

MAGYAR PINCÉREK LAPJA

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én

Előfizetési árak:

Egy évre 12.— P
Félévre 6.— P
Negyedévre 3.— P

A MAGYAR PINCÉREK ORSZÁGOS
SZÖVETSÉGÉNEK HIVATALOS LAPJA

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Bpest, VIII., Nagyfuvaros-u. 18. II. 12
Telefon: J. 446—96.

„Heut' hab' ich Zeit!

Pista bácsi II.

A „Magyar Pincérek Lapja“ tudósítása az „Edison“-kávéházbeli „Pista bácsi“-járól.

Azt mondja: „Also guat, heut' hab' ich Zeit! Ma ráérek, mert kimenőm van! Tehát kérdezzon csak bátran, szerkesztő ur! Majd válaszolni fogok!”

És máris kezdődik a roppant érdekes intervju. „Pista bácsi“, az Edison-kávéházi „fő-ur“ most a 60-ik életében jár és nem kevesebb, mint 40 éven át ugyanazon a helyen dolgozik, mint pincér. Szamek István a polgári neve s egy derék pozsonyi braunhaxler-családból származik. 1887-ben jött a fővárosba és a hajdani „Micsek“ kávéházban kezdte itteni pincérkedését. Ez a híres kávéház a Vámbház-köruton állott és az özvegy Micsekné vezette, annak két férfitörökona volt leváltva (délelőtt és délután) a főpincér és Pista bácsi még jól emlékszik a nagy öt-literes grokúvegekre a kasszában... Egy vak zenekar játszott esténként és a nagy hidegben csak úgy tódult a nép oda jó forró grok-teát inni. A Ferenc József-híd akkor még nem volt meg, hanem propellerrel mentek a pestiek családostól a híres budai bucsukra. Egy év eltelt és Pista bácsi nagyon előkelő helyre került. Az „Angol királynő“ szálloda kávéházába. Ott azután a legelső körökkel volt dolga a fiatal Pistának, ki a szálloda tulajdonosának, Marschall urnak hamarosan feltűnt ügyességével és szorgalmával...

A Königin von England belvárosi uri hely volt, ahol koronás királyok, hercegek, a mágnások, a bécsi delegáció tagjai, dúsgazdag szerb és magyar földbirtokosok laktak. Ez aztán élet volt, mei' Lieber!, meséli Pista bácsi. Éjjel-nappal nagy hazárdjáték folyt a pazar kiállítású termekben és Pista urfi a legmagasabb vendégek elismerését nyerte el. Sok kedves epizódot tudna mesélni az öreg, de, sajnos, félek, hogy nem férünk el itt helyvel. Így például Schuster váci püspök ő kegyelmessége mindig titokzatosan a feketekávénál Pistának odanyújtott — sage und schreibe: *egy krajcárt bor-ralalónak*, de hozzáfűzte rendesen: „Da hast, mein liebes Kind! ...

Fent az első emeleten az „uri étterem“-ben exkluzív társaság étkezett: külföldi előkelőségek, udvari méltóságok stb. Julian főpincér gondoskodott, hogy oda más egyszerű halandó be ne tegye a lábát...

2 év mulva tovább ment a kedves

Pista barátunk egy pár házzal és a „Fiume“ kávéházba került (Museum-körut 13.), melynek még az öreg Steuer (a mai „Abbazia“-Caffé tulajdonosának édesapja) volt a gazdája. Ottan még a közeli régi képviselőház (a Főherceg Sándor-utcában) és a szemben lévő müegyetem adta meg a kávéháznak a jellegét. Képviselők és főiskolai hallgatók voltak a „törzs-publikum“ és a hangulat mindig komoly volt... — De hát, édes Istenem: „Ewig kann man net auf einem Platz bleiben!“... A „Fiume“-ből a híres „Nicoletti“ kávéházba jöttem (a mai Oktogon téri Kovács Kávéház helyén!). Itten külön művészszoza állt rendelkezésre a világhírű nagy festőknek és szobrászoknak. Ez a „Künstlerzimmer“ a mai Meinl Gyula fiókoltja helyén volt és nekem jutott az a nagy kitüntetés, hogy *Benzur Gyulát, Saska Róna tanárt, Hubay, Popper, Herzfeld, Grünfeld*, szóval a világ legelső zeneművészeit és a legjobb neveit a magyar művészeti történetnek személyesen szolgálhattam ki!

