„DESSZERTEK”

felénél, 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 vajat, 8 tojás habját és 5 deka lisztet keverünk hozzá. Erősen kikent, kilisztezett tepsire a tésztát vékonyan rákenjük, mérsékelt hőnél megsütjük, ha kihűlt, a következő töltelékkel töltjük: 3 tojás sárgáját 5 deka cukorral tűzön vízen habosra keverünk, hűlni tesszük. 25 deka vajat, 10 deka cukorral habosra keverünk, 5 tábla puhított csokoládét keverünk hozzá s a kihűlt krémmel keverve, a tésztát megkenjük. 6—8 szeletet egymásra téve, piritott cukorontettel bevonjuk. 12 deka porcukrot folytonos keveréssel megpiritunk, a torta tetejére öntjük s forró késsel ügyesen rákenjük. Ugyancsak forró késsel szeletekre vágjuk.

Mokkaszelet.

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

Mindennemű gázfűtési és gázfőzési ügyben forduljon a

Magyar Gázizzófény r.-t.-hoz

VI. Vilmos császár-út 3.

krémmel töltjük: Habüstben 3 egész tojást, 6 kanál főtt kávét, 4 tetézett evőkanál cukrot, kenhegynyi lisztet tűzön vízen felverünk s ha jó sűrű, elvesszük a tűzről, 20 deka vajat keverünk hozzá. Azután jégre tesszük. Ha kihűlt, a tésztát megkenjük és annyit hagyunk, hogy kívülről is bevonhassuk. Piritott és őrölt mandulával meghintjük.

Csokoládészelet.

25 deka vajat kikeverünk 25 deka cukorral és 6 tojás sárgájával, adunk hozzá 4 deka kakaót, kevés Oetker-port, a tojás habját és 20 deka lisztet. Összekeverjük, tetejére hosszúkásan vágott mandulát szórunk, kikent tepsiben megsütjük. Lehet kukoricalisztből is készíteni, ha liszt helyett finomra szitált kukoricalisztet veszünk.

Májusi szelet.

16 tojás sárgáját 14 deka porcukorral habosra keverünk, azután 7 deka burgonyalisztet, 8 tojás keményre vert habját és citromhéjat könnyen hozzákeverünk, kikent kilisztezett tepsibe sütjük. Ha megsült és kihűlt, tejszínhabbal és friss gyümölccsel töltjük.

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 éjfél után elújságolja:

— Itt, a harmadik szobában egy képviselő alszik.

— Hogy hívják?

— Biz én nem is tudom, csak a keresztnevét: 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 álmosságtól:

— Hát mit akarsz?

— A hétórai vonattal haza kell mennem Körmendre — 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.

Mikszáth Kálmán: Cikkek és karcolatok : (1889. febr.-1889. dec.) Budapest, 1984.

„VASVÁRMEGYE"

jabb.

l választás.

Felső-Eőr, julius 28.

ófot a mai napon
részéről nagyszámú
jelöltség elfogadásd-
rősen bízik abban,
éget elfogadja, más-
nézet általános, hogy
enő küldöttségnek ta-
i.

e k.

ölispánja f. hó 27-én
Strassburgból, hol 8

kapcsolatos kérdések feletti határozat. 2. A kör alakulásáról szóló közgyűlési jegyzőkönyvnek a kör tagjaival leendő közlése iránti rendelkezés. 3. A pénztár kezelési módjának megállapitása. 4. Egyéb előterjesztendő inditványok. Szombathely, 1894. julius hó 24-én. Gröf Batthyány Iván m. k., elnök.

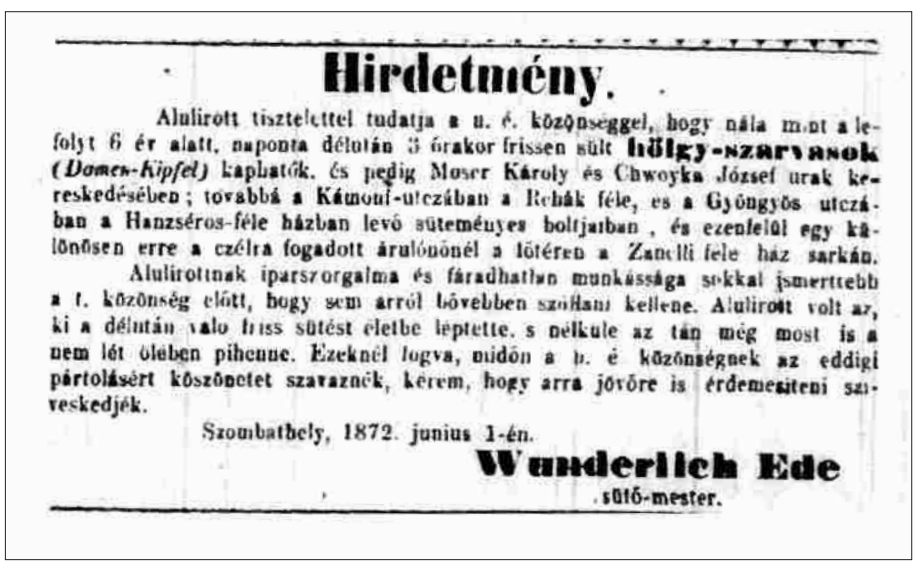
Kitünő vendég. *Mikszáth* Kálmán orsz. képviselő, a hirneves iró ma Szombathelyre érkezik s több napot szentel vasmégyei barátainak látogatására.

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

kivül az uri csal
jelen. Szivből ör
szerencsés felgyő

Lövöldö
Mersich Jenő nt
miszerint *Dávid*
f. hó 9-én este
lövést tett s a
ban levő aszta
mintegy 10 lé
nevű fa, *Gunne*
Teréz nevű leán
tek. — *Dávid*
a vallomást tett
gyümölcsöt lopt
riaszsza, azért
verrel az éji
környéken lapp
gyék, miszerint

Vasvármegye 1894. július 29.



Hirdetmény.

Alulirott tisztelettel tudatja a n. é. közönséggel, hogy nála mint a lefolyt 6 év alatt, naponta délután 3 órakor frissen sült **hölgy-szarvasok** *(Damen-Kipfel)* kaphatók, és pedig Moser Károly és Chwoyka József urak kereskedésében; továbbá a Kámoni-utczában a Rehák féle, és a Gyöngyös utczában a Hanzséros-féle házban levő süteményes boltjában, és ezenfelül egy különösen erre a czélra fogadott árulónőnél a lőtéren a Zanelli féle ház sarkán.

Alulirottnak iparszorgalma és fáradhatlan munkassága sokkal ismerttebb a t. közönség előtt, hogy sem arról bővebben szólnani kellene. Alulirott volt az, ki a délután való friss sütést életbe léptette, s nélkule az tán még most is a nem lét ölében pihenne. Ezeknél fogva, midőn a n. é. közönségnek az eddigi pártolásért köszönetet szavaznék, kérem, hogy arra jövőre is érdemesiteni szeveskedjék.

Szombathely, 1872. junius 1-én.

Wunderlich Ede
sütő-mester.

Vasmegyei Lapok 1872. június 9.

Templom és korcsma.

