

MAGYAR KÁVÉSIPAR

MAGYAR VENDEGLŐS- ÉS KÁVÉS-IPAR

• XXIV-İK •
ÉVFOLYAM

A BUDAPESTI KÁVÉSIPARTESTÜLET ÉS A KÁVÉ-
SOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE HIVATALOS LAPJA

BUDAPEST 1921.
JULIUS 15.

Szerkesztő és laptulajdonos: BARTA MÁNÓ

Előfizetési árak: Egész évre 100 korona, félévre 50 korona
A lapot ipartársulati tagok a tagdíj fejében ingyen kapják



Szerkesztőség és kiadóhivatal: Bpest, VI, Teréz-körcut 24/a
Telefon: 68—15. ♦ Megjelen minden hó 1. és 15. napján

Az év közepén.



Voltak idők, valaha régen, úgy 7—8 évvel ezelőtt, amikor egész Budapest, és ezzel együtt az ipari és gazdasági élet június-júliusban pihenőre tért és csendesen szunnyadt szeptember-októberig.

Most is nyár van, meleg is kezd lenni, de pihenésről, szünetelésről alig lehet szó, folyik a munka a politikai, a gazdasági, a társadalmi életben.

A törvényhozás dolgozik, új törvények egész sora van készülöben, új szervezettek végrehajtás alatt és tervezetek — munkában.

A gazdasági élet az aratás eredményét dolgozza fel és eszköztárlja, új gazdasági rend, a termelés és fogyasztás új kérdései előtt állunk.

A társadalmi élet új problémák előtt áll, addig, amíg kell, bele kell illeszkednünk az új viszonyok alkotta keretekbe és dolgoznunk kell gazdasági, társadalmi viszonyaink konszolidálásán.

A mi iparunknak is, amely a magyar közgazdasági életnek szerény, de nem jelentéktelen ága, új viszonyok közé kell beilleszkednie és arra törekednie, hogy a leromlott gazdasági élet felvirágzásának hasznos tényezője legyen.

Az év közepén vagyunk, hátunk mögött a munka egy része, előttünk új kérdések és új feladatok, vessünk hát számot a múlttal, a jellel és a jövővel.

Keserves évek nagy küzdelme van mögöttünk. Nem akarjuk újra emlékebe idézni a közelmúlt évek ezer meg ezer panaszát és baját; jól, rosszul megusztuk a háboru gazdasági intézkedéseit. A helyzet már javulóban van, de még mindig nehéz küzdelmet kell folytatnunk a háborus intézkedések maradványaival.

Az üzemvitel korlátai legnagyobb részt feloldattak, de az ipar teljes szabadsága még mindig nem állott helyre. El még az OKÁB, és ha létjogosultsága nincs is már, igyekszik magának létalapot szerezni, még az ipar és kereskedelem megterhelése árán is. Az a küzdelem, amelyet nemcsak a mi iparunk, hanem az egész ipari társadalom az OKÁB-bal folytatott, oly sok értékes energiát emésztett fel, hogy azzal már igazán értékes, alkotó munkát lehetett volna kifejtteni. Bár a legutóbb kiadott

miniszteri rendelet az OKÁB. létezését még fentartani igyeckszik, a közhangulat azonban úgy mutatja, hogy semminemű galvanizálás nem fog használni ennek az idejét multa intézménynek.

Vannak még egyéb háborus emlékeink is, így például a különböző világítási korlátozások és ezzel kapcsolatban a korlátozott záróra. Mindenesetre már e részben is megközelítjük a régebbi viszonyokat, de még mindig ott áll a korlátozás s utját állja annak, hogy a székesfőváros ismét visszanyerje régi világvárosi jellegét.

Az elmúlt félév számos új terhet rótt iparunkra új adók és új járulékok képeben. Ezeket kétszeres sullyal érezzük akkor, amikor a gazdasági depresszió folytán a kávéházak forgalma óriási mértékben csökkent, erős pangás van minden vonalon és igazán titáni küzdelmet kell folytatnunk a mindennapi megélhetés gondjaiért.

A mögöttünk fekvő kép nem valami derűs, inkább csak egy-egy reménysugár világítja be az elhagyott tájat. De mi van előttünk, de mit várhatunk az év hátralevő részétől?

Várható-e gazdasági fellendülés és a békeviszonyoknak helyreállta?

Nyilvánvaló, hogy a szabadforgalomnak helyreállítása az üzemvitelben is bizonyos könnyebbségeket fog hozni. Megszűnővén az üzemvitelt érintő tiltó és korlátozó rendelkezések (hus-, zsír-, tej- és lisztfogyasztás szabályozása, cukor kiszolgáltatási tilalom) maga az üzem lebonyolítása mindenesetre valami könnyebbséggel fog járni, de az ipari fellendülésnek erős akadályait képezik a még mindig magas beszerzési árak, amelyek minden olcsósági hullám dacára igen tisztas magasságban tartják magukat.

Súlyos anyagi terhek vannak előttünk. Az 1918—1919. évi adókievetések most vannak folyamatban és részben már behajtás alatt, az 1920. évre szóló jövedelem- és vagyonadó most van bevallás alatt, a forgalmiadó törvényjavaslatát, valamint a vagyonváltság kérdését a nemzetgyűlés most tárgyalja és ezek előreláthatólag az év második felében kerülnek megvalósulásra. Az italmérsi törvény végrehajtása immár napirenden van, hasonlóképp megvalósulás felé

közeledik az új ipartörvény, mely, amint említettük, már a képzés elvének szigorú keresztülvitelén alapszik.

