

KÁVÉSZOK LAPJA

II. évfolyam.

A Budapesti Kávésok Ipartestületének, a Budapesti Kávésipartársulatnak, a Magyar Kávésok Országos Szövetségének hivatalos lapja

24. szám.

Kiadó és lapfajlagdonos: A Budapesti Kávésok Ipartestülete	A sajtóbizottság elnöke: Mészáros Győző	Felelős szerkesztő: Dr. Havas Nándor	Szerkeszti: A Budapesti Kávésok Ipartestületének sajtóbizottsága.
A lapot a Budapesti Kávésok Ipartestületének és a Magyar Kávésok Országos Szövetségének tagjai tagdíjuk fejében ingyen kapják. Előfizetési díj: Egy félévre 100.000 K. egész évre 200.000 K.		Megjelenik: minden hó 1-én és 15-én	Szerkesztőség: Budapest, VIII. József körút. 38., III. em. 17. Telefon: József 21—05 Kiadóh.vatal: Budapest VIII., Rékk Szilárd ucca 31. Hirdetéseket a kiadóhivatal vesz fel naponta 8—14 óráig.

Külön meghívók helyett!

Meghívó.

A Budapesti Kávésok Ipartestületének Előjárósága

**folyó évi december hó 27-én,
hétfőn délután 4 órakor**

az Ipartestület tanácstermében ülést tart, amelyre az előjáróság tagjait meghívja.

Dr. Havas Nándor s. k.
titkár.

Reiner Mór s. k.
elnök.

megnyugvással kell tudomásul vennünk azt, hogy ezt végre illetékes helyeken is észreveszik.

E megismeréssel jár az is, hogy ez az ipar megérdemli a támogatást, terhei könnyítését, a jobb boldogulás lehetőségét.

Erre vezethető vissza az, hogy végre sikerült oly eredményeket elérnünk, amelyek az ipar további fejlődése érdekében jelentősek. Itt van a fényűzési adóteher enyhítése, a válgalmi adók lebontásának megkezdése, a közüzemi díjak árának csökkentése stb., amelyekről annak idején számot adtunk.

Mind ezekhez a tényekhez járulnak azok a biztató ígéretek és kilátások, amelyek egyelőre nem járt váltókként gyarapítják mérlegünk aktívát.

A mérleg passzív oldalán, sajnos, még mindig nagy és súlyos tételeket látunk. A háború emléke súlyos költségeként nehezedik iparunkra és nehezíti meg a virágzást és a régi nívó elérését. Az ezerszer meg ezerszer elpanaszolt korlátozások: záróra, tánctilalom, italmérséi vezetékek még mindig megvannak, az uszora-bírság még teherként ugyan, de úgy látszik, kezd már haladni. Az adóteher még mindig túl nagy a közönség megcsökkenését és terhet nem bíró fogyasztóképeségével szemben. Az ipart nyomó munkanélküliség problémáját pedig a magunk erejéből megoldani nem bírjuk.

A belső mérleg, az egyes üzemek mérlege, a külső képmel sokkal szomorúbb. Nehéz küzdelmek a mindennapi kenyérről, keserves gondok és gyenge látogatottság jellemzik a legtöbb kávéház mai helyzetét.

A régebben teljesen szokatlan fizetési képességek és csődök mutatkoznak a mi iparunkban is, az egymással való verseny mind élesebb lesz, megindult a harc a vendéget, aki nem jön és ha jön — nincs költeni való pénze.

Ha merész vállalkozók itt-ott egy-egy régi üzletet feltámasztanak, vagy újat nyitnak, az eredmény nem mindig igazolja a reménységet.

Év vége van — mérleget próbáltunk csinálni. Ha ez a mérleg nem is ragyogó és fényes, azt mindenesetre ki kell olvasnunk belőle, hogy nem kell és nem szabad elcsüggednünk.

El kell jönni a régvárt jobb időnek, meg kell gyógyulnia teljesen a lábadozó gazdasági életnek, amelyben a magyar kávéipar ismét egyik reprezentatív és büszkén emlegetett ipara lesz ennek a csonkára zsugorodott magyar globusnak.

MÉSZÁROS GYŐZŐ.

A kávé.

Közreadja: Gyarmati Artur.

Nem lesz érdektelen, ha egyszer a kávéházak legfontosabb cikkét, a kávé, ismertetjük, mert mi tagadás, bizonyára lesznek olyanok is, akik ez őket érdeklő legfontosabb árucikk eredetéről s egyéb fontos tulajdonságairól még nem sokat hallottak.

Táplálkozásunknál nem elég csupa oly anyagot felvenni, amelyek az anyagcsere következtében elhasznált erőnket pótolják, szükség van olyanokra is, amelyek, bár tápértékkel nem bírnak, egyéb tulajdonságaikkal jótékonyan befolyásolják a szervezet munkáját s az elpetyhült izmokat és idegeket felfrissítik, felüdítik.

Élvezve, kitünő szolgálatokat tesz, mértéklenül ellenben káros hatást gyakorol.

Élvezve, kitünő szolgálatokat tesz, azonban mértéktelenül ellenben káros hatást gyakorol. A kávé hatása abban áll, hogy jótékonyan befolyásolja az agyat, az idegrendszert, fokozza a szív működést, miáltal a vérkeringés és az anyagcsere élelnebbé válik. Túlzott mértékben élvezve álmatlanságot, izgatottságot, túlélnék szív működést s ebből kifolyólag fejfájást, szívdobogást, általános rossz érzést okoz.

A kávébab a forró földön tenyésző kávébokr gyümölcse. A kávébab fontos alkotórészei a cellulóze — amely itt szarunemű anyagként mutatkozik —, kávécsersav, fehérnyanyagok és egy átherikus olaj, amely azonban csak a pörkölésnél keletkezik s amely olaj a kávé aromáját adja.

A kávé aromája fontos a minőségre nézve. A legfontosabb alkotórésze kávénak azonban a „coffein”, egy mérges lúgsó, mely a kávéban csak nagyon csekély mértékben található, de mégis neki köszönheti a kávé mindazon tulajdonságokat, amelyek a belőle forrázott italt úgy megkedveltették.

A kávé az egész világon el van terjedve, dacára annak, hogy voltak oly idők, a midőn annak élvezetére halálbüntetés volt kiszabva.

A kávébokr szép növény. Karsu ágakkal, világosszürke hosszukás, fénylő levelekkel és fehér jázminszertű virágokkal, amelyekből cseresznyeszerű, előbb zöld, aztán vörösesbarna bogycók fejlődnek.

Ezen bogycókban van vastag hús közé beágyazva két mag s ez a kávébab.

A növény évszázadok alatt az egész világon elterjedt s mindenféle kávéültetvények léte-

Karácsonykor jelenik meg a Magyar Kávésok Évkönyvének 1927. évi évfolyama.

Minden iparúzónek nélkülözhetetlen.

Ára 8 pengő (100.000 korona) — Megrendelhető lapunk szerkesztőségében.

A munkanélküliek javára erkölcsi kötelesség adakozni! Beküldötte már hozzájárulását a munkanélküliek javára való gyűjtéshez?

A legkiválóbb sörkülönlegesség

Szent István Porter-Sör

a Polgári Serfőző gyártmánya!

BUDAPESTI

KÖZPONTI ÁLTALÁNOS TEJCSARNOK

RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Telefon: József 45—40
45—41
45—42

VII., ROTTENBILLER UCCA 31.

A főváros kávéházai, szállodái és kávéméréseinek szállítója.
Tojás-osztály.

Telefon: József 33—91
46—68
50—16

Heim Lajos finom sütődéje

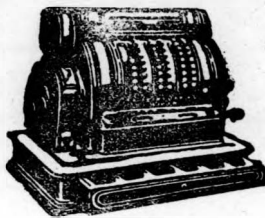
VI. Szondy u. 96/a. Tel. 152-41. — Este 7 óráig naponta négyszer szállít friss, fehér süteményt békebeli minőségben. Ajánlja kávéházak részére higiénikus csomagolású adag kétszersültjeit

Megérkeztek végre Budapestre is a

KRUPP-féle

regisztráló és ellenőrző pénztárgépek, a modern technika tökéletes mesterművei! Minden eddig ismert ilyen gépet minden tekintetben többszörösen felülmúlnak, a külföldön már évek óta kifogástalanul működnek.

Számos kiváló referenciák!



Legsajátabb érdekében cselekszik tehát, ha ezen KRUPP-féle standard versenygyártmányokat alantli mintaraktárunkban mielőbb megtekinti, hol azokat működésben és kívánatra teljesen díjtalanul, minden vételkényszer nélkül saját üzlethelyiségében is bemutatjuk.

KRUPP-féle regisztráló és ellenőrző pénztárgépek terjesztési vállalata, Budapest, V., Széchenyi ucca 3. szám és V., Vörösmarty tér 4. szám
Telefon: Teréz 89-00. és Teréz 94-50.

Kérjen képes árlapot a szakma megjelölésével! — Olcsó karbantartás, elsőrendű műszereszek, modernül berendezett javítóműhely.

Krupp über alles!

Krupp über alles!



Ezen szabadalmazott „Antisol“ napellenzőt villamos hajtással egy darabból végigmenőleg készítette

Haas és Somogyi

speciális „üveg-vasszerkezetek“ gyára Rt.
Budapest, VII., Frangepán ucca 7. szám

Alátámasztó kosarak feleslegesek, miáltal a ponyva nem surlódik és tízszer annyi ideig tart mint eddig. Készül villamos és kézi hajtással is

sültek a következő főhelyeken: Arábia, Jáva, Manillák, Ceylon, Isle Bourbon, Nyugat-India, Surinam, Cayenne, Brazília stb. — Sok millió munkást foglalkoztatnak a kávéültvények s az évi termés többet tesz ki háromszázmillió métermázsánál.

