XII.(XXIII.) évfolyam, 9. szám. Budapest. 1938. szeptember 30

MAGYAR CUKRÁSZ ÉS MÉZESKALÁCSOS

CUKRÁSZ-, MÉZESKALÁCSOS-, CSOKOLÁDÉ- ÉS CUKORKAIPAR LAPJA

A Budapesti Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestületének és a Magyar Cukrászok és Mézeskalácsosok Országos Szövetségének hivatalos lapja

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VIII., Őr ucca 5. szám. Telefon: 139—611.

SZERKESZTI AZ IPARTESTÜLETI LAPBIZOTTSÁG megbízásából: SPELTER HENRIK

Megjelenik havonta egyszer. Előfizetési ára egész évre 8.— P. Hirdetések hasáb mm. soronként 20 fillér.

WERTHEIM

FAGYLALTGÉPET

vegyen!

BUDAPEST, VI., LEHEL-UTCA 12. SZ. — TELEFON: 498-691

Manna

tunkmasszával

márt minden cukrász

Kakaómassza, Mogyorómassza, (Nougat) Marcipánmassza, Csokoládé darák (Trüffel) Drazsék.

MANNA

csokoládé és cukrászipari anyagok gyára

Budapest, IX., Tüzoltó-ucca 72. Telefon: 134-968

Az Országos Iparegyesület ezüst diszérmével kitüntetve.

Kecskeméti Árpád cég hirdetése az utolsó oldalon jelent meg

Vignetták
arany és vegyes szinekben
legjobb kivitelben készülnek
Felsenfeld Rudolf és Fia
müintézetében
Budapest, V. Bálvány-u. 16
Telefon: 110—394.

Elsőrendű kivitelben,
olcsó kölcsöndíjak mellett,
minden igénynek megfelelő
cukrászipari fehérneműeket
kölcsönöz
Adler Izsó fehérnemü kölcsönző vállalat
VIII., József-körut 30-32 Tel. 131-789

ÉVTIZEDEK ÓTA
mindig jó megbizható minőségüek a
Schmidt Albert és Tsa.
bisquitgyár gyártmányai:
ostyalapok, tortalapok, fagylalttölcsérek, nápolyi szeletek stb
Budapest, VIII., Bókay J.-u 36
Telefon: 132 515. Alapitási év 1908.

Hirdessen lapunkban,
biztos eredménnyel jár!

Csakis
Dreher
csokoládéanyagot
használjunk!

Pajkr József
Cukrászati papirkellékekgyára
Budapest,
VII., Thököly-ut 111
TELEFON: 296-223
Papírtálcák, tortalapok, tortapapírok, díszdobozok, hüvelyek, bonbontölcsérek és mindennemü cukrászati papírcikkek legjobb kivitelben. Legrégibb cég a szakmában.

Fagylaltkészitéshez(hülléshez)szükséges
IPARSÓ igényelhető a
Sóelosztó Bizottságnál
Budapest, Vilmos császár-út 32 szám.
Telefon: 110-000
Ugyanott mindennemü felvilágositás is nyerhető

Cukrászati anyagok
és vegyi cikkek
HEIMANN A. ALBERT
VI., CSENGERY-UTCA 67.
TELEFON 119 876

Cukrászipari gépek
gyárlása, javitása és szerelése
Lőrincz Sándor
gépüzeme
Budapest, VII., Dob-u 37
(az udvarban)
Telefon: 141-375

50 éve **BINIKUM** margarin legkitünőbb
BIEN S. FIAI zsirárugyár
Budapest, VII., Nagydiófa-ucca 7. szám.
Telefonszám: 142-848. Alapitva 1880 évben
Táviratcim: BIENOL, Budapest

Cukrászipari gépek
gyártása, javitása
Raktárról szállit
habverő-, fondanttáblázó-, grillage-kupnyomó-, gránit- és acélhengeres örlőgépeket.
Költségvetés dijtalan!
Rosenthal István
Budapest, Dob-u. 90. Tel: 145-089

Cukrászipari gépek
és kellékek, csokoládé-sütőformák stb. használt és uj állapotban LEGOLCSÓBBAN
Habverőgépek közvetlen motorral
Ismert szolid kiszolgálás
Márkus és Hirschler
Budapest, VI., Csengery-u. 61. Telefon: 111-893

Használt és uj **cukrászipari gépekből állandó raktár**
Önozásokat 6 órán belül eszközlök
Lelkiismeretes munka, pontos kiszolgálás!
Reisz Sándor cukrász és sütőipari berendező
Budapest, VII. Dob-u. 107. Tel.: 143-227

XII. (XXIII.) évfolyam, 9. szám.

Magyar Cukrász és Mézeskalácsos

Budapest, 1938. szeptember 31

A Magyar Cukrászok és Mézeskalácsosok Országos Szövetségének 1938. évi országos kongresszusa Székesfehérvárott

Szokatlan élénk érdeklődés előzte meg az ez évi országos kongresszusunkat, ami kifejezésre jutott abban is, hogy a Budapestről induló résztvevők részére négy autóbuszról kellett gondoskodnunk, melyeket több személyautó is kísért. Budapestről 120-an, vidékről a következő kartársak vettek részt a kongresszuson:

Berettyóujfalu: Petrik Lajos, Békés: Szikszay Sándor, Csákvár: Naszádos Géza, Csepel: Klement József, Debrecen: Sántha Károly, Eger: Elek Árpád, Odry Dániel, Esztergom: Farnady Endre, Gödöllő: Várfoky István, Győr: Lelóczky Jenő, Vincze Imre, Kutassy Sándor, Frühwirth Henrik, Gyula: Lindenberger István, Hajmáskér: Barna József, Kápolnásnyék: Karsay Ferenc, Kisbér: Menyhárt Ferenc, Kiskunfélegyháza: Hollósy Alajos, Komárom: Lipóth Lajos, Kőszeg: Kleininger József, Mezőtur: Kiss József, Miskolc: Doró Ernő, Mór: Viehmann János, Orosháza: Daubner Béla, Pápa: Nagy Sándor, Tuczai Sándor, Pestszenterzsébet: Tessik Pál, Havlisch Ferenc, Klesitz Endre, Pécs: Lajtai György, Székesfehérvár: Marich Elemér, Ligeti Imre, Viniczai György, Semmler Miklós, Nyuli Sándor, Grismayer Erzsébet, Siófok: Kovács Ferenc, Szeged: Kalánka Kálmán, Deim Ferenc, Tölcséry Andor, Szigetszentmiklós: Boros Géza, Szolnok: Kádár Kálmán, Steinhaus Ágost, Szombathely: Macoun János, Várpalota: Gyarmathy József, Veszprém: Albrecht József, Zalaegerszeg: Papp Béla, Rákospalota: Ősz György, Szekeres Pál, Tomkó Vilmos, Rákoshegy: Skolnik János, Ujpest: Schubert Rezső, Récsey Gyula, Ferenczi Zoltán, Tóth Lajos, Petek József.

Szeptember 14-én szép őszi délelőtt indultunk el a Szent Gellért térről és az új balatoni műúton haladva, a Velencei tó partján Gárdonyban kellemes meglepetésben volt részünk, mert **Karsay Ferenc** kartársunk, cukrászdája előtt megállíttatta a járműveket és pattogós cigánymuzsika mutatta az utat a virágokkal díszített és illatos pogácsákkal, hasékkal és tüzes kápolnásnyéki borral dúsan telített aszalokhoz. A vendéglátó házigazda, kedves felesége, valamint családtagjai és személyzete szíves figyelemmel gondoskodtak arról, hogy az itt eltöltött egy órát a legkellemesebbé tegyék, amit elérniök sikerült, mert az autóbuszokon Székesfehérvárig, de még Székesfehérváron, sőt most is általános beszédtéma és ezért e helyről is köszönetet kell mondanunk.

Délután 1 órára érkeztünk Székesfehérvárra, ahol a Magyar Király szálló előtt a vidéki kartársak nagyobb csoportja várt bennünket, majd a szállóban való elhelyezkedés után közös ebédre gyülekeztünk. Az ebéd alkalmából **vitéz Láng István** fogadott és köszöntött bennünket a város polgármesterének és közönségének nevében, majd megtisztelt bennünket megjelenésével **Farkas Sándor** polgármesterhelyettes is. Délután program szerint csoportokban a város nevezetességeit tekintettük meg, amiben készséggel segítségünkre volt **Lingly Dezsőné** úrasszony, **Stück Ferenc** kartársunk kedves leánya, akinek szíves fáradozását köszönjük.

Este ugyancsak a Magyar Király szállóban ismerkedési vacsora volt, amelyen a város és az ottani ipartestület kiküldöttein kívül teljes számban résztvettek a székesfehérvári kartársak is.

Szeptember 15.-én verőfényes őszi napra ébredtek a kongresszus résztvevői és 8 óra körül gyülekeztek a Magyar Király szálló éttermében. A közösen elfogyasztott reggeli után a szálló előtt megalakult a menet, majd a Budapesti Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestületének zászlaja alatt, amelyet ez alkalommal *Tóth Ferenc* cukrászmester vitt, hosszú négyessorokban ünnepi menetben vonultak a kongresszus tagjai a püspöki székesegyházba, ahol ünnepi misén vettek részt. Szentmise után az ünnepi menet Szent István király lovasszobrához vonult, hogy tisztelegjen a nagy, államalapító király emléke előtt. Itt *Spelter Henrik* ipartestületi elnök helyezte el a kongresszus hatalmas babérkoszorúját a következő ünnepi beszéd kíséretében:

„A Magyar Cukrászok és Mézeskalácsosok Országos Szövetsége Szent István évében az Árpádházi királyok fővárosába, Székesfehérvárra zarándokolt, hogy lerójja kegyeletét a keresztény magyar államot megalapító Szent István király emléke előtt. E nagy multú város a mohácsi vészig királyaink koronázó és temetkező helye volt és hajdan számos országgyülésre sereglettek itt össze őseink. Csak nemrég alkotta meg a magyar országgyülés azt a magasztos törvényt, amely a Szent Király emlékét megörökíti és Magyarország Főméltóságú Kormányzója csak nem rég leplezte le Szent István király szobrát, amely elé mi magyar cukrászok és mézeskalácsosok hódolatunk és tiszteletünk koszorúját hoztuk.

Mi is országos gyülésre jöttünk össze a nagy Király hajdani fővárosába, hogy Trianon okozta szomorú nemzeti sorsunkban az Ő égi pártfogását és közbenjárását kérjük a magyar kézművesiparosság számára, akiknek Ő a keresztény Magyarország megalapításakor, életében is hatalmas pártfogója volt. Szent István országának minden részéből összesereglett cukrász és mézeskalácsos iparosok nevében helyezem el a kegyelet koszorúját e szobor előtt, kérve a Mindenhatót, hogy Szent István közbenjárására áldja meg a magyar cukrász- és mézeskalácsos iparosokat és adja vissza a régi fényes és dicsőséges Nagymagyarországot!"

A hatalmas koszorú nemzetiszínű selyemszalagján „Szent István király emlékének a magyar cukrászok" felirat hirdeti a szobor talapzatán a magyar cukrászok hazafias kegyeletérzését.

A koszorúzás kegyeletes aktusa után a városháza közgyülési termébe vonultak a kongresszus résztvevői a kongresszus megtartására.

A Magyar Hiszekegy elmondása után *Farkas Sándor* polgármesterhelyettes Székesfehérvár szabad királyi város közönsége nevében köszöntötte a kongresszus tagjait, kívánván, hogy érezzék magukat olyan jól a város patinás falai között, mint amilyen szeretettel Székesfehérvár várta a magyar cukrászokat.

Ezután *Tolnai József*, az Országos Szövetség elnöke a szövetségi alapszabályoknak a kongresszus tartására vonatkozó intézkedéseire hivatkozva, a következő beszéddel nyitotta meg a kongresszust:

„Az 1938. június 9.-én tartott szövetségi évi rendes közgyülés felhatalmazása alap-

Staniol és aluminium fóliák
átlátszó hártyapapirok és zacskók
Budapest, VII. Klauzál-tér 6
HUSZÁR LAJOS
Telefonszám: 141-639

MADIMO

használatával igen nagy megtakarítás érhető el. Pótolja a mandulát, diót, mogyorót

Forgalomba hozza a

MADIMO

Elelmiszerüzemi és Kereskedelmi k.f.t.

Budapest, IX. Mester-u. 27 Tel. 140-606

ján, ez évben Szent István első magyar király székvárosában, Székesfehérvárott gyülekeztünk össze, mert mintegy lelki és hazafias szükségét éreztük annak, hogy a folyó jubileumi esztendő székesfehérvári magasztos ünnepségeinek fényéből reánk, magyar cukrász és mézeskalácsos mestereire is sugározzék egy fénykéve, hogy továbbra is Istenbe és Hazánk feltámadásába vetett törhetetlen hittel dolgozhassunk hazánk és iparunk boldogulása érdekében. Hálás köszönetet mondva Székesfehérvár szabad királyi város vezetőségének és közönségének szives és magyaros vendéglátásukért, merítsünk erőt és hitet e nemes város patinás falai között ahhoz a munkához, amelyet nekünk, hazafias és vallásos alapon álló cukrász- és mézeskalácsos mestereknek megélhetésünkért, családunk fentartásáért, iparunk boldogulásáért és Magyarország visszaállításáért folytatnunk kell."