A képzés elvéből számos újabb probléma vetődik fel és ezek legfontosabbika a munkáskérdés, annak számos ágazatával. Az első az alapvető, az ipari munkásság utánpótlásának kérdése: a tanonckérdés, a tanoncok képzésének és elhelyezésének ügye.

Az iparban dolgozó munkások érdekeinek kérdése, a betegsegélyezés új, törvényes rendezése, a munkások aggkori ellátásának ügye, ugyancsak az illetékes hatóságoknál feldolgozás és tanulmány tárgyát képezi.

A községi járulékok is újabb súlyos megterheléseket jelentenek, bár úgy látjuk, hogy a székesfőváros elérkezett arra a pontra, ahol már belátja, hogy a kereskedelmi és ipari jellegű szolgáltatások árát fokozni nem lehet, s most már ideje lesz e részben is lefelé irányuló tendenciát követni.

Be kell végre minden tényezőnek látnia, hogy a rendkívüli viszonyokon csak úgy lehet segíteni, ha az ipar és a kereskedelem teljesítőképességét ismét visszanyeri, amit csak az okoskerü gazdasági és ipari politika érhet el. Egyszóval a legközelebbi jövő még kevés biztatót mutat. Nagy küzdelmek, erős munka vár reánk, kitartásra, odaadásra és az ipar szeretetére van szükség nemcsak az iparüzők, de az intézkedésre hivatott tényezők részéről.

A jó pincér és a jó vendég.

A dabreceni kávéházi főpincérek és pincérek hadirokkantjaik és a szakoktatás javára művésztelével egybekötött táncestélyt rendeztek, mely alkalommal Német h Aladár, a Magyar Kávésók Országos Szövetségének alelnöke, következő, rendkívül érdekes prologust mondotta:

Amikor a mai pincér-bárla vonatkozó plakátok a kirakatokban megjelentek, sok meglepődött arcot láttam: hát a pincérek is bált rendeznek? E ki nem mondott kérdés azt a meglepődést takarta, hogy a pincérek, akik eddig csak mások szórakozásának, mások lucullusi és dionisiosi örömeinek szolgálatában állottak, most szintén halandó emberek módjára vigadni és táncolni akarnak? Nos igen: a pincérek az év 365 napján táncolnak a márvány asztalok körül. Megilleti őket is az emberi jog, hogy az év egyik csillagos éjszakáján levesték a rabszolga lárvát, s független emberi lényként, karjaikon nem tálcák és tányérok szédítő tömegeivel, karjukon nem a feketék és a barna s szőke kapucinerek légióival megrakottan, hanem ezuttal fekete, barna és szőke leányokkal járják a táncot. A pincérek is megérdemlik, hogy egyszer egy évben rózsaszinben lássák a világot és különösen rászolgáljanak erre, ha a báli est jóvedelme könyeket töröl le, ha a pincérek hadirokkantjait, hadiözvegyeit, hadiárvaít istápolja s ha a jövő generáció szakoktatását segíti elő.

Pincér szakoktatás? Hát ilyen is van? — kér-

dezi ámulva a vendég. Hát kell a pincér mesteriségét külön tanulni? De mennyire kell! — felelünk mi. Nem szölok az elemi dolgokról, az étel- és italismerőről, a konyhaművészetről, a nyelvtudásról, Nem beszélék a szakudományokról, mert ezek elvégre mesterségbéli fogások, céhtitkok, amelyeket nem jó urbi et orbi feltárni. A szakoktatással kapcsolatban inkább csak arról a magasabbrendű művészetről szeretnék pár szóval megemlékezni, amely — hogy úgy mondjam — magas iskola feltalálható a mi mesterségünkben is. Minden téren vannak kontárok, tehetségtelenek és vannak kiváló, hivatott talentumok, a szépművészetben, a kereskedelemben, a sportban, a politikában s így a pincéri pályán is. A tehetséges, a szorgalmas, a takarékos, a józan, a tanulékony pincér előtt nyitva áll az egész világ. Jelmondata ugyanaz lehet, mint ami a Hamburg-Amerika Linie Alster-tó melletti palotájának kapuja felett áll: Mein Feld ist die Welt. Minden derék pincér tarsolyában, akorum mondani frakkjában hordja a marsallbotot. A mi szakmánk az a pálya, ahol korlátlan az egyén érvényesülési lehetősége. Ahol kitartással, igyekezettel, becsületes munkával a legalacsonyabb sorsból a legmagasabb polcra lehet emelkedni. Példaképpen csak Ritzet említem, akiről jól tudjuk, hogy ajtonyitogató fiúból lett a szállodások királyává, akinek nevét mind az öt világrészben minden művelt ember ismeri.

Egyik alapos német gondos tanulmányt irt arról, hogy miképp szólítják meg a pincéreket. Mert a megszólításban is a legfinomabb árnyalatokat lehet megfigyelni. Csak a régi jó időkben szólították a pincért egyszerűen »Kellner«-nek. Később az életformák kifinomodásával az igazi ur számára lehetetlenné vált, hogy az előkelő kávéházban is ugyanolyan megszólítást használjon, mint amilyen a kurta-koresmában divik. Így alakult ki a »Herr Oberkellner« titulusa. Később ez kicsiszolódott, intimebb, közvetlenebb lett, így: »Ober«. Ez a megszólítás annyira népszerű lett, hogy minden pikkolgyereket Obernek szólítottak. Ilyen fejlődési folyamat után visszatértek a kellneri címhez, de az igazi gentleman s mindazok, akik ilyennek kívánnak látszani, lemásolták a franciát: »Garçon, l'addition s'il vous plait«. Tehát a francia szellem nyomán már csak a nyársolgárok mondották: »Fôur kérem, fizetni szeretnék!« A dandy francia mintára számolt emlegetett még akkor is, ha az egész fogyasztása csak egy kapucinerből állott is.

