

KÁVÉESOK LAPJA

VIII. évfolyam.

A Budapesti Kávésok Ipartestületének hivatalos lapja

12. szám

Kiadó és laptulajdonos: A Budapesti Kávésok Ipartestülete	Felelős szerkesztő: Dr. Havas Nándor	Szerkeszti: A Budapesti Kávésok Ipartestületének sajtóbizottsága.
Alapítvány: A Budapesti Kávésok Ipartestületének és a Magyar Kávésok Országos Szövetségének tagjai tagdíjuk fejében ingyen kapják. Előfizetési díj: Egy félévre 8.— pengő, egész évre 16.— pengő		Szerkesztőség: Budapest, VIII. József körút. 38. III. em. 17. Telefon. József 321—05. Kiadóhivatal: Budapest VIII., Rökk Szilárd u. 31. — Hirdetéseket a kiadóhivatalhoz fel naponta 8—14 óráig. —

MEGHÍVÓ.

A Budapesti Kávésok Ipartestületének elöljárósága f. é. június 24-én (pénteken) délután öt órakor, az ipartestület tanácsstermében

ÜLÉST

tart. melyre az elöljáróság t. tagjait meghívja.

Budapest, 1932 június 15-én.

Dr. Havas Nándor sk. Mészáros Győző sk.
főtktár. elnök.

Közérdek

Mint minden társadalmi szervnek, az ipari érdekeltségnek is, közérdekű céljai vannak, amelyeket részben a törvény kötelezőleg előír, másrészt pedig a viszonyok tesznek szükségessé.

E közérdekű célok rendszerint az illető érdekeltség alapszabályaiban vannak lefektetve és ezek betartásán a hatóságok őrködnek.

E célok kritériuma felől már sokszor igen téves felfogásokat hallunk, amiből arra kell következtetnünk, hogy sokan vannak olyanok, akik a közérdek fogalmát más szempontokkal tévesztik össze.

Ipartestületünk alapszabályai — mint minden más hasonló szervezete — tartalmaznak azokat az ügyköröket, amelyek közérdekűeknek tekintendők és amelyek szolgálása és előmozdítása a testület feladata. Természetesen e célok nemcsak erkölcsi jelentőségük, de a gyakorlati iparüzés érdekeit is szolgálják, amikor a testületet arra kötelezik, hogy a hatóságokat az iparügy tekintetében kellőleg tájékoztassa, valamint az iparúzókat, valamint alkalmazottaikat erkölcsi és anyagi érdekeit szolgáló intézkedéseket létesítsen.

A mai viszonyok mellett kétségtelenül a hatóságokkal való érintkezés a legfontosabb, mert hiszen sorsunk ezek kezében van és sokszor tőlük függ további munkalehetőségünk is.

A közérdek fogalma természetesen azt jelenti, hogy a testület egyéni érdekeket nem szolgálhat, hanem olyan intézkedéseket, könyvnyitéseket szorgalmaz, amely az összes iparúzóknak vagy azok túlnyomó részének érdekében áll és amelyek igénybevétele mindenki részére lehetséges. Így amikor a testület egy új adónem bevezetése vagy általános adóemelés ellen szólal fel, annak a tudatában teszi, hogy az ily intézkedés az összes iparúzókat érinti, de semmi esetre sincs jogában egyéni sérelmek dolgában (p. o. ha valakinek adóját sérelmesen állapították meg) eljárni. Erre való a törvényben megszabott felelősségi és panasz eljárás, amelyben a testület esetleg — ha szükség van rá — segítséget nyújt, de ez semmi esetre sem lehet kollektív eljárás tárgya, kivéve azt az esetet, amikor oly

precedensről van szó, amely utóbb az egész iparra sérelmessé válhatik.

Vannak olyan kérdések, amelyek látszólag magánérdekek és mégis a közöfű munkásság keretében vonatnak, ha az idők és viszonyok kívánatossá teszik. Ilyen kérdés p. o. az üzletberek kérdése, amely kétségtelenül a szerződő felek magán megállapodásán alapul.

A viszonyok azonban oda fajultak, hogy tekintet nélkül a szerződő felek megállapodásának mikéntjére, szükségessé vált hatósági intézkedések kérése és sürgetése, de ezen felül közvetlen intervenció az egyes háztulajdonosknál, hogy az ily módon elért sikereket precedensül használva, másoknak is és lehetőleg az ipar egyetemének eredményeket érjünk el.

Vannak olyan feladataink, amelyek célja az ipar jogainak megóvása és esetleg kiterjesztése. Tiltakozás a törvény ellenére történt engedélyezések ellen, vagy jogok kiterjesztésének kérdése stb. stb. idetartozik. Ezekben az ügyekben látszólag egyes esetekben kell kiindulnunk — olyanokból, amelyek alkalmasak arra, hogy rendszerré válva az ipar jogkörét károsítsák és esorbitsák.

Nagyjából ez az a munkakör, amelyet egy ipari érdekképviselő betölt és amelynek érvényesítésére hivatva van.

Sajnos e részben sok félreértést tapasztalunk. Vannak iparúzókat, akik legkisebb ügyesbajos dolgukat közérdekűnek tartják, testületi fellépést és eljárást követelnek, holott leg-sajátosabb egyéni dolgaikról van szó. Mint említettem, a testület a dolog természeténél fogva és a kartársi szolidaritás alapján igyekszik segíteni, de semmieset sem állíthatja egyéni érdekek szolgálatába teljes presztízst.

Az érdekképviselőt olyan féltett tőke, amelyet csak az ipar érdekében szabad felhasználni és gyümölcsösöztetni és amelyet egyesek könnyelmű érdekekben lejártni nem lehet.

Természetesen ez a megfontolás esetleg sér-tődésekre is adhat alkalmat, mert vannak akik minden egyéni bajuk orvoslását érdekképviselőtől és annak útján remélik. Pedig aki figyelemmel kíséri az ipari érdekképviselőt működését, megállapíthatja, hogy csak az a szervezet tudja feladatait helyesen és jól elvégezni, amely tevékenységét nem aprózza el kisjelentőségű kérdések hollywoodjában, hanem céltudatosan az általános jelentőségű nagy problémákat tartja napirenden, amelyek az ipar jog- és birtokállományának fentartását célozzák és amelyek helyes és kedvező megoldása a jelen és a jövő érdekeit szolgálja.

Hogy erre manapság szükség van, azt hangsúlyoznunk valóban felesleges.

A közérdeket szolgálni pedig nemcsak a megválasztott vezetőknek kötelessége, de emi-nens érdeke minden egyes iparúzóknak. Jogában és módjában áll mindenkinek felszólalni, gondolatait közölni, az összesség bizalmából megválasztott vezetők kötelessége a felvetett eszméket kivihetőség szempontjából elbírálni. Ha a viszonyok és a helyzet mérlegelése alapján nem mindig lehet a felvetett eszméket megvalósítani, ezt ne vegye senki zokon vagy kicsinytelenségnek, az a vezetőség, amely a dolgokat egyetemesen tekintti át, tisztában van az erők és lehetőségek mértékével.

Mészáros Győző.

SZAKKÉRDÉSEK ROVATVEZETŐ KATONA ISTVÁN

A Magyar Orvosi Nagyhét és a kávéital

Mint a napilapok jeleztek, e hó 5-én nyílt meg nagy érdeklődés mellett Budapesten a Magyar Orvosi Nagyhét, melynek program-jában a különböző orvosi kérdéseken kívül olyan problémák megvitatása is szerepelt, melyek a kávéházi és vendéglői ipart közelebbről és érdeklők. Különös érdeklődésre tarthat számot lapunk olvasói előtt az az előadás, amely a Magyarország Klinikáinak és Kórházainak Szövetsége által f. hó 9-én rendezett kórházi üzemtechnikai előadások keretében hangzott el a kórházi kiállítás és amely a kávéital helyes és racionalis előállításának kérdésével foglalkozott.

A kiállításon ugyanis többek között résztvett Harsányi Adolf is, ki az általa terjesztett speciális kávéforrázó gépeket állította ki. Az előadás nagy számmal megjelent orvosok, magasrangú katonarvosok és élelmezési tiszték, valamint az OTI és a MABI több vezető tisztviselője előtt bemutatva a készülék működését, amit természetesen kóstoló követett, majd előadást tartott arról, hogy milyen előnyöket rejt magában az éfajta gépek használata. Az előadást a következőkben ismertetjük:

„Mélyen tisztelt Hölgyeim és Uraim! Bizonyára ismeretes Önök előtt az a tény, hogy a külföldön, de Magyarországon is mind több és több helyen térnek át a kávéital gépi előállítására. Ennek oka egyrészt a gépkávé hasonlíthatatlanul jobb minőségében, másrészt a géppel elérhető, igen jelentős megtakarításban keresendő.