— A rendőrkapitány a vendéglők ellen. —

Kisfaludy József rendőrkapitány szivén tegnap valami különös vallási áhitat vett erőt, aminek következtében tollat ragadott, hogy valami középkori keresztes lovag módjára a templomi ájtatosság nyugalmának védelmére kelljen és elpusztítson mindent, ami a keresztény ünnepnapi istentiszteletek kenetteljes hangulatát zavarná. Dörgedelmes rendeletet adott ki, hogy vasárnap és ünnepnapokon be kell zárni a Sabariát, a Köhler-vendéglőt, a Lenk-korcsmát, s ha valaki keresztény ünnepnapokon a vendéglőkbe látogatni merészelne, úgy 200 korona pénzbüntetéssel sujtandó, ezenkivül pedig a vendéglősök nyakába is sulyos pénzbüntetés százatik.

Magasabb eszmei szempontokból bizonyára igen dicséretes az a rendelkezés. Ha vasárnap munkaszünet van, ám legyen szünet a korcsmákban is. De elvégre nem tartozik a rendőrkapitányi hivatáshoz az idealizmus pegazusán való nyargalás s igy a rendőrkapitány ezen rendelkezését hétköznapi szemüvegen a valóság, a gyakorlat és a jog szempontjából kell szemlélnünk.

Kétségtelen dolog, hogy régi szerzett jogokat tör le, évtizedes gyakorlatot dönt halomba a rendőrkapitány ezen rendelkezése. Évtizedek óta áll a Ferencz-rendiek templomának szomszédságában a Sabaria, a Lenk-korcsma, még a Köhler-vendéglő is és soha nem panaszkodtak az érdemes franciskánusok, hogy az ő istentiszteletük csendjét és nyugalmát sértené avagy zavarná egyik vagy másik vendéglő. Pedig a jó öreg Hainzmann bácsi lutheránus volt, vagy mi? Herczeg Ferencz meg ha jól tudjuk, katholikus.

Évtizedes békesség és nyugalom után a rendőrkapitány most hivatalból észlelé, hogy korcsma meg templom nem illik össze, azért mikor a templom kinyilik, a korcsmát be kell csukni. Egy miniszteri rendelet kaptafájára ráhúzza az esetet és abból, hogy a miniszter a körmenetek ujjába eső korcsmáknak az ájtatosság idején való bezáratását rendeli el, arra a következtetésre jut, hogy istentiszteletek alatt is be kell csukni a korcsmát, ha az a templomtól nem esik 50 méternél messzebbre. S itt úgylátszik belekeveredik a rendőrkapitány abba a megyei szabályrendeletbe, amely a korcsmáknak a templomtól való távolságát szabályozza. Igaz, hogy a miniszter a szabályrendelet jóváhagyásánál ragaszkodott az 50 méter távolság kikötéséhez, de értesitette a vármegyét, hogy a szerzett jogokat rendes körülmények közt respektálni fogja. Mit tesz azonban — a rendőrkapitány? Egyszerűen hatályon kivül helyezi a miniszter ezen itéletét és a maga hatáskörében törli le a szerzett jogokat.

Nos hát az — Ázsia! Ennek igy maradnia nem szabad. A rendőri buzgóságnak nem szabad odáig menniök, hogy existencziákat semmisitsen meg, hogy szokás és törvényes jog által szentesitett gyakorlatot döntsön egy tolvonással halomba. Ez ellen erélyesen tiltakozni kell, mert különben beláthatatlan következményekre vezethet a rendőri tulkapás.

Vasvármegye 1906. április 1.

Szives vendéglátás a fogházban.

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

Az igazságügyminiszter ugyanis rendeletileg utasitotta az összes büntetőbiróságokat 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 megdicsérjük ezt a rendeletet, nem önmagáért, helyesebben a tartalmáért, hanem mert egy lépéssel közelebb viszi az igazságszolgáltatást az abszolut humanizmus, az emberiség felé.

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

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

Vasvármegye 1908. április 16.

Japán mulató Szombathelyen.

Egy igazán érdekes gondolata támadt *Hetzmann* János szállodásnak. Ugyanis a háboru révén oly sokat emlegetett japánok épitkezésének mintájára, Müller Ede vállalkozó által nagy költséggel a vasúti restaursczió kertjében 9 pavillont épitett, melyre az engedélyt már meg is nyerte. Pünkösd vasárnap és hétfőn lesz ünnepélyes megnyitása, a székes-fehérvári honvéd zenekar hangversenye mellett. Az egész kertben minden japáni mód szerint lesz elrendezve, csupán csak — néhány kedves gésa hiányzik belőle.

Vasvármegye 1904. május 11.

Vasvármegye 1921. augusztus 11.

A csodálatos főzőgép

vagy

ha akarom kávé, ha akarom tojás, thea, virsli

avagy

modernizálják a vasuti éttermet

Tegnap éjféltájban jövök ki a kávéházból. Az uccán majdnem beleütközöm egy jóismerősömbe, aki egészen kiesve magából, a közelgő szellemóráshoz teljesen stílusos, titokzatos arccal ront nekem. Még csak nem is köszön vissza, hanem egyenesen karonragad és se szó, se beszéd cipelni kezd a vasut felé. Nem tudtam szóhoz jutni a meglepetéstől. Pár percig néma volt ő is. De egyszer csak elragadtatással, félelemmel és áhítattal vegyes sejtelmes hangon megszólalt. Szederjes ajkát csucsba hegyezte el a meglepő kérdés:

— Láttál te már csodát?

— Micsodát? Csodát? Hm! Hát igen. Hogyne! A mult hónap 30-án belenéztek a pénztárcámba: hát nem ott gubbaszkodik az egyik rekeszben egy százezres. Nem akartam hinni a szemeimnek. De bizony egy valódi százezres bankó volt.

— Na és...?

— Eddig van. Mit nézel? Vagy ez nem csoda talán, hogy az én pénztárcámban harmincadikán is található volt még százezer korona?!!

Felelet helyett kaptam egy hátbavágást, egy igenlő lejbólintást és egy ujabb kérdést.

— De olyan csodát még nem láttál, hogy egy gépből, ha akarom kávé, ha akarom thea vagy főtt tojás, avagy plâne virsli jöjjön ki; csak egy gombot kell megnyomni és alig pár perc alatt már kész is, amit szemed-szád megkiván?!

Mondok, olyat még nem láttam.

— Akkor hát csak tarts velem — és már vonszolt is tovább. Meg sem állt velem egészen a vasuti étteremig. Oda bevitt. Leültünk. Engem erőszakkal odaültetett a buffet-emelvénnyel szembe. Azután egy cezári gőgről beszélő diadalmas pillantást vetve rám, következőképp szólt hozzám:

— Na!!

Amely rövid, de valóban lekicsinylésből előttem szóló t. hatalomnak fölöttébb kevés lélekbuvárlást szereztettem magamnak közlendőiről. Szerencsére a szeméből ki tudtam olvasni, hogy még azt akarta mondani: »Mit szólsz hozzá?« Mire én egy zürzavar lyukasztásával kezdtem rögtön körül-szemlélődni.

Hatalmas, jól berendezett étterem. Rend, tisztaság, ízléses díszítések. A sok kaktusz, oleander valóságával egy télikert benyomását adja. Azonkivül minden asztalon virágcserép. Valóban szimpatikus hely.

De, hol a csoda? Nem tudom felfogni. Már félek, hogy szégyenletes való vakságom nem kerüli ki szigoru ismerősöm figyelmét sem, ezért hirtelen egy semleges témát próbálok találni.

