időny alkalmával rakomány tartom a legjobb minőségű

jégszekrényeket vendéglősök, mészárosok részére és házi szükségletre. 32-5

valamint a vasgerendák szakmájába vágó mindennemű árukat gyári áron szállítva.

==== Költségvetés és árjegyzék ingyen és bérmentve! ====

Vasvármegye 1895. augusztus 18.

— Szabó Józsefnek a „Két rózsához” címzett nyári mulatója apr. 27-én nyitott meg. A jelenvolt vendégek osztatlan tetézzéssel éldelék az üde hegyi lég kellemét, s késő estével megelégedetten távoztak a nyári séták minden kellemével kínálkozó helyről.

— Holnapra, mint május 1-ére a város körüli mulatóhelyek májusi ünnepélyre készülnek. Kíváunk nekik szép időt és sok vendéget!

Vasmegeyi Lapok 1871. április 30.

Szombathely, 198.....

II. OSZTÁLY

LEVESEK

Csontleves metélttel
Csontleves májgaluskával
Zöldborsóleves

KÖRETEK, FŐZELÉKEK

Pirított burgonya
Mirelit hasábburgonya
Magyaros burgonya
Párolt rizs
Zöldborsófőzelék

HIDEG—MELEG ELŐÉTELEK

Orosz hússaláta
Ham-and-eggs
Gomba tojással

SZÁRNYASÉTELEK

Rántott csirke, hasábburg.
Sült csirkecomb, rizs

SALÁTÁK

Csemege uborka
Vegyes vágott savanyúság
Káposztasaláta
Cékla
Ecetes almapirika
Vegyes savanyúság

GYERMEKMENU

Zöldborsóleves
Rántott filé, hasábburgonya
1/2 adag csemege uborka

„A” menü

Csontleves metélttel
Sertéspörkölt galuskával
Káposztasaláta

ÓVÁRI ÁRPÁD
üzletvezető

SOLYMOSI GEZA
árfelelős

SAJTOK, BEFŐTTEK

Trappista sajt vajjal
Meggybefőtt
Vegyes befőtt

KISADAG ÉTELEK

Rántott filé, hasábburgonya
Párizsi filé, rizs
Natúr filé, rizs

KÉSZÉTELEK

Sertéssült, pir. burgonya
Sertéspörkölt, galuska
Lecsós sertéskaraj, pir. burg.

FRISSENSULTEK

Csónakázótól 2 személyes
Sertésborda rántva, hasábburg.
Sertésérmék zöldborsóval, rizs
Natúr sertésborda, pir. burg.
Sertésborda hentesmódra, hasábburgonya
Kanászpecsenye, pir. burg.
Sertésérmék magyarosan
Fokhagymás cigánypecsenye, pir. burg.
Sertésszelet pir. gombával, hasábburgonya
Párizsi sertésszelet, rizs
Brassói aprópecsenye, pir. burg.
Beefsteak tükörtojással, hasábburgonya
Bélszínérmék magyarosan
Natúr bélszín gombával, hasábburg.

„B” MENU

Csontleves metélttel
Rántott sertésszelet, burgonya
Káposztasaláta
Vegyes befőtt

EGERVÖLGYI LÁSZLÓNÉ
konyhafőnök

„FŐÉTELEK”



Nemzeti marhaszelet.

Fél kiló felsált szeletekre végünk, kiverjük, megsózzuk s zsíron hirtelen sütjük. Egy lábosba rakjuk. A levében 6 deka lisztet pirítunk, egy fej apróra vágott hagymát adunk hozzá s ha szép piros, egy deci paradicsommal, egy evőkanál ecettel s azután 1 deci vízzel feleresztjük. Egy kis mustárt, borsot, sót, citromhéjját teszünk bele, ezt felfőzzük s átszűrjük s a húsrá öntve, ezzel puhára pároljuk. Hozzá apró kockára vágott sárgarépát és zöld borsót külön főzünk és burgonyarudacskákat adunk.

Burgonyarudacska : Fél kiló burgonyát sós vízben puhára főzünk, áttörjük s egy tojás sárgájával és 2 deka olvasztott vajjal keverjük. Deszkára tesszük s rudacskákat formálunk belőle, elvagdadjuk kis darabokra, bebundázzuk, zsírban kisütjük.

Hátszin-szelet.

A hússzeleteket besózzuk (nem szabad megmosni) s a szélét bevagdossuk, kevés zsírban hirtelen kisütjük. Azután a húst egy lábosba tesszük s a zsírt amiben kisült, 6 deka liszttel elkeverjük s egy fej apróra vágott hagymát és egy kis zöld petrezselymet adunk hozzá, egy deci vörös borral és kellő vízzel feleresztjük. Ezt a húsrá szűrjük, puhára pároljuk. Burgonyapogácsával tálaljuk.

Burgonyapogácsa : Egy kiló hámozott burgonyát sós vízben megfőzünk, áttörjük s három tojás sárgájával, tűzön egy tálban addig keverjük, míg megmelegedik, azután 4 deka vajat keverünk bele s táblára téve pogácsákat szurkálunk belőle. Kizsirozott pléhre téve, tojással megkenjük, sütőben sütjük.

Fehér pecsenye.

A húst megmossuk, megsózzuk, nagyon megtörjük s késseel több helyen belevágunk. Ott szalonnaszeletekkel és sürgarépadarabokkal megtűzdelfjük. Vékony szalonnaszeletekkel a lábós alját kirakjuk, hagymát karikákra vágva teszünk rá, úgy helyezzük bele a húst. Egy deci paradicsomot öntve rá, pároljuk addig, míg puha, ha leve kifőtt, vizet öntünk alá. Párolt rizsszel tálaljuk.

Párolt rizs. 6 deka zsírban 12 deka megmosott rizst megpattogtatunk, kevés sőt teszünk bele, 2 deci vízzel felöntjük, lassan pároljuk.

Pálfiy-rostélyos.

Marhahús-szeleteket félíg lesütünk, azután a húst lábósba tesszük s a zsírban egy fej karikára vágott hagymát pirítunk, paprikával s apróra vágott zöldséggel szép sárgúra pirítjuk. Egy deci fehér borral, egy deci tejjel s egy deci vízzel felöntjük s ebben a húst puhára pároljuk.

Vagdalt bélszín.

Egy marhaszáját megfőzzük s egy kiló marhamájjal együtt ledaráljuk. 10 deka kukoricalisztet 2 deci sós vízben jól elfőzzük s a húshoz adjuk. Adunk hozzá még egy egész tojást, kellő sőt, borsot, párolt apróra vágott vöröshagymát s zöld petrezselymet és 5 deka apró kockára vágott szalonnát. Mind Ezeket összegyúrjuk, hosszú bélszín alakúra formázzuk s tepsiben megsütjük. Sülés közben paradicsomos vízzel átöntjük. Átönt burgonyával vagy paradicsomos rizsszel tálaljuk. Ha pogácsa alakban készítjük, tetejére szeletekre vágott burgonyát adunk s úgy sütjük.

Marhaszáj rizsszel.

A marhaszáját megfőzzük, apró szeletekre vágjuk. 5 deka vajban két darab apróra vágott gombát párolunk, fekete borsot, sőt s a felvágott húst bele-téve, tovább pároljuk. Azután egy kanál liszttel meghintjük, pirítjuk addig, míg liszt ízét elveszítü, egy deci vízzel felereszttjük s sűrűre befőzzük. Túzzól levéve kihűttük. 5 deka vaj, 6 deka lisztből rántást készítünk, 2 deci tejjel s egy deci vízzel felereszttjük. Sőt, fél citrom levét adunk hozzá s sűrűre befőzzük, ha kihűlt, 1 tojás sárgáját s evvel elkeverjük. 10 deka rizst puhára párolunk. Egy tátra koszonü formára rakjuk, a húst a közepébe helyezük, egy kis páрмаi sajttal meghintjük, a mártást ráöntjük s újból pármával behintve, a sütőben 5 percig az egészet átsütjük.

Tüdőlepény.

Fél kiló tüdőt, egy sürgarépával, egy petrezselyemmel, ecettel, sóval, vízzel megfőzzük. Finomra ledaráljuk, 10 deka kockára vágott nyers szalonnával, zöld petrezselyemmel, pirított hagymával és két egész tojással, borssal, valamint 10 deka kukoricaliszttel jól összegyúrjuk. Kikent, kimorzsáztott pléhre lepényalakban tesszük és sütőben megsütjük. Ha készült, pogácsaszaggatóval kiszakítjuk, tepsibe helyezük s tetejére egy-egy szelet nyers gombát téve, a következő mártással átsütve tálaljuk.

5 deka zsírral, 6 deka liszttel jó barna rántást készítünk, beleteszünk egy egész fej összevágott hagymát s vízzel felöntve, ecettel, sóval, kevés cukorral ízesítve, jó sűrűre elfőzzük. Azután áttörjük, újra felmelegítjük s a húsrá öntjük, erre helyezük a gombát s sütőben még 5 percig átsütjük.



Vasúti Vendéglő

Kertmegnyitás.

Van szerencsém a n. é. városi közönséggel tudatni, miszerint
a vasút indóház mellett levő

kertemet
szombaton, f. hó 24-én
Darázs zenetársulata közreműködésével
megnyitandom.

Jó ételek és jó italokról nem különben
PILSNERI SÖRRŐL
legjobban leendő gondoskodva.
Buberl N. vasúti vendéglős.

Nyomatott a kiadótulajdonos:

Vas megyei Lapok 1873. május 22.



Vasúti étterem (terrace Szombathely).

A szombathelyi restauráció modernizálása.

Tegnap június 13-án vette át Neubaauer Oszkár a szombathelyi pályaudvari vendéglő vezetését. Nem lesz könnyű dolga, hogy az üzlet élén az utízdek óta megszeretett Hainzmann ácsfi pótolja. De egyrésztől szakképessége és higgadsága, másrésztől a támogatotti álló tekintélyes finanszírozó megadja majd neki a módot, hogy nhamarább megkedveltesse magát a közönséggel. Természetesen az átvétel és az átalakításai, a pincék és léskamrák megöltésével, az új személyzet beállításával az első napokban még annyi a dolog, hogy még papírra beleteljen, míg simán mozogásba minden. Neubaauer ugyanis teljesen új készleteket hozott és egészen más személyzetet állított be a vasúti vendéglőbe. Mindenekelőtt egy elsőrangú budapesti szakácsot, aki most szervezte meg maga köré a legelső budapesti üzletek alományából a konyhaszemélyzetet. Rövid idő múlva behozzódik az ittermi felszerelés, ezüstnemekek, abronczok, üvegkannák feltrissítése és kiegészítése. Úgy az I. osztályú, mint a II. osztályú étterem mellé külön italautó és sörkezelő készülékeket szereznek be. Az üzlet bevezeti a Kőbánya Polgári Szerződés eddigi barna sörét, mellé a világos sörök kimerését is.

Neubaauer a téli szoborra tea-szomarkarokat és melegbor-lőzöcskőket állít fel mind a két étteremben. Ezenfelül a III. osztályú étteremben külön kolbászlőző és az ételeket melegentartó gázapparátus bevezetését is tervezi. Rövidesen elkészülnek az érkező vonatok mellé kitolható kézi buffet-kocsik, melyek hideg sört, hűtőket, gyümölcsöt, lelvágottakat, hideg sülteket és süteményeket fognak árusítani. A perconon pedig az étterem ajtaja előtt buffetasztal fogja várni azokat az utasokat, akik az ételt magukkal akarják vinni a vasúti kocsikba.

Kicsérélődik a kiszolgáló személyzet is. Az öreg Hainzmann bácsival egy megváltk a restaurációtól az ő régi munkatársa, a restaurációnak két év-tizeden át volt elegáns főpincére, Kötthaus Gyula is, aki hosszú működésével oly sok jóbarátot és jóakarót szerzett magának. Kötthaus egyelőre szintén nyugalomba vonul, de — amint halljuk — jövőre az egyik legnagyobb dunántúli fürdőhely egyik nagy éttermének bértőjeként lép ismét munkába. Az ő helyébe Neubaauer a maga bizalmi emberét és személyzetét hozza, akik az ő módszere és kivánságai szerint fogják ellátni a pályaudvari vendéglőben a kiszolgálást.

Vasvármegye 1923. június 14.



MEGNYILT
a vasúti éttermek
terrace-a,
 ahol a legfinomabb cukrászsütemények, fagyalt, jegeskávé, Cup Jug, macedoin és állandóan
frissen csapolt
Porter-sör
 áll a nagyérdemű közönség rendelkezésére.

3019

Vasvármegye 1924. május 25.

VILÁG PROLETÁRIJAI, EGYESÜLJÉTEK!

VAS
VN
NÉPE

A MEGYEI PÁRTBIZOTTSÁG ÉS A MEGYEI TANÁCS LAPJA

Bisztró az utasoknak

Modern, új bisztrót nyitott tegnap a szombathelyi vasútállomáson az Utasellátó Vállalat, s közel kétfélmillió forintos költséggel kialakított, másodosztályú bisztró ízléses belsejével, a korábbiakhoz képest kibővült szolgáltatásaival egyaránt „elődjét”, a rosszlelkű söntést van hivatva — nemcsak pótolni, hanem feledtetni is.

Külön ételbár áll az utazóközönség rendelkezésére, ahol frissensülteket és hidegkonyhai készítményeket, süteményeket egyaránt lehet rendelni. A Keripar egyik új terméke, a Cornélius típusú szörpkeverő és adagoló biztosítja az italfélék nagyobb választékát. Bort és sört is fogyaszthatnak a vendégek, töményeszett, röviditalokat viszont nem árúsítanak.

1978. OKTÓBER 26. CSÜTÖR

Kádár János fogadta a testvérpártok képviselőit

Kádár János, az MSZMP KB első titkára szerdán a Központi Bizottság székházában fogadta a testvérpártok budapesti tanácskozásán részt vett központi bizottsági titkárokat, a küldöttségek vezetőit.

Az elvtársi, baráti légkörű beszélgetésen magyar részről jelen volt Németh Károly, a Politikai Bizottság tagja, a KB titkára.

Az MSZMP Központi Bizottsága szerdán ebédet adott a szocialista országok

kommunista és munkáspárt-kai központi bizottságai küldöttségeinek tiszteletére. Az ebéden részt vett Gyenes András, az MSZMP KB titkára is. Ott voltak a tanácskozáson képviselt szocialista országok budapesti diplomáciai képviselőiténél vezetői.

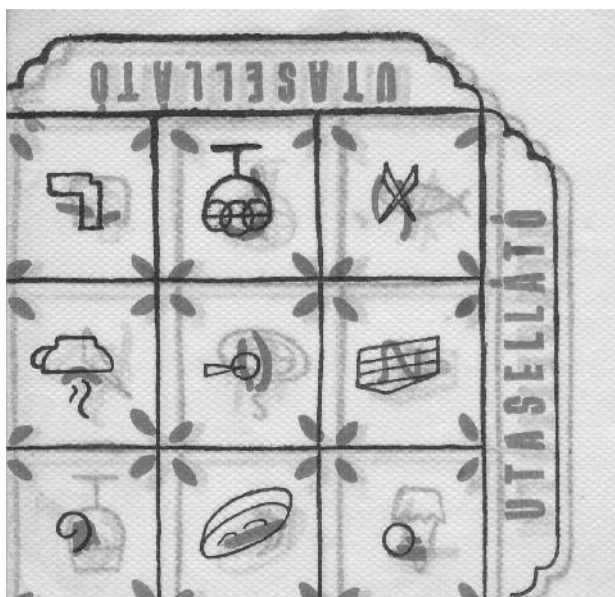
Pohárköszöntőt mondott Németh Károly, az MSZMP PB tagja, a KB titkára, a magyar küldöttség vezetője és Ivan Vasziljevics Kapitov az SZKP KB titkára, a szovjet küldöttség vezetője.

Ma összeül az országgyűlés

Ma délelőtt 11 órakor megkezdí munkáját az országgyűlés őszi ülészsaka. Előzetes tájékoztatás szerint a mostani ülészsakon az oktatási miniszter beszámol a közoktatás helyzetéről. A közlekedés- és postaügyi miniszter parlamenti beszámolója pedig a közlekedés-politikai koncepció végrehajtásáról és továbbfejlesztésének főbb irányairól tájékoztatja a képviselőket. A közlekedés fejlesztési elveit 1968-ban hagyták jóvá.

lar
ale
fia
lal
rú
sze
per
mé
évi
me
lóc
ho
ra
me
int
bai
Va
mi
rú
?

Vas Népe 1978. október 26.





Viktorian Kallakot ja
Lavana Gasol-moottori Jousaj
ilmat roudat

Vakona
Merij
1982 jouluku 19.
Lontakaly

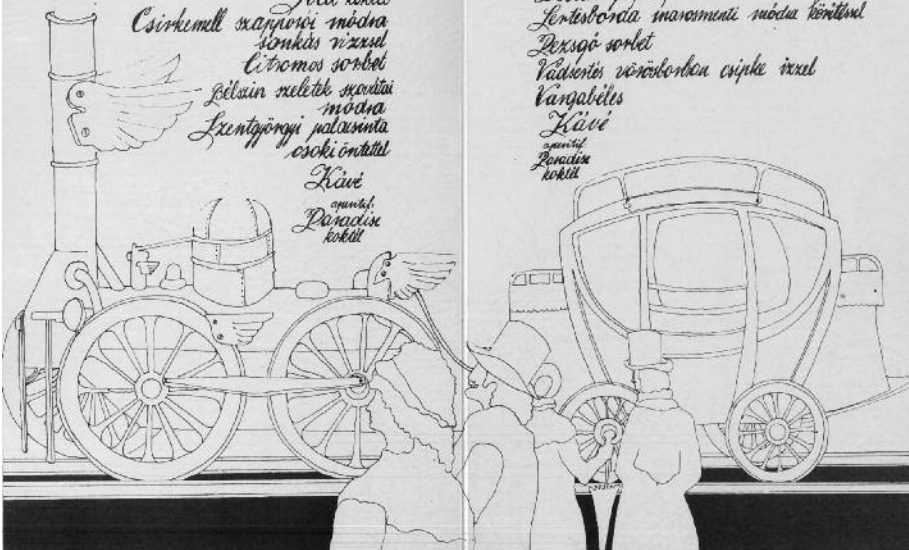
A. mää

Hlat kokkil
Csirkemell waxonni mödra
sionkäs nxxxx
Citromos sorbet
Pélain neleik moottori
mödra
Lrentogorji palasinda
csoki onttitel

Kävi
amutit
Paradise
kokkil

B. mää

Libamaj parfi
Lentesborcia marameini mödra kerritvel
Persge sorlet
Väsköniä vöökölöhen cyjke inxel
Vängabélis
Kävi
amutit
Paradise
kokkil





Városházi Vendéglő



— **Étterem-megnyitás.** **Marcány Márton**, a „Szombathely városához“ czimzett vendéglő bérlője, aug. 10-én nyitja meg az ujonnan berendezett éttermét.

Vasmegeyi Lapok 1884. augusztus 3.

Kávéház megnyitás.

Alulírottak van szerencséje a n. é. közönséggel tudani, miszerint

kávéházi helyiségeit

ugy

vendégszobáit

njból a legdiszesebben tataroztatván, *kávéházát ma november hó 19-én újból megnyitja.*

Üzletét a n. é. közönségnek a legmelegebben ajánlva, marad tisztelettel

Weder István,
vendéglős a „Városház”-hoz.

3-1

Vasmegyei Lapok 1876. november 19.

Jelszó: jó ételeket és tiszta bort a vendégeknek.

Szálloda Szombathely városához.

Van szerencsém a n. é. közönséget értesíteni, miszerint f. év
július hó 27-én Szombathelyen a Főtéren

Szombathely városához

czimzett szállodát (előbb Városházhoz) újból átalakítva
és az utazó közönség számára minden kényelemmel berendezve megnyitom.

Lakások, ételek és liszta borok 20^o,-al olcsóbb,
leszállított árak mellett.

Társas kocszi minden induló és érkező vonathoz.

Jó ételek és italokról gondoskodva van.

A n. é. közönség pártfogásáért esedezve tisztelettel:

Marsány Márton,
vendéglős a Szombathely városához.

Minden induló és érkező vonathoz társas kocszi.

Szálloda Szombathely városához, leguobb kúttal a Főtéren.

Külső kényelmekkel is 20^o,-al kevesebbet árak mellett.

Vasmegyei Lapok 1884. július 31.



— A szombathelyi jótékony nőegylet május hó 21-én a „Práter“ kertben saját javára népnepélyt rendez. A jótékony nőegyletek mindenütt legűtösebb eredményei a társulási törekvéseknek; a nőegyletek célja egyike a legnemesebbeknek, azért méltán meg érdemlik, hogy a társadalom minden rétege a legmelegebb pártolásban részesítse. Amint értesülünk, nőegyletünk lelkes előjárói mindent elkövetnek, hogy ez ünnepélyt díszessé s minél fesztelenebb és kedélyesebbé tegyék, azért nem is kételkedünk, hogy eredményre nézve is meg fog felelni a várakozásnak; mert hiszen, hol jótékony női kezek működnek, ott az ég áldása nem maradhat el.

Vas megyei Lapok 1871. május 14.

Mulató kert. A magántulajdonná vált, s a nyilvánosság elől elzárt Práterért kárpótlásul lesz a mulatni vágyó közönségnek igen jó kis üdülő helyre. Az Auerfale sörházi kert az idén jelentékenyen megnagyobbítva, befásítva szép sétautakkal és padokkal ellátva legközelebb a közönség rendelkezésére áll. Különösen alkalmas e hely tavaszi, illetőleg nyári mulatságok megtartására is, amiről egyébiránt meggyőződhetett bárki is, hisz több egylet már tavaly is itt tartotta meg mulatságát.

Vasvármegye 1892. április 24.

Szálló-megnyitás.

Van szerencsém a helybeli és vidéki, ugy az utazó t. közönségnek becses tudomásra juttatni, hogy a korábban „Zöldfa” című vendéglőmet teljesen átalakítva, s nagyszámu szállószobával ellátva s hó 26-án

„Hungária szálló”

csim alatt megnyitottam.

Díszes étterem és étkező szobák, ugy egészen újonnan hutorosított szálló szobák, melyek mind a modern kor kívánalmai szerint vannak berendezve, állanak a n. é. közönség rendelkezésére.

Ezenkívül egész újonnan és fényesen rendeztem be

„Hungária” kávéházamat,

melyben a legjobb és legújabb tekeasztalokon kívül nagyszámu hírtap áll rendelkezésre.

Amikön még megjegyzem, hogy főgondom jó ételek és italok kiszolgálására van irányítva, s hogy a szolgálat tekintetében is minden lehető megtettem, a n. é. közönség jóakarati támogatását kérem

tisztelettel

Czifrák N. János

—14

Vasvármegye 1892. augusztus 8.

Megnyílik a Hungária-büffé

Értesülésünk szerint a közeljövöben érdekes újítás vezet be Szombathelyen Torkos János, a Hungária vendéglő tulajdonosa: a Szentháromság-tér és Köszegi-utca sarkán levő vendéglőjének sarokhelyiségét átalakítja és ott fővárosi mintára, filléres árak mellett büffét rendez be.

A Hungária-büffé árai szenzációsan olcsók lesznek. Mutatóul közöljük, hogy egy pohár forralt bor ára 10 fillér, fekete-kávé 20 fillér, uzsonna-kávé 32 fillér, pörkölt 40-60 fillér lesz. Szóval, filléres árakon szolgálják ki a publikumot elsőrangú, izletes ételekkel és kitűnő italokkal.

A Hungária-büffé átalakítási munkáinak gyors tempóban folynak és így minden valószínűség szerint már kedden meg is nyílik a büffé, mely áráival hamarosan nagy sikert fog elérni és kedvelt, élénken látogatott helyisége lesz publikumának.

Nyugatmagyarország
1936. november 23.

— A bérkocsi állomás a „Hungária” szálló előtti téren teljesen elkészült. Egészen városias jellegű ez az állomás s Éhen Gyula polgármester ur érdemeit gyarapítja annak kezdeményezése és keresztülvitele.

Vasvármegye 1896. június 11.

Téli tekepálya. Czifrák János ur, a Hungária derék és áldozatkész tulajdonosa a hotel terjedelmes, világos és száraz pincehelyiségeiben fűthető, pompás tekepályát és szalonlövöldét rendezett be a legczélsezerűbben és a legnagyobb komforttal. A terjedelmes előcsarnok falai pompásan ki vannak festve. A derék tulajdonos egészen nagyvárosi minták után rendezte be ezen új helyiséget, hol első minőségű pilseni sör és kitűnő konyhájának, véleamint pincésjének egyéb termékei állnak a közönség rendelkezésére. Rágen érzett hiányt pótol Czifrák urnak ezen újabb alkotása s nem kételkedünk, hogy közönségünk sűrű látogatásokkal kárpótolja a derék tulajdonost áldozataiért.

Vasvármegye 1892. december 18.



ÉTREND:

JÉRCE BECSINÁLT LEVES
VELŐGOMBÓCCAL

FOGAS-KOCSONYA
TARTÁRMÁRTÁSSAL

ŐZ-GERINC ÉS COMB
MACARONI ÉS CSITKENYÉVEL

HÍZLALT KACSA ÉS MALAC
GOMBÁS RIZS ÉS PÁROLT
KÁPOSZTÁVAL

KÉPVISELŐ-FÁNK
VEGYES GYÜMÖLCS

KÁVÉ

SZOMBATHELY, 1939. OKTÓBER 1.

SABARIA NYÁRI KERTJE.

IDEIGLENES ÁRLAP.

ÉTELEK:

MENÜ: P 1:50 és P 1:— melynek étlendje naponként változik és külön étlapon van feltüntetve.

KÉSZ ÉTELEK:

MELEG:		HIDEG:	
Kis ad. Sabaria tokány	0:50	Kis ad. Sonka tormával	1:—
" " Borju pörkölt	0:50	" " Szalámi	1:—
" " Bogrács gulyás	0:50	" " Pácolt karaj	1:—
" " Piritott borjú máj	0:80	" " Imbis	1:—
" " Vese velővel	0:80	" " Pariser	0:50
1 pár Tormás virsli . . .	0:50	1 drb. Sonkás zsemlye . . .	0:50

SAJT:		TÉSZTA:		GYÜMÖLCS:	
Liptói	0:50	Napi meleg tészta	0:50	ad. Idény gyümölcs	0:50
Ementali	0:50	Házi torta	0:20	DESSERT:	
Sárvári	0:50	1 drb. Mignon	0:20	Giardinetto	1:—
Illici	0:50			Fagylalt	0:50

Minden pénteken Halászlé turós haluskával.
Minden kedden szabadban sült Flecken és varga béles.
Fentiekén kívül a Sabaria étlap szerint is lehet étkezni, az azon levő árakon.

ITALOK:

BOROK:

Asztali 1 liter	1:—
" " ^{1/2} " "	0:50
" " ^{3:5/10} " "	0:35
Ó-Somló ^{7/10} liter	1:10
" " ^{5/10} " "	0:80
" " ^{3:5/10} " "	0:55
Felsőbüki Nagy-féle Bada- csonyi ^{7/10} liter	1:10
" " ^{5/10} " "	0:80
" " ^{3:5/10} " "	0:55
1931-es Somló ^{7/10} liter	2:—
" " ^{3:5/10} " "	1:—

SÖR:

1 poh. Dreher „Korona“	0:30
1 korsó " " "	0:50

HŰSÍTŐK:

1 pohár pezsgő bolé	1:—
1 " " ^{3/10} málna	0:50
1 " " ^{3/10} limonádé	0:50
1 " " ^{2/10} szódavíz	0:10
1 " " ^{2/10} savanyúvíz	0:20

Tokaji aszú, Vermuth, csemege
vörös, coctail, likőrök stb.
hűtve állandóan kaphatók.

Vendégeim szórakoztatására minden szombaton tánc.

Esetleges panaszokat és észrevételeket kérem velem személyesen közölni.

Gardenpartiek, táncmulatságok, bankettek vagy egyéb összejövetelek részére a kerthelyiség a nagydemű közönség rendelkezésére áll.

Kiváló fiszteleffel SCHMALL GYULA a nyárikerf tulajdonosa.

Pannónia Étterem



A Pannónia Étterem várja a vendégeket

Nyitás szombaton

400 teríték egyszerre

Előfizetéses étkeztetés

Főleg az utóbbi időben egyre többet foglalkoztatva a szombathelyiek: mi lesz a sorsa az Európa-szerte ismert, volt Savaria épületnek. Az érdeklődés különösen akkor fokozódott, amikor több szerv és vállalat is igényt tartott az épületre, s amikor még illetékesek sem döntöttek rendeltetéséről.

Mint ismeretes, végül is a Vendéglátó Vállalat kapta meg a helyiséget, hogy a város lakosságának — s az ide érkező idegeneknek — a szórakoztatását szolgálja, s a közétkeztetés jelenlegi problémáit is megoldja.

A Vendéglátó Vállalat egyelőre 400 ezer forintos ráfordítással elvégeztette az épület belső tatarozását munkálatait, s kisebb-nagyobb — de igen észszerű eljárásokkal — átalakításokat is végeztetett rajta. A napokban üzemképes állapotba került az épület, amit joggal nevezhetünk vendéglátó kombinátnak is. Az egykori Savaria czután Pannónia Étterem néven szolgálja a város vendéglátását.

A vállalat vezetői gondoskodtak róla, hogy az új

A vállalat vezetői gondoskodtak róla, hogy az új egység a lehető legteljesebb mértékben kielégítse a megnövekedeti igényeket. A reprezentatív éttermekben egyszerre négyszáz személy részére tudnak teríteni, s egy-egy étkeztetés alkalmával nyolcszáz vendéget is ki tudnak szolgálni. Bár az étterem másodosztályú lesz, negyedosztályú áron is kiszolgálják azokat, akik otthoni fogyasztásra kérik ételt és italt.

A kombinát sok és nagyon szép helyiségében mód lesz nagy létszámú alkalmi rendezvények tartására is. A kulturált kiszolgálást a nagy tisztaság, a szép asztalok, az izléses étkészletek is elősegítik. A Pannónia Étterem üzembe állítása tehermentesíti a Nagyszálló és a Gyöngyös Étterem zsúfoltságát. A szombathelyiek általános megelégedésére a közeljövőben meg is szűnik a Nagyszállóban az utam át történő előfizetéses ételküdés, mert a Pannóniában kulturáltabb lehetőség kínálkozik az ilyen ételak átvételére.

A közeli években újabb 650 ezer forintos költséggel bisztró, táncos helyiség is létesül az épület bal szárnyában.

A Pannónia Étterem ünnepélyes megnyitása holnap, szombaton tízhatárom óra körül lesz. Az étterem vezetésével a népszerű Wágner Józsefet bízták meg, a szórakoztatásról pedig Horváth Géza zenekara gondoskodik.

Vas Népe 1963. november 1.

Régi vendéglő új ruhában



Igaz, hogy a törvénkez képest két hónap késedelemmel, de általános érdeklődés és megelégedés közepette nyitotta meg szombaton délelőtt újult Szombathelyi egykori patinás vendéglője és étterme, az átalakított régi Savaria. A vendéglő azonban nemcsak új külsőt, hanem új nevet is kapott: Pannónia lett a vendéglőipari „keresztágyban”. Igaz, hogy a keresztelő alkalmából nem csapdosnak pezsgőszüvegkei falaihoz, miként valamikor az „Illusztris” vendégek cselekedték, de az nem hiányzott sem a kiszolgálást végző, sem a „vendégszereplő” mai dolgozóknak.

Egyébként az első műszakban fél ezer ebédet, illetve vacsorát szolgálnak ki az új vendéglőüzemben. A forgalom nagyságára jellemző, hogy a Vidám vendéglőben ugyanakkora létszám mellett csak 300 ebéd és vacsora volt a csicsforgalmi eredmény. Értékelésünk szerint a személyzet létszámának növelésével ez a szám rövidesen 800-ra nőhet. Jövő héttől rendszeresítik az előfizetéses minőségi menürendszert is.

(fotó — Jákó István)

Vas Népe 1963. november 5.