A kávé hazájának egy ideig Arábiát tartották, azonban több neves tudós megállapítása szerint több mint valószínű, hogy a kávé igazi hazája Abessínia s itt Kaffa, mely déli kerülete a Narea fensíknak. Innen került aztán a kávé Arábiába, mert régi arab írók szerint a kávé itt csak a XV. évszázad óta ismerik, míg Aethiopiában, illetve Abessíniában a kávé ősidők óta isszák.

Egyiptomban már a XVI. század elején léteztek kávéházak, amelyeket „a bölcsesség iskolái“nak hívták.

A nyugati országokban a kávé csak későbbben ismerték meg.

Rauwolf Bernát augsburgi orvos s keleti utazó, valamint Prosper Alpinus, ki a velencei konzul orvosa volt Egyiptomban, voltak az elsők, akik a XVI. század elején a kávéról hírt hoztak.

A velencei kalmárok hozták az első szállítmányt 1624. évben Európába. Párisban 1657-ben itták az első eszeze kávé, Marseilleben 1671-ben nyílt meg az első kávéház.

Bécsben 1683, Nürnbergben 1686, Hamburgban 1687, Danzingban 1700, Stuttgartban 1712, Augsburgban 1713, Berlinben 1721-ben nyíltak meg az első kávéházak.

Hazánkban a kávé már a XV. században ismerték a törökök révén, s a török hódoltság 150 éve alatt az egész országban elterjedt annak élvezete.

A rendkívüli gyors elterjedés, a mindinkább növekvő fogyasztás arra indította a hollandokat, hogy 1650-ben már kísérletet tettek néhány Moecából származó kávébokról ültetvéssel keletindiai gyarmataikon. A kísérlet sikertelen volt, s 1680-ban megkezdődött a nagy ültetvények létesítése (Ceylon, Jáva, Sumatra, Batavia); 1720-ban létesültek a nyugatindiai ültetvények s ezután mindenütt, ahol az éghajlati s talajviszonyok megfelelőek voltak, kávéültvények létesültek.

Igy van az aztán, hogy rendkívül sokféle minőség van, amelyeket a bab nagysága s színe szerint próbálnak megkülönböztetni.

Ez azonban nem mindig helytálló, mert az összes kávéfajták színe az aratás után zöld s csak eső és egyéb időjárási okok folytán halványodik meg a szín; gyakran sárga színűvé válik a hajó nedvesmeleg levegőjétől.

Ha a kávé a tropikus országokban raktározódik el, úgy a forróságtól sötétsárgától barna színűvé válik; ilyen a Menado- s a Jáva-

kávé; ezek a kávék rendkívül jó, teljes zamatiak.

Legújabb időkben a kávé nyugatindiai rendszer szerint, szedés után megmossák, minek következtében a kávé színe szép zöldeskék lesz.

Rendkívül fontos a kávé jóságára nézve annak helyes pörkölése, s a pörkölt és őrölt kávé helyes forrása.

A kávé pörkölése előtt meg kellene mosni s megszáritani.

Ezáltal megszabadulna a reá lerakodott tisztátlan anyagoktól.

Ezek a tisztálanságok nem mindig véletlenül kerülnek a kávéra, mert vannak anyagok, amelyek által egy olcsóbb minőségnek, egy drágább s egy romlott kávénak jobb kinézetést adnak. Általában a kávé ízét és zamatát kedvezőtlenül befolyásoló mesterkedések leghatásosabb ellenszere a pörkölés előtti mosás s kendők között való megszáritása.

A pörkölésnek nemcsak az a célja, hogy a kávébabot az őrlésre alkalmassá tegye, hanem az ezáltal elérendő vegyi elváltozások létesítése.

A kávé jól elzárt dobozokban, állandó forgatás mellett, szabad tűzön kell pörkölni; egy sajátos rofogás s szép világosbarna szín megjelenése mutatják a pörkölés befejezését.

Ha ezek után is folytatjuk a pörkölést, kozmás szag megjelenése rontja le teljesen a különben kellemes aromájú kávé.

A kávé aromája nagyon érzékeny s gyakran azáltal is elvesz, hogy a kávé a környezetben levő idegen illatokat magába szívja; ezért leghelyesebb a kávé legmentesen elzárt dobozokban tartani.

A pörkölés után lehetőleg egész finomra őrölt kávé nem szabad főzni, hanem csak leforrázni, mert a főzés által a kávé aromáját adó átherikus olaj teljesen elvesz.

Meg kell említeni, hogy a kávéban levő kb. 13 százalék fehérnye forró vízben nem oldódik s így a leforrázás alkalmával kárba vész.

Könnyen érthető, hogy egy aránylag nem olcsó, de dacára ennek keresett cikk, sok kísérletet szült, ezt egy olcsóbb termékkel pótolni. Ez a kísérletezés egy nagy iparágat létesített, legtöbbször a fogyasztóközönség kárára.

Pörkölt rozs, makk, pörkölt tengeriliszt, a sárga lupine magjai, kassiamagvak stb. Még a legjobb pótlék volna a fügekávé, szárított és pörkölt fügeből, ha ezeket is nem hamisítanák.

A legismertebb és legelterjedtebb pótlék a cikória, amelyről a legjobb esetben csak azt lehet mondani, hogy az egészségre teljesen ártalmatlan s ezzel minden dícséret ki van me-



Kérje mindenütt

a világhírű Gowe védjegyű alpaccát és alpacca ezüstöt

Francois pezsgő

Transylvánia
Cremant rosé
Batthyány brut
Telefon: 36-66.

„HATTYU“

fehérmű kölcsönző vállalat

Budapest, V., Korall ucca 10. (Ügynök ucca sarok)

TELEFON: 159-60 és 46-86

Szállít: kölcsönrendszer alapján asztalné-
műeket, tölrlőruhákat kávéházak, éttermek
részére. Damaszt asztalnéműek bálókra és
estélyekre. Mérsékelt kölcsöndíjak!

Igen tisztelt Kávék Urak szíves figyelmébe ajánljuk, hogy elsőrendű minőségű tejet, habtejcsint, teavaját és az összes tejtermékeket szállítja a

Vitamin Tejipari Vállalat, VIII., Kálvária ucca 23. Telefon: J. 23-40.

A Mohai „Ágnes“ természetes szénsavas ásványvíz

ismét kapható. Patent korona- és parafadugós üvegekben. Telefonrendelésnél azonnal szállítunk állandó autójáratainkon. Továbbá az összes bel- és külföldi ásványvizek állandóan raktáron.
Török J. Részvénytársaság ásványvíz-osztálya, a Mohai „Ágnes“ Forrástelepekigazgatósága, Budapest, VI., Király u. 12. Telefon: J 48-16

Kristály forrásvíz legyen mindennapi italod

ritve, mert a kávénak semmiféle tulajdonságával nem bír.

A kávéhamisítások sokfélék; a legnevezetesebbek azonban a következő manipulációk.

Gyakran előfordul, hogy tengeri baleset folytán a hajó megsérül s a kávérakomány a tengervíz behatolása által teljesen megromlik.

Ilyen romlott kávék megjavításával Hollandiában és Angliában e célra alakult ipartelepek foglalkoznak.

A sérült és romlott kávébabot kiszedik, a tengervizet lemosás; a babot mézszízzel színtelenítik, s ezután a mézszívet ismét lemosás. A kávé ezután forró levegőben megszáritják s enyhe pörköléssel vagy egy erre a célra szolgáló festékekkel megfelelően megfestik. Az erre a célra használt festék azonban alkoholban oldódik, s így ha egy gyanús kávé pörkölése előtt alkoholba teszünk, úgy azonnal megláthatjuk, hogy hamisított-e, mert a festék az alkohol is megfesti.

Gyakoriak a bűnös manipulációk a kávé pörkölésénél, amelyek a fogyasztók károsodását célozzák, azzal, hogy a pörkölés által előálló súlycsökkenést kiegyenlítik.

A forró kávébabot süritett gőzzel telítik, miáltal annak víztartalmát fokozzák; a babot glicerin, pálmaolaj vagy vazelin vékony rétegének felrakásával teszik nehezebbé.

Az úgynevezett „glazurozás”, amidőn a kávé pörkölése alkalmával — állítólag, hogy aromáját jobban megőrizhessék — cukorral vagy sziruppal vonják be.

Tudni kell azonban, hogy a kávépörkölés alkalmával a babon növényi zsírok fejlődnek s így a természet maga gondoskodott róla, hogy a pörkölt kávébab aromáját önönmaga megőrizze.

Az örült kávé hamisításának ezer módja van s ezért leghelyesebb, ha a kávé nyers, vagy megbízható helyről kikerült pörkölt kávévet vesz.

Megrendelte már a Magyar Kávésok Évkönyvének 1927-es évfolyamát?

Az alkalmazottak kereseti adójának és rokkantellátási adójának pengőértékben való megállapítása.

A m. kir. pénzügyminiszter 1926. évi 162.500. sz. rendeletével a pengőérték kötelező életbeléptetése folytán az alkalmazottak kereseti adóját és rokkantellátási adóját a következőképp állapította meg.

Ha a jövedelem hetenként 15 pengőt meghalad:

20 ..	25 ..	0.10 ..	az adó heti
15 P-től	20 P-ig	0.05 P	
20 ..	25 ..	0.10 ..	
25 ..	30 ..	0.15 ..	
30 ..	35 ..	0.20 ..	
35 ..	40 ..	0.25 ..	
40 ..	45 ..	0.30 ..	
45 ..	50 ..	0.40 ..	
50 ..	55 ..	0.50 ..	
55 ..	60 ..	0.60 ..	
60 ..	65 ..	0.70 ..	
65 ..	70 ..	0.85 ..	
70 ..	75 ..	1. — ..	
75 ..	80 ..	1.15 ..	
80 ..	85 ..	1.30 ..	
85 ..	90 ..	1.45 ..	
95 ..	100 ..	1.60 ..	

