

אני בונה בעיקר על הישראלים, אומר בעליה של המסעדה, שמונים אחוז מהקהל שלי מורכב מישראלים. יש לי קהל די קבוע, באים סוחרים, בנקאים ואנשים שונים. במשרדי הממשלה יש דווקא ירידה בזמן האחרון.

קסבה, למשל, מלאה בתיירים. הם אוכלים בשקט, בנימוס אנגלי או צרפתי, בפה סגור מאוד, עם המזלג בצד הנכון, כוסית השמפניה במקום הנכון, המפית וכל מה שצריך.

לדעתי יש ירידה באחוז האוכלים, אומר בעל קסבה, ואני יודע מה שאני אומר, יש לי כבר נסיון של חמש שנים. אצלי 95% מהאוכלים הם תיירים. מבין הישראלים יש רק 150-100 אוכלי מסעדות מסוג כמו שלי. כל השאר או שהם מתביישים במנהגי האכילה שלהם, או שהם אוהבים את מאכלי הבית.

מה שמציל את העסק זה משרדיה ממשלה, הם אוכלים על חשבון ההוצאות. 10% מהמבקרים כאן, אוכלים על קבלות. אבל גם מבין אלה, מעטים מאוד הם הי

חברה

לא על הכסף לבדו

מה אוכלים הישראלים בישראל? אוכלים האחר את השני. אוכלים גפילטע פיש אצל הסבתא, סלט תפוחי-אדמה אצל האמא, ו' מרק מקופסות אצל האשה. אבל כל זה לא מפרע לבעלי המסעדות לחיות, חיים קשים אמנם, אבל בכבוד.

אוכל של עניים. עוד לפני שנה היה הפלאפל המאכל הישראלי הלאומי. עכשיו הפלאפל פושט לאט לאט את הרגל והופך למסעדות מפוארות, או לפחות לסטקיאדות. אפילו שוקי-בצלאל, מבצר הפלאפל, הפך ברובו (שלוש חנויות מתוך חמש) ל' סטקיאדה.

כל זה בגלל שרמת החיים בארץ עלתה. הישראלים רוצים עכשיו לאכול בשר, הם כבר לא מסתפקים בבצקים שונים. הם דורשים בשר בדוכנים הקטנים ובמסעדות המפוארות, ולכן צצות מסעדות מפוארות בכל מקום.



תהנה לאכול

בפונדק לאור

המסעדה המזרחית שאין שני לה בארץ
חברים עממיים
אווירה ושרות חושניים
תכנית מנוון ועוד
כרם התיאום ת"א, רח א"ל"ב 11
(כניסה מקומות אלנה והכאבים 35)
טלפון 53303



סועדים במסעדת "יואלם"
הישראלי צועד על קיבתו

אוכלים קוויאר ושונים שמפניה. רובם מסתפקים באוכל סטאנדרטי.

אצל נדיה אוכלים שגרירים, בעיקר ברא' זילאים, אוכלת שם הדסה קלצ'קין, מרים ברוך, ז'אן הירוש, שיקה אופיר, ז'אן דויד, קובה מצברה, לוליק הומר, דולצ'ין מהסוכנות היהודית, ועוד כל מיני אנשים חשובים מאד.

האוכל הכי טוב. אוכלים כאן בעיקר חוגי הבהימה, מסבירה בעלת-הבית, ידית דים ואנשי-ממשלה. הקהל הפשוט לא בא, אבל גם ככה יש לי בערך 40 איש לערב.

אצל ז'אנס, ביפו, על שפת-הים, רועש קצת יותר. בעונה בקיץ, המקום מלא חיים רים (70% מהאורחים). עכשיו, בחורף, אוכלים שם הטוקאטלים, משפחת בנין, הבדק, אל על, ושוב הממשלה: משרד-הבטיחות, משרד ראש-הממשלה, משרד-האוצר, משה דיין, פינחס ספיר ואבא אבן.

אצל פונטנבלו, בניגוד לכל שאר המסעדות, יש עלייה באחוז האוכלים. יש שם כ-80 אורחים לערב. ביניהם, כרגיל, אורחי ממשלה, משרד-החוק, משרד ראש-הממשלה ועוד משרדים.

חוץ מזה ישנן מסעדות להמונים, ובתי-קפה, איפה שאפשר לאכול כריך עם גבינה. ובכלל, אם תשאלו את האמא הישראלית היא תגיד לכם שהאוכל הכי טוב זה זה אוכל שהיא מכינה בבית.

הווי

● **מצא מין את מיני.** בתל-אביב שילם לקוח שתי את חשבוננו במסעדה ב' כסף מגדאטורי, קיבל מבעל המקום עודף בכסף תורכי.

● **סחר חליפין.** בתל-אביב מדד אי רח מכנסים חדשות בחנות להלבשה, נמלט ממנה כשהוא לובש אותם, השאיר במקום את מכנסיו הישנות.

יבוש חיתולים

הבעיה של עונת הגשמים

כבר עברו הזמנים בהם היתה הדירה כולה מקושטת חיתולים רטובים במשך כל עונת הגשמים. היום כבר משתמשים בחיתולי "מרטון" מתוצרת אנגליה, השומר רים באופן תמידי על יובש התינוק, ומאפשרים לך שימוש ב' מינימום חיתולים. חיתולי "מרטון" עשויים אריג מרחיק רטיבות, ולכן נשאר גוף התינוק יבש לחלוטין. נסי עוד היום את חיתולי "מרטון".

המפיצים: **רונק**, ת.ד. 1855, ת"א, טל. 231853.
נורית בע"מ, רח' הגדוד העברי 28, תל-אביב.

הקרנת סרטים על האמן הדגול

פיקאסו

במוזיאון תל-אביב
ביתן הלנה רובינשטיין
הסרטים יוקרנו מדי יום
(פרט ליום שישי ושבת)
משעה 2 עד 4 אחה"צ

כחן ביקורך בתערוכה לשעות אלה, בהן עומס המבקרים קטן ותהנה הנאה כפולה

מיצירות פיקאסו



בית-אורן
אמבט קצף חלומי
ללא סבון

בימים קרים, אין טוב מאמבט קצף חלומי של "בית-אורן". אמבט ריחני מרגיע ומשיב נפש.

העולם הזה, שבועון החדשות הישראלי המערכת והמנהלה: תל-אביב, גליקסון 8, טלפון 226785, ת.ד. 136 • מען מברקי: עולמפרס • דפוס משה שהם בע"מ, תל-אביב, רח' סין 6 • גלופות: ציגוגרפיה כספי בע"מ. העורך הראשי: אורי אבנרי • המו"ל: העולם הזה בע"מ.