Deák-Parki Vendéglő



társadalmi
ság tár eli-
é alkalmas
erjük el és
t.
rtív alkotó
erőket kon-
idő nemze-
ékeny erő-
iális érték-
zont a hu-
erén össze-
, pusztán
en jelent-

Ugy véljük, hogy Szombathely vá-
rosa ugy kulturájában, valamint köz-
gazdasági jelentőségében eléggé fejlett
arra, hogy helyi társadalmának összes
erőit egyesítve, emporiális színvonalá-
nak elérésében segítsük. Elég nagy és
elég modern város vagyunk ahhoz,
hogy a társadalmi erők koncentrálá-
sával oly szükséges és közhasznú in-
tézmenyeket létesítsünk, melyek nem
pusztán a város életérős és egészséges
fejlesztésének érdekében jelentkeznek,
hanem arra is alkalmasak, hogy egye-
sítsék magukban a helyi társadalom-

mellett csak 500 tagja lesz, ezen tag-
sági díjak összege kerek számban
12000 korona, tehát több mint az évi
amortizáczióérti összegnek fele. A
háányzó törlesztési kvótát, vagyis évi
8000 koronát bőségesen fedezné a ka-
szinónak házi kezelésből eredő jöve-
delme, a 8 ülőhelyiség, a 4 lakás
bére, a „Városi étkező”-nek és a
mellette elhelyezett polgári étkező-
teremnek bére, a redout-terem évi jö-
vedelme és a bécsi „Rathhaus Keller”
mintájára berendezendő italkiméző

Nagy megnyitási ünnepély!

A Deák-park restaurációban f. é. május hó 1-én nyílik meg a

MAXIM-mulató

a hol a budapesti SCHRAMMEL-QUARTETT énekessel,
és a sok kftüntetésben részesített nemzetközi komikussal
WOCURKA úrral vendégszerepel, kik az utóbbi időben a bécsi Ronacher-kávéházban működtek
és nagy elismerésben részesültek. — A n. é. köszönet salvá pártfogását kérom kiváló tisztelttel

POSCH KÁROLY vendéglős.

Vasvármegye 1901. május 1.

az utolsó csepp tápláló tejet. Csak a buksi
Pinkavölgy marad mindig huppon, mert
délrebbi testvérei elszűnnek előle minden
elészívhetőt.

Egy domblánc választja csak el a
gazdag Pinkavölgyét a vármegye szivétől,
Szombathelytől. Hivatva lenne arra, hogy
bőséges élelcamrája legyen a vármegye
székvárosának. Csak egy kicsi vasutacska
kellene, amely összeköti ezt a miniatúr
Kánaánt Szombathelyvel. Csakhogy ezt a
vasutat annyian irigylik a Pinkavölgyétől,
hogy csak alig-alig lehet megcsinálni.

Telefonhálózat köti össze a vármegye
minden valamirevaló nagyobb faluját a
központtal. Csak a Pinkavölgye nem tud
telefont kapni. A gazdag Pinkavölgye,
amelyben állami szubvenciók nélkül is
egészséges, virágzó ipar keletkezett. A
gazdag, nagy történelmi múltú Monyoró-
kerék, amely a XVI-ik században Dunánál
egyik legerősebb kereskedelmi gőzpontja
volt és ma is szinte fővárosa a szep-

Kétségtelen, hogy Herbst alispán, aki
minden hivatalos eszekevelésben érdeme-
tes méltányosságot szokott tanúsítani, telje-
síteni fogja a monyorókerékiek kérését,
mert hiszen nem is volna okos dolog Por-
nóra dirigálni a köröryost, mikor Pinka-
völgy egyetlen gyógyszerüzára Monyoróke-
réken van. Annál is könnyebben teljesít-
heti ezt az újhat az alispán, mert igaz,
hogy az orvosi körök et a szabályrende-
let határozza meg, de az orvos lak helyé-
nek megállapítása — a körön belül —
az alispán hatáskörébe tartozik. Ertesül-
sünk szerint a vármegye alispánja igen
élelnek figyelmelel kíséri az ügyet és a
legnagyobb mértékben megállá-
nyolja a monyorókerékiek érveinek
helyességét, ami azt jelenti, hogy a kör-
orvosi székhely megváltoztatására nem ke-
rül sor.

Ezzel kapcsolatban azonban jelenteni fogja
a polgármester azt is, hogy a borsóki for-
rások szemmel tartását se hagyja abba a
tanács, hanem ellenkezőleg számításokat
végeztek a források víztermelő képességé-
nek megállapítás és a bevezetés költsé-
geinek kipuhatolása tárgyában.

Vasvármegye alispánjától.
7402/1908. szám.

Hivatalos értesítés

a tífusszjárvány állásáról.

Junius hó 13-án újabb megbete-
gedés, halálozás és gyógyulás nem
jelentett be.

Összes megbetegedés 507. Ha-
lálkozás 52. Gyógyulás 406. Beteglet-
szám 49.

Szombathely, junius hó 13-án.

Herbst Géza
alispán.

Deákliget vendéglőre Szell Kálmán-utca sarok.
márcziusi sör. (Villanyos megállóhely.)

Mindenkor kitűnő étetek és behűtött
italok, valamint a legjobb minőségű
Dréher-téle kőbányai

Szalmaözegek állandó találkozó helye. Naponta különféle villásreggeli.
A jó kiszolgálásról gondoskodik.

Posch Károly volt Tarna-fürdő vendéglőse.

Vasvármegye 1908. június 14.



Aréna Étterem

Rákóczi-féle vendéglő



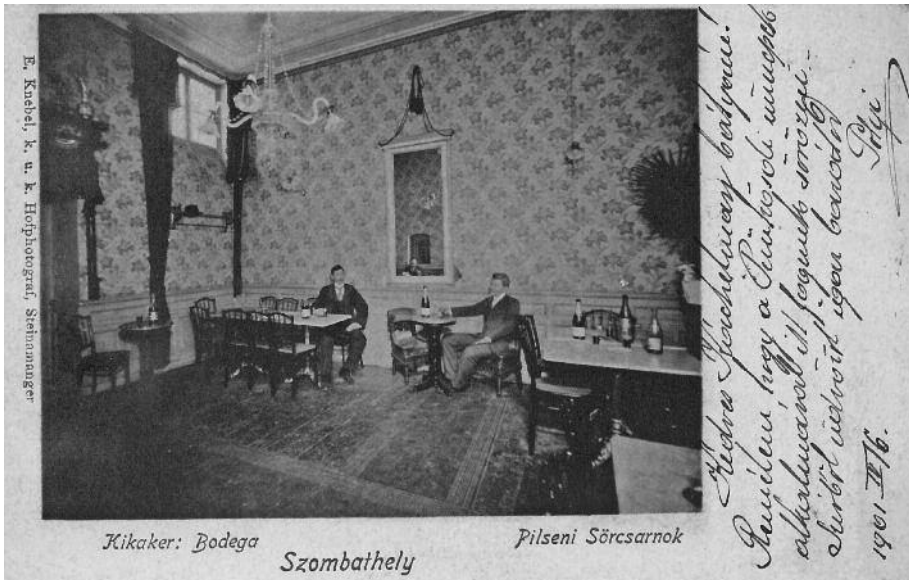
Vasvármegye 1907. július 28.

Étterem-megnyitás. Van szerencsém a n. é. közönségnek bőszes tudomására hozni, miszerint az Aréna-kerti vendéglőm éttermeit a téli időnyre a mai kor igényeinek megfelelően berendeztem s kérem a n. é. közönségnek irányomban eddig is tanúsított jóindulatát. Kifünő és pontos kiszolgálást előre is biztosíthatok. Abon-nensekkel kedvező feltételekkel szívesen látok. — Teljes tisztelettel **Posch Mihály,** Aréna-kerti vendéglős. 2181

Vasvármegye 1909. október 2.



Kikaker Bodega



Kikaker Bodega!

Van szerencsém a n. é. közönség b. tudomására hozni, hogy
 1907. január 1-től kezdve az eddig fennálló éttermet bodega szerűben
 fogom szélesebb mederben vezetni, miért is meleg étkekkel, csakis
 előzetes megrendelésre az eddig elismert legjobb minőségben
 továbbra is rendelkezésére állok.

Társas ebédek és vacsorák rendezését saját
 helyiségemben és házon kívül is elfogadok.

Továbbá a legkényesebb igényeknek megfelelő izlással díszített
 különféle halak, tengeri rákok, francia saláták, felvágott, sonkák,
 pástétók, Sándorok stb. felére, valamint süzser-csemegé árulmat
 a legelőnyösebb árban ajánlom a n. é. közönségnek és
 kérem az eddig tanúsított pártfogását a jövőben is.

Vasvármegye 1907. január 3.

<p style="text-align: center;">Kerthelyiség megnyitás!</p> <p>Van szerencsém a n. é. közönségnek szíves tudomá- sára hozni, hogy folyó hó 10-én a KIKAKER-féle bodega kerthelyiségét :: :: megnyitom. :: ::</p>	<p>Naponta friss meleg és hideg ételek. Kőbányai és Pilseni sör szolgáltaték.</p> <p>:: Elsőrendű borok és frissítő italok. u</p> <p style="text-align: right;"><small>Tisztelettel</small> KERNER JÁNOS.</p>
--	---

Vasvármegye 1908. május 9.

Kikaker Fűszer és Csemege



Vasvármegye 1908. június 5.



KIKÁKER KÁLMÁN
◆◆◆◆ UTÓDA ◆◆◆◆
ARANY ISTVÁN
fűszer-, csemege-, bor- és vad-
◆◆◆◆ kereskedése. ◆◆◆◆

SZOMBATHELY,
◆◆ KIRÁLY-UTCA 6. ◆◆
TELEFON 28. ◆◆◆ TELEFON 28.



Weisz Géza, Budapest, VII., Hernád-utca 15.



Herits-kert



Szombathely.

Herits-kert.

A Herics-vigadó kerthelyisége teljesen elkészült. Valóban látványosság számba megy az az izlées berendezés, amely mind a tulajdonos áldozatkészségét dicséri. Nagy fedett veranda és tágas étterem helyiségeit kiegészíti az a díszes pavillon, amely a színpad mellett épült. —282

Vasvármegye 1912. július 23.





Jégverem Vendéglő és Étterem



Kerthelyiség és kuglizó
Berics Guszláv, Szombathely
Jégverem, vendéglő és étterem

Vendéglő-megnyitás.

Van szerencsém a nagyérdemű
közönség szives tudomására hozni,
hogy a tulajdonomat képező

Jégpince

vendéglőt folyó hó 15-én, va-
sárnap újból megnyitom. Kitűnő
zalai borok és a kor igényeinek
megfelelő kiszolgálásról gondos-
kodni fogok. A n. é. közönség
szives pártfogását kérve vagyok
szolgálatára készen

4259

Lőrincz István.

Vasvármegye 1920. augusztus 15.





Pusztay Étterem, Kámon



Nagyvendéglő, Herény



Megmaradó



Drozsnyák József és felesége
Kleinhanz Erzsébet, leányaiakkal

Nagyszüleim, a vendéglősök

Volt egyszer egy fiatal lány, a szegény, de szorgalmas családból származó Kleinhanz Erzsébet, aki nem hagyta magát. Fiumében hajóra ült és kivándorolt Amerikába. Kétszer vágott neki. Egy New York-i szalaggyárban aztán összekuporgatott annyi pénzt, hogy kis tőkével tudott hazajönni. Legendája van annak, hogy Drozs-

A majd kétezer fénykép és történet közül most két olyat választottam, melyeknek históriája eseménytelenül hétköznapi. Szereplői olyanok, mint legtöbbszörünk, nem vittek véghez nagy tetteket, a leírások legalábbis nem adnak hírt ilyesmiről.

Hacsak nem a legnagyobb tettek egyike, hogy tisztességgel végigélték az életüket. Szültek és temettek és gyászukból újra és újra magukhoz tértek. És közben csinálták a hétköznapiakat, olyan tartással, hogy az utódok máig építkezhetnek az emlékükből. Bizonyosan szerettek és csalódtak is eközben. Hogy érzelmek, örömök és tragikus bánatok színezték és árnyalták az ő életüket is, mint mindannyiunkét. De érdekes, az utódok nem erről beszélnek. Inkább csak arról, ami hétköznapijaik eseményeihez hozzátartozott, a kötelességről és a mindennapi újrakezdésről. Amitől azt mondjuk róluk: megmaradó emberek.

Schäffer Erzsébet

Domonkos János egykori herényi vendéglős és bognár, családjával



emlékek

nyák Józseffel, férjével mint alapították meg a nagy nevet megélt, híres kámoni Vadász vendéglőt. Drozsnák nagypapa rangos szombathelyi éttermekben tanulta a szakmát. Az új, kámoni vendéglőben aztán mindent megvalósított, amit ott ellesett. Kifűnő bort mért, Zalában maga járt utána, hogy mit vásárol, mindig ugyanonnan. A konyhán, amit nagyanyám vezetett, híresen finom ételeket készítettek: a vasi dödöllétől a tökök-mákos rétesig mindent lehetett kapni. Kivitek rendelésre házi kosztot is. Híresek voltak az iparosbálok, a szüreti mulatságok, a kámoni búcsúk. A vendéglő híret messze ismerték, akkor már 6-8 pincérel dolgoztak, az udvarban ölfő és füstölő működött, a marhát, borjút, sertést, szárnyasokat ott helyben dolgozták fel, s frissen tálaltak minden ingyencéget. A most már tekintélyesnek szá-



Kleinhanz Erzsébet
második
férjével,
Unger
Mihállyal



mitó vendéglős családnak három kislánya született, egyikük édesanyám. 1919-ben Drozsnák nagypapa hirtelen meghalt. Özvegye, dolgozó-csinos nagyanyám, újabb támaszát a németlővői Unger Mihály vendéglősben, második férjében találta meg. A vendéglő továbbra is jól ment. A törzsvendégek kijártak Kámonba, a népszerű és nagyon kellemes modorú vendéglőshöz, „az Unger Miskához”... Sajnos korán elment ő is. Nagyanyám vette át az üzlet vezetését. A korosodó asszonyt, ki németül, angolul kiválóan, franciául jól beszélt, semmi nem törte meg, dolgozott. Az éltette, hogy életműve, a család és a vendéglő működhessen. 1953-ig tartott ez a küzdelem. Amikor aztán jogtalanul elvették a kisvendéglőt, ami az életét jelentette, belehalt a fájdalomba.

A sors úgy hozta, hogy apai nagyapám is vendéglős, a herényi Do-

monkos János, aki neves bognármester is volt. Az ő vendéglőjéhez hangulatos vegyeskereskedés tartozott, ahol a lámpabéltől a gumucukorig, a virágmagtól a nulláslisztig mindent lehetett kapni. A Domonkos-vendéglőben sokszor gyerekeskedtem. De sokat álltam a cimbalom mellett, néztem a táncolókat! Az udvarban a kuglipályán, a nyári kertvendéglőben, télen a girlandokkal feldíszített verandán, s olykor a nagy tekintélyű, nagy munkabírási nagyanyám mellett, a vendéglő konyháján. Szomorú emlékem 1936 áprilisában a herényi Szent György napi búcsú. Ekkor kísértük utolsó útjára búcsús sátrak és körhinták között drága nagyapámat. Az élet egy pillanatra megállt, aztán a boltban, a vendéglőben, munkában és örömeimben – ment tovább.

Dr. Domonkos János
Budapest



Vadász Vendéglő



Cimképünk:
Szarvasborkajak,
a jövő reményei...
(Szerdelyi Akos felvétele)

MAGYAR VADÁSZ

Vadászati és vadgazdálkodási folyóirat, a Magyar Vadászok Országos Szövetségének lapja
XIX. évfolyam,
6. szám 1966. június

Szerkesztő a szerkesztő bizottság: dr. Abády Gyula, dr. Bertóti István, Gál Zoltán (főszerkesztő), H. Jolly Bertalan, Tóth András, Tóth Sándor.

Szerkesztőség: Budapest, VI., Népköztársaság útja 85.

Telefon: 183-943.

Megjelenik minden hó elején. Tiszteleti a Magyar Posta Központi Hirlap Irodája, Budapest, V., József nádor tér 1.

Egyes szám ára: 3 forint. Előfizetés egész évre: 34 forint. Csakpénzesítés: 48 17-VI-9.

MND 44. Előfizetés és reklámkiadás, a Magyar Vadász Szervezetéhez. Kéréseket nem értenk meg és nem küldünk vissza.

84.189.2 — Zrínyi Nyomda, F. V. Bolgár I. Indexi 52.122.

A hirdetésekért és az (X)-es jelű költségekért megköszönjük a szerkesztőség nem vállal felelősséget.

A TARTALOMBÓL

- Siketfajd dürgélen 3-4. oldal
- Málnaérés 6-7. oldal
- Fűkaszára szerelhető vadriasztó-vadmentő berendezések bemutatója a Balkányi Állami Gazdaságban 8. oldal
- Tettenérti orvodászok 9. oldal
- Országjárásom 10-11. oldal
- Ahogy elkezdődött... 14-15. oldal
- Néhány adat a magyarországi farkasokról 16-17. oldal

Vadász-hangulat KÁMOMBAN

Amikor megnyílt a szombathelyi kámoni vadász kisvendéglő, elhatároztam, hogy megírom ezzel kapcsolatos intenciómat a Magyar Vadász Szerkesztőségének. Ugyanis régi elképzelésünk volt, hogy megnyitásban érdemes és hasznos is lenne egy olyan családi kisvendéglő, melyben egy kis romantikával, de mégis a vadász-kultúra igényével izelítőt adnánk és kedvet is e szép szenvedélyhez, a vadászathoz. Vártam, mennyire lesz majd népszerű ez az új, a hagyományostól eltérően más szórakozóhely, ezért késtem egy kicsit a beszámolóval.

Örömmel mondhatom, hogy érdemes volt várni, mert a bizonyításnak minden adata a birtokomban van ahhoz, hogy a legjobbakat írjam le a kámoni vadász kisvendéglőről. Nemcsak azért, mert könyhája máris mintegy húsz ízletes vadélt tálal az asztalokra, hanem azért is, ami vonzza vendégeit. A helyiségek kialakítása, berendezése, dekorációja meggyőző erdei hangulatot áraszt. A falakat körbe félmagasan nyirfahasabokkal, gyékénnyel és fenyővel borították. A mennyezet díszítése pedig egy hamisítatlan erdőszlakot idéz. A belső helyiség oldalain ügynevezett „vadász-oltár” áll, amelyen a vadász-kellekek láthatók. Régi patinás díszítőelem, mind műrőt emberek nagyra értékelnek. A falakon harmonikusan elrendezett szarvasgancsok emelik a hangulatot. Található köztük néhány egészen értékes példány is, amely a vasi erdők fejelet nagyvadállományából valók. Az ügyesen, csupán illúziókeltésnek beépített kandalló fölött egy csodálatos vadkan bőrért helyezték el. Az erdők vadjait néhány apró, értékes hasznú preparált állat is képviseli. A mennyezeti csillárok is for-



mafontán „vadalkatrészből”, 12-es, 14-es szarvasgancsokból készültek.

Aki tehát ebbe a helyiségbe lép, már az első mozdulatban érzi, hogy nem mindennapos szórakozóhelyre érkezett. Az ajtók kilincsei is szarvasgancsokból készültek. Egy kis tűlzással azt állíthatnánk, hogy vadászos vadmuzeum ez a kámoni vendéglő. Mondom, csak tűlzással, mert a pillanatnyi készlete az agancsokból, preparált erdei vadakból csupán a hangulatkeltés elemei. Ebben a környezetben azonban minden kérészet kizáróan a jó falatok mellett, jó borral mellé, megérinti az embert az erdők világa, a vadászat közelebbe. Nem is csoda, hogy a város szocialista brigádjai, az érettségizők csoportjai, baráti társaságok, turisták gyakran adnak itt egymásnak randevút. A megye vadásztársaságai is felkeresik, de legutóbb a megyei választmányunk is ebben a helyiségben tartotta meg rendezt évi közgyűlését.

Úgy érzem, hogy ezzel a néhány sorral nem csupán a vendéglátónak csinálók reklámot, hanem a vadászatnak, az erdőmezők vadvilágának is. Vallom, hogy a vendéglő révén sokakhoz közelebb jutunk a vadételek fogyasztása közben. Szerencsés véletlen, hogy a vendéglő szakácsnője és üzletvezetője is szenvedélyes hódolója a vadászatnak — félreértés ne essék, nem üzleti érdekről, vendégfogásról van itt szó — és a vadételek elkészítésének. Nem véletlen, hogy például egyetlen napi étlapjukon szerepel a többi között vadászno pörkölt, őzporkölt, őzpariprikás, párolt gombás vadászno, burgundi szarvas comb, rác vadászno comb, vadászno-karaj milánói módra és vadászno comb rántva is. Nem is folytatnom tovább, csupán annyit tennék hozzá: érdemes volt megnyitni ezt az üzletet. Méryénk vadásztársaságai is nagy örömmel fogadták, és támogatnak minden ilyen kezdeményezést.

KAPOSI FERENC



Magyar Vadász 1966. 6. sz.



Kedves Vendégünk!

Szeretettel meghívjuk
a f. hó 15-én megnyitni, Szombathely,
Vörösmarty u. 47. sz. alatti (Kámon)

VADÁSZ KISVENDEGLÖNKBE

Nyitva: 12-24 óráig
Telefon: 18-01.
Üzletvezető: Bodó István

KÜLÖNTEREM — ZENE

Autóbusz megállóhely

*Vas m. Vendéglátó Vállalat
resztvénytársaság*

Vadhúsokból (szarvas, vaddisznó,
vadnyúl) készült ételkülönlegességeket

Vargabéles, túrógombóc!

Kitűnő italok!



Vasmegyei Casinó





Van szerencsém értesíteni, hogy
 a Vas megyei Casino (Király-utca)
 vendéglőjét átvettem s ott a mai
 naptól fogva — személyes veze-
 tésem mellett — a Dreher-féle kő-
 hányai kitűnő Korona sör lesz na-
 pont a friss csapolásban kimérve.
 Abonnensek elfogadtatnak. Délben
 2 óráig meleg konyha. Megrendelé-
 sek reggelire, ebédre és vacsorára
 úgy a háznál, mint házon kívül
 megegyezés szerint a legpontosab-
 ban teljesítetnek. Midőn még tisz-
 ta és valódi fajboralmat s elsőran-
 g konyhám izletes ételeit nagy-
 becsű figyelmébe ajánlom, marad-
 tam szíves pártfogását kérve tel-
 jes tisztelettel Pöschl Mihály ven-
 déglős.

Vasvármegye 1911. november 1.



Kovács Szálló





Uj terras-étterem Szombathelyen

Szombathelyen a nyári hónapok alatt ezideig leginkább csak a kávéházakba járó közönséget leplek meg azzal, hogy a beköszönő meleg idővel — amikor már sokan nem szeretik a zárt helyiségekben leváló tartózkodást — szellős kerthelyiségekben, vagy izléses teraszokon helyezték el az asztalukat.

Most egy újabb terras-helyiséggel gazdagodott Szombathely, amikor a főhírnevű Milleker-étterem tulajdonosa megcsinálta — a közönség igazi kényelmét szem előtt tartva — ezt a csinos, barátságos és bizonyára a legrovjebbné idón belül nagyon felkapott új nyári helyiséget. A terras elhelyezése már maga is ideális. Az impozáns Kovács-szállónak a színházfelé eső részén, ezen az előkötő, csendes és mindig kellemesen hűvös helyen terül el, messziről felhíva magára a figyelmet díszes, élénk piros kerítéseivel, zöld díszítéseivel, hófehér asztalokkal. A forró nyári délutánokon szinte menőszigelet lesz az elcsigázott közönségnek ez a remek kis terras, ahol — természetesen — mindent megkaphatnak, amit a belső Milleker-étterem szobáiban és különösen pedig kitűnő kőbányai söröket, amelyek ilyenkor a legkelendőbbek és amelyekért érdemes beülni az új, kedves Milleker terras étterembe.



Nagyszálló a dolgozóké!
Vasárnaponként 5 órai tea

1 tea 1-60 forint

TÁNC!

Minden csütörtökön disznótóros vacsora: 6-90
Szórakozz nálunk!

Köszönet Vannayra Szombathelyre 1925.

Hír 1925. június 10.





Szombathely főtere és egyáltalán legfontosabb üzleti negyede

Szombathelyen a közelmúltban tárták fel a világhírhedt váltó trisz templomot, amelyhez hasonló a világon mindössze négy található (Európában keről). Azt viszont kevesen tudják, hogy a felújításhoz kulturális értékek feltárása kezdődött. A Vas megyei Vas-Ménfai Nagykereskedelmi Vállalat rakatárpítziba kezdett, s egy napon jelentették Hegedüs György igazgatónak, hogy valami érdekes követ találtak, dobják-e vissza és folytasd a munkát, vagy adják be a múzeumnak? Ha az igazgató a vállalatig addig befektetett 25-30 000 forintját nézve volna, akkor nem gyönyörködhetnék a karcoló oszlopokon nyugvó ősi templomban és a felszínre került kőfaragványokban...

Szombathely jellegzetességei közé tartozik, hogy viszonylag közel fekszik a határhoz, s éledezéshez a nemzetközi helyzet enyhülése elengedhetetlenül szükséges volt. A közelmúltban szűpítették boltjait, fényreklámok kerültek a házak tetőjére és a boltok cégfeliratai helyére. Alig néhány hete nyitottak meg az ország egyik legszebb járműboltját, új műanyagbolt és méretes finomruházati bolt is létesült. Ám az emberek még nem szoktak hozzá egészen az éledezéshez. Tíz óra után Szombathelyi bolt városok kez és ez a kereskedelmi is „előlegíti” azáltal, hogy óra után sorban elszáznak a fényreklámok, elcsúfolódnak a kirakatok. Szinte valamennyi bolt új napvédőt kapott. Sok helyen azonban úgy használják ezeket, hogy a betekintők kirakat helyén nappal is csak a napvédővel szembezt a járóélel, vagy ki-világítják a kirakatot — és szorosan lezárják a napvédőt. Kérdés: minek világítják ki a kirakatokat, ha amíg nem akarják, hogy belásson oda. (Pl. a 15. sz. Ruhaboltban, a Jármboltban stb.)

Kévs város díszkedhet olyan szép megemlekezés, több mint 200 szobás szállóval, mint Szombathely. Lakott a szálloda: a nagy belvárosi fogadalm mellett újabban nyugatizetnek, osztrákok és olaszok is látogattak. A városnak élelkapcsolatai vannak a környező nyugati országokkal, például az olaszok hízott állatokkal vásárolnak a környéken. Eppen legutóbb valuta-bevitőhelyet is létesítettek a szállólabban.

Az 1902-ben épült szállóóra azonban allig-alig fordítottak valamit, csak az épületben korábban működött iialbott helyén létesítettek szép eszpresszót. Készen vannak a tervezés a szálloda felújítására, s nem csakélség az a mintegy 15 millió forint, amit a bővítésre szánnak. Jelenleg azonban legalábbis vitatható, hogy a szállódot mért sorolták az „A” kategóriába. A bolkeskedelmi miniszter 72/1962 számú utasítása intézkedett

így. Ime néhány szemelvény az utasításban foglaltakról, amelyek meghatározzák az „A” kategóriába sorolás feltételeit:

a) A szobák negyedében fürdőszoba, s többi felében zuhany vagy mosdótálca. Emeletenként 15 fürdőszoba nélküli szoba után kötele fürdőszoba... — Jelenleg, frd és mond, mindössze 6 fürdőszoba van az egész szállólabban!

b) Szobákból egységes jól karbantartott bútortart, jóminőségű textíli, beleszórt vagy rádolgozott emblémával... —Ennek azonban nyomat sem találunk. Sőt, még a kis gondossággal, szinte aforodítás nélküli teljesítményi jogosítványoknak sem tesz eleget. Például az „A” kategóriájú szálloda néhány — nem is a legrosszabb — szobájában fíhét a feje a szegény vendégnek, hogy howá helyezze el fehérneműjét, mert csak „ágszós” székény van, abban egy árva polc sem található, nem beszélve arról, hogy a székényből kellemetlen bíz árad, és azt az idezet vendég ruháit meherbeenteni áveszi. Hozzá-tartozik a képhez az is, hogy az elfoglaltan pótágyon huzat nélkül tarják az ágyneműt, és ez a már elege valamiféle lerakat vagy rakat jelleggel kölcsönöz a szobának.

c) Központi fűtés, hideg-melegvíz szolgáltatás... — Nyár lévén, a központi fűtésről csak hallomás alapján mondatom, hogy ritkán igazodik az „A” kategóriához, érdekességként színelvethet be azonban a vizsgálattás körülményeiről. Az emeletken ugyanis többnyire forróvíz van, s ha a vendég nem akarja magát leforrázni, akkor kénytelen megvárni, amíg a víz kihűl, mert a hidegvíz egyszerűen nem folyik. Magyarán: az épület berendezése elhasználódott és nem nyomják fel a vizet. Sok bosszúságot okozott az éjjeliiszakrény lámpa is: „megtagadta” a szolgáltatást, nem akart égni. Másnap felvilágosítottak, hogy engedelmese, jó éjjeliiszakrény lámpának van, amely azonban csak akkor ég, ha előzőleg a felső világitást lekapcsoljuk. Ez takarékoság, vagy talán védekezés akar lenni az olyan vendégek ellen, akik égvre iszadják a felső világitást és úgy alszanak el. Mi történik akkor, ha a pótágy is foglalt — ahhoz nem jár világitás?

Elisméreléssel kell írunk azonban a szálloda igen udvarias dolgozóiról, akik, bár nem rendelkeznek az utasításban előrt formaruhával, mégis mindent megtesznek a vendégek szolgálatára.

A szállólabban jól felszerelt bérthelyiség van, csak éppen nincs nyitva. Állítólag a közelmúltban épült eszpresszóval együtt nem volna kielégítő a fogadalm, márcást a hatóságok kifogásolták (?) a bérből késsé éjszaka használatú hangszokólabát. Ugyanebből az okból a zenekarokat is igyekszek

Jó és rossz SZOMBATHELYEN

lepténi és a városban több helyen gépvezérelt helyettesíteni. És figyelmeztették a zenekarokat az úgynevezett „erkolcstelen tánczímok” (?) mellőzésére. Úgy gondoljuk, itt is elkelne egy kis friss légtérnyelés.

Általában elég szomoró a városban a vendéglátópar helyzete és félünk, hogy ebbe valamelyest — az előbbiekben jellemzett — feltógás is hozzájárul. Nem gondolnánk elegendő kulturális szórakozóhelyről (főleg télen) a fátalság számára és csendes étkezöblyekről. A város egyik legfontosabb pontján található az igen rosszírú Beke eszpresszó, amely előtünk még csak novelle rossz híret — a szervezettségét. Állítólagyasítás esetén is illó-illetve zenés-írás számlának fel, azaz az indoklással, hogy nem tudják a kétféle fogyasztást különválasszani, mert ezzel csalsára adnának lehetőséget. Pedig a pénztárgép a pénztárral együtt ott található az állófogyasításra kiválóan alkalmas helyiségben, de a figyalt blokk kisdésén kívül allig-alig szolgálja az ide betérő vendégeket.

Szombathely kereskedelme tehát fejlődik, de még sokat kell tenni, főleg a vendéglátópar korszerűsítésért.

Bella László

A Saueria Nyugoszlói kívülről búsza építész



Kirakat 1963. 7. sz.



Nagypityer, Kispityer



Vendéglő-megnyitás!
 Özv. Farkas Sándorné
 „Kispityeri” vendéglőjét
 átvetttem

~~és az azt folyó hó 21-én, szombaton dísz-
 ünnepséggel a városi kaszinóban megnyitóm.~~

Elsőrendű konyha, kiváló borok, pontos
 kiszolgálás, szolid árak. A nagyérdemű
 közönség szives látogatását kéri:

Szukits József
 „Kispityeri” vendéglős.
 307-2

Vasvármegye 1928. január 20.

Kertmegnyitás!

Tisztelettel értesitem kedves ven-
 dégeimet és a nagyérdemű közön-
 séget, hogy a „Nagypityerhez”
 ***címzett csárda kerthelyisé-
 gét pünkösd-vasárnap meg-
 nyitom.** Állandóan frissen csapolt
 kőbányai sör és elsőrendű balaton-
 melléki borok kerülnek kimérésre
 a következő árakon: Új bor 1 P.
 30 f. és 1.P. 60 f., óbor 1 P. 80 f.
 Vasár- és ünnepnapokon délután 5
 órától autóbussz közlekedés Nagy-
 pityerig. Vitele díj 30 f. Indulás a
 Keglovics-vendéglőtől. Kellően
 idő esetén a megnyitást pünkösd
 héttől, ill- tve a rákövetkező vasá-
 napra halasztom. 2554-1
 Tisztelettel: **TUBOLY JÁNOS**

Vasvármegye 1929. május 19.



