



DZIENNIK

ZARZĄDU M. ST. WARSZAWY

N 76

24 sierpnia

1925 r.

Przepisy obowiązujące

w przedmiocie urządzania i utrzymania na obszarze m. stoł. Warszawy restauracji i barów.

(Zatwierdzone w dniu 23 czerwca 1925 r. uchwałą Komisji Specjalnej i wybranej przez Radę Miejską w dn. 10 lutego 1921 r. na zasadzie art. 22 Dekretu o samorządzie miejskim z dn. 4 lutego 1919 r. do rozważania i decydowania przekazanych jej spraw).

1. Lokale, przeznaczone do urządzenia w nich restauracji i baru na obszarze m. st. Warszawy, podlegają przed wydaniem pozwolenia przez odnośne władze oględzinom specjalnym przez komisję z udziałem miejskiego lekarza sanitarnego w celu orzeczenia, czy odpowiadają one niniejszym przepisom.

2. Restauracje i bary mogą być otwierane jedynie w domach i lokalach skanalizowanych.

Wyjątek stanowić mogą jedynie restauracje i bary, otwierane w dzielnicach nieskanalizowanych z warunkiem, aby mieszczące je nieruchomości zaopatrzone były w dobrą wodę i prawidłowy odpływ nieczystości.

3. Lokal przeznaczony na restaurację lub bar powinien być suchy, wietrzny, oraz posiadać należyłą wentylację i ogrzewanie.

W lokalu restauracji lub baru mieszkać lub nocować nie wolno; lokal ten nie może się bezpośrednio łączyć z żadnym pomieszczeniem mieszkalnym.

W pomieszczeniach podterenowych (suterrenach) restauracje lub bary mogą być urządzone, o ile lokal posiada:

- wysokość co najmniej 3 metry,
- zagłębienie w ziemi nie przekraczające $\frac{1}{3}$ wysokości,
- oświetlenie dzienne w stosunku przynajmniej 1 : 12,
- wejście dla publiczności powin-

no odpowiadać warunkom higieny, bezpieczeństwa.

4. Lokal przeznaczony na restaurację lub bar winien się składać z następujących pomieszczeń:

- pokoju dla gości,
- kuchni,
- ubieralni dla służby,
- spiżarni,
- specjalnego pokoju do mycia stołowych i kuchennych naczyń, zaopatrzonego w tym celu w mechaniczne przyrządy,
- pomieszczenia na szatnię pod dozorem personelu zakładu,
- klozetu, który nie może się bezpośrednio łączyć ani z kuchnią, ani ze spiżarnią,
- umywalni do mycia rąk z wodą bieżącą i należyтым zapasem czystych ręczników.

5. W pokojach gościnnych podłogi powinny być gładkie bez szpar i szczelin.

O ile podłogi są drewniane, powinny być pomalowane farbą olejną lub też pokryte linołum. Błaty stołów powinny być również gładkie, szczelne i bez szpar.

W lokalach małych zakładów restauracyjnych w pokojach dla gości mogą być urządzone na ścianach przy stolikach wieszadła do zwierzchniej odzieży gości, oraz umywalnia z wodą bieżącą.

6. Bufet powinien posiadać:

- blat gładki bez szpar i szczelin, przytem o ile on jest drewniany, malowany jasną farbą olejną,
- urządzenia zabezpieczające wystawiane na bufecie przekąski od zanieczyszczenia,
- urządzenia do dokładnego mycia i opłukiwania w wodzie bieżącej

kieliszków, kufla i szklanek, oraz być zaopatrzonym w dostateczną liczbę widelcy, noży, łyżek oddzielnych dla wszelkiego rodzaju zakąsek.

7. Kuchnia nie może być urządzona w pokoju przejściowym dla gości i powinna posiadać:

a) powierzchnię nie mniejszą niż 20 metrów kwadratowych,

b) wodociąg ze zlewem, w dzielnicach zaś, nieposiadających wodociągów, zbiornik zakryty z kranem do przechowywania zapasu wody,

c) ściany pomalowane w całości jasną farbą olejną lub wyłożone w całości lub częściowo terrakotą,

d) podłogę z materiału nieprzenikalnego,

e) stoły z gładkimi bez szpar i szczelin blatami marmurowymi lub drewnianymi,

f) umywalnię z wodą bieżącą.