Majd megnyitván a kongresszust, köszöntötte Székesfehérvár város polgármesterének és közönségének képviseletében megjelent *Farkas Sándor* polgármesterhelyettest, a m. kir. földmívelésügyi minisztérium képviseletében megjelent *Grenczer Béla* kísérletügyi főigazgatót, a m. kir. iparügyi minisztérium képviseletében megjelent dr. *Fluck István* miniszteri titkárt, Székesfehérvár és Vidéke Ipartestület kiküldötteit: *Hoffer* alelnököt és *Pallay István* főjegyzőt, az Ipartestületek Országos Központja nevében megjelent dr. *Dobsa László* igazgatót, a cukrásziparosok régi jóbarátját és törekvéseinek igaz segítőjét, dr. *Juhász Mihály* kormányfőtanácsos, szövetségi ügyészt és az összes kongresszusi kiküldötteket.

Majd felkérte *Tessik Pál* pestszenterzsébeti cukrászmestert, felsőházi póttagot Szent István király emlékére a hódolati beszéd elmondására.

Tessik Pál a következő beszéddel hódolt a nagy király emlékének:

„Nagyságos Polgármester úr, kedves vendégeink, tisztelt kartársaim! A Magyar cukrászok és mézeskalácsosok azért jöttek Székesfehérvárra ügyes-bajos dolgaikat megbeszélni, hogy ünnepi gyülekezetükkel is hódoljanak a nagy Király emlékezetének. Olyan időket élünk, kedves kartársaim, hogy nincsen a világon egy ember, aki meg tudná mondani, mi lesz holnap? Mi, küzdő magyarok tragikus sorsú nép vagyunk. Ezer esztendőn keresztül egyik kezünkben a kasza, másik kezünkben a kard volt, azért, hogy meg tudjuk védeni a népek országútján fekvő hazánkat, de a tragikus sors mellett, Isten különös akaratából, mindig támadt köztünk olyan férfi, aki lánglelkével, és erős akaratával ki tudta vezetni népét a végpusztulásból. Első volt Árpád, aki az etelközi vereség után új hazát tudott szerezni népének. Második volt Szent István király, aki lerakta alapját a magyar államnak.

Pusztai lovasnép ivadékai vagyunk, kedves magyar testvéreim, akikre azt mondták akkor élő európai népcsaládok felelős vezetői, hogy államalkotásra teljesen alkalmatlanok. El is határozták, hogy ezt a szertelen harci népet visszaűzik Ázsiába. Ekkor adta nekünk a Mindenható Szent István nagy királyunkat, aki kereszténnyé és munkás polgárrá formálta a magyart.

Állítom, hogy a nagy király munkás kezének és buzgó keresztény hitének köszönheti Európa azt, hogy a párizsi Notredámon, a bécsi Szent István vértanú bazilikáján és a kölni dómon kereszt van.

Mert a nagy király erős hite és láng szava révén kereszténnyé vált pusztai lovas magyar nép verte vissza véres csatákban az ozmán néptenger szörnyű hullámait, s míg Szent István népe igaz keresztény hittel vértezett a rettenetes küzdelemben, addig nyugodtan fejlődött nyugat gazdagságban és kultúrában.

Magyar Testvéreim, nekünk ezért nyugat Trianonnal fizetett.

Ma is hoznak közénk idegen eszméket és idegen jelszavakat. Azt hirdetik, hogy ők jobban tudnának bennünket vezetni, mint felelős vezetőink. Van nekünk vezetőnk, aki Szent István erkölcsei és törvényei szerint vezet bennünket: Magyarország Kormányzója.

Tisztelt ünneplő kongresszus! Forduljunk buzgó imával a Mindenható Istenhez, hogy a szent korona fényében adja vissza nekünk Szent István birodalmát, és kérjük alázatos hódolattal a szent király szellemét, legyen szószólónk az Uristen színe előtt és a Boldogságos Szűznél, hogy pártos népe minél hamarább megérje Magyarország feltámadását."

Tessik Pálnak páratlan szónoki hévvel elmondott magasszárnyalású beszéde mély hatást tett a kongresszus tagjaira és azt lelkes, szünni nem akaró tapssal honorálták.

Ezután *Tolnai József* elnök a napirend negyedik pontja szerint, megtette előterjesztését a szövetségi aranykoszorúra és a kiadandó díszoklevélekre vonatkozólag, hogy a Szövetség ezekkel leróija elismerését ama kartársak iránt, akik a közügyekben és a Szövetség felvirágoztatása érdekében kimagaslóan dolgoznak. Ez évben az aranykoszorúval való kitüntetés tekintetében a közbizalom *Tessik Pál* pestszenterzsébeti cukrászmesterre esett, akinek a kongresszus lelkes éljenzése közben átnyujtotta a szövetségi aranykoszorút és díszoklevelet, majd *Bauer Károly*, *Riedl István* és *Tóth Ferenc* budapesti, *Kalánka Kálmán* szegedi és *Kutassy Sándor* győri cukrászmestereknek nyujtotta át a Szövetség díszokleveleit kivánva, hogy fogadják ezen kitüntetéseket olyan büszkeséggel, mint amilyen büszkerájuk a Szövetség, hogy ilyen derék, munkás tagjai vannak.

FAGYLALTIDÉNY UTÁN

gondoskodjon ujabb keresetì lehetőségről

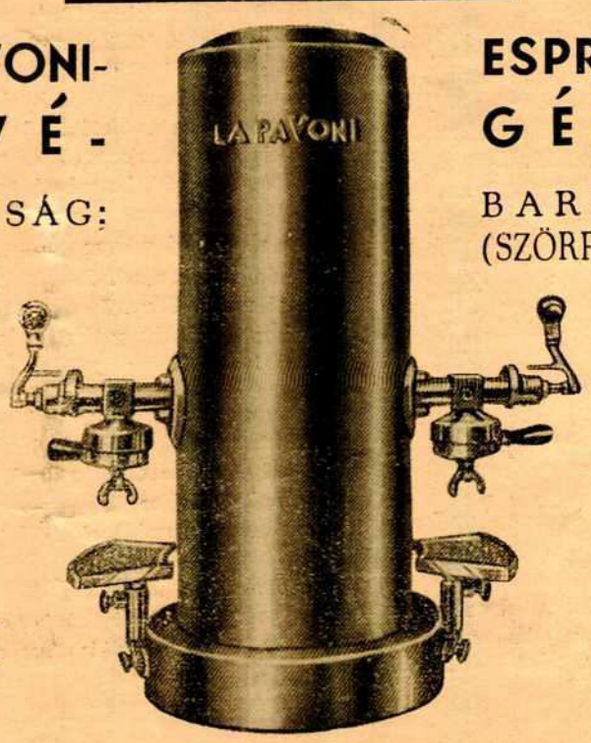
MÁR MOST VEGYEN

LA PAVONI-KÁVÉ-

UJDONSÁG:

ESPRESSO GÉPET

BARMIXER (SZÖRPKEVERŐ)



Díjtalan bemutatás

Kávégépek üzemben:

FLÓRIS, OROSZY, SZALAY, SZEGŐ, SZEKRÉNYI, TÖRÖK stb.

EDINGER, V., Akadémia-ucca 3. szám.

Telefon: 129-769.

Schubert Rezső, az Országos Szövetség titkára, a beérkezett üdvözlő táviratok ismertetése után, bevezető beszédében örömének adott kifejezést afölött, hogy az 1938. évi kongresszus Szent István ősi városában tartatik. Kissé meghatódottan tekintett végig a megjelentek sorain és büszkén mondotta, hogy a cukrászok között arra még nem volt példa, miszerint mintegy negyven város küldje el kiküldöttjeit országos kongresszusra. Óriási eredménynek mondotta a kongresszus iránti eme nagy érdeklődést, és ez az eredmény azt bizonyítja, hogy nem volt haszontalan munka, amit a Szövetség a budapesti ipartestülettel karöltve évek óta folytatott az ország cukrász és mézeskalácsos iparosainak megszervezése érdekében.

Majd rátért a mai súlyos atmoszférára, amely háborúval fenyegeti a világot s reményének adott kifejezést, hogy a világ nagyhatalmai időben rá fognak jönni arra, hogy a trianoni békediktátumot revideálni kell és a magyar nemzetnek vissza kell kapnia magyarlakta területeit. A cukrászipar nem kívánja a háborút, mert csak békében tud termelni és fejlődni. De békét kíván a szakma is, mert ma valósággal háborút kell viselnie a különböző fiók- és melléküzletek elnevezés alatt működő álcukrászdák ellen. Ez irányban határozati javaslatot is terjesztett elő, amelynek lényege az, hogy a cukrásziparosság kéri az iparügyi minisztertől a melléküzletek tekintetében az eddigi gyakorlatnak olyan módosítását, miszerint mindazon cukrászmelléküzletek, amelyek nemcsak cukrászipari termékek eladásával, árusításával foglalkoznak, hanem bennök cukrászipari termékek, cukrászsütemény, fagylalt készítésével, előállításával is foglalkoznak, kötelesek legyenek szakképzett cukrász üzletvezetőt alkalmazni, akinek kötelessége legyen a termelést irányítani és az üzletvezetést személyesen ellátni.

Második határozati javaslatában az „Anyák napjá"-nak országos vizonylatban egy napra való rögzítését kérte az iparügyi, illetőleg közoktatásügyi minisztériumtól, amelynek terjedelmes megindokolása után méltatta az anyák érdemeit. Különösen kiemelte a cukrász anyák és feleségek érdemeit, akik nemcsak anyák és feleségek, de hűséges munkatársaik is férjüknek és gyermekeiknek, és így sokoldalú elfoglaltságuknál fogva érdemesek a méltó megemlékezésre, mert jó üzletasszony feleségek nélkül a a cukrászok csak félemberek volnának. Az Anyák napjának egy napra való rögzítése azért is fontos, mert ez kiváló alkalmul szolgál a cukrásziparosok művészi tudásának fejlesztésére és emellett üzletileg is emeli az Anyák napja ünnepélyét.

Harmadik határozati javaslata a szakmán belüli béke további ápolását szolgálja és a szerint a kongresszusnak állást kell foglalnia a tekintetben, hogy a Cukrászok Lapja című sajtóorgánumhoz, amely az utóbbi években egyes szövetségi és ipartestületi vezetők diszkreditálására és az ellentétek szítására irányuló törekvésével a szakmai békés állapot további fejlődését veszélyeztette, semmi köze sincs, annak megjelenése sem ipari, sem közérdek, hanem magán és családi anyagi érdekeket szolgál és ezt a kongresszus a miniszterelnökség sajtóosztályának tudomására adja.

Végül rátért az IPOK átiratában a szombathelyi ipartestületnek a cukrásziparnak engedélyhez kötött iparrá minősítésére vonatkozó előterjesztésére, amely ügyben a szakmai ipartestülettel egyöntetű állásfoglalás határoztatott el.

Rajna Rezső cukrászmester a fagylaltsérelmek ügyében tartott jól felépített, végig figyelemmel kísért előadást, amely felölelte a fagylaltkészítés történetét kezdeti korától a mai napig. Rátért azokra a kinövésekre, amelyek a legitim cukrászipar valamikor jövedelmező üzletágát, a fagylaltkészítést teljesen lezüllesztette, így a tölcsérfagylaltárusításra terelte a figyelmet és javasolta, hogy 10 filléres fagylaltot csakis uccán át árusíthassanak. A fagylaltvizsgálatok következtében történt büntetésekre általános amnesztia elrendelésének kieszközlését sürgeti és felemlíti azokat a meg nem szünő eljárásokat, amelyek a fagylaltrendelet megváltoztatása érdekében történnek. Az anyagösszetétel, a fagyasztási latitüd, a fagylaltok festési tilalma tekintetében érvényben lévő sérelmes rendelkezések kiküszöbölése a legnagyobb erélyel sürgetendő.

Mártóanyagot,
Kakaóanyagot,
Csokoládémasszát

MEINL

GYULA R.-T. NAGYBANI OSZTÁLYÁNLY
BUDAPEST 72, POSTAFIÓK 46
Telefonszám: 143—773

Kifogásolja az élelmiszerbíróságnál a felekkel szemben meghonosodott tapintatlan bánásmódot és a hozott ítéleteknél az „élelmiszerhamisító" megjelölést. Ilyen esetekben enyhébb meghatározás alkalmazása volna megfelelőbb. Az uccai fagylaltárusítás megrendszabályozását szorgalmazza.

Javasolja, hogy az Országos Szövetség, valamint a Budapesti Cukrásziparteslület vezetősége a fenti ügyekben minél sürgősebben eljárjon, a felterjesztett beadványok elintézését befolyásos pártfogókkal segítsék elő, akik illetékes helyen tekintélyük latbavetésével az ügy érdekében mindent elkövetnek. Majd úgy a nagybani, mint a kicsinybeni árusításnál tisztességes árak megállapításának elódázhatatlan szükségességére hívja fel a közfigyelmet.

Végül Lelóczky Jenő győri cukrászmesternek a szakma nevében köszönetet mond, hogy a berlini kézműipari kiállításon, mint a magyar cukrászda vezetője, a magyar cukrásziparnak dicső-

Lakovits Mihály utóda

Bíró Mihály

szabadalmazott villanyerőre berendezett

gesztenyepüré üzeme

Budapest, V., Tátra-u. 27b.

Telefon:
291-580

HORN KÁROLY cukrászmester és OTT JÓZSEF
villanyerőre berendezett gesztenyepüré üzeme
Budapest, IX., Knézits-u. 12 sz.
Ajánlja a Kartársaknak a legjobb minőségű állandóan friss
GESZTENYEPÜRÉT
NAPI ÁRON
TELEFON: 187-228

séget szerzett és gratulál a Berlinben kapott kitüntetéshez.

