

P.3703 nr. 2-12 1931

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACYJNEGO I HOTELARSKIEGO**

A K W A W I T S. A. POZNAŃ
FABRYKA LIKIERÓW i WÓDEK

Największy przemysł spirytusowy w Polsce
Wykwintne likiery
Wytrawne nalewki
Żytniówka Wielkopolska
Koniaki — rumy — araki
Śliwowica Bośniacka
Fabryczny Skład Hurtowy w Warszawie.

Rok ósmy
Numer drugi

Adres Redakcji i Administracji:
Nowogrodzka 39 m. 8. Telefon 614-15.

WARSZAWA
Luty 1931

CENA NINIEJSZEGO EGZEMPLARZA 1 zł. 50 gr.

HABERBUSCH i SCHIELE Sp. Akc.

egzyst. od roku 1846

polecają swe znakomite

PIWA: jasne, ciemne - dubeltowe i słodowe

PORTER

WÓDKI

LEMONIADĘ żórawinową,

WODĘ kryniczną.

ZWRACAMY UWAGĘ

NA SPECJAŁY **BACZEWSKIEGO**

PRAWDZIWA ŻYTNIA

ŻYTNIE WINO STOŁOWE

STARA NALEWKA WIŚNIOWA

BERNARDINE IMPERIALE

i SOUVERAIN

WSZĘDZIE DO NABYCIA

SKIERNIEWICKI BROWAR PAROWY

WŁADYSŁAWA STRAKACZA W SKIERNIEWICACH

poieca swoje wyborowe, o wysokiej jakości:

PIWA JASNE
CIEMNE **LEMONJADY** W RÓŻNYCH
GATUNKACH

nagrodzone wielokrotnie na wystawach złotymi medalami.

WŁASNY Hurtowy Skład w Warszawie, ul. Chłodna 64, telef. 617-80, oraz w Łodzi, Częstochowie, Kielcach, Sosnowcu, Kutnie, Płocku, Włocławku, Mławie, Pułtusku, Serocku, Sulejówku, Otwocku, Górze-Kalwarji, Grójcu, Pruszkowie, Grodzisku Maz., Żyrardowie, Rawie Maz., Brzezinach, Szydłowcu, Końskich, Wyszogrodzie, Żychlinie, Łowiczu i Sochaczewie.

PIEKARNIA „WSPÓŁCZESNA”

JÓZEFA ROGUSKIEGO

Warszawa, Ś-go Wincentego 6. Telefony 10-17-68 i 10-12-20.

Kompletnie zmechanizowana, urządzona podług najnowszych wymagań techniki i higieny, poleca

P.P. RESTAURATOROM SVOJE WYBOROWE

PIECZYWO W RÓŻNYCH GATUNKACH

U w a g a ! Szybka dostawa samochodami firmowymi.

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI

Oficjalny organ Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i Pokrewnych Zawodów
: : : : w Rzeczypospolitej Polskiej : : : :

Organe officiel du Syndicat général
de l'Union des Restaurateurs, des Hô-
teliers, et des Cafetiers en Pologne.

The Official Organ of the In-
corporated Association of Re-
staurants and Hotels in Poland.

Offizielles Organ des Zentralverbandes
der Vereine der Restaurant — Ho-
tel und — Caféhaus — Besitzer Polens.

CENA PRENUMERATY: — rocznie 16 zł., półrocznie — 8 zł., kwartalnie — 4 zł.

Prenumeratę wpłacać należy do P. K. O. na konto Nr. 9389.

O szkoły zawodowe dla przemysłu restauracyjnego i hotelowego

Dokoła tego palącego zagadnienia urosła już prawdziwa legenda... Legenda o niepowstrzymanym pędzie naprzód maszyny biurokratycznej, mającej rozwiązać owo zagadnienie!

Pęd ten trwa od dwóch lat, t. j. od czasu, gdy sprawa szkolnictwa zawodowego dla pracowników restauracji i hoteli postawiona została wreszcie na porządku dziennym przez t. zw. „czynniki miarodajne“. Konkretne rezultaty owego „pędu“? Ano, posłuchajmy!

Od szeregu lat wbijamy w głowy niektórym wielkim świata tego, że brak szkół zawodowych w gałęzi restauracyjno-hotelarskiej jest największą bolączką naszego zawodu. Jak długo ten tylko motyw, t. j. interes zawodu, był wysuwany — nawoływania upodabniały się do przysłowiowego głosu na puszczy.

W najlepszym razie — restauratorzy i hotelarze otrzymywali „miarodajną“ odpowiedź, że sprawa jest narazie nieaktualna, ponieważ brak funduszków uniemożliwia właściwą ingerencję państwa w dziedzinie szkolnictwa zawodowego.

Nic nie pomagały nieśmiałe uwagi, że fundusze jednak są i nawet wcale poważne. Wszakże pobierany jest od szeregu lat specjalny dodatek na szkolnictwo zawodowe od świadectw przemysłowych w wysokości 25% ceny patentu — i jeśli się zważy, że np. w jednym tylko okręgu warszawskiej Izby Przemysłowo-Handlowej, patentów I-ej i II-ej kat. wykupuje się około 6.000 rocznie — przynosi to bardzo, bardzo okragłą sumkę!

I nic nie pomagały przypomnienia, że z wymienionych 6.000 patentów przeszło 1.000 wykupują restauratorzy i hotelarze. T. zn., że w jednym tylko okręgu składają oni na rzecz szkolnictwa zawodowego paręset tysięcy zł. rocznie. Że w takim stanie rzeczy — restauratorzy i hotelarze mają wszelkie racje po temu, aby żądać za swoje pieniądze utworzenia szkoły dla swego zawodu.

Departament szkolnictwa zawodowego M. W. R. i O. P., któremu przypadła w udziale funkcja rozdzie-

lania owych funduszków — pozostawał głuchy na wezwania. Nie znaczy to, oczywiście, by wogóle nie zakładano szkół zawodowych za wpływy z rzeczzonego podatku. Owszem, otrzymali je nawet krawcy i szewcy, nawet pracownicy fabryk instrumentów muzycznych (a jakże!), tylko nie restauratorzy i hotelarze!

Dopóki tedy ze strony zainteresowanych wysuwno interes zawodu jako jedyny argument — sprawa szkół zawodowych dla przemysłu restauracyjno-hotelowego nie posunęła się ani o krok naprzód. Zasadnicza zmiana w tym stanie rzeczy datuje się zaledwie od dwóch lat.

Tę nagłą zmianę stanowiska wywołało zajęcie się przez „powołane czynniki“ sprawą rozwoju turystyki w Polsce. Dostrzeżono oto, że sprawa ta kojarzy się zdecydowanie z postulatami, wysuwanymi przez restauratorów i hotelarzy.

Otdąd — zaczyna się „legenda o pędzie“...

W kwietniu roku 1929 Centrala Stowarzyszeń Restauratorów, Hotelarzy i pokr. zawod. wystosowała dwa jednobrzmiące memorjały w sprawie szkół zawodowych: do wymienionego już depart. szkoln. zaw. w Min. Oświaty, oraz do Izby Przemysłowo-Handlowej w Warszawie. Akcja podjęta na terenie tych instytucji przez ówczesnego prezesa Stowarzyszenia p. B. Borzysza, miała na celu źródłowe poinformowanie owych „miarodajnych czynników“ o korzyściach ogólnych (specjalnie w dziedzinie wzmożenia ruchu turystycznego w Polsce), jakie wypływałyby z uwzględnienia postulatów naszego zawodu.

Dla zobrazowania całokształtu sprawy, raz jeszcze powtórzmy w zwartym skrócie zasadnicze argumenty, jakimi Stowarzyszenie popierało swe żądanie:

Branża hotelarsko-restauracyjna nie posiada w Polsce ani jednej szkoły zawodowej. Jeżeli chcemy poważnie myśleć o wzmożeniu ruchu turystycznego w naszym kraju, to zacząć należy od podstaw, t. j. od stworzenia szkół zawodowych gastronomiczno-hotelarskich — w pierwszym rzędzie w Warszawie.

Kilkanaście tysięcy zakładów restauracyjnych i kilka tysięcy hoteli istniejących w Polsce zatrudnia kilkadziesiąt tysięcy pracowników, którzy swą fachowość opierają wyłącznie na wiadomościach praktycznych, nie posiadając natomiast żadnego przygotowania teoretycznego. Ten stan rzeczy odbija się na całokształcie prowadzonych przedsiębiorstw, które — obsługiwane przez ludzi niezupełnie wykwalifikowanych — nie mogą być utrzymane na odpowiednim poziomie. Z tego powodu cierpi przede wszystkim strona handlowa przedsiębiorstw, gdyż turysta jest obsługiwany u nas gorzej aniżeli zagranicą. Cierpi na tem również interes kraju, gdyż takie warunki nie sprzyjają rozwojowi turystyki w Polsce.

Z powyższych względów natychmiastowe utworzenie szkoły zawodowej jest palącą wprost koniecznością. Przedsiębiorcy hotelowi i restauracyjni zdawna odczuwają potrzebę utworzenia takiej szkoły, lecz sami bez pomocy rządu oraz samorządów miejskich nie są w stanie jej stworzyć. Niezbędne tedy jest poparcie tych czynników, zwłaszcza, że hotelarze i restauratorzy dopłacają rocznie bardzo znaczne sumy do świadczeń przemysłowych na szkolnictwo zawodowe, fundusze więc na ten cel są jakby gotowe. Wymowną ilustracją konieczności założenia szkół zawodowych tego typu jest samorzutna akcja niektórych hoteli, mająca na celu dokształcanie własnego personelu, a obejmująca w pierwszym rzędzie naukę języków obcych (kurs taki założył u siebie jeden z pierwszych w Polsce „Polonia-Palace-Hotel“).

Punktem wyjściowym dla zajęcia się przez „czynniki miarodajne“ sprawą szkolenia personelu restauracyjnego i hotelowego było — jak się rzekło — wysunięcie na plan pierwszy zagadnienia rozwoju turystyki w Polsce. Zwykłym tedy biegiem rzeczy rozważanie sprawy powierzono „podkomisji hotelowej przy międzyministerjalnej komisji do zbadania zagadnień turystyki“, utworzonej przy Min. Przemysłu i Handlu.

Ta oto podkomisja, w posiedzeniach której brali od czasu do czasu udział przedstawiciele Centrali Stow. Restauratorów i Naczelnej Organizacji Polskiego Przem. Hotel. w wyniku parokrotnych obrad uznała za potrzebne zrealizować postulaty restauratorów i hotelarzy.

„Uznanie“ to było, oczywiście, jedynie platoniczne, gdyż zrealizowanie tych postulatów przekracza kompetencje podkomisji. Z tem wszystkiem, sprawa naszego szkolnictwa zawodowego posunęła się o drobny krok naprzód.

Inicjatywa przeszła w ręce Izby Przemysłowo-Handlowych w Warszawie i Krakowie, którym powierzono opracowanie konkretnego projektu utworzenia szkół. Jako dalsze i ostatnie już stadium — byłaby realizacja projektów przy poparciu finansowem Min. Oświaty, które dysponuje funduszami z podatku na szkolnictwo zawodowe.

Do realizacji uchwały zabrano się ochoczo i... w największej tajemnicy. Bóg jeden raczy wiedzieć, ile papieru pożarła machina biurokratyczna, ile „kawalków“ odrobili rozmaici referenci — zanim udało się „czynnikom miarodajnym“ zaskoczyć ogół restauratorów i hotelarzy nieoczekiwaną sensacją!

Cicho i spokojnie było przez długie miesiące. I nagle, jak grom z jasnego nieba wiadomość: w lutym 1931 r. nastąpi otwarcie Państwowej Szkoły Przemysłu Hotelowego! I nie gdzieindziej, tylko właśnie w Zakopanem!

