

A belügyminiszter új rendszert kíván a fehértói halgazdaságnál

Ki kell dolgozni az üzemviteli szabályzatot, — a számadásokból nem lehet megállapítani, hogy kifizetendő vállalkozás-e a halgazdaság

(A Délmagyarország munkatársától.) A közérdekeltiségek felügyeleti hatósága, mint ismeretes, sorra megvizsgálta a városi kezelésben lévő üzemeket és a vizsgálat eredményéről részletes jelentést terjesztett a belügyminiszter elé, aki azután értesítette a város hatóságát, hogy mit kifogásol, mit tart megváltoztatandónak az egyes üzemeknél. A legtöbb üzemre külön-külön érkezett meg a belügyminiszter rendelkezése, még pedig régebben, most megérkezett a fehértói halgazdaságra vonatkozó miniszteri leirat. Ezt az üzemet úgy látszik külön vizsgálta meg a felügyeleti hatóság, aminek valószínűleg az a magyarázata, hogy a múlt évben többször közgyűlés elé kerültek azok a kifogások, amelyek az üzem vezetése és gazdálkodása ellen felmerültek, de amelyeknek legnagyobb részéről kiderült, hogy tárgyi alapjuk nincs hanem személyes természetű momentumok rejtőznek mögöttük.

A belügyminiszter a közérdekeltiségek felügyeleti hatóságának jelentése alapján elsősorban azt kifogásolja, hogy a fehértói tógazdaságnak éppen úgy, mint a legtöbb városi üzemnek nincs kidolgozott és jóváhagyott üzemviteli szabályzata. A miniszter ezért utasítja a város hatóságát, hogy a hiányzó szabályzatot sürgősen alkossa meg és

azt jóváhagyás végett terjessze föl hozzá.

Helytelennek tartja a miniszter az üzemvezető javadalmazásának jelenlegi rendszerét és főképpen azért, hogy az üzemvezető a tógazdaság nyers bevételéből kap százalékos részesedést, ami az érvényben lévő megállapodás értelmében nem lehet 1200 pengőnél kisebb. A miniszter felhívja a várost, hogy változtassa meg ezt a megállapodást és az üzemvezető bevételi részesedését 1200 pengőben maximalálja és legfeljebb a tiszta nyereségből biztosítsa az üzemvezető számára megfelelő részesedést. Kifogásolja a miniszter azt is, hogy a tógazdaság számadásait nem vezetik külön és így nem állapítható meg pontosan, hogy ez az üzem kifizetendő vállalkozás-e a városnak, hogy a jövedelme indokolja-e az üzem fenntartását. Redukálандónak tartja a miniszter az üzemvezető fogathasználati jogát, kifogásolja, hogy az üzem költségvetésében nem biztosít a város elég nagy összeget a beruházások amortizálására és nem ír le elegendő összegeket elhasználás címén sem. Végül felhívja a város hatóságát arra, hogy a halállomány súlyának gyarapítására nagyobb gondot fordítson és erre vonatkozólag hallgassa meg az illetékes szakértők véleményét.

Az összes 1938 típusu

EKA, ORION, PHILIPS, STANDARD, TELEFUNKEN

rádió készülékeket díjtanul bemutatja

METEOR villamossági és csillárgyár

lerakata, Szeged, Kárász-

u. 11. Kedvező részletfizetési feltételek

Seki-Suk megszólal...

Az ezeregyéjszaka

szakácskönyve

Mit eszik egy indiai nábob

Pöstyén, 1937 augusztus.

Seki-Suk mindössze harminc esztendő, hín dosztán nyelven beszél, sovány az istenadta, a foglalkozása: öfelségének, Ra'a Na'endra Shab Sahab Bahadurnak, Tehri maharadszájának udvari szakácsa minennap hajnalban kel, szatyrával megjelenik a pöstyéni piacon és fekete ujjával mutat a dombokba halmozott zöldség, vagy gyümölcsrakás közül azokra, amelyekből vásárolni akar. A kezében papiros és ceruza van, az eladónak fel kell írni a cedulára a vásárolt portéka mennyiségét és árát. Nyolc óra felé aztán már ott sűrű Seki-Suk az Excelsior szálló konyhájában vörösréz edényei között és főzi az ebédet, amely két hét óta mindennap ugyanaz. Az indiai princek és hercegnők menüjében nincsen semmi változás. Minden nap nyolc rézlábasban forr az étel és a cingár szakács meztelen ujjával minden délután — fakanál nélkül — ugyanazokat az ételeket keveri és meríti a különös alakú indiai táliba.

Előtte egy hosszú asztalon zsákok hevernek, ezeket Indiából hozta magával és a zsákokban a távol Kelet fűszerei várják, hogy megízestítsék ve-

lők a fenségek ételeit.

Háromféle rizs van az asztalon, közöttük a legfinomabb olyan, aminőt Európa nem látott még. Ennek „csavel” a neve, vékony és hosszú és átlátszó, mint az üveg. Csak fejedelmi gyomor szávan, sűrű és kemény mint a gyanta, porrá törrik és úgy teszik az ételekbe. Illicsi-nek hívják azt a magot, amelynek illata olyan mint a fenyőbogyóé, buzgó hinduk egész nap a szájukban ráják, ezzel töltik meg a hegyes paprikát, amelyet deszertnek szervíroznak citrommal az ételek mellé.