Kiss József mezőtúri cukrászmester a vidéki fagylaltminta vételek módját panaszolta, mert az ellenminta céljaira nem fogadták el az ő elkészített tiszta üvegedényeit, hanem a hatósági üvegekkel azonos edényt kívántak. *Rajna Rezső* válaszul az ilyen esetnek a hatósági jegyzőkönyvbe foglalását, vagy ennek mellőzése esetén a jegyzőkönyv aláírásának megtagadását ajánlotta.

Grenczer Béla kísérletügyi főigazgató a fagylalt festése tekintetében ismertette a földmüvelésügyi minisztérium álláspontját, amely szerint a fogyasztóközönség egészsége érekében természetes gyümölcsöt kell használni és a kimutathatólag kátránytól származó rákos betegségek megelőzése céljából a kátrányfestékek használatát csak ott lehet megengedni, ahol a gyümölcsnek nincs meg a szükséges szinező ereje. A fagylaltminta vételekkel kapcsolatban pedig helyeselte Rajna Rezső álláspontját.

Szabó Endre, a napirend nyolcadik pontja szerint, a cukrászipari kontárügyeket tárgyalta:

„A magyar cukrászok és mézeskalácsosok országos kongresszusának napirendjén évek óta és következetesen szerepel a kontárkérdés, annak ellenére, hogy minden kongresszuson határozati javaslatokat fogadunk el és terjesztünk a minisztérium elé, azon reményben és meggyőződésben, hogy javasolt intézkedések a kontárok kiirtását fogják eredményezni. A valóság az, hogy minden iparnak megvannak a maga kontárai, a kontárkérdést pedig nem lehet iparonként, hanem csak generálisan megoldani.

A kontárkérdéssel nemcsak az egyes iparok és azok érdekképviseletei foglalkoznak, de állandóan napirenden tartják azt az ipari csúcsszervek is nagy haladást érnénk el a kontárüldözés terén már akkor is, ha a kontárok elleni eljárásban a most érvényben levő rendeleteket az intézőkörök betűszerint betartanák. Hiába állított fel pl, a székesfőváros központi kontárbíróságot, ha annak bíráit választási adminisztratív ügyekkel foglalkoztatják és hiába adott ki a főváros polgármestere rendeletet nyolc napon belüli ítélethozatalra, amikor az eljárás hónapokig folyik, nem is számítva a fellebbezések útján elérhető időhúzást. A hosszadalmas hatósági eljárás, törvényeink nagyon liberális szelleme, túlenyhe büntetési szankciói és iparhatóságaink feleslegesen jóakaratú felfogása, és elbírálása révén a kontárok mindig újabb formában tünnek fel, hiábavalónak látszik az iparterületek minden fáradozása, feljelentése és eljárása, mert az enyhe büntetések és a hosszú eljárás kifizetődővé teszik a kontárkodást, vagy a visszaesést.

Az új ipartörvénynovella életbelépte óta, amikor is a közkereseti társaság formájában való társulás lehetősége nem szakemberek részére csak a szerzett jogokra korlátoztatott, egy újabb általsulási forma ütötte fel a fejét, amely a gyakorlatban úgy fest, hogy vagy valamely iparigazolvánnyal bíró cukrász egy valamilyen, többnyire cukorkakereskedő üzlethelyiségében szerepel albérlőként, vagy valamely cukrásznak melléküzlete szerepel albérletként a kereskedésben.

Az új ipartörvénynovella 17. §-a szerint „az iparügyi miniszter az érdekelt miniszterrel egyetértve . . . ipari munkának és kereskedelmi szakmának egy helyiségben folytatását eltilthatja.“ Az új ipartörvénynovella végrehajtási rendelete, a 30.000—1936. Ip. M. sz. rendelet 42. §-ában erre gyakorlati példa is van, mely szerint cipész cipőkereskedővel, szabó ruhakereskedővel, szűcs és sapkás szőrmeárukereskedővel egy helyiségben ipari munkát, illetőleg kereskedést nem folytathat. A cukrásziparnak is kérnie kell ezen rendelkezésnek a cukrászipar ra való kiterjesztését, mert ezáltal a kontárok száma és a kontárkodási esetek lényegesen csökkenni fognak.

A kontárkodás másik módja a gyári iparigazolvány alapján való iparűzés, melynél tudvalévőleg szakmai képesítést kimutatni nem kell. A gyári iparűzéshez, mint ismeretes, elemi erővel hajtott gépek esetén, 10, illetve húsz, gépek nélkül pedig 25 szakmunkás alkalmazása szükséges. A kézműiparnál az iparigazolvány kiadása előtt szükséges az előfeltételek ellenőrzése és okmányszerű bizonyítása, következőleg a gyári iparigazolványok kiadása előtt is az iparhatóságoknak meg kellene győződniök a gépek és a szakmunkások alkalma-

A kongresszuson résztvevők egyik csoportja Gárdonyban, Karsay Ferenc cukrászdája előtt

Thincz Béla
cukrászmester
GESZTENYEPÜRÉ ÜZEME
Ajánl az igen tisztelt kartársaknak elsőrangu minőségű, állandóan friss
GESZTENYEPÜRÉT
napi áron
Telefonrendelésre percek alatt szállitok reggel 6-tól este 10 óráig ugy hétköznap mint vasárnap és ünnepnapokon.
XI., HORTHY MIKLÓS KÖRTÉR-7.
Telefon: 258-307

STÜCK FRIGYES
CUKOROSTYAGYÁR
XIV. Hungária középkörut 135
Thököly-út sarok — Tel.: 296-898

Wafferli
Holipni
Fagylalttölcsérek
Kornettok

legjobb beszerzési forrása. Kérem a cukrászkartársak szives támogatását!

zásának megtörténtéről. A fővárosi ipartestület ébersége folytán Budapesten az ellenintézkedéseket azonnal megtesszük, de sajnos, nem lehet csak utólag, ami ismét a többszöri helyszíni gyárszerűségi szemle és haladékok adása miatt hosszú hónapokig, sőt évekig húzódik büntetlenül, Előfordult a fővárosban, hogy az egyik kerületi elöljáróság egy füszerkereskedőnek az üzlete mögötti 2x4 méteres alapterületü konyhába cukrász gyári iparigazolványt adott ki s hónapokba került ezen visszásság megszüntethetése.

Az előadottak alapján tisztelettel kérem az Országos Kongresszust ama határozati javaslat egyhangú elfogadására, miszerint kérjük az iparügyi minisztériumtól ismételten az Ipartestületek Országos Központja kidolgozott tervezetének elfogadását, ez pedig az, hogy a tettenért kontár munkája azonnal szüntettessék be, szerszámai, munkaanyaga koboztassék el, a tudva kontárral dolgoztató pedig bünsegédi bünrészesként vonassék felelősségre, Kérjük olyan utasítás kiadását, hogy a kontárügyekben eljáró hatóságok a fennálló rendelkezések szerinti határidőn belül, gyorsan intézkedjenek, gyári iparigazolványok kiadása előtt a gyári jelleg ellenőriztessék és cukrász cukorka- vagy cukrászsüteménykereskedővel egy helyiségben ipart ne üzhessen.

Mürcz József fővárosi mézeskalácsosmester a napirend kilencedik pontja szerinti mézeskalácsos és viaszöntő ipari kérdésekkel foglalkozott:

„A mézeskalácsos iparnak régi sérelme az, hogy a búcsúkon nem kapja meg azokat az előnyösebb árusítóhelyeket, amelyek jogosan megilletnék. A helyzet ugyanis az, hogy minden más olyan árusokkal keverve kapják a helyeket, akiknek a búcsúk vallásos jellegéhez semmi közük nincs. A 39308—1938. K. K. M. számú rendelet intézkedik a mézeskalácsosok és cukorkakereskedők vásári és piaci helyfoglalásáról és a mézeskalácsos iparnak, mint képesítéshez kötött iparnak elsőbbséget biztosít a képesítéshez nem kötött cukorkakereskedőiparral szemben. Azon a címen, hogy a mézeskalácsosok által árusított cikkek elsősorban adják meg a búcsúk karakterét, szimbolizálják a vallásos jelleget, kell, hogy a mézeskalácsosok és viaszöntők a búcsúkon elsőbbséget élvezzenek és számukra a legkedvezőbb árusítási hely jelöltessék ki.

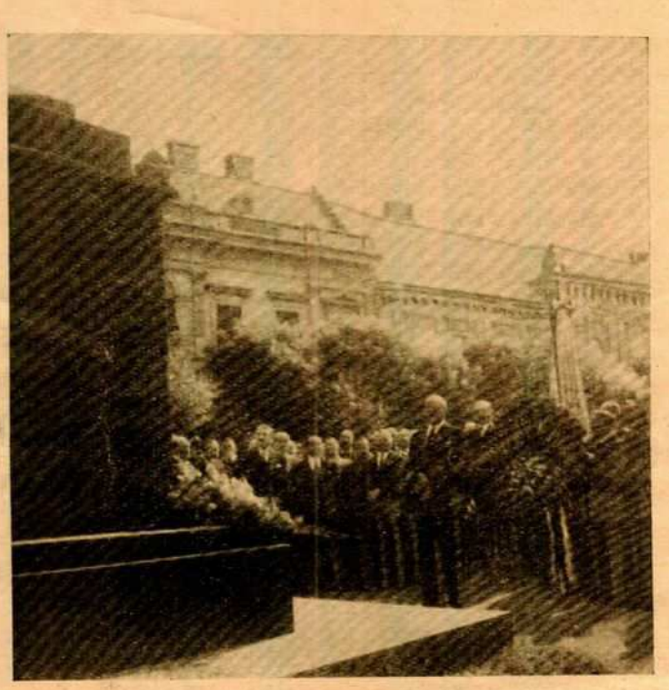
A legutóbb megjelent mézrendelet előírja, hogy mézeskalács címén csak olyan árú hozható forgalomba, amelyben legalább 25 % méztartalom van. Ennek ellenére piaci, vásári és búcsúi árúsok, de a kereskedők is olyan árut hoznak mézeskalács néven forgalomba, amelynek semmi köze sincs a mézeskalács fogalmához, mert méztartalmuk alig van. Ilyen árut természetesen a közönség megtévesztésével hihetetlen olcsó áron tudnak árusítani, miáltal a hivatásos mézeskalácsosok forgalma visszaesik és mérhetetlen üzleti veszteséget szenvednek. Szükség van tehát arra, hogy felhívjuk az illetékes hatóságok figyelmét a rendeletnek betartására és az ilyen hamis áruk szigorú ellenőrzésére és megvizsgálására.

A legtöbb iparban már rendezték a fázisadót, a viaszöntő, illetve gyertyakészítő ipar azonban még mindig nem élvezi ezt az előnyt, tegyük meg tehát a lépéseket a gyáriparral karöltve a gyertyakészítő iparban a fázisadónak módositására, ne a készárúra, hanem a nyersanyagra.

se után, hogy a minisztériumokban a legjobb akarattal kezelik a kézművesiparosság ügyét, megállapította, hogy nem sérelem az, ha az iparoskívánságokat nem tudják azonnal teljesíteni. Majd a kongresszus nevében háláját fejezte ki a minisztériumok iránt.

Dr. Dobsa László, az IPOK igazgatója, az IPOK célját és rendeltetését ismertetve a napirenden szerepelt problémák közül szintén többet megvalósíthatónak mondott és kifejezve, hogy az IPOK nemcsak lelkiismeretbeli, de kedves kötelességének tartja, hogy a felmerült cukrászipari kérdéseket az iparügyi minisztériumban tartatni szokott IPOK-napokon közvetlen, szóbeli tárgyalások keretében támogassa.

Spelter Henrik, mint a budapesti ipartestület elnöke kiemelte azt az előzékenységet és segitési készséget, amellyel ipartestületi ügyekben az iparügyi minisztériumban mindenkor



Spelter Henrik ipartestületi elnök megkoszoruza Szent István szobrát

Tisztelettel kérem az Országos Kongresszust, hogy az általam előadottakat a mézeskalácsos és viaszöntő ipar érdekében magáévá tenni és mint határozati javaslatokat egyhangulag elfogadni sziveskedjék."

Schubert Rezső titkár ezután jelentette, hogy a napirend 10. pontja szerinti semmiféle indítvány nem érkezett, majd *Tobai József* enunciálta, hogy a kongresszus valamennyi határozati javaslatot és előterjesztést egyhangulag elfogadta.

Dr. Fluck István miniszteri titkár a miniszterelnök úr kaposvári és az iparügyi miniszter úr debreceni beszédére hivatkozva, vázolta azokat a már megtett és még megteendő intézkedéseket; amelyek a kisipar megsegítését vannak hivatva szolgálni és érintve az iparosság kötelező nyugdíjbiztosítási ügyét, a kongresszus által tárgyalt kérdések közül többet megvalósíthatónak mondott.

Dr. Juhász Mihály kormányfőtanácsos, szövetségi ügyész szerint a kongresszus egyrészt szakkérdésekkel, másrészt jogszabályokkal foglalkozott és annak elismerésével találkozott és kérte az iparügyi minisztérium képviselőjét ilyen támogatásnak a jövőben is való remélhetésére.

Lelóczky Jenő cukrászmester a kongresszus berlini szereplésével kapcsolatban nyilvánított óvációját köszönte meg s egyúttal a kongresszus által kitüntetettek nevében is köszönetet tolmácsolt.

Dr. Fluck István miniszteri titkár bejelentette, hogy a Magyar Cukrászok és Mézeskalácsosok Országos Szövetsége a berlini kiállítással kapcsolatban díjat kapott, ami nagy jelentőségü, ha figyelembe vesszük, hogy a berlini kézművesipari kiállítás cca. 600 kitüntetése közül a magyarok 42-t kaptak és ezek közül kettő cukrász. Gratulált Leléczky Jenőnek és a Szövetségnek a szép kitüntetéshez.

