

„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, kalisztezett tepsire a tészát vékonyan rákenjük, mérsékelt hőnél megsütjük, ha kihült, a következő töltelékkel töltjük: 3 tojás sárgáját 5 deka cukorral tizen vízen habosra keverünk, hűltt 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. Kálisztezett tepsibe megsütjük. Következő

Mindennemű gázfűtési és gázfűzési ügyben forduljon a

Magyar Gázizzófény r.-t.-hoz

VI. Vilmos császár-út 3.

krémnel töltjük: Habustban 5 egész tojást, 6 kanál főtt kávét, 4 tojásfelet evőkanál cukrot, kevésbényi 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 kókorrácsból is készíteni, ha liszt helyett finomra szűrt kókorrácsot veszünk.

Mályvi szelet.

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

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.

öspánja 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 törvényszéki elnök kedves leányát. Isten bő áldását kívánjuk a szép frigyre.

kivál az uri csal-
jelen. Szívből ör-
szerecsés felgyő

Lövöldözés

Mersich Jenő nt
miszerint Dávid
f. hó 9-én este
lövést tett s a
ban levő aszta
mintegy 10 lép-
nevé ná, Gunne
Teréz nevű leán-
tek — Dávid t
a vállomást tett
gyümölcsöt lopt
riaszsa, azért t
verrel az éji h
könyéken 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 **hülgy-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.

Tempлом és kocorma.

— 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 kivetüléssel hangulatát zavarná. Dörgedelmes rendeletet adott ki, hogy vasárnap és ünnepnapokon be kell zárni a Sabariát, a Köhler-vendéglőt, a Lenk-kocsmát, s ha valaki keresztény ünnepnapokon a vendéglőkbe látogatni merészelne, úgy 200 korona pénzbüntetéssel sújtandó, ezenkívül pedig a vendéglősök nyakába is súlyos pénzbüntetés szándék.

Magasabb eszméi szempontokból bizonyára igen diszkrétus az a rendelkezés. Ha vnaíróftó munkaszünet van, ám legyen szünet a kocsmákban is. De öltögező nem tartozik a rendőrkapitányi hivatalhoz az ideáizmus 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 hájamba a rendőrkapitány ezen rendelkezése. Evidens, ott áll a Ferencz-rendiek templomának szomszédságában a Sabaria, a Lenk-kocorma, meg a Köhler-vendéglő is és soha nem panaszkodtak az érdeimes francoskánakok, 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 hivatalból érleli, hogy kocorma 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 messzebbre. S itt ugylát-ezok beleszóval a rendőrkapitány abba a megyei szabályrendeletbe, amely a kocsmáknak a templomtól való távolságát szabályozza. Igaz, hogy a miniszter a szabályrendelet jóváhagyásával 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 szorított 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 sommitlen meg, hogy szokás és törvényes jog által szentesített gyakorlatot döntésén egy talonsátsá halomba. Ez ellen orályosan tiltakozni kell, mert különben belátatlan következményekre vezet el a rendőri túlkapás.

Észíves vendéglátás a fogházban.

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

Az igazságügyminiszter ugyanis rendeletileg utasította az összes büntetőbíróságokat 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 könnyv elvonásával, mivel a büntetés bevallott csejje 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 Hainzmann János szállodásnak. 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.



Café PALACE Kávéház
Szombathely

	P	f
Kérjük észlelni számoló ellenében fizetni. — Es wird ersucht nur gegen Rechnung zu bezahlen.		
1 Kávé 1/20		
1 Kávé 1/20		
2 Kávé 2/40		
1 Kávé 1/20		
1 Kávé 1/20		
1 Kávé 1/20		
1 Kávé 1/20		
1 Kávé 1/20		
1 Kávé 1/20		
Összeg		

Rechnung ist nur mit dem Kassier zu bezahlen.
Es wird ersucht bei Rückfragen diese Rechnung oder Angabe der richtigen Adresse in den Briefen beizubehalten. Nicht zu werden.

Szombathely, 10.....

22973 *
Lőpincér.