Pozatem w kuchni, w drodze wyjątku, mogą znajdować się: szafa na produkty spożywcze, szafa do naczyń kuchennych, jak również do bielizny kuchennej, urządzenie do należytego mycia i opłukiwania w gorącej wodzie bieżącej naczyń stołowych, łyżek, noży i widelcy, oraz paka szczelnie się zamykająca do węgla.

8. W spiżarni powinny znajdować się szafy lub półki do przechowywania produktów spożywczych, oraz lodówki do przechowywania produktów łatwo podlegających zepsuciu. Przechowywanie w lodówkach ryb razem z mięsem jest niedopuszczalne.

9. W większych zakładach powinno być:

a) specjalne pomieszczenie dla oczyszczania drobiu i zwierzyny,

b) oprócz zwykłej—spiżarnia o stałej chłodnej temperaturze ze specjalnym kanałem ściekowym. W takiej chłodni powinny znajdować się t. zw. konserwatory, zbudowane z 3-calowych desek, wyłożone blachą cynkową ze specjalnymi kanałami w dnie do ścieków. Lód w nich powinien być przeźroczysty, bezbarwny, oraz nie zawierać domieszek postronnych i nieczystości, dostrzegalnych gołym okiem. Jeden konserwator winien być przegrodzony wewnątrz ścianą na dwie

komory, zaopatrzone w drewniane półki siatkowe; jedna z komór przeznaczona jest do przechowywania surowca mięsnego i drobiu, oraz zwierzyny, przygotowanej do sporządzania potraw (drób w pierzach i zwierzyna w skórze niewypatroszona w tych konserwatorach przechowywane być nie mogą), druga komora przeznaczona jest do przechowywania potraw z mięsa, drobiu i zwierzyny, przygotowanych do spożycia na zimno, oraz wszelkich wędlin. Drugi konserwator winien być przeznaczony w jednej połowie do konserwowania ryb śniętych, w drugiej (jako basen) do przechowywania ryb żywych. Wierzchnia pokrywa konserwatora dla ryb żywych powinna być z siatki metalowej, reszta komór konserwatora powinna posiadać w pokrywach otwory dla dopływu świeżego powietrza.

10. Do przyrządzania potraw i napojów chłodzących powinien być używany jedynie lód sztuczny, do przechowywania którego powinna być specjalna lodówka.

11. Ubieralnia dla służby powinna być zaopatrzona w szafy do odzieży, używanej przez pracowników przy pracy i odzieży ich zwykłej, oraz w umywalnię z wodą bieżącą z zapasem mydła i ręczników.

12. Wszystkie pomieszczenia zakładu powinny być zaopatrzone w dostateczną liczbę spluwaczek metalowych wodnych, odpowiednio ustawionych, oraz w umieszczone nad nimi plakaty — pouczenia podług wzoru zatwierdzonego przez władze państwowe.

13. Służba kuchenna i pomocnicza powinna być zaopatrzona w odzież specjalną koloru białego, oraz białe czapki lub czepki, oprócz pomywaczek, obieraczek kartofli, oczyszczających drób i zwierzynę i t. p. Ostatnio wymienione osoby mogą mieć odzież specjalną granatowego lub szarego koloru. Mężczyźni zatrudnieni przy obsłudze gości powinni być schludnie ubrani w odzież używaną jedynie w tym celu, kobiety zaś w białe fartuchy z rękawami i także czapki.

14. W większych zakładach powinno być urządzony oddzielny klozet

dla służby męskiej i oddzielnie dla żeńskiej.

15. Jeżeli pranie bielizny stołowej lub kuchennej odbywa się przy restauracji, to na ten cel powinno być przeznaczone oddzielne pomieszczenie, nie łączące się z lokalem restauracji.

16. Osoby dotknięte chorobami zaraźliwymi, a w pierwszym rzędzie gruźlicą otwartą, oraz chorobami skóry z uszkodzeniem jej całości lub wzbudzającymi odrazę, jak również osoby z otoczenia chorych na ostre choroby zakaźne w restauracjach i barach pracować nie mogą.

17. Wszystkie pomieszczenia zakładu, oraz wszystkie meble, sprzęty, naczynia stołowe i kuchenne, jak również bielizna kuchenna i stołowa, powinny być utrzymywane w dobrym stanie i we wzorowej czystości.