O fakcie tym poinformował świat „Ilustr. Kurj.

Codz.“ w siedmiowerszowej wzmiance kronikarskiej. „Czynniki miarodajne“ nawet w przeddzień otwarcia szkoły nie uważały za stosowne rzucić pod adresem hotelarzy choćby tylko figlarnego „a kuku!“...

Niespodzianka była tem większa, że hotelarze mniemali w prostocie ducha, iż współpraca fachowców przy opracowywaniu programu nowej szkoły i szczegółów organizacji tejże ma dość poważne znaczenie. Okazało się, że mniemanie takie było zgruntu fałszywe. Przynajmniej, tak orzekły „czynniki miarodajne“, nie zadając sobie trudu poinformować hotelarzy o utworzeniu szkoły hotelarskiej.

Chcieliście mieć szkołę? Macie szkołę. Chcieliście ją mieć w Warszawie? Poco zaraz w Warszawie... powietrze w Zakopanem jest o wiele zdrowsze! A o powstaniu szkoły dowiedzie się przecie z gazet...

Voilà!

„Legenda o pędzie“ rośnie dalej... Już i nową niespodziankę przygotowały „czynniki miarodajne“ dla hotelarzy. Niestety, zabawę popsuła wszędobylska prasa, ujawniając przedwcześnie, iż z inicjatywy krakowskiej Izby Przemysłowo-Handlowej powstanie niebawem wydział hotelarski przy Instytucie Handlowym w Krakowie.

Skutki polityki „niespodzianek“ już są. Aby je dostrzec — wystarczy przyjrzeć się strukturze i programowi nowej szkoły w Zakopanem...

Podczas dyskusji o potrzebie stworzenia szkół zawodowych dla branży restauracyjno-hotelarskiej, odwołano na dalszy plan sprawę szkolenia nowych zupełnie kadr personelu administracyjnego i służbowego, ponieważ w obecnej sytuacji, wytworzonej przez ciężki kryzys gospodarczy, większość świeżoupięconych fachowców powiększyłaby liczbę bezrobotnych, nie znajdując odpowiedniego dla siebie terenu pracy. Natomiast podkreślano z naszej strony wielokrotnie, iż palącą wprost koniecznością jest d o k s z t a ł c a n i e obecnego personelu, a więc: kierowników hotelowych i restauracyjnych, szefów recepcji, kuchmistrzów, bufetowych, kelnerów, numerowych i portjerów.

A jak wygląda sprawa w „miarodajnej“ realizacji? Zamiast szkoły dokształcającej — przedszkole przygotowawcze, przeznaczone wyłącznie dla kobiet(!) i określające swoiście teren pracy przyszłych absolwentek: pensjonaty i hotele w uzdrowiskach i miejscowościach klimatycznych! Takie specyficzne ujęcie zakresu specjalizacji uczenia freblówki pseudo-zawodowej, umieszczonej do tego w Zakopanem(!) — nie liczy się, oczywiście, z potrzebami branży restauracyjno-hotelarskiej, a po-części nawet przeciwstawia się im wyraźnie. Zakrawa to na złośliwą ironję, tem dotkliwszą, że ironizuje się... za pieniądze ogółu restauratorów i hotelarzy.

Dalsze zamierzenia „czynników miarodajnych“ osłonięte są, niestety, tajemnicą. Wiadomo tylko, że stworzeniu rzeczonej szkoły traktowane jest jako eksperyment, od powodzenia którego zależą dalsze losy naszego szkolnictwa zawodowego.

Eksperyment ten wygląda zgola niepoważnie, a przytem jest bardzo kosztowny. Jeżeli inwencja jego inicjatorów, pielęgnowana w dostojnem odosobnieniu, ma iść nadal po tej samej linii — lepiej byłoby zaniechać wysiłków. Szkoda zachodu i... pieniędzy!

Nasi przedstawiciele w Izbach Przemysłowo-Handlowych, którzy z racji swych stanowisk mogą wpływać na kierunek inwencji „miarodajnych“ organizatorów, mają w tej mierze wdzięczne pole do działania.

W obliczu kryzysu w przemyśle restauracyjnym

Wszystkie dziedziny spożycia w Polsce wykazują ogromny spadek, co w rezultacie przyczynia się do obniżenia wytwórczości warsztatów pracy, zatrudniających setki tysięcy pracowników.

Skala życiowa w Polsce, w porównaniu z zagranicą, była zawsze znacznie niższa. Kryzys, który dziś smaga wraz z innymi krajami i Polskę, znacznie pogorszył stan rzeczy w tej dziedzinie. W przekładzie na prosty język nazywa się to, że coraz mniej ludzi w Polsce ma pieniądze na zaspakajanie najpierwszych i codziennych konieczności życiowych.

Cóż więc tu mówić o sytuacji w przemyśle restauracyjno-gastronomicznym, wymagającym jakich takich warunków pomyślności gospodarczej, jakich takich zarobków szerokich rzesz. Nie odkrywamy tu rzeczy nowych, jeśli poraz niewiadomo który stwierdzimy, że przemysł wspomniany w stopniu znacznie większym odczuwa skutki obecnie panującego kryzysu. Wystarczy wstąpić któregoś dnia, w „najlepszej porze“, do pierwszej z brzegu restauracji, wszystko jedno, małej czy dużej, skromnej czy luksusowej, aby na własne oczy przekonać się o tej smutnej prawdzie.

Ktoś zapewne postawi pytanie: wiem, że jest źle, ale czyż niema na to jakiej rady?

Byłoby nieuczciwością, jeśli nie szarlatanerią, stawiać bańki konającemu i łudzić otoczenie, że te bańki przywrócą mu życie... Natomiast zrozumiałem będzie, gdy dla zapobieżenia śmierci zastosujemy wszystkie znane w medycynie środki, które, jak nieraz wskazało doświadczenie, często prowadziły do pomyślnych wyników. A więc: co należy czynić, jakich środków użyć, aby polepszyć stan naszych interesów, aby w nie wlać choć trochę ożywczego tchnienia?

Otóż wydaje nam się przede wszystkim, że w obliczu obecnego kryzysu właściciele zakładów restauracyjnych nie mogą zachowywać się biernie, że muszą oni swą politykę eksploatacyjną zastosować do zmieniających się warunków bytowania i zamożności szerokich rzesz konsumentów. Pierwsze oznaki takiego pojmowania rzeczy już zauważyliśmy w ostatnim roku w postaci powstania szeregu pierwszorzędných barów, które jako hasło reklamowe wysunęły taniość, oraz w pewnym obniżeniu cenników w niektórych restauracjach. Sądzymy jednak, że to nie wystarcza i że należy iść dalej w następujących kierunkach:

- a) zmiany w układzie menu;
- b) przystosowanie zakładu dla celów przejściowych;
- c) wzmożona reklama.

Dla przykładu przytoczymy tu inowację wprowadzoną niedawno — i ze szczęśliwym wynikiem — przez jeden z zakładów restauracyjnych w Warszawie. Zakład ten ułożył swoją kartę w ten sposób, że nie grupuje potraw według kategorii, natomiast podzielił ją na grupy cennikowe, a uczynił to w sposób odpowiadający jego założeniom kalkulacyjnym.

Tak więc we wspomnianej karcie zauważyliśmy grupy potraw według cen: po 75 gr., po 1 zł. 50 gr., po 2 zł., po 2 zł. 50 gr., po 3 złote i t. d. Aby inowację tę uwidocznic publiczności, wspomniany zakład skonstruował odpowiednie urządzenie w oknach (od wieczora — oświetlone), na których, w sposób zwracający uwagę przechodnia, wymienione są grupy potraw według ich cen. Powtarzamy, iż mieliśmy sposobność stwierdzić, że inowacja ta była życzliwie przyjęta przez publiczność.

Tego rodzaju rzecz może zrobić każdy zakład restauracyjny, z większą jeszcze pomysłowością, smakiem, wykwintem i t. p. Jeśli jednak jakiś zakład nie chce zmieniać charakteru swego wnętrza, to na to jest pewna rada. Oto zawsze można jakąś część tego lokalu bez wielkiego zachodu przystosować do obecnych potrzeb publiczności, w pewnych godzinach, czy dniach stosować różne cenniki i t. d. Chodzi tylko o to, aby się chciało pomyśleć i coś postanowić w tej sprawie. Żyjemy w czasach, kiedy trzeba otrząsnąć się z bierności i konserwatywnych metod w prowadzeniu swych zakładów. Nie można dziś mówić, że skoro tyle lat prowadziło się interes w pewny sposób, to i nadal tak ma pozostać!... Dzień każdy zadaje kłam takim twierdzeniom — poczynają to rozumieć przemysły znacznie zasobniejsze, na przykład, przemysł cukrowniczy, który rozwinął olbrzymią propagandę za spożyciem cukru...

Powyżej nakreślone uwagi nie mają pretensji do jakichś pomysłów wynalazczych, jeżeli jednak zdołają one pobudzić sfery zainteresowane do myślenia — cel ich zostanie osiągnięty.

Klemens Arenwaldt.

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA ZAWODU RESTAURACYJNEGO I HOTELOWEGO.

W Paryżu odbędzie się wkrótce II międzynarodowy zjazd przedstawicieli organizacji restauratorów i hotelarzy. W zjeździe wezmą udział przedstawiciele 15 państw, reprezentujący 35.000 zorganizowanych członków. Tematem obrad zjazdu będzie kwestja wzmożenia współpracy międzynarodowej obu zawodów, oraz sprawa wymiany pracowników hotelowych i gastronomicznych między państwami.

Następny zjazd odbędzie się w roku przyszłym w Pradze Czeskiej.

STOŁY I KRZESŁA ALUMINJOWE.

W Ameryce wprowadzono ostatnio w restauracjach i hotelach stoły i krzesła aluminiowe.

Rzeczoznawcy twierdzą, że wyroby aluminiowe mają wygląd bardziej estetyczny oraz, że są trwałe i łatwe do przenoszenia.

TYSIĄC INDIKÓW NA JEDNYM BANKIECIE.

Na jednym z bankietów w hotelu „Astor“ w New-Jorku, z okazji święta narodowego, uczestnicy jego zjedli 1000 indyków, t. j. cały wagon kolejowy. Dyrekcja hotelu zakomunikowała, że jest to w swoim rodzaju rekord. Coraz częściej daje się zauważyć, że Amerykanie wybierają restauracje hotelowe, jako miejsce spożycia posiłku.

NIEZWYKŁY SPOSÓB KONTRABANDY.

Pisma codzienne doniosły, że statek nowojorskiej straży prohibicyjnej zatrzymał ostatnio wielką barke rybacką, która w niezwykle a podejrzany sposób często dobijała do brzegu, wyładowyując ryby. Zaintrygowani strażnicy dokonali oględzin na barce, przyczem stwierdzili, że ryby owe były zrobione z gumy i napelnione... wódką!

Jak ucztowano w starożytnym Rzymie?

Kuchnia starorzymska słynęła ze swej dobroci na cały świat ówczesny. Zwłaszcza w okresie największej potęgi cesarstwa — sztuka kulinarna w Rzymie sięgała wyżyn niebywałych. Wydelikacenie gustów, graniczące z wyrafinowaniem, było następstwem powszechnego epikureizmu, cechującego ową epokę. Lubowano się wówczas w ekstrawagancjach, które i sztukę kulinarną w specyficzny sposób kształtowały.

W owych czasach mówiono o sztuce kulinarnej jako o istotnej i trudnej sztuce, a dobry kucharz uchodził wówczas za nieładną artystę. Bo też rzeczywiście kucharz rzymski był mistrzem w swym zawodzie!