De vannak további finom nuance-ok is. Az előkelő ur az elsőrangú kávéházban törzsvendégnek akarja magát feltüntetni. E célból nem mond sem Fôurat, sem Obert, hanem a pincér vezeték- vagy keresztnévét említi. A vezetéknevét elegánsabb, mert ez mintegy a beavatottság jellegét mutatja s úgy a vendég, mint a pincér öntudatát emeli.

De még ez sem az igazi. Én elárulom a pincérel való kontaktus abszolút legelőkelőbb módját, amely modus már ama magas iskola régiójába emelkedik. Ez érintkezési módnak a finomsága a hadimilliomosok számára elérhetetlen és átlaluk bizonyára nem is áhított, mert ezzel semmiféle feltűnést sem lehet elérni. Az előkelő helyen, ahol valóban iskolázott vendégek és pincérek vannak, nem mondanak sem pincért, sem fôurat, sem Hajdút, sem Imrét, monoklivál sem csörömpölnek a poháron, gyűrűs ujjal sem kocognak a márványlapon, hanem — most méltóztassék figyelni: hier ist der

Hund begraben — a vendég egyszerűen a pincérre néz. Mindegy, hogy a szemébe vagy a lapockái közé. Az igazi pincérnek olyan hatodik érzéke van, hogy a vendég kívánságát, pillantását megérzi, mint egy telepatikus fenomén, mint a leveli béka az időjárást, mint a börszínér a haussest és a baissest, mint a dróttalan táviró a levegő rezgését. Ez az a legmagasabb, legfejlettebb tudomány, amellyel a jó vendégnek s a jó pincérnek birnia kell. Ez a hangtalan társalgás, a megérett beszéd, a szemek beszéde.

Ehez természetesen nemcsak jó pincér, de jó vendég is elengedhetetlenül szükséges. S az ilyen vendég és pincér minden szó nélkül, a szemek villanásával pompásan megértik egymást. De azt a vendéget, aki a csirkecombot a kezébe veszi, aki olyan emelt hangon mondja el intim családi eseményeit, hogy arról a kávéház tulsó sarkában még akkor is — nolens volens — behatolnának informálódniuk kell, ha Magyar zenekara történetesen a Tell-indulótt játssza is, az ilyen vendéget szavak nélkül sohasem értheti meg a néma pincér.

Wilde azt állítja, hogy aki a londoni ebédlőasztal felett uralkodni tud, az uralkodni tud az egész világ felett. Ha követni méltóztattak a pincérség magasabb iskolájára vonatkozó kalandos eszmemenetemet, úgy kitűnik, hogy Wilde paradoxonja mily mély bölcseséget takar.

Mikor még a boldog békeidőkben szerte végig kalandoztunk a nagy világban, akkor a londoni előkelő klubokban, a Savoyban, a Claredgesben, a párisi Ritzben, az ostendei des Plages-ban, a velencei Excelsiorban, Zürichben, Montreuxben, Nizában, mindenütt magyar pincérekre bukkantunk. A magyarság békében intelligens, okos, tanulékony, törekvő munkaerőket exportált.

Fájdalom, igen sokan, a színéből, virágjából elpusztultak a galíciai drótsövények mentén, a Karszt szikláiban. Legyen szabad ezt a szerény alkalmi prológust befejeznem azzal a hő kívánsággal, hogy a mai fényes est jövedelméből derék, hős halált halt pincéreink özvegyeit, árvaít gyámolítsuk, rokkantjainkat segítsük s az elveszettek helyébe új, még derekabb, még kötelességtudóbb, még okosabb, még tanultabb ifju gárdát neveljünk.

Egy kávé megfigyelései.

Írta: Stern Sándor.

I.

A munkaadó és a munkás.

A munkaadó és a munkás közötti egyetértés a mai válságos időben még sokkal kívánatosabb és hasznosabb volna, mint valaha és éppen ebben a nehéz napokban annyi sok megpróbáltatás után kellene az együttérzést egymás iránt fenntartani és minden irányban lehetővé tenni, hogy munkaadó és munkás — mindegyik a saját érdekét szem előtt tartva — érdekeik összehasonlításával, azok összekapcsolásával, megtalálják azt a közeputat, mely mindkét fél megelégedését szolgálja.

A munkásnak szem előtt kell tartani hivatását, amely által ő az egzisztenciáját és jövőjét megtalálja, igyekezni kell szorgalmával, tehetségével és szak-

tudásával hozzájárulni ahhoz, hogy az ipar, amelyben ő dolgozik, munkája által felvirágozzék.

A munkásnak nem szabad munkaadójában elenséget, vagy rosszakarót látni, mert az ily feltevés egyenletlenséget szít, az olyan munkásnál el- lenben, aki a reá bizott munkakört szeretettel és törekvéssel látja el, ez a feltevés teljesen kizárt. Sajnos, a munkaadóknál az ipar vagy üzletek kelle- metlenségeiből eredő rossz kedvet és kedélytelensé- get, a mai sulyos idők, a rossz üzletmenet és a még rosszabb viszonyok váltják ki és az ezekből támadó idegességet ne gondolja és ne magyarázza a munkás ellene irányuló rosszakaratnak, ne járul- jon semmiféle formában sem hozzá, hogy ez még jobban elmérgesedjen.