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 Tuboly Lajos d. aljegyző, referens ismertette az arkormánybiztos rendelkezését, — bejelentették, hogy Szombathelyen a nyers pörköltkávéhoz és tea-hoz idegáiban julnak hozzá, mint Budapesten. 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 Budapesten. 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 őszszel nyit meg, nem nagypenzi emberek szórakozóhelye. Kedves, meghitt hangulát uralkodik. 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 has 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 nyelvesszaks 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 közrefogják Hegyháti Máriát, s együtt éneklie a divatos sláger. 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 énekesa



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 főpincérekedett a „Kedves Szépiként” emlegetett véréli 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 nyugdíjrományba vonult vezérigazgatója anyai ágon iparos dinasztia sarja. Kelekötő mester nagypapja hagyományápolásával és sportos hobbiával egyaránt kitűnt a szombathelyiek között. Akkortáji a hat kerékpárral rendelkező férfiak egyike volt, s Kápoly Ferenc két kéreken járta be a ferséget, még Flumtzig is elbiciklizett. E családban nőtt fel Wagner József édesanyja, Katalin, aki különben zongorázott és a városi ünnepeken mindig fellépett. Korai halálával két gyermekét, Katalint és Józsefet hagyta maga után.

A háború utáni időszakban a köztisztelőnek örvendett, s megözevgyült 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 rokonszorzv 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 megnyílhatta. 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 leindítkor 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 Újságírók
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
szívnonalas vendéglátás
szükséges a sikerhez.

Kérjünk egy étlapot! 87
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 túlsúlyban. 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 vendéglátás
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 fárad-
ságba 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-
vonalat 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 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 Pannónia Étterem főszakácsa mester-

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

— Kik nevelődtek a kezéd 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 kamászszeccenyét, amely ma már az ország minden valamirevaló vendéglőjében ismert. A velemi töltött szűzseccenyé, a Pannónia finom falatok ugyancsak az én találmányom.

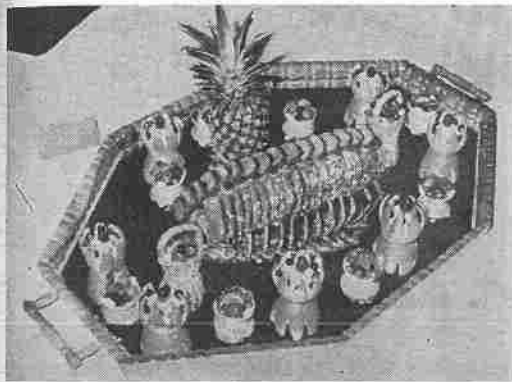
— Neked mi a kedvenced?

— A Jókai bablevés — 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 mesterlevél nem hazudik! A vasi vállalatból még egy ember, Horváth Károly, a hidegkonyha főnöke mondhatja a magáénak ezt az oklevelet.

(pósfai)

Fotó: Kaczmarek



Budapesti híres fala.

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 falat, azt zsúrizték. Jölessz, 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-

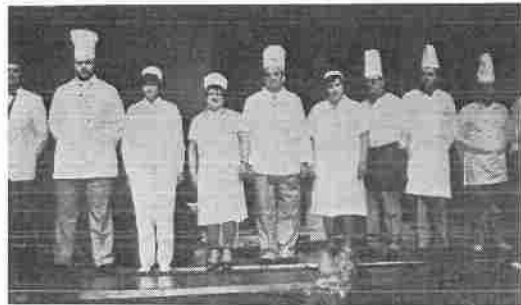
dig, a Pannónia felújításakor ide kerültem. Azóta is

— 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 ideig, ahová én is. Komoly szakmai kihívás a protokollismányok lebonyolítása. Milyen volt az első nagyobb megbízása?

- Amikor a szakmai kezdetű 1964-ben, hatalmas szerencsém volt, hogy a Wagner Szépi bécsi keze alá kerültem. Ő már az első évben megkövült a tanulástól, hogy átörökösték készségeit. Egy ilyen átörö-

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

Kádár egyszerű ember volt, rendszeresen utazott a kormányörvény tagjaival. Én unit felelősök társaságában lehettem sok különös esetek is. Így például a főitkár véleménye alapján a Népszabadság akkori főszerkesztőjét is várta, ugyanis ő írta Kádár János betéteit. Am a főitkárként ellátsát, nem a megbízásról időpontja ékezet meg

Velembé, Kádár pedig nem tudta elvárni a mai napig beosztását. A vendég vezetői kérték tőlem, majd Kádár később jelentkezett be, Kádár csak annyit közölt, hogy tisztában van-e az azal, hogy megvárta őt. Két hét múlva a főszervezők leültek a Népszabadság elöl.