A kongresszus ezután a Himnusz eléneklésével ért véget.

Délután 1 órakor a Magyar Király szálló éttermében díszebéd volt, amelyen **Farkas László** polgármesterhe-

Sós és édes
ROPOGÓS
az idény sütemény ujdonsága.
BAMBINO
folyékony narancs és citromízzel töltött zselé-ujdonság
KÉSZITI:
Steiner kekszgyár

lyettes Magyarország Főméltóságú Kormányzójára mondott ünnepi köszöntőt. **Spelter Henrik** ipartestületi elnök pedig a kitüntetetteket, valamint a kongresszus sikere érdekében fáradozókat köszöntötte névszerint megemlékezve munkásságukról.

A díszebéd résztvevői a késő délutáni órákig maradtak együtt kellemes, vidám hangulatban és érdekes eszmecseréket folytattak az egyes vidéki viszonyok megismerése tekintetében.

Kötelességünknek tartjuk megemlékezni a Magyar Király szálló tulajdonosának, Tosch Károly vendéglősnek és fiának, ifj. Tosch Károly vendéglősmesternek, igazi, magyar vendéglősökhöz illő figyelmes kiszolgálásáról és megállapíthatjuk, hogy kiérdemelték a magyar cukrászok elismerését.

A kongresszus tagjai a késő délutáni órákban két kedves nap kellemes emlékeivel gazdagodva mondottak búcsút Székesfehérvárnak és autóbuszokon Kápolnásnyékre indultak.

Kápolnásnyéken Karsay Ferenc kartársunk vendéglátó háza előtt fogadott bennünket, majd az est beálltával az ezen alkalomból kivilágított hősök emlékművéhez vonultunk, melynek talapzatánál a község főjegyzője köszöntötte nagy költőnk, Vörösmarty Mihály szülőföldjére érkezett magyar cukrászokat, **Spelter Henrik** ipartestületi elnök pedig a következő beszéd kíséretében helyezte el a hősi emlékműre a magyar cukrászok babérkoszorúját:

„A Szent István jubileumi esztendő ünnepi hagulatában és a Székesfehérváron tartott országos cukrászkongresszus kellemes emlékeivel igyekeztünk és érkeztünk e községbe és első utunk a kápolnásnyéki hősök emlékművéhez vezet, hogy lerójjuk kegyeletünk adóját e nemes község hősi fiainak, a vitéz 17-es honvédek és a hős 69-es Hindenburg-bakák e díszes emléke előtt, akik immár több, mint két évtizede az égi nagykáderben őrködnek Kápolnásnyék és a Velencei tó partjai felett. A nagy világégés idején Kápolnásnyék fiai is nagy véráldozatot hoztak s amilyen szomorú hősi önfeláldozásukra emlékezni, olyan dicső is e szép emlékmű előtt tisztelegnünk, mert ez az emlékmű Kápolnásnyék község és Fejér megye becsületét jelenti, örök figyelmeztetőül állván itt úgy a község lakosainak és ifjúságának, mint a községen keresztül haladó magyaroknak és idegeneknek is, hogy ez a magyar becsület, ez a magyar kötelességteljesítés szimbóluma. Kápolnásnyéki elesett hősök, véretek nem hullott hiába, trianoni elesettségünkből és megcsonkítottságunkból már virrad az igazság napja, ifjúságunk virága, leszármazottaitok, véretek folytatása, délceg leventéink őrködnek Nagymagyarországért való álmotok felett, mi magyar cukrászok pedig meghajtjuk tiszteletünk és kegyeletünk lobogóját dicső tetteitek és hősi emléketek előtt és babérkoszorúval övezzük dicső neveiteket!"

A kegyeletes ünnepség a Himnusz elénekléséve ért véget.

Majd Karsay Ferenc hazánan nan gulatos vacsora következett, közben pedig a Pettend-pusztai levente díszszakasz hazafias, komoly és humoros mutatványait élveztük. Karsay Ferenc kartársunk magyaros vendéglátása jóleső érzéssel töltötte el a résztvevőket és egy kellemes est emlékeivel távozva este 11 óra körül érkeztünk a fővárosba.

Zalamegyei cukrászok állásfoglalása szaklapunk mellett

Kaptuk az alábbi Spelter elnökhöz címzett, szeptember 23-iki keltezéssel ellátott levelet:

Mélyen tisztelt Elnök Ur!

Tisztelettel kérjük, hogy alábbi sorainknak a szaklapban egy kis helyet szoritani szíveskedjék.

A Steiner-féle „Cukrászok Lapja" augusztusi számából tudjuk, hogy a szombathelyi, illetve vasmegyei cukrász- és mézeskalácsos-szakosztály és körzetesoport hivatalos lapja lett a Cukrászok Lapja.

Nagyrabecsülés és tisztelet részünkről a megbízólevél aláíróinak személye iránt, azonban mi ezzel a nézettel nem értünk egyet, mert tőlünk is véleményt kellett volna kérni, mint a körzet közvetlen tagjaitól, mielőtt erre a Cukrászok Lapját felkérték.

Szerény véleményünk és meggyőződésünk, hogy a vasmegyei körzet tagjai egyúttal a Magyar Cukrászok és Mézeskalácsosok Országos Szövetségének is tagjai és mint ilyeneknek van hivatalos szaklapunk, ez pedig a MAGYAR CUKRÁSZ- ÉS MÉZESKALÁCSOS, mely a Budapesti Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestületének is hivatalos lapja. Mindenkinek, aki szakmáját szereti, az legyen a feladata, hogy ez az újság legyen erős és mindenki, akiben tehetség van, álljon közvetlenül e lap lelkes, fáradságot nem ismerő munkatársai közé, mert minden cukrászérdeket védő és előmozditó megmozdulásnak — amint a multban, úgy a jövőben is — rendelkezésre fog állani.

Örömmel láthattuk Székesfehérváron is azt az impozáns, szép gyűlést, ami szintén ennek a vezetőségnek és nem kis részben ennek az újságnak köszönhető. Most, mikor oly bizonytalan és zavaros a légkör a politikaadta helyzet miatt, duplán kötelessége minden cukrásznak egységesen, egy táborban tömörülni, ezért mi, a vasmegyei körzet zalai tagjai — látva a jó úton való haladást — feltétlenül ebbe az egységes táborba akarunk tartozni és semmiesetre sem helyeseljük, hogy körzetünk külön szaklapot tartson.

Kartársi üdvözlettel

Papp Béla s. k.
Vitay Sándor s. k.
Kummer Vilmos s. k.
Zalaegerszeg,
Makoviczky Gyula, s. k.
Filipovits István s. k.
Nagykanizsa.

Lukács Jenő cukrászmester
gesztenyepüréüzemében mindenkor legolcsóbb a gesztenyepüré
Budapest IX., Ráday-u. 25. Telefon: 186-546

A NŐK ROVATA

ITT A CUKRÁSZASSZONYOK CSEVEGNEK

Huszonöt esztendős közvetlen tapasztalat után mondom, hogy cukrászüzlet asszony nélkül nem tud felvirágozni. Ez az az üzlet, ez az a szakma, amelyben az asszony és a férfi munkája legjobban kiegészítik egymást. Együtt tapossák azt a rögös utat, amelynek egyik végén a finom, édes sütemény, a másikon a fehér kenyér van; mert a cukrász a családjának kalácsból teremti elő a mindennapi kenyeret. A férfi nehéz munkájával készíti el a süteményt, az asszony pedig összerakja, csinosítja, kívánatossá teszi, hogy üzletének díszére váljék. Mindez pár szóban összefoglalva: egyszerű, de mégis nehéz és fáradságos. Különösen a munkának az asszonyra eső része, amelyről kevesen tudják, hogy napi 16 órát igénybevevő elfoglaltság, nem pedig irigylésreméltó babrálás.

Egy kis vidéki cukrász feleségének mindennap, kora reggeltől késő estig az üzletben van dolga. Mit jelent ez? Azt, hogy háziasszonyi és anyai kötelességeinek csak úgy tud eleget tenni, ha arra pihenéséből szakít magának időt, ami azután természetszerűleg egészségének válik kárára. Nehéz ezt annak megérteni, aki mindennek csak szemlélője. Élő példán bizonyult be ez a közelmultban előttem, egy kedves ismerösöm esetén, aki a nyáron betársult egy körúti cukrászdába. Felesége boldog volt, mert legszebb vágyait látta beteljesülni. Azt hitte, hogy szerepe csak az üzletben való üldögélésben, a jövő-menőkkel való társalgásban, és a főnöknő szerepében való tetszelgésben fog állani. Az első hétköznapok nem is okoztak nagy csalódást, csak az anyagiakban. De eljött az első vasárnap, történetesen egy melegebb napon, az új üzlet is megmozdult és az újdonsült cukrászok este holtfáradtan tértek nyugovóra. Egy hét múlva már az asszony kijelentette, hogy ez a munka nem embernek való, különösen, mert reggel 7órától éjjel 12 óráig tart. Megalázónak látta a 10 filléres tölcsér kiszolgálását és még megalázóbbnak, hogy a tölcsérhez vizet is kell adnia. Kétségbeejti, hogy férje ebben a filléres munkában kifáradva jön haza, hogy otthon megkezdődjék az ő munkája: életre masszirozni elcsigázott urát, aki olyan ilyenkor, mint egy kifacsart citrom. A hasonlat talán sántít egy kicsit de mindenesetre jól megmutatja, hogy mennyire nem tudnak a más iparból átjött cukrászok a mi szakmánkban boldogulni.

Nem is lehet csodálkozni ezen. Mi sem lennénk talán olyan kitartóak, ha a háborúban nem kellett volna megtanulnunk, mi az üzlet és mi a műhely. A háborúban, mikor nem volt férfi, aki dolgozzék, mi asszonyok mentettük meg az üzletet. Sok asszony dolgozott a műhelyben, ahogy tudott, vezette az üzletet, ahogy lehetett és gondozta a családját, ahogy fárasztó munkája után képes volt. Ezek az asszonyok hősök voltak. S elmondhatják magukról, hogy harcoltak, ha nem is fegyverrel, de túlfeszített idegekkel, hiszen valósággal a semmiből kellett azokat a kalácsokat megsütni, amelyekért az üzlet előtt sorba álltak az itthonmaradtak.

De nemcsak ebben a nagy megpróbáltatásban, hanem számtalan más, kisebb dologban is a magyar cukrász felesége megmutatta és megmutatja majd, hogy kitartóan áll az ura mellett, kis és nagy türésben, kis és nagy örömben egyaránt. ...

S ha szabad valamit kérnem is, akkor arra kérem a magyar cukrászokat, törődjenek egy keveset asszonyaikkal is és harcoljanak ki számukra legalább egy pihenőnapot hetenként.

TESSIK PÁLNÉ
Pestszenterzsébet

Szerzett jogok értelmezése a mestervizsgálatoknál

Egyes kereskedelmi és iparkamarák, valamint ipartestületek az iparjogosítványok kiadása iránti kérvények véleményezésénél olyan álláspontra helyezkednek, hogy annak, aki valamely képesítéshez kötött ipart korábban — bármikor és bármennyi időn át — önállóan gyakorolt, az újabb iparüzéshez mestervizsgálatot nem kell tennie.

Fenti szabálytalan magyarázattal szemben az iparügyi miniszter egyik ipartestülettel az alábiakat közölte:

„Az 1936:VII. tc. végrehajtása tárgyában kiadott 30.000—1936. Ip. M. sz. rendelet 33. §-ának helyes értelmezése szerint — a rendeletben felsorolt egyes kivételektől eltekintve — mindenki, aki az idézett törvény hatálybalépésekor iparát nem gyakorolta, később az iparjogosítvány megszerzéséhez a mestervizsgálat letételét is tartozik igazolni.

Az idézett rendelethely eltérő értelmezése miatt 1937. év június hó 25-én 15676§ 1938. Ip. M. II. szám alatt körrendeletet intéztem valamennyi másodfokú iparhatósághoz, melyben a tévesen kiadott iparjogosítványokra tekintettel, úgy rendelkeztem, hogy a szabálytalanul iparjogosítványt nyert iparosok záros határidőn belül tartoznak igazolni a mestervizsgálat letételét, ellenkező esetben iparjogosítványukat vissza kell vonni. Egészen kivételes esetekre kilátásba helyeztem a mestervizsgálat elengedését, annak jogát azonban magamnak tartottam fenn.

A mestervizsgálat letételének kötelezettsége alóli kérelmek esetről-esetre elém terjesztendők." (21.351—1938. Ip. M. III. sz.)

A cukrásztanfolyamra állandóan jelentkezni lehet Szilassy Alfonz tanárnál délután 3—7 óra között Honvéd-utca 27. sz. alatti cukrásztanműhelyben.