A munkás, a munkaadó üzletét tehát vagyonát, szorgalmas munkája és tehetségével gyarapítja és minél odaadóbb szorgalmat fejt ki, természetesen annál több elismerést és fizetést érdemel. Az érdem elismerésében rejlik az, hogy ezt a kiválóságot fel kell ismerni és jutalmazni, fizetését pedig esze- rint kell szabályozni. A munkásban mindig ébren kell tartani a jóindulatot és ambíciót.

A munkás sok tekintetben előnyösebb és köny- nyebb helyzetben van a munkaadónál, mert, míg esetleg a még nem alakozott üzlet jövedel- met a tulajdonosnak nem is hajt, annak azért szigorú kötelessége, hogy munkásainak fizetését és más egyéb járandóságait pontosan kiadja. Nem szabad még arról sem megfeledkezniük, hogy a munkaadó az üzlet élén állva, vagyonát és ér- kölcsei egyéniségét is, tehát mindenét kockára teszi, kitéve még magát a hatóságok előtti felelősség- nek.

A munkásra nagyon sok feladat hárul — me- lyeket nem akarok mind felsorolni — azon célból, hogy a viszony közte és a munkaadója között megheitebb, bensőségesebb és barátságosabb le- gyen, mert hisz csak kölcsönös megértéssel ké- pes a köztük fennálló viszonyt olyanná tenni, hogy annak kifejlődő előnyeit mindkét fél élvezze. Szilárd meggyőződésem, hogy az a munkás, aki munkaadójával szemben szeretettel és jóakarattal, valamint szorgalommal igyekszik a rokonérzést fel- ébreszteni, az munkaadójától nemcsak hogy a sa- ját anyagi előnyei javára nyeri meg, de ezen mó- don a netaláni félreértések is kikérülhetők s így kellemetlenségek sem fordulhatnak elő.

Vizsont a munkaadókra az a feladat vár, hogy munkásaikkal szemben olyan magatartást és bánásmódot tanúsítsanak, amely egyéniségük s szolgáltatott munkájuknak megfelel, hogy ezáltal azokban a hű és ragaszkodó alkalmazottat leljk fel, továbbá olyan anyagiakban kell őket részesi- teni, hogy a mai viszonyok között is megélheté- sük legalább némileg biztosítva legyen.

A munkaadóknak sohasem szabad alkalm- zottaikkal szemben éreztetni, hogy ők alárendelt- jeik; óvakodni kell attól, hogy munkatársaik meg- alázza érezzék magukat, mert az ily kezelés a leg- tapintatlanabb és leghelytelenebb volna, az ilyen körülményeket mindenáron kerülni kell. A mun- kásban mindig csak munkatársat szabad látni és keresni; munkájukban nem szabad őket zavarni, kimélettel és méltányossággal kell hibáikat elnézni. Egyes hibákat és egyéni rossz tulajdonságaikat, habár határozottan is, de finomabb formában, disztináltan kell velük megértetni, őket figyel- metzetni és ezeket jóakarattalag elbirálni, sőt szük-

ség esetén ki is tanítani, mert mindig jobb és célravezetőbb az ilyen eljárás, mint a nyers és kemény szigor.

Az erőyes fellépésnek szerintem csak akkor volna helye és csak akkor alkalmazható, ha erre okvetlen szükség van, vagyis, ha már más mód és rendszer a kívánt és szükséges eredményre nem vezetne.

Ezek oly elemi kötelességek, melyek csekély igyekezet és jóakarattal mindkét fél által könnyen megvalósíthatók.

A munkás tisztelettel közeledjék munkaadó-jához, épp úgy kulánsan és barátságosan éritkezzen a munkaadó is vele, anélkül, hogy ezáltal tekintélyéből vagy főnöki mivoltából bármit is engedjen, sőt azok között ilyen eljárás és bánásmóddal népszerűsége is tesz szert.

Ezen etikai kérdéssel egyszersmindkorra tisztába kell jönnünk és azt minden más kérdés fölé helyezzünk.

II.

A borralaló.

A borralaló az, amely a kávé és vendéglői ipar munkásainak egy olyan speciális bevétel, mely ezen iparok munkásai tulnyomó részének legnagyobb jövedelmét képezi. A borralalórendszer eltörlése ellen és mellette már annyi sok harc dult és annyi kellemetlenségeket kellett ezen iparágaknak emiatt átélni, mint egyetlen más iparnak sem.

A közelmúlt Károlyi-kormány idejében, amikor a revier-, rajon-, spann- stb. rendszer vezetett be, hogy néztek ki üzleteink a főpincéri rendszer nélkül, amikor a vendég elnézőbb volt s igazán nem volt meg az a kényes magasabb igénye iparágainkkal szemben, mint az azelőtti időkben, amidőn bő pénzforrás és mindenkinek sok pénze volt, sőt a legsilányabban kinéző egyének is százasokkal, sőt ezresekkel rendelkeztek és mégis ennek dacára, minden vendég örvendett, hogyha pénzeért valamit kaphatott.

Ezen konjunkturális időben mindenki szabad és sokat kereső ember volt, csak a munkaadó nem. Ez sem üzletével, sem idejével nem rendelkezhetett, nem is beszélt a kommunáról, amikor a magántulajdon ugyszólván az egész vonalon és minden iparágban megszűnt, de pénze a legnagyobb munkakerülőnek is marokszámba volt.