Ha a jövedelem havonként 60 pengőt meghalad:

60 P-től	80 P-ig	az adó havi
80 ..	100 ..	0.40 ..
100 ..	120 ..	0.60 ..
120 ..	140 ..	0.80 ..
140 ..	160 ..	1. — ..
160 ..	180 ..	1.20 ..
180 ..	200 ..	1.60 ..
200 ..	220 ..	2. — ..
220 ..	240 ..	2.40 ..
240 ..	260 ..	2.80 ..
260 ..	280 ..	3.40 ..
280 ..	300 ..	4. — ..
300 ..	320 ..	4.60 ..
320 ..	340 ..	5.20 ..
340 ..	360 ..	5.80 ..
360 ..	380 ..	6.40 ..
380 ..	400 ..	7. — ..

Eszerint tehát az a jövedelem, amely hetenként 15 pengőt, illetőleg havonként a 60 pengőt meg nem haladja, az alkalmazottak kereseti adója alól mentes.

Az alkalmazottak rokkantellátási adójának tétele, ha a kereseti adó

1. hetenként	
1.50 P-t nem halad meg	heti 0.02 P
1.50 P-t felül 2.— P-ig	heti 0.05 P
2.— P-n felül 3.— P-ig	heti 0.10 P
3.— P-n felül 4.— P-ig	heti 0.15 P
4.— P-n felül 5.— P-ig	heti 0.20 P
5.— P-n felül minden megkezdett 1.— P után	heti 0.05 P
2. havonként	
6.— P-t nem halad meg	havi 0.10 P
6.— P-n felül 8.— P-ig	havi 0.20 P
8.— P-n felül 12.— P-ig	havi 0.21 P
12.— P-n felül 16.— P-ig	havi 0.80 P
16.— P-n felül 20.— P-ig	havi 0.80 P
20.— P-n felül minden megkezdett 4.— P után	havi 0.20 P

Természetesen az 1926. évre még esedékes kereseti adót a régi tételek alapján kell január 15-ig befizetni, január 1-vel illetőleg 1926. december 27-vel új táblázat lép életbe, melyet annak idején közölni fogunk.

Adóstabilizálás.

A m. kir. pénzügyminiszter f. évi 163.000—VII. a. sz. rendeletével elrendelte, hogy az adózók egyes csoportjára nézve jogerősen megállapított általános kereseti adó, jövedelemadó és vagyonadó új kivétel mellőzésével a következő adóévre változatlanul fenntartassék.

Ez a felhatalmazás azonban nem alkalmazható azokra az adózókra nézve, akiknek kereseti, illetőleg jövedelemadó alapja a 6000 pengőt, vagyonadóalapja pedig a 150.000 pengőt eléri, vagy túlhaladja. Ezek az adózók évenként kötelesek szabályszerű bevallást adni.

Az az adózó, akinek adója a pénzügyminiszter rendelete értelmében változatlanul a következő adóévre fenntartandó lenne, szabályszerű adóbevallása csatolásával mellett január hó végéig adójának újabb megállapítását kérheti, ha az előző évi adót jövedelmi, illetőleg vagyoni viszonyaihoz képest aránytalanul soknak tartja.

A pénzügyigazgatóságoknak jogukban áll azokat az adózókat, akiknek adója a pénzügyminiszter rendelete értelmében változatlanul a következő adóévre fenntartandó lenne, abban az esetben, ha a rendelkezésünkre álló adatok, illetőleg tudomásuk szerint jövedelmük avagy vagyonuk 10 százalékkal túlhaladja a terükre kivetett adó alapján szolgáló jövedelmet, illetőleg vagyont, legkésőbb március hó végéig szabályszerű adóbevallás adására felszólítani és ennek alapján adójukat újból megállapítani.

Azoknak az adózóknak, akiknek kereseti, illetőleg jövedelem- és vagyonadó alapja változatlanul a következő évre átvitetett, a



HASZNÁLATBAN A LEGOLCSÓBB, MERT KIS MENNYISÉGGEL TARTÓS PORMENTESITÉST BIZTOSIT

VACUUM OIL COMPANY R. T.

BUDAPEST, V., ZRINYI U 7. TELEF.: T 16-24, T 21-67 T 142-81, L 920 51 Sürg.-cim: VACUUM BUDAPEST

Kávészakértők

feketekávéjukat teljes joggal forrón, kristálytisztán, illatosan, erősen és kellemesen keserű zamattal kívánják, amely utóbbi a gyomorra igen jó hatással van. — Ezen tulajdonságokat a kávé egy kis adag valódi French kávépótlék hozzáadásával nyerheti el, mert a kávé csupán ether (coffein) ad, de egyéb táptételek nincsen. — Ne használjon azonban silány, megbízhatatlan kávépótléket, különben kávéja zavaros, fény- és színtelen, kevésbé tiszta lesz és ezzel csökken a finom illatát és kitűnő zamátját.

Lukács Miklós, impresszárió

a Kávészakértők zeneszakosztályának megbízottja

VII. Király ucca 52. — Telefon: 56-35. (Lóvra-kávéház.)

Kaphatók jó és megbízható zenekarok szilveszterre is.

Vásároljon hirdetőinktől!



KÖZPONTI IRODA: V., BÉLA U. 8.

Irányi József finom sütdéje

Kávéháztulajdonosok szíves figyelmébe! Budapest, VII., Kertész ucca 37 (Telefon 154-6) elfogad el fizetéseket a világ bármely nyelvén megjelenő hirdetésért — mivel ezt saját jó kiakartott személyzetem végzi — a legmesszebbben garantált vállalom

VI., Reáltanoda ucca 10. Telefon: József 154-62 Este 7-ig bármely időben szállít friss süteményt

Kunstaedter hirdetőirodája, hirdetői és folyóiratai eredeti kiadók itálai árban. A pontos vidéki megbízások legpontosabb elintézését nyernek

változatlanul fenntartott összegekről fizetési meghagyás nem állítandó ki.

Ezek szerint az 1926. évben jogerősen megállapított általános kereseti és jövedelem- és vagyonadó alapot az 1927. évre fenn kell tartani azokra az adózókra nézve, akiknek adóalapja az 5000 aranykoronértékű, vagyonadóalapja (nem pedig adója) a 125.000 aranykoronértékű nem éri el. Az aranykoronértékben megállapított adóalapokat 1.16-tal való szorzás útján kell pengőre átszámítani.

A betegségi és baleseti biztosításban alkalmazott bérhatárok új megállapítása és a betegségi biztosítási napi-bérossztyalokra vonatkozó rendelkezések módosítása.

A m. kir. népjóléti és munkaügyi miniszter 5596—1926. N. M. M. sz. rendeletével a pengőérték megállapításával kapcsolatosan a betegségi és baleseti biztosítás körében a következőket rendelte:

A betegségi biztosítási bérhatár évi 1920 pengő, illetőleg napi 6 P 40 fillér.

A betegségi biztosítási napi-bérossztyalokat, átlagos napibért, a biztosítási járulékokat, a táppénz összegét, a biztosított nők terhességi és gyermekágyi segélyének naponkénti összegét, a temetkezési segélyt az alábbi táblázat tartalmazza:

Napier-osztály	Napier től ig Pengő	Allagos napibér Pengő	Biztosítási járulékok Pengő	Táppénz naponként a betegség	Biztosított nők terhességi és gyermekágyi segélye naponként P.	Temetkezési segély Pengő
I.	— 0.80	0.80	0.06	0.40 0.60	0.80	24
II.	0.80 — 1.50	1.20	0.10	0.72 0.90	1.20	36
III.	1.60 — 2.40	2.00	0.14	1.20 1.50	2	60
IV.	2.40 — 3.20	2.80	0.20	1.68 2.10	2.80	84
V.	3.20 — 4	3.60	0.26	2.16 2.70	3.60	108
VI.	4 — 4.80	4.40	0.32	2.67 3.30	4.40	132
VII.	4.80 — 5.0	5.20	0.38	3.12 3.90	5.20	156
VIII.	5.60 felül	6 — 0.42	0.42	3.60 4.50	6	180

A balesetbiztosítási járulékok kirovása tekintetében a biztosítottak javadalmazását az 1927. január hó 1. napjától kezdve legfeljebb évi 1440 pengőig kell számításba venni.

A kávéházi alkalmazottaknak a fenti táblázat osztaibaival való besorozását illetőleg legközelebbi számunkban adjuk meg a szükséges információt.

Gyűjtsünk a munkanélkülieknek

Technikai ujdonságok

Az utóbbi évek technikai fejlődése a kávéiparban is oly gépek használathoz vételeztette lehetőséggé, amelyek segítségével az üzem lebonyolítása olcsóbbá és egyszerűbbé, a termék minősége jobbá, a nyersanyagok felhasználása gazdaságosabbá tehető.

Egy ilyen technikai újítás, illetőleg kávéfőző és vízmelegítő készülék bemutatására hívta meg a Budapesti Kávéipartársulat egykori érdemes elnöke, Harsányi Adolf, az ipartestület ad hoc technikai bizottságát.

A bemutatott a Dunakorzón levő „Mignon”-kávéházban ment végbe, amelynek bájos intim helyiségében a megjelenteket kártársi előzékenységgel fogadta a kávéház tulajdonosa: Várady Gyuláné úrnő.

Harsányi Adolf mint a Grouard Frères párisi cégnek Magyarországon és az utódállamok területén megbízott képviselője, üzemből mutatta be a nevezett cég által forgalomba hozott „Percolateur” kávéfőző és „Chaudoir” vízfőző gépet, mely a Mignon-kávéházban már hosszabb idő óta használatban van.