Hagn Károly
és
Pál János
gesztenyepüréüzeme

Állandóan friss
gesztenyepürét
szállit napi árban
Kérem a Kartársak
szives rendelését

IX., Ráday u. 29. Telefon: 187-282

Csomagolópapirost
különféle minőségben, cégnyomással is, valamint **cukorka, teasütemény zacskót stb.** minden alakban és minőségben leggyorsabban és legszolidabb árban szállit

Telefon 143-187
Alapitva 1913

PILITZER VILMOS papirüzem
VII. Nagyatádi Szabó utca 33
(ezelőtt Kertész utca)

A MÉZESKALÁCSOSOK ROVATA

Rovatvezető: Dr. Beliczay László

Nyersanyag

Cukor:

1. Nádcukor (répacukor).
2. Invert cukor.
3. Tejcukor.
4. Szöllőcukor.
5. Gyümölcs cukor.

1. *A nádcukor* vagy *répacukor* már 1000 évvel ezelőtt ismeretes volt az araboknál, ők cukornádból állították elő, Európában azonban csak a cukornak répából való előállításával vált széles körben ismeretessé a 19. század elején. Ettől az időtől kezdve fölhasználása a cukrász- és mézeskalácsosiparban mind általánosabbá vált és ma már a méz és liszt mellett legfontosabb nyersanyagunk.

2. *Invert cukrot* úgy nyerik, hogy nádcukrot gyenge savakkal melegen kezelnek, ezáltal az körülbelül egyenlő mennyiségű gyümölcs és szőllő cukorrá oszlik. Fölhasználása konzerveknél, mézszegény országokban müméz előállításnál.

3. *Tejcukor.* Csecsemők táplálásánál és gyógyszer előállításban játszik szerepet.

4. *Szöllőcukor* (syrup) sajnos, sokszor indokolatlanul használják a mézeskalácsos iparban, méz helyett, egyik okozója annak, hogy háború után nem vásároltak mézeskalácsot. Bonbon, gyümölcskonzerv stb. készítésénél használják.

5. *Gyümölcscukor* ugyanúgy, mint a szőllő cukor a legtöbb édes gyümölcs nedvében megtalálható.

Kérdés-felelet rovat

1. *„Hogyan készül a Tordai pogácsa?"* kérdésre az alábbi választ kaptuk egy kartársunktól, aki Erdélyben dolgozott:

25 dkg cukor, 15 dkg méz, 10 dkg olvasztott vaj, 1 pohár tej (kb. 2 dl), 1 evőkanál salalcali (1.5 dkg), 6 egész tojás, kevés bors, fahéj, szegfűszeg, szegfűbors összegyúrva, annyi liszttel, hogy nyujtható legyen. Ezután macskanyelvhez hasonló formákat bökünk ki, tejes tojással megkenjük, közepén vizes késsel megvágjuk, és 220—250 fokos kemencében sütjük.

2. *N. N. kartárs kérdésére:* Ha az az óhaja, hogy lédig áruja hosszú ideig puha legyen, igen ajánlatos keverésnél olyan keménységüre hagyni, hogy 5% lehetőleg almaízt (lekvárt) vagy ugyanannyi nyers (melegítettlen) méz hozzáadásával olyan kemény tésztát kapjunk, amilyennel dolgozni szoktunk. Ezenkívül ott, ahol hamuzsírt nem használunk, kis mennyiségű borkősav is jó szolgálatot tesz.

M. Gy.

Köszönöm Menschik Gyula kartársamnak, hogy oly nagy kedvvel és lelkesedéssel segít iparunk fejlesztésében.

Jó pénzért jó áru: Nürnbergi mandulával kirakott mézeskalács. 15 kg mézestészta, 2 kg mandula, 1 és fél kg kandirozott gyümölcs, fél kg gyümölcsíz, fahéj, szegfüszeg, szegfűbors, szerecsendióvirág, kardamomen, csillagánis, szerecsendióval fűszerezve és mint nálunk a lédig áru, úgy hajtva. Lisztezett pléhen fakeretben sütjük, előzőleg azonban vízzel megkenjük és mandulával díszítjük.

★

Köszönetet mondok mindazoknak, akik érdeklődésükkel és munkájukkal a rovat fejlesztésében segítségemre vannak, most még kicsi ez a tábor, de remélem szorgos munkával sikerülni fog még a legkisebb mézeskalácsost is bekapcsolni és érdeklődését fölkelteni.

További iparügyi rendelkezéseket!

Az m. kir. miniszterelnök 1938. aug. 19.-éről keltezett rendeletével további rendelkezésig az iparigazolványok és iparengedélyek kiadását beszüntette. E szükszavú rendelet, értesülésünk szerint, fontos intézkedéseknek a kezdete. A rendelet megjelenését követőleg a napilapok a 80 és 20 százalékos arány betartásával magyarázták a rendelet kiadásának szükségességét. A képesítéshez nem kötött iparokra ugyanis valósággal tódultak a 20 százalékos arányba tartozók, akiknek ezen minden előképzettség nélküli elhelyezkedése káros következményekkel, nem kívánatos versennyel terhelte volna az ipart és kereskedelmet.

Ezen rendelkezéssel azonban még nem zárult le az iparban és kereskedelemben való rendteremtés, mert ezt követni fogja majd több iparügyi rendelet. Tudvalevő, hogy napirenden van a kézművesipari kamara felállítása és amikorára az készen lesz, több irányban rendet és tiszta helyzetet akarnak teremteni. Remélhetőleg megoldódik a kézművesiparosságnak évek óta legfájóbb panasza, a kontárkérdés. Törvényeink nagyon liberális szelleme, túlenyhe büntetési szankciói és iparhatóságaink feleslegesen jóakaratú felfogása és elbírálása révén a kontárok igen elszaparodtak, hiába valónak bizonyul az ipartestületek minden feljelentése és eljárása, mert az enyhe büntetések kifizetődővé teszik a további kontárkodást, vagy visszaesést. Az új ipartörvénynovella óta az általsulás és a gyári forma bizonyul célravezetőnek, mert iparhatóságaink jóakarattal csak a törvény betüjét nézik, de sem az iparigazolvány kiadásakor, sem azután nem vizsgálják, hogy az illető csakugyan saját személyében gyakorolja-e az ipart, vagy megvan-e a gyári jelleg, ipartestületi kérelemre pedig az eljárás nagyon hosszadalmas, többszöri haladék, majd kivételes gyári jelleg adatik.

Hát csak hadd jőjjön az iparigazolványok és iparengedélyek felülvizsgálása és szünjék meg az az állapot, amikor derüre-borura lehetett iparigazolványt kiváltani minden mestervizsga nélkül és a hiányos képzettségű iparosság versengve marta egymást. Valószínű az is, hogy majd következik egy-egy iparágban a zártszám elrendelése, vagy az iparigazolványok kiadásának a lakosság számához való kötése. Feltétlenül el kell következni az árvédelmi intézkedéseknek is, mert lehetetlen, hogy a becsületesen termelt munka értékét az állam meg ne védje.

Az új ipartörvénynovella a fizetéses tanoncszabadság anyagi terhét, a folyó esztendő a segédek fizetéses szabadságát tette az iparosok vállára, s rövidesen napvilágot lát a munkaidő korlátozásáról és a legkisebb munkabérekről szóló rendelkezés. Ennyi szociális intézkedést és ilyen gyors tempóban az ipar csak akkor bírhat el, ha ugyanilyen tempóban következik az árvédelmi intézkedés is. De ha késne is az állam árvédelmi intézkedése, a kézműiparosság összefogásának és kényszerhelyzetének kell azt megteremteni, mert az előbb említett szociális és egyéb intézkedések mind arra szorítják rá az iparosságot, hogy megszüntesse soraiban a szertelen versenyt, számoljon és védje az árakat.

Igy alakul ki majd egy szellemileg és gyakorlatilag képztet iparososztály, amelynek körében kifejlődik a minőségi verseny és így lesz majd iparos valóban csak az, aki tényleg méltó egy-egy iparág gyakorlására. Csakis komoly, képzett iparos jusson kenyérhez és a közéletben szóhoz, mert a kézművesiparosság régi súlyát és tekintélyét majd ez az iparosság fogja visszahozni.

KLING ÁRMIN
cukrászok és mézeskalácsosok
beszerzési üzlete
Budapest, VII., Holló-ucca 11.
Telefon: 137—696
A szakmába vágó
összes nyersanyagok
legolcsóbb bevásárlási forrása

ERIKA MARGARIN
krémekhez, sütéshez kiváló.
STEINER IGNÁC
VII. Alsóerdősor 16 Alapitási év 1884

A berlini kiállitás

II.

De maradjunk csak most egyelőre a kiállításnál. A terem müvészi falfestéssel, gyönyörü aranyozott girlanddal, élő zöld növényekkel volt díszítve. A teteje könnyü selyem anyagból sátorszerüen csúcsba volt kiképezve. Nagyszerü megvilágítása volt minden vitrinnek.

A kiállító országok között ott láttuk Románia, Svájc, Franciaország, Norvégia, Lengyelország, Magyarország vitrinjeit. A túlnyomórészt természetesen Németország foglalta el hatalmas és értékes anyagával, amelyek között felsorakoztak (versenyen kívül) a nevesebb szakiskolák is sok érdekes díszítési újdonságot hozva.

Sok szép, mondhatnám művészi számba menő, rengeteg munkát és hozzáértést igénylő, marcipán, kakaóvaj, csokoládé stb. szobrot találtunk a kiállítási tárgyak között, amelyek a közönségben csodálatot és elismerést váltottak ki, azonban szakmai szempontból nem találkoztak avval a méltánylással, amelyet pedig a szépségük révén megérdemeltek volna.

Ugyanis a bírálati feltételek szigorúan ragaszkodtak ahhoz a tételhez, hogy gyakorlatilag használható legyen. Már pedig ilyen darabok éppen az élelmiszeriparban, sok idő igénybevétele miatt, nem sorozhatók ebbe a kategóriába. Sokkal inkább latba esett ennek következtében az olyan kiállítási tárgy, amely, ha egyszerü is volt, de a tiszta munka, sőt kiemelve kézimunka és könnyü eladhatóságot demonstrálta. Ehhez járult természetesen, ha az anyagszerűség mellett, valami újszerü kivitelezés, izlésesség és különös munkafinomság is megnyilvánult a kiállított tárgyakon.

A bíráló bizottság két csoportra oszlott. Egyik a belföldi (beleértve Ausztriát is), másik pedig a külföldi munkákat bírálta el.

Miután minden országból csak egyet díjaztak, meglehetősen nehéz munkája volt a bizottságnak, amely óriási munkát végzett, tekintve a nagy anyagot.

Magyarország azért mégis meg lehet elégedve, mert az érem kitüntetés mellett még egy tiszteletdíjat is kapott. És itt kell kiemelnem Ujvári és Bóka cég munkáját, akik csokoládé és kakaóvaj intarziaszerü bonbon dobozukkal igaz elismerést és egy nagyon szép ezüsttálat üvegbetéttel nyertek tiszteletdíjként.

Sajnos, a kevésszámú díjak miatt, de a német bírálóbizottsági tagok rigorózus álláspontja miatt a magyar mézeskalácsos ipar nem részesült a kellő értékelésben, amit annak tulajdonítok, hogy náluk ez a kivitelezés már idejét multa. Hiába hadakoztam és bizonyítottam, hogy tekintetbe kell venni az ország népszokásait is és a követelményeket, amely ezt a kivitelezést követeli, mondom, éppen a kevés díj miatt nem sikerült, noha megígérték, hogy mindent megtesznek, hogy még egy díjat préseljenek ki.

Annál nagyobb volt azonban a magyar mézeskalácsosok sikere a közönség körében. Itt pedig éppen a népies motívumok tetszettek és nagyon sok dicséretet hallottam a nézőközönség soraiból.

Általában meg kell állapítanom és ebben az irányban jó lenne gondolkodni és gondoskodni olyan cukrásztermékek megteremtésén, amelyek a díszítésükben, a kivitelükben valamilyen magyaros vonást, dekorációt tüntetnek fel. És éppen Budapesten volna erre szükség, mert az idegenek mindenütt az eredetiséget, az ország jellegét kidomborító árut keresnek és vásárolnak szívesen.

A díjazás végeredménye a következőképpen oszlott meg:

Egyéni díjakat kaptak:
Svájc részéről Löliger, Zürich.
Lengyelország részéről Bertgold, Varsó.
Norvégia részéről Byerkó, Osló.
Magyarország részéről Lelóczky, Győr.
Franciaország részéről Amos, Strassburg.
Románia részéről Guerité, Bukarest.
Németország részéről Helmers, Berlin; Dallyo, Brandenburg; Hodopp, Berlin; Middendorf, Münster; Lehmann, Wien; Galen, Berlin; Büning, Köln; Roider, Wien.

Ezeken kívül 32 tiszteletdíj került kiosztásra, amelyből a külföld csak hármat kapott.

A kiállítás (már a cukrászkiállítás) csak két hétig volt együtt, ami úgyis hosszú idő, tekintve a karamellből készült dolgok álló bírását.

Ugyanabban a helyiségben, azután, a vitrinek elszállítása után, osztották ki a díjakat, amely felejthetetlenül szép, felemelő és megható volt.

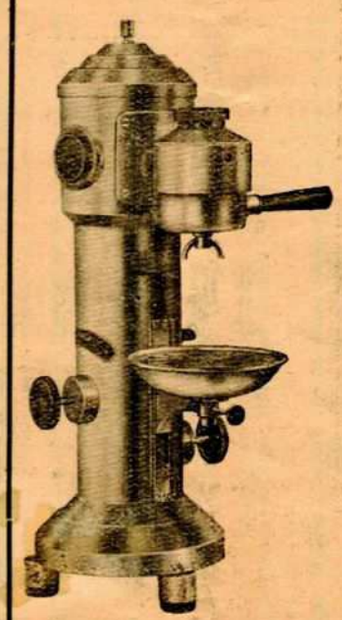
Erre az alkalomra zászlókkal, növényekkel és virágokkal díszítették fel a termet. A nemzetközi cukrászdák egész személyzete, élén a vezetőkkel és sok berlini és külföldi vendégkartárssal egyetemben.

