

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACYJNEGO I HOTELARSKIEGO**

Egzyst. od 1870 r.

Egzyst. od 1870 r.

PIOTRKOWSKA REKTYFIKACJA

Fabryka wódek, likierów i koniaku

poleca pp. Restauratorom swe znakomite wyroby po cenach bezkonkurencyjnie niskich.

Do czasu otwarcia własnego składu fabrycznego w Warszawie dostarcza wszelkie, choćby najmniejsze zamówienia, własnymi samochodami niezwłocznie!

Wszelkie zapytania kierować tymczasowo pod Nr. telefonu 125-88

Żądajcie cenników (ceny loco skład odbiorcy).

**Rok Czwarty
Numer Ósmy**

**Adres Redakcji i Administracji:
Ordynacka 7 m. 3. Telefon 14-15.**

**WARSZAWA
SIERPIEŃ 1927.**

CENA EGZEMPLARZA 1 zł. 50 gr.

HABERBUSCH I SCHIELE Sp. Akc.

egzyst. od roku 1846

polecają swe znakomite:

PIWO: ciemne, dubeltowe i jasne,

PORTER

WÓDKI czyste i nalewki,

LEMONIADĘ żórawinową,

WODE kryniczną

! TYLKO DLA ZNAWCÓW!
OWOCOWE **WINA** OWOCOWE



REKTYFIKACJI WARSZAWSKIEJ

UL. DOBRA 48/50

BROWAR KSIĄŻĘCY

BROWAR OBYWATELSKI



TYCHY

GÓRNY ŚLĄSK

wytwarzają tylko pierwszorzędne piwa
jakościowe:

TYSKO-PILZEŃSKIE

(jasne)

EKSPORTOWE-DUBELTOWE (ciemne) PORTER

Żądajcie wszędzie i wyraźnie **TYSKIE PIWA**

RESTAURATOR i HOTELARZ POLSKI

Oficjalny organ Centrali Stowarzyszeń Właścicieli Restauracji, Hoteli, Pensjonatów, Kawiarni, Kupców i Pokrewnych Zawodów w Rzeczypospolitej Polskiej

Organe officiel du Syndicat général de l'Union des Restaurateurs, des Hôteliers, des Cafetiers et des négociants des branches similaires en Pologne.

The Official Organ of the Incorporated Association of Restaurants and Hotels in Poland.

Offizielles Organ des Zentralverbandes der Vereine der Restaurant — Hotel — Pension — Caféhaus — Besitzer und analoger Berufe Polens.

„RESTAURATOR I HOTELARZ POLSKI“

za wysoki poziom redakcyjny i graficzny

OTRZYMAŁ DWA ZŁOTE MEDALE

- 1) NA WYSTAWIE SPOŻYWCZO-HIGIENICZNEJ — WARSZAWA — KWIECIEŃ 1926 R.
- 2) NA „TARGACH WSCHODNICH“ — LWÓW — WRZESIEŃ 1926 R.

Z polecenia Naszej Centrali Stowarzyszeń

WYDAJEMY

NUMER WYSTAWOWY

który będzie rozpowszechniany

WE WŁASNYM KIOSKU

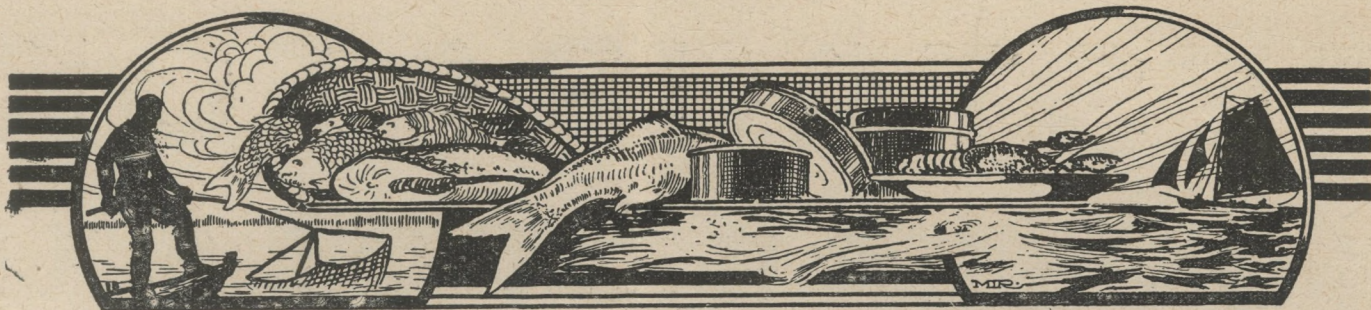
na Wystawie Przemysłu Hotelowego,
Restauracyjnego i Cukierniczego

w Poznaniu

od 24 Września do 9 Października

Restauratorzy, Hotelarze, Cukiernicy oraz Dostawcy

zamieścić ogłoszenia w tym numerze, który będzie wydany luksusowo.
Zamówienia nadsyłajcie do Redakcji „Restauratora i Hotelarza Polskiego”
Warszawa, Ordynacka 7 tel. 14-15.



III Zjazd Delegatów Centrali Stowarzyszeń.

PROTOKUŁ OBRAD.

Po wysłuchaniu Mszy św. w kościele św. Aleksandra, zebrali się delegaci o godz. 10-ej w sali restauracji „Warszawianka” przy ul. Nowy Świat 5. Obrady zagał krótkim przemówieniem prezes Centrali p. *Sobczyński*, proponując na marszałka Zjazdu prezesa *Maksymowicza* ze Lwowa, co zebrani przyjęli przez aklamację. Po objęciu przewodnictwa marszałek *Maksymowicz* zaproponował następujący skład prezydium: wicemarszałkowie pp. prezes *F. Sobczyński*, prezes *E. Davison*, prezes *S. Wołkowski*, prezes *R. Antoniewicz*, sekretarze: redaktor *S. Garztecki* i prezes *E. Kowalski*. Powyższy skład prezydium przyjęto en bloc przez aklamację.

Ogłoszony porządek obrad opiewał co następuje:

1. o godz. 10-ej rano otwarcie Zjazdu, powitanie gości i delegatów przez prezesa Centrali p. *F. Sobczyńskiego*.
2. wybór przewodniczącego i prezydium Zjazdu.
3. odczytanie listy obecnych i sprawdzenie pełnomocnictw delegatów.
4. odczytanie protokołu poprzedniego Zjazdu.
5. sprawozdanie z działalności Centrali za rok ubiegły:
 - a) ogólne, b) kasowe, c) komisji rewizyjnej.
6. Referaty:
 - a) prezes *K. Maksymowicz* (Lwów) „Wyniki stosowania ustawy antyalkoholowej”.
 - b) prezes *J. Wróblewski* (Warszawa) „Stosunek urzędów do restauracji, hoteli i pensjonatów”.
 - c) prezes *R. Antoniewicz* (Poznań) „Sytuacja restauratorów z powodu redukcji”.
 - d) prezes *M. Bawarski* (Nakło) „Celowa walka z alkoholizmem”.
 - e) dyrektor „Targu Poznańskiego” *M. Krzyżankiewicz* (Poznań) „Dodatkowe wyniki zarządzania wystaw dla zawodu restauracyjnego i hotelarskiego”.
7. Dyskusja nad referatami.
8. Wybór komisji celem załatwienia wniosków.
9. Wnioski Delegatów.
10. Wybory władz Centrali Stowarzyszeń:
 - a) Wydziału Centrali, b) Prezydium Wydziału, c) Komisji Rewizyjnej, d) Sądu polubownego.
11. Uchwalenie rezolucji.
12. Zamknięcie Zjazdu.

Po ukonstytuowaniu się prezydium i zatwierdzeniu porządku dziennego zabrał głos marszałek *Maksymowicz*, który, podziękowawszy za wybór, wypowiedział pod adresem Zjazdu przekonanie, iż nie baczac na nieliczny udział delegatów, słowa zjazdu winny być ważkimi i usłyszanymi przez tych, od których zależy los nie tylko 35.000 koncesjonariuszy

w Polsce, lecz setek tysięcy rodzin, utrzymywanych przez zawód restauracyjny i hotelarski. Mały udział delegatów mówca przypisuje apatii, jaka ogarnęła właścicieli zakładów wskutek stosowania ustaw, godzących w ich egzystencję. Dla zmiany tych krzyżujących w ich egzystencję. Dla zmiany tych krzyżujących, i jeżeli nie chcemy być obywatelami 2-ej klasy, musimy zwrócić baczniejszą, niż dotychczas uwagę na kwestie organizacyjne. Wyrazami pozdrowienia od m. Lwowa i życzeniem pomyślnych rezultatów obrad zakończył marszałek *Maksymowicz* swe przemówienie.

Z kolei prezes *Sobczyński* skonstatował, że na Zjazd przybyło 45 delegatów oraz nadesłane zostały 2 pełnomocnictwa, nieobecność zaś usprawiedliwił Śląsk Górny i Zakopane. Dalej na wniosek prezesa *Sobczyńskiego* Zjazd uchwalił nie odczytywać protokołu poprzedniego II Zjazdu, pozostawiając prawo każdemu z delegatów przed końcem obrad wnieść ewentualne sprzeciwy, lub poprawki do takowego. Sprawozdanie z działalności Centrali za rok ubiegły złożył prezes *Sobczyński*, podnosząc poszczególne momenty interwencji prezydium Centrali w Ministerstwach Skarbu, Spraw Wewnętrznych i Przemysłu i Handlu w sprawach wykonywania ustawy antyalkoholowej, redukcji koncesji i wykupywania patentów sezonowych. Sprawozdanie kasowe złożył skarbnik Centrali p. *Wegliński*. Ze sprawozdania tego widać, iż ogółem wpłynęło do kasy Centrali za okres sprawozdawczy Zł. 1028.68 wydatki wyniosły Zł. 3015.93, saldo kasowe na dzień 8-go czerwca 1927 r. wynosi zł. 715.05.

Skarbnik podniósł opieszałość członków Centrali we wnoszeniu przypadających składek.

W imieniu komisji rewizyjnej p. *Pobratyn* odczytał protokół komisji z dnia 8 czerwca r. b., w którym stwierdza, iż sprawdziła wszelkie dowody wpływów i rozchodów kasy Centrali za okres sprawozdawczy i wniósł o udzielenie Zarządowi absolutorium.

Następnie wygłosili referaty:

1. prezes *J. Wróblewski*. „Stosunek Urzędów Skarbowych do restauracji, hoteli i pensjonatów”. W referacie swoim prezes *Wróblewski* poddał krytyce praktyki Urzędów Skarbowych, nie uznających przy wymiarze podatków dowodów, w postaci prawidłowo prowadzonych ksiąg handlowych, nie powołujących do komisji przedstawicieli zainteresowanych zawodów przy decydowaniu ich spraw i nie załatwiających miesięcznymi odwołaniami. W końcu referent składa następujący wniosek:

„Centrala wystąpi do Sejmu, Ministerstwa Skarbu i Izby Skarbowych z memorjałami o zmianie systemu wymiaru przez Urzędy Skarbowe podatków w hotelach i pensjonatach”.

2. prezes R. Antoniewicz: „Sytuacja restauratorów z powodu redukcji”. Omówiwszy na wstępie stosowania art. 5 i 6 ustawy antyalkoholowej z roku 1920, mówca poddaje surowej krytyce stosowanie Rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z 27 grudnia 1924 r., dzięki któremu ciężar zabezpieczenia inwalidów, którzy walczyli za całe państwo, został rzucony na barki jednego tylko zawodu restauracyjnego, który dzisiaj jest w upadku. Zwracając w końcu referatu uwagę na specjalną sytuację Wielkopolski i Pomorza, referent przedkłada Zjazdowi do uchwalenia następujących 20 rezolucji:

1) ażeby wszystkie miasta poniżej 10.000 mieszkańców zaliczone zostały do IV klasy mieszkańców.

2) zniesienie opłat świadectw przemysłowych i akcyzowych,

3) klasyfikację lokali restauracyjnych pod względem patentów akcyzowych na 3 kategorie w każdym mieście,

4) zniesienie pobierania opłat przez komuny od patentów akcyzowych oraz specjalnych podatków od wynajmu lokali w hotelach, jak i od spożycia w pewnych godzinach nocnych,

5) uchylenie zakazu sprzedaży alkoholu w dni targowe i jarmarki w miastach nie powiatowych.