18. Właściciel zakładu jest odpowiedzialny za utrzymanie zakładu w czystości i należyтым porządku, jak również za dobroć i świeżość potraw, zakąsek i napojów, oraz za dopuszczanie do zajęć osób wymienionych w § 16-tym.

19. Restauracje i bary otwierane po ogłoszeniu niniejszych przepisów winny przed otwarciem zastosować wszystkie przewidziane w tych przepisach urządzenia.

Zakłady już czynne w dacie ogłoszenia winny natychmiast zastosować wszystkie urządzenia, których wprowadzenie nie będzie wymagać gruntownych przeróbek. Pozostałe zaś powinny być wykonane przez te zakłady w terminach przez Komisję wskazanych nie później jednak niż w ciągu lat trzech od daty ogłoszenia niniejszych przepisów.

Restauracje i bary już istniejące, a mieszczące się w całości lub w części (kuchnia, ubieralnia i t. p.) w lokalach podterenowych, zagłębionych w ziemi więcej niż na $\frac{1}{3}$ swej wysokości, mogą być nadal czynne, o ile są suche, dostatecznie oświetlone światłem dziennym i o ile zastosują urządzenia wymagane przez niniejsze przepisy.

20. Winni przekroczenia niniejszych przepisów podlegają karze w myśl o-

gólnych przepisów karnych, zaś nieprawidłowo otwarte lub urządzone zakłady ulegną zamknięciu z mocy art. 37 K. K.

21. Przepisy niniejsze obowiązują od dnia ogłoszenia ich w „Dzienniku Zarządu miasta st. Warszawy” i powinny być wywieszone w pomieszczeniach restauracji i barów w miejscach widocznych.

Przepisy obowiązujące

w przedmiocie urządzania i utrzymywania gęsiarni na terenie m. stoł. Warszawy.

(Zatwierdzone w dniu 23 czerwca 1925 r. uchwałą Komisji Specjalnej, wybranej przez Radę Miejską w dniu 10 lutego 1921 r. na zasadzie art. 22 Dekretu o Samorządzie Miejskim z dn. 4 lutego 1919 r. do rozważania i ostatecznego decydowania przekazanych jej spraw).

1. Gęsiarnie (paszarnie gęsi) jako zakłady przemysłowe winny być urządzone na placach, położonych na krańcach miasta, w miejscowościach mało zaludnionych i oddalonych od najbliższego budynku zamieszkałego najmniej o 150 metrów, na mocy pozwolenia Magistratu m. st. Warszawy, wydanego na zasadzie orzeczenia komisji z udziałem okręgowych lekarzy sanitarnego i weterynaryjnego.

2. Teren gęsiarni powinien być podniesiony ponad poziom sąsiednich terenów, aby nie był zalewany przez wody deszczowe; powinien posiadać rowy ściekowe z odpływem do zbiorników, urządzonych w myśl art. 6 p. 2 rozporządzenia Nadzwyczajnego Naczelnego Komisarza do spraw walki z epidemiami z dn. 10 czerwca 1921 r., i rozporządzenia tegoż Komisarza z dnia 19 lipca 1924 r., a tam gdzie to jest możliwe, teren gęsiarni powinien być połączony z kanalizacją miejską.

3. Na terenie gęsiarni winien być urządzony wodociąg, połączony z siecią wodociagową miejską. Jeżeli w obwodzie 100 metrów od granic terenu gęsiarni niema sieci wodociagowej miejskiej, winna być urządzona studnia z dostateczną ilością wody.

4. Zagrody dla gęsiarni winny być pokryte dachem w rodzaju szopy otwartej co najmniej z trzech stron i posiadającej od strony północnej ścianę.

Wewnątrz szopy winno być przejście dookoła zagród szerokości 2 metrów. Przejścia winny być wybrukowane.

5. Zagrody winny się mieścić na murowanym fundamencie, wystającym przynajmniej o 25 ctm ponad poziom terenu gęsiarni. Podłoga zagród musi być pokryta betonem lub asfaltem i posiadać lekki spadek w jednym kierunku i ściek w celu odprowadzenia wody przy umywaniu zagród. Zagrody winny być oddzielone jedna od drugiej przegrodami wysokości conajmniej 1 metra, murowanymi lub z desek czy drabin, posmarowanych karbolineum albo równowartościowym innym materiałem zabezpieczającym. Przegrody winny być umocowane do słupów wysokości conajmniej 1 metra pokrytych betonem. Ilość gęsi w zagrodzie winna odpowiadać powierzchni zagrody, licząc na 1 gęś conajmniej $\frac{1}{4}$ metra kw.