— Ez persze a te törzséttermed — kérdem óvatosan.

— Természetesen.

— Szép. Igazán szép — bókolok.

— Mi az, hogy szép? Tudod, hogy ez a szombathelyi vasuti étterem ma Csonkamagyarország legszebb, legjobb vasuti étterme, ezt még a vasutigazgatóság is elismerte.

— Igazán? — tettettem magam, mintha már unos-untig nem hallottam volna minden legkisebb nevezetességgel eldicsekvő szombathelyi lokálpatriótáktól... csakhogy a beszélgetést eltereljem a csodáról, amit még mindig nem tudtam felfedezni, akárhogy is meresztettem szemeimet.

— Persze, hogy igazán. És mit szólsz a csodagéphez? Na?!

— Ja! Éppen mondani akartam: tényleg csodálatos, hogy egy vidéki városnak ilyen szép, modernül, ízlésesen berendezett étterme legyen, de hát ez csak csodálatos, de még nem csoda. Hol van itt a csoda?

Ismerősöm egészen elképedt erre a pogány tamáskodási mértéket meghaladó kérdésre. Alig tudott magához térni. Meg volt sértődve. Erélyesen rám szólt:

— Rendelj egy feketét!

Megtettem.

— Na most nézz oda — és a buffetpult felé mutatott. Én azonban inkább a szomszéd asztal felé kacsintgattam, ahol egy fess kis szőke bögyös ült egy most lekinlelő, férfiu társaságban, azt gondolom, hogy a férjével. Sajnos mindössze csak három pillanatig kacsintgathattam. T. i., mert három pillanat mulva már a szomszéd asztaltól is visszakacsintgattak. Sok a jóból is megárt. — mondja a bölcs közmondás, — a kacsintgatásban is elég egyvel kokettálni, kettő már megárt, plâne ha a második, aki reagál a szemezésre, a morcleskintetű férj. Inkább abbahagytam hát, pedig még hármat sem pislantottam. — De meg alig telt bele 3 pillanat, hozták már a feketémet, amit apróbeszédő ismerősöm kiengesztelésére háborús nélkül alandó pedé felnajtottam.

— Na, mit szólsz ehhez a feketéhez.

— Nagyszerü. De nem fekete az, hanem szőke! — feleltem szórakozottan.

— Te szerencsétlen, én a feketekávét kérdeztem — mordult rám ismerősöm.

— Az is nagyszerü. (Tényleg kitünő volt.)

— Az ott a pulton a csodagép, ami elkészíti. Persze te előbb nem ide néztél, amikor mutattam!

Most engedelmesen a pult felé bámultam, ahol egy hatalmas, nikkelezett sokkarú gép pöfékelt csendesen.

— Rendelj még egy feketét!

— Én nem bánom, de ha sokat kell még rendelnem, coffein-mérgezés lesz a dolognak a vége!

Megint alig telt bele egy fél perc, már ott volt előttem jóillatu, párolgó feketém. Azután virslit kellett rendelnem, azután teát, főtt tojást, a jó Ég tudja, még mi mindent — alig hogy rendeltem, ott volt már minden előttem.

— Hát az az egyszer biztos, hogy itt valami csoda történik. Ha talán az ördöngős gép nem is, de az bizonyos, hogy csoda, hogy az ember egy étteremben rendeljen valamit és alig teljék bele pár perc, már meg is kapja. Még hozzá frissen főzve, forrón! — szóltam az őszinte elismerés hangján. Törzsétterméré büszke ismerősöm szemmelláthatólag hízott, bár — tartozom ezzel a kijelentéssel az igazságnak — mindent, amit csak rendeltünk, az utolsó falatig én ettem meg.

— Hát nem csoda-gép ez? — fordult hozzám ... ismerősöm. Igazán megérdemelné, hogy egy kicsit foglalkozzatok vele az ujságban is. Ugyis annyi szamárságot leszerkesztetek az ujságjaitokban, egyszer igazán írhattok már valami okos dologról is. Várj csak, mindjárt idekérem Neubauer urat, az étterem üzletvezetőjét, majd az szolgál neked bővebb felvilágosítással.

Csakhamar meg is érkezett asztalunkhoz Neubauer üzletvezető, akiről ismerősöm már jóeleve tudatta egy törzsvendég hőbeszédüségével, hogy régi szakember, aki a legjobb fővárosi és külföldi éttermekben sajátította el a modern étteremvezetés összes titkait, bejárta a fél Európát, beszél vagy öt nyelven stb. stb.

A szívélyes üzletvezető azután a legnagyobb készséggel vezetett be a csodálatos kávé-thea-virsli-stb-főzőgép titkaiba.

A valóban szellemesen kitervezett gépben akkor ismertem rá az olasz nagyvárosok Expresso-inak sokat emlegetett gyorsfőző-gépére. Csak ez a legmodernebb tipus. A gyors feketekészítésnek az a titka, hogy nem kell főzni, mint az egyik szájnál beilleszthető edénybe őrölt kávét kell tenni; a gép, melyben állandóan forr víz, erre forró gőzt bocsát az őrölt kávéra és már egyik csapon folyik is a kitünő feketekávé. Pár pillanat alatt a gőz már le is csapódott, a gép már meg is szürte a kávét. Nagy előnye a gépnek — mint Neubauer ur mondotta — nemcsak a gyorsaság, de az is, hogy mindenféle suskust kizár. Egy adag őrölt kávét nem lehet többször felhasználni, csak egyszer. Másodszori használatnál a csalogdárus gép már csak tiszta forróvizet bocsátana ki a csapon: így a vendégek megvannak óva attól a veszélytől, hogy mindenféle ... kapjanak feketekávé címén. Azonkivül a rendelt »fekete« épugy, mint a gép többi készitménye mindig teljesen friss, mert a gép minden adagot külön-külön, a rendelés idejében készít el. — A virslit és a tojást külön edényekben főzi meg a praktikus gép, ezeket is minimálisan rövid idő alatt, ami különösen az utas vendégek szempontjából jön figyelembe. Nagy előny az is, hogy a gép abszolut tisztán dolgozik, amit a közönségnek állandóan módjában van ellenőrizni, mert a gép az étteremben van felállítva, a közönség szeme előtt folyik a főzés.

Még csak annyit árult el az »amerikai gyorsasággal« működő gépről az agilis üzletvezető, hogy igen sok a bámulója az étteremlátogatók között. Valóságggal a csodájára járnak a gourmandok.

Végezetül egészen érdekes kis interjut kaptam Neubauer urtól modernizáló terveiről, melyet itt adok:

— Az expresso gép (ez a neve a furfangos főzőgépnek) csak első lépés további üzemmodernizáló törekvésemben. Szombathely nem kisváros már, megkövetelhet egy a modern kor igényeinek megfelelő étterem-üzemet is. Meg azután azzal is tisztában vagyok, hogy különösen az ... utasok egy vonatra igen gyakran a pályaudvarról, nem kis mértékben a vasuti étteremről következtetnek, ahol várakozó idejüket leginkább töltik el. Ezt a modernizálást tehát bizonyos fokig kötelességemnek is érzem. Terveimről egyelőre nem akarok sokat beszélni, ezek — lesz hozzá módom — ... titkok.