Ezen fentebb leírt és bevezetett új rendszer mellett, de mégis egészségtelen viszonyok között, a kávéházi és vendéglői ipari munkás már részesedés mellett dolgozott ugyan, de azért busásan kaptak és fogadtak el borralalót; hiába volt falragasz, belső hirdetemény, szigorú tilalom, a borralaló mégis szivesen látottat, habár suttymban is. A közönséget ezen megszokott szenvedélyéből kigyógyítani vagy leszoktatni nem lehetett. A

borralaló rendszer nemcsak nálunk divik, hanem majd minden más kulturállamban is, ha mindjárt más formában, ott pedig, ahol a szocializmus még nagyobb teret hódított, ott sokkal jobban kultiválják különféle formákban.

A borralaló egy olyan régi fertőző betegség, amelyet gyökeresen kiirtani sem a múltban, de a jövőben sem fog sikerülni.

A borralaló elfogadását a munkások bármily erős szolidaritása vagy szigorú tilalom behozatala mellett sem lehet eltörlőni vagy megakadályozni, mert az a nagy közönségnek egy oly megszokott gyakorlata, amellyel az örökké élni kíván. Igaz ugyan, hogy ezen rendszer eltörlésének vannak lelkes hívei, de ez az ellenzők nagy arányához viszonyítva, elenyésző csekély, de tulnyomó része, különösen azok, kik szorgalommal és ambícióval dolgoznak, ezen jövedelmük legnagyobb részéről nem fogják magukat megfosztani hagyni.

Némelyek felfogása szerint a borralaló elfogadása egy bizonyos egyéni lealázásnak tekintetik azokra nézve, kiknek adják, illetve kik azt elfogadják.

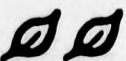
En részemről a borralaló elfogadását teljesen más megvilágításban látom és felette tévesnek itéltem az ellenzők felfogását, mert ha én munkám után fizetésemet munkaadómól minden szegyenkezés nélkül felvehetem, miért ne fogadhatnám el azon kitüntető jutalmat is, (mert a borralaló nem más) mellyel az én figyelmes és pontos kiszolgálásomért vendégem honorál, mert nemcsak egyszerű szolgálatot, hanem speciálisan figyelmes és előzékeny szolgálatot teljesítettem és ezen speciális szolgálatért speciális jutalmat is kaphatok; fölemelt fővel fogadhatom el. Nézetem szerint az lenne reám nézve szegyen, ha valamely vendégemet megkülönböztetett figyelem és gondossággal kiszolgálva, az semmiképpen sem venne erről tudomást.

Ép úgy nem tartom lealázónak, sőt kitüntetésnek veszem, hogyha egész éven át kifejtett szorgalmas munkáért az év közben, vagy az év végével munkaadóm külön jutalomban részesít. Tulajdonképp ez sem más, mint burkolt borralaló.

(Folyt. köv.)

Jelentkezni kell az iparengedélyekkel. Hivatkozással a kereskedelemügyi magy. kir. miniszter urnak 1920. évi október 30-án kelt 53021/1920. számú rendeletére, mellyel a kávéházi ipart képesítéshez kötötte, saját jól felfogott érdekében felhívjuk mindazokat, akik még ezigide nem jelentkeztek iparengedélyükkel, haladéktalanul jelentkezzenek hivatalos helyiségünkben (VIII., József-körút 38. sz.) hétköznapokon délelőtt 9-től délután 2 óráig.

Tortákat, desszerteket, vajassüteményeket és „MIARANO” csemegekülönlegességeket szállít helyben és vidékre:



GALAMBOS CUKRÁSZDA
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 15. sz.

KÜLÖNFÉLÉK.

Szabadság. Ipartársulatunk elnöke, Reiner Mór egészségének helyreállítása céljából f. hó 7-én Karlsbadba utazott. Távollétében az ipartársulat ügyeit Losonczy Gusztáv és Kovács József alelnökök vezetik.

Helyreigazítás. Lapunk múlt számában a f. é. június 24-én tartott választmányi ülés tudósításában azt közöltük, hogy Pallai Miksa elfoglaltsága miatt pénztárosi állásáról lemondott. A közlés íly formában téves, amennyiben Pallai ur csak ideiglenesen — akadályoztatása tartamára — kérte a pénztárosi teendői ellátása alól való felmentését, amint ideje és viszonyai engedik, továbbra is ismert ügyszeretetével és buzgalmával fog foglalkozni az ipartársulat ügyeivel.

Bornyilvántartások vezetése. Tudomásunkra jutott, hogy a pénzügyi ellenőrző közegek hivatalos eljárásai alkalmával a bornyilvántartási könyv felmutatását követelik. Bár a bornyilvántartási könyv vezetéseinek kötelezettsége az 1908. évi XLVII. t.-cikk 14. §-án alapul, — ellenőrzés hiányában ez a kötelezettség igen sok helyen feledésbe merült.

Ez okból figyelmeztetjük összes kartársainkat, hogy a fenti § alapján mindenki, aki borméréssel, illetve kis mértékben való eladással foglalkozik, nyilván tartást vezetni köteles.

A bornyilvántartást az 1908. évi XVII. t.-c. végrehajtása tárgyában 1908. évi dec. 30-án 112.000 sz. a. kiadott földmívelésügyi miniszteri rendelethez tartozó IV. sz. minta szerint kell vezetni és a füzetet az illetékes községi előljáróság (Budapesten a kerületi) előljáróság által le kell bélyegzetetni.