Bizony feltünt a budapesti ismerősök távolmaradása és sokszor érdeklődtek utánuk; nem tudtam eléggé mentegetőzni, mert én tényleg meg is írtam a díjkiosztás idejét és kértem, hogy legalább valaki jöjjön ki az ünnepségre.

A zenekar néhány szép zeneszámot játszott az ünnepély elején, amelyet Tiska birodalmi szakmai vezető nyitott meg, üdvözölve a megjelenteket. Utána Wilhelm Wulff tartott egy igazán szép és tartalmas beszédet. Majd az Arbeitsfront vezetőjének helyettese szólt néhány szót és névszerint szólította a különböző országok díjnyertes képviselőjét, kézbeadva az érmet és diplomát. Minden egyes alkalomkor pedig a zenekar az illető ország nemzeti himnuszát játszotta és mondhatom, majdnem könnyeztem, mikor kitüntetésem átadásánál a magyar himnuszt hallottam, amelynél tisztelegve állott az egész megjelent közönség.

A kitüntetést mindenki néhány szóval megköszönte, majd a Deutschlandlied elhangzása után a Magyar csárdában fejeztük be a szép estét, amelynek jókedv, tánc és cigány mellett sokak részére a pirkadó hajnal vetett végét.

Az ünnepség után, úgy éreztem, nekünk



Megérkezett
A legtökéletesebb elektromos ESPRESSO-KÁVÉGÉP
Teljesitménye utolólérhetetlen! Nincs olcsóbb és biztosabb üzemü gép! Kazánja nincs! Robbanás kizárva!
Elektromos fütőtestjein áthaladó vizet pillanatok alatt 100°C-ra forralja a viz előmelegitése és melegentartása nélkül
THERMOTANK EXPRESS - KÁVÉGÉPEK
villany-, gáz-és vizcsatlakozás nélkül, a kávét melegités nélhül naphosszat forrón tartják.
Meglepően olcsó árak!
Kedvező fizetési feltételek!
Szövetkezeti Géposztály Budapest VII., Bethlen Gábor u. 12. Telefon: 131-294

külföldi cukrászoknak, legalább is a műhellyel dolgozóknak feltétlen viszonoznunk kell a német kartársak gavalléros, nobilis viselkedését és összehívtam az érdekelteket, amikor is elhatároztuk, hogy egy vacsorát adunk a kiállítást rendező és vezető német kartársak, a külföldi kiállítási vezetők és mindazok részére akiknek valamilyen vonatkozásban köszönettel tartozunk.

Július 8-án este 90 meghívott vendég jelent meg a Magyar Csárdában és ünnepélyes vacsorához ültünk. Nekem jutott a megtisztelő feladat, hogy a szolgáltatásokért, a kiváló berendezésért, a nagyszerű organizációért és előzékenységért köszönetet mondjak a külföldi cukrászműhelyek nevében és üdvözöljem a vendégeket. Igyekeztem senkit és semmit ki nem felejteni köszönetünkből, amelyre Wulff, a birodalmi cukrászok vezetője válaszolt, aki viszont a külföldi műhelyek teljesítményét illette kitüntető szavakkal és azok személyzetét köszöntötte. Majd Tiska köszönte meg meghívásunkat, felköszöntve a résztvevő országok államfőit, végül a németek vezérét, Hitler Adolfot.

A vendégek a kitűnő vacsora és a nemes magyar borok mellett nagyszerű hangulatban ismét sokáig maradt együtt, tapssal és virágcsokorral honorálva a magyar csárdást táncoló magyar párokat. Igazi szép este volt, amely nagyon közel hozta a különböző nemzetekből verbuvált kartársakat.

A kiállítás bezárása után, július 12-én, a Crell operában osztották azután ki az I. Nemzetközi Kézműipari kiállítás összes díjait, amelynek ereményeképpen, mint jól tudjuk, ebben a nagy versenyben Magyarország a második helyezést nyerte el kitüntetései és díjai arányában. A fent említett díjakon kívül a magyar cukrászműhely munkájáért a Magyar Cukrászok és Mézeskalácsosok Orsz. Szövetsége szintén első díjat és oklevelet nyert. Ezeket a díjakat mind együttesen az Iparügyi Miniszter úr fogja személyesen kiosztani.

A kiállítás többi részéről majd a következő számban, azonban már most le kell szögeznem, mint tényt, hogy a magyar kiállítási bizottság, dr. báró Kruchina Károly kormánybiztos, ny. államtitkár vezetésével, dr. Fluck István min. titkár, dr. Kovalóczy Rezső, az Ipok főtitkára és Weichinger Károly okl. építész, a Magyar Iparművészeti Iskola tanára óriási és mindenre kiterjedő szorgos munkát végzett. Mindenütt ott voltak és mindenütt a legnagyobb respekussal és figyelemmel voltak irányukban a németek. Az ő kiváló munkájuknak és tulajdonságaiknak köszönheti Magyarország azt a nagy sikert, amely ugyan kétségtelenül a kiállítók érdeme elsősorban, azonban a bizottság kiválósága és súlya hozta meg azt az előre nem várt nagy rangsorbani elsőbbséget más nagy európai nemzetek előtt. Talán nem vagyok szerénytelen, ha felhasználom az alkalmat és ha a nyilvánosság csak egy kis töredéke előtt is, de köszönetet mondjak azért a kitartó, szívós és céltudatos munkálkodásért, amellyel a magyar cukrászatnak is módot adtak a nagy világversenyen való részvételre. Köszönöm azt a sok figyelmet, a sok kedvességet, amellyel bebizonyították, hogy hivatottak a magyar ipar érdekeit képviselni és azt, hogy milyen szeretettel viseltetnek a cukrásziparral szemben is. A magyar ipar büszke lehet, de büszke is, hogy ily kiváló egyének az érdekképviseleti vezérei.

Lelóczky Jenő, Győr

(Folytatása következik.)

Felhivás a mesterek fiaihoz!

Remélem mindegyiktek örömmel fogadta Spelter elnök úrnak a **Mesterek Fiai Egyesületének** magalakulását helyeslő kedves sorait és beleegyezését, hogy mi is megjelenhetünk a csütörtöki összejöveteleken. Ezért a jóindulatért Spelter elnök úrnak és kartársainak köszönetemet fejezem ki.

Felkérem minden cukrászmester fiát, akár segéd, akár mester vagy tanonc, hogy az alakuló összejövetelen

1938. október 13-án, csütörtökön délután 5 órakor

a Beer-féle étteremben, VIII., Sándor-utca 44. sz. alatt megjelenni szíveskedjék.

Mindenki ott legyen!

Baráti üdvözlettel

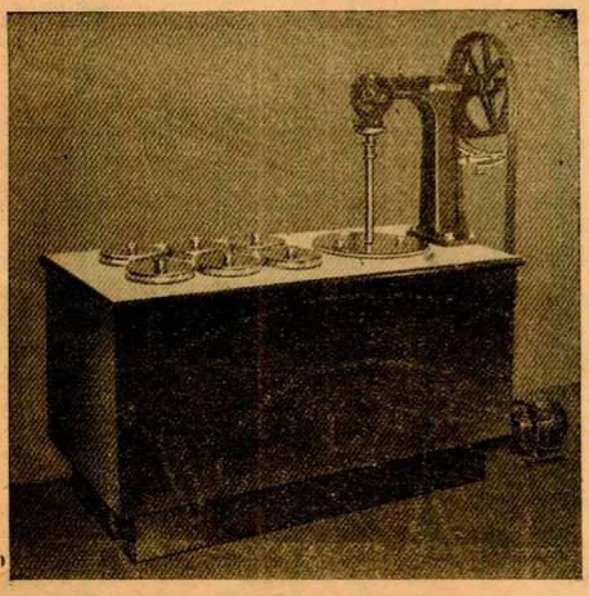
Szekrényi Lajos.

Mielőtt hűtőgépet vesz, keressen fel bennünket!

Önműködő villamos

Fagylaltkészitő gépek
Konservátorok
Hűtőszekrények

ÖNÉ LEHET



ezen elektromos automatikus hűtőgép
2600 pengőért

Jéghűtéses

Jégszekrények
Fagylaltgépek
Fagylaltpultok
Fagylaltkonservátorok
a legjobb minőségben, legolcsóbb árban

Fagylaltkészitő gép

Szabadalom
BOKU-HENNEFELD önspachtlizó és önműködő spiráldagasztó
mely percek alatt legfinomabb krémszerű fagylaltot ké zit.

Hennefeld
jégszekrénygyár r.-t.
BUDAPEST, VI., Ó-UCCA 6
Telefonszám 112-026 és 115-646

Kedvező fizetési feltételek

Árjegyzék ingyen és bérmentve

Fagylaltvelőket, cukrászati nyersanyagokat
legkisebb mennyiségben is
házhoz szállít
FARKAS MÁRK
cukrászati kellékek nagy raktára
VIII., Örömvölgy u. 14. T.: 137-133.

Előljárósági ülés

A Budapesti Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestülete 1938 szeptemben hó 21-én, szerdán délután 6 órakor tartotta elöljárósági ülését.

Jelen voltak: Bärti Tivadar iparhatósági biztos, Spelter Henrik elnök, Ravasz László, Tolnai József alelnökök, Kovács Pál pénztáros, Bohus János, Horn Károly, Hradek Ede, Marcis Imre, Pichler Rezső, Rajna Rezső, Riedl István Szabó Endre, Szekrényi József, Tárnok Lajos, Tomai Lajos, Tóth Ferenc, Vincze István elöljárósági tagok, Szikora József számvizsgáló, dr. Moskovits Mór ügyész és dr. vitéz Kozma Károly ipartestületi jegyző.

Spelter Henrik elnök üdvözölte a megjelenteket és miután megállapitotta a határozatképességet, megnyitotta az ülést. Jegyzőkönyhitelesitőkül Pichler Rezső elöljárósági tagot és Ravasz László alelnököt kérte fel. Hazafias szavakkal emlékezett meg Csonkamagyarország nagy napjáról és a Hősök terén tartandó TESz gyülésről, kérve az elöljáróságot, hogy ülés után testületileg vegyenek részt a Felvidék visszacsatolásáért tartandó ünnepi gyülésen. Majd kegyeletes szavakkal elparentálta Nyáry György és Gunda Ágoston cukrászmester, testületi tagokat, valamint özv. Stangl Lajosné volt cukrászmester özvegyét, az elöljáróság pedig felállással adott kifejezést az elhúnytak iránti kegyeletének. Bejelentette, hogy Bauer Károly, Szabó Géza és Lukács Jenő kimentették távolmaradásukat, Farkas Sándor pedig bevonulása miatt nem tudott megjelenni.

A napirend első pontja szerint *jegyző* felolvasta az 1938. június 8-i ülés jegyzőkönyvét. A jegyzőkönyv egyhangúlag tudomásul vétetett és hitelesítetett.

Jegyző előterjesztette az 1938 június, július és augusztus hónapokról szóló pénztári jelentést, részletesen felolvasván az egyes tételeket. Az elöljáróság a pénztári jelentést egyhangúlag tudomásul vette.

Jegyző előterjesztette az 1938 június 23-i hajókirándulás számadásait, tételenként felolvasván a bevételeket és kiadásokat és jelentette, hogy nagyobb hajó kibérelése ellenére 425.24 pengő maradt a szeretetház alapja javára, mit az elöljáróság örömmel tudomásul vett. Ezzel kapcsolatban elnök a dicséret hangján emlékezett meg a hajókirándulást rendező bizottság munkájáról és javaslatára az elöljáróság Ravasz László, Szabó Endre, Szekrényi József, Riedl István, Bauer Károly, Farkas Sándor, Rajna Rezső, Tomai Lajos és Tóth Ferenc rendezőknek, valamint mindazoknak, akik küldeményeikkel és felülfizetéseikkel a sikert lehetővé tették, egyhangúlag jegyzőkönyvi köszönetet szavazott.

Ravasz László alelnök megköszönve az elöljáróság elismerését, azt kiterjesztette az ipartestületi elnök és jegyző munkásságára is.

Elnök megemlékezett a székesfehérvári országos kongresszus szép erkölcsi sikeréről és köszönetet mondott azon ipartestületi tagoknak, akik ezt előmozdították. Ezzel kapcsolatban *Szekrényi* József a kongresszusi diszebéden való vendéglátást bírálta, mire vonatkozólag elnök, Szabó Endre és jegyző magyarázták meg ennek erre a célra adott adományokkal való fedezetét.

Elnök előterjesztésére az országos kongresszus adminisztrativ költségeihez való hozzájárulás címén az elöljáróság egyhangúlag 100 pengőt megszazott.

Jegyző felolvasta Budapest székesfőváros polgármesterének 1938 május 19-én 51.157/1938. V. ü. o. szám alatt kelt és az ipartestület 1938 évi rendes közgyülésében hozott határozatok megerősítéséről szóló véghatározatát, továbbá 1938. június 14-én 54.332/1938. V. ü. o. szám alatt kelt és az ipartestület módosított alapszabályainak jóváhagyásáról szóló határozatát, végül 1938 május 18-án 53.746/1938 V. ü. o. szám alatt kelt és az ipartestületek vagyonkezeléséhez nyomtatványmintákról szóló határozatát. Az elöljáróság mindhárom határozatot egyhangúlag tudomásul vette.

Elnök ismertette a cukrásziparban alkalmazottak munkaidejének szabályozása tárgyában az iparkamarában, majd a kereskedelemügyi minisztériumban folytatott tárgyalások menetét és eredményét, mit az elöljáróság tudomásul vett.