Loale.

4022

KÜHN BÉLA fényképész.

Szombathely, Ó-Perint u. 15

Hisztlyer 1927 X. 26.

~~H. K. K. K.~~ ~~100000~~
 Konyas Lajos ~~Menetkötés~~
 Konyas Lajosné. ~~Pilbox~~
~~Sz. J. J. J.~~ ~~St. J. J. J.~~
 Sz. J. J. J. ~~St. J. J. J.~~
 Berka Keresi ~~St. J. J. J.~~
 Albert János



INKOGNITÓBAN

a szombathelyi Kispityerben

1987. 05. 5.

Gondban voltunk Szombathelyen járva: vajon hova látogassunk, hiszen a szombathelyiek és a várost valamilyen okból felkereső látogatók véleménye szerint több, jó konyhájú, kellemes hangulatú étterem, kisvendéglő, csárda van a vasi fővárosban. Végül is a Kispityerbe látogattunk, amely január 1-jétől várja a hazai és külföldi „nagyérdeműt”.

Imponálóan kedves, készséges és udvarias a felszolgáló, s oly beavatottan véli felfedezni bennünk a jól szervírozott vacsorára áhító vendéget, hogy az már — nyilvánvaló szokatlanságából adódóan — meglepő.

A Kispityer másodosztályú hely, első osztályú helyeket megszégyenítő étlappal, s most elsősorban nem az étlap külső formájára utalunk, hanem belbecsére is, hiszen ritkán találkozik a honi vendég a választék ilyen széles skálájával. Halászcárdáról lévén szó, tulajdonképpen elvárható, ám mégis megcsodálendő a halfajták és elkészítési módjuk sokasága. Nem hiányzik az étlapról a béka, a kagyló és a csiga sem. Ha említettém az ínycsecknek szóló ajánlatot, be kell számolnom arról is, hogy — egyéni receptek szerint — átlagos éttermi kínálat is megtalálható az étlapon.

Az erőlevesen túl nem tudunk ellenállni a kellemes kísértésnek, vagyis a pityerpalacsintának, amelyet előételként ajánlottak, mégpedig a tészta számára is új palacsintaként. Lényegében hortobágyi palacsinta ez mártással, ám ikrával töltve. Főételként burgonyabundás sertésbordát ettünk zöldkörettel, illetve a konyhafőnök óvári szeletét kóstoltuk meg, s egyetlen „panaszunk” lehetett: oly hatalmas adagot kaptunk, hogy nem tudtuk elfogyasztani. A vacsorát bundás almával, illetve parféval fejeztük be. Mindkettő kítűnő volt.

Hangulatosan és — egy apró hibától eltekintve — kellemes körülmények között költöttük el a vacsorát. Pincérünk figyelme még

arra is kiterjedt, hogy ha két fogás között rágyújtottunk, csak a cigaretta elszívása után hozta a következőt. Talán mondanom sem kell — a hamutalat rendszeresen ürítették-cserélték. Jólesett a felszolgáló udvarias érdeklődése is: elégedettek vagyunk-e a kihozott ételek minőségével és mennyiségével? Tetszett a harmonikus és előírásos mozgása is asztalunk körül. Mindig a praktikus előírásoknak megfelelően szolgált fel, tette kellemessé az estét.

Apró kellemetlenség. Nemcsak szerintünk, mások szerint is túl hangos, tolakodó volt a zene. Ez érvényes a cigányzenére és az azt váltó szalonzénére is.

Az árak. Nos, a kiszolgálás, és az ételek-italok kiváló minősége és mennyisége, vagyis a kiváló színvonal mellett nem tűntek drágának a másodosztály felső harmadában levő árak. A fenti két-személyes komplett vacsoráért hatszáz forintot fizettünk (italokkal együtt).

A hangos zene nemcsak azért bosszantott bennünket, mert mellette nem tudtuk szót érteni egymással, s egy kellemes vacsorához hozzátartozik a kellemes beszélgetés, hanem azért is, mert úgy tűnt, ismét egy maximális pontszámot érdemlő éttermet találtunk. A számla rendezésekor újabb „gond”: tíz forintot tévedtek — a mi javunkra. A rossz számla — így vagy úgy — hiba.

Összegezve: a szombathelyi Kispityer halászcárdában a hangos zenéért két pontot, a téves számláért 3 pontot vontunk le. Így 94 ponttal, kiváló minősítést ért el.

Adható maximális pontszám: 99

— **A vendéglátó egység külső-belső megjelenésért, a hangulataért adható maximálisan:**

33 pont

— **Az ételek minőségéért, mennyiségéért, a tálalás módjáért adható maximálisan:**

33 pont

— **A felszolgálásért, az árakért, a számlázásért adható maximálisan:**

33 pont

Képes 1987. 2. sz.



Halászsárdra nyílt Szombathelyen



A belyárvilág romantikáját idéző kárméző.

Tíznap a déltartai óralo-
ban nyílt meg Szombathely-
en az újalakított Kise-
ltes vendéglő helyén a régi
Halászsárda. Az eddig is
nagy ismertségre
bízottára megújított
t, majd a kárméző
set. A főbbre megújított
lévőt színes, magyaros
minak és háziipari díz-

ben polvezők és egy-
vesből készült fekete mac-
ga hívja fel már messzi-
től a figyelmét. A kerthe-
lyeséget is újították, mert
a vendégek csak fo-
nyós, natúr színű lecke-
rűek választják az egy-
mással az asztalokat. A
bőrképzés felett muskális
cserepek sorakoztak, az
udvar egyik sarkában íbá-

ken kívül ezután is szol-
gálnak fel egyéb étel-
kedvelőknek. A jó borok
-osa, panaszra
lyró borból negyedét (hads-
csenyi- szentgyörgyi-
dörgelési máling, soproni
választhatnak, az
természetesen
borából is



A búhoskemence árnyékában poharagathatnak a vendégek.

tárgyak díszítik. Az aszta-
lokon színes székterítők,
rajtuk mintha kockára vá-
zákban mezei virágok. A
mos, csúszó betyáros hun-
gárjai idéző kármézőn
csillámlós, kulcsos fűző. A
hátról terem kőszőlő, két-
ben búhoskemencei helye-
től el. Új csésze, egy-
váltott van felirat a ház-

kon gőz bogrós, főző-
te halászi felrakások.
A külső csomagtároló
A búhoskemencei helye-
dőlőkülönlegességeiről
Halászi állandóan keha-
tós lesz. Halászi, valban
sült, és rántott ponty, hal-
szalámyos, kőbőbőző Jo-
gácsélmények díszít-
tán. A speciális halétele-

magy a választék. A teg-
nap délutáni megnyitá-
sán Solymos Endre éne-
kelt, a magyaros ruhába ölt
lévő Horváth-zenekar ki-
sérteben.
Minden bizonyítvány ham-
rosan közsémet lesz és jó
hírnévre tesz szert a mos-
megnyit, új Halászsárda



Vas Nép 1964. július 3.





Mátyás Pince

— Az emberi szabadságnak és a tulajdonjogának el kell ismernie a társadalmi igazságoságnak és a szeretetnek korlátjait. Hogy ezt a rendszert megteremthessük, szükséges, hogy ahhoz az isteni bölcseséggel folyamodjunk és annál ki is tartunk, amely nekünk az utolsó 40 évben is két gyönyörű megnyilatkozásban mutatja meg a helyes társadalmi elveket: XIII. Leó Pápának a Rerum Novarum és XI. Pius pápának a Quadragesimo Anno encyklikáiban. Akkor fogjuk csak elérni a világon azt a rendszert, amely boldogítja a társadalmat, ha ismét győz az egész világ köztudatában, hogy az egyedüli boldogító lehetőség csak az a szűz és százalékos kereszténység és katholicizmus.

Csévony Pétert, aki még vasárnap este a budapesti személyvonattal el is utazott Szabolcsra, a déli társaság folyamán, előadás előtt kihallgatáson fogadta Mikos János gróf megyéspüspök.

Megnyílik a Mátyáspince!
 Van szerencsém a n. e. közönség szíves tudomására hozni, hogy
SZILVESZTER ESTE
 Szabolcs László-utca 50. sz. alatt vasut közelében
vendéglő — kávéház
 üzemeltetést megnyitom. — A legolcsóbb árak mellett, a legfigyelmesebb kiszolgálásról kedves vendégeimet előre is biztosítom **Kisán terem. Kifőző falborok.** — Hideg-meleg ételek. Minden reggel már 5 órakor nyitva. Kérem a nagyérdemű közönség szíves pártfogását, kiváló tisztelettel:
Reich Mór.

...hangjára... az...
 népnyelven játszották az előző Sz. Viktor karmesternek Bremer Tót hozt cserkészindulóját.

Köszegen. A szegények kocsonyfája egész sorban a bent gimnázium dísztermében beörömet a szegényeknek. A hatalmas karácsonya alatt 30 szegény számára készített gazdag csomag okoztak örömet a szegényeknek. ajándékokkal az imézet növekedését törték össze és Bertalan Erzsébet tanónő odaadó és lelkiismeretes munkódása és...
 osztották ki, figyelembe véve a ponti inspekciónak segítségével is. A vas karácsonyi ünnepség előzte az ajándékok szétosztását. Az ifjú zene- és énekkar pompásan először számol igaz karácsonyi hangulatot remtettek.

A községi zárda leányeinek kolája rendezett igen kedves kis ünnepséget vasárnap, amely alkalommal lökkel, ismerősökkel és hozzátartozókkal zsúfolásig megtelt a zárda díszme. Kedves kis felköszöntőkkel és rágokkal Kinos Istvánt üdvözölve kislányok és kívántak nemcsak a mes ünnepet, hanem a névnap is minden jót. Meglepetően helyesre ügyesen adták elő Szabolcska vez...
 »Egy nap meg egy este«, Gross karácsonyi imá: valamint Kris:ól kányi és Móra egy-egy karácsonyi kalmi közheményét. Kétfézes zongor a Hableány dalát játszották. Pap I »A gyermek szállást keres« cím felvonásos karácsonyi színművét ták elő a kislánykák bámulatos ügy ségge. Az ünnepély végén Kinos ván igen melegen és kedvesen az a felnőttekhez és a kislányokhoz. A községi Kath. Nőegylet gyönyörű karácsonyi hangulatot

Vasvármegye 1931. december 29.

Halló! **Figyelem!**

Kevés pénzért sokat
és jót kap a

VAOSZ-

csárdában
(Gyöngyös-sétány)

Kiváló ¹⁹⁴⁸

SPIELMANN
virslis és különleges
felvágottak!

1948. évi Versenykiírás 1214

Látogassa meg
a kiállítás szenzációját a,

VAOSZ-csárdát.

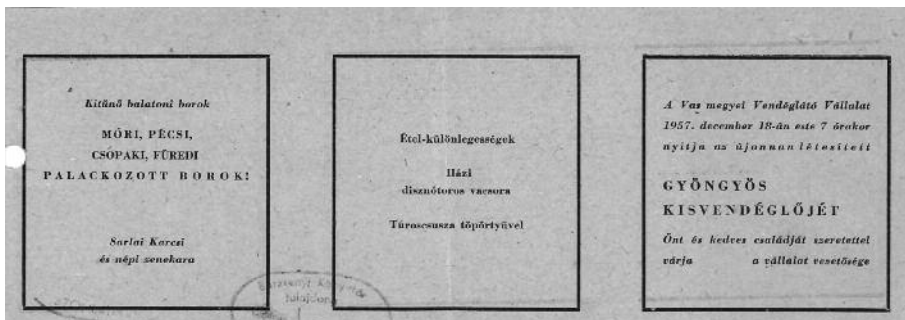
Gázgyári tekepálya
Gyöngyös-sétány.
Kitűnő balatonmelléki
borok. Polgári sör.
Kiváló Spielmann-virslis
és Spielmann-különleges

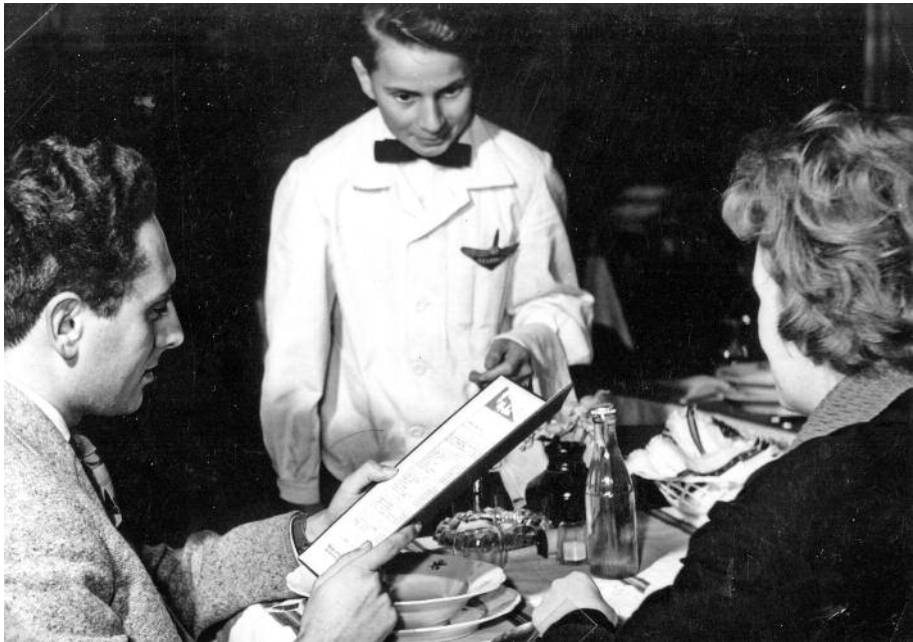
felvágottak.

Olcsó árak!
Kevés pénzért sokat és jót kap!

1948. évi Versenykiírás 1214

Gyöngyös Étterem







Pelikán Kisvendéglő



Kedves Vendégünk!

*Szeretettel meghívjuk f. hó 18-án,
csütörtökön dn. 4 órakor
a Vöröshadsereg út 6. sz. alatti*

PELIKÁN
KISVENDÉGLÖNK
megnyitására



*Estermünk állandó jelleggel,
szárnyas ételkülönlegességekkel
áll t. Vendégeink rendelkezésére.*

A Vállalat vezetősége

Csirke, liba, kacsa, pulyka!

Ételkülönlegességek!

Kitűnő italok!

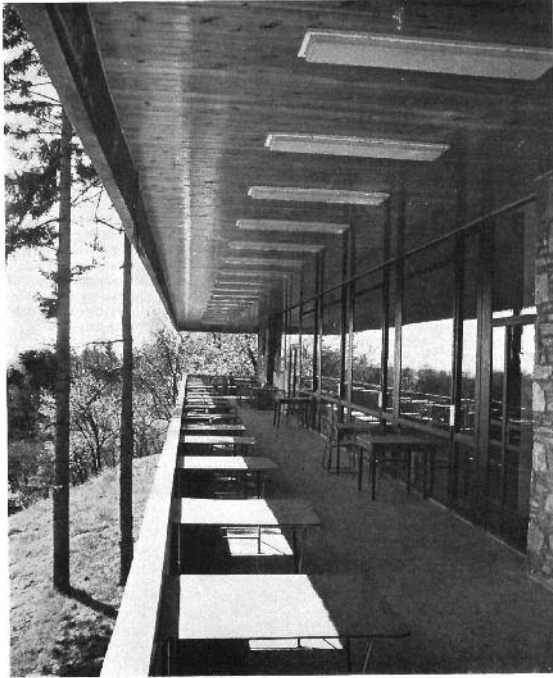
Üzletvezető: Varga György



KIOSZK

Kioszk étterem, Szombathely

Építésszek: Fazekas Péter—Heckenast János (VASITERV)



Éttermi terasz

Technológia:	Kiss Dezső (KERT)
Sztruktus:	Schmall Gyula (VASÉP)
Víz-csatorna-gáz:	Puskás Gyula (VASITERV)
Villany:	Reumann Géza
Mélyéplés:	Takats János
Beruházó:	Vas megyei Beruházási Vállalat
Műszaki ellenőr:	Ág János
Kivitelező:	VASÉP
Építészvezető:	Tölgyes László
Tervezés éve:	1962
Kivitelés éve:	1965
Kiviteli összfelület:	3000 m ²
Fotóki:	VASITERV (Tóth Imre)

Szombathelyen 1889 tavaszára alakították ki a város talán ma is legszebb zöldterületét, a Jókai parkot (régiben Szent István park).

A park közepe táján, a vele párhuzamosan húzódó dombocska tetején 1898–1899-ben felépült a viztorony (Kolbenheyer Viktor tervei szerint). 1905-ben a tövében kilátó-teraszt építettek, és az alatt épült fel a század első évtizedében a város nyári mulatója, mely könnyű és mozgalmas épület volt. A KIOSZK-nak nevezett épületet a századforduló neves helyi építőszke: Rauscher Miksa tervezte. Az épület közel félvezszázados fennállása után a második világháború folyamán elpusztult.

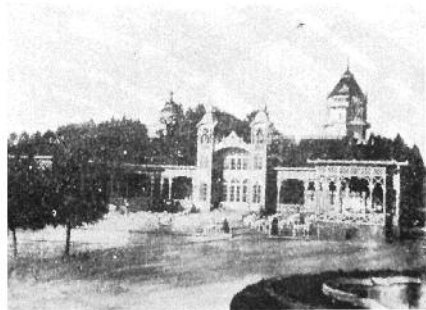
Egy hasonló rendeltetésű épület tervezésének és kivitelezésének igénye a háborús évek elmúlásával azonnal jelentkezett. A rendezett és helyreállított parkban így nyílt meg az ún. „Május 1.” sorozó. Látogatottsága és a terület vendéglátó-egység igénye mindinkább növekedett. 1961-ben beruházási program kíséretében megbízást kapott a VASITERV-hez. A vázlat-terv készítése során olyan elhatározás született, hogy az épület ne a korábbi helyére, a domb aljába, hanem a dombtetőre épüljön, ahol valamikor a kilátó-terasz volt.

Alagsori alaprajz, 1 : 400

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Zöldéregraktár | 9. Mosogató |
| 2. Közlekedő | 10. Sentes |
| 3. Gőngyölegraktár | 11. Nyitott-lefedett sorozó |
| 4. Garázs | 12. Előter, mosdó |
| 5. Horodás pinco | 13. Férfi WC |
| 6. Italkamra, palackdaru | 14. Takarítókamra |
| 7. Raktár | 15. Előter |
| 8. Bufekonyha | 16. Női WC |



A régi Kioszk



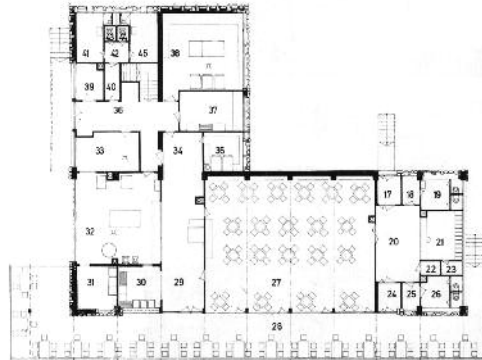
Magyar Építőművészet, 1970. 1. sz.



A város felőli, keleti homlokzat

Földszinti alaprajz, 1:400

- 17. Szélfogó
- 18. Előér
- 19. Női WC
- 20. Előcsarnok
- 21. Ruhabár
- 22. Telefon
- 23. Tisztasztterek
- 24. Szélfogó
- 25. Előér
- 26. Férfi WC
- 27. Étterem
- 28. Fedett terasz
- 29. Tálaló
- 30. Fedél mosogató
- 32. Konyha
- 33. Hűsítőkészítő
- 34. Söntés
- 35. Italtanra
- 36. Árvevő
- 37. Zöldsegélykészítő
- 38. Szárszűrőraktár
- 39. Iroda
- 40. Folyosó
- 41. Női öltöző
- 42. Előér
- 43. Női WC
- 44. Férfi WC
- 45. Férfi öltöző



Földszíni alaprajz. KOSZK.



Söröző-terasz

A város felé néző oldalra, a földszinti részre a söröző került a kapcsolatos helyiségekkel, raktárakkal és egészségügyi helyiségekkel.

Az emeleti részen 110 fős étterem, terasz, 300 adagos főzőkonyha, gazdasági helyiségek, raktárak, öltözők, ruhatár és toalették kaptak helyet. Gazdasági rész megközelítés a déli oldal felől történik.

Az épület cölöpalapokon áll, acél-, illetve vasbeton pillérvázzal és monolit vasbeton lemez és előregyártott vasbeton gerendás és béléstestű födémekkel. Terméskő, nyersbeton, üveg, fehér meszelés, natúr fenyő mennyezetburkolatú felületkezelések, ill. anyagok dominálnak az épületen.

Bár a környezet rendezésére még 1964-ben sokat ígérő parkosítási terv készült, ennek végrehajtása még várat magára.

A rendezetlen környezet nemcsak az épület megjelenésének árt, de az étterem teraszáról feltáruló városkép látványának is.

Az épület üzembehelyezése óta a szombat-helyiek kedvelt szórakozóhelyévé vált, főleg a nyári forgalma jelentős, és ez is elsősorban a hétvégeken jelentkezik.

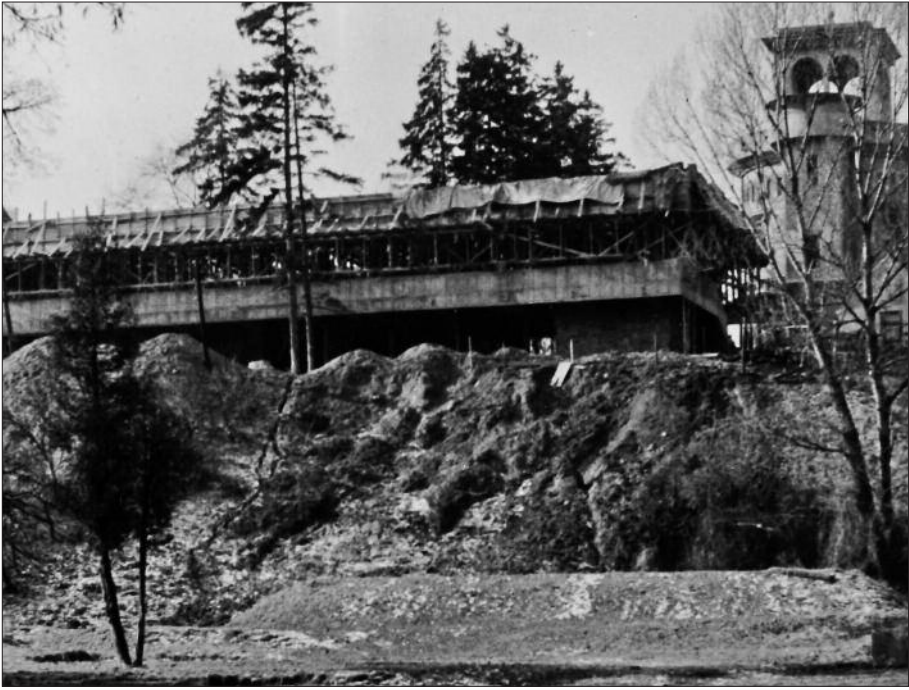
F. P.—H. J.



Déli homlokzat



Étterembelső



Bétszám: 1. sz. 2.
VIZ
SZOMBATHELY

A SAVARIA
karnevál után
üde pihenést.
kellemes szórakozást biztosít a
Tóvendéglő !

Esküvői és névnap rendezvények — Kitűnő ételek,
italok — Kellemes, szórakoztató zene — Nyitva:
keddtől vasárnapig déli 12 órától este 11 óráig —
Szünnap: hétfőn

Vegye igénybe a tófürdőnél levő szolgáltatásunkat:
gumimatrac, lábpumpa, nyugágy, gyékény
stb. — Ugyanott ajándéktárgyak, büféárak, hűsítő
italok kaphatók

1966 SZEP

Gyors és előzékeny kiszolgálás !

A Tóvendéglő elérhető az Árpád úton
és a Puskin úton át

Szombathelyi
Földművelésügyi

Fk.: László János — Vas megyei Nyomdaipari Vállalat 66-3968 — 5000 db

Januárban megnyitották Szombathelyen a korszerűsített Tóvendéglőt

Az idegenforgalom és a lakosság céljait szolgáló vendéglátóipari létesítményt adták át január közepén Szombathelyen a Rumi Rajki sétányon. Tavaly április 5-én zárt be a régi Tóvendéglő és a felújítás, korszerűsítés és bővítés után most nyílt meg a nagyközönség számára.

A beruházás mintegy tízmillió forintba került. Ebből négy és fél millió forintot juttatott a Belkereskedelmi Minisztérium, a SZÖVOSZ és a Megyei Tanács a vendéglátóipari kabinet kialakítására. Így a beruházásnak kettős célja volt: megteremteni a szövetségi vendéglátás oktatási bázisát és magasabb színvonalon kiélegetni a vendéglátóiparral szemben megnyilvánuló növekvő igényeket.

Az alapterület mintegy 60 százalékkal nőtt. Földgázzal üzemelő korszerű, 500 adagos konyhát alakítottak ki. Ezenkívül az itt

összeállított hidegkonyhai készülékek a Szombathelyi és Vidéke ÁFESZ többi egységébe is eljutnak. A különterem pillanatok alatt két teremmé alakítható (lérválással) és az igényeknek megfelelően itt 40-től 100 személyig lehet, lakodalmat, értekezési és brigádialálkozókat rendezni.

A korábbi harmadosztályú vendéglő most másodosztályként üzemel és a téli hónapokban délelőtt 11 órától este tíz óráig, május 1-től két műszakban reggeltől estig áll a betérők rendelkezésére.

A konyhát és a kiszolgáló helyiségeket a legkorszerűbb berendezésekkel látják el. A grill sütőtől a meleg szendvics készítéséig sok esztendő szolgálja a gyorsaságot és a minőséget. Nyáron a 150 személyes teraszon a vendég előtt süthetik az ételnyencéket. Szaksított hűtőtárolásra négy elkülönített hűtőkamrát

alakítottak ki. Húst, italt, hidegkonyhai készítményeket és készélt tárolhatnak. Az ADS rendszerű komputeres pincérgép egyszerre 13 felszolgáló forgalmát rögzíti és tárolja. A sok újdonság között szerepel még az, hogy délután négy órától négytagú szalonzenekar szórakoztatja a vendégeket.

A kivitelező a TANÉP Vállalat volt, a belsőépítészeti munkákat pedig a szentgotthárdi Építő- és Műszaki Ipari Szövetkezet végezte kiváló minőségben. A vendéglátóipari komplexumhoz tartozó oktatási kabinethoz februárban indul a fiatalok képzése.

Óvári Árpád, az üzlet vezetője elmondta, hogy sokféle ételspecialitásokkal várják a vendégeket. A borokat a zánkai Magyar Tenger Termelőszövetkezet szállítja.

F. L.

Fotó: H. P.



A felszolgálók egyenruhában viszik az ételeket és italokat a vendégeknek.

Vasi Szövetkezeti Élet 1982. 2. sz.



TÖ. VENDEGLŐ



1987. december 25-én **étlap** 11. osztály
szolgálat

KARÁCSONYI ÉTELJÁJÁRLAT

Hideg sertésült, majonézes burgonyával	47,20
Gomba tojással	37,70
Sajt rántva rizs, tartárudtás	51,-
Pírtott sertésdél, pírtott burgonya	43,-
Rántott sertésdél, pírtott burgonya	47,10
Sertésdél roston, hasábburgonya	40,20
Rántott csirke, hasábburgonya	66,80
Sült csirke, rizs	56,70
Töltött csirkecomb 1-db-os köret nélkül	39,80
Hagymarostélyos, hasábburgonya	55,90
Tengeri hal rántva, pírtott burgonya	39,40
Tengeri hal roston, pírtott burgonya	34,80
Isos palacsinta	8,20
Turós palacsinta	13,30
Kakaós palacsinta	9,50

MINDEN KEDVES VENDÉGÜNNEK JÓ ÉTVÁGYAT,
KELLEMEK KARÁCSONYI ÜNNEPEKÉT
KIVÁGNK !

OVARI ÁRPÁD
üzletvezető
SOLYMOSI GÉZA
árfelelős
JÁRVÁNYI MÁRIA
konyhafőnök



Pásztorcserda



A szombathelyi Pásztorcserda újjáépítése

Tervező: TÉK Kft., Szombathely
Építész tervező: Vincze Csaba
Szerkezettervező: Molnár Erzsébet
Villamos tervező: Bognár László
Gépész tervező: Lukács Antal
Konyhatechnológia és építésszervezés: Kolozsi Zsigmond
 (Az építkezés részletes engedélyezési terv alapján, konzultációkkal és házilag kivitelezésben készült.)
Építetők: Szabó Péter és Tóth Eszter

Szombathely nyugati határán van Olad falu, melynek sarkán 100 éve is csárda állt. Ezt a folyamatosan üzemelő Hátár, majd Pásztor csárdát sikerült a szocialista vendéglátásnak lezüllesztetni, majd megszüntetni. A csárda 1995 óta kelt új életre. Az Ausztriába vezető út, a zöldterület és a lakó-bevásárló területek határán kínálja magát a hely, melynek hagyománya is, kerthelyisége is van.

Az évekig elhagyott épület nagyon rossz állapotban volt. Földszintes, „L” alaprajzú, kis része alápincézett. A déli udvarnak nagy gesztenyefák adnak árnyékot, de a vendéglőt az udvartól WC-blokk választotta el és a bejárat a tálalón át vezetett a fogasztó térbe.

Az átépítés során a WC-csoportot a pincébe telepítettük, a vendéglőt így a kerthelyiség felé meg tudtuk nyitni. A funkcionális kapcsolatokat rendeztük, ennek során a házat 16 m-rel megtoldtuk.

Az új rész 3 szintes. Alagsorában a raktárak mellett egy új, 24 férőhelyes



borozó is helyet kapott. Tetőterében a tulajdonosok és pár pincér szállását alakítottuk ki. Az étterem kb. 80 férőhelyes, a kerthelyiség hasonló méretű, konyhája 300 adagos, korszerű, igényes.

Nagyon barátságos lett a szemes kályhával is lűltől, népies, de nem giccses belső tér, mely főleg a „házi-

asszony” ízését és általában az építetők igényességét dicséri. Igényességüknek köszönhető a tervezési megbízás is, hisz ők tudták, amit sok vendégfőnök nem, hogy szakszerűen kell a meglévő házhoz hozzányúlni, nem csak ötletszerűen toldozgatni.

Vincze Csaba

Magyar Építőipari, 1998. 3-4. sz.

Hotel Claudius



FIGYELEM, FIGYELEM!!


1972. július 2-án
megnyílik a

HOTEL CLAUDIUS

Kitűnő étkezési és szórakozási lehetőségek

ÉTTEREM
BÁR
DRINKBÁR
ESZPRESSZÓ
TETŐTERASZ
SZAUNA

**ÖNT IS SZERETTEL
VÁRJUK!**



F. Kft. Előzetes: 21.900 Ft. 1972. 10000 Ft.

Önkiszolgáló Étterem

Tegnap megnyitották az 1000 adagos önkiszolgáló éttermet Szombathelyen

A műszaki átadása után tegnap megnyitották Szombathelyen, a Mártírok tereén épült ezer adagos önkiszolgáló éttermet és a hozzá csatlakozó grill bárt. A megye egyik legszebb, a legkorszerűbben felszerelt vendéglátó egysége várhatóan hosszú időre csökkentheti a megyeszékhely éttermeinek zsúfoltságát.

A nyitásra megannyi érdeklődő gyűlt össze a bejáratnál, hogy első kézből szemlélje a fizetési és megújítási konyha működését. Kíváncsiak a vendégeket. Az étterem és a grill bár bejárata egyaránt a Szent István téren nyílik. Bejárata, a környéken haladva a nagyon szép bérbe, jobbra pedig az utcánál a mozikkal, csupán két lépéssel étterembe lehet jutni. Az étterem bejárati ajtója-

val szemben — balny oldalán — 10 ételről látható a vendég: készételek, kíméletesek, saláták, frissen sülték, befőttek, stb. Minden táblán „ételnap” feltüntetve. Az étkezni kívánók kiválasztják az ízlésének legjobban megfelelő ételt, a pénztárhoz megy és a blokk ellenében szinte egy percen belül kiszolgálják. A konyhában magyar, francia, angol gyártmányú sütő, főző, dagasztó stb. automaták gyorsítják a munkát.