— Egyelőre csak annyit: közönségem kényelméről máris fokozottan gondoskodni kivánok. A Délivasut igazgatóságától igéretet kaptam, hogy éttermünkbe direkt bejáratot kapok az uccáról. Ha ez meglesz, a közönségnek nem kell a várótermen felé elkerülni, hanem a Petőfi Sándor uccából egyenesen bejöhet a restaurációba.

— Meghonosítom a »page-boy« rendszert, ami azt hiszem szintén nagy kényelmére fog szolgálni közönségem utazó részének. A »page-boy« egyenlő jegyváltó fiuval. (A franciák »chasseur«-nek hivják.) A külföld nagy vasuti éttermeiben már régóta tartanak külön jegyváltó-pincéreket, akik az étterem utazó közönségének rendelkezésére állanak: megváltják kivánatra a vendég vasuti-jegyét. Nálunk Magyarországon alighanem mi leszünk az elsők, akik alkalmazni fogunk külön »jegyváltót«.

— Ugyancsak külföldi mintára most vezetem be az »uticsomagok« rendszerét. Hosszabb utra induló utas, aki nem akar kiszállni a vonatból étkezni, vagy nincs vonatán étkező kocsi sem, vagy azt nem akarja igénybe venni, telefon előre elkészített uticsomagban bepakkolt válogatott ételeket vihet magával.

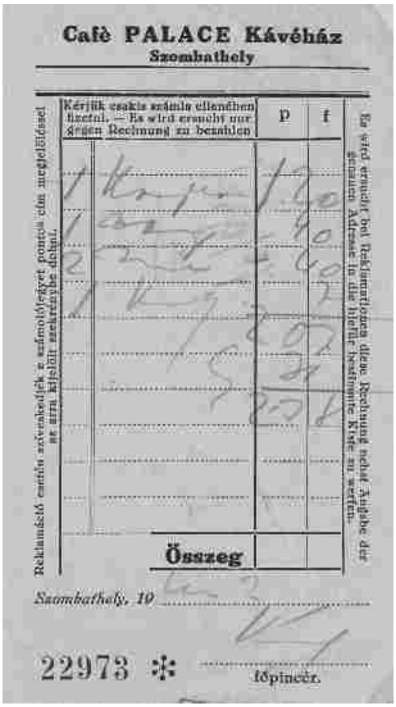
— Nyárra külön meglepetést tartogatok a szombathelyi közönségnek. A pályaudvar perronjára kinyuló terraszomat különös gonddal fogom elkészíttetni. — A kuglizás sportjának hódoló közönségemnek ... is használható kuglipályát készíttetem a szabadban. — A vonatok közönségének használatára tolós buffet-kocsik futnak ki ezentul a sínek közé. — Francia szakácsot szerződtettem, aki — hogy csak többet ne említsek — ... a Jockey Clubban, Pesten az Országos Kaszinó híres konyhájában volt alkalmazásban. — Éttermünkben nincs záróra. Egész éjjel nyitva kell tartanunk. Különös gondomat képezi, hogy éjjel is éppen olyan pontos, gyors legyen a kiszolgálás, mint a nappal folyamán. Halasmenti, balatonmelléki és tokajhegyaljai borainkról, »kőbányai polgári« söreimről, legjobb, ha vendégeim véleményét méltóztatnak megkérdezni.

— Szép szónak is egy a vége: mindenben nemcsak modernet, de jót is akarok nyujtani. Mind a kettőt megérdemli a már nagyvárossá fejlődött Szombathely közönsége.

— — — — — — — — —

... Ezekután már azon sem csodálkoznék, ha arról hallanék hírt, hogy a »restie«-be bevezették a gyermekmesék »terülj-asztalkám« varázsigéje rendszerét is. Legközelebb, ha kimegyek megint a restibe, meg is próbálom: jó hangosan elkiáltom magamat: »Terülj asztalkám«!!! Hátha talán előugrik valahonnan a föld alól egy ... terített asztal, tele minden fóval, amit éppen kivánok. Ha ... elkiáltom magamat. Mi történhetik? Vagy előugrik a »terülj asztal«, vagy nem... Vagy a pincérek ... fognak mentőkért telefonálni.

Vasvármegye 1925. április 21.



Cafè PALACE Kávéház
Szombathely

Reklamáló csakis szíveskedjék e számolójegyet pontos cím megjelöléssel az arra kijelölt szekrénybe dobni.

Kérjük csakis számla ellenében fizetni. — Es wird ersucht nur gegen Rechnung zu bezahlen	p	f
Összeg		

Es wird ersucht bei Reklamationen diese Rechnung nebst Angabe der genauen Adresse in die hiefür bestimmte Kiste zu werfen.

Szombathely, 19..........

22973 ✻ .... főpincér.

Séta a kórházban.

Díszebéd a püspökvárban.

árait leszállítottuk!

Turul cipőraktár

Szombathely.

Vasvármegye 1925. szeptember 3.

...ssc tábornok, Tarányi Ferenc dr. főispán, Horváth Kálmán dr. alispán, Ferenczy Tibor dr. ker. főkapitány, Hirsch József dr. MÁV üzletigazgató, Kiss István polgármester, Pető Ernő dr. igazgató-főorvos, Tóth József dr. nagyprépost, Bodo János dr. püspöki helynök, vitéz Igmándy-Hegyessy Lajos tüzérezredes, Szopkó Géza csendőrezredes, Sztrér Pál ezredes, vitéz Koós Miklós alezredes, a Kormányzó első szárnysegéde, Bertalanyi László százados, szárnysegéd, Scholtz András folyamőr-kapitány, szárnysegéd, vitéz Csikós István százados parancsőrtiszt, Oroszlány Endre rendőrtanácsos, Ferry Tibor dr. miniszteri titkár, Pallós János dr. egyházmegyei főszolgálati... Lingauer Albin országgyűlési képviselő.

A kormányzó jobbján dr. Tarányi Ferencné, balján Pető Ernőné, Szegedy Gina, a háziasszony, megyéspüspök jobbján a főméltóságú asszony, balján dr. Horváth Kálmánné foglalt helyet.

Alig foglalták el helyeiket az ... tal körül a díszebéd résztvevői, máris felcsendült a püspökvár előtti téren a ... honvédgyalogezred zenekara hangversenyezett az ebéd tartama alatt.

A püspök címerével ellátott, aranyfelirású menükártyák a díszebéd következő étrendjéről számolnak be:

Fogas du Balaton á la Cardinal. — Suprême de Poulet froid á la Régence. — Selle de Daim rôti, legumes, gelée de tomato. — Pommes d' or. — Fruits.

Vins: Séc. — Badacsonyi. — Chateau Esterhazy (Medoc). — Louis Francois (brut). — Xeres.

Ebéd közben a házigazda, gróf Mikes János megyéspüspök emelkedett szólásra. Melegen üdvözölte a Kormányzót és a Főméltóságú Asszonyt, mint házának vendégeit. Kérte az Istent, hogy adjon a Kormányzónak hosszú életet és erőt, hogy eredményesen dolgozhassék tovább azért, ami mindnyájunk közös és legfőbb vágya: a magyar haza földmunkásaiért.