Az itt bemutatott kávéforrázó gép főbb alkotórészei: a fém köpennyel körülvett porcellán tartány, porcellán fedővel, a fémmel burkolt porcellán csap, mely a kávéital leboacsátására szolgál, valamint a gázrezsó. Látnivaló, hogy a kávé ily módon csak a tartány és a csap porcellánjával jut érintkezésbe, ami izét előnyösen befolyásolja. A porcellán téglés és a fémköpeny közötti teret víz tölti ki, melyet alulról gázrezsó vagy más, megfelelő hevítő-készülék tart kellő hőfokon. Ezáltal a kávéital állandó, egyenletes magas hőfokát — sikerült biztosítani. A kávé elkészítésekor a porcellán tartány fölé szűrőedényt helyezünk, melynek szűrőlemeze filtráló papiros van téve. Erre öntjük a megfelelő mennyiségű darált kávé-t, majd a Prof. Junkers rendszerű forróvíz-automata által szolgáltatott 100 C fok hőmérsékletű vízből annyi litert bocsájtunk a kávé-örletre, ahány liter kávéitalt kívánunk készíteni. A Junkers-gépből kibocsájtott forróvíz mennyiségét a készülék litermutatója önműködően jelzi. Ezzel már el is készült a kávéital, mert az — a gyorsan bekövetkező átszüremlés után — a porcellán csapon azonnal leboacsátható. Bemutatom a produkált kávé-t. Bemutatom a színét, amely ragyogó, tiszta aranybarna. Ennek színezéséhez nem szükséges pótkávé, amely különben is hátrányosan befolyásolja a kávéital ízét, nem szükséges tojás a derítéshez, sem pedig karamella vagy más színező anyag. Sziveskedjenek megízélni a kávé-t: aromája áthatóan illatos. Tessék megízélni a kávé-t: zamatos és tartalmas. Pedig ebben a készülékben 20 százalékkal kevesebb ká-

SABOL

a hófehér svábvész egyszeri hintésre pusztít!
SABOL-féle JOKER rovarpermetező a legjobb!
SABOL rovarszaki laboratórium, Német u. 10-12. Tel.: 321-54. Kérje háztartási üzletekben.

A legkiválóbb sörkülönlegesség

Szent István Porter-Sör

a Polgári Serfőző gyártmánya!

vőrletet használtunk fel, mint amennyi az elterjedt kávéfőzési módnál szokásos, tehát literenként nem 8, hanem csak 6.4 dkg-ot. E tetemes redukción dacára, az itt produkált kávéital szín, szag és tartalom tekintetében sokkal különb a kávéitalnál, amelyet főzéssel állítanak elő. Ez alapon tehát a gép beszerzési költségét ott, ahol kávéitalt nagyobb mennyiségben állítják elő, tehát kórházakban, szanatóriumokban, klinikákban, laktanyákban, kávéházakban, stb. az elért megtakarítás önmaga fizeti meg amellel, hogy az előállított kávéital minden tekintetben különb a főzés által produkált kávéval.

Keressük az okát, miért van ez így.

Abból az elvből kell kiindulnunk, hogy a teát és kávéét nem szabad megfőzni. A tea főzés útján való elkészítése már nem is szokásos, de a kávéital előállításánál — sajnos — még szelvényben használják a főzési eljárást.

A kávéban és teában egy nem kívánatos alkatrész van, a cersav (Gerbstoff), mely a kávé vagy tea ízét hátrányosan befolyásolja. A főzés által tartósan előidézett forrás a kávéból kioldja a cersavat, míg forrázásnál a cersav csak számba nem vehető csekély mennyiségben kerül a kávéitalba. A főzés által nagy mennyiségben kiváló cersav káros hatását nagymértékben fokozza az, hogy a kávéital készítéséhez általában a „szud“-ot, tehát az előző nap főzött kávé vízzel felhígított, szaccát használják fel.

A főzéssel előállított kávéital nem tiszta, zavaros, szaga sem az igazi, ize pedig határozottak. Dr. Gara vizsgálatait két oly kávéitalon végezték, melyet forrázás és szűrés útján nyertünk.

Több ízben végeztem vegyvizsgálatot annak igazolására, hogy a gépen nyert kávéital valóban a már elmondott tulajdonságokkal rendelkezik. E vizsgálatok, melyeket dr. Gara Rezső, kir. törvényszéki hites vegyész, a m. kir. államrendőrség vegyészé végeztet, kivétel nélkül a legkedvezőbb eredményeket produkálták. Dr. Gara vizsgálatait két oly kávéitalon végezte, melyek közül az egyik közönséges főzés útján, a másik gépen, forrázás útján nyert kávéital volt és ez utóbinnál abból a feltételekből indult ki, hogy a géppel megtakarítás érhető el és éppen ezért ide 10 százalékkal kevesebb kávéőrletet használt fel. E kétfajta kávéital elkészítése dr. Gara jelenlétében és ellenőrzése mellett történt és ezek analízisének eredményeképpen a következő adatokat állapította meg: 100 cm³-ben volt:

összes szabad sav

gépén készült kávéval	főzött kávéval	
extrakt	2.196 gr	1.860 gr
hamu	0.229 gr	0.248 gr
összes cukor	0.080 gr	0.061 gr
koffein	0.080 gr	0.065 gr
(illó-, aroma-olajok)	1.000 gr	0.750 gr

míg a gépen készült kávéval a fajsúly 1.010, a főzötté 1.0072 kg volt. Ha tehát 10 liter vízzel 800 gram kávéból főzéssel állítunk elő kávéitalt, az eredmény azonos lesz, ha gépen, forrázással csak 611.5 grammot használunk fel. A tényleges megtakarítás tehát 23.6 százalékos, ami igen jelentékeny mennyiség és így a vegyész véleményem nemcsak a minőségi tulajdonságokat, de azt is igazolja, hogy a gép a megtakarítással rövid idő alatt amortizálja önmagát.

A Wiener Lebensmitteluntersuchungsanstalt, az ottani kávéipartestület megkeresésére, 3 év előtt hasonló vizsgálatot vezetett és ugyanilyen kedvező eredményeket mutatott ki.

Mindezekből pedig arra következtethetünk, hogy a kávéital géppel való előállítása egyrészt nagyjelentőségű minőség, másrészt tetemes anyagi eredményeket biztosít, de mint lényeges tényezőt kell megemlítenem a géppel készült kávé abszolút higiénikus voltát is.

A nagy tetszéssel fogadtak előadás után a megjelenetek nagy érdeklődéssel fordultak Harsányihoz, a gépek beszerzési költségeit illetően és örömmel állapították meg, hogy ezek az árak a közintézmények részére való beszerzéseket lehetővé teszik. Ennek folytán rövidesen számos klinika, kórház és laktanya fog áttérni a kávéforrázógépek használatára.

Szükségnek tartottuk azonban azt is, hogy a fentiekkel kapcsolatban kérdést intézzünk a közintézmények élelmezésének kérdésével foglalkozó egyik egyetemi professzorunkhoz, ki hazánkban a konyhatechnikai problémák legkitünőbb ismerője és aki a véleményét a következőkben foglalta össze részünkre:

— Szívesen ragadom meg az alkalmat, hogy a kávéital készítésének kérdéséről nyilatkozzam és azt kétféle szempontból: kémiaiilag és a racionalis üzem szempontjából vizsgáltsam meg.

Egy ízben, egy kórházban tett látogatásom alkalmával, annak konyháján hatalmas kávéforrázó gépet találtam — üzemben kívül. Kérdéstem intéztem a nővérekhez, hogy a gép

miért nincs használatban? „Ha a kávéét eddig jó volt főzni, ezután se lesz szükséges valami új előállítási eljárás bevezetése” — volt a válasz. Ez a válasz világítja meg legjobban azt a tévedést, melyben a kávéital előállításával foglalkozó üzemek élnek.

Számos vizsgálatot végeztem arra vonatkozóan, hogy milyen tényezők befolyásolják a kávéital színét, ízét és szagát, valamint, hogy e téren milyen helyes módszerrel lehet megtakarítást elérni. Ezen vizsgálatomaim eredményét a következőkben foglalhatom össze. A kávébabot közvetlenül elkészítés előtt kell megőrölni, mert az őrölt kávé aromájából óránként mintegy 2—3 százalékos veszít. Ugyancsak lényeges szerepet játszik a friss pörkölés, miért is ajánlatos — különösen nagyobb üzemekben — a házi pörkölés is. Mint ismeretes, a kávé zamatát, illatát az abban lévő illóolajok adják meg és így a kávéital elkészítésénél azaz az eljárást kell követni, amely az illóolajoknak legnagyobb mértékben való kivonására képes és módot nyújt arra, hogy ezek az illóolajok a kávéital tárolással el ne párologhassanak. A főzéssel, forrázással való előállításnál több nagy hibára kell rámutatnom. Elsősorban arra, hogy a tartós forrás az annyira kívánatos aromaolajok nagymértékű elpárolgására vezet, tehát semmiesetre sem nyerhetünk olyan illatú és zamatú kávéitalt főzés útján, mintha azt sohasem hozzuk forrásba. A másik fontos kérdés a cersav távollatása, ami — mint nem kívánatos elem — ugyancsak nagy fontossággal bír. Érdekes momentum, hogy míg a főzés a kávéitalt éppen a zamatot és illatot jelentő olajoktól fosztja meg, addig a nem kívánatos cersavat — éppen a tartós főzés által — nagymértékben oldja ki az őrletből. A főzéssel használt „szud” alkalmazása pedig különösen hátrányos, mert ebből ugyan némi szín még kivonható, de értékes anyagot nem tartalmaz és legfeljebb arra képes, hogy a kávéital cersavtartalmát növelje, holott ennek éppen ellenkezője volna a cél. Sok helyen a kávé sötét színének elérésére pótkávé vagy más használatlan festsóanyagot alkalmaznak, melyek természetesen éppenséggel nem szolgálják a kávé minősége fokozásának célját. Ha a főzött kávé összehasonlítjuk a ma már sok helyen használt és kitünően bevált forrázógép által produkált kávéval, a különbséget rendkívül szembeszökőnek fogjuk találni. A géppel forrázott, de soha forrásba nem hozott kávéital cersavát csak nyomokban tartalmaz, míg ezzel szemben tökéletesen kivonja a kávé illatát, zamatát, kellemes ízét reprezentáló olajokat, azokat elpárologni nem engedi, mert a kávé zárt porcellántégelyben helyezkedik el és így pontosan azokat a hátrányokat kizárja ki, amelyek főzésnél elkerülhetetlenek. Ennyit a kémiai vonatkozásokról. A racionalis üzem szempontjából pedig azt kell mondanom, hogy ahol főzik a kávéét, ott a szükséges mennyiségben felül kell a babkávéből felhasználni, hogy élvezhető kávéitalt kapjunk, míg gépi forrázásnál 20%-kal kevesebb őrlet felhasználása nemcsak ugyanolyan, de jobb kávéitalt produkál, többek között azért, mert az cersavmentes. A kávé színe aranybarna, tiszta és ez a szín sokkal kellemesebb, mint azé a kávéé, nem is nevezhető itálé, melyet pótkávé és szud hozzáadásával főztek szurokfeketére és zavarosra. A kávé gépi úton, forrázással való készítése tehát minőségi és anyagi előnyöket jelent és ez — különösen a mai nehéz viszonyok mellett — mindenképpen megszüntelendő momentum.