A jövedelmek és vagyonok bevallása. Figyelmeztetjük összes kartársainkat, hogy a jövedelem- és vagyonadó alá tartozó jövedelmek és vagyonok bevallását f. évi július hó 31-éig be kell adni. A jövedelem- és vagyonadó bevallás nyomtatványokat nem kézbesítik hivatalból, hanem ezek a székesfővárosi kerületi adószámviteli osztályoknál ingyen, egyes dohánytőzsdékben pedig darabonként egy koronáért vásárolhatók. A bevallások kitöltésére névze a kifüggesztett hatósági hirdetének tartalmaznak részletes utasítást, esetleg felvilágosítást ipartársulatunk irodája a hivatalos órák alatt ad.

Tegyen próbát!

Elsőrendű **csemege- és fajboralokkal palackban** és hordóban. **Budapesti Borplincészet**

VII., Jósika-utca 4.

Feljegyzési könyvek, pénztári ıvek, bornyilvántartási könyvek. Figyelmeztetjük kartársainkat, hogy a luxusadó nyilvántartására szolgáló pénztári ıvek, valamint feljegyzési könyvek, amelyek már a forgalmi adó nyilvántartására is be vannak rendezve, elkészültek és irodánkban a kartársak rendelkezésére állanak. Egyben közöljük, hogy adómentes idıszakban használható pénztári ıv tömıbıket, valamint bornyilvántartási könyveket is beszereztünk, amelyek ugyancsak irodánkban vételezhetık.

Megszűnt a szeszadóptlék. A hivatalos lap közzétette a pénzügyminiszter a szesz megadóztatására vonatkozó törvény módosításáról és kiegészítéséről szóló végrehajtási rendeletét. A rendelet szerint a szeszadóptlék 1921. július 1-ével megszűnik és ugyanakkor a szeszadótételeket fel emelték. A termelési adó tétele 90 fillérrıl 1 korona 60 fillérré, a fogyasztási adónak kisebbik tétele 90 fillérrıl 1 korona 60 fillérré, a fogyasztási adónak nagyobbik tétele pedig 1 korona 10 fillérrıl 1 korona 80 fillérré emelkedett minden hektoliterfok (liter) alkohol után. A pénzügyminiszter felhatalmaztatik, hogy az olyan szesz után, mely a szabadforgalomból legalább 50 liter mennyiségben a vámvonalon át kivitetik, minden liter alkohol után 1 korona adóvisszatéríték engedélyezhet.

Ingyenes ujságmappák és ujságtartók. Felhívjuk azokat a kartársakat, akik ingyenes ujságmappákra reflektálnak, szükségletüket az ipartársulat irodájában jelentsék be. A Triumph reklámvállalat ugyancsak díjmentesen ujságtartókat (rámák) bocsájt kartársaink rendelkezésére, amelyek ugyancsak irodánkban rendelhetık meg.

Az italméresi törvény végrehajtása. A kereskedelmi és iparkamara f. évi június hó 3-án, majd folytatólag 5-én az italméresi törvény végrehajtási utasításán k megvıtatása céljából az érdekeltségeket ankktra hívta össze, amelyet Bittner János kamarai elnök vezetett. A napirenden lévı tárgy elıadója dr. Kemény kamarai titkár volt, aki nagy alaposággal és kiváló szaktudással ismertette az új italméresi törvényt és a tervezet végrehajtási utasítás intézkedéseit. A budapesti kávéspár részérıl Gárdonyi József szövetségi elnök és dr. Havas Nándor titkár voltak jelen, kik az iparunkat érdeklı kérdésekrıl felszólaltak és a kávéspár érdekeit, amennyiben lehetséges volt, képviselni igyekeztek.

Megszűnik a tejár maximálása. A közlelemzési miniszter a tej árának maximálására vonatkozó rendeletei érvényét folyó évi július hó 31-ig meghosszabbította azzal, hogy ezen határidın tul a tej legmagasabb ára többé megállapíthatni nem fog, tehát az áralakulás a jelzett idıponttól az ország egész területén, beleértve Budapest székesfıvárost is, szabaddá fog válni.



Metax Magyar Izzólámpa Rt.

Telefon 143—57.

IV., Irányi-utca 13.

Telefon 104—59.

Villamos izzólámpák és világitó testek raktára

A fogyasztási adók felemelése. A székesfőváros a szabadforgalomba átmélt égetett szeszes folyadékok, likőr, bor és hus fogyasztási adóját f. évi július 11-től kezdve fel emelte. Ennélfogva az eddig szedett és most életbeléptetett községi fogyasztási adó közti különbözet meg kell fizetni, ha a készlet az égetett szeszes folyadékoknál a 10 hektóliterfokot, a likőrnél a 10 litert, a bornál a 100 litert és a husnál a 100 kg.-ot meghaladja. Ez a különbözet az égetett szeszes folyadékoknál hektoliterenként 7 K-t, a likőrnél literenként 4 K 65 f-t, a bornál literenként 43 f-t, a husnál pedig kilógrammonként 18.8 f-t tesz ki. Ennélfogva felhívjuk mindazon kartársainkat, akiknek a székesfőváros területén belül az 1921. évi július hó 11-ik napján a szabadforgalomba átmélt és a fent említett községi fogyasztási adó különbözet alá eső 10 liternél több likőr, 100 liternél több bor, 100 kg.-nál több hus birtokában vannak, hogy legkésőbb 1921. évi július hó 14-ik napjáig a készlet mennyiségét és az égetett szeszes folyadékoknál azok alkoholtartalmát is, az illető készlet tartási helyére nézve illetékes pénzügyöri szakasznál — az előállítás költségei megterítése ellenében ugyanott beszerezhető bejelentési nyomtatvány használatával — irásban két példányban az idézett szabályrendeletben részletezett módon és az ugyanott meghatározott következmények terhe alatt jelenték be. A községi fogyasztási adók lerovásáról szóló igazolásokat számított 6 hónapon át meg kell őrizni.