Utána a Kormányzó szólalt fel. Meglepően közvetlen hangú, meleg beszédben köszönte meg a püspöknek, de egyúttal Vasmegye és Szombathely közönségének is ezt a mai igazán szívélyes vendéglátást. Hangsúlyozta, hogy a nagy munkák terhének viselői számára csak az tud kitartást, kedvet adni, ha maga körül megértést, összefogást lát. Tele van bizalommal Magyarország jövőjét illetőleg és ezt a bizalmat csak fokozza minden, amit ma itt a munka-teljesítés köréről és a nemzeti aspirációk terén való harmonikus egybeolvadás közül látnia alkalma volt.

A Kormányzó beszédének feltűnő melegsége és az abból elősugárzó nagy bizakodás, mély hatást tett a jelenvoltakra.

Ebéd után feketekávéra a palota szalonjába vonult vissza a társaság, hol a Kormányzó és a Főméltóságú Asszony a legkedvesebb szívélyességgel beszélgettek el a püspök vendégeivel.

Látogatás a székesegyházban és sétakocsizás

Ebéd után a Kormányzó és a Főméltóságú Asszony a megyéspüspök kíséretében a székesegyházat tekintették meg. A székesegyház bejáratánál Tóth József dr. pápai prelátus, nagyprépost, Waliner József apát, őrkanonok és Gáfin Gyula dr. szemináriumi aligazgató fogadták a főméltóságú párt.

A templom renaissance-stílusának szépségét, amelyeket Gáfin Gyula dr. magyarázattal tolmácsoltak, nagyon megértették a Kormányzó és a Főméltóságú Asszony tetszését. A Kormányzó kijelentette, hogy már a templomon is meglátszik Dunántúlnak az Alföldénél szerencsésebb helyzete, hogy nem szerepelt annyit hódolt területként, mint a másik országrész és hogy a Nyugathoz való természeti közelségénél fogva inkább elsajátíthatta Nyugat művészeti és tudományos eredményeit.

A templomból visszatérve, sétakocsizásra indultak. Körülbelül harminc autóból álló hosszú sor vitte a főméltóságú vendégeket és kíséretüket. A Hollán Ernő-, Operint- és Kálvária-utcákon keresztül a Szent István- és Erzsébet-parkok előtt haladtak el, azután kihajtottak az SzSE-pályára a levente-versenyre.

MEINL-KÁVÉ
Three stars-keverék.
A legszenvedélyesebb ... igényeinek ... ízlésének megfelelő ...
¼ kg. ára — — — P 3.20
Meinl Gyula r. t. fiókja
Szombathely,
... 22. sz.
TELEFON: 290

A kormányzó a leventeversenyen.

A hatalmas ünnepségek egyik legimpozánsabb és hűségében is legfelülemelkedőbb programmpontja volt a városligeti sportpályán megtartott nagyszabású leventeünnepély.

A ... program ... délután 4 órakor kezdődött meg, de már jóval ... előtt ... a hatalmas ... amely a programm megkezdésére 7—8000 főre szaporodott.

Ilyen hatalmas embertömegre sportversenyen ... még nem volt példa Szombathelyen.

[illegible]

A hatalmas embertömegek elrendezése ... a legnagyobb rendben történt.

[illegible]

A leventecsapatok felvonulása és felállása.

Több mint 4000 levente várt erre a pillanatra az SzSE-pályán ...

Szombathelyről 2300, Vasmegye egyéb részeiből 520, Sopronmegyéből 600, Zalamegyéből 540 levente

[illegible]

... jóval több, mint 15.000 ember volt kint a városligeti sportpályán.

[illegible]

... Horthy Miklós, Magyarország kormányzója ...

[illegible]

Megkezdődik a program.

[illegible]

A díszmenet.

[illegible]

Ezentul négyféle tejes- és feketekávé között választhat a kávéházak és éttermek közönsége

Az alispán megállapította a kávé és tea uj árait

A kávé és tea kereskedői árának emelése természetszerűleg maga-után vonta, hogy a kávéházakban, éttermekben, cukrászdákban és hasonló szakmákban is magasabb árakat állapitsanak meg az augusztus 26-án rögzitett áraknál. Ezért az árellenőrzés országos kormánybiztosa felhívta a vármegye alispánját, hogy az uj árakat mielőbb állapitsa meg. *Horváth* Kálmán dr. alispán szombaton délelőtt 10 órára az érdekeltek bevonásával értekezletet tartott a vármegyeházán, ahol megállapitották a tea, tejeskávé és fekete-kávé uj árait, helyesebben *megállapitották azt az összeget, amellyel az augusztus 26-án rögzitett árakat emelni lehet.*

Az értekezlet résztvevői, — miután *Tuboly* Lajos dr. aljegyző, referens ismertette az árkormánybiztos rendelkezéseit, — bejelentették, hogy Szombathelyen a nyers pörköltkávéhoz és teához drágábban jutnak hozzá, mint Budapesten. Amíg ugyanis a fővárosban a babkávé kilogramját 10 pengőért, a teát kilogramonként 16 pengőért tudták beszerezni, addig Szombathelyen 11.20 pengő a babkávé 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 árait ugyanolyan összeggel emelik, mint Budapesten. Az alispán a határozatot elfogadta és kihirdette s mától kezdve ezek az uj árak vannak érvényben.

Az uj áremegállapitás

a vármegye egész területére szól és az árak maximumait jelenti.

Vagyis a megállapitott áraknál magasabban nem adhatja [illegible] 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. pörköltbabkávét 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 használnak hozzá) adagonként *10 fillérrel emelhető.*

SzFC-tombolajegy
minden trafikban.

A kávémérések, cukrászdák és egyéb vendéglátóüzemek árai:

A tejeskávé adagja (5 gr. babkávé felhasználásával) *12 fillérrel,*

a feketekávé (8 gr. pörköltbabkávé felhasználásával) *12 fillérrel,*

a tea adagja (3 gr. tea felhasználásával) *10 fillérrel emelhető.*

Az érdekeltek kérésére szabályozták az u. n.

keverékkávéból,

tehát a pörköltbabkávéból és pótkávéból készitett kávéadagok árát is. Eszerint a kávé kétféle formában kerül forgalomba: 75 százalékos babkávéból és 25 százalékos pótkávéból, továbbá 50 százalékos babkávéból és 50 százalékos pótkávéból. A keverékkávé ára igy 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* ada-

Vasvármegye 1939. október 15.

Ahol csak hízni lehet

Megnyílt a Kismackó falatozó Szombathelyen

A „boszorkánykonyha”, ahol tálalásra készítik elő a finom falatokat.

Tegnap délelőtt nyílt meg Szombathelyen a Bajcsy-Zsilinszky utcában a Vas megyei Vendéglátóipari Vállalat új üzemegysége, a Kismackó falatozó.

A Kismackó falatozó rég igényeket elégített ki Szombathelyen, hiszen eddig hidegkonyhai készítményeket csak ritkán lehetett kapni a Köztársaság téri csemegeüzletben, s azokat is pillanatok alatt szétkapkodták. Az új, korszerűen berendezett és népesített Kismackó falatozó saját készítményű árukat hoz forgalomba, olyanokat is, amelyeket korábban Budapestről szállítottak.