A Budapesti Kávésok Áruforgalmi Részvénytársasága

f. é. június 11-én tartotta a éves közgyűlést. A közgyűlést Losonczy Gusztáv elnök-vezérigazgató vezette, ki a határozatképesség megállapítása után melegen üdvözölte a megjelent részvényeseket. A közgyűlés az előterjesztett jelentéseket és az 1931 évi eredményzámokat megelégedéssel vette tudomásul és a felelős vezetőségek a felmentvényt megadta. Majd az igazgatósági tagok mandátuma lejárván, a közgyűlés egyhangú lelkesedéssel az igazgatóság tagjaivá Losonczy Gusztáv, Mészáros Győző, Bánó Dezső, Bodó Adolf, Gál Arnold, Reiner István, Rónai Miklós, dr. Strausz Vilmos, dr. Zboray Miklós és Zoltán Béla urakat választotta meg. A felügyelőbizottság tagjaivá pedig: Vigh János, Gerő Áron, Katona Gyula és Hajós Samu választották. A választások megtörténte után Losonczy Gusztáv mondott köszönetet az iránta megnyilvánult bizalomért.

A közgyűlés befejeztével az igazgatóság tartotta meg alakuló ülését, mely alkalommal a részvénytársaság és igazgatóság elnökévé Losonczy Gusztávot, valamint a végrehajtóbizottság tagjait választotta meg.

Kerfi bufor

összcscukós
pótaszlatok javítási
munkálatok.

Vanczák

vasbútorüzem
VII. Csányi uca 12.
Telefon: 45-1-70.

H I R E K

MIRŐL NE FELEDKEZZÉK MEG?

Június 20-ig befizetendő az általánosított és zenés kávéházak vígalmi adója.

Június 21-én, pénteken délután 5 órakor előjárásági ülés az ipartestület tanástermében.

Június 25-ig befizetendő a személyzet illetményeiből levont kereseti, a felemelt külön- és rokkantellátási adó.

Július 5-ig megfizetendő a II. negyedévi házbér harmadik része.

Július 10-ig az adóközösség tagjai tartoznak megfizetni fényüzési és forgalmi adóátalányukat.

Július 15-ig fizetik a fényüzési adót azok, akik nem tagjai az adóközösségnek.

A munkanélküli alkalmazottak javára szóló gyűjtést folytatjuk, a gyűjtött összegeket szíveskedjék hetenként beküldeni.

A Magyar Kávésipar Évkönyv VII. évfolyama megjelent.

Előjárásági ülés. A Budapesti Kávésok Ipartestületének előjárásági f. é. június hó 24-én (pénteken) délután 5 órakor tartja meg június havi előjárásági ülését. Tekintettel arra, hogy a nyári hónapok folyamán az előjárásági ülést nem tart, kívánatos, hogy az előjárásági tagjai minél nagyobb számban jelenjenek meg a június 24-iki ülésen.

Személyi hírek. Szabó Samu, a Budapesti Kávésok Ipartestületének alelnöke egészsége helyreállítására céljából hosszabb tartózkodásra Hévízre utazott. — Losonczy Gusztáv, a Budapesti Kávésok Áruforgalmi Részvénytársaság elnök-vezérigazgatója nyári szabadságát június 15-én megkezdte.

Adomány. Pethő György, ipartestületünk volt érdemes alelnöke ez évben is dokumentálta iparunkhoz való ragaszkodását, amelyben iparunk céljai javára ismételtén 80 pengőt adományozott.

Halálozás. Bieber József volt kávé, ipartestületünk sok éven át volt tagja 67 éves korában hosszas szenvedés után május 21-én elhunyt. Elhunytát neje szül. Madarassy Mária, gyermekei, vejei és rokonsága gyászolják. Nyugodjék békében!

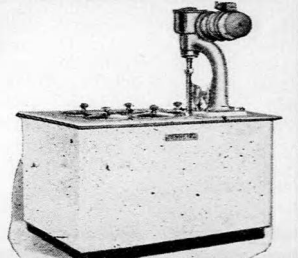
Gyászolat. Súlyos vesztés érte Babócsy Lőrincet, ipartestületünk tagját. Felesége szül. Ganper Vilma úrnő, ki férje súlyos betegsége folytán a Vigadó-kávéházat nagy

HENNEFELD

jégszekrénygár

Budapest VI. Ó. u. 6.
Telefon: 11-4-29.

Jégszekrények,
sörkimerőszűle-
kek, elektromos
hűtőszűlekek,
elektromos fagyalt-
készítők és
konzervátorok.



Fagylaltapparátok

pultapparátok, fagyasztógépek és konzervátorok legolesőbban **FALISZEK FELIX** kádárüzem. Budapest, VI. Szondi uca 66. (Bajza u. old.) Saját készítményekért 5 évi jótállás!

Tejértékesítő és Tejgazdasági r.-t.

Telep és központi iroda:

VIII. THEK ENDRE UCCA 38. Sz.

Szállít: kávéházaknak elsőrendű uradalmi tejet, kitünő vajat, habtejzint és tejtermékeket.

Telefon: J 302-69, 348-62.



Legmodernebb forma! Legjobb teljesítmény! Legnagyobb tartósság! Legprecízebb ellenőrzés! „ANKER” ellenőrző pénzár. Hanser Károly műszaki és kereskedelmi papíráruhágy. Budapest, III. Bécsi út 42. Alapítási év: 1867. Telefon: Aut. 624-97.

IVANCSICS JÁNOS órák és ékszerész

Budapest, Rákóczi út 9. Telefon: 430-09. Aranyért, briliánsért, zalogcéduleért óriási árakat fizetek. Zalogból kiváltott alkalmi vételek eladása. Óra- és ékszerjavítások.

STEINER keksz és ostyagyártmányai a legjobbak!

Hasznos tudni

hogyan
SCHMIDTHAUER Igmándi
természetes

késérüviből felpohárral elengedő,
de sok esetben már néhány evő-
kanállal is!

Utasítás minden palackhoz mellékelve!
KAPHATÓ MINDENT!

szorgalommal és önfeláldozással vezette, f. é. június 8-án rövid szenvedés után elhunyt. A meghaldogult úrnő elhunytá súlyos beteg férjét és rokonait borította gyászba. Temetése június 10-én ment végbe a farkasréti temető halottasházából nagy részvét mellett. Áldás poraira.

Elhalozás. Özv. Ivas Samuné, néhai Vas Samu, az ipartestületi munkaközvetítő érdemes ügyvezetőjének özvegye, Vas István jelenlegi ügyvezető édesanyja június 14-én hosszúságú szenvedés után 67 éves korában elhunyt, ülhunytát fia, leánya, veje és unokái gyászolják. Temetése jun. 15-én történt meg nagyszámú gyászoló közönség jelenlétében.

Szakirányú iskolánk évről-évről vizsgálja. F. hó 13-án, hétfőn folyt le szakirányú iskolánk fennállásának 20-ik évi évről-évről vizsgálja Mészáros Győző ipartestületi elnök elnöksége mellett.

A vizsgán megjelent Ekamp Nándor szakfelügyelő a tanfelügyelőség képviselőjében és jelen voltak még Tarján Vilmos, Frenreisz Antal, dr. Strausz Vilmos, Csik József, Katona Gyula, Fenyő József, Hájós Samu, Gerő Aron, Zay András, Lissauer Gyula, Neufeld Károly, Horti Károly, Holstein Zsigmond, Klausner József és még számosan.

A vizsgát a hittannal kezdtek. Ezután Reiner István kérdezett a felszolgálásból. A növendékek az elméleti tanulatokat gyakorlatilag be is mutatták. Utána Katona István mutatta be, milyen gyakorlati ismereteket tanított az ifjúságot. A szakácsművészet és a borászat titkaiba a főigazgató vezette be őket. A francia nyelvet Szántó Erzsébet, a magyar nyelvet Marton József, a német nyelvet Hübsch Imre és a számtant, könyvvitelt Fereny József kérdezték.