A 90-es években kerültem az „Edison“ kávéházba. A mai főnök, Weingruber Ignác ur, rövidesen a megnyitás után fölvettem engem és ime, egy emberöltőn át itt dolgozom. Az „Edison“ volt Pesten az első ugynevezett családi törzskávéház: itt ritkábban láttak „futó“-vendéget, itt a polgárság találta meg magát. A helyiség nőttön-nőtt, a 4 biliárdból 8 lett és az egyetlen teremhez fel- és aláépítések váltak szükségessé. 1914-ben a kibővített kávéház a mai formát kapta meg. „Pista bácsi“ sóhajtozik, visszagondol, a jó Isten tudja, mi minden jár az eszében e pillanatban!... Hiszen ő volt az egyetlen maradandó a sok változásban. Ő látta letűnni a háborúelőtti generációt és látott feljönni egy új nemzedéket, mely egészen más, mint a régi. Azt mondja: „Tja, das war'n andere Verhältnisse!“ Az Andrássy-uton a „3holló“ vendéglőben (a mai „Opera“ kávéház mellett) minden éjjel összejöttek a pesti szaktársak, megbeszélték a létkérdéseket, összetartás volt a pincéri szakmában, eszmecsere folyt mindenkor: öszszetartanak ma is — de hogyan? Mint-ha az embereket kicserélték volna!... Később a kollégák a híres Mojsche Klein „Artista“ vendéglőben találkoztak a Hajós-utcában. Klein maga pincér volt, szegényen kezdett, robotolt, önálló lett, kiment Berlinbe, saját vendéglőt nyitott, visszajött Pestre, megint szerencsét próbált: büffét nyitott a Vilmos eszár-uton — hiába, tönkrement. És miért? Mert az ő híres éjjeli artista-éttermét a háboruban ide-

jekorán eladta! Így a sors dobálózik, különösen a mi szakmánkban.

Láttam érdekes szaktársakat nálunk az „Edison“-ban. Itt volt legutóbb például az öreg „Louis bácsi“. A pesti mulatókban működött jó sokáig, majd hozzánk került mint élteőbb pincér, ivott esendesen és ötévi „Edison“-müködése után 62 éves korában, gutaütést kapott.

Itt volt egy érdekes figura, a híres arisztokrata alakú *Frauenholz* bácsi. Valamikor főpincér volt, az „Edison“-ban csak mint éjjeli felügyelő működött. Este tizkor jelent meg és reggel hatkor eltávozott addig-addig, míg egyszer nem jött többé... Betért pihen-ni, mindörökké, ámen!

Az „Edison“-ba járt 1895—96-ban az akkori „Neugebäude“ tűzértisztikara, a mely előbb a híres „Kofler“ vendéglőben katonazene mellett vacsorázni szokott, majd 20—25 személyes csoportokban hozzánk jött el. De itt voltak vendégeim: a fiatal *Vázsonyi*, aki innen indult mint polgári ügyvéd a halhatatlan demokrata-vezérségbe; itt volt *Pichler Győző*, kinek Kossuth Lajos a halálos ágyán odaszólt: „Győző, Győzőm vigyázz Magyarországra!“ Ide jöttek a népszerű írók: Farkas, a boldogult Radó, Molnár Ferenc, Szomaházy István,



**CSILLAGHEGYI
ÁSVÁNYVIZ
A LEGJOBB**

Központi iroda: Telefon L. 974—00
Csilloghegyi Telep: Tel. A. 623—91

Utólérhetetlen különlegesség

HUNGÁRIA JUHTURÓ

Eladási központ: Telefon: József 376—53.

S O E R A B A J A

KÁVÉKEVERÉK újra kapható.
FIUME! KÁVÉBEHOZATALI TÁRSASÁG
Budapest, V., Ferenc József-tér 5.
(Gresham-palota, Zrínyi ucca sarok)

Szállít: **Budapesti Központi Általános Tejcsarnok** Szállít:

Pasztörözött tejet
Tejszint
Tejfelt
Túrót
Prima lámpázott tojást

VII., ROTTENBILLER-UTCA 31. SZ.

TELEFONOK:

J.: 462-63 J.: 323-07 J.: 338-91 J.: 350-16 J.: 346-68

Sürgöncim: Köztejj Budapest.

Joghurtot
Jovót
Ovolát
Pasztörözött vaját
Sajtokat

MAGYAR PINCÉREK LAPJA

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én

Előfizetési árak:

Egy évre 12.— P
Félévre 6.— P
Negyedévre 3.— P

A MAGYAR PINCÉREK ORSZÁGOS
SZÖVETSÉGÉNEK HIVATALOS LAPJA

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Bpest, VIII., Nagyuvaros-u. 18. II. 12
Telefon: J. 446—96.

„Heut' hab' ich Zeit!

Pista bácsi II.

A „Magyar Pincérek Lapja“ tudósítása az „Edison“-kávéházbeli „Pista bácsi“-járól.