Aby zaspokoić wymagania swych patronów, musiał znać niezmierną ilość przepisów kucharskich i orjentować się dokładnie w sposobach przyrządzania potraw z artykułów żywnościowych, które zwożono do Rzymu ze wszystkich stron świata. Jak bardzo skomplikowane przyrządzano wówczas dania, dowiadujemy się o tem z dzieła „De Re Coquinaria“, autorstwo którego przypisują kuchmistrzowi rzymskiemu Apiciusowi. Jest to poprostu książka kucharska, zawierająca przepisy na dania, z których bardziej wyszukane złożone były z dwudziestu i więcej składników!

Patrycjusze rzymscy jadali dobrze i przede wszystkim — dużo, zarówno u siebie w domu, jak i w restauracjach (coenopolia). Uczty trwały nieraz po kilka dni bez przerwy, a gospodarz za punkt honoru poczytywał sobie, by nie powtórzyło się żadne danie podczas trwania tej orgji obżarstwa.

Łatwo sobie przedstawić, jak trudną i odpowiedzialną była praca kuchmistrzów w Rzymie! Szef kuchni ówczesny musiał być prawdziwym artystą, aby sprostać stawianym mu wymaganiom.

Organizacja kuchni w zamożnym domu patrycjuszowskim przedstawiała się następująco:

Na czele stał szef kuchni — „vicarius super coquus“. Przyrządzanie ryb należało do wyłącznej kompetencji „vivari“; dziczyznę przyrządzał „laporari“, desery — specjalny cukiernik. Poza tą „starszyzną“, uwijało się w kuchni, kilkunastu, lub kilkudziesięciu nawet kuchcików.

Oprócz personelu kuchennego istniała liczniejsza jeszcze rzesza personelu usługującego, złożonego tak jak pierwszy — z niewolników. Przewodził im „tridiniareta“, czuwający nad ogólnym porządkiem na sali biesiadnej. Każdy z pośród podwładnych mu niewolników miał wyznaczoną zgóry funkcję.

Tak więc do „structores“ należało ustawienie i upiększenie stołów, oraz — w czasie trwania uczty — uprzątnięcie talerzy z resztkami potraw i zaopatrywanie gości w świeże pajdy chleba, które w owych czasach spełniały rolę... serwetek!

„Nomenclatores“ obowiązani byli witać gości u progu z objawami uniżoności i wskazywać im miejsca przy stole, odpowiadające ich urodzeniu i piastowanemu przez nich godnościom.

„Trinidari“ przynosili potrawy z kuchni do sali biesiadnej. „Scissores“ roznosili półmiski i usługiwali gościom przy stole. „Focillatores“ dbali o to, by puławy były zawsze pełne.

Zastawa stołowa, t. j. puławy, talerze, półmiski i

łyżki były z masywnego srebra. Widelców nie używano jeszcze w owych czasach; do spożywania mięsa wystarczały biesiadnikom... palce. Jedynie „tridiniareta“, który krajał pieczenie z całej sztuki, miał wielki nóż i widelec.

Po spożyciu przez gości każdego dania, sprzątano ze stołu wszystko, robiąc miejsce dla nowej zastawy, zamiatano podłogę (goście rzucali odpadki jedzenia wprost pod stół) i podawano miseczki z wodą różaną do umycia palców i wypłukania ust.

Uczętę zaczynano od przystawek („gustatio“), które wnoszono na wielkich półmiskach i których zadaniem było pobudzać apetyt gości.

Podawano tedy: jaja, zimne mięsiwa, jarzyny — sałatę, kapustę, szparagi, melon w kawałkach, przyprawiony pieprzem i octem, kawony, rzodkiewki, trufle, oliwki przyprawione na wzór musztardy, a także ryby solone, ostrygi, drób i dziczyznę. Pito przytem łagodne wina.

Po uprzątnięciu przez służbę resztek ze stołu, goście płukali usta wodą różaną i myli ręce. Następowala teraz najważniejsza część posiłku, t. zw. „coena“. Składało się na nią kilkanaście dań: pasztety z drobiu, a więc z kurcząt, kaczek, indyków i bażantów, dalej wielorakie odmiany ryb, które podawano w ostrych i barwnych (!) sosach. Następnie — główne danie: wieprz lub odyniec, pieczony w całości i nadziany korzeniami i słoniną. Podawano również prosię gotowane („porcus trojanus“), które zjawiało się na stole pod postacią... kurczęcia! Po rozkrajaniu prosięcia „tridiniareta“ wyjmował ze środka kilka... gołąbków, z których każdy trzymał w dziobku bileciki adresowane do uczestników biesiady! Podobnie pomysły niespodzianki były w owych czasach uważane za wykwit kunsztu kucharskiego „vicarius’a super coquus“. Często np. podawano na stół jaja na twardo, imitujące... pieczone drożdzy! Efekt taki osiągnano w ten sposób, że jaja, po ich ugotowaniu, obtaczano w żółtej mące i z powłoki tej ulepiano kształt ptaka... Do potraw używano najrozmaitszych sosów. Jeden z nich — „liquamen“ — podawano przez cały czas trwania uczty; przyrządzało się go z ziół aromatycznych, octu i masy rybnej. Inny, równie często używany sos składał się z łagodnej oliwy i wina, zaprawionego korzeniami.

Łatwo zrozumieć, że na to, by móc pożreć około 20 dań mięsnych i rybnych, niezbędne było przygotowanie żołądków uczujących do przyjęcia tak wielkiej ilości potraw. Zażywano zatem emetyki przed i po posiłku... Przyjmowanie emetyków odbywało się w specjalnej sali, sąsiadującej z salą biesiadną.

Po skończonej „coena“, „trinidari“ z większą gorliwością napełniali puławy. W tym czasie w suficie otwierał się otwór, przez który sypały się kwiaty na uczestników biesiady. Jednocześnie rozpoczynały się produkcje wokalne i taneczne; recytatorzy i poeci wygłaszali swe utwory.

Tymczasem służba uprzątnawszy stoły, zastawiała je nowymi nakryciami; zjawiały się owoce i słodocze. Coraz częściej krążyły puławy — biesiadnicy zmieniali szaty i zdobili głowy kwiatami. Uczta przemieniała się w orgję...



Nowe luksusowe hotele w Genewie

Jak wiadomo, w przyszłym roku odbędzie się w Genewie międzynarodowa konferencja rozbrojeniowa. W związku z tem, już obecnie prowadzone są tam przygotowania, obejmujące m. in. także zapewnienie odpowiedniego pomieszczenia dla delegacji państw, które wezmą udział w konferencji. Ponieważ okazało się, że hotele genewskie nie pomieszczą wszystkich uczestników konferencji i ich sztabów, zaistniała konieczność spiesznego wybudowania kilku nowych gmachów.

Aby zamierzenie to mogło być zrealizowane — rząd związkowy musiał uczynić wyłom w obowiązującym w Szwajcarii zakazie budowania nowych zakładów hotelowych. Zakaz ten wprowadzony został na skutek starań organizacyj hotelarskich, które uzasadniały jego konieczność niską frekwencją gości w hotelach (niepełna 70% w stosunku do frekwencji w okresie przedwojennym). Powstawanie nowych zakładów hotelowych w tych warunkach mogłoby wywołać ostry kryzys w przemyśle hotelowym.

Wobec uchYLENIA zakazu przez rząd związkowy, niebawem już rozpoczną się w Genewie prace nad bu-

dową kilku 7-piętrowych budynków, z których każdy posiadać będzie około 280 mieszkań 2-3 pokojowych, komfortowo urządzonej. Ponadto, każdy budynek będzie mieścił restaurację, kawiarnię, oraz obszerne garaże.

Budynki te staną koło parku „de la Grange“, nad jeziorem Lemańskim — naprzeciwko gmachu Ligi Narodów, który wznosi się po drugiej stronie jeziora. Specjalne motorówki będą utrzymywały regularną komunikację pomiędzy mieszkaniami delegacji i miejscem obrad.

Ze względu na bliskość konferencji, roboty budowlane muszą być prowadzone w prawdziwie amerykańskim tempie, aby mogły być ukończone na czas.

A gdy konferencja ukończy swoje prace?... Gdy delegacje opuszczą piękne nowowbudowane gmachy nad Lemaniem?...

Wówczas — zjadą do Genewy inne delegacje na inne znów konferencje międzynarodowe. Tak przynajmniej myślą w Genewie ci, którzy podjęli się budowy nowych luksusowych gmachów hotelowych....

TERMOMETR — DORADCA HOTELARZA.

W oficjalnym organie kanadyjskiego stow. restauratorów i hotelarzy „l'Hôtellerie“ zamieszcza bardzo znamienity apel pod adresem hotelarzy p. B. Laberge-Pagé, instruktorka kursów hotelarskich w Quebec (Kanada).

„Panowie hotelarze — pisze p. Laberge-Pagé — mroźno już jest na świecie, a czy pomyśleliście o tem, aby opalać rano i wieczorem pokoje sypialne w waszych zakładach? Nie zapominajcie, że goście ściągają najliczniej do tych hoteli, w których dba się o wygodę gości. Podróżny, który marzył w waszym hotelu — nie wróci już do was po raz wtóry! G o r a c e przyjęcie w z i m n y m, nieopalanym lokalu — nie zadowoli gościa. O n a j g o r e t s z e m nawet przyjęciu gość zapomni — natomiast wizja z i m n e g o lokalu utkwi mu trwale w pamięci. Taki gość nie omieszka przy okazji wystawić wam najfatalniejsze świadectwo, bądźcie pewni!

We własnym interesie powinniście dbać o utrzymanie normalnej ciepłoty w waszym lokalu: 15 — 16 stopni Celsjusza...

Radźcie się często termometru... On was zabezpieczy przed gderliwością gości!“

WYSTAWA HOTELARSKA W NOWYM-YORKU.

W Nowym-Yorku zorganizowano w końcu ubiegłego roku XV-ą Narodową Wystawę Hotelarską w gmachu Grand Central Palace. Wystawa ta, która trwała 4 dni, miała charakter ściśle zawodowy i przeznaczona wyłącznie dla hotelarzy, zamknięta była dla szerszego ogółu publiczności.

Jedną z ciekawszych sekcji wystawy ilustrowała różnorakie sposoby najbardziej racjonalnego wykorzystania miejsca w hotelu, celem zwiększenia dochodowości przedsiębiorstwa.

ZGON ZNANEGO HOTELARZA.

W Anglii zmarł sekretarz generalny stow. hotelarzy i restauratorów Wielkiej Brytanii, p. Albert Leon Adutt, jeden z najgorliwszych i najczynniejszych członków tej potężnej organizacji. Zmarły położył olbrzymie zasługi około rozwoju życia organizacyjnego w hotelarstwie brytyjskim, oraz przyczynił się w znacznej mierze do założenia „Alliance Internationale de l'Hôtellerie“.

„Czarne listy” w restauracjach i hotelach w Austrii

Związek „maîtres d'hôtelów“ w Wiedniu postanowił co pierwszego każdego miesiąca publikować „czarną listę“ gości restauracyjnych, hotelowych i kawiarnianych, którzy pozostawiają nieuregulowane rachunki.

Każdy wiedeńczyk ma swoją ulubioną restaurację czy też kawiarnię, do której uczęszcza codziennie, bądź to przed obiadem, bądź po obiedzie oraz wieczorem dla napicia się kawy, przeczytania gazet, czy pogrania w karty.

Lecz zamiast płacić odrazu, wiedeńczyk powiada: „Proszę dopisać do rachunku“! I płaci w końcu miesiąca.

Otóż podczas swego walnego zebrania „maîtres d'hôtel“ skarżyli się na taki stan rzeczy. Sytuacja materialna wiedeńczyków jest tego rodzaju, że kelnerzy nie mogą im kredytować, a zresztą nawet stali goście, nie zapłaciwszy, więcej już się nie pokazują.