A széles, világos étteremben 100 ülőhely és 60-70 ülőhely áll rendelkezésre. Bár az étterem kivétel. Kapcsolásban áll a konyhával, az ételkészítési szintje nem is évenél. Ez felel meg a mai igényeknek, s az, hogy a kultúrát környezetben III. osztályú árakat számolnak.

Megírtuk már, hogy az étteremben nem lehet dohányozni és szeszest italt sem szolgáltatnak fel. (Remélhetően ez mindig így lesz.) Az új vendéglátóegység reggel 9 órától este 9-ig tart nyitva. Azt jelenti ez, hogy a két műszak alatt kétszer adag ételt képes előállítani. (Egy adag, egy táj főzelék, egy palacsinta és egy adagnak számít.)

Külön előny, hogy nem a főzékesési időben is kapható például zöldség, hús köret, mellék, stb. A közönségesen kívüli a korszerű táplálkozást is hivatva van szolgáltatni az étterem. Így például zöldség, hús, ételkészítési, zöldségköretet szeretne megkövetelni a vendégekkel.

U. Gy.

Fotó: Tóth Imre



Készül az étel a modern konyhában.



Jót főzték a szakácsok, ízlik az ebéd az első vendégeknek.

Fotó: Tóth Imre

Vas Népe 1975. május 6.

Naponta hatszáz embernek főznek

A vendéglátóipari vezetőknek nem okozott különösebb gondot, amikor Szombathelyi szeaz- és füstmentes éttermét kellett megnevezniük.

— Van ilyen is a városban, másfél éve működik a Hunyadi úton — jegyezte

tunk nyitva — mondta Horváth László étterem-vezető —. Szombaton fél napig állunk a közönség rendelkezésére, szerdán pedig estébe nyúlik a műszak. Ezen a napon, minden héten zenés-táncos összejövetelen vehetnek részt a fiatalok. Az if-

nők jegyezte meg hálás, de felelősségteljes feladatukról:

— Természetesen azt szeretnénk és azon igyekszünk, hogy mind a jugoszlávok, mind a szombathelyiek elégedettek legyenek a főztünkkel.



A déli órákban „telt ház” van a Hunyadi úti önkiszolgáló étteremben.

Fotó: Tóth Imre

meg Vörös Gábor, a Vendéglátóipari Vállalat igazgatója —. A közönség megkedvelte, a vendégek elismerően beszélnek róla, De kérdezzék meg őket.

Számos megkérdéztet vendég is úgy vélekedett, hogy közkedvelt az önkiszolgáló étterem, ahol naponta legalább hatszázan ebédelhetnek. A környékbeli intézmények, üzemek dolgozói részére kulturált körülmények közt adják ki az ételt.

Az asztalhoz a vendég tálcán viszi az ebédjét.

— Hétköznapokon reggel nyolc órától este nyolcig tar-

júsági zenekarok felváltva muzsikálnak. A legutóbbin is fél tizig táncoltak, szórakoztak, nagy tömeg volt az étteremben.

Egy további külön feladatuk: a jugoszláv vendégmunkások étkeztetése. Március végétől az ebéden kívül részükre reggelit is adnak. Reggel fél hat órakor nyitnak, de ebben az időpontban csak a jugoszlávok reggelizhetnek. A megállapodás szerint az áruházépítés üteméhez igazodóan végül is mintegy százra emelkedik a külföldi étkezők száma.

Németh Géza konyhafő-

A konyhai stáb 32 tagja közül 28 KISZ-korosztályú. Így hát a városban működő vendéglátóipari „ifjúsági szervezetek egyik „fellegetvő-rának” számít az itteni alap-szervezet.

A közelmúltban brigádba tömörültek. Bajkál—Amur nevet adták a szocialista címmert dolgozó brigádnak. Egy hónapja nincs takarítójuk, ezért a brigádtagok vállalták az étterem állandó takarítását.

Lelkes, tennivágyó kollektíva. Eredményel dolgoznak, mindig túlteljesítik tevékét.



Derkovits Étterem

Tegnap megnyílt Derkovits étterem, eszpresszó

Vendéglátás három szinten



As új vendéglátó egység impozáns homlokzata.

— Végre! — sóhajtának fel a szombathelyiek a Derkovits-lakótelepen. Tegnap, több éves várákozás után átadják a Vendéglátó Vállalat háromszet adagos könyvét az Önkormányzó testülettel, a söröző-bisztróval és a presszóval együtt.

Az első látogatók azt kérik, hogy mit kaphatnak, milyen áron és milyen körülmények között. A válasz nem sokáig várat magára — Bálint Zoltán, az üzletbáz vezetője telkes kalauzunk:

— Az alsó szinten a söröző-bisztró reggel hét órakor nyit — mondja, — a pincé-



Pillanás az étterembe.

rek reggelt, hideg-meleg szendvicseket, zónaszeleket kínálnak II. osztályú árkon.

A hangulatos terebben dominál a zöld és a barna szín, biztató kezdet annak, aki ide betér. Igérlelt folytatás, hogy égetett szeszcsükt itt nem árusítanak.

— Az első emeleti étterembe a Dómus Áruház felől is beléphetünk, — folytatja Bálint Zoltán, — egy időben 170 ember ebédelhet itt, 11 és 15 óra között. Önkormányzó rendszerben, 16 és 22 óra között pedig a hagyományos módon, pincérek szolgálnak ki. Az árak itt is másodosztályúak, s elfűrészes menüből kétféle is kapható. Az egyik kímélő étel, a környék iskolásaira és az idősebb emberekre is gondolván. Aki pedig este is a mi kosztunkra éhezik, de szívesebben étezik otthon, 12 forintért viheti haza a

vacsorát: valamilyen egytál ételt.

Legfelül, mintegy az étterem karzataként 15 órától nyit a presszó. A barom hársongyökér váltalmazható háttámlája kedves figyelemesség a belsőépítész Selyeyi Gábertől. A presszóban alkalmanként irodalmi esteket vagy kalandúrt rendezhetnek a kifestőknek, vasárnap délelőttként pedig bábszínházzal csalogtják a szeméttelkel sétáló szülőket.

Az épület közel 40 millió forintba került, s konyhája köztökeztetési feladatokat is ellát. Kbédet négy szombathelyi iskolába szállít, s továbbá kettőbe fűtőszékelt. Imre látják el kulturálisterményekkel is a szombathelyi vendéglátó egységek egy részét.

(a)

Fotó: H. P.

nyitja meg okát

helyettes és a NOB elnöke, Lora Kihannin beszéde után Leonid Brezsnyev nyitja meg ünnepélyesen a látékokat, majd behozzák az olimpiai zászlót, amelyre az első olimpia városa, Montreal delegációja ad át Moszkva képviselőinek. Ezt követően étezik meg az olimpiai fáklya. A fáklyavívő nevé: a szervezők egyancsak a hagyományok szerinti egyre-lére titokban tartják, de amint elarultak, hogy férfi lesz és eddig soha nem látott módon gyűjtja meg a stadionban az olimpiai lángot. Az olimpiai esküvel és a részvevők elvonakodásával fejeződik be az első rész. A második rész hatalmas tánc- és sportparádé lesz, amelyben számos fiatal vesz részt.

Vas Népe 1980. július 16.

SZERETETTEL MEGHÍVJUK A DERKOVITS ÉTTEREM ELŐADÁSAINAK
A KÖVETKEZŐ HETEKBEN FRANCIA, SPANYOL, ANGOL FILMEKET MUTATUNK BE
A VETÍTÉSEK UTÁN A FENTI NEMZETEK ÉTELEIBŐL SZOLGÁLUNK FEL.

FILMPROGRAM

4-én, kedd 2o órakor!

A FÉRFI, AKI SZERETTE A NŐKET
Mennyi nő és mind... az enyém
Színes, szinkronizált francia filmvígjáték.

11-én, kedd 2o órakor!

SZERELM SZIESZTA IDEJÉN
Bosszu kandortodásért...
Színes spanyol film.

18-án, kedd 2o órakor!

Csak 16 éven felülieknek!

LUXUSBORDÉLY PÁRIZSBAN
Könnyű vágyak, könnyű lányok...
Színes francia film.

25-én, kedd 2o órakor!

14 éven alulaknak nem ajánlott!
EGY ROMANTIKUS ANGOL NŐ
Színes, szinkronizált angol film

BELÉPŐDÜ VACSORÁVAL: 4o Ft

JÓ SZÓRAKOZÁST ÉS JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

VAS MEGYEI MOZIÜZEMI VÁLLALAT
SAVARIA FILMSZÍNHÁZA
SZOMBATHELY

Mozircsda 74/82.4oo

V A C S O R A

Pollnac sertésdérnök /gombás sertésdérnök Mornay mártással, pirítva tavaszi körítéssel/

Carlos borjuborda /sonka, hagyma, zoldpaprika raguval, qantó öntettel, hasábburgonyával/

Sertésvese bordói módra /pirított vese bordói mártással, veiskockával, burgonya krockett/

Bélszínflé Clamart módra /sült vesepecsenye burgonya pogácsán, fehérbor mártással, rizs-bizs körettel/

ASZTALFOGLALÁS: az
Étteremben az üzletvezetőnél, yagy a
11-592-es telefonszámon.

VAS MEGYEI VENDÉGLÁTÓ VÁLLALAT
DERKOVITS ÉTTERME
SZOMBATHELY

**Gasztró
MOZI**

FILMVETÍTÉS ÉS VACSORA
A DERKOVITS
ÉTTEREMBEN
*



MIB



Helyőrségi Klub



Helyőrségi Klub Szombathelyen

Ismét gyarapodott Szombathely egy olyan intézményével, amely építészeti és művelődési szempontból a városképbe, rendeltetésével fogva pedig előnyösen járul hozzá a város szellemi arculatának gazdagításához.

Tegnap délután adták át rendeltetésének a szombathelyi Helyőrségi Klubot. Az átadás szertny ünnepségén részt vett **Horváth István** altábornagy, a Magyar Néphadsereg Politikai Főcsoportfőnökségének főnöke, honvédelmi miniszterhelyettes, **Gáspár Ferenc** vezérőrnagy, seregtest politikai osztályvezető, **Rácz János**, a megyei pártbizottság titkára, dr. **Szele Ferenc**, a megyei tanács általános elnökhelyettese, **Horváth Lajos**, a városi pártbizottság első titkára, a felsőbb katonai vezetők, a helyőrségparancsnokság képviselői, a társ fegyveres erők és szervezetek vezetői, a beruházók, a kivitelezők és a munkálatokban élen járók.

A vendégek végigjárták az impozáns létesítmény különböző rendeltetésű helyiségeit, amelyeket **Goda István** alezredes kommentált, közben élénk eszmecsere folyt az új intézmény jövőbeni rendeltetésének lehetőségeiről a katonaközséges és a város életében.

Horváth István altábornagy átadó beszédében kifejezte örömet, hogy hosszú várakozás után a helyőrség birtokba vehette a gyönyörű klubját, majd átadta a kulcsot **Urban Lajos** ezredes, helyőrségparancsnoknak.

Ezután az építők különböző kitérítésekben részesültek. A Magyar Néphadsereg Központi Művészegyüttesének műsora zárta az átadó ünnepséget.

(várhelyi)
Fotó: K. Z.



Vás Népe, 1988. szept.

Wagner Vendéglő

1993. június 27.

VASVÁRMEGYE

9



WAGNER VENDÉGLŐVÁR

Egy vendéglősdinasztia újraéledése

A Kossuth Lajos utca 15. szám alatt, az egykori Wagner Borzó helyén, megnyitja a Wagner Vendéglő. A ház szíves utcai homlokzatát megtarva, órázák m-es építéstudomány bővült az elmúlt évtizedben már meglehetősen vendéglő hely. A vendéglőben egyidejűleg közel háromszáz vendéglátogató tud fogadni a borzó, és a Reininghaus szomszédjában berendezett éttermi és hangulatos kerti helyiségek segítségével.

A szomszédok a Szelethei (ma Penion) Étterem tulajdonosa, Schmidt Gyula nagyobb ószépe költözött ide. Művészeknek, hogy elfindíthassa saját vállalkozását. A Palacse Kévéház révén új bérletre Wagner József Szépe bácsi – hamar nagy népszerűségre tett szert. A háború alatt a Palacse Bomba-talakat írta, így a világhíres utca is helyen nyitott vendéglő Szépe bácsi, Wagner-Déak Pank néven. Ez volt a mai Györgyvárosi Étterem, 1943-ban államosították, azt követően Wagner József a Víz Műgyári Vendéglővel Választ dolgozó lett, ahol a hosszú idő alatt megszerzett szakértelését munkái mellett fiatalok oktatásával is kombinálta. A bazilika azonban család vonszón sem szakadt meg. Róbert fia vette át a stafétát.

Szállunk nem akarjuk, hogy a vendéglőben helyszerelem – amint az Wagner Róbert – már addig az időben sok tevékenységet hozott ez a mesterség. Kérni megismerkedtem én is a szakma irányításával. Milyen akadályok merültek, már megérte nap helyben beidővel tölteni kellett hoznom a határozat. A gimnázium elvégzését követően Pestre kerültem, ott kereskedelmi szakiskolába jártam. Viszonylag több munkahelyen is dolgoztam, estaként pedig a Nagyszállóban és a Kispályarban szolgáltam fel.

Amikor lehorogt, azonnal vállalkozni kezdtem.



Együtt az elkészítéssel a szomszédok alkalmi fotójuk.



Nyitottam volna bútorok, vagy bővebb háttér volna valami más, gyorsan megkezdte az életet. Nem ezt tettem. Foglalkoztam a hagyományokkal, a vendéglősdinasztia akarom maradni. A moszart vendéglőváros helyén, a Deákros, Róbert 1988-ban nyitotta meg. Először társas vállalkozásként, majd egyedül én vittem az üzletet. Jó hír, neve volt a helynek, mivel több helyi vendéglősi birtoktartók. Akkoriban főként totómat mag a Dulaon, felhírberek

mellet az agrár városokat is Szombathelyen. Elismerték a munkámat, többek között a Budapesti Borsod feljött.

A vendéglővárosi jelenlegi profilja a nemzetközi, magyaros konyhát és a helyi sajtosdinasztia kívül a vendéglősdinasztia. Az előzők magas színvonalúak, garanciája a Wagner Róbert és megérte által nyitott. Földön nyitva és feltehetően gárda, és a minden igényt kielégítő üzlet konyhafelszerelés és technológia, melynek mind a vendéglő megkezdését felvettük szolgálni.



A hangulatos éttermi szobát a régi díszes polgári konyhát megújították. Az asztalok, kő és Hollósi díszes asztalok, a vendéglő: kőzet színtel: ételből választották, így: tők és vast, alpolgári és a bürgenlődi izek megkezdésüktől.

A hatvanas években László Némethet méltó hozza Választ. A források a vast színtel: festőművészt a városban, találhatók a Penion konyha. Később kibővült a vendéglő: törzsvendégek újul meg a csodával való bérletre.



A konyhai bérletet jelenleg a vendéglővárosi borzóval-szentesse találkozik. Az étterem mellett tudatosan hagyják meg ezt a részt a régi törzsvendégek számára. Itt a megszokott minőségű borok és a csapolt világos és barna sör mellé saját süteményeket és szóstangit kínálnak.

Wagner Vendéglővár

Szombathely, Kossuth L. u. 15. • Tel.: 94/322-208 Tel-Fax: 94/314-809 • Nyitva: 9.00–23.00-ig. Szünnap: Vasárnap



★ Bár a kerti helyiségekkel forgalmas utcán határolja az egész esemény. Az egyedi tervezésű skandináv fabútorok, úgy mint a többi egység berendezése is, teljesen teszi az udvar hangulatát.

A z emelő színtel: a városi díszes polgári konyhát megújították. Az asztalok, kő és Hollósi díszes asztalok, a vendéglő: kőzet színtel: ételből választották, így: tők és vast, alpolgári és a bürgenlődi izek megkezdésüktől.

A hatvanas években László Némethet méltó hozza Választ. A források a vast színtel: festőművészt a városban, találhatók a Penion konyha. Később kibővült a vendéglő: törzsvendégek újul meg a csodával való bérletre.

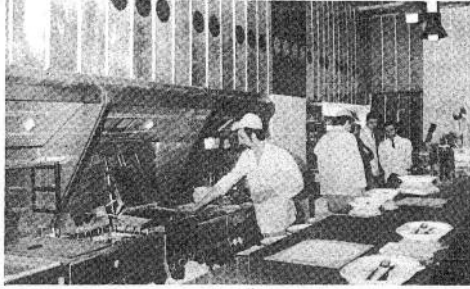


Vasvármegye 1993. június 27.



Gyorsbüfék

Ételbár a Köztársaság téren



Ma reggeltől gyorskiszolgáló ételbár várja a vendégeket a szombathelyi Köztársaság téren. A vendégek különböző grill- és rostonsült ételek közül válogathatnak, de találunk az étlapon meleg szendvicseket, reggeli ételeket és cukrászsüteményeket is. Az ételbárban mindent a korszerű táplálkozás követelményei szerint készítenek: a húsokat zsír és olaj nélkül sütik, s kizárólag párolt köretek és saláták közül lehet válogatni.

A Vénusz ételbár naponta — vasárnap kivételével —

reggel 7-től este 8-ig tart nyitva. A harminchárom ülőhelyes rendezkező üzletben naponként 3—400-an ebédelhetnek a gyors kiszolgálás eredményeként: a modern berendezésekkel egy szelet hús: negyven másodperc alatt lehet megsütni.

Az egykori ruházati boltot 2,5 millió forintos költséggel alakították át ételbárrá. Az ízlésesen kialakított, modern berendezésű vendéglátó hely hiányzott már Szombathely belvárosából.

Fotó: H. P.

Vas Népe 1979. április 4.

Hamm! Gyorsbüfé nyílt Szombathelyen



Tegnap délelőtt Szombathelyen a Kossuth Lajos utcában, szemben a postával Hamm néven új gyorsbüfé nyílt. A főző átrendezésével megváltozott forgalmi rend kedvez az üzletnek, hiszen közvetlen közelében van a nagy parkoló, ahol sokki várják, és állandó turista áll meg pihenni.

Az ízléses üzlet különféle hamburgereket, újfélé melegszendvicset, négyféle szendvicset és egyéb gyorsan elkészíthető meleg ételt, innivalókat pedig rostos gyümölcsleveket és kávét kínál.

Az egyedülálló kezdeményezést azt teszi még egyedibbé, hogy az üzletben nem árulnak szeszest italt. Így valóban gyorsbüfével, nem pedig kocsmával gazdagodott a város.

Hétköznapokon reggel fél nyolctól este fél hatig, szombaton pedig egy óráig tart nyitva az üzlet, amely vasárnap zárva tart.

A nyitás utáni órákban ott ékezkék előgedelten nyilatkoztak az ételk minőségéről, és az üzlet berendezéséről.

Fotó: K. Z.

Vas Népe 1986. április 18.

Megnyílt a McDonald's

● Peltzer G.

Tegnap délelőtti órákban hivatalosan nyílt meg az első McDonald's gyorsbüfé Szombathelyen.

A McDonald's étterem. A népszerű étteremlánc legújabb hazai átlakítását mutatja az első napon több százra keresztes lel.

Kisvarga Zoltán, az étterem üzemeltetője (a McDonald's franchise-partner) elmondta, hogy őt is meglepte a szombathelyi rendezői érdeklődése a McDonald's iránt.

Nagyon sokan állnak sorba, egykétjegyű hat pénztaggyal veszik fel a rendeléseket, percenként belül mindenki kasszál. Szerintem becsomagolva is elférhet a terméknek.

A nyitást hosszas előkészítések előzték meg: az építkezés, az átlakítás és beüzemelés hatvan hónapig tartott. A vendékek felkészítésére nyolc hónapig vett igénybe az étteremvezetőnek egy évig ismerkedni a McDonald's-szal, utána öt évet kellett elvonni.

A Fő téren lévő McDonald's-ban egykétjegyű 129 embert tudnak leültetni, a teraszra 40 vendég ültethető helyes. Az étterem közel 80 embert foglalkoztat, a dolgozók hatvanáig pályakezdő munkanélküli fiatalok. A választék meggyezik az országban működő többi McDonald's étterem kínálatával: marhahúsos, halás, csirkés szendvicsek, sült burgonya, desszertek, saláták, italok, kivéve a tea készítő az üzletben, amely a hét minden napján nyitva tart reggel hétfőtől este átmenetileg. Hatalmasan új szombathelyi gyorsbüfé várja vendégeit a szombathelyi McDonald's.



Vas Népe 1996. október 11.

„KÖRETEK”



Vendégloői iparunk hanyatlása.

Ismeretes dolog, hogy vendégloőseink állapotában a hanyatlásnak oly súlyos jeleimégek észlelhetők, melyek szó nélkül nem hagyhatók. Ha ezen dekadenciának okát abban lehetne keresni, hogy közönségünk mind jobban iszonyodik a korszmától, s az ott való dözögés helyett munkájánál és családi tisztelyénél tölti idejét, akkor erkölcsi tekintetből megnyugodnánk ama közgazdasági hátrányokban, melyek e fontos iparág hanyatlásával járnak. Amde másként áll a dolog.

Az ok nem az emberiség általános javulásában, hanem ott keresendő, hogy ezen iparág rendkívül sokat szenvedt el illetéktelen lényezők versenyétől, melyeknek természet szerű létalapja voltaképp egészen más téren keresendő.

Szombathelyen van 68 vendégloő, tehát a szakszerű konkurrenczia is eléggé súlyos, sőt már észszerűtlen és természetellenes. Létezik azonban a 68 vendégloőn kívüli 24 uty kereskedés, melyben sört és bort árúrnak, hideg, sőt meleg ételnek is árúrnak. Ha deklarációs kereskedésekről volna csupán szó, akkor nem lehetne indokoltak tartani e pártaszt, mert ezen üzleteknek természete hozzá magával, hogy szeszest átalokat is szolgáltatásnak ki — a törvény és szabályrendelet korlátai között.

Azonban tapasztalható, hogy számos jelentéktelen ostornyél kereskedés és hasonló fizeteli vállalat valóságos szag-korszmákat rendez be, az üzlettel szomszédos szobákban. E helyiségek sem rendőri, sem iskolai, sem orvosi felügyelet alatt nem állván, felelté alkalmasság arra, hogy a különféle foglalkozású ifjúságot tiltott mulatóságokra és doroboltokra csábítsák.

Ex nem pusztá feltevés, de oly sajnos valóság, melynek erkölcsi és közgazdasági hátrányai szembe szökők.

A vendégloők testülete a közterheknek, az egyenes és közvetett adóknak oly tömegét viseli, mely egyenesen köteleességként rója ráink, hogy ezen üzelmeket a lehetőség szerint korlátozzuk.

Másrésztől bizonyos az, hogy a folytonos rendőri kontroll alatt álló vendégloőkben nem merészelnek tanulók és tanoncok oly kedvtelenségbe ereszkedni, melyek a közfelügyelés szerint nem a zsenge ifjúság számára valók. Amde nyugodtan cselekedik ezt egyes üzletekben, hol nem kell tartani a felfedezéstől. Biztos tudomásunk van arról, hogy vannak Szombathelyen bizonyos szatcsaboltok mellett oly tivornyázó helyiségek, melyekről rendőrségünknek alig van tudomása. E helyiségeket pedig legkivált olyan egyének látogatják, kik nem merészelnek a vendégloőkben korhelykedni.

Mind ezekből világos, hogy érkezett annak ideje, hogy vendégloőseink a verseny ezen nemétől, a mennyire a törvény erre módot ad, megóvassanak. Erkölcsi, közrendeseti és közgazdasági tekintetek sűrgősen parancsolják, hogy az iparítás azon neme, mely a közterhek viselésében egyszerűen elől jár: iparának létes közben megillető védelemben részesüljön. Hasonlóképp fontos forog halaszthatatlan szükségbe annak, hogy rendőri és orvosi ellenőrzés alatt nem álló helyiségekben a további vidám mulatóság megszünjön.

Egik fontos dolgok ezek arra, hogy illetékes helyen megfontolás és gyors intézkedés tárgyú képzessék.

Résünkről kérésrelre fogunk ezzel az ügyrel, és szerkesztő úr engedelmével foglalkozni, mert azt hisszük, hogy az általunk felsorolt tekintetek a közönségre néve általános érdeket képezhetnek, s midőn a vendégloők érdekében felszólalunk, akkor közhírt is védelmesztük.

A szombathelyi pincérek bérmozgalma.

A folyton növekvő drágaság és a megélhetési felvő ádár küdelim bérmozgalma miatt a "Pincérek" és "Szombathelyi pincérek" jelentéktartást, a bérmozgalom nem állásomat, emponyben szokat a helyeken, ahol a munkaadók jobb fizetésben részesülnek az alkalmazottakat, érdeklő szó sincs ilyen mozgalomról. Azonban a legutóbb helyen a pincérek fizetése annyira kevés, hogy sem eszébe, ha a fizetés emelését kérik.

Tegnap délelőtt a munkaadók és az alkalmazottak kiküldötti Bekó Gyula vendörkapitányhoz fordultak, hogy indítsa meg közöttük a tárgyalásokat. Mivel azonban a munkaadók nem ismertek az alkalmazottak mozgalmát, a vendörkapitány ajánlára a munkaadók elhatározták, hogy a jövő hét folyamán tárgyalási feltételnak maguk és a pincérek között és csak abban az esetben fordulnak a rendőrségre, ha nem sikerül az a békés megegyezés.

A mozgalomra vonatkozó kérdés intéztünk a pincérekhez, akik a következőket mondták:

— Tisztában vagyunk azzal, hogy az ország mind súlyos helyzetben van, megérjük ezt mi is és talán emellett történt az, hogy nem korábban indítottuk meg bérmozgalmunkat. Vártunk, hogy talán csak jobb viszonyok következnek, de tovább már igazán nem várhatunk, mert akkor magunk megyünk kőnkre.

— A munkaadók bejárásával lehetnének helyesebbek, mert lehetetlen, hogy havil 2000-1000 korona fizetésből meg lehet élni. Igaz, hogy a boraváló naponta 150-250 koronát tesz ki, az azonban még mindig kevés ahhoz, amit a pincéreknek megkövetelnek. A pincérek hetenként 2 mg, 3-1 gntler, havonként egy talpalás, ruházattal és vasasítás kell, ami már maga fizetésük a boraváló felül. Hol van még a koszt és a lakás?

— Szombathelyen a Sabária és a Portschy-étterem fizeti legjobban alkalmazottait. A Sabáriában az alkalmazottak az étel utáni bruttó bevételeből 1 és fél százalékot kapnak és amonkivül ellátásban része lennek. A Portschy-étterem 2000 korona fizetést és kosztot ad. Ezzel ellentétben a többi étterem 800-1000 korona havilfizetést adnak kosztul.

— A kávéházi pincérek helyette ennél is rosszabb. Kuzsini sehol sem kapnak, hanem 2000 K havilfizetést. Itélet a Sabária és a Portschy-étterem kivételével az éttermek és a kávéházak alkalmazottai bérmozgalommal indultak magasabb havi fizetés, ételtől kost, vagy közfényében való részvétel végett.

A munkaadók a kérelmetre vonatkozólag ezeket mondják:

Szombathelyen soha sem kaptak a kávéházi pincérek kosztot. A pincérek kérését késéssel teljesítik, de ebben az esetben köztelenek a létsámat redukálni. Herceg Ferenc, a vendégloők és kávéházak szakosztályának elnöke az egész mozgalommal egyes elégedett emberek munkájának minőségét.

A két nyilatkozatból a szimultán igazságot nehéz megállapítani, annyit azonban bizonyos, hogy a pincérek kérelme jogos és igazságos. A munkaadók azonban fenyegetés, hogy redukálják a létsámat, mellénytelen, mert ezzel nem segítettek semmit a pincéreknek, sőt a munkaadóknak többet jórallik.

A munkaadók a boraválásra hivataloznak mindannyiszor, ha a pincérek béremelési kérnék. Ebben sinos igazuk, mert elvileg a közönségre nem lehet hátrítani azt, amit a munkaadók elmulaszt alkalmazottjaik szemében.

Heméjük, hogy egy a munkaadók, mint az alkalmazottak bejárják egyenlő jogos kívánásait és békés úddal jó szerrel megegyezést léteszenek.

LENYEGES TÁRSASÁGON VESZÉK

NYULBŐRÖKET

és egyéb vendörökkel ALÁÍRÁK, Empony az-
 1912-1913. é. Szombathely. — LIT-20

Hatvan kifiltás a szombathelyi szállókból

A kifiltottak Kámonba meg Szőlősebe mentek. — Kik a szállóvendégek? — Mikor az áres batyuk megteltek. — Poloskairtó alkalmazottak. — Mennyit veszítenek a szállók a 11 órai zárórával.



Körséta az éttermekben

Szombathely, szeptember 15.

A 11 órai zárórával, meg a rendőrkapitány ismeretes kitiltó rendelkezésével kapcsolatban körkérdeztünk a szombathelyi étterem-, szálló- és kávéház-tulajdonosokhoz és igen érdekes felvilágosításokat kaptunk a szombathelyi idegenforgalomról is.

Mindenek előtt arra voltunk kíváncsiak, hogy miféle vendégek fordulnak meg Szombathelyen a szállókban.

Általánosságban ma a legtöbb vendég idegen, aki egyrészt Katona hozzátartozóját jött meglátogatni, vagy éhező osztrák. — A Kovács-szállóban a tisztéken kívül vagyonos kereskedők, ügynökök, magánvállalatok megbízottai és nők szállnak meg. A Sabária, Herczeg szálló inkább a magasabb társadalmi vendégek tanyája. Vidéki földbirtokosok, magasabb állású katonatisztek, elvéve egy egy tábornok a vendég. A Hungáriát a mezzanin, a közepes színvonal. A garni-szállókban inkább utazó polgárok, sürke egyéniségű kis kereskedők, vásárosok, de főleg nők a vendégek. Gyakran szerelmes párok.

Jellemző, hogy a vendégek legnagyobb része a szükséges garde-robán kívül alig hoz egyéb csomagot. Az osztrákok például sok kosarat és koffert hoznak, de őrszen, hogy ittélők alatti telerakván, hazaszállíthassák azokat mindenemű élelmiszerral. A magyar vidéki vendégnek szokott lenni valamije. A legtöbbnek fehér kenyere és kalácsa. Sok idegen vendég ittélése alatt megvesz mindent, minden pénzt és így felhajtja az árakat. Vannak itt direkt csempészek is, akik egész szövetkezeti rendszerrel dolgoznak és egyszerre több városban is ott föl tanyájakat. Ezek egyuttal a legjobban fizető vendégek is.

A rendőrkapitány legújabb rendelete, hogy 24 óra múlva az idegenek a szállókból kitiltandók, nem kellett a legkisebb zugoldást, nem a szállók tulajdonosai körében. Sőt egybehangozón mindennyik okosnak és údvősnék tartja ezt. E rendelkezés várják a nagyarányú csempészs megszüntetését. Sokszor kellemetlen a

szálló személyzetére nézve a vendég kitiltása, de fendelet—rendelet. És nem lehet kijátszani. Vagy talán mégis! Újabban sok idegen vendég a közeli falukba, Uj- és Ó-Kámonba, meg Szőlősebe megy szállásra és onnan jár be köszölni a Sabáriába, vagy máshova.

Ez ideig mintegy 50—60 esetben kellett a kiutasítás jogával élni a szállókban. A kiutasított vendég persze, — mint a napokban is a Kovácsban — patáliát rendez, bár hasztalan.

Kiváncsiak voltunk és statisztikát állítottunk össze arról, hány szálló-szoba és hány szálló-vendég van Szombathelyen. Hátrólbelül 400 szoba állandóan gazdát cserél. Bennük egyszerre 500 vendég lakik, 500 fonyi körülbelül Szombathelyi rëndes napi idegen személy-forgalma is. Természetesen a katonák kivételével.

És most egy kis diszkrét ügy. Megkérdeztük a szállókat, miért van annyi poloska a szobákban. A felelet az idegen forgalomra hárította a felelősséget. A legtöbb poloskát a vonatok I. és II. osztályából hozzák a vendégek magukkal a szállókba. Minden szállóban legalább egy-két ember állandóan csak a poloskák tisztításával és irtásával foglalkozik. Dehát mégis a teljes biztonság csak a háboru után következik majd be.

Végül kíváncsiak voltunk, mennyi veszteséget jelent pénz- és személyforgalom tekintetében a szállókban, éttermekben és kávéházakban a szeptember 16-án, hétfőn életbe lépő 11 órai új záróra. Bizony sok ezer koronát tesz ki az az összeg, amit az elcsúszott 1 óra alatt veszítenek a kávéházak és éttermek.