Azt mondja: „Also guat, heut' hab' ich Zeit! Ma ráérek, mert kimenőm van! Tehát kérdezzon csak bátran, szerkesztő ur! Majd válaszolni fogok!“

És máris kezdődik a roppant érdekes intervju. „Pista bácsi“, az Edison-kávéházi „fő-ur“ most a 60-ik életévben jár és nem kevesebb, mint 40 éven át ugyanazon a helyen dolgozik, mint pincér. Szamek István a polgári neve s egy derék pozsonyi braunhaxler-családból származik. 1887-ben jött a fővárosba és a hajdani „Micsek“ kávéházban kezdte itteni pincérkedését. Ez a híres kávéház a Vámház-köruton állott és az özvegy Micsekné vezette, annak két férfitörökona volt leváltva (délelőtt és délután) a főpincér és Pista bácsi még jól emlékszik a nagy ötliteres grokúvegekre a kasszában... Egy vak zenekar játszott esténként és a nagy hidegben csak úgy tódult a nép oda jó forró grok-teát inni. A Ferenc József-hid akkor még nem volt meg, hanem propellerrel mentek a pestiek családostól a híres budjai bucsukra. Egy év eltelt és Pista bácsi nagyon előkelő helyre került. Az „Angol királynő“ szálloda kávéházába. Ott azután a legelső körökkel volt dolga a fiatal Pistának, ki a szálloda tulajdonosának, Marschall urnak hamarosan feltűnt ügyességével és szorgalmával...

A Königin von England belvárosi uri hely volt, ahol koronás királyok, hercegek, a mágnások, a bécsi delegáció tagjai, dúsgazdag szerb és magyar földbirtokosok laktak. Ez aztán élet volt, mei' Lieber! meséli Pista bácsi. Éjjel-nappal nagy hazárdjáték folyt a pazar kiállítású termekben és Pista urfi a legmagasabb vendégek elismerését nyerte el. Sok kedves epizódot tudna mesélni az öreg, de, sajnos, félek, hogy nem férünk el itt helyvel. Így például Schuster váci püspök ő kegyelmessége mindig titokzatosan a feketekávénál Pistának odanyújtott — sage und schreibe: *egy krajcárt bor-avalónak*, de hozzáfűzte rendesen: „Da hast, mein liebes Kind! ...“

Fent az első emeleten az „uri étterem“-ben exkluzív társaság étkezett: külföldi előkelőségek, udvari méltóságok stb. Julian főpincér gondoskodott, hogy oda más egyszerű halandó be ne tegye a lábát...

2 év mulva tovább ment a kedves

Pista barátunk egy pár házzal és a „Fiume“ kávéházba került (Muzeum-körut 13.), melynek még az öreg Steuer (a mai „Abbazia“-Caffé tulajdonosának édesapja) volt a gazdája. Ottan még a közeli régi képviselőház (a Főherceg Sándor-utcában) és a szemben lévő müegyetem adta meg a kávéháznak a jellegét. Képviselők és főiskolai hallgatók voltak a „törzs-publikum“ és a hangulat mindig komoly volt... — De hát, édes Istenem: „Ewig kann man net auf einem Platz bleiben!“... A „Fiume“-ből a híres „Nicoletti“ kávéházba jöttem (a mai Oktogon téri Kovács Kávéház helyén!). Itten külön müvészsoba állt rendelkezésre a világhírű nagy festőknek és szobrászoknak. Ez a „Künstlerzimmer“ a mai Meinl Gyula fiókoltja helyén volt és nekem jutott az a nagy kitüntetés, hogy *Benzur Gyulát, Saska Róna tanárt, Hubay, Popper, Herzfeld, Grünfeld*, szóval a világ legelső zeneművészeit és a legjobb neveit a magyar művészeti történetnek személyesen szolgálhattam ki!