A vizsgálat eredményeképp a jelen voltak a következők jegyzőkönyvet vették fel:

„A Budapesti Kávéesok Ipartestületének kebelében alakult szakvéleményező bizottság alólírott tagjai 1926. évi december hó 6-án megjelentek az V. Ferenc József rakpart 34. sz. a. levő „Mignon”-kávéházban és ott megvizsgálták a Harsányi Adolf úr által képviselt és Grouard Frères párisi gyáros által forgalombahozott „Percolateur” kávéfőző és „Chaudoir” vízfőzőgép működését és produktumait. A vizsgálatnál jelen volt dr. Gara Rezső úr, a budapesti kir. törvényszék és a székesfővárosi m. kir. államrend-

őrség hites vegyész, ki a produkált kávé megvizsgálta, illetve analizálta.

A bizottság a megjelent vizsgálat alapján a következőket állapította meg:

A „Percolateur” és „Chaudoir” gépek tetszetős külsejük, kevés helyet foglalnak el, kezelésük és tisztántartásuk egyszerű és könnyű.

A „Percolateur”-gépben 5 liter víz felhasználásával 22.5 dg darált kávé főzetett meg. Ugyanezen alkalommal a nálunk általánosan szokásban lévő mód szerint (szud felhasználásával) ugyanazon kávéfajtából 4 liter vízben 25 dg főzetett meg. Eredmény mindkét főzési módnál 3 háromnegyed liter kávéval.

Megállapított, hogy a „Percolateur”-n főtt kávéval zamatosabb és erősebb illatú, mint a másik főzet kávéja, annak ellenére, hogy a darált kávéból a „Percolateur”-gépben 10 százalékkal kevesebb főzetett meg. A megtakarítás pontos megállapítása a vegyész vizsgálat hivatása.

A „Chaudoir”-gép igen egyszerű módon produkált forró vizet és gőzt, amely a különféle kávéházi italok, sőt ételek elkészítéséhez kitűnően használható, úgyannya, hogy ezen két gép, továbbá a szintén bemutatott „bain-marie” felhasználásával a kávéházi konyha teljesen nélkülözhetők mutatkozik. A tüzelőanyag (gáz) használata is jelentékeny megtakarítással jár, miről az erre vonatkozó hivatalos megállapítás tanusodik.

Mindezeknél fogva mi ezeket a gépeket célszerűeknek és hasznosnak és elterjedésüket kívánatosnak tartjuk.

Budapest, 1926. évi december hó 6-án.

Reiner Mór s. k., a Budapesti Kávéesok Ipartestületének elnöke, a Vigaszínház-kávéház tulajdonosa. — Kovács József s. k., a Budapesti Kávéesok Ipartestületének alelnöke, a „Kovács”-kávéház tulajdonosa. — Pallai Miksa s. k., a Magyar Kávéesok Országos Szövetsége h. elnöke, a „Magyar Korona”-kávéház tulajdonosa. — Losonczy Gusztáv s. k., a Budapesti Kávéesok Áruforgalmi R. T. elnökgazgatója. — Gál Arnold s. k., a Budapesti Kávéesok Ipartestületének előljáróági tagja, a „Seemann”-kávéház tulajdonosa. — Strausz Miksa s. k., a Budapesti Kávéesok Ipartestületének előljáróági tagja, a „Szabadság”-kávéház tulajdonosa. — Reiner István s. k., a „Vigaszínház”-kávéház társtulajdonosa. — Zoltán Béla s. k., a „New-York”-kávéház Rt. igazgatója. — Varga István s. k., a „New-York”-kávéház Rt. üzletvezetője. — dr. Havas Nándor, a Budapesti Kávéesok Ipartestületének titkára.

Meg kell említenünk, hogy a készülék működésének szélesebb körökben való megismeretése céljából Harsányi Adolf úr a „Technológiai Intézetben” (VIII., József krt 6. sz. a.) rendezett gázhét keretében folyó hó 18-án, szombaton déli 12 órakor bemutatott rendez, amelyen a két gép teljes üzemből lesz látható. Ez alkalomból arra kéri a kártársakat, hogy ez alkalommal minél teljesebb számban jelenjenek meg. Belépődíj nincsen.

Külön említjük meg, hogy a „Gázhét” f. é. december hó 11-én történt megnyitása alkalmával Harsányi Adolf úr az ott megjelent kereskedelmiügyi miniszter úrnak is bemutatta a készülékeket, akinek az elhős és célszerű szerkezet teljes tetszését és meglepedését nyerte meg. Ugyanezen alkalommal a megnyitáson ugyanez megjelent Mészáros Győző ipartestületi alelnök is megtekintette a kiállított „Percolateur” és „Chaudoir” és teljes elismerését fejezte ki a látottak felett.

HIRÉK

Miről ne feledkezzék meg?

December 20-ig befizetendő a zenés kávéházak vígalmi adója.

December 25-ig lebélyegeztetendők a január havi fényűzési ıvek.

December 27-én délután 4 órakor előljáróági ülés.

Január 5-ig megfizetendő a novemberi ház-bér III. részlete.

Január 6-ig befizetendő a nem zenés kávéházak vígalmi adója.

Január 8-ig a december hónapban eladott pezsgő után esedékes adó megfizetendő és a meglevő készlet bejelentendő.

Befizetendő a mult ciklusban kivetett italmérsi illeték negyedévi részlete.

Január 15-ig befizetendő a december havi fényűzési adó, a személyzet illetményelből levont kereseti és rokkantellátási adó. Akik a forgalmi adót készpénzben röjják le, azt e napig tartoznak befizetni. — Benyújtandó a személyzeti kereseti adót tartalmazó IV. negyedévi illetményjegyzék.



PEROLIN

AZ IDEÁLIS
LÉGFERTŐTLENÍTŐ-
SZER

»PEROLIN«

VEGY. GYÁR
IX. BAKÁTS TÉR 5.

KÉRJE
MINDENÜTT

Gyönyörű háromrészes, kávéházba különösen alkalmasfar, gott kredenc kapható. Budapest, V., Pozsonyi út 21. szám, portánál.

Előljáróági ülés. A budapesti kávéesok ipartestületének előljáróága 1926. évi december 27-én (hétfőn) délután 4 órakor tartja ez évben utolsó előljáróági ülést.

Kitüntetések. Kermányzó úr öfömlétsága a magyar királyi miniszterelnök előterjesztésére Kemmer Ferenc szállodatulajdonosnak érdemes közhasznú tevékenysége és különösen a Szállodások Nemzetközi Egyesülete által Budapesten meg tartott kongresszus előkészítése körül kifejtett önzellen és buzgó működése elismerésül a magyar királyi kormányfőtanácsosi címet adományozta. Ugyanez az alkalomból legfeljebb elismerését fejezte ki Glüek Frigyes m. k. kormányfőtan.-nak, Gundel Kárllynak és Zilahy Dezsőnek, az idegenforgalmi hivatal igazgatójának. — Örömmel vesszük tudomásul e magas kitüntetésekkel és a magunk részéről is gratulálunk.

Kitüntetett vidéki kártársunk. A kormányzó úr a magyar királyi miniszterelnök előterjesztésére Noll Miklós tóvárosi lakosnak közhasznú, érdemes tevékenysége elismerésül a magyar királyi kormánytanácsosi címet adományozta. — Noll Miklós kártársunk, a vidék szállodás, vendéglős s kávéiparának egyik tekintélyes vezetője aki közhasznú munkásságával valóban megérdemli a legfőbb kitüntetést.

Gyászbesz. Fájdalmas esapás érte a kávées iparban közbeesülésben álló Katona-esaladot. Katona Gyula a Club-kávéház tulajdonosának, az ipartestület előljáróági tagjának neje, szül. Erős Blanka úrnő, folyó hó 6-án váratlanul elhunyt. A nemeslelkű úrnő, ki nemesak férjének hűségese hitvese volt, de megnyerő egyéniségével népszerű tagja volt a fővárosi társadalomnak, nemesak családjában, de tisztelői körében is pótolhatatlan irt hagyott maga után. A temetés f. hó 8-án ment végbe a barátok, tisztelők és kártársak óriási részvéte mellett. A megboldogultat férjén kívül fia, két leánya, veje, a Katona- és Erős-esaladok gyászolják.

Minden kávées tartson üzletében Zwack-féle Unieumot és likőröket, mert azt állandóan keresik és fogyasztják. Az Unieum eredeti palaekből merendő, mert a vevő így látja, hogy csakugyan eredeti árut kap.

Szilveszteri előkészületek. A budapesti kávéesok ipartestülete beadvánnyal fordult a m. kir. belügyminiszterhez, melyben a karácsonyi ünnepek és szilveszter napjára a záróra felfüggesztését és a zenélési záróra meghosszabbítását kérte. Minthogy lapunk legközelebbi száma csak január 1-én jelenik meg, a kérvény elintézéséről a napilapok útján fogunk hírt adni. Egyúttal felhívjuk azon zenét nem tartó kártársak figyelmét, akik szilveszter éjszakáján zenét állítanak be, hogy a zenészek, zeneműkiadó orsz. szövetségénél (IV. Gerlőcy u 3.) az erre az egy alkalomra szóló jogdíjat, hasonlóképp a fővárosi pénzügyi osztálynál (Remete tanácsjegyző úrnál) a vígalmi adót fizessék meg. A vígalmi adó kulcsa erre az alkalomra székenként 1000 korona. Végül pedig arra figyelmeztetjük a kártársakat, hogy mindenemű sorsoláshoz előzetes pénzügyigazgatóági engedély kell, azért aki szilveszterkor bárminő (akár ingyenes vagy jótékony célú) sorsolást rendez, kérvényt idejkorán nyújtsa be a pénzügyigazgató-sághoz.