Például a Kovács 8—10.000, a Herczeg ugyanennyi, a Hungária 2000 koronát veszít az új zárórával havonként.

Ugyanis a jobb vendégeket hozó vonatok, a pesti, a gráci 10 óra után érkeznek Szombathelyre. Már most a vendégek mire betárlanak a városba és szobát kapnak, arra az óra 11-et jelez. Bezárul minden. Az idegen kénytelen éltenszomjan álomra hajtani fejét.

A korai záróra hatása a szombathelyi vendéglő és kávéház iparra

*Új idők, régi emberek Alig csökkent a szombathelyi
szórakozóhelyek látogatottsága az új zárórendelet és az
élelmiszerkorlátozások óta*

A XX. század derekát, mint a világ sohasem tapasztalt egységbe tömörült népeinek az előbbrejutásáért folytatott gigászi küzdelmeként fogja feljegyezni a történelem. Ebből a hatalmas harcból a magyar nemzet is kivészi részét, hogy el ne maradjon a megújult népek harcában és továbbra is vezető helyen vegye ki a részét Európa sorsának az irányításában. Erőfeszítéseket követel minden polgárától is. Le kell mondanunk sok mindentől, amiről a lemondást azelőtt el sem tudtuk képzelni és meg kell változtatnunk egész eddigi életünket legtöbb vonatkozásában és takarékoskodnunk kell minden értékünk felhasználásával.

Ez a takarékoság megnyilvánul a nagy nemzeti dolgokban, de megnyilvánul a polgári élet apró szórakozásaiban is. Így vége szakadt a korai záróra elrendelésével a nagy dínom-dánomoknak, a kivlágos hajnalig tartó mulatásoknak.

Érdekesnek látszik azzal foglalkozni, hogy ez a változás hogyan hat a szombathelyi vendéglős és kávéház iparra. Felkerestük Szom-

bathely két legnagyobb vendéglő-sét és beszéltünk a Palace-kávéház főnökével, hogyan viselkednek városunk polgárai az új záróra-rendelet korszakában. Járnak-e még úgy, mint azelőtt szórakozni, hogyan használják ki a korai záróra által meghagyott szórakozási lehetőségeket.

Grastyán Jenő a következőkben látja az új záróra-rendelet következményeit:

— Bizony nehéz helyzet elé állít bennünket a 12. órás záróra elrendelése.

Nem akarják megszokni az emberek, hogy éjjel után már nem lehetnek a vendéglők asztalánál.

és néha, különösen szombatonként, valósággal ki kell dobni a vendégeket. Más napokon nem ilyen nehéz a helyzet, mert az idők komolysága mind jobban meglátszik az embereken is és olyan napokon, amelyekről újabb munkásreggelen virradnak, nem igen van kedvük 12 óráig időgátni az étteremben.

BRISTOL SZÁLLOD

BUDAPEST DUNAPARTON

lakás és családi szálloda,
csó árakkal. — Egy ágyas
szoba 6 P-től, két ágyas
szoba már 12 P-től. Kétféle
terem és kávéház.
Székesvárosi konyha.

SZOMBATHELY GYOMRA

Javul a helyzet: tavaly már sokkal többet ettünk és többet ittünk, mint 1933-ban

Sohasem érdektelen visszajelentani az elmúlt esztendőre és számbavenni mindazt, amit akkor a számba vettünk.

Mert tessék elhinni, nem kevés mennyiség az, amit egy év alatt megeztünk itt Szombathelyen, negyvenezren. Hogy például csak egy szép számot mondjunk: a múlt évben pontosan 7777 kilogramm szalámit ettünk meg.

De menjünk csak sorjában, ahogyan a fogyasztási adóhivatalban azt számontartják. Tehát: 1934-ben Szombathelyen elfogyott 2047 vágómarha. 1933-ban lényegesen több: 2513 darab, de ennek meg van a maga magyarázata és nem döntl meg azt a tény, hogy 1934-ben többet fogyasztott Szombathely, mint annak előtte. Az elmúlt évben ugyanis alaposan fellendült Szombathelyen a baromfi-hús fogyasztás. És a baromfi-húst a szombathelyiek pont a marhahús rovására fogyasztották. Ergo: ez is azt bizonyítja, hogy az egész vonalon kezdünk jobban élni.

Csak azt nem tudja senki: miből?

A fő azonban a tény: emelkedik a fogyasztás. Novendékmárnát is például az 1933. évi 590 darabbal szemben elfogyasztottunk 626 darabot. Borjú pedig elfogyott 3661 darab. Birkát is 33-at szemben 38-at ettünk meg. Hájába, a birkahúst miféleképp nem szeretik. Bezzeg az Alföldön! Igaz, hogy ott viszont el is tudják készíteni. Ezért a vakmerő kijelentésünkért a szombathelyi háziasszonyoktól bocsánatot kell kérnünk. Hát ugye, ők is el tudják készíteni... Miért ne tudnák?

Fogyasztásra bejelentett pecsenyemárgot 206 darabot sütöttek meg. (Előző évben 131-et.) 20 kilogrammon aluli sertés elfogyott 87 darab (85), 20 és 70 kilogram közötti sertés 4023 darab. 1933-ban valamivel ugyan több: 4768 darab, ezzel szemben 70 és 110 kilogram közötti sertés tavaly 3603 darab, azelőtt pedig csak 3232 darab, ami azt mutatja, hogy a múlt évben a zsirosabb sertéseket fogyasztották, nem a soványokat. Megint csak a jobb életkörülményt igazolja: már a sertéseink is hájasabbak, nehezebbek! Nem is szólva arról, hogy 110 kilogrammon felüli sertést tavaly 2103 darabot, azelőtt pedig csupán 1531 darabot küldtünk a másvilágra.

Emelkedett a behozott husáru, főből szalonna és kollázsféle fogyasztása is. Ezekből 127 189 kilogrammot nyelt el Szombathely gyomra. (Azelőtt 114 050 kilogrammot.)

Különös érdekessége van a szalámi fogyasztás fokozatos emelkedésének. 1924 körül még csak évi négyezer kilogramm volt a fogyasztás és azóta évről-évre fokozatosan több szalámit tünk el a szombathelyi hendőkben. 1933-ban 6512 kilogramm, tavaly pedig, most már az elején is említettük, pontosan 7777 kilogramm fogyott el belőle.

Természetesen nem lehet számbavenni a baromfi-fogyasztást és hiányzik ebből a kimutatásból mintegy háromezer darab sertés törtétele is, amelyeket házilag töltek el az étek sorából...

A fogyasztásra bejelentett és felsorolt mennyiség után 145 290 pengőt jövedelmezett a fogyasztási adóhivatal, illetve a város.

De nemcsak a gyomrok, a torkok sem pihentek!

Bizonyítéka ennek az a 145 290 liter sör, meg a 967 950 liter bor, ami lecsörgedezett a szombathelyi garatokon az elmúlt esztendőben. Az általános javuló tendenciához mérten a sör és a borfogyasztás is emelkedett, mert a múlt évben még csak 119 359 liter sör és 951 005 liter bor fogyott. A sör az elmúlt évben 1 391 80 pengőt, a bor 81 283 pengőt hozott a város konyhájára.

Ez még nem minden, ami a torkok martaléka lett. Elfogyott 6257 liter likőr is (azelőtt 5252 liter). Pálinka pedig (ami alatt konyakot, rumot és egyéb lorokkószőrű cseppeket értenek) 63 472 liter fogyott. Azt mondják, hogy a munkanélküli munkásnép szegényedett, mert kevesebb pálinka fogyott a múlt évben valamivel, mint 1933-ban, amikor nem kevesebb, mint 68 181 litert kupdzáltak be lassan, de biztosan a szeszest-vérek.

Ez a szeszemennyiség a likőrral együtt 1933-ban 7 448 96 pengőt, tavaly pedig 7 216 99 pengő szeszfogyasztási adót eredményezett.

Erdemes még megemlíteni a fogyasztási adóhivatal évi kimutatásából, hogy 1934-ben a város 84 ezer 904 64 pengő helypénzt, 16 ezer pengő italmérését illetéket és 20 214 pengő vigalmiadót szedett be.

Vasvármegye 1935. január 18.

Éjszakai ellenőrzésen Szombathely szórakozóhelyein

A megyei rendőrfőkapitányság büntügyi, valamint ifjúságvédelmi osztályának, a városi kapitányság ifjúságvédelmi osztályának, továbbá a KÖJÁL és a Vendéglátóipari Vállalat képviselőjének társaságában indult el csütörtök este ellenőrző körútra Szombathelyen a krónikás. Feljegyzett néhány dolgot, amelyet kinek-kinek okulásként, vagy példaként most ideír.

A Marikában kezdődött

A Marika kisvendéglőben kezdték a vizsgálatot. A konyhában letakaratlan lábasban töltőtpaprika, egy másikban galuska. Mindkettő a földön, ahol amúgy is alig fordulási a hely. A falakon gyöngyözik a víz.

— Tervbe volt véve az átalakítás. Ez évre már a felémelt — új konyhához szabtott — tervet kaptuk. A konyha persze maradt a régi... — mondja az üzletvezető, aki nem tehet az állapotokról.

Az engedély nélkül kisvendéglővé nyilvánított Marika konyhája a legalapvetőbb higiéniai szempontoknak sem felel meg!...

Kritikán aluli

Megnevezhetetlen a rendtelenség a Bagolyvár kisvendéglőben. Mintha még sosem járt volna itt takarító. A külső helyiségek, de főként a konyha „rendje” kritikán aluli. A főorvos „takarít”, késsel vakarja a szekrényajtók fugáiról a piszkot...

A tartalom nem változott!

A piactérnél, a volt Kispipában az átalakítással csak a forma változott. A tartalom — a vendégsereg — változatlan. A kulturált „szórakozásra” intő táblára mindenki hittyet hány.

A „borozóban”,

Tolbuhin úti 22-esben, az üzletvezető már „vette a drogot”, az ajtóban várt bennünket. Az időközben megkritikott társaság maradéka vagy alszik az asztalon, vagy épp fuhaj megjegyzéseivel szórakoztatja a belépőket.

Egy fiatalnemből nincs személyi igazolvány, feltehető-

en nincs még 18 éves. Az őrnagy hazaküldi érte, de a legény „elfelejt?” visszajönni.

Példás a rend!

A Dongóban és a Kispityerben minden a legnagyobb rendben! Az ember szinte fellelegzik, hogy kulturált helyre került.

A Pannóniában

Nem így a Pannónia konyhájában. Egymás hegyén hátán a készletek és a nyersanyagok, a letakaratlan másnapra szánt hámozott burgonya és káposzta, de ki tudná valamennyit felsorolni. Mici néni, az üzletvezető majd elmondja a KÖJÁL-nál, hogy miért van ez így.

Ilyen és ehhez hasonló „aproságok” vannak a Vidám

Étterem konyhájának szekrényfiókjaiban is. Gusztustalan a rendtelenség.

Spanyolfal kéné!

Aki a Savaria presszóból az étterembe igyekszik, nem biztos, — hogy — amennyiben vacsorázni szándékozott —, ezt meg is ejti. A polcokra rakott fazekakra, lábosokra, ráégett a korom, amit ugyan nem lehet (?) lesúrolni, de amit legalább egy spanyolfallal, mint alkalmi megoldással el lehetne tüntetni a „kedves vendég” szeme elől. Egyéb apró kifogásokon kívül nem talált különösebben kirívó dolgot az ellenőrzés.

*

Fizetésnap jártuk végig a várost. Nem talált az ellenőrzés különösekképp duhajkodó vendégeket, annál inkább több — a szórakozni kívánók egészségét veszélyeztető — hiányosságokat a konyhákban. Olyan dolgok voltak ezek, amelyeknek a megszüntetésére minél előbb intézkedni kell.

Tarabó Zoltán

MIT HALLUNK

— MIT LÁTUNK?

RÁDIO

Kossuth Rádió: 9.20 Könnyű dalok. — 9.50 Gyermekrádió. — 9.50 Vezényel Doráti Antal. — 10.10 Nótacsokor. — 10.35 A Rádió Enekeirének és Szimfonikus Zenekarának műsora. — 10.50 Balaton történetek. Révész Tibor krónikája. — 11.20 Edwin Fischer zongorázik. — 12.15 Táncczene. — 12.55 Törvénykönyv. — 13.15 Erkel operából. — 14.05 Szórakoztató zene. — 15.12 Abel és Eszter. Gárdonyi Géza regénye folytatásokban. I. rész. — 15.32 Muzsikáló képeslapok. — 16.10 Új opera-

lemezeinkből. — 16.30 Indonézia nemzeti ünnepén: 1. Mangunpranoto nagykövet beszéde. 2. Szemelvények a modern indonéz költészetből. — 17.00 Autósok, figyelem! — 18.00 Ml történet a nagyvilágban? — 18.20 Debussy-művek. — 18.45 A Rádió műszaki klubja. — 19.00 Régi magyar nóták és betyárdalok. — 19.25 A Szabó család. — 20.24 Kedves lemezeim. — 21.20 Az okosok földjén. Vidám műsor Komlós János írásából. — 22.20 Visszaelintés. Kodály Zoltán előadás-sorozata, VI. rész. — 22.46 Operatársulatok. — 0.19 Chopin-fütdők.

Petőfi Rádió: 14.20 Zenekari muzsika. — 16.05 Táncczene. — 16.20 Veszélytelen séta az első magyar sugárkörtben. Riport. — 16.35 Kórusmuzsika. — 16.43 Operatársulatok. — 17.05 Kamarazene. — 17.45 Jelző. Mivéldéspoti híkal műsor. — 18.00 Nemi zene. — 18.20 Vádóc. Hangképek. Akcsjonov ebbeszéléseiből. — 18.30 Füvosindulók. — 19.05 A Fuggerek vállalkozásai. Előadás. — 19.23 Debussy: Pelléas és Mélisande. Ütfevonásos opera. — 22.30 Táncczene.

Tükéletes negatívot és szép képet, csak FORTE- anyagon készíthet.

Fényképezzen

Vas Népe 1965. augusztus 19.

EBÉD

ÉS VACSORA? **GONDJAI VANNAK**



Vegye igénybe a helyi

**földművesszövetkezet vendéglő éttermében
az előfizethető déli és esti étkezést**

Olesó, ízletes, változatos és kiadós,
gyors, pontos kiszolgálás

Előfizethető:

felszolgálva 6 napra napi 5,90 Ft

Előfizethető:

házhoz 6 napra napi 5,31 Ft

NAPI MENÜ:

leves, főzelék feltéttel vagy húsétel
körettel, vagy bővített leves, tészta

**A heti előfizetéses menü irányétlap tartalmát egy
hétrel előbb kedves vendégeink tudomására hozzuk**

Bővebb felvilágosítás

a földművesszövetkezet irodájában

Barzsényi Könyv-
Fk. Készít S. — 63/539 kix — Szombathelyi Nyomdaipari Vállalat — 1000 pld.

A SZOMBATHELYI SAVÁRIA ÉTTEREMBEN FOLYÓ ÉVI
MÁRCIUS HÓ 24-ÉN, CSÜTÖRTÖKÖN ESTE 7 ÓRAI KEZ-
DETTEL TÁJJELLEGŰ ÉTELEINKBŐL

VACSORABEMUTATÓT

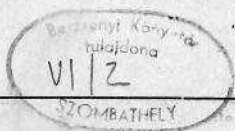
RENDEZÜNK, MELYRE SZERETETTEL MEGHÍVJUK B. CSALÁDJÁVAL



ÉTELKÜLÖNLEGESSÉCEK:

*Tárkonyos „Lubi” pecsenye galuskával
Sertésgöngyöleg spagettival
Paprikás vargánya húsgombóccal és rizzsel
Rakonczy töltött rostélyos
Durbincs sógor-szelet burgonyapürével
Vasi botyárpecsenye burgonyával stb.*

SZERETETTEL VÁRJÁK
A SAVÁRIA ÉTTEREM DOLGOZÓI

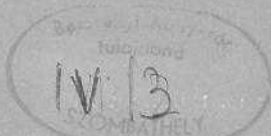




**20 éve
vendégeink
szolgálatában!**

VASI VENDÉGLÁTÓ HETEK

**1972. október 15-től
november 15-ig**



**Hívjuk, várjuk,
vendégül látjuk!**

Igen Tisztelt Vendégünk!

Hagyományainkhoz híven minden év végén, így ebben az esztendőben is megrendezzük a Vasi Vendégítő Heteket.

Szerény keretek között és elsősorban vendégeink jóllehetőbb megbecsülése és a kulturális vendéglátás jegyében kívánjuk e kis füzetet Önnek átadni.

Kérjük, válassza ki tetszésének, ízlésének legmegfelelőbb rendezvényünket és tiszteljen meg bennünket látogatásával.

Igérjük, hogy kifűnös ételekkel, itelőkkel várják valamennyi étteremünkben, vendéglőnkben.

Jó mulatást, jó szórakozást kívánunk a

Vas megyei Vendégítő Vállalat vezetői és dolgozói

Fk.: Vörös Gábor — 1926-3033 Vas m. Nyomda 719 db

HIDEGKONYHAI ÉS CUKRÁSZIPARI BEMUTATÓK!

NOVEMBER

2-én SZENTGÖTTHÁRD
Eva eszpresszó

3-én SZENTGÖTTHÁRD
Eva eszpresszó

18-án KÖRMEEND
Barry eszpresszó

SÁRVAR
Pálma cukrászda

19-én KÖRMEEND
Bétya eszpresszó

SÁRVAR
Pálma cukrászda

23-én KÖSZEB
Közö csokis torta

CELEDOMCI K
Uj eszpresszó

28-án KÖSZEB
Közö csokis torta

CELEDOMCI K
Uj eszpresszó

ÁRÉNGEDMÉNY

Napi torok előre megrendelhető! Szeretettel várjuk kedves ételkedő vendégeinket!

Minden kedden
a HALÁSZCSÁRDÁBAN!

Minden szerdán
a VADÁSZ VENDÉGLŐBEN!

HAL és VAD
ételkülönlegességek
vacsorája!

OKTÓBER
17-én HALÁSZCSÁRDÁBA
24-én HALÁSZCSÁRDÁBA
31-én HALÁSZCSÁRDÁBA
18-án VADÁSZ VENDÉGLŐBEN

NOVEMBER
1-én VADÁSZ VENDÉGLŐBEN
8-án VADÁSZ VENDÉGLŐBEN

Ételszerve!
Vasárnap
Sajármóta
Incelés
Főleves!

Október 18-án és 19-én

Operettkedvelők estjei

Kéves fővárosi művészek fellépésével!

Kitűnő
vasi ételkülönlegességekkel
várjuk kedves vendégeinket!

SÁRVARIA
ÉTTEREM

November 3-án és 4-én

Bolgár vacsorák

Bolgár és orosz
étellelőlegességek bemutatása
Saláta különlegességeit

November 10-én és 11-én

Szárnyas vacsorák

Chiken, Putton és
más szárnyas készítmények
szárnyas ételek
vacserója
Hívjuk, várjuk!

P
E
L
I
K
Á
N

ÉTTEREM

November 10-én, 11-én és 12-én

Szlovén ételek vacsorái

H
O
T
E
L
I
S
I
S
É
T
T
E
R
E
M

A muraszombati DEANA és
a nyednei RADIM szlovén
díjazott konyhák étellelőlegességeit,
Csehszlovákia, Románia,
Bosznia 1991-ig
Bosznia 2011 étellelőlegességeit.

Szeretettel hívjuk, várjuk!

November 5-én és 6-án

Szörjvet rodka és pezsgő kostoló

Délután 16-20 óráig, ingyenes kóstoló



H
O
T
E
L
I
S
I
S
B
Á
R

Szeretettel
hívjuk, várjuk!
a kóstolás után,
elvitel esetén helyi
kiskereskedelmi áron!

November 3-án és 4-én

Elfelejtett ételeink

Ludasléssa
Töltött libanyak
Tordai lacipecsenyő



H
O
T
E
L
I
S
I
S
É
T
T
E
R
E
M

Rég nem hallott és igen készített ételek felhívás-
sával várjuk kedves vendégeinket.
Itt, Darvas Vilmos és gyűjtőenekara közreműködésével.



Vendégváró szolgálat



Száz kilomra esküszöm: szeretem a jó pörköltet, rántott húst, szeretem a szabad tűzön főzött, süített kormos ízű ételeket, de tán megbocsiálja a világ: szeretem a szép damasztal terített asztalt, s a jó felszolgálók segítette szép ritust. A meleg kenyédkébe borított, szépen barnult pirítóst, s mellette a rengő, kockára vágott velőt, a só-bors-paprikát, vagy éppen a jó almás, citromos mártással a hirtelen-pirosra sült pisztrángot...

Szeretem, ha vendéglőben, vagy étteremben köszön a pincér, ha nem fizetőként, hanem vendékként fogad, ha utambocsát tudja, hogy mi a kedvencem, s hogyan...

10

Jó Krúdy Gyulát kellene idéznem:

„Cipője oly fényesre kefélve, mint a tükör. Nadrágja észre vasa, mint ha egy perccel előbb hozta volna haza a szabó. Ragyogó ingét, gallérját, frissen borított arcát, öltözetének egyéb szertartásait, mintha csak a vendég tisztelésére szerente volna be, valamint később, a fizetésre kerülő nagyobb bankjegyből visszadandó roposós, vadonatúj apróbb bankjegyeit, valamint villogó aprópénzeit. Kraut mindig kifogástalan volt, kabátján egyetlen folt sem, és ha a frissen csapolt sörös hordó első poharát megkóstolta, persze csak félig iván ki a pohár tartalmát, mint egy kísérletező vegyész vagy gyógyszerész, bátran el lehetett neki hinni következő kijelentését: „Ma nagyon jó a sörünk!”

Keresem hát a Rózsacsokor kis-

vendéglőt, az Arabs szürkét... Találom-e a vendégváró, s vendégnek örlő hangulatot?

(Ne keresd, barátom! A pincérség már nem hivatás, inkább kegyelmezés! Magasak az árak, kevés a vendég, kevés a jövedelem. Akad-e még oly szakmájától betegre tett jó bolond, ki az egyzsem vendégnek is örül, s igaz vendéglátóként fogad?)

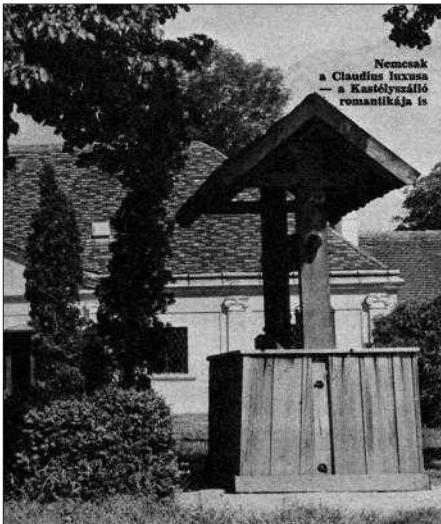
Mikor már föladnám én is, s már annak örültek, hogy a régi vesprémi Hungária szövő egykori fizetője, a Józsi régi vendégeiről beszél, akkor, véletlenül, merthogy a munkám arra vet, Szombathelyen találkozzom a csodával.

A csodát nekem dr. Gombós Sándornak hívják. A Hungarotels szombathelyi önálló egységének a vezetője.

(A csoda? Ennek az embernek a megszállottsága. És a megszáll-



Képes Újság 1980. 2. sz.



A virágot mindennap a száját kertből hozzuk
(Fotó: Kiss Vera)

lottság eredménye: háromszáznál is több nyolcvan hozzá tartozó ember szakmai tudása, szakma iránti alázata. Az éttermek, szállók rendje, az itt dolgozók mosolya, az ízek minősége, a szobák rendje, mindenek tisztasága.)
Még magamban kerülgetem a témát: vendéglátásunk mai helyzetében és arai mellett irjakk-e drága luxusszállók igazgatójáról, kérdeztem szakmabelieket embereimről.
— A Gombós? Félmetesen jó szakember.
— Iszonyú, mit kíván a beosztottjaitól, nem szeretnék nála dolgozni...
— Aki nála tanul, a legjobb ajánlólevelet kapja.
— Az a színvonalat, amit Gombós tart Szombathelyen és Bükén, alig pár szállóban találja meg máshol...
Ki ez a dr. Gombós?

Alacsony, zömök ember. Ha valahova sorolni akarnám, azt mondanám: piknikus alkát, de hát rácafol minden kategóriára, mert ugye a „piknikusság” a lelektanban: deris, kiegyensúlyozott, az életet könnyen vivő...
Ez az ember pedig szinte minden percében tele feszültséggel, tettvágygal, többlet akarással.
— Beszéljen magáról, Gombós úr! — vendéglátásban természetesen az „urazás”, még akkor is, ha párttag, kommunista az igazgató.
— Újpesti proligyerekek vagyok. S mert a családban volt valaki pincér, ajánlották, legyek én is. A nyolc általános után felszolgáló tanuló lettem, a szegedi Nagyszállóban. A Szakma Ifjú Mestereiként végeztem.
— Fontos ez, dr. Gombós Sándor-nak?
— Fontos. A szakmát ott és így tanultam meg.
— További állomások?
— Levelezőn a vendéglátóipari technikum. Közben az épülő Royal szálló igazgatója mellett beosztás, majd két évig dolgoztam a Hungarohotels vezérigazgatóságán, s aztán az Aranyhomok Kecskeföldön.
— Akkor az ország legfiatalabb szállodaiigazgatója volt.
— Huszonkét évesen kaptam meg a kinevezést.
— Nem félt?
— Erre készültem, ezt tanultam, a talán erről álmodoztam. Tíz évig voltam Kecskeföldön. Közben elvégeztem Szegeden a jogot.
— 1972 óta itt Szombathelyen az önálló egység igazgatója. Nagy szálloda, egy kemping, éttermek, sörbár tartozik „parancsnokság” alá. Negyvenegy éves; szép, tisztá karrier.
— A vezető beosztás nekem eszély, hogy megvalósítsak egy másfajta karriert.
— Képváltszaghús?
— Maga mondta, hogy itt Szombathelyen és Bükén másfajta a vendéglátás, mint máshol.
— Jó. Fogalmazzuk meg a szakmai karriert.
— A legjobb házakat és éttermeket vinni. Nem feltétlenül a bevételek szerint, hiszen a földrajzi fekvés és az ár nem rajtunk múlik. Inkább a vendég szolgálata alapján a legjobbnak lenni. Hogy aki egyszer eljött hozzánk, annak ne legyen mind-

egy, hova megy legközelebb, hozzánk akarjon jönni. Hogy érezze: örülünk, hogy hozzánk jön. Hogy bízzon bennünk.
(Apró „pletykákbal”) gyűjtöm a tényeket: szolgálhatom egy szállodalai, vagy éttermi dolgozó se íhat egy kortyot sem. Egyszer valami fogadásom a vezérigazgató koccintani akart az éttermi üzletvezetővel — a koccintás elmaradt. Egyszer valaki borostásan akart szolgálhatni álmi — ha, zaklódtek. Az utóból nyolc évben két alkalommal fordult elő túlszámolás, illetve súlyoskonkítás — az elkövetőket fegyelmivel elbocsátották.)
— Nem szoknek el az emberek ettől a szigorótól?
— Amikor jelentkeznek, tudják, mit várnak tőlük. De hát túljelenségesen érzhetetlen a kérdése. Mit kell tenni a vendéglátóiparban? Magas színvonalon, a lehető legnagyobb tisztességgel szolgálni a vendéget. Ez a szolgálat a hivatás. Ért-e, hogy a szakmai elvárásokhoz képest én nem vagyok maximalista? Csak annyit, amennyit az igazi vendéglátásban tenni kell.
— Nem uniszónának az emberek?
— Állandó szakmai továbbképzést tartunk, s akad másfajta foglalkozás is.
— Például?
— Újratrappéztuk a bárt, kifestettük a szobákat, csempéztük a mosdót...
— Ez is a vendéglátáshoz tartozik?
— Ekkaszóm, hogy igen. Hogy az itt dolgozók saját szállójuknak, éttermüknek érzik munkahelyüket, hogy tudják a vendéget mindig a legjobb, legszebb, legtisztább szobával, étteremmel, mosdóval kell várni, és... így is akarják.
— Nem szégyellik a másfajta munkát?
— Búskózik munkahelyükre.
Az igazgatói szobában beszélgetünk Dr. Gombós Sándor beszélgetés közben fel-alá jár a szobában. Az ablaknál egy pillanatra megáll, majd a telefonért nyúl.
— Halló, porta! Iremé itt van az az amerikai házaspár, tudják, a második emeleti sarokszobában szoktak lakni...
Nincs több kérdésem.
Hazafelé még egy sör a Sörbárban. Kérdezem a pincéret:
— Milyen a sör?
— Ma nagyon jó a sörünk. Ehiszem, lán még Krúdy tanár úr is elhínné neki.
S. Boda András



Údvariásan a legnagyobb tisztességgel

„SAVANYÚSÁGOK”



a közgazdasági kamarának, de — akkor sem véleményező ügyek.

A törvényjavaslatnak az általános keretén belül, a rendezőbizottság és a nyilvános számadára kötelezett vállalatok keretén belül, a rendezőbizottság törvényes feladatait, felhatalmait oly annyira sértették a kereskedők és iparosok létezők, hogy ellen a törvényjavaslat ellen a legkésőbbi időpontban állást kell foglalnunk. Ennek a törvénytervezésnek így a hogy van, törvényvé válni nem szabad.

A törvényjavaslat által kiírandó adóterhek abszolút elviselhetetlenek lennének. A kereskedők és iparosokra alkalmazandó öt százalékos adókulcs, úgy az ügyvédek, orvosok négy százaléka, valamint a kontemplatív földadóval szemben olyan túlzott, olyan igazságtalan, hogy annak törvényesre emelkedését mind a rendelkezésükre álló eszközökkel megakadályozni.

Indítványozom tehát, hogy a kamara sürgető felterjesztést küldjön a kereskedelmi és pénzügyminiszterekhez oly kérelemmel, hogy az adóreform-törvényjavaslatot azok parlamentári tárgyalása előtt az érdekeltség viselői részéről tárgyalásra bocsássa, hogy sürgetően süketet hívjanak össze és hogy érre a kamarát is meghívják, alkalmat adjanak aggodalmainknak és javaslatainknak kifejezésre annyival is inkább, mert hisszük, hogy érvényes igazsága meg fogja változtatni a nevezett törvényjavaslatot a közgazdasági és ipari érdekeket sértő, a közgazdasági fejlődést megakasztó rendelkezéseit.

Indítványozom továbbá, hogy a soproni kerületi kereskedelmi- és iparkamara is kérje fel a budapesti társakamart, hogy ebben az életbevágó országos kérdésben azonnal egy országos kamarai értekezletet hívjon egybe, mely országos értekezletben az ország színe előtt értekezletet felkérjük és szívalt módonkann less egyúgy megállapodásra jutni az adóreform kérdésben elfogalando álláspontunk tekintetében.

A szombathelyi kultur-est.

Nagy az érdeklődés.

A műsor új pontja.

A vasvármegyei kultur-egyesület január hó 11-iki hangversenye és táncszelvény iránt, amelyről lapunk egyik megelőző számában hírt adtunk, oly nagy érdeklődés mutatkozott, hogy az előjelekből ítélve, est az esztélyt, az ideai farazang legkiválóbb és leglátogatottabb mulatságának mutatkozott. A rendező-bizottság reményli is, hogy a befolyó jövedelemből a rendezés költségeinek levonása után tekintélyes összeget juttathat az egyesület nyilvános könyvtárának gyarapítására.

A rendezőség s eszino kiállítás meg-hívóküldéséről — többet később írtak — mégis meg mindig vannak, akik azért utolag az előkezegek fordulnak, mert tévedésből nem kaptak meghívást. Az előre látható tömeges látogatottságra való tekintettel a rendezőség a meghívást a

szóbeli a rendezőbizottság elhatározta, hogy a szombathelyi előhelyek a hangverseny miatt egyelőre a helyiek számára tartják fenn, mert a szombathelyi járdákban a rendezőség, hogy a rendező miatt később azokat lehet a szombathelyi előhelyezni. A férfiak egyis a legtöbb hangverseny alkalomával az előhelyeket szokták elfoglalni. A jegyeket ezúttal is Kemény József, Erzsébet királyné-utcai divatkereskedő árulja, ahol a terem beosztása is látható.