Jegyző előterjesztette az IPOK átiratát az ipari munkások munkabérének hét közepén fizetése tárgyában, mellyel kapcsolatban az elöljáróság olyan értelmű határozatot hozott, hogy e tekintetben a gyáripar elválasztandó a kisipartól, hol is továbbra is a munkaadó elhatározása szerint történhessék a kifizetés.

Jegyző előterjesztésében az elöljáróság egyhangulag hozzájárult, ahhoz, hogy Bori István 5 elemivel Kiszner Lászlóhoz, Wittmann László ugyancsak 5 elemivel pedig Putsay Istvánhoz cukrász tanoncként beszerződhessék.

Jegyző az IPOK átiratában előterjesztette a szombathelyi ipartestület előterjesztését a cukrásziparnak az engedélyhez kötött iparok közé iktatása és a cukrászigazolványok számának korlátozása tárgyában és Rajna Rezső hozzászólása után az elöljáróság egyhangúlag az előterjesztés ellen foglalt állást.

Ezután *elnök* felkérte az elöljáróság tagjait a Hősök terén tartandó tiltakozó nagygyülésen való részvételre és a magyar Hiszekegy elimádkozása után az ülést berekesztette.

30 éve a szakmában!
FISCHER ÁRMIN
V., Wahrmann u. 3. Tel.: 292-071
Szállítja a legjutányosabb árakon az összes cukrászati nyersanyagot és gyarmatárukat

Utóhang az országos kongresszushoz

Hálás köszöneremet fejezem ki az Országos Szövetség vezetőségének, hogy kongresszusunkat a szakmai problémákat felölelő gazdag tárgysorozattal, dicséretre méltó ügyszeretettől áthatva a magyar cukrász és mézeskalácsos ipar érdekében oly impozáns módon folytatta le.

Örömmel láttam azt a céltudatos munkát, amelyet bajaink sérelmeink orvoslása érdekében az elnökség kifejt és mindent elkövet helyzetünk javítására. Erős a hitem, hogy a nemes törekvést száz százalékos siker fogja koronázni, amelyhez Isten áldását kérem.

Az volna a tiszteletteljes kérésem a vidéki kartársakhoz, hogy szervezkedjünk és mint egy ember álljunk a mi nagyrabecsült és fáradhatatlan vezetőségünk mellé és támogassuk munkájában.

Az idén első izben volt alkalmam résztvenni a szép és tanulságos kongresszuson és ha a jó Isten megengedi, minden évben ott leszek. Kérem Kartársaimat, akiknek csak módjukban áll, jelenjenek meg a jövő évi kongresszuson, mert, aki egyszer azon résztvesz, biztosíthatom, soha nem tud távolmaradni.

Kartársi tisztelettel

Kleininger József
kőszegi cukrászmester,
a vasmegyei csoport elnöke.

Meghalt a cukrászok nesztora

Gunda Ágoston cukrászmester, ipartestületünk érdemes tagja szeptember 3-án, 81 éves korában elhunyt. A régi cukrászgárda becsült és köztiszteletben álló tagja még a régi Wikus-cégnél tanult ki és az

August cukrászdában 46 esztendőn keresztül dolgozott. Három évvel ezelőtt önállósította magát, I. Ugocsa-utca 6. szám alatt, ahol szépen berendezett, jólmenő cukrászdának vetette meg alapját. Feleségén kívül fiai, Gunda Géza, csillaghegyi cukrászmester, Gunda Ferenc Zoltán fővárosi cukrászmester és Gunda Aladár cukrásziparos gyászolják. Őszinte részvétünket fejezzük ki a gyászbaborult családnak.

DUNA KEKSZ Budapest, VII. Verseny-u. 12. TEL. 131-511

CACAOMASSZA, CACAOVAJ, MÁRTÓGYURMA
Egészen prima minőségü tejes OSTYALAPOK
Fagylalttölcsérek és fagylaltostya különlegességek

Tojásfehérjét száraz vagy folyékony állapotban állandóan vesz

RÉGI JÓ IDŐK

Legutóbbi számunkban az 1908 évi eseményekhez jutottam el. Ezen év után a cukrásziparban egy bizonyos nyugalmi idő következett, nem történt semmi megemlíteni való esemény. Az általános viszonyok úgy a kereskedelemben, mint az iparban a rendes keretek között mozogtak. Mindenki dolgozott és a nyugodt, boldog jövőben bizott és reménykedett. Az ipartestületi vezetőség nagy lelkiismeretességgel és legjobb tudásával intézte az ipartestület ügyeit, az adminisztráció is a legnagyobb rendben folyt. Nagyon jól bevált az ipartestületi munkaközvetités is, melyet úgy a helybeli, mint a vidéki munkaadók és munkások is igénybe vettek. A cukrász és mézeskalács szaklap is rendesen megjelent, s ez fenntartotta a tagok között az érdeklődést az iparunkban előforduló eseményekre vonatkozólag.

Igy mult az idő és jött az 1910. év. Én belefáradva a közügyek terén való 16 éves munkálkodásba, lemondtam az elnökségről. Utánam elnöknek az alapszabályok értelmében egy mézeskalácsost kellett választani. Igy Micsik Lajos mézeskalácsos mester lett az elnök. Ez az elnök választás nagyon szerencsés volt, mert Micsik Lajos nagyon intelligens, értelmes úriember volt, akihez a testületi tagok nagy reményeket fűztek.

Reményeikben —nem is csalatkoztak volna, ha a Gondviselés máskép nem rendelkezik, mert Micsik Lajos megválasztása után rövid időre megbetegedett és pár heti szenvedés után meghalt. Az ipartestületi elnöki tisztsége megint betöltésre került. Akkor egyhangú elhatározással Hauer Rezső kartársat választottuk meg. Hauer Rezső, dacára nagy üzleti elfoglaltságának, engedett az általános kartársi óhajnak és elfogadta az elnöki tisztséget. Én viszsza akartam vonulni teljesen az ipartestületi ügyektől, mert azt gondoltam, hogy 16 évi tevékenykedésemmel eleget tettem polgári és kartársi kötelességemnek a közügyek terén. De nem úgy történt. Hauer Rezső megkért, hogy miután én már jártassággal bírok az ipartestületi ügyekben, legyek segítségére. Igy újra aktiv részt vettem a vezetésben sőt a szaklap felelős szerkesztője is én voltam hosszú ideig. Hauer Rezső, aki mint cukrász is a helyzet magaslatára emelkedett, az ipartestületi ügyek intézésében is hamarosan otthon volt és a közügyeket a tagok legnagyobb megelégedésére intézte. A bizalom és a megelégedés olyan nagy volt irányában, hogy az újabb elnökválasztásnál a tagok választása megint őrá esett.

Ezek a nyugodt, csendes idők a háború kitörésének évében, 1914-ben megváltoztak. A háborús viszonyok az ipartestületi vezetőséget, de különösen az elnököt nagy feladatok elé állította, mert a háború a cukrászipartestület életében súlyos zavarok és nehézségek kezdetét jelentette. A tagsági járulékoknak a legnagyobb része nem folyt be, a testület kénytelen volt a kiadásait redukálni és a hivatalos lap megjelenését beszüntette.

Az üzemekben a feldolgozáshoz szükséges nyersanyagok és fa hiánya az egész ipart nagy válság elé állitotta. A nyersanyagokat a hadsereg ellátására és a közszükséglet kielégítésére kellett rezerválni. Különféle központok alakultak, volt cukorközpont, élelmiszerközpont, faközpont és általában minden élelmiszer központosítva volt és csak ezek útján lehett a cukrászipariban szükséges nyersanyagokhoz jutni. Az ipartestületi vezetőségnek nagy munkájába és sok utánjárásába került az, hogy a kormányhatóságnál kieszközölje, hogy ezekből a központokból a cukrászok a szükséges nyersanyagokat megkapják. Kiutaltak a cukrászoknak egy bizonyos kontingens cukrot és lisztet, de az ipartestületi vezetőségnek minden újabb kiutalásnál Ponciustól Pilátusig kellett menni könyörögni. Ilyen nagy nehézségek között lehetett csak a cukrászüzemeket fenntartani.

Zúgkereskedelemben a cukrot magas árban lehetett értékesiteni. Kontárok bukkantak fel, akik kiváltották az iparengedéket csak azért, hogy a cukrászok részére kiutalt liszt, cukor, stb-ből részesüljenek és azt aztán zugkereskedelemben magas áron értékesitsék.

Ezek a mindenféle kellemetlenségek sürün érték az ipartestületi vezetőséget. Sajnos még olyanok is voltak, akik meggyanusitották a vezetőséget, hogy a kiutalt nyersanyagokat nem igazságosan osztja szét. De a többség mégis a józanul gondolkodó kartársakból állt, akik már 1916-ban egy rendkivüli közgyülést hivtak össze, s ott egyhangú elégtételt szolgáltak az elnöknek és a vezetőségnek. A támadások még ezután sem szüntek meg. Az ipartestület vezetősége 1916 novemberében összeült és elhatározta a megtorló intézkedést. Az ipartestületi vezetőség Dr. Moskovits Mór ipartestületi ügyész urat bízta meg, hogy mindazokkal szemben, akik a testület vezetőségét meggyanusitották, az ipartestület nevében a bíróságnál kérjen elégtételt. A megindított eljárás úgy a vezetőségnek, mint a 14-es elosztóbizottságnak teljes elégtételt eredményezett. Megállapitották, hogy azok lármáztak legjobban, akik iparukat a háború alatt kapták meg. Az ellenzék vezérei irásbeli nyilatkozatot adtak, amelyben kijelentették, hogy nem azonositják magukat a rágalmazókkal.

A bizalom ismét megnyilvánult úgy az elnök, mint a vezetőség irát. A közbeeső elnökválasztáson Hauer Rezsőt ismét egyhangulag megválasztották.

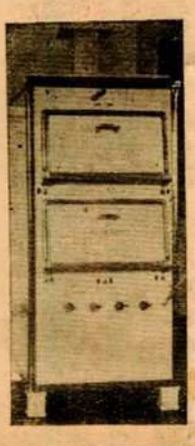
A cukrászipar egzisztenciáját ezen idő alatt sok más minden is veszélyeztette. Ilyen volt pld. a korai záróra, amit nyersanyag megtakaritás miatt rendeltek el. A cukrászipart akkor luxusiparnak minősitették. A büffék, kávémérések, kávéházak vagy vendéglők késő estig nyitva maradhattak és árusithatták a cukrászsütemények is.

Folytatása következik a jövő számban.

Stück Ferenc
a Budapesti Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestületének megalapítója és első elnöke.

Önálló kézműveskamarát kíván a budapesti és pestkörnyéki ipartestületek túlnyomó többsége. Ismeretes, hogy vitéz Imrédy Béla miniszterelnök programmbeszéde alkalmával a kereskedelmi és iparkamarákat szétbontásra ítélte. Kijelentette, hogy úgy a nagyiparnak, mint a kézművesiparnak, valamint a kereskedelemnek, s pénzintézeteknek, külön-külön kamarát óhajt felállítani. Az ország kézművesiparossága, a miniszterelnök úrnak a kézműveskamarára vonatkozó igéretét örömmel és lelkesedéssel fogadta, mert ezzel régi vágya megy teljesedésbe. A budapesti és pestkörnyéki ipartestületek túlnyomó többségének vezetői e héten nepes értekezletet tartottak, melyen egyhangúlag kívánták a kézműveskamara felállítássa. Bizottságot küldtek ki, melynek feladatává tették, hogy a felállítandó kézműveskamarával kapcsolatban a kézművesiparosság kívánságait, kérelmeit és javaslatait a miniszterelnök úrral tudassa.

Wittmann
pasztörözött
tejszine a legjobb!
Jó és pontos kiszolgálás
TELEFON: 258-095



Alapitási év 1868

HASZNÁLT CUKRÁSZKEMENCÉK vétele és eladása

Telefon 134-225

Cukrászkemencék
cukorfőzők
fa-, szén- és gázfűtésre

Javitások a legpontosabban eszközöltetnek

Molnár József
VIII. Dankó Pista utca 4

Uj találmány a cukrásziparban.

Nagyjelentőségű új készítmény kerül rövidesen forgalomba, ami hivatva lesz a cukrászipar egy régi, nehéz kérdését megoldani.

Köztudomású, hogy a cukrászoknak nagy gondot okoz a tejszinhab eltarthatósága. Ugyanis a tejszinhabot mindig közvetlenül a fogyasztás előtt kell elkészíteni, mert máskülönben az esetleg néhány órán át visszamaradó tejszínhab összeesik, vizes lesz és használhatatlanná válik.

A Dr. Wander részvénytársaság KRÉMFIX elnevezéssel olyan természetes, tiszta növényi anyagokból előállított készítményt hoz forgalomba, melynek a tejszinhabhoz való hozzáadása a tejszinhabot eltarthatóvá teszi, a tejszinhab hosszú ideig magas, száraz, egyszóval olyan friss marad, mint közvetlenül az elkészítés után. Tekintve, csak KRÉMFIX-szel fognak habot ké galomba, előrelátható, hogy rövidesen csak KRÉMFIX-szel fognak habot készíteni és a készítménynek a magyarországi cukrászok körében nagy sikere lesz.

Különfélék

Anyagtorlódás miatt több beküldött cikk, valamint hirdetés kimaradt, amelyeket lapunk legközelebbi számában pótlólag közlünk.