„Najuczciwsi są — powiedział jeden z „maîtres d'hôtelów“ — wszelkiego rodzaju „kanciarze“. Tacy mogą wypoczywać na wolności, lub... w więzieniu, ale gdy przyjdą, zaraz znowu zapłacą do grosza“.

W rezultacie narad „maîtres“ postanowili oświadczyć swym pracodawcom, że nie mogą nadal ponosić odpowiedzialności za niezapłacone rachunki, co jest dotychczas w zwyczaju w Austrii.

O czym każdy z nas wiedzieć powinien?

Pojęcie odrębności dzielnicowej, zaszczerpione nam w latach niewoli, przetrwało w umysłowości przedstawicieli poszczególnych dzielnic aż po dziś dzień.

Jakiegolwiek byłyby przyczyny, dla których „poznaniak” niechętnie okiem patrzy na „galicjaka”, a ten znów na „warszawię”, stan taki rodzi fatalne dla państwa skutki. I dlatego wszystko to, co łączyć się może ze zniesieniem tego stanu, powinno się stać przedmiotem szczególnej naszej uwagi.

Wychodząc z tego założenia, nie od rzeczy będzie zaznaczyć, że jednym z najpoważniejszych środków w walce z „dzielnicowością” jest wzajemne przenikanie wpływów handlowych między poszczególnymi częściami państwa. Na tej właśnie drodze odbywa się powolne, lecz skuteczne i trwałe zacieranie różnic dzielnicowych. Zwracaliśmy już nieraz uwagę naszych czytelników na tę okoliczność.

„Poznaniak” czy „galicjanin”, stając się konsumentem wytworu produkowanego przez „warszawię”, wyzbywa się powoli niektórych uprzedzeń dzielnicowych. I vice versa! Oczywiście, pod warunkiem, że produkt zdobędzie sobie na rynku odpowiednią „markę”.

Dokonywuje się zatem tą drogą owe pożądanie zbliżenie. Inną dzielnicę reprezentuje niejako sam produkt i jeśli ją reprezentuje godnie, cel w połowie zostaje już osiągnięty.

Ale tylko w połowie, boć przecie znajomość samego tylko produktu nie wystarcza...

Niejednokrotnie już na łamach „Restauratora i Hotelarza Polskiego” zaznajamialiśmy naszych czytelników z placówkami przemysłowymi, których produkty są przedmiotem handlu w naszym zawodzie. Czyniliśmy to mając na względzie, że tym sposobem stopniowo informujemy szerokie rzesze odbiorców o całokształcie naszego przemysłu spożywczego. Daje to możliwość urobienia sobie poglądu na całość tej gałęzi produkcji, na jej siły i możliwości rozwojowe. Pragnęliśmy również dać odbiorcom wyobrażenie o potęgze niektórych placówek z innych dzielnic, znanych im dotąd z nazwy tylko, nazwy — ukrywającej nieraz poza sobą wprost rewelacyjną treść.

Obecnie zaznajomimy naszych czytelników z przedsiębiorstwem, którego wyroby już są oddawna dobrze znane i cenione w całej Polsce. Jest to największy zakład przemysłu piwowarskiego w Małopolsce wsch., a drugi pod względem ilości produkcji w całym kraju.

„Lwowskie Browary” — o tej bowiem placówce mówimy — są towarzystwem akcyjnym, zawiązanym w roku 1898 drogą zjednoczenia całego szeregu drobnych browarów we Lwowie w jedno wielkie przedsiębiorstwo.

Ciągłość wspaniałego rozwoju tej placówki, która rozporządza obecnie kapitałem zakładowym w wysokości 6 milj. zł., oraz 3 milj. zł. rezerwy, została przerwana w okresie wielkiej wojny, kiedy to wskutek znacznego spadku konsumpcji piwa wszystkie wogóle browary obniżyć musiały produkcję. Jakkolwiek sprawność przedwojenna browaru została powiększona bardzo wydatnie, dzięki wprowadzeniu szeregu ulepszeń technicznych — produkcja „Lwowskich Browarów”, która wyraża się imponującą cyfrą 300.000 hl. rocznie, nie osiągnęła jeszcze przedwojennego poziomu.

Zakłady „Lwowskich Browarów”, posiadają ol-

brzymie, kilkudziesięciomorgowe tereny we Lwowie. Browar obecny (przy ul. Kleparowskiej) stoi na własnych gruntach o obszarze 12 morgów; do firmy należą również tereny dawnego browaru przy ul. Janowskiej (5 morgów) i na Pohulance (48 morgów). Na Pohulance browar posiada ponadto własną nowoczesnie urządzonej restaurację letnią, mogącą pomieścić 500 osób.

W ramach krótkiego artykułu niesposób zobrazować wyczerpująco bogatych urządzeń browaru, ani tem mniej — przedstawić szczegóły produkcji w całej rozciągłości. Rzucona poniżej garść cyfr, odnoszących się do poszczególnych działów zakładu, daje dostateczne jednak pojęcie o powadze, rozmiarach przedsiębiorstwa i roli, jaką odgrywa ono w życiu przemysłem państwa.

Z pośród urządzeń technicznych „Lwowskich Browarów” wymienić należy przede wszystkim dwie olbrzymie warzelnie, zaopatrzone w nowoczesne garnitury gotowania parą, oraz — fermentownię, wyposażoną w potężne kadzie fermentacyjne z czystego aluminium, mieszczące ponad 12.000 hl. piwa. Na specjalną uwagę zasługują również imponujących rozmiarów piwnice składowe, które mogą pomieścić 70.000 hl. Piwo przechowuje się tam bądź w kufach drewnianych, bądź też w tankach aluminiowych o pojemności 330 hl. każdy.

Wszystkie maszyny i aparaty, oraz oświetlenie pomieszczeń browaru czerpią siłę i światło z własnej elektrowni, wyposażonej w 2 silniki Diesla o łącznej sile 1.000 HP.

Zakłady browaru połączone są ze stacją kolejową własną boczną. „Lwowskie Browary” posiadają własny olbrzymi tabor transportowy, złożony ze 100 wagonów-chłodnic. Tabor ten uzupełnia 25 samochodów ciężarowych i kilkadziesiąt zaprzęgów konnych.

Olbrzymia produkcja „Lwowskich Browarów” wymaga również kolosalnych ilości naczyń transportowych; nie więc dziwnego, że już oddawna uruchomiono przy browarze własną bednarnię, produkującą 10 tys. beczek rocznie, i ledwie nadążającą za wzrastaniem z roku na rok zapotrzebowaniem.

Słód potrzebny do wyrobu piwa „Lwowskie Browary” wytwarzają z wysokogatunkowego jęczmienia kujawskiego we własnych 3 nowoczesnie urządzonych słodowniach — w samym browarze we Lwowie, w Jędrzejowie (woj. kieleckie), oraz Kutnie (woj. warszawskie).

Cyfry mówią za siebie... Świadczą one o tem, że „Lwowskie Browary” należą do rzędu tych, nielicznych niestety, polskich przedsiębiorstw przemysłowych, które oparte są na mocnym fundamencie.

I nie jest to jeszcze wszystko... Równie wyrazistą wymowę jak cyfry posiadają też nazwiska. Władzami naczelnymi „Lwowskich Browarów” są: prezes Izby Przemysłowo-Handlowej we Lwowie, senator dr. Marcin Szarski (prezes rady nadzorczej) i dyrektor Banku Dyskontowego w Warszawie dr. Henryk Aszkenez (viceprezes). Zarząd stanowią: Ludwik Żeleński, jako prezes oraz Jerzy Reitman i Roman Schaff, jako członkowie zarządu i dyrektorowie.

W świetle zacytowanych powyżej nazwisk „Lwowskie Browary” przedstawiają się również jako przedsiębiorstwo, które — prowadzone wprawą i energiczną ręką kierowniczą — kroczy stale drogą rozwoju.

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 44

1) Połączone komisje Sejmu — zdrowia i administracyjna — przyjęły w trzecim czytaniu rządowy projekt nowelizacji ustawy antyalkoholowej bez żadnych zasadniczych zmian. Projekt ten wejdzie pod obrady plenum Sejmu prawdopodobnie już w końcu b. m.

2) W dniu 24 lutego odbyła się w lokalu Stowarzyszenia konferencja prasowa, na której omawiano zagadnienia obniżenia cenników i nowelizacji ustawy antyalkoholowej. Przebieg obrad ogłosimy w następnym numerze „Restauratora”.

3) Wobec zlikwidowania zatargu z firmą „Samolewski i S-ka”, przewożącą dla naszych członków wyroby Monopoli Spirytusowego, Zarząd Stowarzyszenia zmienił swą decyzję, ogłoszoną w komunikacie nr. 43 w n-rze styczniowym i przedłużył umowę na przewóz z wymienioną firmą; członkowie Stow. proszeni są o dalsze korzystanie z usług firmy „Samolewski i S-ka”.

4) Zgodnie z uchwałą nadzwyczajnego zebrania członków Stow. w dniu 30 I., w uznaniu zasług położonych dla dobra Stowarzyszenia przez b. prezesa p. B. Borzymę, w lokalu Stow. został wywieszony Jego portret.

5) Na podstawie orzeczenia Sądu Najwyższego z dn. 24 stycznia b. r., magistrat m. st. Warszawy zaprzestał pobierania podatku konsumcyjnego (t. zw. „od siedzenia”) z dniem 12 b. m.

6) Najwyższy Trybunał Administracyjny wydał w dniu 28 ub. m. zasadnicze orzeczenie w sprawie opłacania podatku obrotowego od procentów kelnerskich, dopisywanych do rachunków. W myśl orzeczenia N. T. A. podatek ten opłacać ma właściciel restauracji.

7) W toku obrad zarządu Stowarzyszenia poruszano niejednokrotnie sprawę zorganizowania walki z potajemnym wyszynkiem. Zagadnieniu temu poświęca zarząd Stow. dużo uwagi, zastanawiając się nad możliwościami zlikwidowania tej plagi.

8) Zarząd Stow. zawiadamia pp. członków, że w bieżącym miesiącu w poczet członków popierających przyjęty został p. Ignacy Porębiński. Członkowie Stow. proszeni są o popieranie firmy p. Porębińskiego przy czynieniu zakupów.

9) W dniu 12 b. m. zmarł śmiercią tragiczną w 40-tym roku życia ś. p. Ignacy Jagórski, długoletni członek naszego Stowarzyszenia i właściciel Baru Poznańskiego w Warszawie. Cześć Jego pamięci! Rodzinie zmarłego przesyłamy wyrazy współczucia.

10) Tych członków Stow., którzy nie złożyli jeszcze weksli kaucyjnych po 3.000 zł. w myśl uchwały ogólnego zebrania z dnia 30 I. prosimy o niezwłoczne zdeponowanie tych weksli u skarbnika zarządu.

Prezes (—) W. Wróblewski.

Sekretarz (—) St. Jędrzejczak.

Zniżka cen w restauracjach

(Komunikat Zarządu Stowarzyszenia Restauratorów w Warszawie).

Na mocy uchwały nadzwyczajnego ogólnego zebrania członków Stowarzyszenia z dn. 30 stycznia r. b., zarząd stow. ma zaszczyt podać do ogólnej wiadomości, że komisja „cennikowa”, wyłoniona jeszcze w listopadzie r. ub., odbyła szereg posiedzeń, na których rozważała zagadnienie zniżki cen w restauracjach.