A hangverseny műsora újabbban egy kiváló szongorasszámmal gazdagodott. A rendező-bizottságak ugyanis sikerült városunk egyik jeles szongorasszámosát és kiváló zenébírlóját, Ferenczy Alajos dr. műv. oktatási- és művelődési bizottság elnöke által való közreműködésre megnyernie. A kitűnő zeneművészt az ugyancsak jeles szongorasszámos, H. I. d. g. h. Honka utalással együtt egy szép, négy kére irt darabot fog a hangverseny alkalmával játszani. Eszenki-völ a másor más pontjánál is némi változás állt be, amennyiben Kampsz Ilona nővérel, dr. Kaszovics Gyulával együtt fog énekelni.

Az est többi aprólékos részleteit a rendező-bizottság a legközelebbi értekezletén Allapítja meg, amelyet a vármegyei és bismterében szombaton délután 6 órakor fog megtartani Radóczy dr. vármegyei főjegyző elnöke mellett.

Megszokott szombathelyi vendéglős.

Meglépett a bűntetés elöl.

Hátrahagyta az adósságait.

Zeilingert Gyula vendéglős, a szombathelyi Deák-parki restauráció bér-élője, tegnap előtt a városból és ismeretlen helyre távozott. Valami bűntény miatt kellett volna tegnap kihallgatás véget a rendezőségél jelentkeznie. De Zeilingert nem jelent meg, a rendezőség elő akarta vezetetni, de felület zárva találta. Lakásán pedig megtudta, hogy a vendéglős az éjjel nevével együtt elutazott a városból. Hogy hova ment, arról nem tudott senkiesen förtérjogositást adni.

Zeilinger ellen három bűnpör lévén folyamatban, a rendezőség elrendelte közzétételét. Mindhárom bűnpörben a bűntételek kikészítés vádja terheli Zeilingert. A vendéglős, akinek üzlete az utóbbi időben teljesen pangásnak indul, sürget változtatni a főpinczereit. Legutóbb három főpinczérével megezet azonban az a megörje, hogy nem tudta ezoknak visszafizetni a kancó-jukat. Ezért ezúttal a három pinczér fel-jelentette kaucezióssákkasztás miatt.

Érdekes, hogy az egyik főjelentő, Barany József együtt szokott meg főnökével, Lengyel Mátyas dr. ügyvéd után beutazta a főjelentést a gazdasági ellen-élő Szilveszter-Gyajakján ott szorgalmazott-forgalmodott Zeilinger körül a szombathelyen, tegnap éjjel az éjszakai beutazással és volt gazdasájjal együtt ő is elutazott.

Barany József így minden valóságosság érvényét veszítette a rendezőség annál rosszabbul járt a másik főjelentő, Karaszosi Márton főpinczér, aki szintén azon mesterkedett, hogy a pénzében jusson.

Tegnap délelőtt egy mértéktelenségű kísérletben az ablakon át behatolt a zár-üzletbe és onnan 12 üveg pezsgót, 16 üveg aszabot, 10 üveg leányka-bort, ezüst evészkészítők egyszerűen — el-emelt. A rendezőség tudomást szerzett erről a manipulációról és letartóztattá Karaszosi Mártont belőreges lopás gyanúja miatt. Karaszosi a rendezőségnek bevallotta a lopást, és mintegy azt mondta föl, hogy biztosítani akarta a kancó-jukat.

A rendezőség lefoglalta a pezsgőket, borokat, amelyek valóságos főcsékként sorakoznak a rendezőség szobájában letölté existenciáik szomorú emléke gyanánt.

Közseg város közgyűlése.

A polgármesteri Állás betöltése.

Krammer Nándor a számvevő.

Közseg város képviselőtestülete tegnap délután Herberst Géza alispán elnöke mellett közgyűlést tartott. A közgyűlés legfontosabb tárgya a polgármesteri és számvevői állás ideiglenes betöltése volt. Herberst Géza alispán felhívta a képviselőtestületet, hogy a polgármesteri-helyettes választásán tárgyaljon nyilatkozzék. A képviselőtestület egyhangulag Augusz János főjegyzőt ajánlotta a tisztségre, akit az alispán lelkes ödvözlő beszéd kíséretében polgármester-helyettesnek ki is jelentett. Herberst Géza ödvözlő szavaira Augusz János lelkes beszéddel válaszolt.

— Tudja — egymond — hogy súlyos gondokat vállal magára azaz, hogy az iránt megnyilatkozó bizalom elől nem tér ki, de éppen a mai szomorú viszonyok között kötelességének tartja, hogy minden igyekezetét az munkásságát Közseg város ügyeinek szolgálatába állítsa.

A helyettes polgármester megválasztása után a számvevői állás ideiglenes betöltése került napirendre. A számvevői állásra ideiglenesen Krammer Nándor nyug. számtanácsost, a szombathelyi állami számvevői hivatal volt főnökét választották meg. Krammer Nándor kiváló egyénisége erős biztosságot arra, hogy az ő keze alatt rendezőnek Közseg városnak zülök pénzügyei. Az ideiglenes állásra való megnyerésével Közseg városra elérte azt, hogy az ő munkája megveti Közseg város hártartásának ezüld és rendezést alapját, amelyen a város pénzügyeinek konszolidációját felépíteni lehet.

A harmadik betöltetlen állásra, az erdőmesteri tisztségre, nem akadt jelentkező. Erre az állásra nem is választották helyettest, hanem az erdőfelfelügyelőket kérnek alkalmas szakkozogot.

— A főköszintu után a képviselőtestület elhatározta, hogy az összes tisz-

an. A Daily News gy Kina meghátrált és minden remény, hogy a kínai kéréseket megoldani.

elegraph pekingi tünit Han Kuaiban nyitották a bankokat és üzleteket, ennek a lépésnek hatása lesz.

gi francia konzul a ok fogságába jutott, ét szabadonbocsátást megígérte, hogy nem engedélyes zónát.

4000 ember zóját sejtette.

entik: A rotterdami körben egy siketvéna em. Az orvosok megérre az illetőt és felhívták konzult, de az semire. Ezután a Reuter-iroda közölte, hogy a rejtélyes eset, amire 4000 olya egynek, akik a fát a nyakukra felismerni az ismerhet állam konzula foreget ágynál, andküll, tudtak volna élelni.

ent a magyar konzul agyarul szölet, a beteg pott. Az orvosok ekkor övetkezett megállapítást, a illető nem siketvéna beteg.

ék és hosszas vitára Pál Ferencnek hívták, horozágon születte. Az eljárta kalandaryból. A kor öccsével együtt vorvószerebbe és mikor em alkalmával esett, őt nytra megrázta, hogy a sladatokra is vállakozott minál súlyosan meg is a-gránányomás követimbebetpet előcsatolták. Egy filmszénstől kam embebetog siketvéna szöndött magát, tonar-lyen egy kőből angol a magát becsomószta, a magyar konzul megje-

nek az olasz-albán barátságot.

mük: Mussolini ml az albán követ kedden z 1926. november 7-én zt olasz-albán barátságot szerződés ratifikáció ok- alapján most már tel-lyen a szerződés, amely emitt felidés függően- zt mellélt az olasz és az zött eddigi jó viszonyt ölelékeket. Ebből az albán követ Mussolinnek a nagyszolgálati és en-nyig Mussolin az albán sz. koronarend nagy sz-

hánszerzubbonyban. jelekük: Chelipa most-aposz igen komolya for- vósokszáru hánszerzubbony- lantani

Fekete Ferenc vendéglős, a Kioszk bérlője tegnap délután mellbejötté magát.

Súlyos állapotban szállították a kózkórházba. — Anyagi gondok elől akart a halálba menekülni.

Város tragédia játszódott le kedden a késő délutáni órákban a Szent István-parki Kioszk vendéglőben. Fekete Ferenc, a város tulajdonát képező Kioszk nyári vendéglő bérlője tegnap délután revolverével mellbeütötte magát. Az öngyilkosság öt óra után történt.

Fekete vendéglős ügylészük már készült az öngyilkosságra. Napok óta valóságos buskomor volt. Szólalnu járult vendégei között, akik jórészt csak a jegyzőtanfolyam néhány hallgatójából állottak, akik mint abonenek érkeztek a csendes, kisforgalmu vendéglőben.

Tegnap is egész a délutáni órákig sokott rossz hangulatában dolgozott a vendéglőben, de arra senki sem mert volna gondolni, hogy milyen végre tesze tervekét forgat fejében. Délután bezárkózott szobájába és

amikor egyedülmaradt, szívének irányította revolverét és elszölte.

A hatalmas dörrenésre azonnal össze- futottak a közelbenlévők, rosszat sejtve-bányának a szobába és meg- rémülve látják, hogy Fekete vendé- glős elterelve fekszik a földön és mel- léből csurog a vér. Azonnal orvosért szadaltak és telefonáltak a men- tőknek is.

Polgár László dr. orvos érkezett elsőnek a helyszínre, aki azonnal be- közdötte a szerencsétlen embert; akit a kózbán helyziner-érkezett mentők a kózkórházba szállítottak súlyos se- bélyrel, mert a golyó nem sokkal fel- jebb a szívénél turódott a mellébe.

A késő esti órákban érdeklődünk a kózkórházban Fekete vendéglős iránt, ahonnan azt a választ kaptuk, hogy

állapota változatlanul súlyos.

Fekete Ferencet még nem sikerült kihallgatni, hogy miért követte el tet- lét, de ez már ugysz tudott dolog azok előtt, akik ismerték anyagi helyzetét. Az öngyilkos vendéglős a legszom- rúbb anyagi viszonyok között élt az utóbbi hónapokban, úgy hogy már alig tudta fenntartani vendéglőjét. Tökéje nem volt a így bizony ügy- szőlővén csap napról-napra hosszabb- lította meg kisebb kölcsönökkel a jó- úleletek egyébként sem mondható kis nyári vendéglő életét.

Csak nem régen történt, hogy a vá- rostól tíz millió korona kölcsönt kért Fekete herbevárosra; de kérelmét a pénzügyi bizottság nem javasolta a így lólas reménye a megszünt arra, hogy a vendéglőt még egyszer talpra- állítsa és legalább a telet kihurza, amikor a vendéglőnek igazán a leg- minimálisabb jól a forgalma.

Es a reménytelen állapot keseri- telte a végzettségében a jobb

sorsa érdemes vendéglőt és ez is adta kezébe a fegyvert.

Fekete vendéglős tragédiája ven- déglős körökben, de mindenütt, ahol mint józsa, dolgos, ambiciózus embert ismerték, mély részvételt kellett.

Huszonnyolcmillió sik- kasztás a HADROÁ szom- bathelyi elárusítójában.

A Hadroának több városban, így, Szombathelyen is van elárusítóhely- sége, ahol a hadirokantikák készítmé- nyeit: kéfelet, koszarokat, dobozokat stb. árúsítják. Szombathelyen is működik ilyen elárusító helyiség, amelynek fő- megbizottja Acs Andor.

Acs, hogy az elárusítást megköt- kényesben lehessen kibonyolítani, fel- fogadta Gerse Zoltán sárvári flatela- bert. Egyidej a legnagyobb rendben ment minden. A napokban azonban megütötte tapasztalta, hogy nagyobb- lésszeg hiányzik a pénzárúból. Utána- nézett a dolgoknak és látta, hogy hol kell a hiányt kiegészíteni.

Gerse Zoltánnak nem régen 28 mil- lió korona értékű árut adott át azal a megbízással, hogy értékesítse azt. Gerse az árut el is adta, azonban az árval nem számolt el.

Acs az esetről jelentést tett a sárvári eszdősörségnek, amely azonnal megindí- totta a nyomozást és a flatelambert ör- zezte vette.

Gerse Zoltán beismerte a sikkas- tást, azt azonban tagadja, hogy 28 millió-vit- volna el. Csupan 4 millió koronának az elvételét ismerte el.

A sikkasztó Gerse a eszdősök a szombathelyi ügyészség fogházába kí- zárták.

A nyomozó eszdősök rájöttek arra is, hogy Gerse már másutt is követett el bűncselekményeket. A közövért ügyészség is körözti ugyancsak sikkas- tás miatt.

A keddi hetiplac.

A keddi hetiplac közepes forgalmat hozott. Az árákban igen kevés változás történt és az egyes piacokon a kö- vetkezőképen alakultak:

Tejpiac: Tej 3000-3500 (0.24-0.28), tejfel 10.000-12.000 (0.80-0.95, túró 5000-6000 (0.40-0.48), vaj 40.000-70.000 (3.20-5.60), sajt 40.000-60.000 (3.20-4.80), tojás 1200-1400 (1.60-1.82), sertésbőr 24.000-28.000 (1.82-2.08), zsír 30.000 (2.40), füstölt hus 50.000 (4.-), tepersó 20.000-30.000 (4.60-2.40).

Baromtipiac: Csirke peronként 40.000-60.000 (3.20-4.80), sovány liba 20.000-30.000 (1.60-2.40), tyúk 28.000-30.000 (2.24-2.40), hízott liba 14.000-150.000 (11.20-12.-), pulyka 125.000-130.000 (10-10.40).

Zöldsgépiac: Zöldsgé 1000 (0.08), káposzta 3000-4000 (0.24-0.32), kel 2000-3000 (0.16-0.24), kelbimbó 0.52-0.64, burgonya 1000 (0.28), spenót 14.000-15.000 (1.12-1.20), horgyma 4000-5000 (0.22-0.30), szeller 1000-2000

nyeit a hirdetési oszlopok hirdetési táblákon kifüg- gy hozták mindenkinek a sára. Az adóhátralékokok k utóbbi időben a rossz g viszonyok miatt több ipar- keskedő neve is előfordul

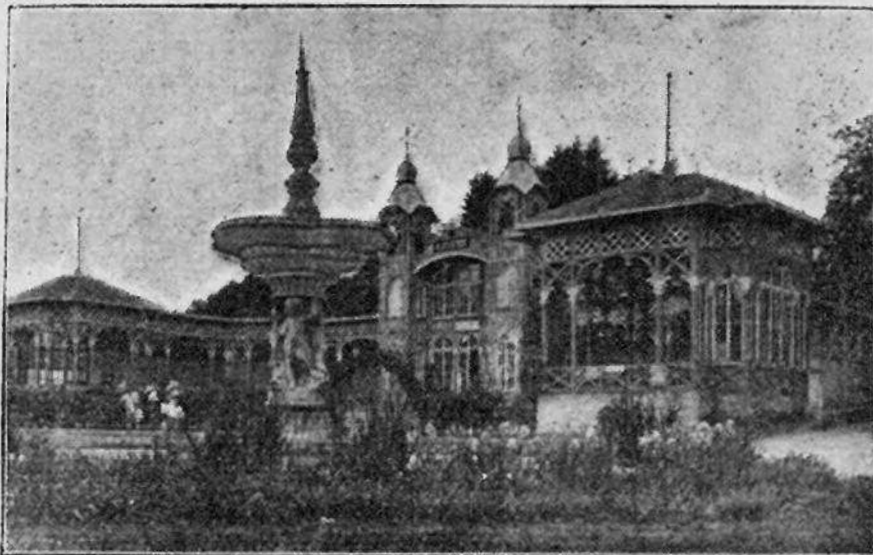
Az ipartestület már rége- remelte ezt, az adózó polg- ilyen módon a mozgalm- sőt, most pedig mozgalm- abban az irányban, hogy e- csa és szükségtelen int- szüntessék meg. Atriharb- lette ezt a mozgalmat a dök Társulatával, a Kere- Körel, a megyei törvény- bizottsággal, a soproni- delmi és iparkamarával együttesen lépnek fel e- ügyben és kériék fel a k- lemügyi miniszert, hogy a- ralékokos nevének ilyen- való kiküszöböléséről szö- letet vonja vissza.

Ettől függetlenül az Ip- azonnal a pénzügymintsi- dul és rámutat a mostani- len és néhéz-üzletimene- t-árványában kémi fogja- visszavonására. Beadvány- valközni fog arra, hogy a- ügyi kormány rendelete- ben a magánirtózsoknál- lendő végrehajtásoknál e- lefoglatlanb tárgyak jegy- gesztük ki, az illetékek- azonban sohasem írják- A ipartestület az indi- most kereste fel az emlit- süleletek és hatóságok- természetesen nem érke- lész, hogy csatlakoznak- a mozgalomhoz, vagy sem- valószínűség szerint ez- elgukává teszik a humán- ványt, hiszen fontos kö- van szó, különösen az- nál és a kereskedőknel, a nevéit, ha a közönség- előlvoása, a bizalma is m- het benne.

Fájdalm
már ismered előttem.
Ben magom is ran szenvedtem minde- kisebb bajban - fej - és sélyásban, neuralgiában, i- mas fájdalmakban stb.
Már meg nyomon se írt Megbeszélésre méltó- mánu- ennek a- Ruygh-féle
Aspirin-tabletta
Veldőit csakis a Ruygh- eredeti csomagolásban - zöld papírszalaggal.



A „KIOSZK“



Szombathely legszebb szórakozóhelye!

Botrányos dulakodás a rendőr-szszemmel

Édes anyjával közösen bántalmazta egy főpincér a rendőröket

Szombathely, szeptember 12.
Vasárnap déleltőt az a hír terjedt el Szombathelyen, hogy Csörnyi Vincét, a Kovács-kávéház főpincéret a rendőrök megverték. Az előforduló hírszertekekkel kapcsolatban arról is tudni vélték egyesek, hogy nemcsak a főpincér, hanem az anyja is áldozata lett egy-két rendőr erőszakos rendelkezésének.

Utána jártunk a dolognak és a furcsa esetről az alábbi részleteket sikerült megtudni.

Szakály Ferencné, született Patkó Etelka Csillag-utca 6. szám alatti lakos vasárnap reggel azzal a panaszal ment az ügyeletes rendőrszembhez, hogy Csörnyi Vince, a Kovács-kávéház főpincére, Nárai-utca 38. szám alatti lakos Patkó Sándor Nárai-utcai trafikost a trafikjában megvádolta és megveréssel fenyegeti, miközben olyan erős hangon kiabál, hogy a trafik körül valóságos népszünet támad.

A rendőr azonnal a helyszínre sietett, ahol Csörnyi Vincét erősen felindult állapotban találta. Csörnyi szinte magából kikelve kiabált a trafikban és még a rendőr megjelenésekor sem csillapodott le, hanem továbbra is azt hajtogatta, hogy Patkó Sándort meg fogja pofozni.

A botrány erősen illuminált állapotban lévő okozóját a rendőr az útból Csörnyi közelben lévő lakásának kapuja alá vezette, ahol szíp szóval figyelmeztette, hogy a további botrányokozással hajgjon fel.

Csörnyi azonban a higgadt figyelmeztetésre sem reagált, sőt amikor a rendőr a kapu alól elment, utána sietett és hangos kiabálással jelentette ki, hogy Patkót azért is meg-

fogja pofozni. Erre az újabb botrányt provokáló viselkedésre a rendőr újból felszólította, hogy ne kiabáljon, hanem menjen szepen haza. Az újabb figyelmeztetés a beszszelt Csörnyit azonban még nagyobb mértékbe hozta, amiért haragosan ráripakodott a rendőrrre, miközben löbök között azt mondta, hogy neki a rendőrség nem parancsol, mert a rendőrségben nagyobb becsülete van, mint egy rendőrnek. Végül pedig Csörnyi szólította fel a rendőrt a távozásra.

A rendőr nem akarta a fogadások körül is hüressé lett főpincért szigorubbán megrendszabályozni, amiért tovább ment. Ezzel az elntöz eszekeretével azonban még jobban elmérgesítette a helyzetet, mert a már nagyon mekihagadott Csörnyi valószínűleg az elfogyasztott italok túlzott is hevitve, utána futott, eleje állt és ökölbe szorított kezével mellhözvágta, majd pedig levérte a rendőr fejéről a sapkát.

Erre a tetleges támadásra azután már a rendőr sem tekintette tréfának az esetet, lefogta támadóját, majd pedig a segítségére érkező Nemes István rendőrfőosztályvezetessel együtt a kezénél fogva a rendőrségre vezette.

A két rendőrnek erre a jogos eszekeretére végül botrány kerekedett, Csörnyi teljes erejével ellenszegült és minduntalan a földre vetette magát. Közben a dulakodás színhelyére érkezett az anyja is, aki hátulról támadta meg a rendőröket és a kezével a hátukat verte.

Az anyát, aki a rendőrök kezéből minden áron ki akarta szabadítani a fiát, egy harmadik rendőr tudta csak megfékezni, akivel az asszony

repedés, kelés, végbőrtörés, gyakori vizelési inger, derékfájás, mellszorulás, szívdobogás és szédülés roham eseteinél a termézetes Ferenc József keserűvíz használata mindig hatalmas megkönnyebbülést, sőt gyakran teljes gyógyulást eredményez. A belső hajók orvosa az igen anyba FERENC JOZSEF vizet sokszor mindennapi használatra reggel és este egy-egy félpohárrnyi mennyiségben rendelik. — Kapható gyógyszerárakban, drogóriákban és fűszerüzletekben.

szintén hosszabb ideig dulakodott. A dulakodás hevében a rendőr az asszonyt végül is ellökte magától, ennek következtében az asszony elesett. Ezzel azután be is fejeződött a haragos anyának a rendőrökkel vívott ütközete.

A botrányt okozó főpincér ellen, ugyszintén anyja ellen is megindult az eljárás.

H. G. Wells: Mr. Britling. A világháború befejezésének tízedik évfordulója közeleg és az a dátum különös aktuálitást ad H. G. Wells egy könyvének, amely most jelent meg a Pantheon olcsó Wells sorozatában. »Mr. Britlings-ről van szó, amely a világtudalom egyik legnagyobb jelentőségű alkotása. A könyv hőseiben a szerző önmagát rajzolta meg. Egy magas célkitűzésű író, aki abban látja feladatát, hogy korának lelkiismerete legyen. Mr. Britling nagyszerű ember, a világ minden tájáról zárandóknak hozzá, hogy átszemeit meghallgassák és szeszje fényében gyönyörködjenek. Idilli boldogságban él a béke utolsó éveiben. Ennek a békének a leírása egy ragyogó, úgy meglelt a könyvben, hogy elgyőztört mai szívünk belehajog. Ez jön a háború és elsöpri Mr. Britling boldogságát. Mi tudjuk, mit értünk a háború alatt. Emétkazánk a ledö-

Hosszú szenvedés, valamint a gyakorlati és szellemi munkától megtört és szomorodott szívvel adjuk tudtára mi 1929-ben érettségizendő diákok, minden szülőknek, sógoroknak, sógornőeknek, unokasóvőnek és ivérnek, barátaink és ismerősnek, minden csinos kislánynak és az ift nem említettéknek, hogy 4—8 évi drukkolásunk, szenvedésünk és halálusánk után a forrón szeretett, felejtethetlen

Diák évek

f. hó 15-én a szombathelyi kislányok sűrű könnyhullatása és a diáksapkák együttes siránkozása közben a rég óhajtott jobblétre szenderült.

A megoldogult halottunk az állagános munkacsömörrel együttjáró magas zseblázában és kétoldali cserzénypadásban hunyt el.

E pihenni vágyó test búcsúzik a drukkok színhelyétől, a szekundák seregétől, aszfaltól, szektől; a főhadri szerszámtól: a vonalzótól és a csengő igen sokszor megváltó hangjától.

Drága halottunk pihenéséért az érettségi után fogunk ünnepélyes áldozatot bemutatni a „Herics-ker”-ben, amikor is „Mulatunk reggelig” című gyászinduló hangja mellett fogunk kegyeletesen megemlékezni a szeretett elhunytól.

A Szombathelyi Áll. Seg. Közs. Négyévfolyamú Fű Felső Kereskedelmi Iskola 1929. június, szeptember, esetleg december havában leérettségizendő növendékek.

A gyászoló diákok.

— Megnyitott a horgkeresztes vendéglő Németh Györgynek a Rumi-ut és a Lég-szeszgyár-utca sarkán levő helyiségében. ahol elsőrendű borok 50 f.-től 1.20 P-ig. valamint meleg és hideg ételek kaphatók. Pörkölt 40 f., szalontüdő 30 f., debreceni lormával 30 f. Párllfogást kér a Nemzeti Szocialista Párt.

Vasvármegye 1933. május 19.

Kamaraközi értekezlet elé kerül a pincérek munkaidejének szabályozása

A szombathelyi ipartestület keblében működő Szombathely és vidéke vendéglősök, szállodások és kávézók szakosztálya nemrégiben kamaraközi értekezlet összehívását kérte a soproni kereskedelmi és iparkamarától azért, hogy a kamaraközi értekezlet döntsön arról a kereskedelmi és iparügyi miniszteri tervezetről, amely a vendéglősök és szállodások alkalmazottainak munkaidejét akarja szabályozni. A miniszteri rendelet 8. óras munkaidőt határozott meg és kikötölte azt is, hogy minden alkalmazottnak hetenként legalább egy teljes 24 órás szabadságot kell biztosítani.

A szombathelyi és vidéki érdekeltek ebben az ügyben már tartottak értekezletet, azonban a kérdés nagy horderejére való tekintettel úgy határoztak, hogy ebben a kérdésben csak egy kamaraközi értekezlet határozhat véglegesen.

A kamaraközi értekezletet ma, hétfőn délelőtt 10 órára hívták össze Szombathelyre, ahol a Sabaria emeleti nagytermében tartják meg a gyűlést. Ezen a soproni kereskedelmi és iparkamara területéhez tartozó összes ipartestületek vendéglőszakosztályai képviseltetik magukat. Ugy tudjuk, hogy a vendéglősök-

nek, szállodásoknak és kávézóknek az az egyöntetű véleményük, hogy a miniszteri rendelettervezetet nem tehetik magukévá. Igen súlyos sérelmeknek tartják azt a miniszteri elhatározást, hogy a vendéglői alkalmazottak munkaidejét 8 órában állapítsák meg, de nem különben sérelmezik a 24 órás szabadidőt is.

Főképpen azzal érvelnek a vendéglősök és fogadósok, hogy a miniszteri rendelkezés elsősorban magukat az alkalmazottakat fogja sújtani, mert olyan mértékben csökkenti kereseti lehetőségeiket, hogy nem tudnak majd megélni. Elképzelhetetlen ugyanis felfogásuk szerint, hogy vendéglőben és szállodában csak napi 8 órát dolgozzanak az alkalmazottak, mert a munkát nem a munkaadó, hanem a vendégek szabják meg. A heti 24 óras szabadidőt még csak meg tudnák oldani valahogy helyettesítésekkel és új munkaerők beállításával, de a munkaidő korlátozása szinte keresztülvihetetlen.

Annyi bizonyos, hogy a mai hétfői kamaraközi értekezleten szenvedélyes vita során tudnak csak dönteni ebben a vendéglői alkalmazottakra igen nagyjelentőségű kérdésben.

Sztrájkolnak a szombathelyi cigányzenészek.

A szombathelyi cigányzenészek pár hónappal ezelőtt egyesületet alakítottak, gazdasági érdekeltnök megvédése céljából. Azóta a szombathelyi cigányzenészek állandóan üléseket tartanak. Legutóbbi ülésükön elhatározták, hogy bérmozgalmat indítanak, mert eddigi fizetésükből megélni nem tudnak. Fix fizetése egy zenésznek, amit a kávéház tulajdonos biztosít, napi 10.000 korona. Mivel pedig az utóbbi időben a tényezőzés sem jövedelmezett, napi megélhetésüket sem tudták megkörülni.

Bérmozgalmukat szeptember 15-én közölték a kávéház tulajdonosokkal, napi 60.000 korona fixfizetést kértek, de maguk kikötötték, hogy ekkor megszüntetik a tényezőzést. A kávéosok az összeg leszállítását kérték, a zenészek is és szállítottak 30 ezer koronára. A kávéosok azonban ezt sem adták meg nekik. A zenészek erre október 1-ig haladékot adtak, azzal a kikötéssel, ha addig sem kapják meg a kért összegjavítást, akkor abbahagyják a muzsikálást.

Tegnap be is következett a cigányzenészek sztrájkja. Tegnap délelőtt a rendőrségen szabályszerűen bejelentették a sztrájkot, este pedig a kávéházakban megszűnt a cigánymuzsika. Ki tudja meddig.

A cigányzenészek azzal indokolták sztrájkba lépésüket, hogy 10.000 koronáért nem lehet muzsikálni, különösen akkor, amikor más városokban sokkal jobban fizetik őket.

Tragikus körülmények között hunyt el Strobl Károly 30 éves vendégios. A fiatal vendégios szombaton este éppen a nála elszállásolt dalosverseny résztvevőit szolgálta ki, amikor hirtelen rosszul lett, kiesett kezéből az edény, összeresett és ott a vendégek szemeláttára meghalt. Az orvos vizsgálat megállapította, hogy a 30 éves vendégios szívszélhűdés ölte meg. A tragikus haláleset általános részvételt keltett. Az elhunytban Strobl János városi mérnök testvérét gyászolja. Temetése ma délután 4 órakor lesz a temető halottasházából.

Lelkészathelyezés. Kapi Béla dunántúli ev. püspök Kiss Dezső segédlelkészt Celldömökről Pápára helyezte át.

Vasvármegye 1938. június 8.

Dunántúli Esti Lap 1925. október 3.



Régi vendéglő bontása a Magyar László utcában

A rendőrség azonnali hatállyal bezáratta a Susogó-vendéglőt

Ember József rendőrelzredes, a szombathelyi rendőrkapitányság vezetője erős kézzel nyúl be a szombathelyi alvilág felszámolásába. — Utasítására a rendőrség közegei állandó razziákon gongyóllik az alvilág bűnözőinek sorát, ugyanakkor a bűnözők találkozóhelyeit is igyekezik megszüntetni.

Szombathelyen több vendéglő van, ahol csampészek és egyéb bűnözők szoktak összejönni. Ember alezredes elhatározta ezeknek a helyeknek teljes felszámolását. Az oladi kettős gyilkossággal kapcsolatban a nyomozás szálat a Rohonci uton lévő Kondora vendéglőbe is elvittek s ekkor olyan adatok kerültek a

rendőrség birtokába, melyek alapján Ember alezredes azonnali hatállyal becsukatta a vendéglőt.

A tisztogatási munka továbbfolyt s tegnap újabb jelentős eseményhez érkezett. — Ember alezredes ugyanis tegnap délelőtt irta alá a Faludi Ferenc utca 19. szám alatti Bolán László „Susogó” elnevezésű vendéglőjének azonnali bezáratását elrendelő határozatát. Az erről szóló végzést meg tegnap kézbesítették a tulajdonosnak s nyomban fogantositották.

A Susogó bezáratása közbiztonsági és közlekedési okok miatt vált szükségessé.

Új Vasvármegye 1947. december 21.

Két betörés — egy csengetés

Dúsan zöldellő fák és bokrok sűrűjében bújik meg Szombathely egyik ligetes részén a Május 1. söröző és a Kioszk-étterem. A két épületet húsz méternyi szintkülönbség és pár perces gyalogút választja el egymástól. Éppen mert kihalt a környék, senki sem csodálkoztatott azon, amikor egy éjszaka két férfi állt meg a Május 1. söröző ajtaja előtt. Az ajtó üvege „diszkrétén” csörömpölve engedett, a kesztyűs kézzel dolgozó betörők pár perc múlva már a pult mögött keresgéltek. Megtalálták a pénztárban maradt váltópénzt, táskájukba italt, cigarettát, csokoládét dobáltak, eltették a rakárkulcsokat, majd távoztak.

Cipőjüket lehúzza, zokniban vágta neki a kaptatónak, hogy feljebb, a Kioszk-étteremben is körülnézzenek. A vendéglő teraszát üvegfal választja el a belső helyiségektől. A kint levő vaszékerek egyikével nem volt nehéz rést nyitni rajta a bemászáshoz. A rosszban sántikáló idegenek itt is ismerik a járást, s hogy a hideg közelebb húzza a kereskedőket, felhúzták az alkalmazottakat, elthagyott cipői közül egy-egy pár alkalmas méretűt.

A söntéshez vezető ajtó nyitva találták, így nem sok időt vesztettek. Egy másik ajtó üvegezett felső részén elég volt egy kisebb lyukat ütni, hiszen előzőleg észrevették, hogy a zárban belülről bent maradt a kulcs. Csöndben nyílt az ajtó.

Ektelen csöngetésre riadtak a szomszédos ház lakói.

Sejtették, mi történt. Telefonértesítésüket megköszönve a rendőrkapitányság ügyeletes és már indította is a pihenőben levő két gépkocsizó járort. A rendőrségi gépkocsik a kavicsos úton csikorgó kerekkel álltak meg, s a telefonáló szomszédok az időközben felfedezett behatolási helyhez vezették a rendőröket.