A hűtőpultokon sonkakrém, jóízes tormakrém, kaszinótojás, [illegible], libamáj zsírban, májas kocsonya, szárnyasmáj libazsírban, májpástétom, vagdalthús, sültcsirke, tartármártás és majonézes saláták sorakoznak, ízléses tálalásban. A kiváló ételkülönlegességek fiatal mesterük, Horváth Károly sza-[illegible] dicsérik. Az új boltot a korábban megnyíltakhoz hasonlóan a Vendéglátóipari Vállalat karbantartó részlege alakította át. A korszerűen felszerelt, fővárosi színvonalnak is megfelelő új üzlet a háziasszonyok ünnepek előtti gondját is megkönnyíti, mert előre megrendelhetők a hidegtálak, és egyéb hidegkonyhai készítmények.

A nyitás utáni órák nagy forgalma azt bizonyítja, hogy a Kismackó falatozó méltán tarthat igényt a nagy érdeklődésre.

(Zentai — fotó: Jákfalvi)

Sültcsirke, majonézes tojás, rántott hús, sonkakrém, és ki tudná felsorolni, mennyi finomság kelleti magát.

Már a megnyitás utáni első percekben nagy érdeklődés mutatkozott az új Kismackó falatozó iránt.

Vas Népe 1964. december 11.

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 kőpadló 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 jókedvében elkezdte, s azóta minden este valaki sorra járja az asztalokat. Kérdez és jegyez, hogy milyen számmal köszöntsön jó estét a zenekar, melyik slágerrel búcsúzzon az énekes

KÖZKÍVÁNATRA AZ IZIS BÁRBAN

Kiss Emma műsorának mindig nagy sikere van

A szombathelyi Izisz-bár, amely az őszszel nyílt meg, nem nagypénzű emberek szórakozóhelye. Kedves, meghitt hangulat uralkodik. Akik a műsort adják, mind fiatalok, éppen hogy túl az érettségin. Mégis sokan ismerik már őket, mert tehetségükkel több ízben hallattak magukról Most elhatározták: igyekeznek nagyon színvonalas műsort összeállítani. Azok pedig, akik szórakozni járnak ide (különböző jubileumokat, név- és születésnapot ünnepelnek itt sokan) együttérzőn 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 visszajönni Szombathelyre.

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

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

— Főiskolára készülök. Idegen nyelvszakos 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 tervei vannak.

Zeneiskolába járt Szombathelyen, a Zeneművészeti Főiskolára jelentkezett, de tavaly még nem jutott be. Idén újra jelentkezik felvételre. Örül, hogy a város lakóinak kedvenc szórakozóhelyén énekelhet.

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

A táncosnő befejezte műsorát, a zongorista egy titkos szemhunyorításra a „Delilá"-ba kezd. Ám nem sokáig játssza, mert onnan, attól az asztaltól, ahol a fiú annyira igyekszik csinos partnerének kedvébe járni, levél érkezik. A zongoristának, és az énekesnőnek szól: énekeljük együtt: „Mama".

És a fiatalok közrefogják Hegyháti Máriát, s együtt éneklik a divatos slágert. Egyszer, kétszer, háromszor, mert ma este közkívánatra ezt rendelték a fiatal művészektől az Izis vendégei.

András Ida

Rezsnyák István parodista fiatal kollégáit utánozza

Hegyháti Mária, az Izis bár fiatal énekese

Fekete Barnabás

Fotó: Bohanek Miklós

22

Képes Újság 1968. december 21.

A Wagner vendéglős-iparos család története

Wagner József tősgyökeres 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 hírnévnek örvendett, mint a fővárosban a Gundel. S e neves helyen, két évtizeden keresztül főpincérkedett a „Kedves Szepiként" emlegetett vérbeli vendéglátós, majd önállósította magát, s 1942-től üzemeltetőként a Pallach szállodát és kávéházat bérelte. Sajnos nem sokáig, hiszen a polgári találkozóhelyként funkcionált épületet 1945-ben bombatalálat érte.

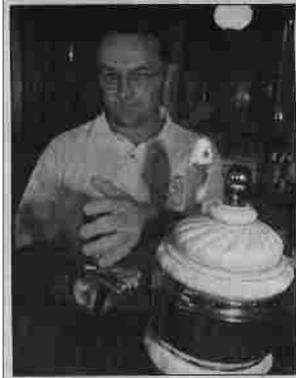
A VASIVÍZ ZRt. nemrégiben nyugállományba vonult vezérigazgatója anyai ágon iparos dinasztia sarja. Kefekötő mester nagyapja hagyományápolásával és sportos hobbijával egyaránt kitűnt a szombathelyiek közül. Akkortájt a hat kerékpárral rendelkező férfiak egyike volt, s Kapuy Ferenc két keréken járta be a térséget, még Fiuméig is elbiciklizett. E családban nőtt fel Wagner József édesanyja, Katalin, aki kitűnően zongorázott és a városi ünnepségeken mindig fellépett. Korai halálával két gyermekét, Katalint és Józsefet hagyta maga után.

A háború utáni időszakban a köztiszteletnek örvendett, s megözvegyült vendéglátós szakember új életet kezdett. Amikor újranősült a Vörösmarty utca sarkán lévő vendéglőjéről és mészárszékéről nevezetes 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 körülövező rokonszenv azonban segített, és a Vidám Étteremben pincéri állást tudott szerezni. Hamarosan üzletvezető helyettessé nevezték ki, majd az egykori tulajdonát, a Gyöngyös éttermet irányíthatta. Pályájának íve azonban visszatért 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 Szállodában, a déli órákban tanácsadóként adta át több évtizedes szakmai tapasztalatait ifjabb pályatársainak.

„Gyermekkorunk óta tapasztaltuk, hogy édesapánkat mily rendkívüli tisztelet és szeretet vette körül, s mi ebből éltünk. Úgy indított bennünket a felnőttkor 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 masszív 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 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 söröző 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 levél: az Isis étterme elnyerte a Fiprega-táblát. A Magyar Szakácsok és Cukrászok Szövetsége és a Gasztronómiai és Borászati Újságírók Nemzetközi Szövetsége Magyar Tagozata évente 7—8 ilyen, úgynevezett védnöki táblát oszt ki. A ritka elismerés megyénkben csak a Claudius falát díszíti.

— Az Isisnek nehezebb feltételek között kellett megszereznie az elismerést — mondta dr. Gömbös Sándor a Claudius Önálló Egység igazgatója. — Emlékezetes: 1977-ben került hozzánk az étterem, a kollektíva rengeteg 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 pályázni. A Fiprega ellenőrei inkognitóban érkeznek, esetleg többször is. „Taktikázni" nem lehet, egész éven át színvonalas vendéglátás szükséges a sikerhez.

Kérjünk egy étlapot! Öt leves, hat előétel, 27 fő fogás, nyolc köret és 14 sajt, illetve sütemény várja a vendéget. Az itallapon pontosan ötvenféle áll, ebből 16 az üdítő, 14 a bor. Horváth Zoltán területi igazgató ennek alapján megpróbálja összefoglalni az étterem sajátosságait, meg az eredményesség módját.

— Bár nemzetközi ételeket is tart az étterem, a magyaros fogások vannak túlsúlyban. Ha valami nincs az étlapon, de elkészíthető a konyha nyersanyagaiból, akkor meg is csinálják. Behozták a flambirozott ételeket — ezeknek sok előnyük van: étvágyat csinálnak, családiasabb hangulatot, hiszen bevonják a vendéget is a „készítésbe", látványosak, s értékes pörzsanyagok is keletkeznek közben. Felkészült, szinte szakács-felszolgálókká kell az Isisben válni. Árban differenciált hely az étterem: 23-tól 117 forintig kapható egy fogás. Szükségesek az olcsó ételek, ezért hoztuk be a belsőségeket, de nemzetközi szintű vendéglőben kell speciális, különleges dolgokat is tartani, ha ezek talán drágának is tűnnek.