A bor fényüzési értékhatárának felemelése. A m. kir. pénzügyminiszter f. é. 161.400-1926. VIII. sz. rendeletével — tekintettel a pengőértékben való kötelező számítás életbeléptetésére — f. é. december hó 12-vel egyes cikkeik értékhatárát újból szabályozta. E cikkeik között a belföldi bor értékhatára kimérve literenként 2 P 50 f (31.250 K, eddig 28.000 K), deciliterenként 25 f (3125 K), forralva deciliterenként 0,30 f (3750 K), palackozva, a palack árát is beleszámítva, deciliterenként 0,40 f (5000 K).

A vígalmi adó mérséklése iránt ipartestületünk többször eljárt a szőváros tanácsánál, legutóbb a polgármester úrnál. Ez eljárás eredményeképp az illetékes ügyosztály javaslatára a tanács elhatározta, hogy a táncolás alkalmával fizetendő vígalmi adó átalányozását megszünteti és ily alkalmossal fejenként 3000 K vígalmi adót kell leróni. Az egyéb zenés helyek átalányozása változatlan marad. A kártya vígalmi adóját illetőleg az ügyosztály javaslata előzőleg pártközi konferencia elé kerül, melynek eredményéről legközelebb számolunk be. Végül figyelmeztetjük a érdekelt kartársakat arra, hogy a főváros tanácsa szigorú utasítást adott ki, hogy január 15-ig minden adóbevallást be kell hajtani. Tekintettel az adó nemfizetésével járó súlyos következményekre, felhívjuk a kartársakat, hogy hátralékaikat rendezzék.

Gyűjtés a munkanélküliek javára. A munkanélküli kávéházi alkalmazottak javára megindított gyűjtés első étagója vége felé közeledik, amennyiben a karácsonyi segítők már december 20-án osztatnak szét. A legmegfeszítettebb agitáció dacára voltak kartársak, akik nem érezték át a szociális kötelezettség súlyát és a gyűjtés eredménye egyáltalában nincs arányban a segínyt kérők nagy számával. Ez okból felkérjük mindazokat a kartársakat, akik a gyűjtéshez eddig nem járultak hozzá, vagy pedig az üzleteikben gyűjtött összegeket még nem szállították be, tegyék azt meg haladéktalanul és a rendelkezésre álló pénzt küldjék be az ipartestület irodájába. Egyben arra figyelmeztetjük az összes kartársakat, hogy arra való tekintettel, hogy a munkanélküli-ség enyhítésére alig van kilátás, a gyűjtést folytatnunk kell, miért arra kérjük, hogy a heti járulékokat továbbra is rendszeresen fizessék be.

Ebédjegyek és tejkiosztás a munkanélküli kávéházi alkalmazottak és családtagjaik részére. Dr. Szlovák Pál iparhatósági biztos úr közbenjárására a székesfőváros tanácsa naponként 50 ebédjegyet engedélyezett az iparunkhoz tartozó munkanélküliek részére. — Upró Józsefné úrnő intervenciójára pedig Róbert bácsi tejakiosztásánál naponként 50 liter tejszó utalványt osztunk ki a munkanélküli alkalmazottak 3-10 éves gyermekei között. — A szétosztás az ipartestület munkaközvetítője útján történik.

A Magyar Kávésok Évkönyvének II. évfolyama immár sajtó alatt van és még december hó folyamán kartársaink és az érdeklődő közönség rendelkezésére fog állni. Az új Évkönyv bizonyos iparunk fejlődésének, minthogy teljes mértékben vissza fogja tükrözteni az ipar kérdéseinek mai állását. Minden tudnivaló és vitás kérdés, úgyszintén az elvi döntések egész tömege betűrendes, áttekinthető formában áll az olvasók rendelkezésére, úgy hogy az Évkönyv évről-évre megjelenő kötetei idővel a szakma minden kérdését felölelő szakkönyvtárt fognak alkotni. Teljes ipari címűtár, az összes kávéházak névsora egészíti ki a vaskos kötetet, amely lapunk kiadóhivatalában 8 pengő áron már most megrendelhető. A korlátolt példányszámra való tekintettel célszerű a megrendelés mielőbbi eszközzése.

Újévi üdvözlések. Évtizedekre visszanyúló szokás, hogy kartársaink az ipartestület tagjainhoz szóló újévi köszöntéseiket lapunk hasábjain tessék közzé. — Felkérjük azokat a kartársakat, akik ezt a kedves szokást ez évben is gyakorolni kívánják, megrendeléseiket mielőbb juttassák el kiadóhivatalunkhoz, hogy az a nyomdatéchnikai szempontból megfelelő elhelyezésről idejekorán gondoskodhassék. Egy közzététel díja 8 pengő (100.000 K).

A Magyar Kávésok Évkönyvének II. évfolyama immár sajtó alatt van és még december hó folyamán kartársaink és az érdeklődő közönség rendelkezésére fog állni. Az új Évkönyv bizonyos iparunk fejlődésének, minthogy teljes mértékben vissza fogja tükrözteni az ipar kérdéseinek mai állását. Minden tudnivaló és vitás kérdés, úgyszintén az elvi döntések egész tömege betűrendes áttekinthető formában áll az olvasók rendelkezésére, úgy hogy az Évkönyv évről-évre megjelenő kötetei idővel a szakma minden kérdését felölelő szakkönyvtárt fognak alkotni. Teljes ipari címűtár, az összes kávéházak névsora egészíti ki a vaskos kötetet, amely lapunk kiadóhivatalában 8 pengő áron már most megrendelhető. A korlátolt példányszámra való tekintettel célszerű a megrendelés mielőbbi eszközzése.

A z árdragítási törvény revíziója. Az igazságügyminiszter a királyi ügyészekhez legutóbbi körrendeletet intézett, amelyben a vádhatóságoknak az árdragító ügyekben követendő magatartására nézve ad irányítást. Az igazságügyminiszter körrendeletében rámutat arra, hogy a pénzérték állandósulásával párhuzamosan a gazdasági élet viszonyaiban beállott kedvező változások a közszükségleti cikkek forgalmi árának alakulásában is éreztetik hatásukat. Ez lehetővé teszi, hogy a kereskedelmi és ipari életben a kereslet és kínálat viszonyának normális árszabályzó szerepe túlnyomórésztben újból megfelelő és megnyugtató módon érvényesüljön. Így azok a visszasságok is, amelyek a politikai és gazdasági összeomlás utáni időkben a közszükségleti cikkek árai tekintetében nyomozhatóan érvényesítették hatásukat, lassanként kiküszöbölődnek, illetve visszafejldnek. Eppen ezért ma már nincs meg a jogpolitikai szükségessége annak, hogy az árdragító visszaélésekről szóló törvény rendelkezései a szigorúknak olyan mértékével alkalmaztassanak, amint az eddig a gazdasági helyzet által indokolt szükségességük következtében történt. Az árdragítási bűnügyek számának fokozatos és állandó esökkenése is mutatja, hogy azok a jelenségek, amelyek az árdragító visszaélésekről szóló törvény életbeléptetését s e törvény rendelkezéseinek szigorú alkalmazását indokolták tették, jórészt eltűntek, illetve visszafejldésben vannak. — A miniszter felhívja tehát az ügyészségek figyelmét arra, hogy tekintettel a változott viszonyokra, az árdragítás címén feljelentés tárgyává tett ügyekben az előbb kiemelt szempontokkal számolva, a szükségnélküli vádemelésektől tartózkodjanak. Árdragító visszaélés címén csak akkor indítsanak eljárást, amikor a bűnvádi megtorlás szorgalmazását az eset különös körülményei kivételosen indokolták teszik.

Ipari iparengedélyes kaphat. A pénzügyminiszter legutóbb kiadott rendelete szerint esak iparengedélyes iparosok részesülhetnek abban a kedvezményben a kinstár részéről, hogy fizetési részére iparsót utalhat ki a sóelosztóbizottság beszerzési árban. Ez a megszorítás nemcsak a kinstár érdekét, de az iparengedélyes iparosok érdekeit is kívánja szolgálni, amennyiben ily módon a kontáriparosok kedvezményes áru iparsóhoz nem juthatnak. Természetesen azt, hogy valaki jogosan igényli az iparsó kiszolgáltatását, ezen körülményt iparengedélyével kell hogy igazolja. Az iparengedély bemutatása természetesen

Gargoyle flurit. Felhívjuk olvasóink figyelmét ezen speciális pormentesítő-olajnak lapunk 3-ik oldalán megjelent hirdetésére. Ez a padlóolaj specialitása nagy gazdaságosságával tűnik ki, miután egy bizonyos padlófelület beolajozására kevesebb szükséges, mint átlagminőségű padlóolajból, másrészt ez a beolajozás hosszabb ideig tart, tehát a termék portalanítása GARGOYLE FLURIT használatánál alacsonyabb költséggel lesz lehetséges. Azonkívül az átlagminőségű padlóolajok többnyire csuszosak és ragadósak teszik a padlót és igen kellemetlen szaguk van, a Gargoyle Flurit teljesen szagtalan olaj, amely a padlót tisztán tartja és annak anyagát megóvjá. Tagjaink a GARGOYLE FLURIT-ot a Budapesti Kávésok Áruforgalmi Részvénytársaságánál: VIII. József körút 38, vagy pedig a Vacuum Oil Company R. T.-nél, Budapest, V., Zrínyi uca 7 rendelhetik meg.