A rendőrök szerették volna csöndben megközelíteni a betörőket, ezért nem tághatták ki a rést. Kezüket, ruhájukat alaposan megvágta a meredező üvegdarabok, s a tetejében a bentiek is észrevették, hogy csapdába kerültek. Csöndben kiosontak hát a söntésből, és a pincében rejtőztek el. Amikor meghallották a pincelépésről lefelé igyekvő rendőrök lépteit, már tudták, hogy nincs menekvés. Megmeredve próbálták észrevétlenek maradni, ám a zseblámpák fényében hiába. A csöndben szín-

te csattant a határozott felhívás, és már baktathattak is vissza a söntésbe, működésük eredményét meg szemlélni.

Hála a jól működő vészjelző készüléknek és a gyors rendőri intézkedésnek, nem maradt idejük a söntésben talált lemezkazetta felnyitására, pedig abban ott volt az étterem előző napi teljes bevétel. Lebukásukat a második betörés elkövetése tulajdonképpen megkönnyebíthette, hiszen a Május 1. sörözőben nem volt betörésjelző készülék, amelynek hasznosságát ez az eset is jól bizonyítja. A nem különösen jelentős összegbe kerülő okos kis szerkezet saját értékének akár ezerszeresét is biztonságosan tudja őrizni, stálán most már az illetékesek is felismerik hasznát, hogy ne történhessék újabb betörés a Május 1. sörözőben, s másutt sem, ahol még hiányzik.

Sok munkahely — kevés munkás

Az NDK-ban 1980-ig 830 milliárd márka nemzeti jövedelem megtermelését, 1400 milliárd márka nemzeti jö-előállítását, 240 milliárd márka értékű beruházást irányoznak elő.

A munkaerő biztosítása komoly gond az NDK-ban, részint a lakosság sajátos életkor-szerkezete, részint az 1978-ig tartó alacsony születési szám miatt. Így az évi munkaerő-utánpótlás meglehetősen szerény mértékű: 1978-ban például 123 ezer új dolgozót tudtak a

jelentős gazdasági célok szolgálatába állítani. Ugyanígy² akkor az elmúlt években nem sikerült mindenütt a gyakorlatban megvalósítani az intenzív ipari törekvéseket, amire a legjobb példa talán a vegyipar, ahol öt év alatt 3500 fővel csökkentették ugyan a dolgozók létszámát, ám ugyanakkor 17 000 új munkahelyet is teremtettek. A megoldás kulcsa a racionális fejlesztés, a tudományos-műszaki haladás meggyorsítása.

Vas Népe 1979. március 8.

„DESSZERTEK”



feléje, annyi cukor, amennyit felvesz, egy kis breton festék. Lehet csokoládéval is bevonni.

Dobos szelet.

18 deka porcukrot 8 tojás sárgájával habosra kikeverünk, azután 5 deka olvasztott vaját, 8 tojás habját és 5 deka lisztet keverünk hozzá. Erősen kikent, kilisztezett tepsire a tészát vékonyan rákenjük, mérsékelt hőnél megsütjük, ha kihült, a következő töltelékkel töltjük: 3 tojás sárgáját 5 deka cukorral tizen vízen habosra keverünk, hűlté tesszük. 25 deka vaját, 10 deka cukorral habosra keverünk, 5 tábla puhított csokoládét keverünk hozzá s a kihült krémmel keverve, a tészát megkenjük. 6—8 szeletet egymásra téve, pirított cukoröntettel bevonjuk. 12 deka porcukrot folytonos keveréssel megpirítunk, a torta tetejét öntjük s forró késsel ügyesen rákenjük. Ugyancsak forró késsel szeletekre vágjuk.

Mokkaszélet.

6 tojás sárgáját 9 deka cukorral tizen vízen habosra keverjük, azután levesszük a tűzről, 5 deka olvasztott vaját adunk hozzá, ha kihült a hat tojás keményre vert habját s 14 deka lisztet könnyen hozzákeverünk. Kilisztezett tepsibe megsütjük. Következő

krémnel töltjük: Habustban 5 egész tojást, 6 kanál főtt kávét, 4 tojásfehérjét evőkanál cukrot, kevésbégyönyi lisztet tizen vízen felverünk s ha jó már, olvasztjuk a tűzről, 20 deka vaját keverünk hozzá. Azután jégre tesszük. Ha kihült, a tészát megkenjük és annyit hagyunk, hogy kívülről is bevonhassuk. Pirított és érott mandulával meghintjük.

Csokoládészelet.

25 deka vaját kikeverünk 25 deka csokoládéval és 6 tojás sárgájával, odamix hozzá 4 deka kakaót, kevés Oetker-por, a tojás habját és 20 deka lisztet. Összekeverjük, tetejére lencséképpen vágott mandulát szórunk, kikent tepsibe megsütjük. Lehet kókorról is készíteni, ha liszt helyett finomra szitált kókorról készítenek.

Mályi szelet.

6 tojás sárgáját 14 deka porcukorral habosra keverünk, azután 7 deka burgonyalisztet, 6 tojás keményre vert habját és citromhéjat könnyen hozzákeverünk, kikent kilisztezett tepsibe sütjük. Ha megsült és kihült, tepsinhabbal és friss gyümölcszel töltjük.

Mindennemű gázfűtési és gázfűtési ügyben forduljon a

Magyar Gázizzófény r.-t.-hoz

VI. Vilmos császár-út 3.

Mindennemű világítási ügyben forduljon a

Magyar Gázizzófény r.-t.-hoz

Budapest, VI. Vilmos császár-út 3.

A KÉPVISELŐI PERTU

A múlt nyáron Gleichenbergből jövet megszálltam éjszaka Szombathelyen, a híres »Sabáriá«-ban. Véletlenül éppen ott mulatott egy külön szobában több megyei nagyúr, köztük Udvary Ferenc képviselő is, akit azonban nem ismertem.

A pincér, aki az italokat hordta az »extrába«, úgy éjjél után elújságolja:

— Itt, a harmadik szobában egy képviselő alszik.

— Hogy hívják?

— Biz én nem is tudom, csak a keresztnévét: Kálmán.

Persze legott találgatták, Nákó Kálmán-e, vagy Markovics Kálmán?

— Ejh, szaladjon, nézze meg hamar a vendégkönyvben.

Minderről természetesen semmit se tudtam, az én szerepem csak ott kezdődik, mikor hajnalhasadáskor egy türelmetlen kéz ütögeti az ajtómat.

— Hopp hó! Ki az?

— Én vagyok Udvary Ferenc.

— Ki az az Udvary Ferenc?

— Hát nem ismersz?

— Nem!

Egy szemrehányó hang visszafelel:

— Udvary képviselőtársadat ne ismernéd?

Nem emlékeztem a névre se, de már mindegy, bosszúsan dörmögtem, szédülve az álmoságtól:

— Hát mit akarsz?

— A hétórai vonattal haza kell mennem Körömdre — mondá sajnálkozva.

— Hát eredj!

— El akarok tőled búcsúzni . . . Eressz be!

— Mit? Elbúcsúzni? Ohó barátom! Hiszen *ahhoz előbb találkoznunk kellett volna.*

Akarva nem akarva szét kellett szednem édes hajnali álmomat, s be kellett eresztenem t. barátomat, aki törvényhozó voltánál fogva megfordította a társadalmi sorrendet, hogy előbb találkoznak az emberek, aztán búcsúznak el egymástól; mi előbb búcsúztunk, csak azután, később találkoztunk.

Jabb.

Választás.

Felső-Eőr, július 29.

ótot a mai napon
részéről nagyszámú
jelöltség elfogadás-
rösen bízik abban,
éget elfogadja, más-
nézet általános, hogy
enő küldöttségnek ta-
l.

e k.

őispánja f. hó 27-én
Strassburgból, hof 8

kapcsolatos kérdések feletti határozat. 2. A kör alakú társaságról szóló közgyűlési jegyzőkönyvnek a kör tagjaival leendő közlése iránti rendelkezés. 3. A pénztár kezelési módjának megállapítása. 4. Egyéb előterjesztendő indítványok. Szombathely, 1894. július hó 24-én. Gróf Batthyány Iván m. k. elnök.

Kitűnő vendég. Mikszáth Kálmán orsz. képviselő, a hírnemes író ma Szombathelyre érkezik s több napot szentel vasme gyei barátainak látogatására.

Eljegyzés. Károlyi Endre magyar-
gencsi nagybirtokos, vármegyénk alispánjának
fivére, előkelő társadalmunknak tekintélyes
és rokonszenves tagja, közelebb jegyezte el
a bájos és szeretetreméltó Takáts Valéria
kisasszonyt, Takáts Dénes soproni törvény-
széki elnök kedves leányát. Isten bő áldását
kivánjuk a szép frigyre.

kivál az uri csal
jele. Szívából dr
szerecsés felgyő

Lövöldözés

Mersich Jenő nt
miszerint Dávid
f. hó 9-én este
lövést tett s a g
ban levő asztal
mintegy 10 lép
nevé ná, Gunne
Teréz nevű leán
tek. — Dávid t
a vállomást tett
gyümölcsöt lopt
riaszssa, azért t
verrel az éji h
könyveken lapp
gyák, miszerint

Vasvármegye 1894. július 29.

Hirdetmény.

Alulírott tisztelettel tudatja a u. é. közönséggel, hogy nála most a le-
folyt 6 éer alatt, naponta délután 3 órakor frissen sült **hűlgy-szarvasok**
(*Damen-Kipfel*) kaphatók, és pedig Moser Károly és Chwoyka József urak ke-
reskedésében; továbbá a Kármóni-utczában a Rehák féle, és a Gyöngyös utczá-
ban a Hanzséros-féle házbán levő süteményes boltjaiban, és ezenfelül egy ká-
lónösen erre a célra fogadott árulónőnél a lőtéren a Zanelli féle ház sarkán.

Alulírottinak iparszorgalma és fáradhatlan munkássága sokkal ismertebb
a t. közönség előtt, hogy sem arról bővebben szólni kellene. Alulírott volt az,
ki a délután való friss sütést életbe léptette, s nélküle az tán még most is a
nem lét oleben pihenne. Ezeknél fogva, midőn a u. é. közönségnek az eddigi
pártolásért köszönetet szarvaszék, kérem, hogy arra jövőre is érdemesíteni szar-
veskedjék.

Szombathely, 1872. június 1-én.

Wunderlich Ede

sütő-mester.

Vasmegyei Lapok 1872. június 9.

Templom és kocsmá.

— A rendőrkapitány a vendéglők ellen. —

Kisfaludy József rendőrkapitány szíven tegnap valami különös vallási áhítat tett erőt, aminél kevésebben tollat ragadott, hogy valami középkori keresztény lovag módjára a templomi ájtatosság ügyelmének védelmére keljen és elosztáson mindent, ami a keresztény ünnepnapok szabályaitól konvenciólagos hangulatát zavarná. Dörgedelmes rendeletet adott ki, hogy vasárnap és ünnepnapokon be kell zárni a Sabariát, a Köhler-vendéglőt, a Lenk-kocsmaát, s ha valaki keresztény ünnepnapokon a vendéglőkbe látogatni merészkül, úgy 200 korona pénzbüntetéssel sújtandó, ezenkívül pedig a vendéglősök nyakába is súlyos pénzbüntetés áradik.

Magasabb eszméi szempontokból bizonyára igen dicséretes ez a rendelkezés. Ha vnaíróftó munkaszünet van, ám legyen szünet a kocsmákban is. De olvögro nem tartozik a rendőrkapitányi hivatáshoz az ideálistikus megadásán való nyargalás s így a rendőrkapitány ezen rendelkezését hétköznapi szemüvegen a valóság, a gyakorlat és a jog szempontjából kell szemlélőnünk.

Késégtelen dolog, hogy régi szorított jogokat tör le, évtizedes gyakorlatot dönt hájrámba a rendőrkapitány ezen rendelkezése. Evidensok ott áll a Ferencz-rendiek templomának szomszédságában a Sabaria, a Lenk-kocsmá, meg a Köhler-vendéglő is és soha nem panaszkodtak az érdeimes francoskánúok, hogy az ő istentiszteletük eseményét és nyugalmát sértene avagy zavarná egyik vagy másik vendéglő. Pedig a jó öreg Hainzmann bácsi lutheránus volt, vagy mi? Horozog Ferencz meg ha jól tudjuk, katolikus.

Évtizedes békesség és nyugalom után a rendőrkapitány most hivatából öszel, hogy kocsmá meg templom nem illik össze, azért zárja a templom környékét, vagy mi? Horozog Ferencz meg ha jól tudjuk, katolikus. Egy miniszteri rendelet kaptafájára ráhúzza az esetet és abból, hogy a miniszter a körmonetek útjába eső kocsmáknak az ájtatosság idején való bezárását rendeli el, arra a következtetésre jut, hogy istentiszteletek ideje alatt is be kell eszkünni a kocsmát, ha az a templomtól nem esik 50 méternél meszebbre. S itt ugylát-ezok belkoveredik a rendőrkapitány abba a megyei szabályrendeletbe, amely a kocsmáknak a templomtól való távolságát szabályozza. Igaz, hogy a miniszter a szabályrendelet jóváhagyásánál ragaszkodott az 50 méter távolság kikötéséhez, de értesítette a vármegyét, hogy a szorított jogokat emleke körülmények közt respektálni fogja. Mit tesz azonban a rendőrkapitány? Egy-szórtól hatályon kívül helyezi a miniszter ezen ítéletét és a maga hatáskörében töri le a szorított jogokat.

Nos hát ez — Azsia! Ennek így maradnia nem szabad. A rendőri büzsőségnek nem

szabad odáig mennie, hogy existenciáikat sommitelen meg, hogy szokás és törvényes jog által szentesített gyakorlatot döntésön egy talonsáttal halomba. Ez ellen orélyosan tiltakozni kell, mert különben belátatlan következményekre vezet el a rendőri túlkapás.

Észves vendéglátás a fogházban.

A szombathelyi kir. ügyészség fogházában legközelebb érdekes újítást léptetnek életbe.

Az igazságügyminiszter ugyanis rendeletileg utasította az összes büntetőbíró-ságokat és ügyészségeket, hogy az előzetes letartóztatásban és vizsgálati fogságban levő egyéneknek ünnep- és vasárnapon három deczi bort adjanak. A bornemisszák bizonyára mosolyogni fognak ezen a rendeleten. Hát csak mosolyogjanak.

Mi mégis csak megdicsérrjük ezt a rendeletet, nem önmagáért, helyesebben a tartalmáért, hanem mert egy lépéssel közelebb viszi az igazságszolgáltatást az abszolút humanizmus, az emberiség felé.

Ott, ahol az ilyen rendeletek megszületnek, bizonyosan meg lesz alkalomadtán a hajlandóság olyanoknak a kibocsátására, amelyek a börtönben szülő embernek nem a testi, hanem a szellemi táplálékára vonatkoznak. Mert a börtön nem büntet az étel, ital vagy a könny elvonásával, mivel a büntetés bevallott ezéjja a szabadságvesztés.

A szombathelyi ügyészségi fogházban a rendeletbe megnevezett foglyok már legközelebb megkapják a háromdeczi italt.

Vasvármegye 1908. április 16.

Japán mulató Szombathelyen. Egy

igazán érdekes gondolata támadt *Helmuth* János szállósdának. Ugyanis a háború révén oly sokat emlegetett japánok építkezéseinek mintájára, Müller Ede vállalkozó által nagy költséggel a vasúti restauráció kertjében 9 pavillont épített, melyre az engedélyt már meg is nyerte. Részben vasárnap és hétfőn lesz ünnepélyes megnyitása, a székcs-fehérvári honvéd zenekar hangversenye mellett. Az egész kertben minden japáni mód szorint lesz elrendezve, csupán csak — néhány kedves géca hiányzik belőle.

Vasvármegye 1906. április 1.

Vasvármegye 1904. május 11.

RESTAURANT · דלשך · ÉTTEREM
SCHNABL
 SZOMBATHELY, KIRÁLY-U. 9.

KERESKEDELMI UTAZÓK
 TALÁLKOZÁSI HELYE
 VILLAMOS MEGÁLLÓHELY.



GRAFIKAI INTÉZET R.T. BUDAPEST

MEGNYILT
WEISZ RIZA
KOSERÉTKEZDÉJE

Szombathely, Erzsébet ki-
 rályné utca 8. szám alatt.
 Abonenseket mérsékelt áron elfogad.
 Jó és bőséges konyha. 2730-10

Vasvármegye 1921. augusztus 11.

Ezentul négyféle tejes- és fekete-kávé között választhat a kávéházak és éttermek közönsége

Az allspán megállapította a kávé és tea új árait

A kávé és tea kereskedői árának emelése természetesen magától vonta, hogy a kávéházakban, éttermekben, cukrászdákban és hasonló szakmákban is magasabb árakat állapítsanak meg az augusztus 26-án rögzített áraknál. Ezért az ellenőrzés országos kormánybiztosa felhívta a vármegye alispánját, hogy az új árakat mielőbb állapítsa meg. Horváth Kálmán d. alispán szombaton délelőlt 10 órára az érdekeltek bevonásával értekezletet tartott a vármegyeházán, ahol megállapították a tea, tejeskávé és fekete-kávé új árait. helyesen megállapították az az összegel, amellyel az augusztus 26-án rögzített árakat emelni lehet.

Az értekezlet résztvevői, — miután Taboly Lajos d. aljegyző, referens ismertette az arkormánybiztos rendelkezését, — bejelentették, hogy Szombathelyen a nyers pörköltkávéhoz és tea-hoz idegáiban julnak hozzá, mint Budapestben. Amig ugyanis a fővárosban a báb-kávé kilogramját 10 pengőért, a tea kilogramonként 16 pengőért tudták beszerezni, addig Szombathelyen 11.20 pengő a báb-kávé és 22 pengő a tea beszerzési ára. Illetve a 200 százalékos illetékkel ennek az emlitett alapárnak háromszorosa. Ennek ellenére az értekezlet résztvevői úgy határoztak, hogy

a budapesti áremelést fogadják el, vagyis a kávé, tea és fekete-árak ugyanolyan összeggel emelők, mint Budapestben. Az allspán a határozatot elfogadta és kihirdette s mátol kezdve ezek az új árak vannak érvényben. Az új áremegállapítás

a vármegye egész területére szol és az árak maximumait jelenti.

Vagyis a megállapított áraknál magasabban nem adhatja

gr. pörköltkávét használnak fel s amelynek 2 deciliteres adagja 1 dl. tejből és 1 dl. feketéből áll) 20 fillérrel emelhető.

A feketekávé ára, (amelyhez deciliterenként 10 gr. pörkölt báb-kávét használnak fel, deciliterenként) 20 fillérrel emelhető.

Török gép- és lombik-kávé, (amelyhez deciliterenként 15 gr. pörköltkávét használnak, adagonként) 30 fillérrel emelhető.

A tea ára 3 gr. teát használ-

SzFC-tombolajegy minden trafikban.

nak hozzá) adagonként 10 fillérrel emelhető.

A kávémérések, cukrászdák és egyéb vendéglátó-üzemek áránál:

A tejeskávé adagja (5 gr. báb-kávé felhasználásával) 12 fillérrel.

A feketekávé (8 gr. pörkölt báb-kávé felhasználásával) 12 fillérrel.

A tea adagja (3 gr. tea felhasználásával) 10 fillérrel emelhető.

Az érdekeltek kérésére szabályozták az u. n.

keverékkávéból.

tehát a pörkölt báb-kávéból és pótkávéból készített kávésadagok árát is. Eszerint a kávé-kétféle formában kerül forgalomba: 75 százalékos báb-kávéból és 25 százalékos pótkávéból, továbbá 50 százalékos báb-kávéból és 50 százalékos pótkávéból. A kevertkávé ára így emelhető:

A tejeskávé (75-25 százalékos keverésnél) 10 fillérrel, a tejeskávé (50-50 százalékos keverésnél) 6 fillérrel.

A feketekávé (75-25 százalékos keverésnél) 10 fillérrel, a fekete (50-50 százalékos keverésnél) 6 fillérrel emelhető ad-

Este, amikor a csillárokat eloltják, s helyettük a kellemesen ható bíbor, meg ibolyaszínű fényt adó lámpákat kapcsolják be, a kis asztalok mellett már minden hely foglalt. Középre, egészen a színes kockákból rakott mozaik kárpádó széléig húzódnak a fiatalok, hátrább pedig az idősebbek

ülnek, akik a műsor után nem táncolnak, inkább a táncolókat nézik. A bár megnyitásának idején egy vendég jökevében elkezdte, s azóta minden este valaki sorra járja az asztalokat. Kérdez és jegyez, hogy milyen számmal köszöntön jó estét a zenekar, melyik slágerrel búcsúzzon az énekes

KÖZKÍVÁNATRA AZ IZIS BÁRBAN



Kiss Emma műsorának mindig nagy sikere van

A szombathelyi Izis-bár, amely az ősz-szel nyit meg, nem nagypenzi emberek szórakozóhelye. Kedves, meghitt hangulát uralodik. Akik a műsort adják, mind fiatalok, éppen hogy túl az érettségén. Mégis sokan ismerik már őket, mert tehetségükkel több ízben hallattak magukról. Most elhárították: igyekeznek nagyon színvonalas műsort összeállítani. Azok pedig, akik szórakozni járnak ide (különböző jubileumokat, név- és születésnapot ünnepelemek itt sokan) egytérőn drukkolnak a „gyerekeknek”, hogy majd sikerrel szerepeljenek a felvételin. Mert tovább szeretnének tanulni, tovább jutni az Izisből, s aztán ha majd alkalom adódik rá, ismét visszatérni Szombathelyre.

Amikor ott jártunk, nyitás előtt jó órával Fekete Barnabás már Tom Jones slágereit játszotta és természetesen dúdolta is. A „Deliliát” legalább ötször elpróbálta.

— Este jönnek az ismerősök. A barátom szerelmes egy kislányba, a kislány meg a „Deliliá”-ba. Ezzel a számmal kezdtek, így kérték a gyerekek — mondja a fiú, aki a „Ki mit tud” vetélkedőn zongoraszámaival bejutott a középdöntőbe.

Főiskolára készülök. Idegen nyelv-szakos könyvtáros szeretnék lenni. Remélem, ott nemcsak a középdöntőig jutok el. Addig a bárban játszom esténként. Nagyon jó itt. Barátokkal, ismerősökkel vagyok minden este. A mi bárunkban az a jó, hogy olyan családias, meghitt szórakozóhely.

A bár másik fiatal művésze, akinek sorsa alakulását hasonló figyelemmel kísérik, lány. Tavaly érettségizett, de már negyedik éve egyik főszereplője a Savaria-ünnepségnek. Ő, a szép Beatrix királyné, azaz Hegyháti Mária énekel estéről estére. Az embernek akaratlanul is az jut eszébe: mit keres itt ez a fiatal lány minden éjjel? A szülei elengedik?

— Mari a mi lányunk — mondja a szálloda igazgatója. — Apja is, bátyja is a vállalatnál dolgozik. Vigyázunk rá, de nem is kell őt félteni. Komoly tervel vannak.

Zeneiskolába járt Szombathelyen, a Zene-művészeti Főiskolára jelentkezett, de tavaly még nem jutott be. Idén újra jelentkezke felvételtre. Csül, hogy a város lakóinak kedvence szórakozóhelyén énekelhet.

— A kategória-vizsgát szeretném letenni tavasszal. Sokat tanulok, s itt pedig gyakorolhatok éppen eleget. Kétfézer forint a gázsim, s a családi tanács úgy döntött, hogy a fizetésem elteremt arra az időre, amikor majd főiskolás leszek.

A táncosnő befejezte műsorát, a zongorista egy titkos szembunyorításra a „Deliliá”-ba kezd. Am nem sokáig játssza, mert onnan, attól az asztaltól, ahol a fiú anynyira igyekszik csinos partnerének kedvébe járni, levei érkeznek. A zongoristának, és az énekesnőnek szól: énekeljék együtt: „Mama”.

És a fiatalok közelegyűlnek Hegyháti Máriát, s együtt éneklie a divatos slágerért. Egyszer, kétszer, háromszor, mert ma este közkívánatra ezt rendeltek a fiatal művésztől az Izis vendégei.

András Ida



Resznyák István parodista fiatal kollégáit utánozza



Hegyháti Mária, az Izis bár fiatal énekes



Fekete Barnabás. Fotó: Bohenek Miklós

A Wagner vendéglős- iparos család története

Wagner József fősgyökere szombathelyi családban született, s édesapját az egész város ismerte és szerette. Akkoriban a Small Gyula által vezetett Savaria Szálló és Étterem, a vasi megyeszékhelyen olyan hívének örvendett, mint a fővárosban a Gundel. S e neves helyen, két évizden keresztül főpincérkedett a „Kedves Szépiként” emlegetett verbeli vendéglátós, majd önállósította magát, s 1942-től üzemmeltéként a Palfach-szállodát és kávéházat bérlette. Sajnos nem sokáig, hiszen a polgári találkozóhelyként funkcionált épületet 1945-ben bombatalálat érte.



A VASIVÍZ ZRT. nemrégiben nyugalmiámba vonult vezérigazgatója anyai ágon iparos dinasztia sarja. Kelekötő mester nagypapja hagyományápolásával és sportos hobbiival egyaránt kitűnt a szombathelyiek közül. Akkortájt a hat kerékpárral rendelkező férfiak egyike volt, s Kapuy Ferenc két kéreken járta be a ferséget, még Flumtzig is elbiciklizett. E családban nőtt fel Wagner József édesanyja, Katalin, aki különösen zongorázott és a városi ünnepségeken mindig fellépett. Korai halálával két gyermekét, Katalint és Józsefet hagyta maga után.

A háború utáni időszakban a köztisztelőnek örvendett, s megövezgyült vendéglátós szakember új életet kezdett. Amikor újránősült a Vörösmarty utca sarkán lévő vendéglőjéről és mészárszékéről neveztes Szemes Kálmán leányát vette feleségül. Szakmája folytatása végett pedig hitelt vett fel, s megvásárolta a Gyöngyös Vendéglőt. Az 1949-beli államosítási folyamat ismét keresztülhúzta számításait, és polgári előélete miatt két esztendőn keresztül munkához sem jutott. Bár sohasem politizált, mégis meghurcolták, osztályidegennek tekintette a helyi hatalom. Időközben megszületett Róbert, Kálmán és András. Az öt gyermek, illetve a személyét körülvevő rokonszerv azonban segített, és a Vidám Étteremben pincéri állást tudott szerezni. Hamarosan üzletvezető helyettesé nevezték ki, majd az egykori tulajdonát, a Gyöngyös éttermet irányíthatta. Pályájának íve azonban visszafért első munkahelyéhez, s abban az örömben lehetett része, hogy a felújított Pannónia Éttermet 1964-ben ünnepélyesen megnyithatta. Később megromlott az egészségi állapota, s nyugdíjasként az Isis Szállóban, a déli örökben tanácsadóként adta át több évtizedes szakmai tapasztalatait ifjabb pályatársainak.

„Gyermekkorunk óta tapasztaltuk, hogy édesapánkat mily rendkívüli tisztelet és szeretet vette körül, s mi ebből eltűnik. Úgy indított bennünket a leendőnk felé, hogy minél többet tanuljunk, mert az embertől mindent el lehet venni, kivéve a tudást” — emlékezett vissza Wagner József.

Vasi Gazdaság Magazin
2010. december 9.

A legjobb sörszobrász



— A csapos olyan, mint egy szobrász: a sörhöz jól meg kell csinálnia az alapot, hogy maszszív habot tudjon rá építeni — vallja a 29 éves szombathelyi Söptei Zoltán, aki a hét végén a Börzsöny hegységben fekvő Nagyirtáspusztán, első helyezett lett a III. Magyarországi Kaiser Csapolóversenyen. Az ország legjobb csaposa így továbbjutott a schwechati versenyre, ahol Európa legjobb sörkimérői mérik majd össze tudásukat. A hét végi országos döntőben a selejtezőkön túljutott 18 magyar csapos versengett egymással. Hogyan lehet országos döntőben a selejtezőkön túljutott 18 magyar csapos versengett egymással. Hogyan lehet sörkimérésben versenyezni? Először is három pohárnyi pontosan három deciliter fehér sört kellett három perc alatt lecsapolniuk úgy, hogy a pohár peremétől 2,5 centiméter magas legyen a habkupola. Ezután ennél rövidebb idő alatt barna sörrel kellett megtenniük ugyanezt. Söptei Zoltán, aki most a szombathelyi Royal sörfőző munkatársa, s immár 12 éve — cukrászként, felszolgálóként — dolgozik a vendéglátóiparban, azt mondja: felszolgálás közben mindig figyeli a vendég szemét. Az teszi boldoggá, ha felcsillan a kuncsaft szeme, ha tetszik neki a sörszobrász munkája.

Vas Népe
1997. szeptember 10.

Az Isis sikere

A közelmúltban jött a le-
vél: az Isis étterme elnyerte
a Fiprega-táblát. A Magyar
Szakácsok és Cukrászok
Szövetsége és a Gasztronó-
miai és Borászati Újságrók
Nemzetközi Szövetsége Ma-
gyar Tagozata évente 7-8
ilyen, úgynevezett védnöki
táblát oszt ki. A ritka elis-
merés megyénkben csak a
Claudius falát díszíti.

— Az Isisnek nehezebb
feltételek között kellett
megszereznie az elismerést
— mondta dr. Gömbös Sán-
dor a Claudius Önálló Egy-
ség igazgatója. — Emlékeze-
tes: 1977-ben került hozzánk
az étterem, a kollektíva ren-
geteg munkával jutott el
eddig. Átvettek egy más
stílust, építettek, fásítottak,
egyszóval összeszoktak. Aztán
volt áremelés is, az egyik
legolcsóbb elsőosztályú hely
maradt az Isis.

A táblát meg kell pályáz-
ni. A Fiprega ellenőrei in-
kognitóban érkeznek, eset-
leg többször is. „Taktikázni”
nem lehet, egész éven át
színvonalas vendéglátás
szükséges a sikerhez.

Kérjünk egy étlapot! 8t
leves, hat előétel, 27 fő fo-

gás, nyolc köret és 14 sajt,
illetve sütemény várja a
vendéget. Az itallapon pon-
tosan ötvenféle áll, ebből 16
az üdítő, 14 a bor. Horváth
Zoltán területi igazgató en-
nek alapján megpróbálja
összefoglalni az étterem sa-
játosságait, meg az eredmé-
nyesség módját.

— Bár nemzetközi étele-
ket is tart az étterem, a ma-
gyaros fogások vannak túl-
súlyban. Ha valami nincs az
étlapon, de elkészíthető a
konyha nyersanyagából, ak-
kor meg is csinálják. Behoz-
ták a flambirozott ételeket
— ezeknek sok előnyük van:
étvágyat csinálnak, családi-
asabb hangulatot, hiszen be-
vonják a vendéget is a „ké-
szítésbe”. látványosak, s
értékes pörzsanyagok is ke-
letkeznek közben. Felkészült,
szinte szakács-felsoigálók-
ká kell az Isisben válni. Ár-
ban differenciált hely az ét-
terem: 23-tól 117 forintig
kapható egy fogás. Szüksé-
gesek az olcsó ételek, ezért
hoztuk be a belsőségeket, de
nemzetközi szintű vendéglát-
ásban kell speciális, különle-
ges dolgokat is tartani, ha
ezek talán drágának is tűn-
nek.

Sok a szombathelyi törzs-
vendég, vannak rendszeresen
visszajáró belföldi turisták,
meg-megjelennek, osztrák,
olasz, belga, amerikai vissza-
térők is. A nivó sok fáradsá-
gba kerül, hol ez nincs,
hol az nem kapható.

— Ha nincs helyben,
Pestről hozunk bészint. A
sonkéért Kapuvárra, az egri
bikavérért Egerbe járunk.
De ez a mi belső ügyünk, a
vendéget ez nem érdekli,
csak az, kapható-e kedven-
ce? Visszatérő gond a szak-
mában az ár kérdése. Az
elsőosztály minimumáira
álltunk be, s jó ötlet volt
rendezvényeknél rendsze-
resen engedményt adni az
ételárakból.

— Obligát kérdés, minden
siker után illik feltenni: ho-
gyan tovább?