A 90-es években kerültem az „Edison“ kávéházba. A mai főnök, Weingruber Ignác ur, rövidesen a megnyitás után fölvettem engem és ime, egy emberöltőn át itt dolgozom. Az „Edison“ volt Pesten az első ugynevezett családi törzskávéház: itt ritkábban láttak „futó“-vendéget, itt a polgárság találta meg magát. A helyiség nőttön-nőtt, a 4 billiárdból 8 lett és az egyetlen teremhez fel- és aláépítések váltak szükségessé. 1914-ben a kibővített kávéház a mai formát kapta meg. „Pista bácsi“ sóhajtozik, visszagondol, a jó Isten tudja, mi minden jár az eszében e pillanatban!... Hiszen ő volt az egyetlen maradandó a sok változásban. Ő látta le-tünni a háborúelőtti generációt és látott feljönni egy új nemzedéket, mely egészen más, mint a régi. Azt mondja: „Tja, das war'n andere Verhältnisse!“ Az Andrassy-uton a „3holló“ vendéglőben (a mai „Opera“ kávéház mellett) minden éjjel összejöttek a pesti szaktársak, megbeszélték a létkérdéseket, összetartás volt a pincéri szakmában, eszmecsere folyt mindenkor: összetartanak ma is — de hogyan? Mint ha az embereket kicserélték volna!... Később a kollégák a híres Mojsche Klein „Artista“ vendéglőben találkoztak a Hajós-utcában. Klein maga pincér volt, szegényen kezdett, robotolt, önálló lett, kiment Berlinbe, saját vendéglőt nyitott, visszajött Pestre, megint szerencsét próbált: büffét nyitott a Vilmos császár-uton — hiába, tönkrement. És miért? Mert az ő híres éjjeli artista-éttermét a háboruban ide-

jekorán eladta! Így a sors dobálózik, különösen a mi szakmánkban.

Láttam érdekes szaktársakat nálunk az „Edison“-ban. Itt volt legutóbb például az öreg „Louis bácsi“. A pesti mulatókban működött jó sokáig, majd hozzánk került mint éltebb pincér, ivott csendesen és öt évi „Edison“-müködése után 62 éves korában gutaütést kapott.

Itt volt egy érdekes figura, a híres arisztokrata alakú *Frauenholz* bácsi. Valamikor főpincér volt, az „Edison“-ban csak mint éjjeli felügyelő működött. Este tizkor jelent meg és reggel hatkor eltávozott addig-addig, míg egyszer nem jött többé... Betért pihenni, mindörökké, ámen!

Az „Edison“-ba járt 1895—96-ban az akkori „Neugebäude“ tűzértisztikara, a mely előbb a híres „Kofler“ vendéglőben katonazene mellett vacsorázni szokott, majd 20—25 személyes csoportokban hozzánk jött el. De itt voltak vendégeim: a fiatal *Vázsonyi*, aki innen indult mint polgári ügyvéd a halhatatlan demokrata-vezérségbe; itt volt *Pichler Győző*, kinek Kossuth Lajos a halálos ágyán odaszólt: „Győző, Győzőm vigyázz Magyarországra!“ Ide jöttek a népszerű írók: Farkas, a boldogult Radó, Molnár Ferenc, Szomaházy István,



CSILLAGHEGYI ÁSVÁNYVIZ A LEGJOBB

Központi iroda: Telefon L. 974—00
Cillaghegyi Telep: Tel. A. 623—91

Utólrhetetlen különlegesség

HUNGÁRIA JUHTURÓ

Eladási központ: Telefon: József 376—53.

SOERABAJA

KÁVÉKEVERÉK újra kapható.
FIUME! KÁVÉBEHOZATALI TÁRSASÁG
Budapest, V., Ferenc József-tér 5.
(Gresham-palota, Zrinyi ucca sarok)

Szállít: **Budapesti Központi Általános Tejcsarnok** Szállít:

Pasztörözött tejet
Tejszint
Tejfelt
Túrót
Prima lámpázott tojást

VII., ROTTENBILLER-UTCA 31. SZ.

TELEFONOK:

J.: 462-63 J.: 323-07 J.: 338-91 J.: 350-16 J.: 346-68

Sürgöncim: Köztejj Budapest.

Joghurtot
Jevót
Ovolát
Pasztörözött vaját
Sajtokat

Ceres

ÉTEKZSIR

Szavatoltan, tiszta, egészséges és
könnyen emészthető

100 % tiszta kókuszszsír

Hutter gyártmány



Guthi Soma, Faludiék, Gábor Andor, Béli Izor; a zeneszerzők közül Szirmai Albert, Kálmán Imre, az operaházi művészgárda, Burián Károly, Dr. Diósy és neje Handel Berta stb., stb.

Mellettem dolgozott mint társlőpincér szegény jó Neumann Károly barátom, ki nemrég halt meg 59 éves korában. Az övé volt valamikor az »Adria« kávéház, majd a megszűnt terézköruti »Sorrento Caffé«-nek, amelyet később Deák, a mai »Simplon« tulajdonosa bérelt, az üzletvezetője lett, míg 14 éven át együtt dolgoztunk példás testvériségben...

Nálam kitanult néhány mintaképe a pincéri hivatás teljesítésének, így például a Rosenkranz testvérek, akik most a Kovács kávéház főpincérei. Reichmann József, ki évek óta a városligeti fővárosi pavillonban szintén Weingrubner Ignác bérlete számol; a rendkívül tehetséges Willy főpincér, aki most a »Baross«-ban számol, szintén a kezem alatt tanult és már pikkoló korában mondtam, hogy ebből a fiúból lesz valami.