6. Na ściółkę w zagrodach może być używana siewczka słomiana, suchy torf i trociny, względnie i inne równowartościowe materiały. Zagrody winny być oczyszczane przy ściółce siewczą codziennie, przy trocinach i torfie co 3—4 dni.

7. Na terenie gęsiarni winien znajdować się budynek, wzgl. przy małej ilości gęsi, pomieszczenie specjalne do przechowywania paszy.

8. Koryta do paszy i pojenia winny być metalowe, pobielane cyną lub emaljowane, albo drewniane szczelne i dostatecznie pociągnięte gorącym po-kostem.

9. Na terenie gęsiarni winny być urządzone przynajmniej dwie zagrody izolacyjne dla gęsi chorych, oddzielone od siebie przegrodą wysokości conajmniej 1,5 metra i otoczone szczelnym parkanem wysokości 2,5 mtr. zaopatrzonym w drzwi zamykane na klucz. Zagrody winny być oddalone od zagród dla gęsi zdrowych conajmniej o 15 mtr.

10. Gęsiarnia winna posiadać książkę sznurową, poświadczoną przez Urząd weterynaryjny, w celu wpisywania przychodu i rozchodu gęsi, świadectw kry-

jących poszczególne transporty, oraz adresów firm, które gęsi nabyły.

11. Gęsiarnie otwierane po ogłoszeniu niniejszych przepisów winny przed otwarciem zastosować wszystkie przewidziane w tych przepisach urządzenia.

Gęsiarnie już czynne w dniu ogłoszenia, winny natychmiast zastosować wszystkie urządzenia, których wprowadzenie nie będzie wymagać gruntownych przeróbek. Pozostałe zaś (urządzenia) powinny być wykonane w terminach przez Komisję wskazanych, nie później jednak, niż w ciągu lat 2-eh od daty ogłoszenia niniejszych przepisów.

Przepisy obowiązujące

w przedmiocie urządzania i utrzymywania w m. st. Warszawie rzeźni drobiu, oraz sprzedaży rzeźniętego drobiu domowego.

(Zatwierdzone w dniu 23 czerwca 1925 r. uchwałą Komisji Specjalnej wybranej przez Radę Miejską w dniu 10 lutego 1921 r. na zasadzie art. 22 Dekretu o samorządzie Miejskim z dn. 4 lutego 1919 r. do rozważania i ostatecznego zdecydowania przekazanych jej spraw).

I.

1. Rzeźnie drobiu mogą być otwierane na mocy pozwolenia Magistratu m. st. Warszawy, wydanego na podstawie oględzin lokalu, przeznaczonego na ten cel, dokonanych przez miejską Komisję sanitarną i podlegają stałemu dozorowi weterynaryjnemu.

2. Rzeźnia drobiu winna się znajdować w posesji skanalizowanej i połączonej z siecią wodociagową, przytem sama winna być również skanalizowana i połączona z wodociagiem miejskim i jeśli znajduje się na bazarze, winna być oddalona nie mniej, jak o 10 mtr. od sklepów i miejsc sprzedaży.

3. Rzeźnia drobiu winna mieścić się w oddzielnym niezamieszkałym budynku na parterze i składać się przynajmniej z 3-eh pomieszczeń;

a) z pomieszczenia do rzezi drobiu,
b) z pokoju dla osób dostarczających drób do rzezi,
c) ze skubalni.

4. Pomieszczenie, przeznaczone na rzeź drobiu, powinno być widne, posiadać wentylację. Podłoga winna być

zbudowana z materiału nieprzenikalnego np. cementu, asfaltu lub cegielki glazurowej, ze spadkiem do swobodnego odpływu cieczy. Ściany na dwa metry swej wysokości winny być wyłożone gładką cegielką glazurowaną lub innym materiałem równowartościowym, wyżej zaś wraz z sufitem malowane olejno. W pomieszczeniach winny być koryta marmurowe, kamienne lub z innego materiału nieprzenikalnego i łatwo zmywalnego. Ściany, podłoga i koryta winny być utrzymywane czysto i zmywane przy pomocy węża gumowego.