Pincérek versenyfutása. Hatvan pincér furcsa versenyfutást rendezett a minap Angliában. A résztvevők mindegyike tálcát vett a kezébe, amelyen színg megtöltött likőröspoharak álltak. Jeladásra az egyensúlyozás művészetének ez az egész serege rohamlépésben elindult. A befutandó pálya hosszabb volt harmadfélezer méteresnél. Tíles volt a tálcát egyik kéből a másikba venni s természetesen nem volt szabad egy sepp likőrt is kidönteni a poharakból. A leggyesebb pincér 13 perc 29 másodperc alatt ért a célponthoz.

Meg nem rendelt árú átvétele ügyében hozott döntést a Kuria. Eszerint az átvevő csak az esetben felel az árú vételáráért, ha az árúval, mint sajátjával rendelkeztél, vagy jogos indokok nélkül magánál tartja, vagy olyan magatartást tanúsít, amelyből az eladó jogosan következtethet arra, hogy az árú átvevője vásárlóként kíván szerepelni.

Motorok, ventilátorok
vétele, eladása, javítása
tekerceselése.

Villamos szerelések.

Rádió.

Hamvas és Társa
V. Kálmán uca 20.

TEL. FON: LIPÓT 921-02.

Pincérkabát

Kor. 100 ezer



Asztalkendők
Abroszok
Szalvéták
Hängerlik

Ketények
Munkaruhák
legelősbbe beszerzési forrása



Ha a lapra hivatkozik árjegyzéket ingyen küldünk.

GUTMANN J. és TSA

BUDAPEST VII. KER., RÁKÓCZI ÚT 16. SZÁM.

Korff Cacao

„Conitrea“ Curacao-Triple Sec
„Whitthe Label“ Scotch Whisky
Battle Axe Rum

Vezérképviselő Magyar Hollandi Teréz körút 47.
Raktár: Budapesti Kávésok Áruforgalmi Rt.-nél

Dozzi szafámi
a legjobb.
Budapest-Rákospalota
Telefon: Lipót 902-66

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

bel- és külföldi borok, pezsgőborok, rum,
konyak és likőrök nagykereskedése
BUDAPEST, VI., ISABELLA UCA 52. SZ.
Telefon: Lipót 975-72.

Akeió a munkásbiztosító pénztár járulékkulcsának leszállítására. A fővárosi és vidéki iparosság összefogott a betegsegélyző járulékok elviselhetetlenül magas kulesa ellen és annak leszállítását követeli. Azzal érvelnek, hogy a háború előtt a mai 5-6 százalékos kules helyett 3 százalékos kules alapján fizették a betegsegélyzőjárulékot a kifizetett munkabérek után és az akkori kules mellett a pénztár nemcsak prosperálni tudott, de akkor létesített számos intézményt, fürdőt, üdülőt, szanatóriumot. Ma a magas kules mellett ilyen újabb intézményeket nem lát sem munkás, sem munkaadó, csak nyögi a kétszeres illeteket.

A esőbejutott iparos iparüzése. A pécsi kereskedelmi és iparkamara adott esetből kifolyólag kimondotta, hogy az 1884. évi XVII. tc. 5. szakaszából következtetőleg az iparos, ha esőbe kerül, elveszti ugyan vagyona feletti rendelkezési jogát, ellenben nagykorúságát és ezzel együtt örendelkezési és iparüzési jogát nem veszti el. A 45742-1894. számú kereskedelemügyi miniszteri elvi határozat sem tartalmaz olyan intézkedést, amely szerint a esőbe jutott iparos a eső tartalma alatt az iparüzés jogából ki lenne rekeszthető.

A jövedelem- és vagyonadó eltörléséért hívja fel állásfoglalásra Hódmezővásrhely törvényhatósága az ország összes törvényhatóságait amaz indok alapján, hogy az adójövedelmek 20-30 százalékkal nagyobbak voltak az elmúlt esztendőben, mint a kivételek. Ennek alapján tehát indokolt lenne a két adónem eltörlése. A törvényhatóság felirattal fordult az ügyben a pénzügyi kormányhoz.

Az üzlethelyiséghez való jog. A francia kamara párisi jelentés szerint megszavazta az ipari és kereskedelmi tulajdonról szóló törvényt, amely hónapokon keresztül állt a különböző érdekeltségek vitáinak központjában. A kereskedelmi tulajdon alatt a törvény a kereskedőnek azt a jogát érti, amely az olyan üzlethelyiségekre áll fent, amelyet hosszabb idő óta bérel s így az üzlethelyiség értékéhez kereskedői munkájával, a bolt-helyiség forgalmának emelésével hozzájárult. A törvény azokra a boltbélre terjed ki, amelyet legalább két esztendő óta foglal el kereskedő vagy iparos. Ilyen helyiségeknél bérelemes esetben polgári bíróság állapítja meg a bérlő kívánására a bérelemes mértéket, mindenkor számbavevéve azt az értéket, amellyel a kereskedő a bolt-helyiség értékének emeléséhez hozzájárult. A háztulajdonos a boltbérletet csak akkor mondhatja fel, ha a helyiséget saját céljaira vagy hozzátartozói céljaira kívánja igénybe venni, vagy az épület átépíteni, esetleg lebontani akarja, de ilyen esetekben is tartozik kártérítést fizetni a volt bérlőnek a kereskedelmi tulajdon értékének arányában. A törvénynek a kereskedők és iparosok szempontjából igen nagy jelentősége van, hiszen nyilvánvaló, hogy egyik-másik ingatlan értékét csakis az ott helytfoglaló nagyforgalmú üzlethelyiség által szerezte és a kereskedő így joggal igényelheti, hogy az ő munkájával szerzett értéktöbbletből részesedést kapjon, ha bérlete megszűnik, az általa szerzett értéktöbblet más élvezetbe megy át. Mikor legutóbb a bolt-helyiségek felszabadítása körül folyt a harc a háztulajdonosok és a kereskedelmi érdekeltségek között, a kereskedelmi érdekeltség már felvette a kereskedelmi tulajdon megővésének gondolatát és javaslatot tett a kormányának arról, hogy az akkoriban már ismert francia törvényjavaslattal mintájára a kereskedelmi tulajdon intézményét nálunk is meghonosítsák.

Budapesti Kávésok Áruforgalmi R.-S. közleményei:

Az őszi idény beálltával, közvetlen behozatal útján, már állandóan raktárunkon tartunk

Stralsund Ostsee-heringet, eredeti fahordókban, a legjobb minőségben, továbbá lazacot és Schipp-Malossol kaviárt, kisebb és nagyobb zárt dobozokban.

Szardíniákat francia gyártmányú: Philipp Canaud és Cresea, úgyszintén a legjobb olasz és portugál fajtákat.

Ementhali sajtot eredeti svájci, ezentúl a legjobb minőségben kerül forgalomba.

Konzerveket. Idei gyümölcsbefőtteket, főzeléket, finom ízt, ugorkát, paprikát, paprikasalátát eredeti gyári áron. Speciális bevezetésünk, könnyebb adagolás végett fél kg-os dobozokban, gyümölcsbefőttek. Amennyiben szezon szükséglet nálunk leköti, úgy árengedményt bonifikálhatunk.

Kávé naponta frissen pörkölte. Általános közkeveltségnek örvendő, különleges összetételű kávékeverékeinkre felhívjuk szíves figyelmét.

Nyerskávékban közvetlen behozatal és pedig: Santos Extra Prima, Santos I., Santos II., nemes kávékban, általunk kipróbálva, eredeti zsákokban és nem itt helyben konfekcionálva: Portorico, Quatemala, I. és II. Nehlerie, I. és II. Mocea, eredeti Hodeidah I., Matagalpa, Costarica, Aranyjáva, Mexiko és Salvador fajok. Kérjen feltétlenül tőlünk árajánlatot, áraink mindenkor előnyösek és a világpiacon napi árhoz módosulnak.

Teaszükségletét feltétlenül nálunk fedezze, mert állandóan kiváló fajtákat tartunk raktáron. Imperial I. különleges teakeverékünk tiszte fajtából összeesítve, kiválóan aromatikusan, nagy közkeveltségnek örvendő. Royal I. kiváló zamatu teakeverékünk hatféle fajtából összeesítve. Azonkívül, mint egyes fajok, Darjiling, Keemun, Rot-schild, Ceylon drótlevelű, Ceylon, Pecco, Kinai teák, Jáva teák és Congo teakülönlegesség.

Állandóan raktáron tartunk eredeti 76%-os angol Jamaica rumot, literes palackokban, továbbá eredeti külföldi speciális likőröket: Cointreau, Benedictinert, Cordial Medocot, Black Whisky, úgyszintén eredeti Martell cognacot.

Fényüzési adómérséklés. Ipartestületünk közbenjárása folytán a m. kir. pénzügyminisztérium arra utasította az adóügyi útmutató és ellenőrző hivatalt, hogy a zenés kávéházak fényüzési vállalati jellegének kezdőpontját — épügy mint a nem zenés kávéházakét — esti tíz órában állapítsa meg. Ez a mérséklés, mely december hó 2-án lépett életbe, természetesen csak azokra a vállalatokra vonatkozik, amelyek ezideig esti kilencórától kezdve voltak fényüzési vállalatoknak minősítve. Bármily hálásan is fogadjuk is ezt a könnyítést, a fényüzési adó kérdése ezzel nincs megoldva, a megzalmat folytatni kell, amíg a nyilvános étkezési üzemeknek teljes mentesítését el nem érjük.

Az iparossegédek bejelentésének elmulasztása — kihágást képez. Egy felmerült konkrét esetből kifolyólag a kereskedelemügyi m. kir. miniszter 72.456—1926. szám alatt kelt elvi határozatában kimondotta, hogy a munkakönyv bemutatását és az iparossegéd alkalmazásának bejelentését elmulasztó munkaadó iparos kihágást követ el.