6) wyższy rabat od butelkowej sprzedaży wódek monopolowych,

7) nieudzielanie osobom niekoncesjonowanym patentów jednodniowych na sprzedaż wyrobów alkoholowych,

8) przedłużenie terminu likwidacyjnego do 30 grudnia 1927 r. i dla tych, którym odebrano koncesje na podstawie art. 81,

9) by przy odbieraniu koncesji władze skarbowe żądały opinii od naszych organizacji,

10) zniesienie zastosowania kar więzienia za przekroczenie sprzedawania napojów alkoholowych w dni zakazane,

11) wniesienie przez Rząd 4-ej noweli do ustawy antyalkoholowej na najbliższą sesję sejmową,

12) zniesienia wszelkich opłat akcyzowych od wyrobu wina krajowego i piwa,

13) zmniejszenia, względnie zupełnego zniesienia podatku obrotowego, a natomiast podwyższenia podatku dochodowego,

14) zmniejszenia podatku od lokali na hotele, ponieważ ryczałtowe pobieranie podatku, rozciągniętego i na pokoje niezajęte w hotelach jest niezgodne z duchem ustawy,

15) zniesienia przymusu stosowanego przez Urzędy Skarbowe do handlujących towarami tytoniowymi do nabycia tylko u tych składników, których im Urzędy wskażą,

16) ustabilizowanie podatków i opłacanie ich w równych ratach kwartalnych,

17) by składnice odnosiły się do kupców odbiorców w sposób pożądaný i zarzuciły system szkodliwej uprawianej biurokracji,

18) zreformowanie szkoły kształcącej dla uczniów zakładów gastronomicznych i kulinarnych do wyższych potrzeb,

19) by Ministerstwo Skarbu poleciło Izdom Skarbowym zawiadamianie naszej organizacji o wydanych okólnikach w sprawach koncesyjnych i podatkowych,

20) ażeby zaniechano projektu wliczenia restauratorów do podatku obrotowego pobieranych od kelnerów (10 lub 15) procentów.

Nakoniec żąda mówca przywrócenia pełnej sprzedaży napojów alkoholowych w restauracjach dworcowych

3. prezes K. Maksymowicz: „Wyniki stosowania ustawy antyalkoholowej”. Na wstępie mówca robi uwagę, że forum, przed którym przemawia, już od kilku lat podziela całkowicie i rezolucje referentów, a sprawami omawianymi tutaj zajmują się nie tylko Zjazdy, lecz i zebrania w każdym poszczególnym stowarzyszeniu. Przechodząc do omówienia wyników stosowania ustawy antyalkoholowej, mówca stwierdza, iż ustawa ta narzucona przez sejm wbrew opinii społeczeństwa, w całej swej osnowie nie została wykonana. Ponieważ rząd nie jest w stanie dopilnować jej wykonania, przeto jest ona źródłem demoralizacji urzędników i policji. W zakończeniu mówca wyraża nadzieję, że nadchodzi już pora, aby w nowym sejmie znaleźli się ludzie, którzy potrafią obronić nasz zawód. Po zakończeniu referatu prezes Maksymowicz przekłada Zjazdowi następującą rezolucję:

„Zważywszy, że ustawa antyalkoholowa w swym istnieniu nie przyniosła żadnych korzyści społecznym, a tem więcej państwowym, a na domiar złego utrudnia wykonywanie przemysłu gospodnio-restauracyjnego, — Zjazd Delegatów Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i pokrewnych zawodów w Rzeczypospolitej Polskiej uchwała odnieść się do Rządu i czynników miarodajnych o natychmiastowe zniesienie względnie zawieszenie ustawy antyalkoholowej z dnia 23 kwietnia 1920 roku”.

4. prezes M. Bawarski: „Celowa walka z alkoholizmem”. Referent stanął na stanowisku, że restaurator winien prowadzić walkę z alkoholizmem, gdyż leży to w dobrze zrozumiałym jego własnym interesie.

Omówiwszy historię ustaw antyalkoholowych w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej i Norwegii i wyniki ich stosowania w tych państwach, mówca zatrzymuje się nad walką z alkoholizmem, prowadzoną jakoby przez rząd w Polsce, gdzie na te walce przeznaczone jest ustawowo 1% dochodu z Monopoli Spirytusowego, i konstatuje, że u nas prowadzi się walkę ale nie z alkoholizmem, lecz z restauratorem wykonywującym swój zawód w warunkach jaknajbardziej niesprzyjających. Mówca piętnuje obłudę w tej akcji ze strony czynników, które jakoby w imię walki z alkoholizmem niszczą zawód restauracyjny, a z drugiej strony udostępniają w najszerzych rozmiarach nabywanie spirytusu „dla celów domowo-leczniczych” przez ludność i zobowiązują koncesjonariuszy pod grozą surowych kar, aż do utraty koncesji, do sprzedania w jaknajwiększych ilościach wyrobów monopolu spirytusowego. Potęgowanie alkoholizmu przez rząd mówca widzi w jego polityce fiskalnej w stosunku do wina owocowego i piwa, obłożonych kolosalną akcyzą. Zwłaszcza podatek od wina owocowego w wysokości 97 gr. od butelki utrudnia rozwój tego przemysłu w Polsce i godzi w podstawy rzeczywistej walki z alkoholizmem. Przedstawiając w wyczerpującym wywodzie ważne znaczenie rozpowszechnienia spożycia win owocowych, jako jednego z najskuteczniejszych środków walki z alkoholizmem, referent żąda w zakończeniu zupełnego zniesienia akcyzy od win owocowych i znacznego obniżenia od piwa.

5. Dyrektor K. Krzyżankiewicz: „Dodatnie wyniki urządzania wystaw dla zawodu restauracyjnego i hotelarskiego”. Poruszywszy na wstępie swego referatu stwierdzoną już na Zjeździe Wydziału Centrali 7 lutego r. b. potrzebę urządzania podobnych wystaw, referent podaje szczegółowy program mającej się odbyć w Poznaniu we wrześniu i październiku r. b. wystawy przemysłu restauracyjnego i hotelarskiego, i wskazuje na najważniejsze wyniki

podobnej wystawy t. j. wskazanie, jak powinny być w Polsce odnowione warsztaty pracy w tych zawodach i zapoznanie się z najnowszymi metodami racjonalnej gospodarki w restauracjach i hotelach.

Dyskusja nad wygłoszonymi referatami rozpoczęła się na wniosek prezesa *Antoniewicza* od referatu ostatniego t. j. w sprawie wystawy. W dyskusji nad tą sprawą zabierali głos pp. prezes *Antoniewicz*, prezes *Bawarski* i redaktor *Garztecki*. Wszyscy mówcy popierali tezy referenta i wskazali na konieczność wzięcia udziału jaknajliczniejszego w wystawie przez restauratorów i hotelarzy z całej Polski. Redaktor *Garztecki* zwrócił uwagę na niepożądany objaw nieskoordynowania poczynań w zakresie wystaw, wyrażający się w tym, że w tymże samym czasie (koniec września i początek października r. b.) urządzają się dwie wystawy o identycznym programie, w Poznaniu i Katowicach i zwrócił się do dyr. Krzyżankiewicza z projektem porozumienia się z komitetem wystawy w Katowicach, aby ten ten ostatni odstąpił od urządzania w Katowicach, względnie odłożył ją na rok przyszły. Następnie red. *Garztecki* wniósł projekt stworzenia przy Centrali Stowarzyszeń lokalnego komitetu propagandy wystawy poznańskiej i nalegał na konieczność wzięcia udziału w tej wystawie przez Centralę w formie wystawienia tablic graficznych, ilustrujących gospodarcze znaczenie dla państwa zawodów, restauracyjnego i hotelarskiego. Po zakończeniu dyskusji prezes *Maksymowicz* wniósł następującą rezolucję: „Zjazd uchwała przyjąć referat dyr. Krzyżankiewicza do wiadomości i poprzeć propagandowo i czynnie we wszystkich dzielnicach urządzenie wystawy przemysłu restauracyjnego i hotelarskiego w Poznaniu”.

Następnie został uchwalony znaczna większo-

ścią głosów wniosek ograniczenia przemówień w dyskusjach do 5-ciu minut.

Przystąpiono do dyskusji nad sprawozdaniem o działalności Centrali za rok ubiegły.

Dyskusję otworzył wniosek formalny delegata z Krakowa, syndyka Związku zachodniej Małopolski d-ra *Silbersztejna*, który zażądał uzupełnienia sprawozdania podaniem do wiadomości Zjazdu informacji, jaki los spotkał cały szereg poleceń i uchwał przyjętych na 2-im Zjeździe w Krakowie?

Po przyjęciu tego wniosku formalnego przez Zjazd prezes *Sobczyński* uzupełnił swoje sprawozdanie w myśl wnioskodawcy, a ponadto dodatkowo uzupełnił je marszałek *Maksymowicz*. W toku dyskusji przemawiali pp. *Wolkowski*, *Żak*, *Kowalski*, *Piosek*, *Rozenzweig*, *Jabłonowski*, *Bawarski* i *Antoniewicz*.

Mówcy poddali wyczerpującej krytyce działalność Centrali za rok ubiegły i starali się wskazać przyczyny niedomagań w tej działalności na przyszłość, jeżeli organizacja ma istnieć i przynosić realne korzyści zrzeszonym.

Odpowiedział wszystkim mówcom prezes *Sobczyński*, zwracając uwagę na najważniejszą przyczynę niedomagań, wynikająca z pustek w kasie Centrali i niemożności wskutek tego zorganizowania prawidłowego aparatu wykonawczego przy Prezydium Centrali, w postaci sekretariatu i syndykatu, co Centrala kilkakrotnie już uchwalała, lecz na co nigdy nie zostały wpłacone do kasy Centrali choćby minimalne fundusze.

Po zakończeniu dyskusji uchwalono następujące dwie rezolucje:

a) Zjazd delegatów przyjmuje do zatwierdzającej wiadomości sprawozdanie z działalności Centrali za rok ubiegły.

WYSTAWA PRZEMYSŁU Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego

odbędzie się w Poznaniu od 24-IX do 9-X 1927 r.
na terenach i budynkach Międzynarodowych Targów w Poznaniu.

Zgłoszenia przyjmuje:

Miejski Urząd Targu Poznańskiego,

Poznań, ul. Głogowska 42.

b) Zjazd Delegatów wzywa nowy, mający się ukonstytuować na dzisiejszym Zjeździe, Zarząd, aby na pierwszym posiedzeniu Wydziału zdał sprawozdanie, w jaki sposób zostały wykonane uchwały 2-go Zjazdu w Krakowie?

O godz. 3-ej po poł. marszałek Maksymowicz zarządził przerwę w obradach do godz. 5-ej.

Po wznowieniu obrad przystąpiono do dyskusji nad referatem prezesa Wróblewskiego. W dyskusji zabierali głos pp. Bawarski i Penkalla, którzy zwracali uwagę Zjazdu na sprawy: podatków od niezajętych numerów w hotelach i podatków komunalnych od rachunków hotelowych. W dyskusji nad referatem prezesa Antoniewicza zabierali głos pp. dr. Silbersztejn, Sibilski, który poruszył sprawę podatku od lokali w restauracjach kolejowych, marszałek Maksymowicz oraz referent. W łącznej dyskusji nad referatami prezesów Maksymowicza i Bawarskiego zabierali głos pp. Walker, Leibker, Żak, Rozenzweig, Wołkowski i Davison.

Z kolei prezes Sobczyński przedstawił Zjazdowi wniosek Wydziału, uchwalony na posiedzeniu w dniu 7 lutego r. b., a dotyczący składek członków Centrali treści następującej:

„Wysokość składek Centrali ustala się na 10 zł. (dziesięć złotych) jednorazowej wpłaty od poszczególnego stowarzyszenia oraz 1 zł. (jeden zł.) w stosunku rocznym, wpłacanych przez każde stowarzyszenie od ilości swych członków. Wysokość składek do Centrali ustala zwyczajne roczne ogólne zebranie delegatów Centrali”.