5. W skubalni drobiu podłoga winna być z materiału nieprzenikalnego, ściany winny być łatwo zmywalne wyłożone na 1 i pół mtr. białą gładką terrakotą lub cegielką glazurowaną, od połowy malowane olejno.

6. Rzeźnie otwierane po ogłoszeniu niniejszych przepisów winny przed otwarciem zastosować wszystkie przewidziane w tych przepisach urządzenia. Rzeźnie już czynne w dniu ogłoszenia winny natychmiast zastosować wszystkie urządzenia, których wprowadzenie nie będzie wymagać gruntownych przeróbek, pozostałe zaś (urządzenia) powinny być wykonane w terminach przez komisję wskazanych, nie później jednak, niż w ciągu lat 2 od daty ogłoszenia niniejszych przepisów. Rzeźnie, w których obecnie są tylko dwa pomieszczenia, mogą być pozostawione ale bez prawa skubania w nich drobiu i o ile okręgowe komisje sanitarne orzekną, że rzeźnie te odpowiadają wszystkim innym warunkom, wymagany przez niniejsze przepisy.

II.

7. Rzeź drobiu winna odbywać się przy świetle dziennym, przyczem rzeźnicy przed rozpoczęciem pracy winni przebierać się w fartuchy osłaniające ubranie. Po skończonej robocie ściany, podłoga i koryta winny być zmyte i doprowadzone do porządku. Na noc nie powinno się pozostawiać drobiu ani w rzeźni, ani w skubalni.

8. W celach kontroli sanitarno-weterynaryjnej drób bity w rzeźniach powinien być stemplowany pieczęcią

rzeźni. Rzeź drobiu na własne potrzeby w domach prywatnych nie jest zabroniona i drób taki nie podlega ostemplowaniu. Przy sprzedaży drobiu żywego zabrania się rzeź jego na miejscu.

9. Przywożony do W. rszawy rżnięty drób powinien być zaopatrzony w świadectwo pochodzenia od lekarzy weterynaryjnych, wzgl. od władz komunalnych (Magistratów, wójtów, sołtysów) i skierowywany do miejskich stacji kontroli dla oględzin i ostemplowania.

10. Zabroniony jest obrót w handlu drobiu rżniętego bez stempli rzeźni lub stacji kontroli mięsa.

11. Sprzedaż bitego drobiu może się odbywać w sklepach, urządzonych według przepisów obowiązujących dla sklepów rzeźniczych, w sklepach kolonialnych z produktami wiejskimi w częściach ich odpowiednio w tym celu urządzonych, oraz z odpowiednio urządzonych straganów, jak w halach targowych, tak również w bazarach i targowiskach miejskich na to przeznaczonych. Zabrania się sprzedaży na jednym straganie drobiu bitego i żywego. Ze straganów na bazarach i targowiskach pod gołym niebem i w sklepach z produktami wiejskimi zabrania się sprzedaży drobiu w kawałkach.

12. Zabrania się skubania rżniętego drobiu na miejscu sprzedaży.

13. Zabrania się sprzedaży drobiu rżniętego około hal targowych, bazarów, targowisk, oraz na ulicach, jak również roznoszenia jego po domach.

14. Winni przekroczenia niniejszych przepisów ulegną karze w myśl art. 138 K. K., o ile czyn nie jest przewidziany przepisami specjalnymi.

Wyciągi z protokołów posiedzeń Rady Miejskiej.

(300-e posiedzenie plenarne dnia 4 czerwca 1925 r.)

Obecni radni miejscy w liczbie 75 i członkowie Magistratu w liczbie 11, razem 86.

Komplet Rady 111 radnych i 16 członków Magistratu, razem 127.

Przyjęto do wiadomości:

Odczytany protokół posiedzenia *Komisji Specjalnej Zakupu Nieruchomości* z dn. 28 maja r. b., na którym powzięto następującą uchwałę:

Utrzymać uchwałę Komisji Specjalnej Zakupu Nieruchomości z dnia 19 maja 1925 r. Nr. 8087 w sprawie nabycia nieruchomości „Powązki Nr. 2 pow. Warszawskiego przy ul. Bura-kowskiej, Piaskowej i Słodowieckiej” bez żadnych zmian.

i wypowiedziano opinię w sprawie notatki r. Libickiego do Prezydenta miasta, dotyczącej kupna nieruchomości Nr. 5249 przy ul. Przebieg.