Wszechstronne wyjaśnienie warunków, w jakich pracuje przemysł restauracyjny, doprowadziło do ustalenia, co następuje:

1) przemysł restauracyjny, będący połączeniem przetwórstwa (kuchnia) z handlem (trunki,) znajduje się w zupełnie odmiennym położeniu, niż handel innych artykułów spożywczych, który jest tylko odsprzedają gotowych produktów (sklepy kolonjalne i spożywcze);

2) koszty samej tylko robocizny w kuchni stanowiły w roku ub. w pierwszorzędnym restauracjach, przeciętnie 25% cen sprzedażnych potraw;

3) ogólne koszty handlowe w restauracjach są niewspółmiernie wysokie w stosunku do kosztów w jakiegokolwiek innej branży, gdyż restauracje opłacają cały szereg podatków i świadczeń, nieznanych w innych przedsiębiorstwach, jak np.: cały personel restauracyjny (liczący w większych zakładach od 50 do 200 osób), otrzymuje prócz pensji całkowite wyżywienie, dalej idą specjalne opłaty akcyzowe i przemysłowe, specjalne podatki komunalne w wysokości 200% opłat skarbowych, podatki od muzyki i t. d. Warto jeszcze przytoczyć, że w rubryce kosztów egzystują pozycje wynoszące poszczególnie od kilkunastu do kilkudziesięciu tysięcy złotych rocznie jak np. opłata kuchmistrzów i reszty personelu na 2 zmia-

ny, orkiestry, 15 rodzajów podatków i świadczeń, komorne, gaz i elektryczność, węgiel, lód, pranie i t. d.

4) koszt prowizji kuchennej w stosunku do całego obrotu restauracji stanowi przeciętnie 10%, zaś w stosunku do kosztów handlowych ma się, jak 1:5

5) w ostatnich tygodniach spadły od 10% do 25% ceny: mięsa, wędlin, niektórych tłuszczów i jarzyn, natomiast nie zniżkują inne artykuły zasadnicze jak: trunki, większość towarów kolonialnych, cukier i t. p., nie obniżyły się również: stawki podatków, ilość i wysokość świadczeń, komorne, gaz, elektryczność, węgiel, woda, (którą oddzielnie opłacają restauratorzy), koszty utrzymania lokalu i t. p.: nieznacznie zaś (w kilku zaledwie procentach) obniżyły się niektóre koszty handlowe;

6) reasumując powyższe — zniżka cen niektórych artykułów spożywczych daje na ogólnych kosztach eksploatacji w restauracjach oszczędność w granicach od 2% do 5%, jednakże przy obniżeniu obecnych cen potraw, co już w szeregu restauracjach ma miejsce po Nowym Roku, oszczędności te zostały całkowicie zanulowane.

Nie bacząc na to, ogólne zebranie członków stow. uchwaliło wezwać wszystkich restauratorów w stolicy do obniżenia cen potraw w granicach od 10% do 25%, aby tem zadokumentować, że restauratorzy przyłączają się do akcji, mającej na celu ogólną obniżkę kosztów utrzymania w kraju i wzmożenia konsumpcji, chociaż specjalnie w przemyśle restauracyjnym dotychczasowa zniżka cen niektórych surowców nie odegrała poważniejszej roli, a z czego olbrzymia większość naszego społeczeństwa nie miała możliwości dotychczas zdać sobie sprawy.

PODZIĘKOWANIE MINISTRA PRZEMYSŁU I HANDLU.

Ministerstwo
Przemysłu i Handlu
L. SM. 565.

Warszawa, dn. 9.II.1931.

Do
Stowarzyszenia Zawodowego
Właścicieli Zakładów Restauracyjnych
w miejscu

Wspólna 10.

Potwierdzając odbiór pisma z dnia 3 b. m. Nr. 1653/31, zawierającego odpis uchwały ogólnego zebrania członków Stowarzyszenia Restauratorów, odbytego w dn. 30 stycznia b. r. Pan Minister Przemysłu i Handlu wyraża Panom podziękowanie za obywatelskie potraktowanie i zrozumienie sprawy obniżki cen.

Z pol. MINISTRA
(—) Czesław Peché
Szeft sekretarjatu.

PODZIĘKOWANIE.

DO ZARZĄDU KASY POGRZEBOWEJ PRZY STOW. RESTAURATORÓW W WARSZAWIE.

Czuję się w obowiązku złożyć Szanownemu Zarządowi Kasy Pogrzebowej z głębi serca płynące podziękowanie za natychmiastową wypłatę premii ubezpieczeniowej z tytułu przynależności ś. p. męża mego, Ignacego Jagórskiego do Kasy Pogrzebowej.

Na specjalne podkreślenie zasługuje fakt, że Zarząd nie robił żadnych trudności formalnych z powodu specjalnego charakteru śmierci męża mego i zdecydował wypłacić mi premię niezwłocznie.

W ciężkiej chwili, jaką przeżywam obecnie, zdjęcie mi z bark trudności materialnych, związanych z pogrzebem, stało się możliwem tylko dzięki należeniu ś. p. męża mego do Kasy Pogrzebowej, co wobec wszystkich jeszcze nieubezpieczonych muszę publicznie oświadczyć.

Łączę wyrazy wysokiego poważania.
Stanisława Jagórska.

NADZWYCZAJNE OGÓLNE ZEBRANIE WARSZ. STOW. RESTAURATORÓW.

Pod przew. p. prezesa Wróblewskiego odbyło się 30 stycznia b. r. nadzwyczajne ogólne zebranie członków Stowarzyszenia. Na wstępie przewodniczący poinformował zebranych o decyzji Sądu Najwyższego w sprawie podatku „od siedzenia“, o przebiegu obrad w komisji sejmowej nad sprawą nowelizacji ustawy antyalkoholowej i o zlikwidowaniu zatargu z firmą „Samolewski i S-ka“.

Zebrani przyjęli jednogłośnie wniosek zarządu w sprawie zawieszenia w lokalu Stowarzyszenia portretu b. prezesa B. Borzysza w dowód uznania za zasługi położone przez p. Borzysza dla Stow. i ogółu restauratorów. Zaakceptowano ponadto uchwałę zarządu, dot. nieurządzania dorocznego balu, oraz postanowiono, aby wszyscy członkowie złożyli do kasy Stow. weksle gwarancyjne po 3000 zł. jako gwarancję solidarności członków i niewyłamania się z pod decyzji zarządu, przyjmowanych w interesie zrzeszonych w Stow. restauratorów.

Wreszcie, zebrani przedyskutowali szczegółowo sprawozdanie komisji cennikowej i w wyniku dyskusji zaakceptowali wniosek tej komisji w sprawie obniżenia cen w restauracjach o 10 — 25%. O treści tej uchwały postanowiono zawiadomić prasę zapomocą specjalnego komunikatu.

NOWY PODATEK: — „TURYSTYCZNY“.

W prasie codziennej ukazał się wywiad z min. robót publicznych inż. M. Norwid-Neugebauerem w sprawie propagandy turystyki i rozwoju ruchu turystycznego w Polsce. Na cel ten p. minister przewiduje zbieranie funduszy drogą nałożenia specjalnego podatku na rozmaite działy przemysłu turystycznego, m. in. na hotele i restauracje.

Do obszerniejszego omówienia sprawy projektowanego podatku „turystycznego“ powrócimy w następnych n-rach. Mamy silne wątpliwości, czy taka „opieka“ nad turystyką wyjdzie na dobre zarówno samej turystyce jak i zainteresowanym w jej rozwoju gałęziom przemysłu i handlu.

KAWA
HERBATA
KAKAO

KAWA BRAZYLJA
JAN ARNOLD

Centrala: Warszawa, Krakowskie Przedm. 21, tel. 643-83.

WAŻNE DLA P. P. RESTAURATORÓW

Najlepiej się obecnie kalkuluje, gdyż
jest tańszy od wszystkich innych marek:

KONIAK FRANCUSKI
JULES REBEL & C-ie

rozlewany w butelkach 0,75 ltr. w firmie E. L. BOLS.
Zadać cenników od przedstawiciela, A. Czyżewicza,
Warszawa, Nowogrodzka 46, tel. 617-22.

POPIERAJCIE PRZEMYSŁ KRAJOWY!

FABRYKA
PORCELANY I WYROBÓW CERAMICZNYCH
w ĆMIELOWIE, Sp. Akc.

DYREKCJA w WARSZAWIE, Marszałkowska Nr. 91

DOSTARCZA NAJLEPSZĄ PORCELANĘ
t. zw. RESTAURACYJNĄ, DLA UŻYTKU HOTELI
RESTAURACYJ, KAWIARNI i t. p.

oraz najwykwintniejszą porcelanę do użytku domowego.
Zwracajcie uwagę na znak fabryczny 

Nowy Zarząd Toruńskiego Stowarzyszenia Restauratorów

Na rocznym walnym zebraniu toruńskiego stow. restauratorów, które odbyło się 26 ub. m., dokonano wyboru nowego zarządu w następującym składzie:

P. Leon Penkalla — prezes, wybrany po raz 10-ty; p. Z. Wojdak — wiceprezes, p. R. Hermanowski — sekretarz, p. Schmelter — zast. sekretarza, p. M. Koplński — skarbnik, p. T. Janicki — zast. skarbnika, pp. Gośliński, Hensel, Koperski i Stawski — ławnicy i pp. Hass i Maćkowiak — komisja rewizyjna.

Jak wynika ze sprawozdania ustępującego zarządu, stow. toruńskie liczyło z końcem 1930 r. 89 członków. Działalność zarządu zmierzała głównie w kierunku uzyskania różnego rodzaju ulg dla restauratorów, hotelarzy, oraz właścicieli kawiarni, zrzeszonych w stowarzyszeniu. M. in. uzyskano korzystną zmianę godziny policyjnej (do godz. 12-ej), przedłużenia terminu sprzedaży nierejestrowanych wódek gatunkowych, przedłużenie koncesyj po zmarłych właścicielach przedsiębiorstw gastronomicznych i t. p. Najważniejszym sukcesem, osiągniętym przez zarząd, było spowodowanie zmniejszenia podatku komunalnego od patentów akcyzowych z 200% na 75%.

Restauratorzy lwowscy przeciw kartelom, syndykatom i t. p.

(Komunikat oficjalny lwowskiego zw. restauratorów).

W dniu 31 stycznia b. r. odbyło się w lokalu Korporacji we Lwowie, Rynek 28, zebranie Zarządu Związku Restauratorów, Kupców i pokrewnych zawodów, pod przewodnictwem prezesa rady K. Maksymowicza. Obradowano nad sprawą wysokości płac kuchmistrzów i personelu bufetowego, ponadto zaś omawiano kwestję obniżki cen w restauracjach i kawiarniach.

Przewodniczący, zagajając obrady, podał zebrany do wiadomości treść apelu Min. Przemysłu i Handlu w sprawie obniżki cen; w wyniku dyskusji, która się wywiązała nad oświadczeniem przewodniczącego, zajęto zasadnicze stanowisko, że zniżka cen na artykuły spożywcze nie jest zależną od tych, którzy pozostają w bezpośrednim kontakcie z konsumentem, lecz w pierwszym rzędzie od przemysłu, a w szczególności od syndykatów i karteli, które winy kalkulacje swe zrewidować.

Wielkie zaniepokojenie wśród zebranych wywołała podana przez „Restauratora i Hotelarza Polskiego” wiadomość o projektowaniu utworzenia „Biura kontroli produkcji i handlu piwem”. Przeciwno tym zamiarom wytwórców piwa restauratorzy lwowscy założyli stanowczy protest, wyrażając obawę, iż owe Biuro będzie zamaskowanym kartelem, który dążyłby do podwyżki cen piwa — wbrew rysującej się ostatnio powszechnej tendencji obniżenia cen na artykuły spożywcze.