Wniosek Wydziału Zjazd jednomyślnie uchwalił. Następnie marszałek Maksymowicz odczytał nadeszłą w międzyczasie depeszę od redakcji „Domu Gościnnego” treści następującej: „Trzeciemu Zjazdowi delegatów zasyła życzenia owocnych obrad redakcja „Domu Gościnnego”. Przystąpiono do wyboru komisji celem załatwienia wniosków. Do komisji tej powołano pp. Maksymowicza, Bawarskiego, Wróblewskiego, Antoniewicza, Sobczyńskiego, Wołkowskiego, Kowalskiego, Sibilskiego, Walkera, Żaka, Fiolkę i Wilczyńską.

Na wniosek prezesa Davisona powierzono wybranej komisji rozpatrzenie, zredagowanie i ostateczną decyzję na prawach Walnego Zebrania w sprawie wszystkich zgłoszonych rezolucji referentów oraz wolnych wniosków, zgłoszonych przez poszczególnych delegatów. Na wniosek p. E. Kowalskiego uchwalono zwrócić p. F. Sobczyńskiemu koszty wyjazdu na Zjazd Restauratorów do Pragi czeskiej w kwocie 400 zł.

Po przekazaniu do komisji zgłoszonych wolnych wniosków przystąpiono do wyboru władz Centrali.

misji zgłoszonych wolnych wniosków przystąpiono do wyboru władz Centrali.

Prezes Bawarski zgłosił wniosek „Wydział podaje się en bloc do dymisji”. Z powodu protestów ze strony niektórych członków Wydziału, wnioskodawca cofnął swój wniosek i stosownie do statutu wylosowano 10 członków Wydziału, którymi okazali się pp. Wróbel, Kiedroń, Misiąg, Maksymowicz, Węgliński, Krzeczkowski, Juracha, Penkalla, Nowak i Hartman.

Na miejsce wylosowanych wybrani zostali:

a) z Wielkopolski: Penkalla i Nowak (ponownie).

b) ze Śląska: Wróbel, Kiedroń i Misiąg (ponownie).

c) z Małopolski: Maksymowicz i Hartman (ponownie).

d) z Kresów: Juracha (ponownie).

e) z Kongresówki: Węgliński (ponownie) i Witold Wróblewski (na miejsce R. Krzeczkovskiego, który zgłosił rezygnację na piśmie).

Do komisji rewizyjnej wybrani zostali pp. Pobratyn i Wołkowski (ponownie) i J. Jabłonowski (na miejsce p. Stańczaka).

Do Sadu polubownego wybrani zostali pp. Pobratyn, Borzym, Sibilski, Borowski, Rozenzweig, Gabinowski, Kowalski, Kiedroń i Łoskot. Po przerwie przeznaczonej dla członków Wydziału dla dopełnienia wyboru prezydium, marszałek Maksymowicz zakomunikował zebranym, że prezesem Centrali wybrany został p. Emil Davison, 1-ym vice-prezesem p. Feliks Sobczyński, 2-im vice-prezesem p. Józef Wróblewski, sekretarzem p. Witold Wróblewski, skarbnikiem p. Piotr Węgliński, a delegatami dzielnicowymi pp. Kazimierz Maksymowicz, Roman Antoniewicz, Józef Rodakowski, Stanisław Wołkowski i Edmund Kowalski.

Sprawę uchwalenia miejsca i czasu 4-go Zjazdu przekazano do załatwienia Wydziałowi na prawach ogólnego zebrania.

Po wyczerpaniu porządku obrad marszałek Maksymowicz przemówił do zebranych, dziękując im za utrzymanie wysokiego i poważnego poziomu obrad, dzięki czemu obfity porządek dzienny można było zakończyć w ciągu jednego dnia i wyraził nadzieję, że następny Zjazd odbywać będziemy w pomyślniejszych warunkach dla naszego zawodu.

Okrzykiem na cześć Prezydenta Rzeczypospolitej Mościckiego i Prezesa Rady Ministrów Marszałka Piłsudskiego „Niech żyje”, powtórzonym trzykrotnie przez zebranych, zakończył marszałek Maksymowicz o godz. 10-ej wiecz. obrady Zjazdu.

Za sprawne i obiektywne prowadzenie obrad Zjazdu, zebrani podziękowali oklaskami marszałkowi Maksymowiczowi.

NIE ZWLEKAJCIE Z OPŁACANIEM NA KWARTAŁ TRZECI WYKŁADAJCIE

egzemplarze „RESTAURATORA I HOTELARZA POLSKIEGO”
na stołach w waszych zakładach.

PIERWSZY KROK.

Do rzędu najpopularniejszych na zachodzie należą wystawy, poświęcone przemysłowi restauracyjnemu i hotelarskiemu.

Już nie mówiąc o Szwajcarii, gdzie przemysł hotelowo-restauracyjny zajmuje stanowisko przodujące, lecz i we Francji i w Niemczech i w państwach Skandynawskich corocznie w różnych miastach organizowane są wystawy restauracyjno-hotelarskie, cieszące się zawsze olbrzymim powodzeniem.

Dobry bowiem hotel i dobra restauracja przyczyniają się w znacznej mierze do rozwoju życia gospodarczego kraju.

Kraj najpiękniejszy, najhojniej obdarzony przez naturę, kraj uroczych miejscowości i ponętnych krajobrazów, kraj obfitujący w źródła lecznicze i staje klimatyczne, nie będzie krajem odwiedzanym przez obcych, nie pozyska rozgłosu, jeśli jego hotele i restauracje nie będą stały na poziomie odpowiednich wymagań. Powiedzmy więcej. Ludność tego kraju będzie przekładała wyjazdy zagranicę nad pobyt u siebie.

Tak dzieje się w Polsce. Posiadamy cały szereg miejscowości kuracyjnych, przewyższających wartością swoją przyrodzoną głośnie uzdrowiska obce. Posiadamy góry i doliny o czarodziejskim uroku. Posiadamy szereg miast, stanowiących ciekawe pamiątki przeszłości. Ojczyzna nasza jest piękna i warta poznania. I mimo to jedynym sposobem powstrzymania wyjazdów naszych na wywczas są tylko... wysokie opłaty paszportowe, które zresztą dla ludzi zamożnych nie tworzą zapory nie do przezwyciężenia.

Dopóki nasze miejscowości kuracyjne, nasze wybrzeże morskie, nasze piękne okolice górskie, nasze zakątki malownicze i nasze miasta nie będą posiadały dostatecznej ilości odpowiednio urządzonych hoteli i dobrze prowadzonych restauracji, dopóty stronić będą od nich turyści obcy, skąpo zaś je odwiedzając będziemy sami.

Nie pomogą wszelkie nawoływania, odezwy, kosztowna propaganda.

Zrozumiał to niedawno odbyty zjazd towarzystw krajoznawczych i organizacji turystycznych, który za jedno z zadań naczelných uznał konieczność współdziałania z utworzeniem związku hotelarzy polskich, czuwającego nad podniesieniem poziomu przemysłu hotelowego w Polsce.

W samą więc porę Miejski Urząd Targu Poznańskiego zainicjował pierwszą w Odrodzonej Polsce Wystawę Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu, której czas trwania wyznaczył na dni od 24-go września do 9-go października r. b.

Posiadamy w Polsce pewną ilość — o wiele zresztą niedostateczną — hoteli, urządzonych i prowadzonych na sposób europejski, w takich miastach, jak Warszawa, Poznań, Kraków i Lwów. Właściciele tych hoteli, w poczuciu ciężącego na nich obowiązku, wezmą napewno udział w Wystawie Poznańskiej, aby pokazać swoim kolegom, jak powinien być urządzony numer hotelowy i w co zaopatrzony, aby zaspokoić słuszne wymagania i potrzeby przyjezdnych.

Posiadamy szereg fabryk meblarskich, szereg fabryk urządzeń sanitarno-higienicznych, szereg wytwórni aparatów, ułatwiających utrzymywanie w czystości przedsiębiorstw hotelowych i restaura-

cyjnych. Ich udział w Wystawie da możliwość właścicielom hoteli w Polsce do przekształcenia przedsiębiorstw własnych na zakłady, odpowiadające wymogom współczesnym.

Wystawa Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu będzie pierwszym, a więc najważniejszym krokiem, na drodze pobudzenia inicjatywy prywatnej w kierunku podniesienia poziomu tych przemysłów w Polsce.

Rozwój hotelarstwa przedstawia tak poważne znaczenie dla kraju, że przemysł ten liczyć może na przyjazne współdziałanie sfer rządowych i komunalnych. Trzeba jedynie, aby złożył dowody, że sam odczuwa konieczność gruntownej reorganizacji dotychczasowych systemów pracy, że sam widzi istniejące dotąd braki i dąży do ich usunięcia.

Gdy się zważy, jak poważnym odbiorcą różnorodnych artykułów wytwórczości i handlu jest przemysł restauracyjny, hotelarski i cukierniczy, jak rozwój tych przemysłów może wpłynąć dodatnio na działalność całego szeregu przedsiębiorstw przemysłowych i handlowych, łatwo się dojdzie do wniosku, iż Wystawa Poznańska powstaje w porę, że jest zapoczątkowaniem, zasługującym na jak najszerze poparcie i uznanie.

W szeregu wystaw specjalnych, organizowanych tak obficie, a z nielicznymi wyjątkami dość chaotycznie i nieudolnie, Wystawa Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu wyróżnia się swoją celowością.

Organizowana zaś przez instytucję tej miary, co Miejski Urząd Targu Poznańskiego, daje rękojmię firmom, udział w niej biorącym, że pomyślana i przeprowadzona poważnie, spełni określone zadanie.

W dziedzinie przemysłu restauracyjnego i hotelarskiego mamy wiele do odrobienia.

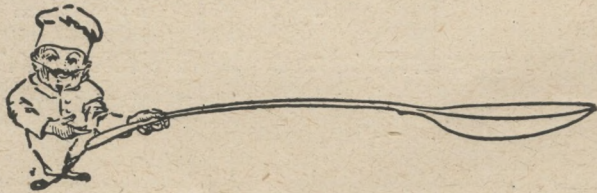
Przystąpiliśmy do wielkiego dzieła, do zorganizowania Wielkiej Powszechnej Wystawy Krajowej, która ma być przeglądem naszych wysiłków i pracy oraz osiągniętych wyników na wszystkich polach wytwórczości polskiej.

Będziemy musieli zainteresować tą wystawą obcych, skłonić ich do przybycia, a przy tej sposobności zapoznać ich bliżej z naszym państwem.

Chcąc przyjąć przybyszów na ziemi naszej, okazać im gościnność, umożliwić poznanie kraju — musimy przede wszystkim posiadać hotel, godny tej nazwy i restaurację, odpowiadającą ich wymaganiom.

Wystawa Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu będzie pierwszym krokiem na drodze koniecznego zreorganizowania tak wybitnie reprezentacyjnych przedsiębiorstw, jak hotel i restauracja.

Wystawa Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu będzie bodźcem do podniesienia poziomu tych zakładów publicznych, gdzie są nieodzowne.



W nowej siedzibie.

Dnia 2-go m. b. odbyła się uroczystość poświęcenia nowej siedziby Stowarzyszenia Zawodowego Właścicieli Zakładów Restauracyjnych w Warszawie.

Na wstępie sprawozdania z przebiegu uroczystości musimy pochwalić czyn obywatelski firmy „Zjednoczone Browary Warszawskie” p. f. „Haberbusch i Schiele”, dzięki której pomocy Stowarzyszenie mogło urzeczywistnić jedno ze swoich życzeń najgorętszych: posiadanie lokalu, umożliwiającego rozwinięcie szerszej niż dotąd działalności!

Od chwili założenia wszystkie Zarządy Stowarzyszenia zdawały sobie sprawę, że lokal posiadany jest niewystarczający, że może służyć wyłącznie, jako biuro, lecz nie jako siedziba reprezentacyjna.

Członkowie Zarządu tej ostatniej pp. prezes **Jan Patzer** i dyrektor **Brunon Mrożewski** gorąco wzięli do serca tę sprawę i stali się rzecznikami wobec firmy przyjsia z pomocą Stowarzyszeniu.

Z pomocą bynajmniej nie połowiczna.

Dzięki firmie „Haberbusch i Schiele” poza dogodną pożyczką ofiarowała na koszty pozyskania i odnowienia nowego lokalu sumę kilku tysięcy złotych oraz dostarczyła całkowitego umeblowania siedziby Stowarzyszenia.