Uchwalono:

I. *W sprawie budżetu Agrilu na rok 1924/25.*

1) Rada Miejska zatwierdza przedstawiony jej na rok 1924/25 preliminarz budżetowy Administracji Gospodarstwa Rolnego i Leśnego w dochodach i wydatkach w równych sumach 1.249.225 zł. 82 gr.

2) W celu dostarczenia ludności stolicy zdrowego i niefałszowanego mleka, Rada Miejska wzywa Magistrat do uruchomienia wzorowej mleczarni miejskiej i otwarcia sklepów dla sprzedaży produktów mlecznych i poleca Magistratowi, by Magistrat w czasie jaknajkrótszym przedstawił jej odpowiadający projekt oraz sposób jego sfinansowania.

II. *W sprawie sprawozdania Komisji Rady Miejskiej dla zbadania działalności Agrilu.*

1) Prowadzić nadal gospodarstwo na Rakowcu, Bródnie i Mieni.

2) Wypuścić w poddzierżawę grunty na Bielanych, Grotach, Kole, zostawiając tylko ośrodki folwarków, ażeby mógł w każdej chwili objąć ewentualnie porzucone przez dzierżawców tereny.

3) Zawrzeć kontrakty dzierżawne na przeciąg możliwie najkrótszy od 1 do 3 lat, ażeby nie krępować miasta w jego polityce terenowej i dać mu możliwość dowolnego korzystania z potrzebnych terenów.

4) Wzmocnić sprawność pracy biura, oraz postarać się o wzmocnienie kontroli centralnego zarządu nad poszczególnymi folwarkami.

5) Wzmocnić sprawność administracji w Mieni, dążąc do zmniejszenia jej kosztów.

6) Wszelkie inwestycje, zmierzające do uprzemysłowienia gospodarstwa, opierać na racjonalnej handlowej kalkulacji, dążąc do zamortyzowania wszelkich poniesionych wkładów w jaknajkrótszym czasie.

7) Powstrzymać się od kosztownych inwestycji na gruntach państwowych.

8) Żądać od Zarządu, aby bilans był sporządzony na 1 listopada każdego roku.

9) Wypłacić 3-m rzeczoznawcom honorarium w wysokości zł. 1.100, a mianowicie: p. S. Fedorowiczowi zł. 750, p. W. Meylertowi zł. 250 i p. Postupałskiemu zł. 100.

III. *W sprawie przekazania stacji mlecznej przez wydział VI Agrilowi.*

Zatwierdzić uchwałę Magistratu z dn. 18. XI. 1924 r. za Nr. 3915 w sprawie przekazania stacji mlecznej przez wydział VI Agrilowi, na następujących warunkach:

1) Agril przejmie całkowity inwentarz obecnej stacji mlecznej, przyczem sumy wydatkowane przez wydział VI, licząc wartość marek w dniu dokonanej płatności według kursu franka szwajcarskiego, przeliczone będą na złote i przepisane przez Centralną Rachubę na rachunek Agrilu do umorzenia z zysków, z których na ten cel potrącać się będzie 10% rocznie.

2) Agril wydawać będzie na zapotrzebowanie wydziału VI bezpłatnie 5 litrów mleka na każde 1000 litrów, przechodzących przez stację mleczną, i od 1. V. 1925 r. 5% czystego zysku, z przeznaczeniem na utworzenie funduszu na walkę ze śmiertelnością dzieci.

3) Agril przejmie wszelkie zobowiązania, jakie obciążać będą na 1. XII. r. ub. stację mleczną co do dostarczania mleka.

4) Agril dążyć będzie, by zawartość tłuszczu w mleku nie wynosiła mniej 2,8%, dążąc do utrzymania przeciętnie 3% tłuszczu.

5) Agril pokrywać będzie opłatę komornego za lokal stacji oraz ra-

chunki za parę, dostarczoną do stacji mlecznej przez kąpielisko miejskie. Wysokość tych opłat, przypadających na dobro wydziału VI, winna określić specjalna Komisja.

6) Agril zastrzega sobie prawo angażowania laboranta po porozumieniu się z kierownikiem działu chemicznego instytutu higienicznego.