- Főitkár felelősöként 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 szokásain is tüszött. Kifejezetten zavarta jött, amikor valami közlölöleges ételt nem elege.

- 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 Vándorszemek életem 1975. augusztusi útjáról is nekem kellett lebonyolítani, bár őt én voltam az éteremvezető. Azt tudni kell, hogy én akkor mindössze 25 éves voltam, és egyetlen szövege magamillám, amikor a Megyei és az Ifjúsági Megyei szervezők is rám bízott. Nagyszemélyi szinten műveltek a rendezvény szervezők. A majos el-sejt ünnepségeket is kellett idevezetni. 1961-ben bekerültem a vállalat körpártába, ahol már központiig let az a feladatom, hogy lia valamilyen ünnepség, fogadás vagy más rendezvény volt, azok lebonyolításában segítsek. Készítettem egy referenciámat is. Am a szakmai címmel.

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

- Igen, akkor kezdtem saját vállalkozásba, azóta egy kisvendéglő üzemelteték Srombathelyen. Me-



zőt meggyötörtnek volna, már tudtam, hogy sok időm nem lesz az úrlet mellett, ezért még a nyitás előtt elutaztam Londonba meghívogató a tesztet, 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 – megegyelt.

- Ekkor még nem maradt külföldön?

- 1994-ben alkóttor lehetőségem arra, hogy Németországban dolgozzak. Münchenbe mentem egy vállalkozásba, ahol a tulajdonos szövegeket írtam meg a Németországban és Ausztriában. Az én feladatom az ő privát rendezvényei szervezési protokolláris rendezvényekről való részvétel volt, ezen belül a megfélelő kiszolgálás biztosítása. Ötletem alatt nemzetközi konferenciát is rendeztek, amelyre a vállalkozás magyar személyzetét is meghívta. Az első három helyezés az a hatodik a szervezetem szövege meg, a fogadás az utolsó előtti helyezés volt. Hamarosan Beosbe kerültem egy szállodába, ahonnan főitkár privát, három kiváló rendezvényei bizonyították egy belvárosi palotában. Itt kerültem kapcsolatba a diplomáciaival, magis rangú politikákkal, gazdasági vezetői kiszolgálásról kellett gondoskodnom. Egyszer, amikor tükérfelhasználással végeztek a munkát – a hatvani személyzet egyetemes mozgalomokkal dolgozott – egy müncheni szállodásnőjökös asszisztens megkérte, hogy mutassak be az ő személyzetének az újabb alkalmazott technikáit. Azt mondtam nem szeretem, hogy a kiválasztott „prófi lakók” csapata rajtam kívül a magyar szövegektől, a lakattólól is a karbantartóól áll, űket én tartottam meg a szakmai fogásokra.

- KI volt a legtragikusabb vendége?

- Volt szerencsém személyesen kiszolgálni a Jordan herceget, akit mindig négy tisztőr kísért. Iradták a Radezky imlakat, azt kellett nekik játszani, amikor megérkezett: Szöveges ismeretség ill az osztrák külügyminiszterhez, Baróné Paták Thérzsa, a volt bécsi magyar nagykövethoz, és más szövegek bécsi nagykövethoz is.

- Milyen volt a hazatérésének oka?

- Csak annyit mondtam, hogy őt kicsi szoktam van, és most erőll soál az életem.

Óvárt 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.

Jégtáblák a nyárban

A Vasnépe júliusi száma a nyári szabadság idejére készült. Többek között a júliusi számban szerepel a Vasnépe júliusi száma a nyári szabadság idejére készült. Többek között a júliusi számban szerepel a Vasnépe júliusi száma a nyári szabadság idejére készült.

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 ígértem 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* *Boócó Pist*é 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*, *Profkó Vilmost*, a községi *Kleininger Józsefet*, Szombathelyről meg a *Drószler 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 valamiként *vissza kell állítani a szakmában dolgozók súlyát és tekintélyét*. Ezen nemes célt és törekvést szerettem nagy-mértékben 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 eredményekben, tapasztalásokban, eredményekben gazdag további klub-évekkel kívánok minden kedves klubtagnak:

Vörös Gábor

Hírmondó 1991. január