Na szczególnie zaakcentowanie zasługuje forma tej hojnej pomocy, udzielonej tak chętnie, tak szczerze; a tak dyskretnie i bez rozgłosu, że większość członków Stowarzyszenia — nie mówiąc już o gościach zaproszonych — dopiero tutaj, w tym nowym lokalu dowiedziała się, komu zawdzięcza tę



Uczestnicy Uroczystości Poświęcenia Nowego Lokalu
STOWARZYSZENIA ZAWODOWEGO WŁAŚCICIELI ZAKŁADÓW RESTAURACYJNYCH W WARSZAWIE.

Początkowo istniał nawet projekt zbudowania własnego domu. Gdy się jednak rozpetła wielka wojna, a po niej nastąpił okres nader ciężki dla zawodu restauracyjnego, gdy wskutek zubożenia członków Stowarzyszenia, niepodobna było żądać od nich ofiar nadmiernych, wpływające zaś składki zaledwie wystarczały na pokrycie bieżących wydatków, już nietylko projekt posiadania domu własnego, lecz nawet pozyskania nowego obszerniejszego lokalu wydawał się być marzeniem niedościgłym.

Dopiero zarząd obecny, wśród którego grona znajdują się tak dzielne jednostki, jak pp. **E. Dawson**, **P. Wegliński**, **W. Wróblewski**, ponownie podjął usiłowania, aby Stowarzyszeniu zapewnić odpowiednią siedzibę.

Te usiłowania spełzłyby na niczem, gdyby nie ofiarność i dobra wola firmy „Haberbusch i Schiele”.

piękną i doniosłą w dziejach Stowarzyszenia uroczystość.

Nazwiska pp. prezesa **J. Patzera** i dyrektora **B. Mrożewskiego** przetrwają w pamięć Stowarzyszenia nazawsze, dali oni bowiem rzadki przykład skorzystania z zajmowanych stanowisk, aby skłonić firmę — która zresztą w dziejach naszego przemysłu posiada jedną z kart najchlubniejszych i której ofiarność nigdy nie zawodzi do umocnienia podstaw placówki zawodowej, do ułatwienia jej pracy owoce.

Poświęcenie lokalu nowej siedziby dokonał ks. kanonik **Niemira**, zwracając się do obecnych z przemową podniosłą, w której podkreślił znaczenie sprawnej, czynnej, organizacji zawodowej dla państwa. Przemówienie ksiedza kanonika Niemiry cechowało wysokie zrozumienie wartości pracy zbiorowej i wywarło na zebranych bardzo głębokie wrażenie.

Po akcie poświęcenia, dokonano zdjęcia uczestników uroczystości, wśród których oprócz członków Stowarzyszenia — byli wybitni przedstawiciele sfer przemysłowych i handlowych stolicy, oraz reprezentanci prasy z pp. redaktorem **P. Magnuskim** i redaktorem posłem **A. Sadzewiczem** na czele.

Przy stole biesiadniczym, do którego zasiedli obecni, pierwszy zabrał głos prezes Stowarzyszenia p. **Emil Dawison**, składając publiczne podziękowanie firmie „**Haberbusch i Schiele**” reprezentowanej na uroczystości przez pp. członków Zarządu **Brunona Mrożewskiego** i **Henryka Oppenheima**.

Nieobecność p. prezesa **Jana Patzera** była usprawiedliwiona koniecznością wyjazdu z Warszawy.

Po prezesie **E. Dawisonie** przemówił p. dyrektor **Brunon Mrożewski**, życząc Stowarzyszeniu żywszej działalności i pełnego rozwoju. Zakończenie jedrznego i pięknego przemówienia p. dyrektora **Brunona Mrożewskiego**, w którym mówca wyraził przekonanie, że ta nowa siedziba będzie tylko krótkim etapem do następnej uroczystości we własnym już gmachu Stowarzyszenia, obecni przyjęli owacyjnymi oklaskami.

Z kolei wystąpił z przemówieniem, wice-prezes Zarządu Stowarzyszenia, p. **Piotr Węgliński**, znany działacz na terenie pracy zawodowej, wyróżniający się niezwykłą energią i gorącą troską o dobro i rozwój Stowarzyszenia.

Przytaczamy tutaj przemówienie p. **Piotra Węglińskiego**, gdyż ono dokładnie oświetla przebieg starań i zabiegów, skierowanych w celu zapewnienia Stowarzyszeniu odpowiedniej siedziby, uwypuklił rolę firmy **Haberbusch i Schiele** na jednocześnie rzucił właściwe światło na działalność p. **Piotra Węglińskiego**, który dla Stowarzyszenia położył istotne i cenne zasługi.

Przemówienie to brzmiało:

Szanowni Panowie,

Przedewszystkiem muszę wyrazić swoją radość, że w chwili gdy mam zaszczyt piastować mandat vice-prezesa naszego Stowarzyszenia, przypadła mi przyjemność przemawiania w tak dostojnem gronie na uroczystości poświęcenia nowego lokalu naszego Stowarzyszenia.

Już prezes Davison w swoim przemówieniu uwypuklił rolę firmy „Haberbusch i Schiele”, dzięki której ofiarności Stowarzyszenie Restauratorów Warszawskich doszło do posiadania tej wspaniałej siedziby. Pragnalbym ze swej strony podkreślić jeszcze tę daleko idącą gotowość, jaką wykazali Szanowni Panowie Prezes Patzer i dyrektor Mrożewski w rozmowach, jakie miałem zaszczyt prowadzić z nimi w imieniu Stowarzyszenia wespół z kolegą Wróblewskim. Ta delikatna i wykwinna forma, z jaką prezes Patzer i dyrektor Mrożewski okazali swą pomoc materialną naszemu stowarzyszeniu zasługuje na specjalne podkreślenie, gdyż doprawdy z rozmów z nimi można było chwilami odnieść wrażenie, że ci szlachetni ofiarodawcy uważają sobie za zaszczyt, iż mogą przyjść z pomocą naszemu Stowarzyszeniu w tej doniosłej dla nas sprawie.

Nie chciałbym zbytnio utrudzać uwagi Szanownych Panów, jednak nie mogę się powstrzymać, aby nie wypowiedzieć jeszcze kilku słów, jakie mi się nasuwają w związku z dzisiejszą uroczystością.

Gdy zdecydowałem się przyjąć w ubiegłym roku mandat vice-prezesa Stowarzyszenia, zrobiłem

to w tem przeświadczeniu, iż mandat ten jest nie tylko zaszczytem, lecz nakłada poważny obowiązek pracy dla dobra Stowarzyszenia. Rozejrzawszy się następnie w sytuacji naszego Stowarzyszenia przyszedłem do przekonania, iż, ażeby działalność jego stała na wysokości zadania, potrzeba należyście zorganizować sekretariat. Pierwszą jednak podstawą dla prawidłowej pracy w działalności każdego Stowarzyszenia jest odpowiedni lokal.

I oto główną moją troską stała się myśl o potrzebie dla stowarzyszenia odpowiedniego pomieszczenia.

Dzięki prawdziwie obywatelskiemu stanowisku prezesa Patzera i dyrektora Mrożewskiego przeszliśmy szczęśliwie ten pierwszy etap i oto za tydzień od dnia dzisiejszego, na rocznem walnem zebraniu naszego Stowarzyszenia będziemy mogli na rachunek naszych aktywów zapisać pozyskanie odpowiedniej siedziby.

Muszę jednak jaknajmocniej zaznaczyć, że nie wolno nam z tego powodu spocząć na laurach, gdyż — jak to już powiedziałem — pozyskanie odpowiedniego lokalu jest dopiero podstawą do prawidłowej działalności naszego Stowarzyszenia, która rozpocząć się musi od zorganizowania sekretariatu, zdolnego realizować wszystkie nakreślone przez nasz statut cele.

Jestem głęboko przeświadczony, że w ocenie czekających nas od dzisiejszego dnia prac w stowarzyszeniu znajdzie jedynomyślność zarówno wśród członków zarządu jak wśród ogółu stowarzyszonych, a tylko jedynomyślność może nam zapewnić osiągnięcie dodatnich rezultatów.

Kończąc moje przemówienie, witam Szanownych Panów w naszej nowej siedzibie i dziękuję wszystkim, którzy swoją obecnością raczy li uświetnić dzisiejszą uroczystość!

Po długo oklaskiwanem przemówieniu p. wice-prezesa **Piotra Węglińskiego** nastąpił długi szereg toastów, wznoszących za pomyślność i rozwój Stowarzyszenia, między innymi przez p. p.: posła redaktora **Sadzewicza**, wypowiadającego życzenie, aby polska restauracja zasłynęła na całym globie, jako „dobra i tania”, redaktora p. **Magnuskiego**, który nigdy nie odmawia udziału w uroczystościach, świeconych przez placówki rzetelnej pracy, p. **Jedrzejczyka**, znanego i niestrudzonego pracownika na terenie naszego zawodu, oraz wielu, wielu innych.

Podczas uczty odczytano depesze nadesłane z okazji uroczystości, które podajemy na innem miejscu.

Kilka godzin w serdecznym i miłym nastroju minęło uczestnikom, jak jedna chwila.

A gdy się rozchodzono, gdy goście wymieniali uściski pożegnalne z gospodarzami, członkami Stowarzyszenia, z ust tych ostatnich słyszeliż pożądanę zapewnienie, iż tu, w tym nowym lokalu, rozpocznie się energiczna i celowa praca, skierowana ku rozwojowi organizacji!

Wierzmy, że tak się stanie!

T. P.



Mili Goście — Koledzy na naszej uroczystości.

Świadomie w sprawozdaniu z uroczystości poświęcenia nowej siedziby Stowarzyszenia Zawodowego Właścicieli Zakładów Restauracyjnych w Warszawie, nie wspomnieliśmy o miłych gościach — kolegach, reprezentujących Okręgi Poznański i Pomorski.

Należy się im specjalne wyróżnienie.

Panowie prezes **R. Antoniewicz** z Poznania i prezes **M. Bawarski** z Nakła są to, ci rzadcy przedstawiciele i działacze zawodowi, którzy nie zawiodą nigdy zarówno przy codziennej ciężkiej pracy dla dobra zawodu, jak i w dni święta zawodowego!

Dla nich nie istnieją przeszkody, gdy trzeba obecnością swoją zadokumentować wspólność z dążeniami, mającymi na celu dobro zawodu.

Na pierwszy apel — śpieszą zawsze.

Odwolanie się do nich — nigdy nie jest daremne.

Świecą oni przykładem niewyczerpanej energii, niegasnącego nigdy zapалу, wiarą w lepsze jutro zawodu.

Wnoszą z sobą tę ciężką ludzi czynu, którzy w pracy dla dobra ogółu nie znają wypoczynku lub wyczerpania!

Są oni niestrudżonymi pionierami w przeprowadzaniu i utrwalaniu organizacji, mają dar niezwykły przełamywania obojętności wśród masy niewyrobionych w pracy wspólnej zawodowców, umieją nakłonić do solidarności i wytknąć jasno drogę, po których dążyć trzeba do celu!

Zasługują obydwaj na najgłębszą wdzięczność i na najwyższe uznanie!

Nic więc dziwnego, że przemówienia pp. prezesa **R. Antoniewicza** i **M. Bawarskiego** na uroczystości poświęcenia nowej siedziby Stowarzyszenia warszawskiego, pełne treści i zrozumienia potrzeb i zadań zawodu, wywołały odzew głęboki wśród zgromadzonych, przyjęte były burzliwymi oklaskami, wywarły wrażenie niezatarte.

Do pracy twardej nawoływali obydwaj, do niezrażania się przeciwnościami, do zwalczania trudności, do wykrzesania w sobie wiary w trwałość poczyniń, podjętych dla wspólnego dobra.

W słowach jedrnych nie robiąc żadnego ustępstwa na rzecz frazeologii krasowówce, odwoływali się do zgromadzonych kolegów, wskazując na obowiązki, jakie ciążyą na każdym z osobna człowieku zawodu, który godzien jest nazwy zawodowca.

Nie dla zaimponowania pracą organizacji poznańskich i pomorskich mówili o spistości i dyscyplinie wewnętrznej tych organizacji.

Chcieli tylko na przykładzie pouczyć jakie wyniki daje praca wytrwała, nieustanna, prowadzona pod hasłem: — „dla dobra jednostek przez dobro ogółu“.