A tanulók szabatos, értelmes és készséges feleletei mindenkit meggyőztek arról, hogy az iskola megfelelt a hozzáfűzött várakozásnak és megérdemli a ráfordított anyagi és erkölcsi támogatást — mondotta az elnök zárószavaiban. Köszönetet mondott Reiner István és Katona István uraknak azért az önfeláldozó munkáért, amelyet az egész évi tanítás által kifejtettek. Kéri, hogy ezzel a nagyértékű támogatással ajándékozzák meg az iskolát a jövőben is. Köszönetet mondott a tanári testületnek és a főigazgatónak egész évi eredményes munkájukért és Ekamp Nándor szakfelügyelőnek jóindulatú támogatásáért.

Ekamp Nándor a látottak és hallottak után megelégedését fejezi ki a felettes tanügyi hatóság nevében és kiosztotta a jutalmakat. Tarkarékhaték könyvben elhelyezett 10—10 pengő jutalmat kaptak: Kárpáti Gyula, Szekeres Vilmos, Bartalis József, Deutsch László, Schlesinger Tivadar, Straszinszky Jenő és Zólyomi Gábor. A Katona István által ajánlók között 4 könyvet Czirjék László, Fehér Sándor, Konecz Tibor és Haulik László kapták.

Walter Károly főigazgató meleghangú beszédében mondott köszönetet az iskolafenntartó ipartestületnek és az ipartestület érdemeiben gazdag elnökének, Mészáros Győzőnek őszinte, hálás köszönetet azon párját ritkító jóindulatért és aldozatosságáért, amelyet a jövő kávéskók kiképzése iránt tanúsítami kegyesek.

Straszinszky Jenő magyar nyelven, Schlesinger Tivadar német nyelven mondott köszönetet az ipartestületnek páratlan aldozatosságáért; az elnök úrnak atyai jóindulatáért és a tanári testületnek fáradozásáért. A vizsga a Himmusz elnökével ért véget.

Itt említjük meg, hogy a vizsgán bemutatott pénztárellenőrző gépet az Anders cég beszállította rendelkezésre.

Levente sportünnepély. F. évi június 12-én este fél 9 órakor kezdettel nagyszabású levente sportbemutató volt a Millenáris-pályán, melyen ipartestületünk levente csoportja is résztvett. Az ünnepségen József főnagycég is megjelent. A leventék gyakorlatit a nagyszámú közönség nagy tetszéssel fogadta.

Az adóközösség megújítása tárgyában az adóközösség vezetősége előterjesztéssel fordult a m. kir. pénzügyminisztériumhoz, melyet az adóközösség elnöke, Mészáros Győző személyesen adott át. Ez alkalommal szóbelileg is rámutatott a gazdasági helyzet fokozatos leromlására, mely az adóközösségi átalányok leszállítását indokolta teszi. A pénzügyminisztérium a helyzetet megvizsgálja és azután fognak a tárgyalások megindulni.

A kávéházi személyzet természetben kapott illetményeinek értékelése. Ipartestületünk elvi álláspontja szerint a kávéházi személyzet illetményeibe, a felfirónót kivéve, élelmezés nincs betudva. Minthogy azonban sok üzletben követett gyakorlat szerint a személyzet részére különféle étkezési adagokat szolgáltatnak ki, ezek értéke az OTI megállapítása szerint a következőképp számítható fel:

A természetbeni javadalmazás megnevezése	Budapesten pengő
Ellátás 1 óra	40.—
Ebből reggeli 1 órapra	6.40
Ebből ebéd 1 ónapra	16.—
Ebből vacsora 1 ónapra	9.60
Hálólhely egy hónapra	2.40
Mosás egy hónapra	1.60
Lakás 1 szoba, konyha egy hónapra	3.20
Világítás egy hónapra	1.20
Fűtés egy hónapra	2.80

A napi átlag kiszámításánál ezeket az átalányokat $\frac{1}{25}$ részben kell számításba venni.

A népjóléti vendéglők megszűnése. Az érdekeltségek számos felszólalásának végre eredménye lett. A népj. minisztérium által fenntartott vendéglők végre f. hó 9-én megszűntek. A népjóléti minisztérium ezzel kapcsolatosan súlyt helyez arra, hogy az ezen üzemekből kilépő személyzet a vendéglői és kávéházi iparokban elhelyezést nyerjen. Ez okból felhívjuk kartársainkat, hogy személyzetváltozás esetén forduljanak munkaközvetítőkhöz, amely ezt a személyzetet nyilvántartja és elhelyezi.

Júliusban megalakul az országos központ? Egy szűkebbkörű iparosküldöttség előtt dr. Kenéz Béla kereskedelemügyi miniszter kijelentette, hogy semmi akadály nincs annak, hogy már július 1-én életbelépjen az ipartestületi reformról és az Ipartestületek Országos Központjáról szóló törvényjavaslat. Ha tehát a törvény végrehajtási utasítása megjelenik, úgy az ipartestületek rendkívüli közgyűléseken megválasztják az Ipok. alakuló közgyűlésének kiküldötzeit s már meg is kezdheti működését a központi szerv.

Tízezer mázsa tifuszos jeget foglalt le Debrecen városa. Debrecenből jelentik: A tisztifőorvos jelentése alapján polgármesteri rendeletre a napokban sorra jártak a város jégvermeit, mert alapos volt a gyanú, hogy a jégvermekben nagymennyiségű tifuszbakteriális pocsoalyajegget raktároztak el. A mintául vett jégdarabokat megvizsgálta a közegészségügyi intézet, amely a pocsoalyajeg nagyrésztében meg is találta a tifusz baktériumát. A város a vizsgálat alapján zár alá vette a mintegy tízezer métermázas mennyiségű pocsoalyajegget, amelynek megsemmisítését rövidesen elrendeli a polgármester.

Iparoskáté. A napokban jelenik meg a Káté kiadásában az új ipartestületi törvény, a részletes tárgymutatóval és magyarázatokkal. Ára előfizetés mellett 1.50 P. Megrendelhető a szerkesztő-kiadó dr. Dóczi Sámuelnél, Rákóczi út 10.

Az OTI ellenőrzéti az üzmekek. Az OTI megbízottai végigjárják az üzmekek és helyszíni felülvizsgálatok során igyekeznek meggyőződni az alkalmazott munkások bejelentésének megtörténtéről. Felhívjuk kartársainkat, hogy összes biztosításra kötelezett alkalmazottaikat minden esetben nyolc napon belül jelentésk be az OTI-hoz, hogy a mulasztással járó rendkívül súlyos következményeket elkerülhessék.

A gazdasági élet alakulása és a kisipar. Most jelent meg dr. Gyulay Tibor kamarai főtitkár értékes tanulmánya, amely behatóan foglalkozik a kisipar problémáival, különösen abból a szempontból, hogy biztosítottak látszik-e a kézművesiparosok és általában az egész kézművesipar fenmaradása? Statisztikai adatokkal igazolja, hogy a kisipari vállalkozók számában megállapítható a fogyatkozás, amely még jóval erőteljesebben jut kife-

JÓL ÉS KELLEMESEN

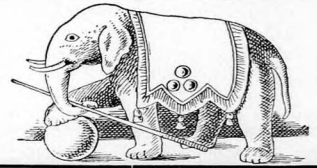
érzi magát Kathreiner Kneipp malátakávé és valódi Franck kávézesítő élvezete után.
Kísérlelje meg!

Pálpusztai sajt, Heller doboz emmenthali, Derby sajt

kávéházakban nélkülözhetetlen

Paitz János

műszerfűzős-, dákó-, tekeasztal és tekegolyógyár kávéház-, vendéglő-, kaszinó- és klubberendezések
Budapest VII, Akácfa u. 55.
(Dob ucca sarok) — Telefonszám: 40-6-29.



Springut Henrik

tojásnagykereskedő
Budapest, VI., Vasvári Sétu. 11.
Tel.: Aut. 217—54
Számos budapesti kávéház, étterem és vendéglő állandó szállítója



Budapest, II., Fő ucca 20. Telefon: 52-0-93.

Schmidt József szobrász, Budapest V, Honvéd ucca 15
Telefon: 24-9-02. — Kávéházi díszítések, menyezett és oldalfalak tetszetős kivitelben. Kívánatra rajzok minták bemutatása mellett legolcsóbban.

Szegő Nándor Bpest X, Bihari u 8.
parkettasztalos
Telefonhívó: 35-8-61.

Kantos testvérek Rt.

festő, mázó és tapétázó iparüzem
Budapest, VI, Horn Ede u. 5. Tel.: 19-4-51 18-5-23
Kávéházak, szállodák, éttermek festő, mázó és falképít munkálatait művészi kivitelben végezzük.

KISS SÁNDOR

műasztalos
Budapest, VIII., Gólya ucca 25. sz.
Vállal kávéházi bútorberendezést. Végezte: a Magyar Száll. és Vendéglős Ipartestület Szakisk. Stambul. Bodó, Elyz kávéházak munkálatait.

KOLÉNYI KORNÉL

konzervgyár, Budapest
Cég alapítva 1879. Telefon: J 323—00

Jamjei elsőrangúak!