A cukortilalom megszüntetése. A közlelmzési miniszter a 77621/1919. szám alatt az italok kimérésére szolgáló üzletekben cukor kiszolgáltatásának eltjltásáról szóló rendelet hatálytalanságáról a következő rendeletet bocsájtotta ki: Az 1919. évi szeptember hó 19-én 77.621/1919. szám alatt kibocsájtott rendeletemet ezennel hatálytalantom, úgy, hogy az italok kimérésére szolgáló üzletekben a cukor kiszolgáltatása szabad. Ez a rendelet kihirdetésének napján (június 28-án) lép életbe.

Adomány. Fischgrund József és Zezula Károly az Emke-kávéház felszolgálói az ipartársulat munkanélküli és hadirokkant segélyalapja javára 500—500 koronát adományoztak.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pincerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyesületének igazgatósága június hó 24-én Bokros Károly elnöklete alatt tartotta rendes havi ülését. Dr. Nagy Sándor jogtanácsos bemutatta a választmánynak elszámolásait. A választmányok elszámolásainak tudomásul vétele után és a folyó ügyek elintézése után jogtanácsos bemutatta a Nyugdíjgyesület 1920. évi zárszámadásait, melyek szerint a múlt évi üzleti felesleg 77.050 K 90 f. volt.

A Főpincérek Orsz. Egyesületének közleményei.

A főpincérek nyári mulatsága! A Főpincérek Országos Egyesülete 1921. július hó 19-ikén kedden, a kelenföldi Erzsébet Sósfürdő összes helyiségeiben zártkörű táncal egybekötött nyári mulatságot rendez, melyre a vendéglős és kávéurak ezuton is tisztelettel meghívja a vígalmi bizottság. A mulatság kezdete d. u. 4 órá-tól reggelig! Nagyszerű cigányzene! Kítünő ételekről és italokról gondoskodva! A nyári mulatság kedvezőtlen idő esetén is meg lesz tartva, amennyiben minden kényelemnek megelő fedett helyiségek állanak rendelkezésre. Jegyek kaphatók az üzemekben levő kartársaknál, valamint a helyszínen, ahol az egyesület kulturális kiépítése s más nemes célok javára felülfizetéseket köszönettel fogunk szaklapunkban nyugtázni.

Főpincérek kartársak! Készüljünk az 1921. július 19-ikén kedden tartandó nyári mulatságunkra! E napon gondoskodjunk kimenőkről!

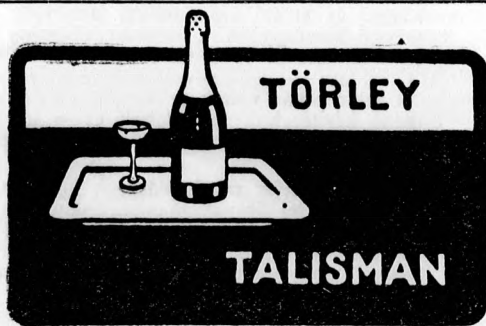
Hozza el családját és k. hozzátartozóit a kelenföldi Erzsébet Sósfürdőben 1921. július hó 19-ikén, kedden tartandó nyári mulatságunkra!

A Sátoraljai helyi kartársak egy külön csoporttá alakultak és belépésüket a központnak bejelentették, mely a bejelentést örömmel tudomásul vette.

Értesülésünk szerint más vidéki városokban a szervezeti előkészületek megtörténtek és remélhető; hogy rövid időn belül több vidéki csoport fog alakulni.

**Prets, fagyalt különlegesség
VII., Szövetség-utca 27.**

Telefon: József 16—02 és József 52—03.



VACUUM ÉS SULFID VÁLLALAT RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
VI., DALNOK-U. II. TELEFON: 4-91.

Kávéházak, éttermek és klubhelyiségek átalakítását, festést, mázóást és tapetázást a legszebb kivitelben végez. Külön osztály helyiségek teljes takarítására és fégérgítésre.

Billárd posztók és gyapjuszövetek

minden minőségben,

rendkívüli olcsó áron.

Seidner Lipót posztókereskedés
VII., Kertész-utca 43 (Király-utca sarok)

Budapesti Kávésok Áruforgalmi Részvénytársaság.

Rovatvezető: Molnár Gyula igazgató.

**Üzleti és irodai órák
délelőtt 8–2 óráig.**

Idénycikkek:

Felvidékről friss, elsőrangú, prima málnaszörp érkezett, melyet nagyobb vételnél kg.-ként 70 korona árban hozunk forgalomba. Kérjük igen t. feleinket, hogy szükségletüket e cikkben mielőbb fedezzék. A málnaszörp a legprimább minőségű, garantált 65% cukortartalmu.

Iparsó.

Miután a fagyaltidény következtében feleink nagyszámban igényelnék állandóan iparsót, felkérjük igen t. vevőinket, hogy amennyiben iparsóra szükségük van, azt lehetőleg néhány nappal előbb jelentsék be nálunk telefonon, hogy mindig módunkban legyen a sótalványt kellő időben rendelkezésükre bocsátani.

Kérjük feleinket, hogy havonként szétküldendő árjegyzékeinket kísérjék állandóan figyelemmel.