Igy az élet sok mindent hozott a számomra: jól és szomorú és 40 éven át ebben a városban egy egész regénynek valót lehet derlelni, higgye el, kedves Ello ur.

Hát kérem, regényt írni sajnos nem érünk rá, de mondhatom, Pista bácsi, kimenőnapja élmény volt a számomra.

A derék, szorgalmas, figyelmes Pista bácsi közelgő 60 éves születésnapjára és 40 éves budapesti munkássága évfordulójára csak annyit mondhatok: Isten éltesse, kedves Pista bácsi! Bis 120...

Ello.

Shimmy a falun.

Uj idöket élünk. Az egész világ, a szó legszorosabb értelmében, egy nagy várossá lett! Már alig van különbség város és falu között a kultura terjesztése dolgában. Ma shimmyt táncolnak Izsaszegen vasárnap délután és este. Soroksárpéterin a kiszolgáló pincérnek épp olyan netlnek kell lennie, mint a budapesti kisebb vendéglők alkalmazottjainak. Legfeljebb a nagyváros és a kisközség között van még különbség közigazgatási és forgalmi tekintetben, épp úgy a nagyvendéglő vagy »Grand Caffé« és kisközség között az igények és azok kielégítése tekintetében. Ma már az óriási autóközlekedés, a rádiószolgálat és légitforgalom idejében a városi kulturember hihetetlenül gyorsan kint terem a falu népe között és miután más környezetből jön és annak követelményeit magával hozza, kint a faluban is keresi a megszokott kényelmességét, ételeit és italait. Akár nyaralás, autótúra, vagy kirándulás: a városi, illetve nagyvárosi ember kint a vidéken is meghonosítja életmódját, szokásait, kívánságait és így ennek köszönhető, hogy most alig van falu, a melyben ismeretlen volna a »shimmy«.

a »charleston«, a »tango« és a coctail! A balatoni partvidéken ma fehéröltözött bármpincér működik az »autó-eszárdában« az országut mentén és a legkisebb nyaralóban tudja a vendéglős, hogy a vendégnek jazz-band kell és bárzongorista füstösarcu cigány helyett. Jóöltözötü, udvarias, több nyelven beszélő kiszolgáló pincér pedig a régi primitív csapos és borfiu helyett!... Megváltozott az idő, az igény, az élettempó és aki annak követelményeit idejekorán be nem látja és teljesíti, az irgalmatlanul visszamarad, tönkremegy...

Kint Csehszlovákiában a »shimmy a falun« már több év óta jól bevált családok minden fürdő és nyaralóhelyen, míg itt, Magyarországon — úgy olvastam az újságban — némelyik főszolgabíró vagy előjáró vidéken egyszerűen betiltja a divatos külföldi táncok lejtését nyilvános helyeken és így nagy kárt okoz a helybeli vendéglősöknek és szállodatulajdonosoknak, de nagyobb kárt az amugy is keserves helyzetben lévő pincérgárdának, amely bizony csak akkor kereshet valamit, ha a vendég jól érzi magát!

A bel- és külföldiek kedvtelése a jó nyári szezon bámulatos titka! Hiszen a gyógyhely sem más, mint egy — falu és faluvá válik ismét, ha el nem találja mindenben az odaseregltő közönségnek a gusztusát! Éppen a »shimmy a falun« tehet olyan kedvező hatást a közönségre, hogy a legblazirtabb vendég szívesen marad még akkor is, ha a nyaralás végén azt kérdezi magától: »Istenem, hogy is maradhattam én különben ilyen »fád« helyen ilyen sokáig?!«

Ma a nyaralásra utazó nagyvárosi vagy külföldi ember már nem keresi a vidéki romantikát, az ingujjban kiszolgáló vendéglős gazdát, hanem jómodoru, előzékenyen viselkedő, kifogástalan pincért akar látni a reggelinél, ebédnél, uzsonnánál és vacsoránál.

Nekünk is az a fontos, amit külföldön még a legkisebb nyaralási vendéglőben is tapasztaltam: a példás rend és tisztaság! Virágok az asztalon, tiszta abrosz, lehetőleg nem papirosból készült teríték: ezek az előfeltételei a szimpátiát kiváltó helyiségnek. Igaz, hogy kint a külföldön sohasem vettem észre a magyar »fő«-ur rossz szokását, hogy a vendégek előtt egy eltört pohár vagy tányér miatt botrányt csinálnának... Ilyen szerencsétlenségek mindenütt az egész világon előfordulnak a nagy sietős munka hevében, de a pincért azért nyilvánosan összeszidni mégsem volna szabad. A kárra való figyelmeztetést külföldön például négy szemközt (az üzem kuliszszái mögött) egy pár csendes szóval szokták elintézni és a vendég mit sem sejt az esetről.

