

# „ELŐÉTELEK”



## Előételk.

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

### Tojásos burgonya.

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

### Tojáslepény burgonyával.

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

### Tojáslepény nyers burgonyával.

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

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

### Habart tojáslepény.

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

A lepényt tetszés szerint sonkával vagy zöld főzelékkel töltyük.

### Tojáslepény más módon.

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

### Tojásos gombás lepény.

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

#### Kelvirág vajos mártással.

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

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

#### Gombapástétom.

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

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

#### Kelpástétom gombamártással.

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

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

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

#### Borított kel.

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

#### Rakott kel.

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

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

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



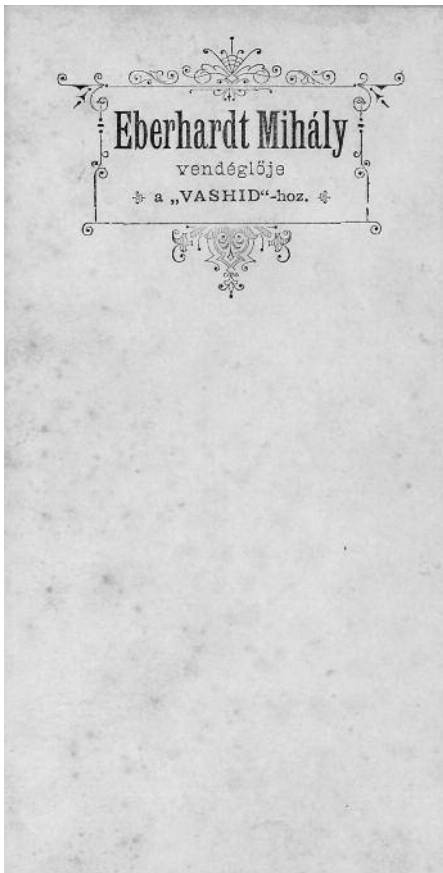
**A MEINL GYULA** kedvelő-  
lapotall **R.-t.**



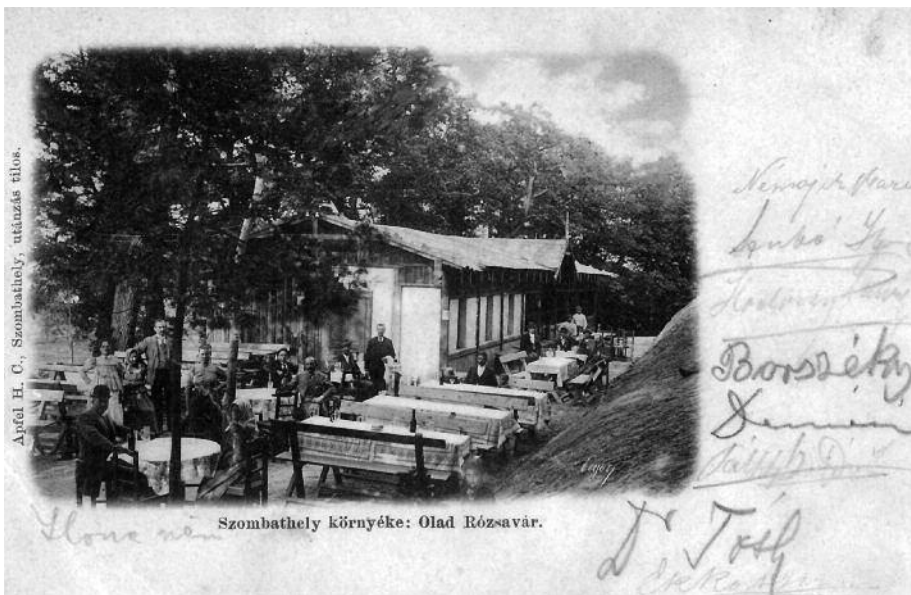
hétfőn, március 3-án TEA-,  
kedden, márc. 4-én KAKAO-,  
szerdán, márc. 5-én KAVÉ-  
PRÓBAFŐZÉST RENDEZ,  
melyhez igen tisztelt vendőt  
és azok ismerőseit ezaton is  
tisztetélettel meghívja

*a Horváth Boldizsár-téren levő fiókcukrotébe.*

Dunántúli Esti Hírlap 1924.