Különben e helyen is felhívjuk igen t. tagjaink figyelmét, a következő fontosabb árucikkeink legújabb árait:

Kristálycukor	K	84,25
Kokacacukor, kartonban	»	91,—
Törött cukor, karton	»	91,50
Arany Jáva-kávé, nyersen	»	120,—
Arany Jáva-kávé pörkölt	»	150,—
Nyers kávé Santos Ia.	»	100,—
Nyers kávé Quatemala	»	145,—
Pörkölt kávé Ia.	»	125,—
Pörkölt kávé IIa.	»	115,—
Tea Orange Pecco	»	130,—
Tea Pecco Souchong	»	120,—
Cacao Van Hutten	»	130,—
Svájci csokoládé	»	220,—
Csokoládé Ia.	»	180,—
Csokoládé IIa.	»	160,—
Hadikávé	»	35,50
Sardinia 1/4	»	36,—
Sardinia 1/3	»	26,—
Méz Ia.	»	70,—

Törley, Francois-pezsőket, Zwack, Gessler, Dietchrich és Gottschlig-likört, rumot, szilvóriumot gyári áron szállítunk. Figyelmeztetjük igen tisztelt vevőinket, hogy nagyobb rendeléseknél az összes áraból árendeményt adunk, sziveskedjenek tehát szükségletük esetén bennünket meglátogatni. Igen tisztelt vevőinket ügynökeinkkel látogat-tatjuk és megrendeléseket házhoz szállítunk.

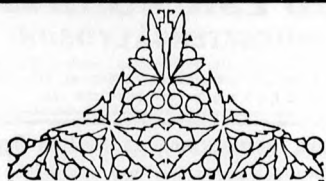


AMBRA

EGYESÜLT LIKÓRÓVÁRAK
ÉS
GYÜMÖLCSLEPÁROLÓ
R.T.

BUDAPEST
VII. ILKA-UTCA 25-27.

TELEFON:
JÓZSEF 22-44.
SÜRGÖNYCIM: AMBRA BUDAPEST.



HAGGENMACHER

SZENT GELLÉRT SÖR

Közkedvelt, békebeli minőség.
: Hordókban és palackokban :

Megrendelhető:

Városi iroda

VII., Huszár-utca 7. szám

Telefon: József 14-60

70% tüzelőanyag megtakarítás

ha a régi rendszerű **kávéházi** fűzhelyét az új rendszerű

RECORDVERŐ-

tűzhelylé átalakítja. Üzembem megtekinthető Vadászkürt, Medikus és Csarnok-kávéházban.

JANCSURÁK GUSZTÁV

Rézművesmester

Telefon: József 8-47. Budapest, IX., Ferenc-utca 39. sz.



Legújabb különlegesség: „Hobé Grand Monarque“.

HOBÉ

LIKÖRKÜLÖNLEGESÉGEK

- Triple Sec
- Curacao
- Cherry-Brandy
- Krisztálykőmény
- Cacao
- Vanília
- Mocca
- Elizir

TELEFON: 14-94

HOBÉTINE

Hobé Damase és Társa
francia rendszerű nagy szeszárupároló rt.
Budapest :: Gyár és iroda VI., Lomb-utca 11.

HAZAI IPAR **FIGYELJÜNK!** **HAZAI IPAR**

Piatnik Nándor és fia budapesti magyar kártyagyár gyártmányainak valódiságára!

Óvakojunk a rossz utánszoktól

Magyar játékkártyagyár rt.

Piatnik Nándor és fiai

Budapest, VII., Rottenbiller-u. 17.

TELEFON: József 10-63

Alapított: 1824.

HAUGG BÉLA RÉZMŰVES ÉS FÉMNYOMÓ
Budapest, VII., Akácfa-u. 47. Tel. J. 106-36.

Készít mindenféle szállodai és vendéglői vörörszedényt, kávéházi konyhatűzhelyt, kávéfőzőedényt, mosó- és takaréktűzhely-üstöt javításokat és angol onnal való önozásokat (cinezés) jutányosan eszközöl.

BIRÓ FERENC

cukrászati különlegességek és csokoládéáru gyára.
Szeged, Boldogasszony sugár-ut 25. sz.

Szállít postán Biró-csemegét, töltött ostyaárakat, tölteni való ostyalapokat, wafflerit, teasüteményt, mézeskalácsot, kétszersültet a legolcsóbb napi árban. — Interurban telefon: 13-23

TRADE MARK Budapest, V., Gizella-tér 4.

BORHEGYI F. Telefon 35-79

BOR KERESKEDÉS (Saját ház)

PINCÉK:
Budafokon és V., Gizella-tér 4. szám

FRIED ZSIGMOND ÉS FIA

MŰSZTERGÁLYOSOK

Kávéházi és vendéglői berendezések. Sétabotok és dohányzó-eszközök raktára. Javító műhely: Budapesti, VII., Király-u. 39.

TELEFON: JÓZSEF: 128-14.

Vendéglősök, korcsmárosok és kávések figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók

IFJ. GRÜNWALD MÓR

üveg és porcellán nagy raktárában
Budapest, IV., Ferencz József-rakpart 6. szám
(a Ferencz József-híd közelében.)

Fényes existencia!

Diákmenzának, étteremnek, sörcsarnoknak vagy kávécsarnoknak alkalmas száraz és világos nagy szutterrén-helyiség, Szeged legforgalmasabb pontján, a Szegeden most megnyitandó központi egyetemi épület közvetlen szomszédságában azonnal átadható. Érdeklődők írjanak „Szutterrén“ jellegre a Szegedi Napló kiadóhivatalába.

COGNAC

CZUBA DUROZIER & Cie
FRANCIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR

ALAPITTATOTT 1884.