Przekazano:

Prezydjum Rady Miejskiej wniosek nagły w sprawie delegacji do Krakowa w dniu 13 b. m. na uroczystość odsłonięcia pomnika na grobie legionistów, poległych pod Rokitną.

Wybrano:

do Prezydjum R. M. r. Jana Rogowicza (na miejsce p. Kuksza).

do Komisji Oświatowej (na miejsce p. Janikowskiego) r. Tadeusza Gutkowskiego.

Za zgodność:

Dyrektor Biura Rady m. st. Warszawy
w/z. Orłowski

GZĘSC NIEURZĘDOWA.

Biuletyn tygodniowy Wydziału Statystycznego Magistratu m. Warszawy. (Tydzień od 2.VIII do 8.VIII 1925 r.)

W tygodniu sprawozdawczym merkury urodzenia spisano 352, czyli o 138 więcej niż w tyg. poprz.; w tej liczbie: chłopców 170, dziewcząt 182, żydów 70; dzieci nieślubnych 19. Noworodków martwych pochowano 23 (5 nieślubnych).

Aktów ślubu spisano 129, czyli o 34 więcej niż w tyg. poprz.; w tej liczbie u żydów 8.

Skonów wśród ludności miejscowej— przyjezdnych— zarejestrowano 246, czyli o 22 mniej niż w tyg. poprz.: w tej liczbie: mężczyzn 132, kobiet 114, żydów 57; dzieci w 1 roku życia 81,

czyli 32.9% ogólnej liczby zmarłych. Na gruźlicę zmarło 39 osób (4 żydów), na raka i inne nowotwory złośliwe 16, na choroby nagminne 17, w tem na: dur brzuszny 6, płonicę 5, krztusiec 3, odrę i śpiączkę i drętwicę po 1. Z wypadku była śmierć 1. Oprócz tego zarejestrowano skonów osób przyjezdnych 29, w czym: 6 na gruźlicę, 3 na płonicę i 2 z przypadku.

Wypadków chorób zakaźnych zarejestrowano: wśród ludności miejscowej 154, wśród przyjezdnych 14, razem 168; czyli o 52 więcej niż w tyg. poprzed., w tej liczbie było: odry 44 (o 15 więcej), płonicy 37, duru brzuszego 31, róży 24, czerwonki 11, krztusca i błonicy (lub dławca) po 6, duru osutkowego i grypy po 3, zimnicy, śpiączki i gorączki po 1.

Ruch napływowy ludności (według kartoteki Biura Adresowego) wynosił: przyjazdów 3099 (w tem żydów 661). wyjazdów 3607 (w tem żydów 836).

Ceny w handlu detalicznym.

W tyg. od dnia 2 do 8 sierpnia zaznaczył się na rynku warszawskim silniejszy zniżkowy ruch cen dla chleba żytniego (pytl. — 8.5%, razowy — 12.8%), mąki żytn. pytl. (— 13.0%), masła solonego (— 7.1), jaj (— 7.1) i warzyw. Podniosły się natomiast między innymi ceny masła niesolonego (+ 8.1%) mięs (oprócz wieprzowiny), tłuszczów wieprzowych (ślonina + 3.1%) i sera (+ 2.6%).

Koszt żywności obniżył się w stos. do tyg. poprz. o 0.77 (tydz. poprz. — 1.13%).

Na rynku mięsnym nastąpiło w porównaniu z tygodniem poprz. ogólne zmniejszenie podaży (przypęd — 10%, ubój — 5%). Bardzo lekka tendencja zwykła zaznaczyła się tylko dla cen wieprzy.

O G Ł O S Z E N I A.