Byli też oni sercem całemu witanemu przez uczestników uroczystości!

Zasłużyli na to! Cześć im!

Roczne Walne Zebranie

Członków Stowarzyszenia Zawodowego Właścicieli Zakładów Restauracyjnych w WARSZAWIE

ODBĘDZIE SIĘ DNIA 7-go WRZEŚNIA t. j. W ŚRODĘ O GODZ. 5-ej p.p. W LOKALU STOWARZYSZENIA PRZY UL. WSPÓLNEJ Nr. 10.

Jako zwołane w drugim terminie, zebranie będzie ważne bez względu na ilość obecnych członków.

Zarząd prosi o jaknajliczniejsze i punktualne przybycie

ATUT WYBORCZY.

Podczas niedawnych wyborów na burmistrza w Chicago, gdzie kandydata wybiera cała ludność, zwycięstwo przypadło w udziale kandydatowi demokratów p. M. Thompsonowi, który poza wieloma zaletami, wymaganiami od człowieka, piastującego tę godność, posiada jeszcze jedną: jest przeciwnikiem prohibicji.

Wskazuje to wymownie, że ludność Stanów Zjednoczonych ma już dość „trzeźwości pod przymusą” i że okres rozkwitu „suchej” Ameryki zbliża się ku końcowi.

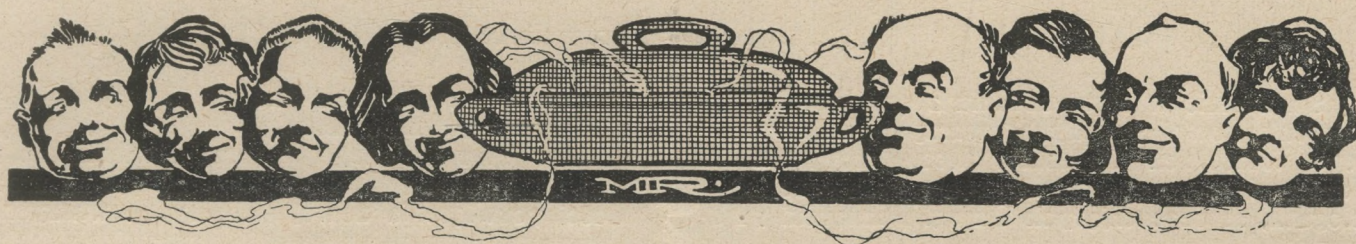
ZADZIWIWIAJĄCE SKUTKI ZAKAZU!

Szeł policji amerykańskiej, Mac Donald, stwierdził niedawno ze smutkiem:

„Dziwi mnie brak pijaków we Francji, gdzie niema ograniczeń alkoholowych.

Byłem w Paryżu tydzień i nie spotkałem pijanego człowieka, z wyjątkiem kilku Amerykanów.

W Stanach Zjedn. natomiast, gdzie istnieje zakaz przeciwalkoholowy, wypadki pijaństwa są częste“.



Depesze nadesłane na uroczystość poświęcenia Nowej Siedziby.

FRANTISKOVY LAZNE. (Czechosłowacja).

Życzenia dalszego pomyślnego rozwoju stowarzyszenia na nowej siedzibie Szanownemu Zarządowi, jak również Panom członkom zasyla

Jan Patzer.

TORUŃ.

Nowej placówce serdeczne Szczęść Boże, Restauratorzy Pomorza.

Penkalla.

WILNO.

Stowarzyszenie w Wilnie przesyła koleżeńskie życzenia szczęśliwej i pożytecznej pracy w nowym lokalu.

Kowalski.

ZBASZYŃ.

Z łaskawego zaproszenia skorzystać nie mogę. W dniu poświęcenia nowej siedziby Związku składam na ręce Pana Prezesa najserdeczniejsze życzenia pomyślnego rozwoju. Szczęść Boże.

Sibiński

prezes Związku Restauratorów Kolejowych.

ZBASZYŃ.

Z okazji poświęcenia siedziby Związku składam na ręce prezesa Davisona składkę pięć złotych na rzecz Michała

Sibiński

prezes Związku Kresów Zachodnich Koło Zbąszynia.



OSTRZEŻENIE.

W ostatnich czasach restauratorzy otrzymują od jakiejś „CENTRALI ZRZESZEŃ KUPCÓW WINNO-KOLONJALNYCH I RESTAURATORÓW”, jakoby utworzonej przy „CENTRALI ZWIĄZKU KUPCÓW” (Warszawa, Senatorska 22) okólniki, nawołujące do wpłacania zł. 20 tytułem wpisowego na „pokrycie kosztów, związanych z pracami Centrali”.

Okólniki, podpisane przez pp. senatora A. Truskiera, prezesa D. Szatensztejna, dyrektora Centrali inż. M. Zajdenmana i radcę prawnego B. Arkina, nie zawierają rzeczy najważniejszej, mianowicie nie mówią o tem zupełnie, że

- a) Centrali Związku Kupców przy ul. Senatorskiej 22, jest instytucją wyłącznie żydowską,
- b) Centrala Zrzeszeń Kupców Winno-Kolonjalnych i Restauratorów, jest również organizacją wyłącznie żydowską.

Rozsyłanie podobnych okólników do naszych członków bez porozumienia z naszymi organizacjami ma cechy świadomego wprowadzenia w błąd, słabo orientujących się restauratorów, zwłaszcza prowincjonalnych.

Są to metody, przeciw którym musimy zaprotestować jak najenergiczniej.

Ostrzegamy przeto pp. restauratorów, zwłaszcza prowincjonalnych, aby żadnych „wpisowych” nie przekazywali, we wszelkich zaś sprawach zawodowych zwracali się wyłącznie do organizacji własnej, do CENTRALI STOWARZYSZEŃ WŁAŚCICIELI RESTAURATORÓW, HOTELI, PENSJONATÓW, KAWIARNI, KUPCÓW I POKREWNYCH ZAWODÓW w RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.

Prezes Centrali
(—) EMIL DAVISON.

KOMUNIKAT Nr. 64

w sprawie Ogólnego Zjazdu Restauratorów.

Podaje się do wiadomości, że około 25 września rb. odbędzie się ogólny zjazd restauratorów, hotelarzy i kawiarni z całej Polski w Poznaniu. Zjazd ten będzie miał za zadanie omówienie i uzgodnienie zagadnień naszego zawodu i organizacji doby obecnej. Urządzenie takiego zjazdu leży również w programie zwiedzenia przez uczestników wystawy przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierni-

czego, która w najdrobniejszych szczegółach wykazuje dorobek naszej pracy zawodowej, oraz najnowsze eksponaty, zastosowane do obecnych wymogów.

Program i porządek obrad umieścimy w dalszym numerze „Restauratora i Hotelarza Polskiego”.

Prezes

(—) R. Antoniewicz.

Gen. Sekretarz

CENY RESTAURACYJNE.

Wychodzący w Warszawie „Głos Codzienny“, przystąpił do badania cen, bo, jak głosi w nagłówku artykułu, zamieszczonego w Nr. 164, stoi „na czele akcji antydrożyznianej“.

Oddać należy słuszość Redakcji tego pisma, że porusza sprawę istotnie doniosłą i że metoda, przez nią przyjęta, metoda porównywania cen jednego i tego samego artykułu w kilku miejscach sprzedaży zasługuje na poklask.

Istotnie u nas w Polsce wszędzie obserwujemy fakt nader ujemny: brak kalkulacji handlowej, opieranie jej na zasadzie „drzeć, co się uda“!

Rozumiemy, że muszą istnieć pewne różnice cen nawet przedmiotów, pochodzących z jednego i tego samego źródła wytwórczości, jednego i tego samego gatunku.

Nie każdy sklep może się zadawać jednakoową skalą procentowego zarobku.

W kalkulacji bowiem muszą być brane pod uwagę koszty handlowe, koszty prowadzenia przedsiębiorstwa, będące w zależności od czynszu placanego za sklep, od urządzenia wewnętrznego, od ilości i rodzaju personelu, od utrzymywania przedsiębiorstwa na tym lub innym poziomie.

Jeśli kupujący wymaga komfortu, musi sobie zdawać sprawę, że za ten komfort policzą mu w kalkulacji ceny każdego przedmiotu.

Jeśli kupującemu zależy nawet na takiej okoliczności, aby w sklepie, w którym on załatwia zakupy, mabyła tylko sfera tak zwanych „jego ludzi“ — nich wie, że jedynie przez wyznaczanie cen wyższych, niedostępnych sferom uboższymi, kupiec zdoła uczynić zadość takiemu wymaganiu swojej klienteli.

Ale nawet w takich przypadkach obowiązuje zasada kalkulacji. Jeśli sklep mały, zdala od głównych arterii położony, prymitywnie urządzone, obsługiwany przez samego właściciela i jego rodzinę może się zadowolić zyskiem piętnasto lub dwudziesto procentowym, to magazyn duży wobec zwiększonych kosztów słusznie musi skalę zarobku podwoić a nawet potroić, co jednak nie jest równoznaczne z podwojeniem lub potrojeniem (bo i tak bywa!) ceny przedmiotu.

Rozumiemy, że kilo kartofli może na targu, znajdującym się na końcu miasta, kosztować 20 groszy, gdy na targu leżącym bliżej śródmieścia, dwadzieścia cztery grosze, a w sklepie spożywczym dwadzieścia osiem groszy, bo w pierwszym przypadku dochodzą koszty przewozu, a drugim koszty handlowe sklepu, niepomniennie wyższe od kosztów prowadzenia straganu. Dlaczego jednak, jak podaje „Głos Codzienny“ kilo kartofli młodych może kosztować na jednym targu 1 zł. 60 gr., na innym 3 zł., a w sklepie 4 zł. — na to odpowiedź dać może tylko wspomniana przez nas zasada „drzeć, co się uda“!

Ale pomówmy o innej sprawie.

Ten sam „Głos Codzienny“, mówiąc o tej „ozpiętości cen kartofli, dodaje: te same kartofle (w cenie 4 zł. za kilo) na talerzu restauracyjnym kosztują 16 złotych!

Tu „Głos Codzienny“, zdradza, olbrzymia nieznamość rzeczy!

Otóż nie te same.

Przedewszystkiem tamte, ze straganu lub sklepu, aby były takie same, jak w restauracji muszą

być: oczyszczone, wypłótkane, ugotowane, odcieczone, posolone, posypane zielenią, oblane masłem i podane na talerzu, który po spożyciu kartofli przez gości musi być uprzątnięty, wymyty w wodzie gorącej, wytarty ścierką, a jeśli — jak to się zdarza codziennie — podczas mycia zostanie uszkodzony to musi powędrować do śmietnika.

Idźmy dalej. Te kartofle restauracyjne ani nie są podobne do tych kartofelków, leżących na straganie.

Bo w każdym z tych kartofelków restauracyjnych tkwił: olbrzymi lokal, rzęsiste oświetlenie, dwanaście, dosłownie dwanaście podatków, Kasa Chorych, ubezpieczenie od bezrobocia, koszt zużywanych szybko wskutek codziennego prania obrusów i serwetek, amortyzacja platerów i zastawy stołowej, szwajcar przy drzwiach, zespół muzyków, przygrywających do obiadu i kolacji, liczny personel za bufetem i jeszcze liczniejszy — choć niewidzialny zespół kucharzy, pomocników, pomywaczek i służby niższej w kuchni!

W każdym z tych kartofelków musi się mieścić cząstka straty, jakie powoduje łatwe psucie się artykułów spożywczych, których zużycie w czasie właściwym zależy jest od tak zmiennych okoliczności, jak upodobania gości.

Dziś dziesięć kilogramów ryb spożyli podczas śniadań i obiadu, trzeba było na gwałt dodatkowo kupować, aby mieć zapas na kolację, a nazajutrz — kto by się spodziewał! — cały zapas pozostał i musiał być wyrzucony... Tak los spotyka bardzo często artykuły spożywcze i to najdroższe, jak ryby, drób i zwierzyzna!

Otóż w kartofelkach, podanych na talerzu restauracyjnym, musi to tkwić wszystko!

Trzeba rozróżniać rzeczy. Co innego jest tylko pośrednictwo, a więc sprzedaż artykułu w gotowym stanie, co innego zaś sprzedaż artykułu przerobionego.