Niedawno Zw. Restauratorów zwrócił się do poszczególnych browarów z propozycją obniżenia cen hurtowych piwa, a tem samem o wzięcie udziału w podjętej przez restauratorów akcji. Zainteresowane browary odpowiedziały za pośrednictwem Zw. Browarów w Krakowie, że wydział Związku w Krakowie u-

VERMOUTH GANCIA

to chluba Italji

chwalił jednogłośnie utrzymać ceny piwa na dotychczasowym poziomie, motywując to tem, że ceny te podlegają stałej kontroli wydziału Związku Browarów i, że jak dotąd — Związek nie widzi się w możliwości obniżenia cen hurtowych. Zapewniono przytem restauratorów, że gdy zaistnieje możliwość, ceny napewno będą obniżone, co pociągnie za sobą również obniżenie cen detalicznych.

SOKI NATURALNE DO POTRAW

ZAPRAWY Z OWOCÓW, ZIOŁ I KORZENI

do wódek i likierów,
poleca fabryka

„W. PRZEDPEŁSKI“

Warszawa,
Topiel 4, tel. 696-70.
Rok założenia 1892

KONIAKI
RUMY
ARAKI

WHISKY
WÓDKI
LIKIERY



WINKELHAUSEN
STAROGARD (POMORZE)
ROK ZAŁOŻ. 1846

Z działalności Związku Restauratorów na Śląsku Cieszyńskim

Protokół z posiedzenia Wydziału Związku Restauratorów Śląska Cieszyńskiego, odbytego w Bielsku, dnia 29 stycznia b. r.

Obecni: Jaworski, Flank, Kofin, Eichner, Misiąg, Nowak, Tomczykiewicz, Bogdanowicz, Klausner, Król, Keswon, Jamroz, Góra, Czechowski, Lomosik, Silbiger, Schramek, Singer, Bayer i Jurczyk.

1. Przewodniczący otwiera posiedzenie, witając obecnych i odczytując protokół z ostatniego posiedzenia, który bez zmian przyjęto.

2. **Ustalenie porządku dziennego na Walne Zebranie:** Ponieważ poszczególne stowarzyszenia odbędą swoje walne zebrania dopiero w miesiącu lutym, uchwalono zwołać Walne Zgromadzenie Związku na dzień 27 marca b. r. godz. 10.30 w Domu Narodowym w Cieszynie. Ze względu na to, że Urzędu Akcyz i Monopolów nie przeniesiono do Bielska, ani też to w przyszłości nie nastąpi, anulowano zeszłoroczną uchwałę, mocą której przenieść miano Zarząd Związku do Bielska. Zarząd pozostaje nadal w Cieszynie.

3. **Przesyłanie protokółów z Walnych Zebrań Stowarzyszeń** Związkowi uchwalono na wniosek kolegi Flanka, z tem jeszcze, że stowarzyszenia winny również nadesłać Związkowi dokładne wykazy z wyszczególnieniem ilości koncesyj, oraz wyliczeniem ilu jest właścicieli tychże, ilu zastępców, tudzież, ile koncesyj browarów, Komory i dawniej uprzywilejowanych osób w rejonie działania każdego stowarzyszenia.

4. **Zniżka cen za piwo:** Po długiej i ożywionej dyskusji na ten temat, uchwalono jednogłośnie następujące wnioski:

- a) Ogłoszenie w gazetach „Kurjer Codzienny”, „Polonia” i „Polska Zachodnia” artykułów w sprawie obniżenia cen za piwo, uzasadnionych porównaniem cen surowców z przed trzech lat i obecnie.
- b) Wniesienie podania przez Związek do „Związku browarów małopolskich, górnośląskich i Śląska Cieszyńskiego” w Krakowie na ręce p. Dra Grzanowskiego, Florjańska 13, o rewizję cen kartelowych.
- c) Wniesienie podania do Centralnego Związku w Warszawie o poczynienie kroków w Ministerstwie Spraw Wewnętrznych celem uzyskania zniżki cen za piwo oraz rozwiązania kartelu browarów.

5. **Pismo Urzędu akcyz i monopolów w sprawie zniżki patentu akcyz.** Na mocy tego pisma wolno wszystkim restauratorom, których obrót roczny nie przekroczył kwoty zł. 20.000, wnieść podanie o 50% zniżkę ceny patentu akcyzowego. Uchwalono powiadomić o tem wszystkich członków za pośrednictwem stowarzyszeń.

6. **Podanie do Głównego Urzędu Miar i Wag w Warszawie:** Uchwalono prosić Urząd o nakazanie fabrykom szkła, aby te oznaczały na szklankach przepisową miarę. W ten sposób uniknęliby poszczególni restauratorzy kar z powodu nieprzepisowych szklanek, za co przecież odpowiedzialności ponosić nie mogą.

7. **Pismo z Centralnego Związku w Warszawie,** dotyczące kar w formie odebrania prawa wyszynku, za przekraczanie przepisów akcyzowych, w szczególności za fałszowanie wódek.

Centralny Związek zaleca swoim członkom nie płacenie kar dobrowolnie, lecz tylko na mocy sądowego rozstrzygnięcia w poszczególnych sprawach.

8. **Zniżka cen za prąd elektryczny, gaz i węgiel, oraz zarobków pracowników o 10%.** Zniżek takich żądać należy u właściwych władz i czynników, celem umożliwienia restauracjom poczynienia dalszych zniżek cen przy wszystkich swoich produktach.

9. **Zamknięcie rachunków z dniem 31 grudnia:** Wniosek ten postawiony przez kasjera, celem ułatwienia sobie urzędowania, przyjęto.

Na tem posiedzenie zamknięto.

Prezes (—) W. Jaworski.

OBNIŻYĆ CENY!

(Odezwa Związku Restauratorów na Śląsku Ciesz.)

W dniu 30 stycznia b. r. odbyło się w Bielsku posiedzenie Związku Krajowego Restauratorów i Gospodzkich Śląska Cieszyńskiego, na którym obradowano nad obniżeniem cen w restauracjach i gospodach.

Dyskusja na ten temat była bardzo ożywiona, a wywody poszczególnych mówców traktowały obniżenie cen jako konieczność, bez której zupełnie zamaryłyby ledwie że wegetujące restauracje i gospody. W niektórych miejscowościach, jak w Bielsku i Cieszynie, liczni restauratorzy zastosowali już zniżkę 20 — 25% przy potrawach. Niezrozumiałem jest dotąd stanowisko browarów, które mimo kolosalnego spadku cen za surowiec, kalkulują piwo po cenach z przed 3 lat.

Panowie właściciele browarów! Żle postępujecie!

Dowiadujemy się od kolegów naszych, będących w ścisłym kontakcie z urzędnikami, a nawet właścicielami browarów, że mimo spadku cen za 100 kg. chmielu ze 120 dolarów na 23 dol., tudzież 100 kg. jęczmienia browarnianego ze zł. 60 na zł. 25, nie chcecie obniżyć wygórowanych cen z przed 3 lat ani o grosz.

Zastanawiano się również nad wygórowaniami cenami na wyroby monopolu spirytusowego. Rząd powinien również coś uczynić, by poprzeć dążności społeczeństwa. A pracownicy-kelnerzy czy nie pomyśleliby o obniżeniu swych zarobków z 10 na 7%, a kuchmistrze i służba przynajmniej o 30%? Panowie muzycy też powinni zrozumieć kryzys gospodarczy i zredukować swoje wymagania! Jeżeli zdążamy do poprawy bytu w Państwie, to każdy obywatel obowiązany jest do ponoszenia ofiar, każdy kontentować się musi mniejszym zarobkiem, zmniejszyć wymagania, a wtedy przyczyni się do dobrobytu Państwa i jego obywateli.

Apelujemy przeto do p.p. właścicieli browarów, by obniżyli swoje wygórowane ceny za piwo, bo tak je nazwać trzeba, jeżeli 1 hl. piwa loco browar kosztuje zł. 67, dalej do Dyrekcji Monopolu Spirytusowego o zmniejszenie kosztów administracyjnych i obniżenie cen za wódki.

Mamy nadzieję, że apel nasz nie minie bez echa i że zniżka cen, do której nawołujemy, ogarnie wkrótce wszystkie gałęzie naszego przemysłu i handlu.

Prezes (—) W. Jaworski.

Opłakane skutki okólnika Min. Skarbu

Kwestję dojrzałą już do reformy jest sprawa wysokości opłat za patenty akcyzowe dla drobnych przedsiębiorstw wyszynkowych. Sprawę tę oświetla poniżej przytoczony memoriał Zw. Restauratorów w Krakowie.

MEMORIAŁ

Panie Ministrze Skarbu!

Związek Korporacji Przemysłu Gastronomicznego na województwo krakowskie, folgując nawoływaniu tysięcy członków oraz całego Wydziału Związku, donosi, że przemysł gospodnio-szynkarski w miastach zachodniej Małopolski, a zwłaszcza w mieście Krakowie, będący dotąd niezbędnym **pośrednikiem** detalicznej sprzedaży przedmiotów monopolu spirytusowego i tytoniowego i stanowiący niedoceniane **źródło** dochodów państwowych i komunalnych, znajduje się w przededniu zupełnej ruiny.

Całe dotychczasowe ustawodawstwo, które Pan Minister Skarbu odziedziczył, a w szczególności ustawa antialkoholowa wraz z plebiscytami, ustawa o monopolu spirytusowym wraz z poddaniem pod jej postanowienia: piwa, wina i miodu, ustawa o rewizji i redukcji koncesji, a zwłaszcza ustawa o tymczasowym uregulowaniu finansów komunalnych, rzucająca ten przemysł w objęcia bezwzględnej fiskalizmu komunalnego — podały sobie ręce, aby zgotować zagładę temu przemysłowi.

Związek nie ma nadziei, aby Pan Minister Skarbu zdołał ostrzą tyłu ustaw, skierowane przeciw temu przemysłowi, całkowicie stępić, względnie złagodzić, żywi jednak gorącą nadzieję, że Pan Minister Skarbu raczy na razie przez wydanie odpowiednich zarządzeń do podwładnych sobie władz skarbowych ostatecznej klęsce tego przemysłu zapobiec.

Panu Ministrowi Skarbu zapewne wiadomo, że dołączona do ustawy o monopolu spirytusowym taryfa akcyzowych patentów (opłat patentowych), przewidziała stawki tych opłat dla przedsiębiorstw gospodnio-szynkarskich, będących restauracjami I i II rzędu oraz dla karczem — nie przewidziała zaś odpowiedniej pozycji oraz odpowiedniej stawki tych opłat dla przedsiębiorstw wyszynkowych, nie będących ani restauracjami, ani karczmami.

Departament VI Ministerstwa Skarbu uważał za wskazane ową lukę w taryfie uzupełnić i niepomnąc na tak ważne okoliczności jak kilkakrotna podwyżka ceny spirytusu i wyrobów monopolowych, jak notoryczny zanik konsumpcji w przemyśle gospodnio-szynkarskim wogóle, a w szczególności w zakładach położonych w zaułkach, na ulicach martwych i na peryferji miasta Krakowa, zadekretował okólnikiem z dnia 23.12.1930 L. VI. 4148, że wszystkie przedsiębiorstwa gospodnio-szynkarskie, które nie są ani restauracjami, ani karczmami, należy pod względem wymiaru akcyzowej opłaty patentowej traktować na podstawie rocznego obrotu do 20.000 zł., jako karczmy, ponad 20.000 zł. jako restauracje.

Bezpośrednim skutkiem okólnika tego jest, że na 350 przedsiębiorstw gospodnio-szynkarskich Krakowa, wezwwała kontrola skarbową około 290 przedsiębiorców, którzy nie prowadzą restauracji i nie mają karczmem, do zapłacenia w ciągu 3 dni pod rygorem zamknięcia przedsiębiorstw, ponownie po 660 zł. tytułem dopłaty w akcyzowej opłacie patentowej i w 200%-wym dodatku komunalnym.