— Örülünk az elismerés-
nek, ám nehezebb a táblát
megőrizni, mint megkapni.
A kiváló kollektíva képes
továbbfejleszteni, a nehezebb
körülmények között is szín-
vonalasat nyújtani. Meg
fogja tartani a táblát az Isis,
ebben biztosak vagyunk...

kremser



Vas Népe 1980. augusztus 31.

Mester-szakács

Lehet, hogy már a gyermekkor oltotta belem a tiszteletet a Mester iránt. Legfőképpen falunk egyetlen fánifőjét becsültük így, de mester volt a kovács, a kőműves, a valamire való iparos mind. Most hallom, hogy régóta tisztelt kedves barátom, Varga Károly, a szombathelyi Pannónia Étterem főszakácsa mester-

itt vagyok. Oktattam, tanítottam, főztem a hús év alatt.

— Kik nevelődtek a kezed alatt?

— Sokan. Név szerint is megemlítem Kocsis Istvánét, Németh Gyulánét, Kiss Ferencet, Varga Árpádot, vagy Horváth Kálmánt, aki azóta a vendéglátóipari főtiskolát is elvégezte.



A finom falatok mestere.

ki a haramia levest, az őrségi, a nádasi sertésbordát, vagy a vasi kamászpescenyét, amely ma már az ország minden valamirevaló vendéglőjében ismert. A velemi töltött szűzpescenye, a Pannónia finom falatok ugyancsak az én találmányom.

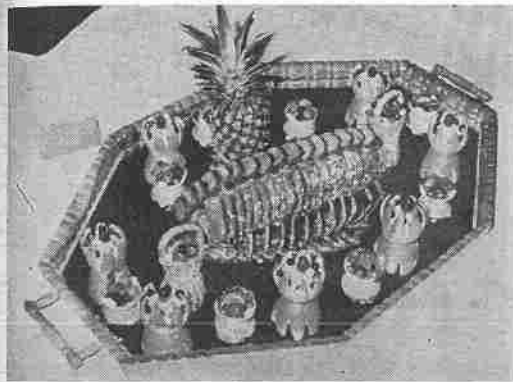
— Neked mi a kedvenced?

— A Jókai bableves — töltött csülökkel, kolbászszal, tejföllel.

Varga Károlynak a felesége is szakács. Asszony leánya az iparcikéknél eladó. Négyéves a kisunokája, Viktória, akinek a kedvéért minden nap elyulogol a Rumi útra. A Pannónia egyik legmegbecsültebb dolgozója — de ezt már Major Károly üzletvezető mondja. Háába: a mesterlelvel nem hazudik! A vasi vállalatból még egy ember, Horváth Károly, a hidegkonyha főnöke mondhatja a magának ezt az oklevelet.

(pósfai)

Fotó: Kaczmarski



Budapesti híres tála.

szakács oklevelet kapott. A jó ízek, a remek készítmények mestere, a kitűnő ételek specialistája, ha úgy tetszik: tudósa ő. (Aki nem hisz, járjon utána, kóstolja meg a főszóját!) A mester-szakács oklevelet november 7-én vette át; nagy élmény volt ez is a számára, de az igazi december 14-én érte utol.

— Mi is volt ez?

— Budapesten, a Kongresszusi Palotában találkoztak a múlt év mesterei. Tizenkét szakács és hét cukrász az iparból. Köztük három vidékiek. Mindnyájan készítetünk egy-egy szép tálat, azt zsűrizték. Jölesett, hogy az enyém itt is az elsők közé került.

— Mikor kezdted a pályát?

— Talán már a katonaidőmben, de igazából a leszerezés után. A hajdani Vidám Étteremben írtam főszakács az ötvenes évek elején. Most húsz éve pe-

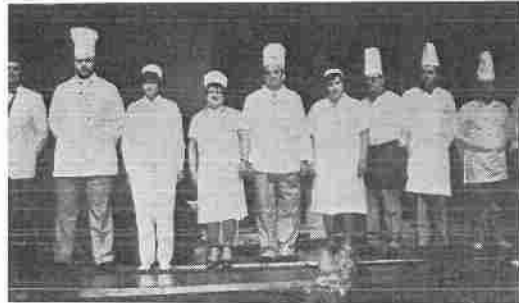
dig, a Pannónia felújításakor ide kerültem. Azóta is

— Ugy tudom, oktattál a technikumban is.

— Igen, csaknem két évtizeden át. Ott is nagyon sok a tanítványom.

— Vannak-e speciális ételeid?

— Hogyne. Dicsékvés nélkül mondom; én találtam



Mester-szakácsok a Kongresszusi Palotában.

1986. január 10. Péntek

A FŐITKÁR HÚSLEVESE

Horváth László, a világljáró pincér

Sok olyan szombat helyi ember van, aki különböző okból bejárta már a világot, egy érdekes foglalkozásából fakadóan életre szóló élményeket szerzett különböző országokban. A vendéglátóipar éppen az olyan területek közé tartozik, ahol nem kell a szomszédba menni egy kis kalandért. Horváth László, aki a pályája elejétől a vendéglátóiparban dolgozik, a komoly szakmai kihívások mellett Európát járva hírességekkel is találkozhatott, megismerte szokásaikat, barátságokat kötött. Szombat helyi kisvendéglőjében élményeiről mesélt.

– A vendéglátóknak csak kis része jutott el idáig, ahová én is. Komoly szakmai kihívás a protokollismányok lebonyolítása. Milyen volt az első nagyobb megbízás?

– Amikor a szakmai kezletű 1964-ben, hat éves koromban volt, hogy a Wagner Szépi bécsi keze alá kerültem. Ő már az első évben megkötötte a tanulmányaim, hogy átírásokat készítsenek. Egy ilyen átírási

magj a számít. A szervezőknek „medve len” től a kijelentésről, hiszen tudták, hogy a főitkár így is lesz.

Kádár egyszerű ember volt, rendszeresen ültözött a kormányörvény tagjaival. En utat felszólaló tanács lehetett sok különös esetek is. Így például a főitkár véleménye látogatásakor a Népszabadság akkori főszerkesztőjét is várta, ugyanis ő írta Kádár János betéteit. Am a főszerkesztő elkészült, nem a megbízást időpontja érkezett meg.

Velembé, Kádár pedig nem tudta elvárni a mai napig beosztását. A vendég vizesítői kértől, majd Kádár kérésére jelentkezett be, Kádár csak annyit közölt: tőle, hogy tisztában van-e azzal, hogy megvárta őt. Két hét múlva a főszerkesztő levélváltott a Népszabadság elnökével.

– Főitkár felszólalásokról milyenrekként látta Kádárt?

– Nagypapa volt, érdekes humorral, gyakran viccelődött, és amikor a poénja talált, akkor kacagott egyet. Teljesen közvetlen és egyszerű emberek ismertem meg a

három nap alatt, és ez az életem szökőidője is lehetett.

– Akkoriban az egy kártya kezdetét is jelenthette.

– Igen, később már könnyebben ment minden. A Vas Megyei Vendéglátóipari Vállalat vezetői minden protokolláris rendezvényre engem küldtek, mert ismerték, hogy már van némi tapasztalatom. A Vándorszemle életem 1975. augusztusi útjára is nekem kellett lebonyolítani, bár ott én voltam az éteremvezető. Azt tudni kell, hogy én akkor mindössze 25 éves voltam, és egyetlen szöveg magamról, amikor a Megyei és az Ifjúsági Megyei elnökségek is rám bízta. Nagyszemle szinten műveltek a rendezvény szervezőit. A mai napig elnökségeknek is kellett idejelenniük. 1981-ben bekerültem a vállalat központjába, ahol már központilag lett az a feladat, hogy ha valamilyen ünnepség, fogadás vagy más rendezvény volt, azok lebonyolításában segítsek. Készíthettek egy referenciát is. Am azzal, hogy címet.

– Ekkor már, a rendszerváltás különböző gondolatok, az ön élete is megváltozott.

– Igen, akkor kezdtem saját vállalkozásba, azóta egy kisvendéglőt üzemeltetek Srombathelyen. Me-



gőt meggyötörtnek volna, már tudtam, hogy sok időm nem lesz az úrlet mellett, ezért még a nyitás előtt elutaztam Londonba megfigyelni a tendert, aki egy londoni német étteremben dolgozott. Az éterem tulajdonosa megkérte, hogy milyen helyeken dolgoztam, ezért meghívott, hogy köztöljen meg a magyaros ételeket, amelyek egy utazó szakács készített. Néhány apróbb változtatást javasoltam, a fogalom pedig – mint később kiderült – megegyezett.

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– 1994-ben alkottam lehetőséget arra, hogy Németországban dolgozzak. Münchenbe mentem egy vállalkozásba, ahol az éterem vezetője megkérte, hogy milyen helyeken dolgoztam, ezért meghívott, hogy köztöljen meg a magyaros ételeket, amelyek egy utazó szakács készített. Néhány apróbb változtatást javasoltam, a fogalom pedig – mint később kiderült – megegyezett.

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

– Ekkor még nem maradt külföldön?

Kedves Olvasó!

Ha környezetében él olyan ember, akinek közérdeklődésre számot tartó, érdekes élete, története, vagy kalandja van, és azt megosztaná a Savaria Fórum olvasóival, kérjük, jelezze azt szerkesztőségünk felé.



Óvári Gábor

Jégtáblák a nyárban

A Vasnépe júliusi száma a nyári szabadság idejére készült. A lap minden napos kiadását a Vasnépe kiadó gondoskodik róla. A lap minden napos kiadását a Vasnépe kiadó gondoskodik róla. A lap minden napos kiadását a Vasnépe kiadó gondoskodik róla.

VILÁG PROLETÁRIAI, EGYESÜLJETEK!

vasnépe

● Az MSZMP Vas megyei Bizottsága és a Megyei Tanács lapja ●

Egy anya balladája

● ● ●

Turista-romantika

● ● ●

Hegedűs a Haladásban

Vas Népe 1977. július 2.

Nagy elődök példáján



Vörös Gábor

1961 óta részt veszek Szombathelyen a vendéglátóipari utánpótlás szakmai oktatásában, nevelésében. Ezért úgy érzem, elmondhatom magamról, hogy a vendéglátóiparban eltöltött éveim alatt, valamint az oktatás során is letettem valamennyit a szakmáért az asztalra. Tapasztalataimra hagykozva állíthatom, hogy a vasi vendéglátásnak mindig is nagyon jó hagyományai voltak. Erről a tájról sok jó szakember származott el a múltban. A két világháború között vagy az azt követő időszakban, ha Vasból ment el valaki munkát keresni, az országban mindenütt szívesen fogadták.

En még azon szerencsések közé tartozom, aki együtt dolgozhatott több *híres vasi szakemberrel*. Engedjék meg, hogy a lejjebb ígénye nélkül néhány nevet említek ebből a régi híres vendéglátós gárdából. A szakmabeliek előtt bizonyára ismerősen csengenek majd a nevek, mint például *Grastyán János* bácsié, a *Wagner Szepi* bácsié, az

tán a körmendi *Wirth Nándor*é vagy a *Vadász Vendéglős* *Boóó Pisté* és a mindenki által ismert, szeretett és tisztelt „Pityres” *Németh Jóska*é.

Én még ismertem a *cukrászok* közül *Mészáros Jóska* bácsit, a körmendi *Szivei Jánost*, *Profekó Vilmost*, a községi *Kleininger Józsefet*, Szombathelyről meg a *Döröszler Miska* bácsit és a híres cukrászt és mézeskalácsost, a *Dax Béla* bácsit.

Amikor én tudományt szerettem arról, hogy megalakult a Vas Megyei Vendéglősök Klubja, nagy örömmel töltött el, hogy ez a generáció, amely végeredményben ezeknek a régieknek a nyomdokába lépett és egy-egy üzlet vezetője lett, ugyanúgy szereti a szakmát, mint a régiek, és ebben is követi nagy régi elődjeinek példáját. Jóleső érzés arról is szólni, hogy nem konkurensnek tekintik társaikat, hanem emberileg és szakmailag is együttműködnek, segítik, támogatják egymást. Ugyanakkor szigorú és magas mércét állítanak fel maguk elé, szakmai és emberi vonatkozásokban egyaránt.

Jónagom nagyon nagy megtiszteltetésnek vettem azt, hogy megalakulásakor engem a klub tiszteletbeli tagjává vettek fel. Kötelességemnek is érzem és tartom, hogy a klub szakmai célkitűzései, törekvései érdekében mindent megtegyek, és lehető legjobb erőm

és tudásom szerint segísem ezek megvalósulását.

Most, még ilyen ünnepélyes, jubileumi pillanatban és alkalommal nyilvánosan is szólni kell arról, hogy ez a szakma nagyon sok mindenen ment keresztül az elmúlt évtizedek alatt. Tudnunk kell azt is, hogy most, napjainkban van átalakulóban. Meggyőződésem, hogy ezt a szükséges, ám nemegyszer nehézségekkel, megpróbáltatásokkal járó átalakulást is könnyebben fogja a szakma átvészelni a klub és az egyes klubtagok egymást segítő, támogató hozzáállásával, tevékenységével. Ez a „megtépzott” szakma megbecsülését, valamint régi rangjának visszaszerzését is jelenti egyben. A végéül csak az lehet, hogy valamiképp vissza kell állítani a szakmában dolgozók súlyát és tekintélyét. Ezen nemes célt és törekvést szeretem nagymértékben segíti, támogatja az a szakmai és emberi összefogás, amit a klub eddigi tevékenysége testesített meg.

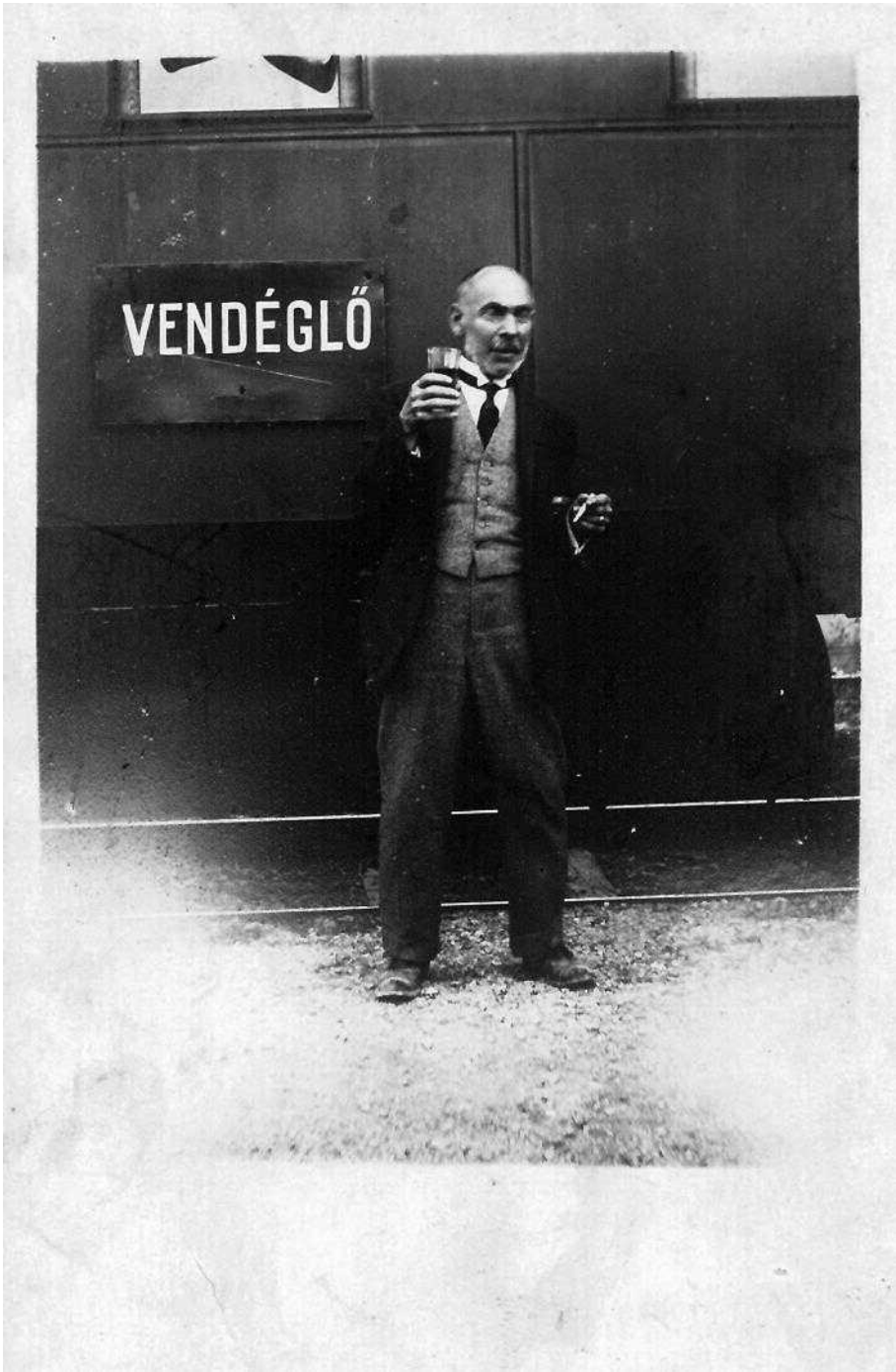
Céljaik eléréséhez, elgondolásaik maradéktalan megvalósulásához sok sikert és még nagyon sok eredményeket, tapasztalásokat, eredményekben gazdag további klub-éveket kívánok minden kedves klubtagnak:

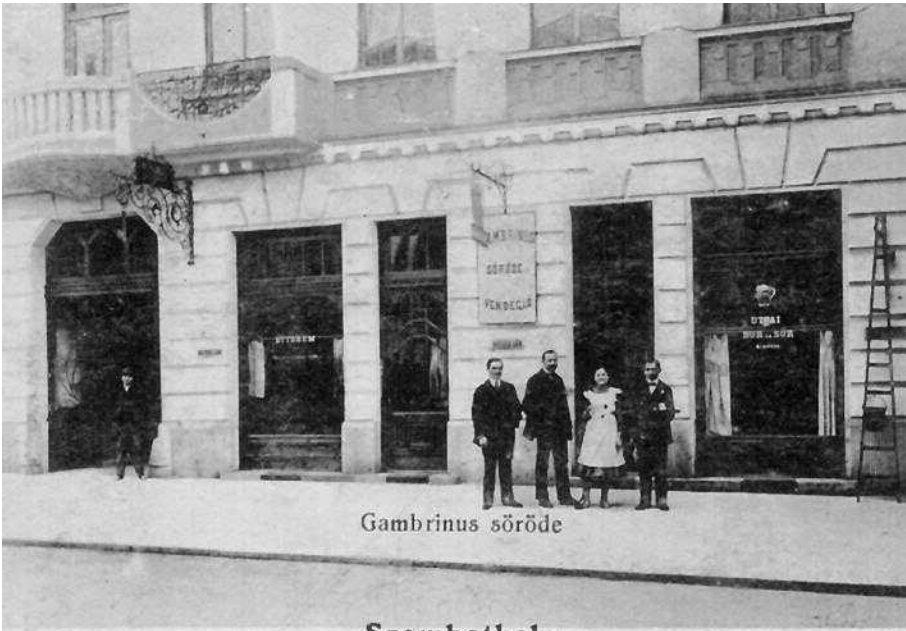
Vörös Gábor

Hírmondó 1991. január

„ITALOK”

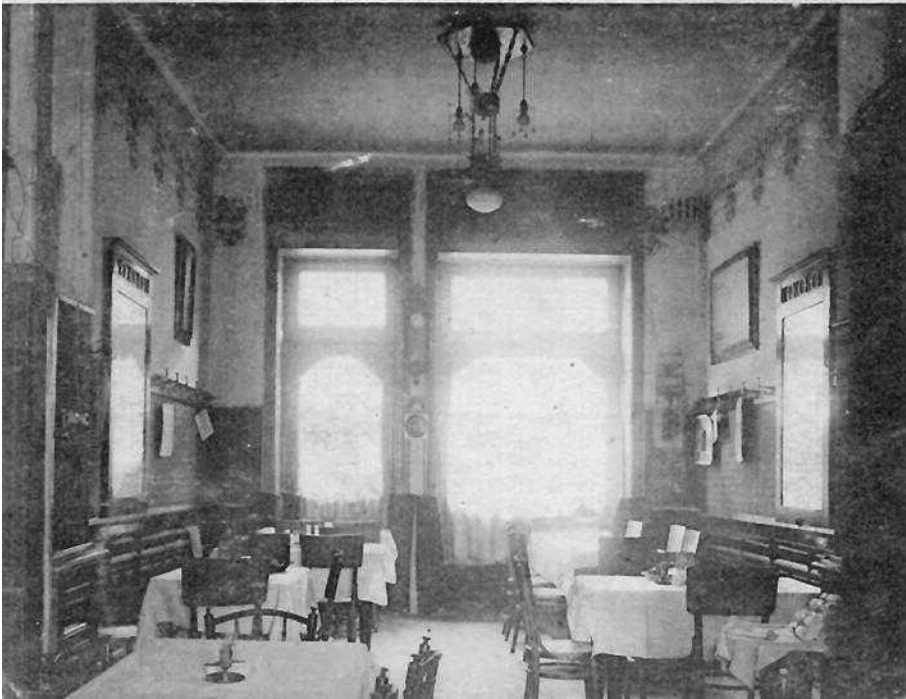






Gambrinus söröde

Szombathely
Gambrinus söröde étterme



Borszéki

az ásványvizek királya, angolkor
és vérszegénység ellen páratlan
gyógyszer. Mint üdítő és hűsítő
ital a legelső minden vizek között.

Főraktár Szombathelyen: Mészáros
Mór sör- és ásványvíz kereskedőnél.

3

868

E rovat alatt közlöttekért nem vállal
— felelőséget a szerkesztőség. —

Müncheni Spatenbräu

SÖR

Szombathelyen kizárólag a
Vasuti Restaurációban
kapható.

M. WILLISCH, K. u. K.
Hoflieferant **Spatenbräu-**
Depot, WIEN.

Vasvármegye 1910. október 18.

Kőbányai sör Szombathelyen.

Van szerencsém a t. közönséggel tu-
datni, hogy a jóhirű

kőbányai sörgyár

képviselőjét vettem, s raktáram az Iskola-
utczában levő Vámbázi kereskedésemben van.

A sör mérése január 1-én veszi kez-
detét a Vámbásban és a Zöldfa szállodában.

A n. é. közönség becses figyelmét a
sörre irányítva, maradok tisztelettel

Czifrák Nep. János.

Vasvármegyei Lapok 1889. december 29.



Vasvármegye 1939. október 15.



Magyarádi és ménesi
palaczkborok
 az ottani bortermelők szövetkezetének
eredeti töltésében
 kaphatók
 HAINZMANN JÁNOS
 „Sabaria“ szállójában.

Árak koronákban:

	palaczk	1/10	1/100
Érmelléki bakator	3	—	1.50
Muskotály	2	—	1.10
Magyarádi rizling	2	40	1.30
Atzél Péter terméséből ma- gyarádi rizling	2	40	1.30
Atzél féle magyarádi bakator .	1	80	1. —
Atzél féle magyarádi cabinet .	2	—	1.10
Atzél féle magyarádi bur- gundi (vörös)	1	80	1. —
Ménesi szemelt (vörös)	2	—	1.10

Üvegek visszavételnek. Tíz palaczk rende-
lésénél a borok díjmentesen házhoz szállít-
tatnak. Nagyobb rendelésnél árkedvezmény.
Vidékre csomagolás ingyen.

Vasvármegye 1903. július 26.

**Szeszes italokat hitelbe nem
 szolgálunk ki,**

mert az 1928:II. tc. 7. §-a értelmében az itt kiszolgáltattott szeszes-
 ital ára iránti követelést bíróság nem ítélt meg, így követelést sem
 az adósnak, sem jogutódjának követelésébe nem lehet beszámítani és
 annak biztosítására kötött zálog és szerződések semmiek. Az 1883.
 XXV. tc. 24. §-a szerint az aki e rendelkezés kijátszása céljából vala-
 mely színlelt ügylet vagy váltó vagy
 más kötelező irat alakját használja fel,
**kihágást követ el és 30 napig terjedhető
 elzárással büntetendő!**

Hungária nyomda, Szombathely.

1.20 egy pohár sör,
80 fillér egy fröccs...

Olcsó büffét nyitott a Népbolt

— Egy fröccsöt kérek — áll meg a pénztárnál a vendég. Kisfröccsöt blokkoltak, 80 fillért fizet. Mire megitta, még jobban megsomjazott és egy nagyfröccsöt kér. Ennek 1.50 forint az ára. Tágra meresztli a szemét és miközben a nagyfröccsöt leereszti a torkán, megkérdezi a csapost: hogy a sör?

— Egyhusz egy pohár, egy korsóval két forint. Parancsoljon, a pénztár mellett van az árjegyzék.

A vendég odalép és megnézi az árjegyzéket: *nem káprázik a szeme, jól lát. Valóban ezek az árak.*

— Hja kérem, a Népbolt NV ma megnyitott olcsósítási büfféjében vagyunk. *Itt mindennek olcsóbb az ára, mint másutt* — magyarázza meg a helyzetet Fehér Klára, a pénztáros. — Egy pohár sörnél például 40 fillér különbség van, mert a vendéglőben 1.60 az ára, mi meg 1.20-ért adjuk. Így van ez a többi cikkeknel is.

— Alig másfél órája, hogy kinyitottuk az üzletet, de már 350 forint a bevétel — árulja el az „üzleti titkot”.

Egyik korsót a másik után tölti meg Kis Gyula áruda-vezető. Jökedvüen, vidáman dolgozik. Nem bocsátkozik jóslatokba, csak egy megjegyzést tesz:

— Nézze meg majd a vásárlásokon, kedden és pénteken, hogy mi csoda forgalom lesz itt. Nem lesz még egy ilyen jólmenő vendéglátó üzem a városban.

— A Népbolt jellegét ennél a fióknál is megőrizzük — mondja Gács György, a Vas megyei Népbolt NV vállalat-vezetőhelyettese, — ezért az italokon kívül más cikkekkel is árusítunk, de a fősúlyt a

büffére helyezzük. *Ez a Szent-kározság-tér 15. szám Glatti árudánk a szomjas dolgozókat fogja ellátni olcsó italokkal.* Amellett szendvicsekkel is gondoskodunk, a husárut sajtát húszemünkéből szállítjuk.

Az ujszerű Népbolt-fiók megnyitásának ötletéről és a kivitelezésről Szlovák Ferenc, a kereskedelmi osztály vezetője tájékoztat.

— Vidéken nincs még ehhez hasonló Népbolt-áruda — mondja — és az országban kísérletképpen itt vezetjük be először. Egy héttel ezelőtt adta ki az ügyvezetőnk a jelzést: le az árakkal. A Vas Zoltán brigád 12 tagja két nappal ezelőtt nekilátott a munkának és berendezte a helyiséget. Éjjel 1 órára készültünk el, reggel 9-kor pedig már fogadhattuk a vendégeket.

— *Munkás, paraszt, haladó értelmiség boltja a Népbolt* — hirdeti a felirat a helyiség falán. A jóminőségű, olcsó italok árusításával is a dolgozók érdekeit szolgálja a Népbolt.

A Vasírók és Művészek Munkaközössége felkéri összes tagjait, hogy pénteken délután fél 7 órakor a Vármegyeháza pártiszervezeti helyiségében tartandó ülésen feltétlenül jelenjenek meg. Tárgysorozat: a Szabad Nép kulturatimnéja és az értelmiségi ankét végleges programjának az összeállítása.

ELEK
szövet
vezet



Taverna borozó

Piros és fehér egyidőben Megújul a Dongó

A Vas megyei Vendéglátóipari Vállalat folyamatosan végzi — a lakosság jobb el látásáért — egységeinek korszerűsítését. Szombathelyen a Kőszegi utcai Tavernában például új elektromos sőtés-hűtőpultot szereltek föl. Ezáltal lehetővé vált, hogy egy időben két fajta — piros és fehér — bort mérjenek a rozsdamentes tégelyekből a vendégeknek. A vállalat megállapodott a Badacsonyi Állami Pincegazdasággal, hogy egységeit folyamatosan ellátja jó minőségű borokkal. A Taverna borozóban rövidesen folytatják a kor-

szerűsítést: új lámpatesteket szerelnek föl. Bővítik az ételféleségeket, hidegkonyhai termékeket (disznósajt, abált és húsos szalonna) választékát a bonharápóban étkezni szándékozók számára. Május második felében mintegy hétig bezár a Dongó Szombathelyen. Erre az egységre kívül-belül 150 ezer forintot költenek. A külső homlokzatot teljesen újra vakolják, belül mennyezetig csempézik a falat, új bútorzatot kap az egység, ezenkívül új kávéfőzőgép beállításával a felújítás után kávé is mérnek majd.

(Kék)

Vas Népe 1980. április 20.

Egytál étel a borhoz

Tsz-ek a szombathelyi vendéglátásban

A szombathelyi városi tanács vb kereskedelmi és ipari osztálya a közelmúltban főbb tsz-eknek adott előzetes hozzájárulást — a vendéglátás javítására — borozó nyitására. Ezzel kapcsolatosan azt a felvilágosítást kaptuk a városi tanács vb kereskedelmi és ipari osztálya vezetőjétől, Horváth Miklóstól, hogy természetesen mindenkinek pályázó közös gazdaságnak feltételül szabták: egytál ételt is kötelesek lesznek kiszolgálni a vendégeknek. A Juhász Gyula utcában például a kemenesmagasi Haladás Tsz rendezte be borozóját. Az előírás szerint a borocska mellé gulyást és pörköltet is rendelhetnek a betérők. A másik „belépő” a Csopak Tájja Tsz, amely a város nyugati részén, ellátatlan részen, a Bartók Béla körút végén nyitja borozóját. Ennek a közös gazdaságnak is előír-

ták, hogy egytál meleg ételt is forgalmazzon a vendégeknek. Ez a tsz tervezi a vasárnapi nyitvatartást is.

Mint megtudtuk, a Magyar Tengerben is — a felújítás után — szintén elkezdik az ételforgalmazást. Az említetten kívül tehát további két tsz-borozó foglalkozik majd melegétel forgalmazásával Szombathelyen.

Az idegenforgalmi célokat is szolgáló ellátás bővülésén felül a „konkurrencia” erősödik a szombathelyi vendéglátásban. Ettől a szakembereken kívül a lakosság is minőségjavulást vár és remél. Az engedélyezési eljárás befejezése után az újonnan nyitó közös gazdaságok majd újsághirdetés útján tájékoztatják a lakosságot a vendéglátó egységek nyitásának időpontjáról.

(Kék)

Vas Népe 1981. január 7.



Béke Presszó



Belvárosi Borbár



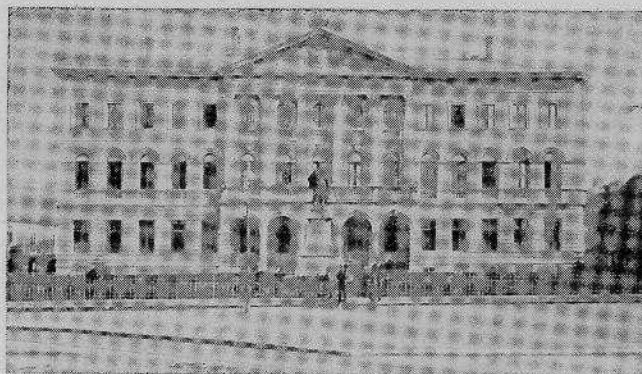
Ferences Söröző és Étterem

SZÁMLA

LUCULUS PRESSZÓ

TOLBUHIN u. 16. tel.: 12-771

áru megnevezése	meny-nyiség	érték
		50,-
		70,-
		32,-
		12,-
		21,-
		185
1989. 11. 2		
dátum		
Kovács		
aláírás		



SZOMBATHELY
"SZABARIA" VENDEGLŐ
1926. NOVEMBER 11

A VÁROSHÁZA FELAVATÁSA ÉS
VASS JÓZSEF DR.
MAGYAR KIR. NÉPJÓLÉTI- ÉS MUNKAÜGYI
MINISZTER ÚR DISZPOLGÁRI OKLEVELÉNEK
ÁTADÁSA ALKALMÁVAL RENDEZETT

ÜNNEPI VACSORA
FOGÁSAI:

Erőleves
Fogas tartármártással
Tűzdelt pulyka
befőttel és salátával
Könnýű lagylalt
Sajt, gyümölcs
Fekete kávé

Szent-János sör || *Badacsonyi*
Egri bikavér || *1917-es somlyói*

Kunossy rt, Budapest