Pomiędzy ceną kartofla, dostarczonego przez wieś na targ, a podanego na talerzu gościowi w restauracji jest ta sama różnica ceny jaka dzieli kawał skóry od wykwitnego bucika, wystawionego w eleganckim sklepie z obuwiem!

I dlatego zestawienie: kilogram kartofelków na targu — 4 zł., a w restauracji ten sam kilogram (nie ten sam, bo sporo z niego odeszło przy oczyszczaniu), tych samych kartofli (i znów nie tych samych, bo przerobionych i przygotowanych do spożycia!) na talerzu restauracyjnym 16 złotych — grzeszy nieścisłością i nieznamościami rzeczy!

Ceny restauracyjne!

Niech dziennikarz „Głosu Codziennego“ wskaże choć jeden artykuł, któryby odsprzedawca kupiec sprzedawał stale ze stratą.

A każda restauracja posiada taki artykuł: są nim obiady w cenie od jednego do półtora złotego!

Sumiennie i ściśle przeprowadzona kalkulacja udowodni, że taki obiad jest sprzedawany ze stratą.

Zresztą ta sama kalkulacja, która dba o wysoki poziom kuchni własnej nie zarabia na kuchni, pomimo, iż wydać się może, porównując ceny surowca t. j. artykułów żywnościowych z cenami gotowych dań, iż uprawia ona lichwę.

To nie frazes, lecz prawda, którą potwierdzi każdy fachowiec.

T. P.

KIOSK WŁASNY
mieć będzie
**„RESTAURATOR
I HOTELARZ POLSKI”**
NA WYSTAWIE
PRZEMYSŁU HOTELOWEGO, RESTAU-
RACYJNEGO I CUKIERNICZEGO
W POZNANIU
OD 24 WRZESNIA DO 9 PAŹDZIERNIKA R. B.



Akademia kucharska.

Na Faubourg Saint Honore w Paryżu mieści się wielka szkoła, a raczej akademja kucharska, w której liczni słuchacze i słuchaczki z całego świata kształcą się w najwykwintniejszej sztuce kulinarnej. Nauka nie polega tak, jak w innych szkołach kucharskich na praktycznych zajęciach, ale na wykładach ilustrowanych pokazami, jak daną potrawę należy najlepiej przyrządzić, jak doprowadzić gotowanie do szczytu doskonałości.

W ławkach przed pulpitemi siedzą uczniowie, słuchając uważnie profesora w białym fartuchu i z białą czapką na głowie. Profesor ma przed sobą duży stół z marmurowymi i drewnianymi blatami. Między jednym a drugim stołem płonie ognisko kuchenne dla gotowania potraw, o których mówi wykładowca, informując nie tylko o sposobie przyrządzenia potraw, ale wyjaśniając ich powstanie i historję. Na ścianie wiszą naczynia kuchenne, na stole obok przygotowane są przeróżne przyrządy kuchenne dla demonstrowania wykładu. Prof. białą pianą przyrządzając mięso, mieszając przyprawę, opowiada słuchaczom, w jakiej porze roku należy daną potrawę jeść, kiedy trzeba jej unikać, jak hoduje się poszczególne jarzyny, w jaki sposób rozpoznaje się ryby nieświeże od świeżych, z jakich okolic najlepsze są jajca, czy drób i t. d.

Studenci zapisują pilnie wszelkie mądrości w swych zeszytach, najwięcej jednak zajmuje ich praktyczna strona wykładu. Śledzenie demonstracji profesora nie jest rzeczą łatwą i wymaga nadzwyczajnej uwagi. Pracuje on bowiem z szybkością przypominającą pokazy magików. W zręcznych rękach migają tylko różne specjały, kawałki, pulardy, pasztety z gęsich wątróbek, trufle, sosy, miesza, kręci, zawija, nie przestając równocześnie wócić, aż powstają gotowe wyśmienite potrawy. Wśród słuchaczy znajdują się nie tylko ludzie przygotowujący się do zawodu kucharskiego, ale damy z towarzystwa, smukłe eleganckie paryżanki, angielskie lady, piękne włoszki, słowem, towarzystwo międzynarodowe, nieraz bardzo wykwintne.

Arcyszuka kucharska.

Któż z nas nie czytał świetnego opisu uczty w Mickiewiczowskim „Panu Tadeuszu”.

Przytoczymy wyjątek:

*Tu Wojski skończył opis i laską znak daje,
I wnet zaczęli wchodzić parami lokaje
Roznoszący potrawy; barszcz królewskim zwany,
I rosół staropolski sztucznie gotowany,
Do którego Pan Wojski z dziwnemi sekrety
Wrzucił kilka perelek i sztukę monety.
Taki rosół krew ężyści i pokrzepia zdrowie —
Dalej inne potrawy, a któż je wypowie!
Kto zrozumie nieznane już za naszych czasów
Te półmiski kontuzów, arkasów, blemasów,
Z ingrediencyami pomuchl, figatelów,
Cybetów, piżm, dragantów, pinelów, brunellów;
Owe ryby! łososie suche, dunajeckie,
Wyżyny i kawitory weneckie, tureckie,
Szczuki główne i szczuki podgłówne, łokietne,
Fladry, i karpie ćwiki i karpie szlachetne!
W końcu sekret kucharski: ryba nie krojona,
U głowy przysmażona, we środku pieczona,
A mająca potrawę z sosem u ogona.*

Ileż tu nazw potraw staropolskich, potraw o których zapomniano zupełnie!

Skąd jednak nasz wieszcz czerpał te wiadomości?

Okazuje się, że z książki kucharskiej XVII wieku, dzieła Stanisława Czarnieckiego, które ukazało się w druku po raz pierwszy w roku 1762, a wychodziło pod rozmaitymi tytułami.

Otóż egzemplarz tego dzieła, wertowany przez Adama Mickiewicza na dworze w Tuchanowiczach, wsi będącej własnością Wereszczaków, nosił tytuł: „Ciekawa wiadomość o kuchni, czyli sto potraw mięsnych, tyleż rybnych i tyleż mlecznych”.

Wspomniany „sekret kucharski” o rybce całej jednocześnie „przysmażonej, pieczonej i mającej potrawkę z sosem u ogona” brzmiał w tej książce, jak następuje:

„Szczuka jedna całkiem nie rozdzielona, nie rozkrajana, smażona głowa, warzony środek do rosółu albo kassanatu, pieczony ogon, którą tak zrobisz.

Weźmij szczukę, jaką wielką chcesz, ogol trochę od głowy, w środku zostaw łuszkę, od ogona też trochę ogół. Spraw narkuty na rożen mięsny, ten środek z tłuszczką obwiń chustą, a obwiąż sznurkami, zmaczawszy tę chustę w occie winnym osolonym, potrząśnij też solą głowę i ogon, a przyłóż do wolnego ognia, piecz a obracaj. Miej ocet winny, solony w rynce przy ogniu, któryby wrzał, a polewaj nim często tę chustę, któraś obwinał szczukę. Głowę też wcześniej pożynguj oliwą, albo olejem, albo masłem, a potrząśnij trochę mąką pszenną i drugi raz i trzeci raz to czyn, to się imszyc będzie, a ogon na ostatku, gdy się rumienić będzie pożynguj także czym chcesz, ale mąką nie potraszaj. A gdy rozumiesz, że już gorąco, zdejmij z rożna, chustę odwiń, bedziesz miał szczukę smażoną, warzoną i pieczoną”.



Wartość odżywcza piwa.

Czasopismo „Brasserie et Malterie“, zamieściło odczyt pod powyższym tytułem p. I. Raux, wygłoszony z okazji „Dnia Piwa“ w Lille.

Poniżej zamieszczamy streszczenie tego ciekawego odczytu.

Wartość odżywcza piwa była celem badań wielu uczonych w szczególności zaś lekarzy, a wszyscy doszli do wniosków pochlebnych dla piwa.

Ilość ciał stałych, znajdujących się w piwie w stanie rozpuszczenia, waha się zależnie od gęstości brzości, z której piwo zostało utworzone.

Nie biorąc pod uwagę składników lotnych, jakim jest alkohol i kwas węglowy, 1 litr piwa może zawierać od 40 do 60 gramów różnych ciał, stanowiących to co nazywamy ekstraktem.

Na większą część tego ekstraktu składają się węglowodany to jest związki w rodzaju krochmalu i cukrów. Właściwie, są to przeważnie dekstryny, ciała pośrednie między krochmalem i cukrem, z małą domieszką cukru właściwego brzości piwnej to jest maltozy. Łącznie stanowią ilość 30 do 50 gr. na 1 litr. Ich wartość odżywcza jest znana, gdyż jest równoważną do wartości odżywczej krochmalu zbożowego i cukru, jaki spożywamy za zwyczaj.

Niezależnie od tego litr piwa zawiera od 2 do 5 gr. związków azotowych, to znaczy ciał o wartości odżywczej równej tej samej wagowej ilości mięsa, obliczonej bez wagi wody; pozatem są one nawet łatwiej przyswajalne dla organizmu, aniżeli związki azotowe mięsa, gdyż są rozpuszczone i możnaby je było prędzej porównywać ze składnikami buljonu mięsnego.

Związki mineralne, odgrywające tak poważną rolę w odżywianiu, znajdują się w piwie w ilości od 1,5 do 2 gr. na litr. Tem większą przedstawia one wartość, że składają się w przeważnej części z fosfatów, których podstawowe znaczenie dla organizmu ludzkiego, z punktu widzenia rozwoju tkanki kostnej i potrzeb układu nerwowego, nikomu nie jest obce.

Powszechnie są znane leki stosowane w medycynie, których jedynym zadaniem jest wzbogacenie wycieńczonego organizmu w fosfaty, które organizm stracił w czasie choroby gorączkowej.

Ażeby fosfaty były przyswajane przez organizm, muszą znajdować się w stanie związków organicznych, a są to właśnie związki w rodzaju tych, jakie napotykamy w piwie.

Kwas węglowy odgrywa rolę podniecztą i również pomaga trawieniu. Jest to zresztą obserwacja życia codziennego, która doprowadziła do fabrykacji napojów gazowych, nie posiadających zresztą żadnej z zalet piwa właściwych.

Dodać należy, że wszystkie piwa zawierają nieco gliceryny, której wartość odżywcza jest dobrze znana.

Są jeszcze i inne składniki, które pomimo, że istnieją w znikomych ilościach, mają jednak niezwykłe doniosłe znaczenie i ich istnienie przede wszystkim piwo zawdzięcza swe dobroczynne a nawet lecznicze właściwości. Mowa tu o składnikach pochodzących z chmielu, esencji wonnych, żywicy i taniny. Są to właściwie przyprawy piwa. Bez chmielu piwo byłoby mdłe, niestrawne i prędkoby obrzydło. Wywoływałoby takie same wrażenie jak np. miod pitny, do którego nie dodano przyprawy.

Zapach chmielowy nadaje piwu smak przyjemny i pozbawia je mdłego charakteru. Żywice chmielowe dodają goryczki, a wtemy, że wszelkie ciała gorzkie jak chinina, skórka pomarańczowa i t. p. wpływają wysoce pobudzająco na apetyt i dlatego są stosowane w leczeniu.

Tanina wreszcie nadaje piwu specjalny smak i jak wiadomo wywiera wpływ dodatni na błonę śluzową kiszek.

Dzięki wszystkim tym składnikom, a przede wszystkim dzięki żywicom, piwo posiada własności lecznicze, jest usmierzające, wzmacniające, pobudzające, podniecające łaknienie, ułatwiające trawienie i moczopędne.

Alkohol zawarty w piwie może być uważany przez niektórych, zbyt nieprzejednanych apostołów przeciwalkoholizmu, za składnik trujący, lecz jest to ciężkim błędem.

Alkohol jest węglowodanem tak jak krochmal, lub cukry; jest to możnaby powiedzieć, cukier o prostszej chemicznej budowie. W organizmie zresztą ulega takiemu samemu spalaniu, jak cukier otrzymany z krochmalu, który spożywamy wraz z potrawami.

Szkodliwe działanie alkoholu ma miejsce dopiero wtedy, gdy jego spożycie przekracza pewną granicę, lecz ilość alkoholu zawartego w piwie, leży napewno poniżej tej granicy.