»Simmy a falun« nálunk nagy előrehaladást jelentene az egész vonalon, mert vele együtt föllendül a háboru utáni években nálunk nagyon elsorvadt

nyaralási üzlet. A pincérszakma saját érdeke az, hogy a vidéki helyeken minden alkalommal a modern kultúrát és időszerű velejáróságait hangoztassuk. Jószóval még azokat is meggyőzhetjük a viszonyok javulásáról, akik eddig nem szívesen látták, illetve hallották a »shimmyt a falun«. És a mi a »charlestont« illeti?... hiszen azelőtt »eszárdásnak« hívták!...

Ello.

HIREK.

MESSENGER-BOY-t hívj!
Minden hívásért magas díjat fizet
Telefonok: Aut. 812—95 és 812—96

Korcsmáros kenyérrusítása.

A 93.608/1928. K. M. sz. rendelet 4. szakaszának második bekezdése értelmében vendéglőben, kávéházban, korcsmában, valamint egyéb nyilvános étkező-helyiségben kenyeret és fehérsüteményt az ilyen üzletekben szokásos módon az üzlethelyiségen kívül történő fogyasztás céljára is ki lehet szolgáltatni. A szokásos mód alatt a kenyérnek adagolt formában való kiszolgáltatása értendő, minélfogva a korcsmáros-iparos üzlethelyiségen kívüli fogyasztásra csak adagolt kenyeret adhat el, nincs jogában azonban korcsmáros iparengedély alapján a kenyérnek kilogrammonkénti kimérése vagy egészben történő elárúsítása. A korcsmáros a sütőipar jogtalan gyakorlásáért csak abban az esetben volna az 1922. évi XII. t.-c. 127. szakaszának első pontja alapján büntethető, ha korcsmai iparengedély alapján a kenyérnek kilogrammonkénti kimérésével, vagy egészben történő elárúsításával foglalkozna.

TÖKÉLETES

AZ

Optima

JÁTÉKKÁRTYA

GYÁRTJA: HAMBÜRGER- & BIRKHOLOZ

PAPÍR- & NYOMDAIPAR RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

BUDAPEST

TELEFON: L. 903—46, L. 902—57.

ORSZÁGOS KÖZPONTI

MINTAPINCZE

BORAI

Salzer J. Gyárt: pecsenye-
diszket,
halpapirokat, torta-
papirokat, süte-
ményhüvelyeket modern
szervirozáshoz
papírszalvétákat és
papírdobozokat

iroda és raktár:
Budapest, IV.,
Ferenc József rakpart 11.

Telefon: Aut. 845—05.
Alapítási év: 1887.

Gyártelep:
VI., Lehel-u. 9

A munkásbiztosító engedményei.

A jövőben ingyen adják ki a közszámlásokhoz szükséges tanusítványt, mely igazolja, hogy nincs pénztári hátralék. A munkásbiztosító üzemutódlási esetekben a legméltányosabban köteles eljárni. A családtag csak akkor vonható biztosítás alá, ha tanszerződéssel van alkalmazva. Az első fizetési meghagyás után kézbesítési díjat a jövőben felszámítani nem lehet, ha a folyó járulékon kívül a munkaadónak nincs egyéb hátraléka. Gondoskodni kell arról, hogy minden munkásbiztosítóban egy kiváló tisztviselő adjon az érdeklődőknek felvilágosításokat. A balesetbiztosítási járulékot a jövőben nem negyedévenként, hanem havonta kell fizetni.

Zwack-féle Unicum-ot és Orangeadot csakis eredeti üvegből poharazzatok, mert a vevő így látja és tudja, hogy csakugyan eredeti árut kap. Az Unicum-nak sehol a világon nincsen párja s természetesen, hogy sokan utánózzák, de sikertelenül. Az Orangeade nem essenciából készül, hanem olasz narancsból, amelynek eredeti zamata benne van a szörpben.

HIVATALOS RÉSZ.**Egyesületünk ügyésze.**

Egyesületünk vezetősége ezúton hívja fel szaktársainkat megválasztott ügyészünkre, dr. Kállay Miklós ügyvédre, aki az Egyesület tagjainak bármilyen peres ügyben szívesen nyújt segítséget mérsékelt díjazás mellett. Munkaadóinkat is értesítjük, hogy dr. Kállay Miklós az italmérési ügyek elintézése körül kiterjedt tapasztalatot és gyakorlatot szerzett: úgyhogy az ilyen ügyek elintézésével sürgős eredményt tud biztosítani. Ugy kártársainkat, mint igen tisztelt munkaadóinkat tehát ezúton figyelmeztetjük, hogy Egyesületünk ügyészenek kezére bízott ügyek a legrövidebb időn belül, mérsékelt honorárium ellenében a siker útjára fognak terelődni. Cim: Dr. Kállay Miklós ügyvéd, Eszterházy-utca 15., II. em. Tel. J. 309—98.