Ökölbe szorított kézzel tartja szája előtt a cigarettáját Seki-Suk és minden percben a vízvezetékhez szalad, folyton a kezét mossza. Az ételeket nem kóstolja meg sohasem. Fenségek és szolgák egyformán esznek, évezredek óta ugyanez a menü a Himalája alján, a rejtelmes Tibet szomszédságában...

Egy fejedelmi ebéd menüje.

Seki-Suk csak hindosztán nyelven beszél, az angolt éppen csak töri, de azért, egész nap be nem áll a szája. A hotel konyhájának alkalmazot-

**Gyönyörű vékonyszálú
hibátlan harisnya**

P. 198

a fehércegtáblás

Borosnái

taival folyton diskurál és — a szakácsok nagyszorúen megértik egymást. Eleinte vendégszeretően kínálgatott minenkit a maga titokzatos ételivel, de aztán — a pöstyéni megunták az indiai kosztot. A Thermia Palace Hotelből, ahol az indiai maharadszák meg szoktak szállni, egy délután átjött a séf, hogy tanuljon és — félóra alatt megtanulta az indiai konyha valamennyi titkát.

A húst csak egyféleképpen készítik el. Marbushust, vagy borjut nem főznek, mert a tehén szent állat Indiában és husa nem kerülhet hindu asztalára. Seki-Suk csak libát és csirkét vásárol, de ezeket is megnyuzatja a piacon és a bőrüket kint hagyja. Vallásuk parancsa szerint az állatok bőre is tilos étel. A húst hosszú késsel felarabolja, szakasztott úgy, mint a gulyáshúst, sőt, paprikát, gyömbért, tömjént, illicsit és más titokzatos fűszereket tesz bele és úgy főzi meg. Egyéb-ként minden ételt erősen fűszerez, kivéve a rizst, amelyhez nem tesz semmiféle fűszerfélért. A baromfiból készült húsetelük úgy néz ki, mint a lecsó.

Kenyérük nincs. Kenyer helyett „roti”-t esznek, ezt minden étkezéshez frissen készíti el a barnabőrű szakácsfőnök. A roti olyasfajta étel, mint a zsidók husvét pászka. Fekete, vagy fehér lisztet vízzel felereszt, a kezét kókuszszirral nedvesíti meg és szinte hihetetlen gyorsasággal lepényformára alakítja, majd egy tepsiben kistűti. Ez a „roti” vékony, mint a lehellet és szinte tornyosodik az ezüst tálakon.

Ezüstből kovácsolt, téglalakú tálakban történik a szervírozás. A tálak mindegyikén hét mélyedés van. Egy nagyobb és hat egyforma. A legnagyobb mélyedésbe méri a pusztá kezével a rizst, köröskörül a következő ételek vannak: a lecsószerű csirkehus, rántás nélkül készült borsó és lencse, krumpli zöld borsóval, vagy karfiollal, aztán egy második rizsétel, majd a mindennapi tészta, amely egészen különös módon készül.

Seki-Suk előbb szirupot főz, sok cukorból, ebbe beleönti a már megfőtt rizst, azt sáfránnyal megfesti, mazsolát és mandulát meg egy ismeretlen édes, diószerű fűszert tesz bele és amikor forr, a kezével megkavarja. Minden áldott napon ez a menüje a fejedelm családjának.

A gyümölcsöt — banánt, narancsot, őszibarackot, szőlőt — tejszínhabbal eszik, kávét nem isznak soha, a salátájuk: lereszelt ugonka joghurttal és fűszerekkel elkészítve, aztán kockákra vágott vöröshagyma, amiből rengeteget fogyasztanak... Az italuk: víz, ezenfelül azonban van egy speciális italuk: egy ezüstkanocsót félig megtöltenek vízzel, negyedréss bort és negyedréss joghurtot öntenek belé, ezt megcukrozzák és kevés tömjényökérrel illatosítják.

...Mekóztoltam...

Mondhatom: másodszor nem kérek belőle...

Az indiai hercegnők fehér egerei és a parancsóra csókolódzó titokzatos madár.

Tizenhatod magával lakik a szállóban Tehri maharadszája Pöstyénben és méltán büszke lehet öfelsége arra, hogy országa az egyetlen önálló állam a titokzatos Keleten. Az orvosa: doktor Ra Sahib Bel Ram büszkén mondja: Tehri Tibet szomszédja és ha a maharadsza úgy akarná, el tudná zárni egész India vizét... Maga a maharadsza európai műveltségű elegáns világfi, fivérével, Sing Srinivas Prased herceggel külön étkezik az étteremben és a szálloda rendes menüjét eszik. Egyedül marbahu nem kerülhet asztalukra. Öfelsége különösen a senftet szereti. Megfigyeltem: mindennap kanállal eszi ki a sen-