Fizjolog, Karsh dowodził, że alkohol w takim stężeniu, w jakim go spożywamy w piwie, czterokrotnie silniej pobudza wydzielanie soków żołądkowych, aniżeli woda, a więc znacznie przyspiesza trawienie.

Krajowa Wytwórnia Radjo Aparatów

SALON—RADJO—KULTURA

SP. Z O. O.

Warszawa, Bielańska Nr. 22

WYTWÓRNA RADJO APARATÓW, PROWADZONA PRZEZ FACHOWCÓW. WYSPECJALIZOWANA W MASOWEJ PRODUKCJI RADJO APARATÓW, POLECA STAŁE OSTATNIE NOWOŚCI RADJOTECHNIKI, APARATY RÓŻNYCH TYPÓW OD DETEKTOROWYCH DO 8-LAMPOWYCH Z DOSKONAŁYM ODBIÓREM CAŁEJ EUROPY, W SKRZYNKACH MAHO-
NIOWYCH I ORZECHOWYCH, ŻALUZIOWYCH, TYPU AMERYKAŃSKIEGO.

NA DOGODNYCH WARUNKACH.

CENY KONKURENCYJNE.

Liczni uczeni dowiedli, że drożdże zawierają również i witaminy, które przechodzą do piwa. Wszelkie piwa nawet filtrowane nie są pozbawione nigdy pewnej ilości drożdży. Wreszcie aczkolwiek niedawno dopiero stwierdzono obecność witamin w piwie, działanie przeciwnieciowe tego napoju znane jest od bardzo dawna.

Podnosząc hygieniczne zalety piwa, możemy spotkać się z zarzutem, że piwo jest napojem bardzo łatwo ulegającym zaburzeniom i że choroby, którym piwo ulega, może je uczynić szkodliwym dla spożywcy. Argument ten jest bezsprzecznie ważki, lecz bardzo łatwy do odparcia. Jeżeli uczynimy przegląd organizmów, mogących rozwijać się w piwie w pierwszym rzędzie znajdziemy drożdże (to jest organizmy spotykane najczęściej), które wprowadzając powodują lekkie zwapnienie piwa, mało jednakże wpływają na smak, a jak wyżej zaznaczyliśmy, ich wpływ na organizm ludzki jest tylko dodatni. Pozostają więc tylko bakterie jako jedyne możliwe niebezpieczeństwo. Na szczęście spotykamy w piwie jedynie bakterie kwasotwórcze, wytwarzające kwas mlekowy lub też kwas octowy, to jest kwas znajdujący w mleku zsiadłym i occie. Obecność tych właśnie kwasów wyklucza wszelką możliwość rozwoju bakterii gnilnych, mogących zawierać trucizny, których poronujące działanie obserwujemy przy zatruciach pokarmami. Gdy chodzi o piwo nie podobnego mlejsza męć nie może, najwyżej zaobserwować możemy pewne skwaśnienie, które wprowadzić nie wszystkim smakuje, a przede wszystkim

stkiem cierpiącym na dyspepsję, nie może jednak spowodować żadnych poważnych zaburzeń, gdyż kwas octowy jest doskonałą przyprawą, a kwas mlekowy idealnym środkiem dyżenfekcyjnym kłszek; wiadomo wszystkim, że jest on stosowany przeciw bieguncie u małych dzieci, a powszechnie znane są również różne fermenty młeczne, znajdujące się w sprzedaży w postaci specyfików lekarskich, stosowanych w szczególności w walce z chorobami kłszek.

Możemy więc twierdzić, że piwo „zepsute“ nie jest napojem smacznym, ale z całą pewnością nie działa szkodliwie na drowie.

Zważywszy z drugiej strony, jaką troskliwością zmuszony jest piwowar otaczać piwo podczas rozlewu, aby je uchronić od wszelkiego zanieczyszczenia bądź to przez powietrze, bądź to przez kontakt z rurami i różnymi naczyniami, musimy się zgodzić, że żaden napój w tej mierze co piwo nie zasługuje na nazwę „napoju higienicznego“. Umocniemy się jeszcze w tem przekonaniu, strzeszczając tu zalety, które piwu przypisać należy:

Piwo jest pożywką strawną i pobudzającą dzięki zawartości alkoholu, kwasu węglowego i składników chmielowych.

Piwo jest środkiem usmierzającym i moczopędnym dzięki składnikom chmielowym.

Nie więc dziwnego, że lekarze zalecają spożywanie piwa przede wszystkim przy cierpieniach nerwowych, pewnych cierpieniach żołądkach i osobom karmiącym.

WARTE ZASTANOWIENIA.

Jeśli ustawa przeciwalkoholowa nie będzie znówelizowana gruntownie, jeśli jej szkodliwość nie zostanie zrozumiana, jeśli nasi pawodawcy sejmowi nie zrozumieją, że ta ustawa nie walczy z alkoholem, lecz znakomicie przyczynia się do wzrostu pijaństwa, jeśli zatryumfuje pogląd posłanki Moczyłłowskiej, wlewnie wspieranej przez posłankę Bałicką, przez socjalistkę Moraczewską i doktora medycyny w krótkiej (bo taka przecie moda!) spódniczce J. Budzińska-Tylicka, zorganizowania i uruchomienia „żeńskie brygady policyjnej“ do kontrolowania, czy ustawa w całej pełni jest przestrzegana, jeśli zatem to wszystko pozostanie podawnemu — to niema innej rady, trzeba będzie pójść w ślady pomysłowej Ameryki i stworzyć Towarzystwo Asekuracyjne, któreby pokrywało straty nam, restauratorom.

No powiedźcie sami!

Przychodzi do naszego zakładu w sobotę po południu lub w niedzielę sam pan „poseł“, sam pan „sędzia“, sam „pan starosta“, sam „pan komisarz“, sam „pan sekretarz komisariatu“, wreszcie „sam pan przodownik“.

Bo czy nie przychodzą?

Przychodzą i właśnie najczęściej w soboty, albo w niedziele.

Każdy z nich podchodzi do bufetu i powiada: — Napilbym się czegoś żołądkowego!

Rozumie się, że jeśli się wspomina o żołądku, to nie ma się na myśli wody, jako że każda woda, jest najszkodliwsza dla żołądka.

Odpowiedz no tu takiemu „samemu“, że:

— Przepraszam najmocniej, ale dziś jest właśnie tym dniem błogosławionym, w którym ustawa

przeciwalkoholowa nie pozwala absolutnie nic żołądkowego.

W najlepszym razie obrazi się, wyjdzie i nigdy już nie zajrzy.

W najgorszym przypadku zrobi to samo, ale z towarzyszeniem słów:

— Pan nie wre, kto ja jestem! Ja panu pokaże!

Ja pana nauczę! Ja panu dam! Widzisz go, szynkarz! On mnie śmie gadać o jakiejś ustawie.

Rozumiesz pan — ustawa to ja!

Aby więc uniknąć utraty gościa i awantury i aby uczynić zadość wymaganiom ustawy — nalewa się takiemu „samemu“ filizanczkę conajmniej cztero-kleliskową.

Lecz w tej chwili grom z jasnego nieba!

Wkracza członkini „żeńskie brygady policyjnej“, wacha filizanczkę (tak postępuje dotąd brygada męska) i masz protokół, jak się patrzy!

A konsekwencje?

Kara taka lub inna, lecz zawsze połączona ze sprawą pieniężną!

Otóż w Ameryce w stanie Oregon powstało towarzystwo asekuracyjne, ubezpieczające wyłącznie od ryzyka związanego z... prohibicją! A więc wszelkiego rodzaju asekuracje, począwszy od asekuracji na wypadek konfiskaty, skończywszy na asekuracji od uwięzienia....

W roku 1925 premie wpłacone towarzystwu wynosiły przeszło 500.000 dolarów.

Stanowczo przydałoby się podobne towarzystwo, jeśli ustawa przeciwalkoholowa nie będzie znówelizowana gruntownie, zgodnie ze wskazaniami zdrowego rozsądku i w kierunku istotnej walki z alkoholem.

ZAPRZECZENIE.

Od WP. dr. Adama, sekretarza Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowego w Rzeczypospolitej Polskiej, otrzymujemy z prośbą o zamieszczenie poniższe pismo.

DO REDAKCJI „RESTAURATORA I HOTELARZA POLSKIEGO“.

W NN. 6 i 7 „Restauratora i Hotelarza Polskiego“ Zarząd Związku Restauratorów na okręg Pomorski poddaje krytyce rzekomo mój artykuł drukowany w N-rze 12-ym „Domu Gościnnego“.

Nie wchodząc w treść krytyki i samego artykułu niniejszem kategorycznie oświadczam, że dotychczas żadnego artykułu na łamach „Domu Gościnnego“ nie umieszczałem.

Prosząc Sz. Pana Redaktora o podanie niniejszego oświadczenia do publicznej wiadomości, łączę wyrazy głębokiego szacunku i poważania.

Dnia 1-go sierpnia 1927 r.

(—) Wł. Adam.

Sekretarz C. Z. P. P. i St.

POWSZECHNA WYSTAWA PRZEMYSŁU HOTELOWEGO, RESTAURACYJNEGO I CUKIERNICZEGO.

Taką nazwę będzie nosić Wystawa, która trwać będzie 16 dni w Poznaniu na terenie Targu Poznańskiego, otwarta zaś zostanie przy d. 24-go września r. b.

Program wystawy obejmuje:

Grupa I. a) Wytwórczość spożywcza: Młynarstwo. Fabrykacja Makaronów. Wypiek chleba. Cukrownictwo. Fabryki: wafli, biszkoptów i opłatków; ciast i ciastek; czekolady i cukrów deserowych; drożdży. Mleczarnie i serownie. Jajczarstwo. Fabrykacja wódek, likierów, rumów i t.p. Wytwórczość win owocowych. Miodosytnie. Browary i słodownie. Fabrykacja octu, musztardy, sosów i t.p. Wytwórczość olejów, jadalnych i masła roślinnego. Fabrykacja cykorii. Palenie kawy. Pakowanie herbaty. Fabrykacja konserw mięsnych, wędlin i t.p. Fabrykacja przetworów rybnych. Rybołówstwo i gospodarstwo rybne. Fabrykacja wód mineralnych i gazów. Salliny i warzelnie soli.

b) Sztuka kulinarna:

Dział naukowy:

Podręczniki zawodowe, jadłospisy restauracyjne i bankietowe, skorowidze układania jadłospisów.

Dział zawodowy:

Majonezy, pasztety, fromaże, galantyny, sałatki, zakąski, kanapki.

Dział praktyczny:

Gotowanie na gazie, przyrządzanie zup, mięsnych potraw, omletów, jajek etc.

Dział konserw:

Owoce, jarzyny, grzyby, przetwory kulinarne.

Nakrycia stołowe:

Stół bankietowy, kawalarniany, restauracyjny, domowy, śniadaniowy, obiadowy, kolacyjny.

Praca kelnerów:

Obsługa konsumentów. Podawanie potraw i sprzątanie. Łamanie obrusów i serwet. Rachunkowość.

UWADZE P.P. RESTAURATORÓWI

Zwracaliśmy już kilkakrotnie uwagę P. P. Restauratorów na konieczność i celowość

WYKŁADANIA NA STOŁACH

w restauracjach i kawiarniach organu zawodowego „Restaurator i Hotelarz Polski“.

DAJCIE MOŻNOŚĆ GOŚCIOM WASZYM

zapoznania się ze sprawami zawodu. Niech dowiadują się o Waszych potrzebach, Waszych sprawach, Waszych troskach i Waszych krzywdach!

TYLKO PRZEZ ORGAN WŁASNY

możecie skutecznie bronić interesów własnych, a obrona będzie tem skuteczniejsza, im szerszy ogół przyzna Wam słuszość.

Dział hotelowy:

Przyjazd konsumenta i załatwienie. Sprzątanie pokoju, obsługa, czyszczenie garderoby, wyjazd, rachunek.

Grupa II. Pokoje hotelowe. Dźwignie, umywalnie, klozety. Tkaniny z zakresu gospodarstwa domowego.

Grupa III. Przemysł higieniczny: a) higiena życia codziennego: mydła, krochmal, kosmetyki, przetwory farmaceutyczne i t.p.

b) Higiena domu, biura i ubrania.

Grupa IV. Chłodnictwo w zastosowaniu do celów przemysłu spożywczego, gospodarstwa domowego i higieny.