Szombathelyen  
Miköz napfényben  
2.10  
24  
2.34  
36  
10  
2.80  
Munkák:  
1.) Jönögh. híd. bon  
felis for feladás  
2.) Spichung Karmatóc  
Vasúti f. or v. or  
3.) J. ak. v. or v. or  
4.) g. f. v. or v. or  
5.) erdő felis v. or v. or  
6.) felis v. or v. or  
7.) nap v. or v. or  
8.) erdő v. or v. or  
Palace-kávé  
SZOMEA  
Cm. WAGNER  
FILLELL



## Szállodások és vendéglősök figyelmébe!

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

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

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

Sopronmegyében Felső-Ságon és Beledén sörraktárakat tartunk fenn.

Tiszteltettel:

Az első gráci sörfőződe,

**SCHREINER FERENCZ FIAI**

gráci sörgyáros czég igazgatója.

-58

*Vasvármegye 1895. július 14.*

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

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

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

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

*Vasvármegyei Lapok 1868. május 6.*

Magyarországi Irodalom és Nyelvügyek  
Véddelel.

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

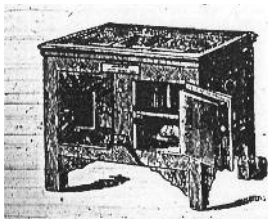
**Vasuti hivatalnokok öröme.** A magyar kir. államasuti hivatalnokok fizetésének rendezése befejezett dolog. Hegedűs Sándor miniszter egyenes kívánságára a fizetésrendezés munkáját már el is végezték, de a javaslatot nem közli a nyilvánossággal. A miniszter a fizetésrendezés törvényére való emelkedéséig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

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

kövies Sándor volt, megyekalona ösregyének és gyermekeinek számára. Az összeget rendelkezése helyére juttattuk.

**Kálmán megbukott.** Egy utókor határszéti látogatott kies fürdőhelyen, melynek vendégei nagyjából magyarok egy látogatnak téves közbesítés tragikomikus következményekkel járt. Hétek óta fürdőzött ott magyének egyik vidéki városában lakó jónevű kereskedőnek fiatal szép felesége. A napokban egy hasonló vezetéknevű magyar asszony érkezett a fürdőhelyre, kipecsételte távirati uton a karta feleségével közölni, hogy Kálmán nevű fiuk a vizsgán megbukott.

Vasvármegye 1900. július 29.



ugyanczán vasgerendákat és nyult vasuti sínkeket, valamint

**szabadalmazott tengelyeket, csavartok és ellencsavartokkal.**

A nyári idény alkalmával raktáron tartom a legjobb minőségű

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

valamint a vaszerkesztés szakmájába vágó mindennemű árukat gyári áron szállítva.

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

Vasvármegye 1895. augusztus 18.

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

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

Vasmegeyi Lapok 1871. április 30.

Szombathely, 198.....

II. OSZTÁLY

**LEVESEK**

Csontleves metélttel	.....
Csontleves májgaluskával	.....
Zöldborsóleves	.....

**KÖRETEK, FŐZELÉKEK**

Pirított burgonya	.....
Mirelit hasáburgonya	.....
Magyaros burgonya	.....
Párolt rizs	.....
Zöldborsófőzelék	.....

**HIDEG—MELEG ELŐÉTELEK**

Orosz hússaláta	.....
Ham-and-eggs	.....
Gomba tojással	.....

**SZÁRNYASÉTELEK**

Rántott csirke, hasáburg.	.....
Sült csirkecomb, rizs	.....

**SALÁTÁK**

Csemege uborka	.....
Vegyes vágott savanyúság	.....
Káposztasaláta	.....
Cékla	.....
Ecetes almapirika	.....
Vegyes savanyúság	.....

**GYERMEKMENU**

Zöldborsóleves	.....
Rántott filé, hasáburgonya	.....
1/2 adag csemege uborka	.....

**„A” menü**

Csontleves metélttel	.....
Sertéspörkölt galuskával	.....
Káposztasaláta	.....

ÓVÁRI ÁRPÁD  
üzletvezető

SOLYMOSI GEZA  
árfelelős

**SAJTOK, BEFŐTTEK**

Trappista sajt vajjal	.....
Meggybefőtt	.....
Vegyes befőtt	.....

**KISADAG ÉTELEK**

Rántott filé, hasáburgonya	.....
Párizsi filé, rizs	.....
Natúr filé, rizs	.....

**KÉSZÉTELEK**

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

**FRISSENSULTEK**

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

**„B” MENU**

Csontleves metélttel	.....
Rántott sertésszelet, burgonya	.....
Káposztasaláta	.....
Vegyes befőtt	.....

EGERVÖLGYI LÁSZLÓNÉ  
konyhafőnök