Kártársak

Schätz József sörnagykereskedő Budapest, VIII., Práter-u. 47. sz. alatt 53 év óta fennálló régi szolid cég a szakmának szolgálatot kíván tenni, a számtalan hozzáforduló vendéglős és korcsmáros óhaját is méltányolta, amikor három világmárkájú gyár sörét kártelen kívül forgalomba hozta. Miután a mi helyzetünket is megkönnyíti az, ha a főnökök üzlete jobban megy, nagyobb forgalmat tud elérni, örömmel kell a fenti céget pártfogolnunk. Minden főnöknek ajánljuk tehát.

**DREHER
BAK-SÖR**

BUDAPEST—KÖBÁNYA

TELEFON: József 358-07

Pompás sajtos rudacsát, tepertyüspogácsát olcsón szállít **WIENER JOZSEF cukrász** VII., Baross-tér 17. — Telefon: J 316—10

PÁTRIA bor- és sörkereskedelmi részvénytársaság
Budapest, VII., Péterffy Sándor-u. 26.

TÖRLEY
GOÛT AMÉRICAIN

Új gyártmány!

Saját érdekében tartsa a már mindenki által kért

Stauffer
dobozos-romadour

Legjobb, legtartósabb!

Uj üzem a régi helyén

RAPID

kelmefestő és vegytisztító üzem

ezelőtt: Eisler Kálmán

VI., Aradi-u. 26. — VII., Dob-u 98.

Telefon: J. 345—64.

Nem gyűjtőhely! Nem közvetítő!

 $\frac{1}{2}$ nap alatt fest, tisztít

mindennemű szövet, selyem és kötött ruhákat, férfi öltönyöket, függönyöket, szőnyeget stb. stb. Saját üzem.

Legszebb, legolcsóbb, leggyorsabb munka.

Munkáért házhoz küldünk s'viszra szállítjuk.

E hirdetés felmutatójának 10% engedményt nyújtunk.

Nyári gyógycipész
Szondy-utca 25.

Kérjen ismertetőt.

Érzékeny lábakrakészítünk **asbestos** gyógycipőket, amelyekben azonnal jól tud járni. Bármilyen érzékeny lábra garancia mellett szép olcsó, tartós. Ne kísérletezzen, ne várja meg, míg más ajánlja cégemet.

Csak valódi

Heller Emmenthalit

fogadjon el!

dobozban és blokkban

DIT-GOT
LIKOR, RUM

Figyeljünk! Piatnik Nándor és Fia budapesti magyar kártyagyár gyártmányainak valódiságára. Óvakodjunk a rossz utánzatoktól!

Piatnik Nándor és Fia

Magyar játékkártyagyár r. t.

BUDAPEST, VII., ROTTENBILLER UCCA 17. SZ.
Telefon: József 310—63. Alapított: 1842**BERKEL**mérleg és sonka-
vágógép
uralja a világot!**SIDOL** FÉM-,
ABLAK-
és márványtisztításra alkalmas**GRÓSZISTVÁN**

FINOM SÜTŐDE

HÁZI
KENYERE
VEZET!VII. BAROSS U 20
TELEFON J 432 01**Püspöki uradalmi
bérpince r.-t. Vác.**Központi iroda:
BUDAPEST,
V., Zrínyi-utca 7.Telefon:
Aut. 810-37, 812-14.Magyar palackos
borkülönlegességek.PÜSPÖKI
URADALMI
BÉRPINCE
VÁC**Hortobágyi juhturó**

mindenütt kapható!

Termeli az Orsz. Magyar
TEJSZÖVETKEZETI KÖZPONT**FRANÇOIS
PEZSGŐ**Crémant Rosé
Transylvania secSérvben és viszérben szenvedőknek
különlegességi szaküzlete.**REINER VILMOS**BPEST, VI., PODMANICZKY-U. 55.
Telefon: L. 921—46.

Kártársak!

Ajánljátok

SCHÖN cukrászdájátVillanyerőre berendezett cukrász-
és fagyaltkülönlegességi üzem.

BUDAPEST, V., Váci-ut 38. — Tel.: L. 906-16.

Alapítva: 1880.

Telefon: József 428—48.