Kajszinbarack-iz minőségben felülmúlhatatlan!

Kapható:

Budapesti Kávéskók Aruforgalmi Rt.
Bpest, VIII, József krt 38. Tel.: J 392-77

Kávéskók számára legalkalmasabb az egyszerű csomagolás

G-I-G-I

kétszerszűlt szervirozása. Nagyszerű íz!
Étvágygerjesztő csomagolás! Olcsó ár!

Kérjen ajánlatot **GLÜCK** sütdő és gyógylisztipari vállalatól.

Budapest, VIII, Baross ucca 43. — Képviselet keresünk!

jezésre a tanoncszerződések állandó csökkenésében. Így tehát az utánpótlás szempontjából vitán felüli a kisipari szakmák művelőinek számbeli és erőbeli romlása. A tanulmány 48 kézművesipari szakma megvizsgálásával kapcsolatban megállapítja, hogy bár a kisipar helyzetének alakulásával szemben megnyilvánuló pesszimizmus általában megokolt, a kisipar létét fenyegető okok nem érvényesülnek minden szakmában, vagy nem egyforma mértékben jutnak kifejezésre. Sohasem lesz kizorítható a kézművesipar azokról a munkaterületekről, amelyeknél döntő az egyéni ízlés, találékonyság, illetve fontos a minőségi vagy iparművészeti munka. Továbbá a helyhez kötött iparokról, amelyek természetüknél fogva a fogyasztáshoz közel, tehát korlátokhoz kötött kereslet kielégítésére dolgoznak, valamint az egyéni szolgáltatásokat nyújtó iparokról és azoknál, amelyek forgalomban nem kerülő munkákat végeznek, legvégső sorában lesz kiküszöbölhető a kézművesipar javítási, installálási, szerelő, stb. munkáknál.

A szódavízgyárosok újabb bástyái. Az „Ujság” írja: A szódavíz palackokat gyártó vállalatok kartelt kötöttek, amellyel szinte teljesen megbonthatalanná teszik a fővárosi szikvízgyáraknak eddig is szoros karteljét. Több mint valószínű, hogy a szikvízgyáraknak döntő szerepük volt a palack-kartel létrehozásában, mert ez — hír szerint — nem ad üvegeket új szódavízgyártó cégnek, illetve olyan eladási feltételeket szab, melyeket csak nagyobb tőkével rendelkező vállalkozó tudna teljesíteni. A szikvízgyárak azonban ezt az újabb biztonsági intézkedést sem tartják kielégítőnek, mert karteljük további védelmére a töltőgépeket és a szifonfejeket előállító gyárak is kartelbe léptek s ugyancsak súlyos eladási feltételekkel állják útját új szikvízgyár létesítésének.

A karteleknek ez a sorozata rendkívül erősen sújtja a már meglevő és kartelen kívül dolgozó szikvízgyárakat is, mert hiszen közismertes az a fogás, hogy amíg a kartelben lévő szikvízgyárak kicserelelik egymás üres üvegeit, a kartelen kívül állókat ebből kirekeszti. Ezek aztán egy szép napon arra ébrednek, hogy palackjaik eltűntek a forgalomból, mert a vevők, illetve fogyasztók az üveget nem adják vissza, hanem egyszerűen megfizetik az árát.

Az így teremtett monopólium magyarázza, hogy miként lehet fenntartani a szódavíz példátlan drágaságát, viszont nincs semmi magyarázata a vendéglősök, korcsmárosok és általában a fogyasztó közönség közömbösségére és türelmére.

A Tudományos Akadémia mozzalmat indít a kézművesipar szókészletének magyarosítására. A Tudományos Akadémia nyelvvelő szakosztálya elhatározta, hogy a különböző országos szervezeteket felkéri, hogy a szakmájuk körében nagyszámú használatos idegen szavak magyarosítására javaslatot tegyenek. Így az egyes ipartestületeket is megkeresi az akadémia, hogy működjük közre a különféle mesterségek és iparágak szókészletének magyarabbá tételében. Első gondolatra talán különösképpen látszik, hogy a jövőben a már annyira megszokott idegen kifejezések helyett kézművesiparaink magyar szavakat használjanak, de ha arra gondolunk, hogy egy pár évtizeddel ezelőtt még a közéletben és a családi életben is mennyi olyan külföldi eredetű kifejezés fordult elő, amelyeket ma már szinte nem is ismerünk, úgy teljes elismeréssel kell fogadnunk a Tudományos Akadémia kezdeményezését, amelynek hisszük, hogy kellő sikere lesz. Mert valóban a nyelvben él a nemzet.

Lebontják a Hangli-kioszkot. Kiengedik a szerződésből a bérlőt, aki a mai gazdasági viszonyok között képtelen az 50.000 pengős évi bért megfizetni. Másfelé, hogy a főváros nyilvános versenytárgyalást írt ki a Vigadó-téri Hangli-kioszk és kávéházi bérlőre. A pályázók között számos neves budapesti vendéglős és kávé szerelő, a legjobb ajánlatot azonban Babocsy Lőrincné adta be, aki ötven ezer pengős évi bért ajánlott a főváros tulajdonában levő helyiségekért. A gazdasági viszonyok leromlása akkor még nem volt ilyen érzhető és bizonyos, hogy a tulajdonos meg is találta volna számításait, azonban ma már túllhaladott méretet jelképez az ötven ezer pengős bérlési összeg. Erzi ezt nagyon jól a város gazdasági ügyosztály is, ahol azonban természetesen nem kezdeményezik a bérlés mő-

dosítását, bár tudják, hogy ez az összeg most túllhaladja a bérlő teherbírást.

A közelmúltban érdekes beadványt intézett a fővárosnak a bérlő. Közölte, hogy különös engedékenység révén szeretné a bérlőt november elsejére a fővárosnak visszaadni.

Annak ellenére, hogy a bérlőnek csak a jövő év májusára volna joga felmondani, a főváros nem zárkózik el a békés likvidálás előtt, mert a bérlő a szerződésnek minden pontban eleget tett és önhibáján kívül jutott ebbe a nehéz helyzetbe. A törvényhatósági tanács foglalkozott a Hangli ügyével és hozzájárult a bérlői szerződés megszüntetéséhez.

A Hangli megszűnése kapcsán újból fantasztikus tervek merültek fel a Vigadó tér mikénti átalakításáról, ismét előtérbe kerül a budapesti „Piazza S. Marco”, a tér két oldalának árkádok kiképzése, a villamos szintjének lecsúsztatása és sok más olyan elgondolás, amelyek rengeteg pénzt igényelnek.

A főváros határozata alapján tehát eltűnik Budapest egyik legendás és nevezetes szórakozóhelye, politikusok, bankvezérek, írók, művészek és arisztokraták egykor oly kedvelt kávéháza. Elnyelte a Hangli is a gazdasági válság. (F. H.)

Mennyi idegenforgalmi járulékot fizatnek az egyes szállodák és penziók. A szállodások idegenforgalmi járulékát hosszas harcok után felére szállította le a belügyminiszter, úgyhogy erre az évre csupán 100.000 pengő általányszéggel terheli a szálloda- és penzióipart. A polgármester az érdekeltség bevonásával most osztotta fel.

A rendelet alapján a Hungária-szálloda fizeti a legnagyobb idegenforgalmi járulékot: havi 1165 pengőt, utána valamivel kevesebb összeggel a Gellért-szálló következik, mely havonta 1085 pengő idegenforgalmi járulékot fizet. A harmadik adózók listáján a Dunapalota, mely 755, a negyedik a Royal-szálló, mely 630 pengőt fizet havonta. Ezután már csak az Astória és a Britannia következnek 270 pengős adóátalánnyal, 100—200 pengő között váltakozik a Carlton, Bristol, Pannónia, Park, Margitsziget, Vadászkiirt, Lukácsfürdő, Palace, Metropól, Esplanád, Imperiál, Continental, Erzsébet királyné, Nemzeti szállók adója. A legkisebb szállodaadó havi 3 pengő, amit csak a Rác-fürdő szállodája fizet egyedül. A penziók idegenforgalmi járuléka elenyésző, a legtöbb penzió havi 2 pengőt fizet csupán. Egyedül a Grimm-penzió adója 40 pengő havonta, a Palace-penzióé 25, a Renaissanceé 22, Gröbel-20, Kossuth-penzió 18 pengőt fizet, míg a többiek mind 10 pengőn alul van.

Olaszok tömeges látogatása. Örvedetes módon emelkedik a Magyarországra utazó olaszok száma. A római magyar idegenforgalmi iroda propagandája fősúlyát legutóbb a Pesti Nemzetközi Vásárra és az olasz-magyar labdarugó mérkőzésre tette, amelyekkel kapcsolatosan úgy Róma, mint Milánó nagy érdeklődést tanúsított. A Waggon-Lits, az Ameritalia, a CIT, az Ufficio Internazionale Brogne, az Il Tifone sportlap, a Societa Aerea Mediterranea Romában és a Soc. Nazionale Italiana per l'incremento del Turismo Milánóban társasutazásokat hirdettek, amelyekre több százán jelentkeztek. Az irodák kirkatai tele voltak nemesak magyar nyomtatványokkal és fényképekkel, hanem magyar iparművészeti cikkekkel is, amelyeknek legnagyobb részét megvásárolták.