Sok a szombathelyi törzsvendég, vannak rendszeresen visszajáró belföldi turisták, meg-megjelennek, osztrák, olasz, belga, amerikai visszatérők is. A nívó sok fáradságba kerül, hol ez nincs, hol az nem kapható.

— Ha nincs helyben, Pestről hozunk bélszint. A sonkáért Kapuvárra, az egri bikavérért Egerbe járunk. De ez a mi belső ügyünk, a vendéget ez nem érdekli, csak az, kapható-e kedvence? Visszatérő gond a szakmában az ár kérdése. Az elsőosztály minimumáraira álltunk be, s jó ötlet volt rendezvényeknél rendszeresen engedményt adni az ételárakból.

— Obligát kérdés, minden siker után illik feltenni: hogyan tovább?

— Örülünk az elismerésnek, ám nehezebb a táblát megőrizni, mint megkapni. A kiváló kollektíva képes továbbfejlődni, a nehezebb körülmények között is színvonalasat 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 belém a tiszteletet a Mester iránt. Legfőképpen falunk egyetlen tanítóját 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 Pannonia Étterem főszakácsa mesterszakács oklevelet kapott. A jó ízek, a remek készítmények mestere, a kitűnő ételek specialistája, ha úgy tetszik: tudósa ő. (Aki nem hiszi, járjon utána, kóstolja meg a fősztjét!) A mesterszakács 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 hárman vidékiek. Mindnyájan készítettünk egy-egy szép tálat, azt zsűrizték. Jólesett, hogy az enyém itt is az elsők közé került.

— Mikor kezdted a pályát?

— Talán már a katonaidőmben, de igazából a leszerelés után. A hajdani Vidám Étteremben lettem főszakács az ötvenes évek elején. Most húsz éve pedig, a Pannonia felújításakor ide kerültem. Azóta is itt vagyok. Oktattam, tanítottam, főztem a húsz év alatt.

— Kik nevelődtek a kezed alatt?

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

— Úgy tudom, oktattál a technikumban is.

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

— Vannak-e speciális ételeid?

— Hogyne. Dicsekvés nélkül mondom; én találtam ki a haramia levest, az őrségi, a nádasdi sertésbordát, vagy a vasi kanászpecsenyét, amely ma már az ország minden valamirevaló vendéglőjében ismert. A velemi töltött szűzpecsenye, a Pannonia finom falatok ugyancsak az én találmányom.

— Neked mi a kedvenced?

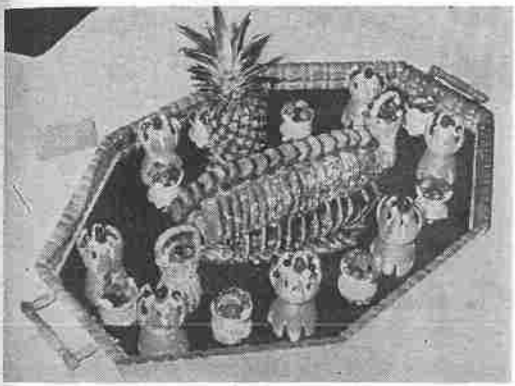
— A Jókai bableves — töltött csülökkel, kolbásszal, tejföllel.

Varga Károlynak a felesége is szakács. Asszony leánya az iparcikknél eladó. Négyéves a kisunokája, Viktória, akinek a kedvéért minden nap elgyalogol a Rumi útra. A Pannonia egyik legmegbecsültebb dolgozója — de ezt már Major Károly üzletvezető mondja. Hiába: a mesterlevél nem hazudik! A vasi vállalattól még egy ember, Horváth Károly, a hidegkonyha főnöke mondhatja a magáénak ezt az oklevelet.

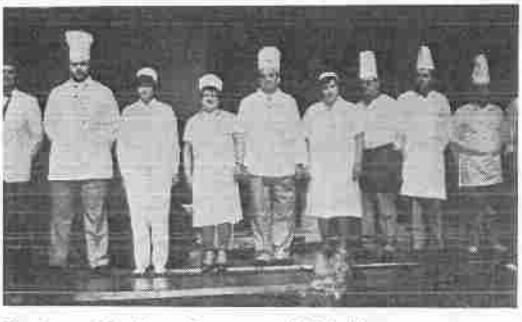
(pósfai)

Fotó: **Kaczmarski**

A finom falatok mestere.



Budapesti híres tála.



Mester-szakácsok a Kongresszusi Palotában.

1986. január 10. Péntek

Vas Népe 1986. január 10.

ÉRDEKES EMBEREK

A FŐTITKÁR HÚSLEVESE

Horváth László, a világjáró pincér

Sok olyan szombathelyi ember van, aki különböző okból bejárta már a világot, vagy érdekes foglalkozásából fakadóan életre szóló élményeket szerzett külhonban. 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. Szombathelyi kisvendéglőjében élményeiről mesélt.

– A vendéglátósoknak csak kis része jutott el idáig, ahová ön is. Komoly szakmai kihívás a protokollesemények lebonyolítása. Mi volt az első nagyobb megbízása?

– Amikor a szakmát kezdtem 1964-ben, hatalmas szerencsém volt, hogy a Wagner Szepi bácsi keze alá kerültem. Ő már az első évben megkövetelte a tanulóktól, hogy díszterítéseket készítsenek. Egy ilyen díszterítés akár művészi alkotásnak is tekinthető, a szakma egyik legszebb része. Nem is gondoltam, hogy később mekkora hasznát veszem mindennek. Amikor üzletvezető-helyettes lettem, nagyon sok rendezvényt kellett lebonyolítanom a pártbizottságban. Azok is protokolláris jellegű események voltak. Ott nem a látványosság volt a fontos, hanem a szakmai munka és folyamatosság. Amikor az ember kapott egy nagyobb feladatot, akkor ki tudta élni magát a protokolláris feladatok megoldásában. Így történt, hogy amikor Kádár János Vas megyében tett látogatást a hetvenes évek derekán, akkor a háromnapos program idejére felkértek, hogy kísérjem a főtitkárt és biztosítsam az ellátását, ne csak a hivatalos helyeken, hanem a velemi „dácsában" is. Ott volt a pártbizottság szakácsa, vele rendeztük az ellátást.

– Hogyan emlékszik vissza erre a pár napra?

– Volt egy érdekes eset, amikor elkísértem Kádár Jánost a vépi gépészüzembe, ahol az ebéd első fogása Újházy-tyúkhúsleves volt, amelybe egy fél tyúkot főztek bele. Ezt Kádár kifogásolta, és azt kérdezte, hogyan néz így a dolgozók szemébe, amikor ez egy családnak is elég lett volna. Azt ígérte, hogy nagyon megnézik majd a számlát. A szervezőknek „melege lett" ettől a kijelentéstől, hiszen tudták, hogy a főtitkár így is tesz.