Grupa V. Gazownictwo w zastosowaniu do celów przemysłu spożywczego, gospodarstwa domowego i higieny.

Grupa VI. Elektryczność w zastosowaniu do celów przemysłu spożywczego, gospodarstwa domowego i higieny.

Komitet Wystawy stanowią p.p.:

B. Kasprowicz, Gniezno, St. Borowski, Lwów, J. Jarocki, St. Knaśiak, Pobratyn w Warszawie, M. Bojcum, Palejowski, Bydgoszcz, dyr. Kontroler, Dr. Adam syndyk Centr. Związku Browarów w Warszawie, Davison Emil prezes Tow. Rest. w Warszawie, dyr. Mrożewski prezes Zw. Browarów w Warszawie, Kazimierz Laurentowski w Inowrocławiu, Wróblewski prezes hotelarzy w Warszawie, St. Wołkowski prezes rest. w Krakowie, Kazimierz Maksymowicz prezes Zw. Rest. Małopolski, Kowalski w Wilnie, Rodakowski prezes Zw. Rest. Górnego Śląska, Katowice, dyr. Berger Łódź.

Jerzy Grodzicki, prezes Cechu Cukierników, Warszawa, Rączyński Fr. prezes Cechu Cukrowników, Poznań, Wicenty Gutowski prezes Pom. Gastronomicznych, Warszawa, Wacław Ożarowski prezes

pracowników hotelarzy, Warszawa, Józef Pilecki Łódź, Marian Dobroszycki Łódź, Feliks Janicki, Mieczysław Gwizdalski, Poznań, Józef Berendt, Bydgoszcz.

Kto i jakich udziela ulg podatkowych.

Według rozporządzenia min. skarbu, ogłoszonego w Nr. 66 „Dziennika Ustaw” dotyczącego szeroko sfer społeczeństwa, ulg podatkowych udzielają izby skarbowe i urzędy podatków i opłat.

I. PODATKI BEZPOŚREDNIE.

Wydział II izby skarbowej załatwia sprawy: 1) umorzeń podatku przemysłowego do 1.000 zł., 2) umorzeń podatku dochod. do 200 zł., 3) rozkłada na raty wszelkie zaległości podatkowe najwyżej na 6 miesięcy do sumy 30.000 zł., 4) odracza je najwyżej na 2 miesiące do 30.000 zł., 5) bieżące wpłaty miesięczne i kwartalne na podatek przemysłowy oraz przedpłaty na podatek dochodowy bez względu na wysokość sumy odracza na czas do jednego miesiąca, zaś rozkłada raty na czas do dwu miesięcy.

Urząd skarbowy podatków i opłat: 1) rozkłada na raty wszelkie zaległości w podatkach bezpośrednich na czas najwyżej 3 mies. do sumy 5.000 zł. 2) odracza je na 1 miesiąc do 2.000 zł., 3) ogranicza ściąganie kar za zwłokę narosłych do dnia wniesienia podania o ulgi oraz stawia wnioski o ich umorzenie.

Uprawnienia władz akcyzowych.

Sprawy podatków pośrednich i opłat monopolowych należą do wydziałów IV Izb Skarbowych i Urzędów Akcyz i Monopoli. Nowe rozporządzenie Min. Skarbu wprowadziło następujący podział czynności.

Do zakresu Izby należą:

- 1) rozkładanie na raty wszelkich grzywien do 6 miesięcy, a do 12 miesięcy grzywien powstałych wskutek podwyższenia podatku lub opłaty od stwierdzonych zapasów;
- 2) kredytowanie należności akcyzowych ponad 5000 zł.;
- 3) zwracanie nadpłat podatków pośrednich i opłat monopolowych;
- 4) nadawanie koncesyj na hurtownie wyrobów wszelkich monopoli oraz na sprzedaż detaliczną wyrobów spirytusowych;
- 5) zezwalanie na urządzenie loterii fantowych do 3000 zł. kapitału gry;
- 6) zezwalanie na pobór spirytusu do wyrobów kosmetycznych oraz dokonywanie przydziałów olejów mineralnych o gęstości 0.865 do 0.885° areometra do celów przemysłowych;

II. OPŁATY STEMPOWE I PODATEK SPADKOWY.

Wydział V izby skarbowej odnośnie do opłat stempowych odracza lub rozkłada na raty płatności: 1) opłaty pojedynczej nie przewyższającej 500 zł., a należnej od pisma, stwierdzającego umowę przejścia rzeczy nieruchomości między krewnymi lub powinowatymi w linii prostej albo między rodzeństwami, 2) wszelkich innych opłat pojedynczych do 100 zł., 3) podwyżki stempowej do 1.000 zł. Termin odroczenia lub rozłożenia na raty nie może być dłuższy niż rok, licząc od daty, kiedy opłatę lub podwyżkę należało uiścić. W zakresie podatku od spadków i darowizn izba skarbową 1) odracza lub rozkłada na raty płatności podatku spadkowego do lat 5, a ponad 5 do 10 lat, za zgodą min. skarbu, bez ograniczenia sumy, 2) darowuje grzywny bez względu na sumę, 3) umarza zaległości z powodu nieściągalności do 1.000 zł. Uprawnienia odrębnych urzędów opłat stempowych istniejących tylko w większych miastach są analogiczne jak urzędów podatkowych w zakresie podatków bezpośrednich.

Wymieniane ulgi przyznawane są tylko na wnieszone do urzędów podania. Podane sumy należy rozumieć bez kar za zwłokę i kosztów egzekucyjnych.

7) zezwalanie na wyrób piwa powyżej 9 proc. ekstraktu;

8) wydawanie pozwoleń na sprzedaż soli przemysłowej.

Do Urzędu Akcyz i Monopoli należy:

- 1) rozkładanie na raty grzywien do 3 miesięcy, a do 6-ciu powstałych wskutek podwyższenia podatku lub opłaty od stwierdzonych zapasów;
- 2) ostateczne nadawanie detalicznych koncesyj tytoniowych, a tymczasowe koncesyj hurtowych;
- 3) kredytowanie należności akcyzowych do 5000 zł.;
- 4) zezwalanie na urządzenie loterii fantowych do 1000 zł. kapitału gry;
- 5) wydawanie zezwoleń na pobór spirytusu do celów leczniczych i naukowych;
- 6) zwalnianie olejów mineralnych od podatku w całości lub części, w wypadkach niezastrzeżonych władzom wyższym.

Zarządzenia powyższe są nader słuszne, gdyż ułatwiają obywatelom załatwienie spraw od razu w jednym urzędzie.

ODDZIAŁ NA POLSKĘ ZACHODNIĄ „Restauratora i Hotelarza Polskiego”

Niniejszym powiadamiamy, iż z dniem 1-go sierpnia r. b. utworzyliśmy w Poznaniu, przy ul. św. Marcina Nr. 37, Oddział na Polskę Zachodnią Redakcji i Administracji naszego pisma, powierzając prowadzenie tego Oddziału p. Józefowi Koralewskiemu, uprawnionemu do występowania w naszym imieniu.

Redakcja i Administracja
„Restauratora i Hotelarza Polskiego”.

Redaktor: S. GARZTECKI.

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „WIEDZA ZAWODOWA”.

Druk Zakł. Druk. W. Piekarniaka, Ordynacka 3, tel. 44-59.

KONIAK

MARKA HANDLOWA
ZATW. MINIST.

SZUSTOWA

S
R
E
B
R
OP
L
A
T
E
R
Y

Dyrekcja Kolei Państwowych W KRAKOWIE

ogłasza przetarg publiczny na dzierżawę restauracji w Oświęcimiu z terminem wnoszenia ofert do dnia 8 września 1927 r., godz. 12-ta w południe.

Blższych informacji zasięgnąć można codziennie, z wyjątkiem niedziel i świąt w Wydziale IV-tym Dyrekcji Kolei Państwowych w Krakowie, Plac Matejki L. 12 — II piętro, drzwi Nr. 130.

CZAS ODNOWIĆ PRENUMERATĘ

NA KWARTAŁ 3-ci

ŚMIERĆ MUCHOM.

Jeszcze niewielu ludzi zdaje sobie dostatecznie sprawę ze szkodliwości much, przedstawiających poważne niebezpieczeństwo dla zdrowia i życia ludzkiego.

Ta mucha, której obecność znosimy tak spokojnie jest niebezpiecznym rozsądnikiem chorób, roznosicielem zarazków chorobotwórczych.

Ta mucha, do której natrętnego brzęczenia przywykamy tak łatwo, uganiająca się po całych dniach za poszukiwaniem pożywienia i nie gardząca żadnym, żerująca na wszelkiego rodzaju odpadkach i nieczystościach, ssąca pot zwierzęcy, delektująca się rozmaitemi substancjami, będącymi w stanie rozkładu, ta właśnie mucha, zatrzymując się dla wypoczynku i zaspokojenia apetytu na artykułach spożywczych, na cukrze w otwartej cukiernicy, na kromkach świeżo pokrajanego chleba, na wszystkich potrawach chłodnych, pozostawia na nich tysiące bakterji, przenosi na nie zarodki tyfusu brzuszego, cholery i t. d.

Ta nasza, poczciwa, oswojona z naszymi domostwami, mucha „swojska”.

Właściciele zakładów restauracyjnych powinni wziąć gorąco do serca nasz apel: „śmierć muchom!”

Należy je niszczyć, tępić bez miłosierdzia.

Bierzmy przykład z innych narodów.

W Ameryce na każdym kroku spotyka się afisze, uświadamiające o niebezpieczeństwie.

Głoszą one:

— „Wzywamy was do walki z muchą!”

„Z trucizną w jednej z kłapką w drugiej ręce masakrujemy je bez pardonu!”

Nie zapominajmy przytem o niezwyklej płodności much. Oto jedna mucha może wydać w okresie od maja do końca października pięć do sześciu pokoleń, składa zaś jednorazowo około 150 jajeczek. Ze zaś już po upływie dwudziestu czterech godzin wykladają się larwy, po dziesięciu wydostają się z nich muchy, które po czternastu dniach osiągną dojrzałość płciową i mogła już składać jajeczka, w ten sposób jedna samica może w okresie wyżej wskazanym być przyczyną narodzin stu pięćdziesięciu milionów much!

Nie zapominajmy jeszcze o jednym. Oto na jednej musce, jak stwierdziły badania, znaleźć można do 6,500,000 bakterji zarodników!

Muchy więc należy tępić wszelkimi dostępnymi nam środkami.

Najbardziej wskazanem jest niszczenie jajeczek.

Najbardziej ulubionem miejscem składania jajeczek przez muchy są ekskrementy ludzkie i zwierzęce.

Należy więc doły, do których wrzuca się wszelkie nieczystości, trzymać zamknięte i dezynfekować je często wapnem.

Dobrze jest również stosować wszelkie trucizny. Istnieje pozatem doskonały sposób: ustawianie wszędzie w mieszkaniu talerzyków z mlekiem lub syropem z dodaniem kilka kropel formaliny, która działa zabójczo na muchy.

Słowem — śmierć muchom!

Od 80 lat istniejący
w całej Polsce znany

BROWAR OKOCIMSKI

poleca

swoje znane z dobroci piwa
nagrodzone na Wystawie Spożywczo-Hygienicznej w Warszawie
najwyższą nagrodą **Dyplomem Honorowym** Min. Przemysłu i Handlu.

MARCOWE

PORTER

EKSPORTOWE.

REPREZENTACJA BROWARU OKOCIMSKIEGO

E. DAVISON

Warszawa, Grzybowska 75. Tel. 122-48.

ARCYKSIĄŻĘCY BROWAR

W ŻYWCU

ROK ZAŁOŻENIA 1865

Poleca swoje wyroby:

„ZDRÓJ ŻYWIECKI” — MARCOWE

Specjalność:

„PORTER”

„ALE”

Głównejsze Reprezentacje: M. Lorenc, Warszawa — Krochmalna 85; Jerzy Krzywoń, Poznań — Dąbrowskiego 28;
Arcyksięży Browar Żywiec, Reprezentacja Kraków — Zbożowa; „Zdrój Żywiecki”, Lwów — Kościuszki 24; Ignacy Piwo-
warczyk, Lublin — Krakowskie-Przedmieście 48; Józef Liedke, Katowice — Marjacka 37; St. Karpowicz, Zakopane.