Fiatalkorúak gyári alkalmazása. A gyermekek és fiatalok gyári alkalmazása ügyében 1927. évi január hó 1-től kezdődő hatállyal a kereskedelmi miniszter fontos rendeletet adott ki, melynek főbb intézkedései a következők: Tizenkettedik életévüket már betöltött, de tizenhatodik életévüket még el nem ért gyermekek és fiatalok gyárakban leendő alkalmazás céljára munkakönyvet csak abban az esetben kaphatnak, ha hatósági orvosi (tisztiorvosi, községi, orvosi, illetőleg körorvosi) bizonyítvánnyal igazolják, hogy a gyáripari foglalkozás egészségüknek nem árt és testi fejlődésüket nem gátolja. A tizenkettedik életévüket már betöltött, de tizenhatodik életévüket még el nem ért gyermekek és fiatalok részére a rendelet hatálybalépése után kiállított munkakönyv címlapjának az iparhatóság peesétje feletti részére a következő megjegyzést kell rávezetni: „A munkakönyv tulajdonosa a felmutatott hatósági orvosi bizonyítvány értelmében gyári munkára is alkalmazhat”. Tizenkettedik életévüket el nem ért gyermekekkel ipari üzemekben és vállalatokban semminő munkát végezletni nem szabad. Azok a gyermekek és fiatalok, akik a jelen rendelet kihirdetése idejében valamely gyárban munkakönyv alapján alkalmazásban vannak, gyáriparban továbbra is orvosi vizsgálat nélkül alkalmazhatók. Az a munkaadó, aki tizenkettedik életévét már betöltött, de tizenhatodik életévét még el nem ért gyermeket vagy fiatalokot e rendelkezések ellenére, munkakönyv nélkül vesz alkalmazásba, százezer koronától kétfélmillió koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

A munkások termelészövetkezetei kézműves ipari keretek között nem üzhetnek ki. A munkások által alapított termelészövetkezetek működése már többször adott panaszra okot. Nevezetesen lehetetlen helyzet, hogy például iparosoknál alkalmazásban álló munkások szövetkezetet alkotva, ipari vállalkozásokba boesátkozzanak. Több esetben sikerült már bebizonyítani, hogy a munkásszövetkezet tagjai főnökeik üzleti érdekeit megsértve segítették elő a maguk szövetkezeti üzemét. A kárpitosiparban előfordult újabb eset kapcsán a kereskedelmi miniszter 58.896—1926. sz. alatt kelt rendelettel kimondotta, hogy a munkások által alapított termelészövetkezetek ipari kézművesipari keretek között nem folytathatnak. Ugy érezzük, hogy ezzel a rendelettel a kérdés nincs még teljesen elintézve. Olyan rendelkezésre van szükség, amelyik félreérthetetlenül kimondja, hogy alkalmazásban álló munkások nem lehet ugyanabban a szakmában a munkások által létesített termelészövetkezetnek a tagja. Ha valamelyik munkás szövetkezeti alapon vállalkozásban kíván részes lenni, ám tegye. De ez esetben hagyja el munkahelyét, szentelje teljes erejét a saját szövetkezetének. Lehetetlen, hogy egyben munkása, másfelől pedig konkurrens legyen munkaadójának.

MÓRA KUNÓ

angol uri szabó

VII., MIKSA UCCA 2. SZÁM (RÁKÓCZI ÚT SAROK)
Angol szövetekben nagy választék. — Elsőrendű kivitel, szolid árak. — Kedvező fizetési feltételek. —

Steinhausl és Kölber

festők és mázoló Budapest, IX.,
Tüzoltó ucca 3. Telefon: J. 8-24.

Kávéházi és vendéglői vörösrézedényeket

készítik és azok javítását és önozását a legszolidabban vállalom. — Felszólításra azonnal helyszínen megyek. — Alapított 1850-ben.

Vályi József rézműves, Budapest,
VII., Nagydófa ucca 9. sz. Telefon: József 128-50.

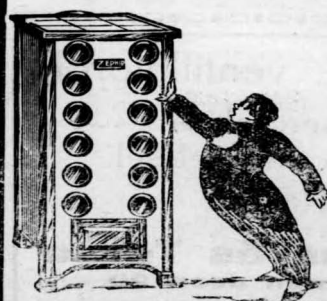


A legjobban bevált iridolgolyók egyedüli készítője.

Billiárdasztalok, éttermi és kávéházi asztalok, székek, alpakka- és chinaezüst-árak, berndorfi evőeszközök és az összes kávéházi és vendéglői cikkek nagy raktára. (Új és használt.)

Legolcsóbb árak.

Költségvetés, árjegyzék díjtalan.



„ZEPHIR“ szab. fafűtésű légfűtéses folytonégő kályha 10 kg. fával 1 óra és 10 óra 24 órán át.

„REKORD“ tökéletesen szabályozható szén- és kokszfűtésű, samftüblésű folytonégő kályhák. TAKARÉKTŰZHELYEK, KÉMÉNYTOLDÓK.

Gyártmányaim az ország minden nagyobb városában gyári áron beszerezhetők egyedárusítómnál.

HÉBER SÁNDOR

kályha- és tüzhelygyártó
Budapest, Vilmos császár út 39.
Gyár: Kazinczy ucca 14. :: Telefon: 47-47.



Paschka és Társa — Heim H.

Fűtési és Vasipari Részvénytársaság

BUDAPEST.

V., Mária Valéria ucca 10. sz.
Telefon: T. 36—28.



Amerikai „ETNA“-rendszerű központi ventilációs frisslevegő fűtőberendezések.

Kávéházak részére a legideálisabb, leg-hygienikusabb és leggazdaságosabb központi fűtőberendezés. Öránként 2—3-szoros légcseré, nagy tüzelőanyagmegtakarítás

Azonkívül:

Eredeti Heim „Meidinger“
„Helios“ és „Redivivus“ folytonegő kályhák.

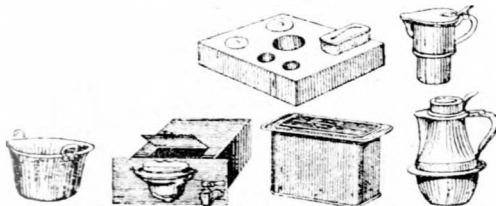


Figyelmes megemlékezés újévre. Fried J. és fia cég elhatározta, hogy mindama vevőinek, kik f. évi nov. 1-től az év végéig 3 millió koronát akár vételből, akár javításból kifolyólag forgalmaznak, 1 játszma kitűnő Fridol billiárd-golyót díjmentesen szolgáltat ki. a megfelelő jegyzékek ellenében.

Kartársaink nagy része, főleg a régi gárda, bizonyára emlékezni fog még az ipartestületünk önzetlen jó barátjára, Székely I. úrra, aki 27 éven keresztül volt ügyvezető igazgatója a Magyar Gázizzófény Rt.-nek (Auerfénynek).

Nevezett úr egy súlyos gégeoperáció folytán kénytelen volt állásától megválni és most többek között villamos izzólámpák eladásával foglalkozik. Kérjük kartársainkat, hogy izzólámpaszükségletét Székely úrnál szerez-zék be, akinek személye elég garancia, hogy üzleti ügyeit mindenkor abszolút korrektséggel és lelkiismeretességgel ellátja. — Címe: VIII., Rákóczi út 17. Telefon: József 94—75.

Rézműves, ónozó, tűzhely specialista
Molnár István és Társa, Budapest, VI., Aradi ucca 45



Legtökéletesebb kávéházi, vendéglői, éttermi és szállodai hézagmentes padlóburkolat, a

linóleum.

Mindennemű átelekítésnél, továbbá úgy kávéházi es vendéglői helyiségek építkezésénél nélkülözhetetlen fontos szerepe van a linóleumpadlónak. Minden érdeklődőnek díjmentes ajánlattal szolgál

ELSINGER M J. és FIAI
Budapest, V., Báthory u. 6. — Telefon: 32—58

ZIMMERMANN LAJOS

építőmesteri cég, építési vállalkozó

Bpest, VIII, Baross u. 111. Tel: J. 112-31

Vállalja házak külső, belső és homlokzatok tető-
zását Főfalak és pillérek kiváltását, vasszerkeze-
tekre áthidalva, továbbá mindennemű kávéházi át-
alakítást, festést és mazoást.

A Budapesti Kávés Ipartestület hivatalos szállítója

Kávéházi függőnszövetek

gyári lerakata és függönyök gyártása, valamint mono-

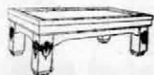
grammok és címerek himzése.

WIEG TESTVÉREK

Telefon: T. 148—13. — IV., Deák Ferenc u. 23.

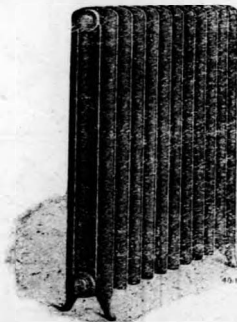
RÁZSÓ JENŐ

billiárdkészítő és kávéházi berendező.
Javítások, átalakítások, új berendezések ké-
szítése és tervezése.



Budapest, IX. kerület,
Lónyay ucca 46. szám
Telefon: József 36--63.

KÖZPONTI FŰTÉS



KNUTH K.
mérnök és gyáros

BUDAPEST
VII, Garay ucca 10

Szellőzés - Vizvezeték

SZALAY
CUKRÁSZDA

TELEFON: 28—68.

Budapest, V.
Lipót körút 7.

Rosenberg és Oller
Budapest, VII., Dob ucca 1.

Telefon: J. 115—64.

Tükör- és táblauvegkereskedés, üveg-
homályosító és mintázó-gyár. Számos
előkelő budapesti kávéház és étterem
állandó szállítója



Staufer
dobozos
Emmenthali
vessző márka

Központi gyártelep: Répcelak, Vasm.