Kádár egyszerű ember volt, rendszeresen ultizott a kormányőrség tagjaival. Ezt mint felszolgáló tanúja lehettem sok különös esetnek is. Így például a főtitkár velemi látogatásakor a Népszabadság akkori főszerkesztőjét is várták, ugyanis ő írta Kádár János beszédeit. Ám a főszerkesztő elkésett, nem a megbeszélt időpontra érkezett meg Velembe, Kádár pedig nem tudta átolvasni a másnapi beszédét. A vendég vacsorát kért tőlünk, majd félórás késéssel jelentkezett be. Kádár csak annyit kérdezett tőle, hogy tisztában van-e azzal, hogy megvárattu őt. Két hét múlva a főszerkesztőt leváltották a Népszabadság éléről.

– Fiatal felszolgálóként milyennek látta Kádárt?

– Nagypapás volt, érdekes humorral, gyakran viccelődött, és amikor a poénja talált, akkor kacsintott egyet. Teljesen közvetlen és egyszerű embernek ismertem meg a három nap alatt, és ez az étkezési szokásain is látszott. Kifejezetten zavarba jött, amikor valami különleges ételt tettem elé.

– Akkoriban ez egy karrier kezdetét is jelenthette.

– Igaz, később már könnyebben ment minden. A Vas Megyei Vendéglátóipari Vállalat vezetői minden protokolláris rendezvényre engem küldtek, mert tudták, hogy már van némi tapasztalatom. A Vásárcsarnok étterem 1975. augusztusi átadását is nekem kellett lebonyolítani, bár ott én voltam az étteremvezető. Azt tudni kell, hogy én akkor mindössze 25 éves voltam, és enyhén szólva megrémültem, amikor a Megyebál és az Ifjúsági Megyebál szervezését is ránk bízták. Nagyüzemi szinten műveltük a rendezvényszervezést. A május elsejei ünnepségeken ki kellett települnünk. 1981-ben bekerültem a vállalat központjába, ahol már központilag lett az a feladatom, hogy ha valamilyen ünnepség, fogadás vagy más rendezvény volt, azok lebonyolításában segédkezzem. Készítettünk egy referenciafilmet is, A mi asztalunk címmel.

– Ekkor már, a rendszerváltás küszöbén gondolom, az ön élete is megváltozott.

– Igen, akkor kezdtem saját vállalkozásba, azóta egy kisvendéglőt üzemeltetek Szombathelyen. Mielőtt megnyitottunk volna, már tudtam, hogy sok időm nem lesz az üzlet mellett, ezért még a nyitás előtt elutaztam Londonba meglátogatni a testvéremet, aki egy londoni német étteremben dolgozott. Az étterem tulajdonosa megtudta, hogy milyen helyeken dolgoztam, ezért meghívott, hogy kóstoljam meg a magyaros ételeit, amelyeket egy olasz szakács készített. Néhány apróbb változtatást javasoltam, a forgalom pedig – mint később kiderült – megnőtt.

– Ekkor még nem maradt külföldön?

1994-ben adódott lehetőség arra, hogy Németországban dolgozzak. München mellett egy vadászkastélyban kezdtem a munkát. A tulajdonos szállodaláncot üzemeltetett Németországban és Ausztriában. Az én feladatom az ő privát vendégeinek szervezett protokolláris rendezvényeken való részvétel volt, ezen belül a megfelelő kiszolgálás biztosítása. Ottlétem alatt nemzetközi lóversenyt is rendeztek, amelyre a vadászkastély magyar személyzetét is meghívták. Az első három helyezést és a hetediket a személyzet szerezte meg, a fővadász az utolsó előtti helyen végzett. Hamarosan Bécsbe kerültem egy szállodához, ahonnét főnököm privát, három kiváló rendezvényeit bonyolíthattam egy belvárosi palotában. Itt kerültem kapcsolatba a diplomáciával, magas rangú politikusok, gazdasági vezetők kiszolgálásáról kellett gondoskodnom. Egyszer, amikor tükörfelszolgálással végeztük a munkát – a hattagú személyzet egyforma mozdulatokkal dolgozott –, egy müncheni szállodatulajdonos asztalvendég megkért, hogy mutassuk be az ő személyzetének az általunk alkalmazott technikát. Azt azonban nem sejtette, hogy a kiválasztott „profi lakájok" csapata rajtam kívül a magyar sofőrből, a takarítóból és a karbantartóból állt. Őket én tanítottam meg a szakmai fogásokra.

– Ki volt a legrangosabb vendége?

– Volt szerencsém személyesen kiszolgálni a jordán herceget, akit mindig négy testőr kísért. Imádta a Radetzky indulót, azt kellett neki játszani, amikor megérkezett. Személyes ismeretség fűz az osztrák külügyminiszterhez, Barsiné Pataki Etelkához, a volt bécsi magyar nagykövethez, és más országok bécsi nagyköveteihez is.

– Mi volt a hazatérésének oka?

– Csak annyit mondanék, hogy őt kicsi unokám van, és most erről szól az életem.

Óvári Gábor

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.

Savaria Fórum 2004. augusztus 28.

Jégtáblák a nyárban

VILÁG PROLETÁRJAI, EGYESÜLJETEK!

vas népe

Az MSZMP Vas megyei Bizottsága és a Megyei Tanács lapja

Egy anya balladája

Turista-romantika

Hegedűs a Haladásban

Vas Népe 1977. július 2.

Vörös Gábor

Nagy elődök példáján

1961 óta részt veszek Szombathelyen a vendéglátóipari utánpótlás szakmai oktatásában, nevelésében. Ezért úgy érzem, elmondhatom magamról, hogy a vendéglátó iparban eltöltött éveim alatt, valamint az oktatás során is letettem valamennyit a szakmáért az asztalra. Tapasztalataimra hagyatkozva 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.

Én még azon szerencsések közé tartozom, aki együtt dolgozhatott több *híres vasi szakemberrel.* Engedjék meg, hogy a teljesség igénye nélkül néhány nevet említsek ebből a régi híres vendéglátós gárdából. A szakmabeliek előtt bizonyára ismerősen csengenek majd e nevek, mint például *Grastyán Jenő* bácsié, a *Wagner Szepi* bácsié, aztán a körmendi *Wirth Nándoré* vagy a Vadász Vendéglős *Bodó Pistáé* és a mindenki által ismert, szeretett és tisztelt „Pityres" *Németh Jóskáé.*

Én még ismertem *a cukrászok közül Mészáros Jóska* bácsit, a körmendi *Sziveri Jánost, Profeld Vilmost,* a kőszegi Kleininger Józsefet, Szombathelyről meg a *Drösler Miska* bácsit és a híres cukrászt és mézeskalácsost, a *Dax Béla* bácsit.

Amikor én tudomást szereztem arról, hogy megalakult a Vas Megyei Vendéglősök Klubja, nagy örömmel töltött el, hogy ez a generáció, amely végeredményben ezeknek a régieknek a nyomdokaiba 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 konkurenseknek 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.

Jómagam 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 segítsem 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 „megtépázott" szakma megbecsülését, valamint régi rangjának visszaszerzését is jelenti egyben. A végcél csak az lehet, hogy valamiként *vissza kell állítani a szakmában dolgozók súlyát és tekintélyét.* Ezen nemes célt és törekvést szerintem 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 élményekben, tapasztalásokban, eredményekben gazdag további klub-éveket kívánok minden kedves klubtagnak:

Vörös Gábor

Hírmondó 1991. január