

— Saját tudósítónktól. —

Nyár elején tudvalevőleg apró vörös, sárga, kék kocsik lepik el Budapest utcáit; a kocsikat fehér vászonruhás, kötényes legények tologatják maguk előtt, minden utcasarkon megállnak, megráznak egy vékony hangu csengőt és egy pillanat múlva már hat-hét utcagyerek áll körülöttük, majszolva, szopogatva a kocsi mélyéből kikerülő gyanus színű fagyaltot.

Ezeket a kis kocsikat, amelyek egész úton láthatók Budapest utcáin, az u. n. repülő olasz fagyaltosok, olasz cukrászok hozzák ide.

Ezek az olasz fagyaltosok egész külön kolóniát alkotnak a fővárosban. Egy-egy olasz raj munkáslegény egy padrone vezetése alatt felkeredik Olaszországban, és az egész tömeg eljön a külföldi városokba, így Budapestre is. Ez a padrone olyanféle, mint valamely artistatrapp impreszáriója. Ő fizeti a munkásokat, vagy centeket ad neki, ő rendez be műhelyeket és aki rajta kívül is berendez ilyen vállalatot, az tulajdonképpen csak megtörtt egyén. Budapesten is van egy ilyen nagyvállalkozó, akinek a Thököly-úton van a főüzlete és hat-nyolc fiókja van a város minden részében és mintegy száz kocsival rendelkezik. Rajta kívül azonban még vagy tíz ilyen olasz cukrász van a fővárosban.

Ezek a repülő olasz cukrászok jelentékeny kárt okoznak az állandó teleppel bíró budapesti cukrászoknak. Áruik olcsóbbak, könnyebben hozzáférhetők, telepeik sokkal kisebb költséggel vannak berendezve, mint a nagy fővárosi cukrászok telepei és még sok más anyagi előnyben vannak részüik.

Igy például adót nem fizetnek. Az adóbevallások ugyanis rendszeresen novemberben vannak, a cukrászok szezonja pedig június-tól szeptemberig tart. Novemberben tehát már nincsenek itt és így nagy jövedelmeik mellett sem fizetnek adót, ami a többi cukrászok adóterheivel szemben igen nagy előny. Pedig jövedelmeik igen tekintélyesek. Az egyik olasz fagyaltos például egész télen fizette egy fehérvári-uti helyiség bérét azért, hogy nyáron ott cukrászdát nyithasson. Ilyen befektetés mellett kell, hogy jelentékeny legyen a jövedelem.

De sokat is kereshetnek ezek a repülő olasz cukrászok, mert olcsó árakhoz mérten olcsó, rossz, sőt gyakorta veszélyes anyagot használnak és telepeikért, berendezéseikért sem fizethetnek nagy összeget.

Kozp. nyomt. XX. cs.

Iktatószám	<b>Budapestre vonatkozó ujságcikkek</b>		Osztályozás
	Szerző R. I.	Cím Az olasz „repülő” fagyaltosok.	Tárgy
			663.6
			Hely
			Idő
			"1913"
Forrás: Pesti hírlap.			
Bp.	1913		
(Hely)		(Idő)	



Mert az anyag, amit a fagyaltosok használnak, többnyire silány, csak éppen hogy nem életveszélyes. A gyümölcsfagyaltoshoz például a rendes cukrász gyümölcsöt használ, az olasz cukrász pedig festett éthert. A cukrásznak egy liter fagyalt körülbelül egy forintjába kerül, az olasz cukrásznak alig harminc krajcárjába.

De nemcsak az anyag, amit adnak, hanem a műhely, ahol fagyaltjaikat készítik, szintén erős kifogás alá esik.

A telepek szerteszéjjel vannak az egész városban, de külön a Szaboles-utcában mégis tömörültek néhányan. Itt van például Szaboles-utca 11. szám alatt Marzuli Donato fagyaltgyára. Alacsony, földszintes ház. Az udvar egyik sarkában van a mosókonyha és a mosókonyhától balra a pincelejárata. Ebben a pincében készítik olasz módra a fagyaltot. Az olasz mód abban áll, hogy vastagfalú, zárt fagyaltgépek helyett egy nagy dézsába öntik az egész folyékony anyagot és úgy állítják a jég közé. Ha egy kis por, piszok, vagy a jég leve befolyik a dézsába, **annál jobb, több lesz a fagyalt.**

Ugyanilyen állapotok vannak D'Augustino Luigi Szaboles-utca 27. sz. alatt levő „gyárában”, azzal a különbséggel, hogy a személyzet is ott alszik a pincében.

A budapesti cukrászipartestület nemcsak a jogosulatlan konkurrencia, hanem a közegészségügy szempontjából is felemelte tiltakozó szavát az olasz repülő cukrászok ellen. Az ipartestület memorandummal fordult a fővároshoz és memorandumában kifejtette, hogy a mozgó cukrászok ipara határozottan káros, sőt veszélyes közegészségügyi szempontból. Ezt az amugy is

selejtes gyártmányt ugyanis éppen olcsóságánál fogva és azért, mert könnyen juthatnak hozzá, az alsóbb néposztály felnőttei és gyermekei fogyasztják, igen gyakran kihevült állapotban. Ezt a közveszélyes ipart, amely ezenkívül az itt levő állandó cukrászok existenciáját is veszélyezteti, — sok cukrász kénytelen volt a mellette letelepülő konkurens olasz miatt a fagyaltárusítást abbahagyni, — nem támogathatja a főváros. Ezért az ipartestület kérte a tanácsot, hogy a mozgó fagyaltárusítást tiltsa be.

A főváros is erre az álláspontra helyezkedett. Ma az engedélyezés oly módon történt, hogy a repülő cukrász iparigazolványért az előjárásához fordult és a kapott igazolvány alapján a rendőrhatalóság megadta a mozgóárusításra az engedélyt.

A cukrászok memoranduma alapján azonban a főváros tanácsa felterjesztést intézett a miniszterhez az olasz fagyaltosok mozgóárusításának betiltása tárgyában. A miniszter azonban elutasította a főváros felterjesztését azzal, hogy ez beleütközik az 1884. XVII. t. c.-nek az iparszabadságról szóló elvébe.

A miniszter leirata dacára azonban a kerületi előjáróságok a legutóbbi időben megtagadták az olasz repülő cukrászoknak utcai árusításra kért iparigazolványát. A főváros közgazdasági ügyosztálya pedig a sütőiparról szóló 1186/1897. sz. szabályrendelet 6. §-ában találta meg az alapot arra, hogy a cukrászokat és Budapestet az olasz fagyaltosok selejtes fagyaltjától megszabadítsa. E paragrafus szerint ugyanis a sütő- és cukrászipari készítményeket

büzo retortákon és a közel jövőben a közgyűlés elé kerül és így talán már idel nyáron eltűnnek az olasz cukrászok a főváros utcáiról, ami igen célszerű dolog volna, Budapest szegényebb népének amugy is szomorú egészségügye szempontjából.

R. I.

csak állandó üzletben szabad árusítani és a főváros ezt a szakaszt alkalmazza új szabályrendeletében. A közgazdasági ügyosztály ugyanis e héten készült el a mozgóárusokról szóló szabályrendelettel. A szabályrendelet igen szigorúan szabályozza az utcai árusítást és egyik szakaszában — a tisztű főorvos javaslata alapján — betiltja az olasz repülő fagyaltosok utcai árusítását. A szabályrendelet most megy át a külön-