Verő Sándor

ÜVEG- ÉS PORCELLÁN
KERESKEDELMI R.T.

BUDAPEST, VI., IZABELLA UCCA 50.

Üveg- és porcellánárak a legegyszerűbbtől a legfi-
nomabb kivitelekben. Kávéházi, vendéglői
és szálloda berendezések.

TELEFONSZÁM: LIPÓT 968—47.

Schreiber és Róth

Budapest, VII., Valero ucca 1. (Dob ucca sarok)
Telefonhívó: J. 11—59. Kör kavéház alatt.

Kávéházi és vendéglői berendezések raktára

Állandóan nagy raktár keveset használt kávéházi be-
rendezésekben és egyes berendezési tárgyakban, úgy-
mint: billiárdasztalok, dákok, golyók stb. — Alpacca,
porcellán és mindennemű kávéházi és vendéglői tel-
szerelés legolcsóbb beszerzési forrása.

Vétel és eladás

Legolcsóbban szállít

lámpázott teatojást || ágytollat, pelyhet
minden időben a || és különleges pap-
legolcsóbb áron. || — lanpelyhet. —

THAU MÓR

VI. Aradi ucca 33. Telefon 71—19.

Chrysanthemum

táj- és virágkertészet

Budapest, VII., Mogyoródi út 117—127.

Telefon: József 40—08.

Elvállaljuk kávéházak, vendé-
glők növénydíszítést — költség-
vetéssel díjtalanul szolgálunk.

EGY MEGOLDOTT PROBLÉMA

TAPDUS **NEKTAR** **UDT DEN NEM BOTT**
KÉVES ALKOHOLLAL
GYÖGYTÁPSÖR
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFÖZŐ RT. KÖBANYAN
MEGRENDELHETŐ A VÁROSI IRÓDÁBAN: VIII,
TAVASZMEZŐ UCCA 7. TELEFON: JÓZSEF 43-31

LITTKÉ

PEZSGÓ
Casino-England — Crème Rose

Vezérképvislet:

Mária Valéria u. 1. Telefon: L. 979-15

LÉDA gőzmosógyár,
VIII., Futó-u. 8.

chlor nélküli házimosás. Szállodai, vendéglői és kávé-
házi üzemek kiszolgálására berendezve. Tel. J 26-82

HARMATVIZ a Hungária lithiumos gyógyforrás

szénsavval telített ásványvíze

Megrendelhető:
I. Gellért rakpart 1. szám
Telefon: József 112—59

Ifj. Grünwald Mór

Budapest, IV. Ferenc József rakpart 6. Tel.: J. 61-49
Szállodai, vendéglői és kávéházi üveg és porcellán



A „MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR”
HOGYHA MINDIG ISSZA, EGÉSZSÉGÉT S PÉNZE
EGYRÉSZÉT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

Márvány-

asztal-, pult-, cassa- és biliárd-lapokat
leggyorsabban és legolcsóbban szállít

Dunamenti Kőbányák és Márványművek r.-i.

Budapest, X. Kőbányai út 43/f.

Telefon: József 11-49.

Régi márványlapok átcsiszolását jutá-
nyosan eszközöljük.

**Boon cacao
és csokoládé
villámárka**



Vezérképviselő Magyarországon részére:
SCHMIDL SÁNDOR ÉS FIA
Budapest, V., Váci út 34. Telefon 41-44.



**Dreher
Bak Sör**

Rottersmann Tivadar

csemegeárúk nagykereskedése
Budapest, VI., Király ucca 60. sz.
Sürgőnycim: „Terrott” Budapest

Művész - fényképek

VI., Király ucca 81, I. em. 2.

6 darab művészlap 10 pengő.
Mindenfajta felvételek ugyiszintén bróm
olajképek a legművészebb kivitelben
és méltányos árban. Felvételek házon
kívül és minden időben eszélőzöltenek.

LAKOS LAJOS

takaréktüzhelygyár részvénytársaság, Budapest.

Iroda és gyár: VIII., Bezerédy ucca 8.

Telefonszám: József 21-34.

Üzlet: IV., Váci ucca 40.

Telefonszám: József 153-52.

Jó és szép világítással
lakályosabb otthona

**ORION
IZZÓLÁMPA**

KOVÁCS BÉLA BUDAPEST

Berendezési vállalat lakások, irodák, bankok és min-
denemű üzletek tervezése, átalakítása és berende-
zése a leggyorsabbtól a legpazarabb kivitelig.
Tervezések, költségvetések.

Központ: VI., Teréz-körút 19. Telefon 139-88.

Irodabútor és irógépraktár:

VII., Dohány-u. 1. Telefon J. 91-68.

GOLDBERG ÉS KLEIN FÉNYEZŐ- ÉS MÁZOLÓ MESTEREK BUDAPEST, VI., HEGEDŰS SÁNDOR UCCA 31.

Vállaljuk kávéházak mázolását, renoválását, min-
denemű mázolási és fényezési munkákat a leg-
szolidabb kivitelben. Továbbá minden e szakmába
vágó munkát a legutányosabb árak mellett.

**Püspöki uradalmi
bérpince r. Váci**
Központi iroda: Budapest V. Zrínyi-u. 7.
Telefon: 134-50, 19-40.
Magyar palackos-bor különlegességek.



Garantált teljes
zsírartalmú

sajtjaink

mindenütt
beszerezhetők:
Pálpusztai-sa
Derby-sajt,
Romadour,
Imperial.

Óvári, Trappista, Casino, Roquefort,

Roquefort dobozos.

Derby Sajt és Vajtermelő Részvénytársaság

Központi árusító-telep: Budapest, VIII.,

Tömő ucca 33. sz. Telefon: József 61-10.

Herzka, Halász és Berger

Alapított 1886-ban

vas és rézbutor-gyár

Budapest, V., Lipót-körút 10.

Teljes kávéházi és szállodai berendezések

A legkiválóbb
sörkülönlegesség

Szent István Porter sör

a Polgári Serfözde gyármánya

Elsőrendű

abrosz,

szafvetta,

hangerfi

és törölő-

ruha

gyári árakon kapható, rendkívül
előnyös fizetési feltételek mellett
Rosenberg Mihály, V., Erzsébet
tér 1. Gr. Tisza István u. sarok

Tokaji konyak

Anima Tokaj konyak-likőr

Első Tokaji Konyakgyár rt. Tokaj.

SALGÓ

fehérneműkölcsönző

és gözmosógár

VI., Vörösmarty u. 54. Saját ház. Telefon: Lipót 999-78.

Kávéházak és éttermek fehérneműszükségletet
vadászatú kölcsönfehérneművel ellátja és
házhoz szállítja legutányosabb árak mellett

Mosást a legolcsóbban vállal

Székelly I.

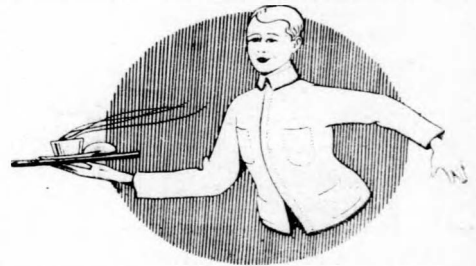
Magyar Gázizzófény Rt. — Auerfény volt igazgatója
Budapest, VIII., Rákóczi út 17. Telefon: József 94-75

tisztelettel kéri régi jó barátait, kedves ismerőseit és
jóakaróit. **villamos izzólámpa** szükségletét nálán
hogy szerezze be.

Kizárólag kitűnő gyármányú árút tart raktáron, még
pedig a legolcsóbb eredeti gyári árakon. — Szíves
megrendeléseket, még a legkisebb mennyiséget is, akár
telefonon is elfogad reggeltől késő estig és az árút
azonnal házhoz szállítja.

PINCÉRKABÁTOK

prima minőségben és elegáns kivitelben.



GRÜNHUT ÖDÖN cégnél, József körút 22.
A kávéipar szállítója.

CSILLÁROK, SZELLŐZTETŐK
Goldstein Ignác **Schäffer Bélané**
csillárüzem- és villany-
berendező vállalatú helymámpaernyő
műterme
Kazinczy-u. 53. Tel.: J. 128-35.
Speciális kávéházi és vendéglői berendező

MINDEL ALBIN

hetilapmappák, étlapmappák, kártyatáblák készítése
Budapest.

VI., Szegfű ucca 1. sz.

Telefonhívó 86-36

Tizenöt év óta fennálló

műhelyemben kávéhá-

zak, éttermek és kaszi-

nók részére hetilap-

mappák, étlapmappák

borlapmappák és kár-

tyatáblák készülnek —

Ezen felsorolt cikkek a

legjelzésebb kivitel-

ben, a legjobb és leg-

erősebb anyagból ké-

szenek, nálam állan-

dóan a legolcsóbb ár-

ban kaphatók!

A hetilapmappák ki-

vittele: bőrhát vászon-

borítással, sárgaréz sar-

kokkal, cím és a lap

nevének aranyozásá-

val. Vidékre utánvétel!



Hacker és Társa

Chinaezüst- és alpakkaárúk

Budapest, VII., Sip-u. 6.

Telefon: József 54-55.



Jég szállítását vállalja és kifogástalanul teljesíti

ERZSÉBET JÉGGYÁR
RECHNITZER és BRUCKNER cég

Budapest, VII., Hajtsár ut 153.

Telefon: József 96-32.

Magyar Tej- és Tejtermékgazdálkodási Rt.

VIII., Óriás ucca 4 — Kávéházak és szállodák részére szállít elsőrendű minőségű tejet, habtejszint, teavaját és az összes tejtermékeket — Telefon: József 2-18

Felelős kiadó: Szemere Géza. Nyomatott a Merkantil-nyomdában, Budapest, VIII., Hunyadi ucca 5. (Havas Ödön).