Najlepszą ilustracją niezdolności płatniczej tych przedsiębiorstw niechaj będzie zestawienie ciążących na każdym z nich ciężarów tytułem:

1) akcyzowej opłaty patentowej	zł. 440.—
2) dodatku komunalnego	„ 800.—
3) świadectwa przemysłowego	„ 570.—
4) obrotowego (od 25.000)	„ 625.—
5) zarobkowego	„ 600.—
6) gminnego od lokalu	„ 200.—
7) czynszu za lokal	„ 3.000.—
8) kosztów światła i opału	„ 1.600.—
9) świadczeń ubezpiecz.	„ 200.—
10) świadectw socjalnych	„ 200.—
11) kosztów koncesji na rzecz inwalidów	„ 1.800.—

czyli rocznie zł. 10.035.—

O ile zatem z powodu obecnego braku ruchu, spowodowanego stosunkami gospodarczymi i brakiem gotówki, tak poważna ilość słabych przedsiębiorców z rodzinami nie ma popaść w niewypłacalność — racz Panie Ministrze wziąć pod rozagę prośbę podpisanego Związku, i:

1) uzupełnić taryfę akcyzowych opłat patentowych pozycją z odpowiednią stawką dla zakładów wyszynku trunków, nie będących ani restauracjami, ani karczmami, którą to stawkę należałoby uzależnić nie od obrotu, lecz od liczby pomocników oraz ilości pomieszczeń lokalu;

2) wstrzymać surowe rygory powołanego okólnika, tudzież zmienić treść jego przez podniesienie oznaczonego w nim dla miasta Krakowa obrotu z rocznych 20.000 zł. przynajmniej na rocznych 60.000 zł., jako tymczasową normę i podstawę do wymiaru akcyzowych opłat patentowych aż do czasu ustawowego uregulowania postulatu ad 1.

Zarząd Związku uprasza Pana Ministra Skarbu, by raczył zawiadomić Zarząd Związku o wydanych zarządzeniach.

Kraków, dnia 10 lutego 1931.

Prezes Związku (—) Stanisław Wołkowski.
Wiceprezes Związku (—) Emanuel Rosenzweig.

ODSZKODOWANIE ZA STRACONY ZMYŚL SMAKU.

Sędzia Mac Geehan w New - Yorku, przyznał odszkodowanie w wysokości 22.500 dolarów p. Paulinie Goodman, kucharce w pewnym hotelu amerykańskim, która z powodu wypadku samochodowego straciła zmysł smaku, wskutek czego straciła też zdolność do zarabkowania.

ZNANA ZE SWEJ DOBROCI
HERBATA „Kopernikiem”

№ 100 CHIŃSKA № 100
№ 190 CEYLOŃSKA № 190
№ 23 KRÓLOWA HERBAT № 23

Posiadamy również na składzie wyborowe gatunki **KAWY** PALONEJ i SUROWEJ oraz **KAKAO** HOLENDERSKIE



**WARSZAWSKIE TOWARZYSTWO
HANDLU HERBATĄ**

A. Długokęcki, W. Wrześniewski,
Spółka Akcyjna

S K Ł A D G Ł Ó W N Y

WARSZAWA, UL. BRACKA 23, TEL. 614-92

OSOBISTE.

Reskryptem Ministerstwa Sprawiedliwości z dnia 22. I. 1931. r., został mianowany Sędzią Handlowym przy Sądzie Okręgowym w Warszawie p. Henryk Kozieradzki, prezes Naczelnej Organizacji Polskiego Przemysłu Hotelowego i naczelny dyrektor „Polonia-Palace-Hotel“.

PAŃSTWOWA SZKOŁA PRZEMYSŁU HOTELOWEGO W ZAKOPANEM.

W styczniowym numerze naszego pisma donosiliśmy za „I. K. C.“ o powstaniu szkoły hotelarskiej w Zakopanem. Obecnie po zasięgnięciu źródłowych informacji, podajemy bliższe szczegóły o nowej placówce. Na innym miejscu (patrz artykuł wstępny) omawiamy obszernie zagadnienie szkolnictwa zawodowego w branży restauracyjno-hotelowej.

Otwarta w bież. miesiącu żeńska szkoła w Zakopanem ma na celu kształcenie personelu służbowego w hotelach i pensjonatach uzdrowisk i miejscowości klimatycznych Polski. Szkoła dzieli się na 2 kursy:

1) **Jednoroczny kurs hotelarski** — obejmuje w pierwszym rzędzie zajęcia praktyczne, jak np. sprzątanie, przyrządzanie niektórych potraw, nakrywanie do stołu wraz z podawaniem, pranie, prasowanie i naprawianie bielizny i t. p. Ponadto wykładane będą wraz z nauką o zawodzie przedmioty ogólne (lekcje religji, języka polskiego i do wyboru — francuskiego lub niemieckiego — rachunkowości, higieny pracy, gimnastyki i t. p.)

2) **Jednoroczny kurs dla nauki gospodarstwa** — ze znaczną przewagą zajęć praktycznych (nauka gotowania, przygotowywanie konserw z jarzyn i owoców, kuchnia djetetyczna, zajęcia kuchenne i t. d.). Obok nauki religji, języka polskiego i rachunkowości wykładane będą: higiena odżywiania i higieny pracy w zawodzie, oraz nauka o środkach spożywczych. Dla absolwentek tego kursu przewidziany jest dodatkowy kurs specjalizacji w kuchni wykwinnej i cukiernictwie.

Do szkoły przyjmowane będą kandydatki liczące przynajmniej 16 lat życia i posiadające świadectwo ukończenia 7 oddziałów szkoły powszechnej. Nauka w szkole jest bezpłatna. Uczennice obu kursów odbywać będą w czasie sezonu praktykę w pensjonacie i restauracji szkolnej.

Wpisy wraz z opłatą wpisową 5 zł. przyjmuje Dyrekcja Państw. Szkoły Przem. Hotelowego w Zakopanem, ul. Kościeliska.

LIKIERY

B O L S

WÓDKI

JAK NAJŁATWIEJ ZRAZIĆ TURYSTĘ?

Pewien wielki hotel amerykański — jak pisze „I. K. C.“ — zbierał przez miesiąc odpowiedzi swych gości, rodzaj ankiety na temat: w jaki sposób zarząd hotelu zraża sobie klientów? Na sto pytań odpowiadał w tym samym duchu następujący procent gości.

Najłatwiej zrazić sobie klientelę przez:

brak uprzejmości personelu	7%
zachęcanie do większej konsumpcji potraw	6%
obojętne, lekceważące obsługiwanie gości	2%
nazbyt wysokie ceny z powodu fałszywej kalkulacji	14%
niską jakość kuchni	10%
nieodpowiednią temperaturę potraw i napojów	10%
nierzetelne i fałszywe informacje	7%
wprowadzającą w błąd reklamę	4%
brzydki wygląd pokoi i podawanych potraw	5%
oszukiwacze manipulacje przy zamianie obcej waluty	6%
brak czystości mieszkania i naczyń	12%
powolną obsługę	10%
zbyt często powtarzające się wypadki braku pewnych potraw	5%

HOTELE I BIURA PODRÓŻY W AMERYCE.

Komitet wykonawczy stowarzyszenia hotelarzy amerykańskich powziął uchwałę, odmawiającą biurom podróży domagania się prawa pobierania od hoteli prowizji z racji kierowania przez te biura do tych hoteli gości, czego domagały się wspomniane biura.

Na ten temat oficjalny organ hotelarzy amerykańskich „Hotel Management“ pisze, co następuje:

„Przypuśćmy, że w sąsiedztwie waszego hotelu otworzy się piękny sklep, którego usługi zechcecie polecać swym gościom. Czyż wpadniecie wtedy na pomysł, aby od tego sklepu domagać się prowizji za swoich gości, którzy w tym sklepie czynili swe zakupy? Nigdy! Przeciwnie, będziecie zadowoleni, że możecie w pobliżu zadowolnić życzenia gościa.

Otóż tak się rzecz ma i z biurami podróży, które domagają się od hoteli prowizji za kierowanych do nich gości. Biura te oddają usługi swym klientom wskazując im dobre hotele. Nawet wielkie biura podróży, które wydają olbrzymie sumy na propagandę ruchu turystycznego i które przyczyniają się w ten sposób do spotęgowania ruchu w hotelach, nie robią tego, aby otrzymać prowizję od hoteli, lecz dlatego, że to leży w ich interesie. Równie dobrze, jak biura podróży, mogłyby się domagać prowizji od hoteli linje kolejowe, autobusowe, lotnicze i t. p., bo przecież temi drogami przybywają również goście do hoteli.

Pozatem płacenie podobnej prowizji biuram podróży ma jeszcze to do siebie, że biura te przeważnie polecają hotele gorsze jako te, które im płacą większą prowizję, co oczywiście wywołuje niezdrową konkurencję.

A więc hotele powinny zerwać ze zwyczajem płacenia biuram podróży jakiegokolwiek prowizji, jako w gruncie rzeczy nieusprawiedliwionej.

Od siebie dodajemy, że kwestja wzajemnego stosunku między hotelami i biurami podróży zajmuje żywo międzynarodowy związek hotelarski i była na porządku dziennym ostatniego zjazdu zarządu w maju r. ub. w Amsterdamie. Zostały tam opracowane pewne rezolucje, regulujące ten stosunek i będą one rozpatrywane na następnym ogólnym zjeździe związku.

Motywy Sądu Najw. w sprawie podatku „od siedzenia”

Jak już donosiliśmy w n-rze styczniowym, w dniu 24 stycznia r. b. Sąd Najwyższy uchwalił w komplecie zwiększonym (7 sędziów) zasadę prawną, że „podciągnięcie przez władze komunalne przebywania („bawienia”) w zakładzie restauracyjnym po godz. 24-ej pod przepis art. 18 ustawy o tymczas. uregulow. finansów komunalnych z dn. 11 sierpnia 1923 r. (D. M. 94/23 — 747) nie ma podstawy prawnej.

Motywy tego orzeczenia, obecnie ogłoszone, są w zasadniczych swych liniach następujące:

Uchwalony przez radę miejską m. st. Warszawy statut podatku od publicznych zabaw, rozrywek i widowisk z d. 23 kwietnia 1925 r., następnie znowelizowany, posiada moc obowiązującą o tyle, o ile jego poszczególne przepisy nie są sprzeczne z zasadami podstawowej ustawy, na której się opiera, mianowicie ustawy o tymczas. uregulowaniu finansów komunalnych (D. U. 94/23 — 747). Sprzeczności lub dowolności jakiegokolwiek przepisu statutu nie naprawia zatwierdzenie go przez Minist. Spraw Wewnętrznych, gdyż zatwierdzenie to nie jest władne uchylać, zmieniać, lub uzupełniać postanowień ustawy.

Otóż statut, opierając się na art. 18 ustawy o tymczas. uregul. finans. komun., ustala podatek komunalny od publicznych zabaw, rozrywek i widowisk, do których w p. 3 § 1 zalicza „bawienie” po godz. 24-ej w restauracjach, winiarniach, handlach win z poko-

jami gościnnymi, kawiarniach i t. p. zakładach z wyszynkiem trunków.

Samo zatem przebywanie w zakładzie gastronomicznym z wyszynkiem trunków po godz. 24-ej statutu zalicza do zabaw i rozrywek.

Można przebywać w jadalni nawet przed g. 24-tą wyłącznie dla zabawiania się, lecz będą to wyjątki i niepodobna zapoznawać podstawowych zadań i przeznaczenia zakładów gastronomicznych, polegających na dostarczaniu gościom żywności i napojów do spożycia na miejscu. To też statut dowolnie przypisuje ogółowi mieszkańców miasta pierwiastek rozrywki w zaspakajaniu naturalnej potrzeby organizmu. Gdyby nawet taki pierwiastek rozrywki zachodził, nie ma on nic wspólnego z zabawą, lub rozrywką w rozumieniu art. 18 ustawy o tymcz. ureg. fin. kom., gdyż jadalnie nie dostarczają rozrywki, lecz jedło i napoje, rozrywkowy zaś nastrój stwarzają sobie sami spożywczy.