BIEN S. FIAI vajpótlék gyár Budapest,
VII. Nagydíófa-u. 7

Binikum-margarin

tökéletes Teavaj-pótlék.

Tokaji konyakAnima Tokaj konyak-likőr
Első Tokaji Konyakgyár R. T. Tokaj,Bonkönyv, block, fogvájó elismerten
legolcsóbbBerkovitsnái, VII., Sip-u. 4. — Telefon: J. 425-31.
Papírárgyár, hektograph és az összes kávéházi
és vendéglői kellékek.**Ital szükségletét**belföldi és külföldi italokban a legelőnyösebben
beszerző csoportunknál fedezheti.**Vendéglősök Beszerző Csoportja R. - T.**
Budapest, IV., Vámház-körút 8. szám.
Kívánatra árjegyzéket küldünk.

MOCZNIK

**MUSTÁR
ECETES !! a legjobb
UGORKA**

Gyár: Bpest, VIII., Alföldi-u. 10.

**BUDAPESTI KÁVÉSOK
ÁRUFORGALMI R.-T.**

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 38.

Telefon: József 392-27.

Saját kávépörkölt és fűszermalom-üzem. — Az összes kávéházi és éttermi cikkek közvetlen importja és eladása. — Eredeti garantált angol-rum 76% egyliteres palackokban kapható.

Littke L. pezsgőgyár, Pécs

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.,

Telefon: József 378-23.

Igyunk **LITTKÉ** pezsgőt!

Ismét kapható!

LEHER TESTVÉREK-féle

a legjobb békebeli pogácsa sajt, kvargli.

LEHER TESTVÉREK pogácsa sajtgyár PÉCS.

HÜTTL TIVADAR

PORCELLÁNGYÁROS

Budapest, V., Dorottya ucca 14.

Telefon: Nagy választék porcellán kávéházi és éttermi edényekből.

D·O·Z·Z·I

szalámi
a legjobb

BUDAPEST - RÁKOSPALOTA

TELEFON: LIPOT 902-66

MIKA TIVADAR

r é z á r u g y á r

Budapest, VII., Kazinczy-u. 47

Sörcepok, borcepok, szerelvények raktárról kaphatók.

Gyomorégést megszüntet
Gyomorfekélyt rövid idő alatt gyógyít a

CIGELKA

STEPHANUS GYÓGYVIZ

Megrendelhető a cigelkai jódos gyógyforrások vezérképviselőténél:

Budapest, V. Sas-u. 29. — Tel.: T. 120-20.

Borszivattyúk, bortömlők,
pincegazdasági cikkek
TELEFON: 28-92

CIFKA JÓZSEF

Bpest, V, Vilmos császár-ut 48

Bádogra litografált bortörvény kapható

Mindenki — mindenütt — mindig

**KRISTÁLY
FORRÁSVIZET IGYÉK!**

Szent-Lukács-fürdő

Kristály-Kútvállalat

Budapest, III., Zsigmond-utca 27. sz.

Telefon: Aut. 521-17 és 521-18.



Gróf Somssich Tihamér

borgazdasági és kereskedelmi rt.

Központi iroda: Andrássy-ut 31. Tel. 142-85

Városi pincészet: Teréz-körut 9. Tel. 142-28

Pincészet: Budafok, Péter Pál-utca 24.

Telefon: 308-84

SZEGEDI paprika

Édes nemes csemege ... kg. P 6.—

Édes nemes ... " " 5.80

Szegedi 3 tojasos házilag

készített tarhonya ... " " 1.60

SESZTÁK JÓZSEF

Szegedi lerakat

Budapest, VII., Wesselényi ucca 66. sz.

Telefon: J. 316-96.

Alapítva 1870.

E lapra hivatkozók 5 százalék kedvezményt élveznek

Herz-szalámi világhírű

Budapest, IX., Soroksári-út 76.

Telefon: 863-05 és J. 396-30.

Kartellen kívüli külföldi SÖR

Söreim a következők:

Pilsoni: Ósforrás.

Gössi: Special sör,

Budweissi Részvénysör:

Különleges márciusi sör

Különleges Extra világos

Különleges (barna) Szent Lajos

Különleges (barna) Kaszinó sör,

Különleges márciusi sör hordóban.

Ha egy próbát tesz a próbarendelése után további sörszükségletét is nálam fogja beszerezni, aminek a sör kiváló minősége s a pontos és lelkiismeretes kiszolgálás lesz biztosítéka.

SCHÄTZ JÓZSEF

SÖRNAGYKERESKEDŐ

BUDAPEST, VIII., PRÁTER-U. 47.

ALAPITVA: 1875.

TELEFON: J. 303-15.