A milánói iroda Lombardia legtekintélyesebb nagyiparosából állított össze utascsoporthoz, amely a hozzátartozókkal együtt 50 főnyi létszámmal jött Budapestre.

A Dopo Lavoro vasutascsoporthoz számára a római magyar iroda előadásokat rendezett és ennek nyomán ugyancsak nagyobb csoport érkezett Budapestre, ahol a magyar-olasz találkozást is végignézte. Megállapodtak a Dopo Lavoro vezetőségével, hogy júniustól kezdve havonta kétszer ismertető előadás lesz ott Magyarországról.

Olaszország egyik legjobban dolgozó utazási irodája az Ameritalia, amely a „Banca D'Italia e D'America” vállalata, ezentúl minden második hónapban rendszeresen társasutazást szervez Budapestre.

Hattyu gőzmosó és fehérnemű kölcsönző vállalat
Budapest, VII., Klauzál u. 8. Telefon: J. 38-58 és 35-8-59
Az ország legnagyobb gőzmosó üze, legmodernebbül berendezve Legkíméletesebb mosási rendszer

TÖKÉLETES



AZ

optima

JÁTEKKÁRTYA
GYÁRTÁR HAMBURGER és BIRKHOLZ
PARISI NYOMDAIPARI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
BUDAPEST
TELEFON 502-57, 503-46

Badacsonyi fajborok

Megbízható beszerzési forrása a Badacsonyi Szőlősgazdák állami ellenőrzés alatt álló Pincészövetkezte budapesti mintaraktára, Budapest, VIII., Rákóczi-út 9. (Bejárat az Eszterházy uceából.) Telefon: J. 302-12.

Bajza Sándor és Czrha Gyula

okl. gépészmérnökök, Budapest, V. Falk Miksa u. 32
Telefon: Aut. 271-47 — Központi fűtés, szellőztetés, vízvezeték, egészségügyi berendezések, villanyzerelés, átalakítások és javítások, tervezések.

TÖRÖK BÉLA

épület és műlakatos, mest-r
Bpest, VII., Üllői út 24.

Kávéházi tűzhelyek, ruhatárak, terrasz-rácsok, Stambul, Bodó kávéházak munkáit végezte.

Varga Lajos és fiai

Műasztalosok
Készít kávéházi bútorberendezési munkákat, Budapest, VIII., Práter u. 50. (saját ház)

Watterich Adolf

műlakatos, Budapest, II
Henger u. 13. Tel.: 51-2-68
Alapított 1880. Fennáll 50 éva. — Speciális kávéházi tűzhelyek készítése és javítása, terraszrácsok készítése felállítás, napellenzők, rollók stb.

LAMMEL FERENC

egészségügyi berendező
Budapest, I, Kende u. 3. Tel.: 58-5-61

A Budapesti Kávésok Ipartársulatának állandó szállítója.

Vízvezeték, fűtés és bádógosmunka.

FAGYALTGÉPEK

minden nagyságban raktáron Reisz Sándor
részaru- és ömöző vállalat Budapest, VII.,
Dob-u. 107. Telefon: 432-27.

JÉG

szállítását vállalja
és kifogástalanul teljesíti
ERZSÉBET JÉGGYÁR
RECHNITZER ÉS BRUCKNER cég
Budapest, VII., Hajtsár út 153.
Telefon: Zugló 63-23

FRANÇOIS PEZSGŐ

Crémant Rosé
Transylvania sec



Márványból épületburkolást, portálokat, kávéházi asztalokat minden színben a legolcsóbb árban készil
KRONEMER DÁVID márványipari üze, Bpest, X, Szállás u. 44. Tel.: 41-2-43

Kristály forrásvíz legyen mindennapi italod!

Kartársaink figyelmébe ajánljuk Krone-mer Dávid márványipari üzemét, Budapest, X. Szállás uca 44. Telefon 41-2-43. Nevezett cég a főváros legelőkelőbb kávéházainak márványbe- rendezéseit szállította eddig, miért is nagyon me- legesen ajánlhatjuk.

Kartársaink figyelmébe ajánljuk Reisz Sán- dor (Bpest, Dob u. 107.) részaru és ónozó vállalat elsőrangú fagyaltgépeit, melyek minden nagyság- ban raktáron vannak. Különösen utalunk a cég hirdetésére jelen lapszámunkban.

„Hattyú” Gözmosó- és feherneműkolesz- nő vállalat (Bp., VII. Klauzál u. 8.) a legmodernebbül újonnan berendezett üzemével, mindenben a leg- kedvezőbb feltételek mellett áll kartársaink ren- delkezésére.

Minden kávé tartson üzletében Zwack-féle Unicumot és likőröket, mert azt állandóan kere- sik és fogyasztják. Az Unicum eredeti palackból mérendő, mert a vevő így látja, hogy csakugyan eredeti árut kap.

Iványes János óraműves és ékszerkereskedő cég Rákóczi út 9., ahol a legjobb órák és ékszerek a legolcsóbb árban kaphatók. Óra és ékszerjavítá- sok atalakitások jótállással eszközöltetnek.

Zwack likörgyár elsőrangú gin-t és whisky-t hoz forgalomba, melyet bármely külföldi hason- ló itallal egyenértékűnek ajánl a kartársak szí- ves figyelmébe. Fenti két cikk sok külföldi már- kánál még jobb is. Mixeléshez is páratlanok.

A Budapesti Kávésok Ipartestülete tagjaihoz!

A „Magyar Külpolitikai”, a Magyar Revi- ziók Liga hivatalos lapja, tizenegyedik éve küzd a magyar igazságért. Szóval és tollal szorgalmazza a revízió nagy gondolatát: a jobb és szebb magyar jövőt.

Mindnyájunk hazafias kötelessége, hogy a magyar feltámadás öznetlen munkáit a leg- messzebbmenően támogassuk.

Kartársak! Fizessetek elő a „Magyar Kül- politikai”-ra, amelyet egyetlen hazafias és ne- mesen gondolkodó magyar sem nélkülözhet.

A „Magyar Külpolitikai” előfizetési ára egy évre 18 P, amely részletekben is fizethető.

Július hó 1-ig a lapot kívánatra díjtalanul küldi a lap kiadóhivatala.

Mutatványozástot készséggel küld a kiadó- hivatal (Budapest, IV. Dalmady u. 3.)

Mészáros Győző,

a Budapesti Kávésok Ipartestületének elnöke.

Ipari közigazgatás

Penzió- és kifőzőipari igazolványok és ipar- engedélyek kiadásának korlátozása. A buda- pesti szállodások és vendéglősök ipartestülete (IX., Lónyai uca 22.) azzal az előterjesztés- sel fordult a ker. elöljárókhöz, hogy a ker. elöljárók korlátozása a penzió és kifőző ipar- jogosítványok kiadását, mivel ezeknek a szá- ma annyira elszaporodott, hogy az egész fő- városi vendéglősipar helyzetét veszélyezte- tik. A ker. elöljárók értesítették a nevezett ipartestületet, hogy ennek a kérelemnek tör- vényes rendelkezés hiányában nem tehetnek eleget.

Kávéházak renoválását nitrocellulose anyaggal vállalja

Pecsek István műasztalos
faipari vállalat
Budapest, IX. Lillom u. 52. Tel.: j. 43-8-34

Parketta díszlet munkákat mindenféle forma kivételben. Új és régi parketta munkákat átlag árban vállal

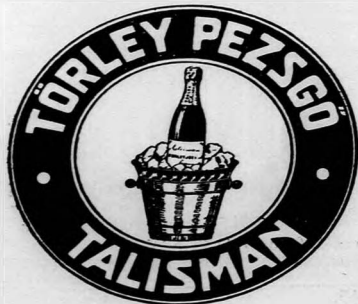
Vissák László

Budapest, VIII., Tisza Kálmán tér 6
Telefonhívó: József 364.52.

Renoválási munkálatok.

Kávéházi festésekben specialista

özv. Vöröscsáky Imréné
mázolómester, VIII. Baross u. 82. Tel.: J. 32-4-38



ERI FROMAGE CRÉME SAJT

Körözöttben is kapható!
Izben és minőségben teljesen pótolja a fran- csa gervais sajtot.
Magyar gyártmány.

Készíti: E R Y, Budapest, IV., Eskü út 5.
Tel.: 845-95.

Nagykorúsított egyének is kötelesek leven- tegyakorlatokon résztvenni. Felmerült a kér- dés, hogy a nagykorúsított, de 21. életévüket be nem töltött egyének kötelesek-e leven- tegyakorlatokon résztvenni. Tekintettel arra, hogy a törvény értelmében a 21. életévüket be nem töltött egyének kötelesek a gyakorlato- kon résztvenni, a nagykorúsítás nem men- tesít senkit sem a levontegyakorlatokon való részvétel alól.

Önálló iparos állhat-e szolgálati viszony- ban? A soproni kereskedelmi és iparkamara megállapítása szerint az a körülmény, hogy valaki iparjogosítvánnyal rendelkezik, nem akadályozza a szolgálati viszonyba lépését.