Szerződtetett tanoncok 1938. szeptember hó folyamán. Fügedi László Antal cukrász Jászay Istvánhoz, 2 évre és 1 hónapra; Bród Béla cukrász Gyulai Gergelyhez, 1 évre; Schweitzer Elvira cukrász Schück és Kopperhez, 1 év és 6 hónapra; Schück Károly cukrász Schück és Kopperhez, 2 évre; Bartus Ferenc cukrász Lukács rt.-hez, 3 évre; Kimlei Sándor Benedek cukrász Papp István és dr. Deutsch Jakabnéhoz, 3 évre; Halász István cukrász Halász Gézához, 2 évre; Cserpes István cukrász Mayer Antalhoz, 2 év és 9 hónapra; Pap József László cukrász Klein Józsefhez, 2évre és 7 hónapra; Vonatka János cukrász King rt.-hoz, 3 évre; Tóth János cukrász ifj. Szavanov Emilhez, 2 évre és 9 hónapra; Moró Sándor cukrász Krisztics Miklóshoz, 2 évre; Moód János cukrász Tuza Pálhoz, 2 évre és 8 hónapra; Csapó Béla Mihály cukrász Csapó Lajoshoz, 2 évre; Ofner Zsuzsanna cukrász Lukács rt.-hoz, 1 évre.

Iparigazolványt kaptak: Kiszner László cukrász, V., Katona József utca 10. — Fejfarek János cukrász, XIV., Hermina-út 59.

Cukrászati nyersanyagok
pralinémassza, fagylaltvelő
és az összes szakmábavágó cikkeket házhoz szállítom
WEISZ FERENC
VIII. Koszorú u. 23. Telefon: 349-954

Özvegyi jogot jelentett: özv. Vidi Sándorné cukorkakészítő, IX., Telepy ucca 23.

Segédi vizsgát tettek 1938. szeptember hó 13.-án: Hojcska Ádám cukrász Klein Józseftől, jó eredménnyel; Szabó Sándor cukrász Gerbeaud rt.-tól jó eredménnyel; Halász János cukrász Gerbeaud rt.-tól, elégtelen eredménnyel (segédi gyakorlata 6 hónappal meghosszabítva); Schwarz László cukrász Schwarcz Simontól, elégtelen eredménnyel (segédi gyakorlata 12 hónappal meghosszabbítva).

Cukrászok panasza. A bucuresti cukrászok szindikátusának küldöttsége kihallgatáson jelent meg Ralea miniszter előtt a munkaügyi minisztériumban. A küldöttség élén Sorescu szindikátusi elnök adta elő a cukrászok emlékiratba foglalt panaszát, amely elsősorban a cukorkartell ellen irányul. A cukrászok panasz tárgyává tették azt is, hogy a csokoládégyárak cukrászattal foglalkoznak, ilyen üzletet nyitnak és szakképzettség nélküli egyéneket alkalmaznak. Egyetlen téren nincs annyi kontár, — panaszolták — mint ebben az iparban. A cukrászok 30 százalékos engedményt kérnek a cukorgyárak által megállapított árakból és arra kérték a minisztert, kötelezze a csokoládégyárakat, hogy kizárólag a kiscukrászüzletekben hozzák forgalomba áruikat. Ralea miniszter megértéssel fogadta a panaszokat és igéretet tett azok orvoslására.

Megtiltható-e az üzlethelyiség használata? A kereskedelemügyi miniszter a közelmultban 99929—1938. K. K. M. szám alatt érdekes határozatot hozott. Hogy mi adott okot ennek a határozatnak a meghozatalára, az nem világlik ki belőle; de tartalmából következtetni lehet arra, hogy valamely iparhatóság egy üzlethelyiség használatát betiltotta, mert az közegészségügyi szempontból kifogásolható volt. A miniszter határozatában azonban a betiltást feloldotta és kimondotta, hogy szabályszerű iparjogosítvány alapján fenntartott és az iparhatóság által tudomásul vett üzlethelyiségeket közegészségügyi vagy egyéb szempontok miatt támasztott követelmények érvényesítése címén megszüntetni nem lehet. Még kevésbbé lehet az említett szempontok védelme céljából ezen túlmenően úgy rendelkezni, — mondja a miniszter — hogy az üzlethelyiséget magában foglaló épület lebontassék. Ha valamely üzlethelyiség az említett szempontból kifogás alá esik, elsősorban a kifogásolt jelenségek megszüntetésére alkalmas intézkedéseket kell tenni és csak ha a káros befolyás másképpen meg nem szüntethető, lehet az 1884:XVII. t. c. 36—39. §-aiban szabályozott kisajátítással élni. A 150041—1930. K. M. számú rendelet sem tartalmaz olyan rendelkezést, amely az üzlethelyiség megszüntetésére az 1884: XVII. tc. 36. §-ában körvonalazottnál túlmenő jogot biztosítana.

KORINTHA
(apró szőlő)
KAPHATÓ:
MELLINGER DÁVID,
VI., JÓKAI-U. 26.

A kalkulációs tudnivalók ismertetése a mestervizsgáló és tanoncvizsgáló bizottság előtt a Honvéd-uccai cukrásztanműhelyben szeptember 22-én volt. Szilassy Alfonz tanár a cukor térfogatától kezdve az üzemköltség elosztásáig a munkabérekre vonatkozóan mindent előadott, amit a két bizottság nagy érdeklődéssel hallgatott és az előadás anyagának kinyomatását lapunk mellékleteként elhatározta, így igyekezni fogunk azt lapunk legközelebbi számához mellékelni.

A cukrásztanfolyamra állandóan jelentkezni lehet Szilassy Alfonz tanárnál délután 3—7 óra között Honvéd-utca 27. sz. alatti cukrásztanműhelyben.

OTI járulékért a munkaadó nem büntethető. Érdekes döntést hozott a napokban a budapesti kir. büntetőjárásbíróság. Ismeretes, hogy a Társadalombiztosító Intézet százával tesz feljelentést munkaadók ellen, amiért munkavállalóktól nem szedi be az OTI-járuléknak őket terhelő fele részét. Az ilyen ügyek a büntetőjárásbíróságok elé tartoznak. Legutóbb az ügyészségek mellett működő ügyészi megbizotti kar utasítást kapott, hogy ezekben az OTI-följelentésekben erélyesen képviseljék a vádat és a legnagyobb szigorusággal járjanak el. Az iparosok körében ezekután érdeklődéssel várták, hogyan alakul a jövőben a bírói gyakorlat az ilyen följelentések ügyében.

Az iparügyi miniszter támogatja a kisipari üzemek villamosítását. A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara nemrégiben felterjesztéssel fordult a kisipari üzemek villamosítása ügyében Bornemisza Géza iparügyi miniszterhez. Ebben a felterjesztésében a kamara anyagi támogatás engedélyezését kérte a minisztertől olyan kisiparosok számára, akik villamosmotorokat kívánnak üzemükben felszerelni. Bornemisza Géza iparügyi miniszter értesí-

TEJSZIN
Haut József
tejszín- és vajkereskedő
az ifdesipar állandó szállója
IV. Ferenc József rakpart 26
Telefon 384-205

tette a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarát, hogy mindazoknak a kisiparosoknak, akik villamosmotorokat szerelnek fel üzemükben és akik kérését a kamara kedvezően véleményezi, 50 pengős támogatásban részesíti. Közölte a miniszter a kamarával azt is, hogy a főváros elektromos műveivel olyan megállapodást létesített, amelynek alapján az Elektromosművek két év alatt havi kamatmentes részletekben történő törlesztéssel bocsátják az elektromosmotorokat a segélyezett kisiparosok részére.

A Dalkör hirei

A Budapesti Cukrász Dalkör új helyisége az ipartestületi székházban, VIII., Ór-utca 5. sz. alatt van, melynek disztermében minden kedden este 7—10 óráig tartja vegyeskari dalóráit.

1938. október 4-én, kedden este 9 órakor választmányi ülést tartunk, melyre a következő kültag urakat tisztelettel meghívjuk: *Rajna Rezső, Suhajda József, Bauer Károly, Dániel Adolf, Nepkó Géza, Marcis Imre, Hagn Károly, Klesitz Endre* (Csepel).

Veress Antal cukrászmester úr 5 pengőt adományoz'ott a Dalkörnek névnapi megemlékezésért, melyet köszönettel nyugtázunk.

70 százaléka cukrászmesterekből (főnökökből) áll a frankfurti cukrászdalárda, akik pontosan látogatják és lelkesedéssel támogatják dalkörüket — írja *Kovács István* dalostestvérünk (Kovács Pál cukrászmester fia), aki jelenleg Németországban tanulmányuton van. Németországban szakmai büszkeség és nemzeti kincsnek tekintik a dalosegyesületek működését. Mi is igen örülnénk, ha a dalkedvelő főnök urak nagyobb számmal lennének tagjaink.

Tyirilow Teofil
elnök

Balázsy László titkár — *Tárnok Lajos* alelnök.

Meghivó

A Cukrász Dalkör október 6-án, csütörtökön a Mozdonyvezetők Országos Szakköre XIV., Uzsoki-utca 40. sz. alatti helyiségében este 7 órai kezdettel tekeversennyel és vacsorával egybekötött évzáró ünnepélyt rendez, melyre a cukrászmester urakat, családtagjaikat és ismerőseiket tisztelettel meghívja és minél nagyobb számban való szives megjelenést kér.

NAGYOBB VIDÉKI VÁROSBAN
14 év óta fennálló
cukrászüzlet
összes felszereléssel eladó
minden elfogadható árért.
BIZTOS MEGÉLHETÉST NYUJT
CIM: A KIADÓHIVATALBAN

Legrégibb hazai cég a cukrászgép szakmában
ALAPITASI ÉV 1903
KECSKEMÉTI ÁRPÁD
BUDAPEST, VII. ROTTENBILLER-U. 48 — TEL. 136-546
Sürgönycim: „KEMÉTI" Budapest - Levélcim: Budapest 72. postafiók 58
Védjegyem: «Mindenből a legjobbat!»
Raktárról szállit:
Mindennemű cukrászipari gépet, formákat és műhelyfelszerelési kellékeket.
Gőzkemencék — Cukrászkemencék vasból — Gesztenyepiréadagolók — Fondanttáblázó gépek — Habverőgépek — Csokoládé és fagylaltformák — Rozsdamentes acél, hab és fagylaltüstök — Fagylaltgépek és tartányok —
Jutányos árak! Elsőrangu minöség!

ÉRTESITÉS!

Október 6-án nemzeti ünnep lévén, a csütörtöki összejövetel, valamint a Cukrászok Takarék Asztaltársaságának heti befizetése elmarad.

Október 13-tól kezdődőleg csütörtöki összejöveteleinket az ipartestületben tartjuk, utána a Cukrászok Asztaltársaságának befizetése a Beer-féle étteremben lesz.

A Kartársak figyelmébe. Ofner András kartársunk leánya, Ofner Zsuzsanna magadolgozó kisiparos lett. Ostyasütő üzeme van és kiváló minőségü ostyalapokat gyárt. Tiszteljék meg a kartársak rendelésekkel. Telefon: 12—12—16.

Az iparsó szállitása

Aki feltétlenül megbízható szállításra súlyt helyez, forduljon bizalommal a
Mezei és Társa sóraktárak hivatalos szállitójához:
Székely Jenő
Budapest, VI., Szent László út 131
Telefon: 291—322.

Főzésben jártas fiatal cukrászsegéd (sieder) keresztetik
Ajánlatok „Állandó alkalmaztatás" jeligére a kiadóhivatalba.

BUDÁN
rentábilis kis cukrászda
mühellyel, 2 szobás uccai lakással, olcsó bérrel családi okok miatt **sürgősen eladó.** Cim a kiddóhivatalban

Ipari kihágási itéletek

3117/1—1938. kih. szám. Tárgyalva a VI. kerületi elöljáróságon 1938. IX. 6.-án. A VI. kerületi elöljáróság Láng Ferenc és Láng Betti, VI. Nagymező utca 19. szám alatti kávéméröket fagylaltnak jogosulatlan módon való árusítása miatt 5—5 pengőre, b. e. 1—1 napi elzárásra büntette.

★

40.255/2—1938. kih. szám. Tárgyalva a Központi kontárbiróságon 1938. július 30. A központi kontárbiróság Lebovits Mihály kereskedőt a cukrásziparnak IX. Üllői út 101. szám alatt való jogosulatlan gyakorlása miatt 50 pengőre, b. e. 10 napi elzárásra büntette.

★

40775/1938. kih. szám. Tárgyalva a központi kontárbiróságon 1938. szeptember 21. A központi kontárbiróság Kovács Jenő cukrásziparost és Szebenyi Lajosné kávéméröt, azért, mert a cukrászipart VIII. Üllői út 68. szám alatt közösen, de megfelelő iparigazolvány nélkül gyakorolták, előbbit 50 pengőre, b. e. 20 napi elzárásra, utóbbit 10 pengőre, b. e. 2 napi elzárásra büntette.

★

40776/1938. kih. szám. Tárgyalva a központi kontárbiróságon 1938. szeptember 21. A központi kontárbiróság Urbancsek Ferenc VIII. Baross utca 133. szám alatti kereskedőt a cukrászipar jogosulatlan gyakorlása miatt 20 pengőre, b. e. 5 napi elzárásra büntette.

★

40734—1938. szám. Tárgyalva a központi kontárbiróságon 1938. szeptember 21. A központi kontárbiróság Weisz István IX. Gát utca 10. szám alatti péket, cukrászsütemények jogosulatlan készítése és árusítása miatt 30 pengőre, b. e. 3 napi elzárásra büntette.

Felelős szerkesztő és kiadó:
SPELTER HENRIK ipt. elnök
Kis Gyula és Tsa. Törekvés nyomda
Nyomdáért felel: Kis Gyula