Komisarz miejski 2 okręgu ogłasza, że 25 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 2 przy ulicy Krasieńskich będą sprzedawane przez licytację ruchomości należące do Wachtera Hermanna na pokrycie należności miejskich.—755—

Komisarz miejski 2 okręgu ogłasza, że 25 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 25 przy ulicy Miodowej będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Wachtera Hermanna na pokrycie należności miejskich.—756—

Komisarz miejski 5 okręgu ogłasza, że 25 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 3 przy ulicy Spokojnej będą sprzedawane przez licytację ruchomości należące do Buczyńskiej Marji na pokrycie należności miejskich —757—

Komisarz miejski 5 okręgu ogłasza, że 25 sierpnia 1925 r. w domu № 6 przy ulicy Stawki będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Szmidta Lewka na pokrycie należności miejskich. —758—

Komisarz miejski 5 okręgu ogłasza, że 25 sierpnia 1925 r. w domu № 79 przy ulicy Stawki będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Wrońskiego S. i Golda A. na pokrycie należności miejsk. —759—

Komisarz miejski 5 okręgu ogłasza, że 25 sierpnia 1925 r. w domu № 14 przy ulicy pl. Grzybowski będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Ber Lejby na pokrycie należności miejsk. —760—

Komisarz miejski 2 okręgu ogłasza, że 26 sierpnia 1925 r. w domu № 2 przy ulicy Pl. Kasiński będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Wachtera Hermana na pokrycie należności miejsk. —761—

Komisarz miejski 2 okręgu ogłasza, że 26 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 18 przy ulicy Długiej będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Łabędzia Jakóba na pokrycie należności miejskich. —762—

Komisarz miejski 2 okręgu ogłasza, że 26 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 3 przy ulicy Sapieżyńskiej będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Manuela Lewina na pokrycie należności miejskich —763—

Komisarz miejski 2 okręgu ogłasza, że 26 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 3 przy ulicy Pawiej będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do małż. Elechnowicz na pokrycie należności miejskich —765—

Komisarz miejski 5 okręgu ogłasza, że 25 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 3 przy ulicy Dzikiej będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Kochmana Abrama na pokrycie należności miejskich. —766—

Komisarz miejski 3 okręgu ogłasza, że 26 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 5 przy ulicy Nowolipki będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Golcera Lejby na pokrycie należności miejskich —767—

Komisarz miejski 3 okręgu ogłasza, że 27 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 46 przy ulicy Nowolipki będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Icka Lwa na pokrycie należności miejskich. —768—

Komisarz miejski 5 okręgu ogłasza, że 27 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 12 przy ulicy Sochaczewskiej będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do p. Samuela Goldberga na pokrycie należności miejskich. —769—

Komisarz miejski 5 okręgu ogłasza, że 27 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 18 przy ulicy Pawiej będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do p. M. Chę. Czerwonykamień na pokrycie należności miejskich. —770—

Komisarz miejski 5 okręgu ogłasza, że 27 sierpnia 1925 r. w domu № 23 przy ulicy Wolińskiej będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do p. Wajmości, należące do p. Wajmości na pokrycie należności miejskich —771—

Komisarz miejski 5 okręgu ogłasza, że 27 sierpnia 1925 r. w domu Nr. 8 przy ulicy Stawki będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do p. Kryszałko na pokrycie należności miejskich —772—

Komisarz miejski 5 okręgu ogłasza, że 27 sierpnia 1925 r. w domu № 13/15 przy ulicy Lubieckiego będą sprzedawane przez licytację ruchomości, należące do Sp. Akc. „Wiksa” na pokrycie należności miejskich. —773—

ZAGUBIONO

Legitymacje Nr. Nr. 379, 380, 381, 382/383, 384, 385, na wozy ciężarowe wydane na rok 1924-y dla firmy W. Wagner i F. Czarnocki, zostały omyłkowo zniszczone, które niniejszem — unieważnia się.

ZAGUBIONO

legitymację, wydaną przez Magistrat m. st. Warszawy na imię Kazimierzy Konkiewiczyńskiego.

ZAGUBIONO

legitymację wydaną przez Magistrat m. st. Warszawy na imię Stanisława Zawadzkiego za Nr. 3334.

Prenumerata: Rocznie 10 złotych; kwart. 3 złote, mies. 1 złoty.

Cena poszczególnego numeru 15 groszy.

Ogłoszenia (wyłącznie poza tekstem) wiersz trójłamowy 15 groszy.

Prenumeratę i należność za ogłoszenia należy nadsyłać pod adresem: Redakcja „Dziennika Zarządu m. st. Warszawy” (Senatorska 14) lub wnosząc bezpośrednio do Administracji „Dziennika Zarządu m. st. Warszawy” (gmach Magistratu, II piętro, z bramy na lewo).

Redaktor: Stanisław Sierosławski.

Zakłady Graficzne — Wuzet, Miodowa 23.