Az olesó árusítás, amely a versenytárs szándékos károsítására, tönkretételére törek- szik, erkölstelenn. A zsüri, a Vb. és a Kúria egyértelműen állapítja meg, hogy valamely árunak másnál olesóbban, akár beszerzési árán alul is való eladása, egymagában véve nem ütközik a kereskedői tisztességbe, még akkor sem, ha ez az eladó a saját árújának kelendőségét fokozni kívánja, ha csak nem történik a versenyzés oly körülmények kö- zött, amelyek annak megállapíthatására szol- gálnak alapul, hogy az illető versenytárs az olesó árusítással főleg szándékosan a versen- ytársu károsítását, tönkretételt célozza.

A fogásra akasztott tárgyért is felel a ká- vé. A budapesti központi járásbírósg előtt épen most zajlott le egy per, amelynek az volt a főkérdése, hogy köteles-e a vendég kabát- ját a ruhatárba betenni, vagy nem és felel-e a kávéház tulajdonosa a kárért akkor is, ha a feketézó vendég a kabátját egyszerűen a fogásra akasztja fel?

A tényállás előzménye az volt, hogy Klein Lipót vendéglős rendes asztaltársaságával a Baross-kávéházban ült. Egyengetőrái he- szélgetés után Klein, aki megérkezésekor ka- bátját a törzsasztal hátamögött lévő fogásra akasztotta, elment egyik barátjával biliár- dozni. A parti lezajlása után Klein haza akart menni, bundáját azonban sehhol sem találta.

Utóbb derült ki, hogy a bundát egy őrizet- len pillanatban a szomszéd páholyban ülő is- meretlen tolvaj vitte el. Természetesen Klein nagy patálit elcsopott és követelte Gellért Zsigmond kávéstól, hogy a bunda árát fizesse meg. Gellért azonban arra hivatkozott, hogy azért van a kávéházban ruhatár, hogy a ven- dégek oda helyezték el holmijukat, aki azon- ban spórolni akar és a ruhatárt nem veszi igénybe, az vessen saját magára, ha kár éri. Egyébként is a ruhatár teljesen díjtalan, aki nem akar, még csak borraivót sem köteles adni. Rámutatott ezenfelül arra is, hogy a kávéházban táblák vannak kifüggesztve, amelyekre feltűnő betűkkel van rávevve az, hogy a tulajdonos csak a ruhatárban elhe- lyezett tárgyakért felel.

Klein viszont arra az álláspontra helyezke- dett, hogy ha a kávé azt akarja, hogy min- denki a ruhatárba tegye le a holmiját, akkor távolítsa el helyiségéből a fogasokat. Mind- addig ugyanis, amíg fogasok vannak, a ven- dég joggal akaszthatja fel oda kabátját. Ami a ruhatár ingyenességét illeti, arról minden- pesti ember tudja, hogy az mese. Mert lehet ugyan, hogy hivatalosan nem jár a ruhatáros- nak semmi, próbáljon meg azonban valaki elmenni anélkül, hogy kabátja őrizéséért ne fizessen.

Ebben a mederben folydogált az ügy Sku- teczky József járásbíró előtt, a nagy ruhatári harcban felvonultak a kávéház törzsvendégei, a pincérek hada, a ruhatáros alkalmazotti, sőt a szabó is, aki a műremekek annakidején ké- szítette, amíg végül a bíróság meghozta az ítéletét, amellyel a kávéház tulajdonosát arra kötelezte, hogy 15 nap alatt 500 pengőt fi- zessen meg a károsult bundatulajdonosnak. A bíróság ítéletének indokolása a következő: böles. Igaz ugyan, hogy a ruhatár azért van, hogy a vendég ott helyezze el holmiját, vi- szont a fogasnak is ugyanez a rendeltetése. Amíg a kávéházban fogas van, addig a ven- dég nyugodtan felakaszthatja kabátját és az- al nem követ el semmi gondatlanságot. Mi- vel pedig a kávéz felel abban az esetben, ha a tárgyakat megfelelő helyen helyezik el, meg kellett a bunda árát ítélni, természetesen fi- gyelembe véve azt, hogy az már három éve volt és kissé el volt használva.

Ez az ítélet nézetünk szerint ellenkezik az eddigi és a Kuria által követett gyakorlattal.

„Ahol talál
Biztos halál”

SHELL

rovarirtó

SHELL

padlóbeeresztő

és

padlóolaj

ideális tisztítók és pormentesítők.

Kapható minden szaküzletben.

Érdeklődéssel várjuk a másodfokú bíróság ítéletét.

A kifizetetlen pezgőszámra nem esalás? Reich Szilárd sárbogárdi gabonakereskedő múlt évben egyszer betért az erzsébetkörüti Papagáj-mulatába, ahol az elfogyasztott pezgők elenértékével, 50 pengővel adós mar- radt. A kereskedő rávozása előtt egy bont akart átadni a főpincérnek azzal, hogy mi- helyt újra Pestre jön, ki fogja egyenliteni tartozását. A mulató főpincére azonban ebbe nem nyugodott bele és család címén feljelen- tette a kereskedő ellen, akit a büntető já- rásbírósg annakidején nyole napi fogházra el is ítél. Másodfokon most tárgyalta az ügyet a büntetőtörvényszék Fejős-tanácsa és felmentette Reich Szilárdot azzal, hogy nem látta bizonyítva a család szándékát.

Fagyaltkészítő iparos olasz állampolgárok szakképztségének igazolása a cukrásziparra. A fagyaltkészítő iparos olasz állampolgárok a cukrászipar önálló gyakorlására jogosító iparigazolvány kiadása iránt benyújtott fo- lyamodványait a szakképztségük igazolá- sára szolgáló magánbizonyítványokkal szok- ták felszerelni. Bár az 1922.12. te. 18. §-a az ipari szakképztség igazolásának módját elő- írja, mégis tekintettel arra, hogy az iparüzés tekintetében Magyarországgal viszonyos- ságban álló olasz államban az iparüzésre vonat- kozó rendelkezések nem azonosak a magyar ipartörvény rendelkezéseivel, az olasz állam- polgárokkal szemben a szakképztség igazolá- sa kérdésében nem lehetett szigorúan az ipartörvény említett pontjában előírt igazolá- si módokhoz ragaszkodni. Viszont nem volt megengedhető, hogy az olasz állampolgárok azáltal, hogy csupán magánbizonyítványok- kal igazolva szakképztségüket, az iparüzés tekintetében kedvezőbb helyzetbe jussanak a magyar állampolgároknál, azért mindazokban az esetekben, amikor az olasz állampolgárok az előírt szakbavágó gyakorlattal egyenlő ér- tékűnek tekintendő szakbavágó munkát, ha- tóságilag láttamozott magánbizonyítványok- kal igazolják, az iparigazolvány kiadása, ese- tenként szakvizsgálat sikeres letételétől téte- tik függővé. (147.097—1930. K. M.)

A vendéglősök ételkiszolgáltatói joga nem korlátozható pusztán a helyben való elfo- gyasztásra és nem emelhető kifogás az ellen, hogyha a vendéglős az általa törvényes mun- kakörében előállított ételeket kiszolgáltatja és a vevő azt a saját lakásán fogyasztja el. A vendéglősnek jogában áll társas összejöve- telek, zsúrok, stb. céljaira is megrendeléseket fölvenni és azt házon kívül teljesíteni. A ven- déglősöknek ez a joga azonban nem jelenti az uccán át való árusításnak azt az utóbbi idő- ben elharapozott formáját, hogy kirakatokból, fagyaltot, süteményeket stb. árusítsanak, mert ez lényegében nem az uccán át való áru- sítás, hanem a valóságban uccai árusítás, amire nézve külön jogi szabályok intézked- nek. (Bp. Ker. és Iparkamara elvi döntése.)

Teát a vendéglősök is kiszolgáltathatnak. A vendéglősök, vendéglői iparra szóló iparenge- délyük alapján vendégeiknek teát kiszolgál- tathatnak. A koresmaüzletek közül teának ki- szolgáltatóra csak azok jogosultak, ame- lyek a 78.000—1923. K. M. számú rendelet (R. T. 611.) 130. §-a szerint korlátolt terjedele- mben meleg ételeket is kiszolgáltathatnak. — Hogy a vendéglős és az előző értelmében tea kiszolgáltatóra jogosult koresmáros a tea- hoz rumot is felszolgálhat-e, italmérsi jogá- nak terjedelmétől függ. (85.659—1929. K. M.)

Megtilthatja-e a háztulajdonos az üzleti cégtábla elhelyezését? Az az iparos, aki üzlet- helyiségét lakásában rendezte be, az 1922. évi XII. te. 56. §-ának megfelelően az üzlethelyi- séget megjelölő cégtáblát a lakás külső részén pl. a bejárati ajtón köteles kifüggeszteni. A

lakásban berendezett üzlethelyiségnek ilyen módon való megjelölését a háziúr a lakásbérleti szerződésből kifolyóan nem akadályozhatja meg. Ezzel szemben a lakásban berendezett üzlethelyiségnek a ház külső részén (házfalon vagy kapun) való megjelölése már csak a háziúr külön engedélye alapján lehetséges, mert az épületnek a bérlő által történő oly igénybevétele jár, melyre a bérleti szerződés nem terjed ki.

A képesítés megszerzése egyidejűleg több iparágban. Valaki a mészáros és hentes iparon kívül a vendéglőiparból is segédi vizsgára becsatoltatta. A kérelem a 125.787—1930. K. M. számú rendelet értelmében teljesíthető nem volt. A folyamodóra nézve azonban nem jelent hátrányt az a körülmény, hogy mind a két iparból nem becsatoltott segédi vizsgára, mert segédlevele alapján a 78.000—1923. K. M. számú rendelet 45. §-ának utolsó bekezdése értelmében bármely képesítéshez kötött iparban segédi szakbavagó gyakorlatot folytathat. Az 1922:XLII. tc. egyébként nem nyújt módot arra, hogy az iparjogositvány megszerzéséhez szükséges segédi szakbavagó gyakorlatot bárki is két vagy több egymással nem rokoniparban ugyanabban az időben teljesített szolgálattal két vagy több iparra szerezhesse meg. Ezzel szemben arra az esetre, ha valaki méltánylást érdemlő okokból, például azért, mert a mészáros és hentesiparok gyakorlatából nem tud megélni, tevékenységét az említett iparok felül a vendéglős iparra is kiterjeszteni kívánja, módjában lesz lépéseket tenni azért, hogy az iparhatóság az említett törvény 24. §-a alapján a vendéglős ipar gyakorlásához szükséges szakképzettség igazolása tekintetében részére az említett szakaszban foglalt keretek között könnyítéseket állapítson meg. (154.550—1930. K. M.)

Az útlevelek meghosszabbítása. Egyes útlevelelkiállító hatóságok kérdést intéztek a belügyminisztériumhoz, vajjon a már régebben lejárt, valamint a még csak későbbi időpontban lejárandó útlevelek érvénye meghosszabbítható-e és mily időtartamra, továbbá, hogy a meghosszabbítás időtartama mely időponttól számítandó. Egyöntetű eljárás céljából e felvetett kérdésekre vonatkozólag körrendeletet intézett az útlevelelkiállító hatóságokhoz, amely ezeket mondja: A csak későbbi időpontban lejárandó útlevelek érvénye is meghosszabbítható oly esetben, ha az illető fél azért kéri ez időelőtti meghosszabbítást, mert útlevele érvényességének lejáratakor oly helyen fog tartózkodni, ahol külképviseleti hatóságunk a közelben nincsen. Ily időelőtti meghosszabbításoknál az időtartam nem a bevezetett meghosszabbítási záradék keltétől, hanem az útlevel érvényének lejáratát követő naptól számítandó. Az útlevelek — tekintet nélkül arra, hogy mennyi időre állítják ki — két-három évre is meghosszabbíthatók, természetesen csak az esetben, ha a meghosszabbításnak törvényes akadálya nincs. Oly esetben, midőn oly útlevel meghosszabbításáról van szó, amely útlevelet más útlevelelkiállító hatóság állított ki egy évnél rövidebb időtartamra, a meghosszabbítás előtt az illető útlevelelkiállító hatóság meghallgatandó, mert mindenestre oka volt annak, hogy az útlevelet csak egy évnél rövidebb időtartamra állította ki. A fentebb említett időelőtti meghosszabbítás eseteit kivéve, a meghosszabbítás időtartama mindig az útlevelbe bevezetett meghosszabbítási záradék keltétől számítandó.

Az ipar kiterjesztése és szűkítése. A rokonipari szakmák általában olyan természetűek, hogy ugyanazon iparigazolvány alapján gyakorolhatók. Csupán azt kell tudni, hogy egy csoportba mely rokoniparok tartoznak. Ezeket az 1922. évi XII. törvény 13. és 14. szakasza tünteti fel külön folyószámok alatt. Az említett törvény 15. §-ának második bekezdéséből kitűnően az iparos elhatározásától függ, hogy az egy folyószám alatt említett rokoniparok közül csak egyet vagy többet üzzön, más szóval az egy folyószám alatt említett rokoniparokon belül, a 15. §-ban előírt bejelentés mellett, tetszése szerint kiterjesztheti vagy szűkítheti. Tehát kérheti az egy folyószám alatt említett több rokoniparra, vagy az egy folyószám alatt említett összes rokoniparokra szóló iparigazolvány kiadását is. Amennyiben pedig az egy folyószám alatt említett rokoniparoknak csupán egyikére kérte az iparigazolvány kiadását, a 15. §-ban említett bejelentés alapján bármikor az ugyanezen folyószám alatt említett bármely más rokoniparra áttérhet, illetőleg üzemelt az ugyanazon folyószám alatt említett rokoniparok bármelyikére, vagy az egy folyószám alatt említett összes rokoniparokra kiterjesztheti. Önként értendő az az iparos, akinek iparigazolványa az egy folyószám alatt említett két vagy több rokoniparra szól, a 15. §-ban előírt bejelentés mellett üzemelt bármikor szűkítheti és tevékenységét az egy folyószám alatt említett rokon-

iparok szűkebb körére, esetleg azoknak csupán egyikére is korlátozhatja.

Óvadékpör. Vádolt egy étterem bérlője volt és óvadék mellett főpincérként alkalmazta sértettet, aki szolgálati járandóságul a kávéházi és éttermi bruttó jövedelem 2 százaléka illette meg. A letett óvadék miként való kezelésére megállapodás nem történt közöttük. Vádolt az óvadékok nem az üzlet jövedelméhez képeződnek, hanem a kilépő főpincér kielégítésére használta fel. A tábla felmentette őt a sikkasztás vádjáról, mert arra a jogi következtetésre jutott, hogy a sértett főpincér hallgatóság hozzájárult a letett óvadéknak a vádolt üzletében való felhasználásához. A Kúria vádolt bűnösségét állapítja meg: Jogilag nem lehet kizárni, hogy a vádoltnak az óvadék gyanánt birtokába került készpénzt, mint helyettesíthető dolgot akár üzletében, akár egyéb célokra felhasználni bizonyos körülmények megléte esetén joga lehetett és ez a felhasználás csak akkor lett volna kizárva, ha zárt letétről lenne szó, vagyis, ha a sértett kifejezetten arra utasította volna a vádoltot, hogy a biztosítékul kapott pénzt saját vagyonától elkülönítve, külsőleg is felismerhető egyedi értékűként tartsa őrizetben. Ez azonban a sértett részéről nem történt meg; egymagában az óvadéknak adott pénz felhasználásának ténye még büncselekményt nem állapítana meg. Az óvadék felhasználása azonban csak abban az esetben történehet büntetlenül, ha az óvadékokat a saját céljaira felhasználó egyénben megvan az akarat és emellett a felhasználás időpontjában megvan a képesség is arra, hogy az óvadékoszeget a letéti viszony megszüntésének időpontjában a letévének rendelkezésére bocsátani tudja. (C. II. 6147—1931. Szeőke, 1932. II. 17.)

Ajánlunk

málnaszörpöt

I. minőségben 1.95 P
II. minőségben 1.75 P

árban. A málnaszörp guran-
táltan utóprés mentes succu-
ból készült, 65%-os cukor-
tartalommal.

Nagyobb vételnél árengedményt adunk.

Ne használjon üzletében olcsó
silányminőségű málnaszörpöt!

**Budapesti Kávésok
Áruforgalmi R.-T.**

KARPF K ROLY
Tekeasztalszerelő és áthúzó
Seltter cég volt művezetője
Budapest, VIII., Kálvária-tér 22. szám.
Telefoni hívószám: József 346—50.
Elvállal minden e szakmába vágó munkákat úgy-
szintén átalakításokat a legutányosabb árak mellett.



FIGYELJÜNK! PIATNIK NÁNDOR
ÉS FIAI BUDAPEST
magyar kártyagyár gyártmányainak valódiságára.
Óvakodjunk az utánzásoktól!
Magyar Játékkártyagyár R.-T.
PIATNIK NÁNDOR és FIAI
Budapest, VII., Rottenbiller ucca 17
Telefon: J. 31—0—63, J. 45—3—71.
Alapított 1824.

Budapesti Központi Általános Tejcsarnok Részv.-Társ.

VII., Rottenbiller ucca 31.

A főváros kávéházai, szállodái és kávé-
méréselnek szállítója. Tojás-osztály.

Telefon: J. 462-63, 462-64, 462-65, 323-07, 338-91
346-68, 350-16. Sürgőnycim: „Köztejt Budapest”



Allandóan dunántúli lámpázott és teatojás
WILHELM JÓZSEF
tojásnagykereskedő.
Bpest, I., Márvány u. 44. Telefon 544—16.



A MALÁTA-PEZSGÓ-SÖR
HOGYHA MINDIG ISSZA, EGÉSZSÉGÉÉ S PÉNZÉ
EGYRÉSZÉT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

**FARKAS BUDAPEST, V., ÁRPÁD
UCCA 13. SZÁM.**
Kárpitos díszítő — tapétázó lakberendező.
Kávéházi, éttermi, tapétázási és kárpitozási mun-
kátokat vállal.

A legkivalóbb Szent István
sörkülönlegesség
Porter sör
a Polgári Serfözde gyártmánya

Jány Árpád
sütődéje, Budapest, I. Bors ucca 1. sz.
Telefonszám: Automata 503-35.
Reggel 7 órától kezdve egész napon át:
Friss sütemények és sörstangli különle-
gességek. Előkelő szállodák és éttermek
állandó szállítója.

Az
eredeti
SIDOL
fém-
ablak-
és
márványtisztításra a legalkalmasabb!
Gözl Lipót „SIDOL” vegytermékek gyára R.-T.
Telefon: Z. 96-6-86 és 96-8-27.