Podatek od przebywania po g. 24-ej jest zatem typowym podatkiem od spożycia i ustanowienie tego podatku nie może się opierać na art. 18 ustawy o tymcz. ureg. finansów komunalnych.

Zarządowi „Gastronomji” ogół restauratorów warszawskich winien jest głęboką wdzięczność i uznanie za przeprowadzenie do końca akcji sądowej w imię sprawy, która ze względu na swój charakter, była sprawą publiczną, sprawą ogółu restauratorów.

8-GODZINNY DZIEŃ PRACY W RESTAURACJACH

Niemieckie czasopismo zawodowe p. t. „Deutsche Gastwirte-Zeitung” w jednym z ostatnich numerów zauważa, że pod względem określania czasu pracy personelu nie można narówni stawiać zakładów gastronomicznych z innymi warsztatami pracy, na przykład, z fabrykami i wszelkiego rodzaju innymi wytwórniami. Pracownicy fabryk, czy innych wytwórni, mają nieprzerwany ciąg pracy, który ich zmusza do ciągłego wysiłku w ciągu 8 godzin. Tymczasem w zakładach gastronomicznych niema właśnie tej ciągłości pracy. Poza kelnerami i osobami zatrudnionymi w kuchni, które w pewnej porze tylko mają trochę więcej pracy, naogół personel zakładów gastronomicznych pracuje niewiele, gdyż ruch w tych zakładach istnieje tylko w pewnych określonych porach. Mimo to, właściciel takiego zakładu musi płacić swemu personelowi stosunkowo tyle, ile, na przykład, płaci się pracownikowi fabrycznemu podczas pracy, trwającej nie-

przerwanie podczas 8 godzin. Jeżeli więc mowa o określeniu 8-godzinnego dnia pracy na terenie zakładów gastronomicznych, to sprawiedliwość nakazuje: albo mniejsza płaca za 8 godzin, albo większa praca, to znaczy więcej niż 8 godzin, tak, by właściciel takiego zakładu miał pewność, że personel jego rzeczywiście pracuje na swoją płacę.

25 MILJARDÓW, 632 MILJONÓW ZŁOTYCH NA ALKOHOL!

Stowarzyszenie ogólno-amerykańskie dla zwalczania prohibicji podaje w swym ostatnim sprawozdaniu, że w Stanach Zjednoczonych wydaje się na trunki rocznie 25.632.000.000 złotych. Cyfra ta jest o 9 miliardów złotych wyższa od sumy, wydawanej przez Amerykę na trunki przed prohibicją.

Ameryka wypila w ostatnim roku przeszło 3 miljardy kwart piwa, 440 milionów kwart wina i 300 milionów kwart wódki.

Szczyt nowoczesnej reklamy to

NEON

Najsukuteczniejsza i najtańsza reklama!

Barwne światło neonu przykuwa wzrok i zmusza do przeczytania i zapamiętania reklamy.

Światło neonowe jest 5 razy tańsze od żarówkowego.

Zamówienie reklamy neonowej to rzecz zaufania! To też tylko rurki neonowe z **niepękającego** kwarcowego szkła dają gwarancję trwałości i beznagannego, ciągłego działania reklamy.

Reklamy z rurek niepękających dostarcza tylko

Firma

ZAKŁADY TECHNICZNE

„NEON”

Warszawa, Al. Puławska 83, tel. 8-94-20

NA BUDOWĘ ŁODZI PODWODNEJ „ODPO- WIEDŹ TREVIRANUSOWI“

złożył

p. A. Pluciński (Sieradz)

10 zł.

JAK DŁUGO MOŻE TRWAĆ OKRES PRÓBNY?

Sąd Najwyższy orzeczeniem w sprawie Nr. 1 C 1775/29 uznał za niedopuszczalne przedłużanie trwania okresu próbnego przy umowie o pracę pracownika umysłowego ponad prekluzyjną normę 3-miesięczną, przewidzianą w art. 7 rozp. Prezydenta Rzplitej o umowę o pracę pracown. umysł.

Rzeczne rozporządzenie nie czyni żadnej różnicy pomiędzy pracą próbną w jednym lub kilku działach tego samego zakładu pracy. Nie zachodzi zatem wypadek odnowienia umowy o pracę, skutkujące rozpoczęciem nowego okresu próbnego — wtedy, gdy pracownik zatrudniony tytułem próby przeniesiony zostaje w czasie trwania okresu próbnego do innego działu zakładu pracy.

TERMIN ROZSTRZYGNIECIA ODWOŁAŃ W SPRAWIE PODATKU PRZEMYSŁOWEGO.

Art. 89, ustęp 4 ustawy o podatku przemysłowym z 15.VII.1925 r. przewiduje 6-miesięczny termin, w którym Komisje Odwoławcze rozstrzygać mają odwołania. Jednakowoż zdarza się często, że odwołanie rozstrzygnięte bywa z przekroczeniem tego terminu.

N. T. A., który rozpatrywał skargę płatnika o przekroczenie terminu przez Komisję Odwoławczą, orzekł, że termin ten, wobec braku jakiejkolwiek ustawowej sankcji co do niego, musi być uważany za termin tylko porządkowy, który nie rodzi żadnych skutków w odniesieniu do strony płatniczej, a ma znaczenie tylko dla władz. Przekroczenie tego terminu nie stanowi zatem wadliwości postępowania. (Orzec. N. T. A. z 30 grudnia 1930 L. rej. 257/29).

PODATEK MAJĄTKOWY.

Min. Skarbu zarządziło dalszy częściowy pobór zaległości z tytułu podatku majątkowego.

Nowa rata podatku ustalona została w wysokości 0,3 proc. od wartości majątku, przyjętej za podstawę wymiaru podatku majątkowego i ściągnięta będzie od płatników II i III grupy kontyngentowej, to znaczy od handlu i przemysłu, oraz od różnych płatników. Natomiast nie zapłaci nowej raty podatku rolnictwo.

Nowa rata podatku płatna będzie w terminie od dnia 28 lutego 1931 r.

O wysokości kwot, płatnych na podstawie powyższego zarządzenia, płatnicy będą zawiadomieni pisemnie.

UWAGA

UWAGA

P. T. RESTAURATORZY!

FABRYKA KONSERW

W ZAGŁOBIE

POLECA

Pomidory całe obierane w puszkach, znakomite na sałatkę i przekąski. Pure'e i Ekstrakt Pomidorowy.

Szparagi. Konserwy owocowe i warzywne.

Marmelady w pierwszorzędnym gatunkach.

Warzywa suszone.

Główne biuro sprzedaży:

WARSZAWA, ul. Boduena 2 m. 1, tel. 202-34.

ZASADNICZE ORZECZENIE SĄDU NAJWYŻSZEGO GO W SPRAWIE ZAPŁATY ZA NIEWYKORZYSTANY URLOP.

Kwestja odszkodowania za niewykorzystany urlop ulegała nader różnorodnym ujęciom w dotychczasowym orzecznictwie, stojącym ściśle na gruncie prawa cywilnego. Ustawa o urlopach z dnia 16 maja 1922 r. (Dz. U. R. P. poz. 334) skonstruowała obowiązek pracodawcy do udzielenia pracownikowi urlopu wypoczynkowego wyłącznie jako obowiązek publiczno-prawny, karząc za jego przekroczenie grzywną lub aresztem (art. 10), nie przewidując natomiast jakiegokolwiek obowiązku prywatno-prawnego wobec pracownika. Późniejsze jednak rozporządzenie wykonawcze, stojąc wyłącznie na gruncie prawa cywilnego, w § 22 (Dz. U. Rz. P. Nr. 62, r. 1923, poz. 464), nałożyło na pracodawcę obowiązek zapłaty za czas urlopu pracownikowi, zwolnionemu przed udzieleniem mu urlopu.

Wbrew temu, że ustawa z roku 1922, jak również i późniejsze normy (rozp. z 16.III.1928), mające moc ustawy, nie przewidywały roszczenia pracownika o odszkodowanie za odmowę urlopu, a nadawały mu jedynie prawo do żądania rozwiązania umowy bezterminowo — szereg wyroków Sądu Najwyższego, zgodnie z brzmieniem § 22 przyznawał pracownikom prawo do odszkodowania za niewykorzystany urlop.

Ostatnio jednak Izba III Sądu Najwyższego wydała orzeczenie zasadnicze w tej sprawie — oparte na odmiennych całkowicie przesłankach. W wyroku tym S. N. stwierdza, że pracownik nie może żądać od pracodawcy świadczeń pieniężnych tytułem odszkodowania za niewykorzystany urlop wypoczynkowy. (Orzec. z 18.IX.1930 r. Rw. 1141/30).

Jako uzasadnienie tej tezy, S. N. przypomina, iż tendencją ustawy z roku 1922 jest, aby pracownik użył urlopu ustawowego na wypoczynek, a nie na zwiększenie swych dochodów; art. 3 tej ustawy stanowi, że pracownik traci prawo do wynagrodzenia za czas urlopu, o ile w tym czasie będzie pracował zarobkowo w innym przedsiębiorstwie.

Omówiony wyrok zasługuje na specjalną uwagę z tego właśnie względu, iż podkreślony w nim został publiczno-prawny charakter obowiązków pracodawcy, dotyczących udzielania urlopów pracownikom, zgodnie z tendencją ustawy z 1922 roku, aby pracownik miał zapewniony wypoczynek, a nie nowe źródło dochodów. Na wyrok ten należy się powoływać w sporach, dotyczących pretensyj pracowników z tytułu niewykorzystanych uprawnień urlopowych.

Należy też na to zwrócić uwagę, że podkreślenie charakteru publiczno-prawnego ustawy o urlopach wpłynie na bardziej rygorystyczne stosowanie sankcji karnych, przewidzianych w ustawie.

BOGATY WYBÓR

Ś L E D Z I

KONSERW krajowych i zagranicznych

SERÓW w różnych gatunkach oraz

RYB ZYWYCH i ŚNIĘTYCH

poleca

A. WIEWIÓRKA

Warszawa, Nowy-Świat 64, w bazarze, tel. 756-60

CENY KONKURENCYJNE

ULGI PODATKOWE.

Ministerjum Skarbu okólnikiem z dnia 10 grudnia 1930 r. L. D. V. 6334/1, w celu uproszczenia postępowania przy udzielaniu przez władze skarbowe ulg podatkowych, udzieliło Urzędowi i Izbie Skarbowym następujących uprawnień:

I. Izby skarbowe zostały upoważnione do załatwiania we własnym zakresie:

1) umorzeń: a) niepobranych oraz niedobranych kwot podatku dochodowego oraz grzywien z art. 91 — 94 ustawy o państwowym podatku dochodowym, płatnych w latach, poprzedzających rok podatkowy — do wysokości 500 zł.; b) pewnych zaległości w podatku od nieruchomości w gminach miejskich oraz niektórych budynków w gminach wiejskich do wysokości 200 zł.; c) zaległości w podatku przemysłowym do kwoty 2.000 zł., łącznie z karami pieniężnymi — dla poszczególnych płatników w ciągu roku budżetowego z tytułu nieściągalności.

2) Zezwoleń na ratalne spłaty zaległości podatkowych do kwoty 100.000 zł., na czas, nieprzekraczający 12 miesięcy (wyjątek tu stanowią zaliczki miesięczne i kwartalne na podatek przemysłowy oraz przedpłaty na podatek dochodowy). Ponadto Izby Skarbowe mogą odraczać spłaty zaległości podatkowych na przeciąg 3-ch miesięcy, oraz odraczać lub zezwalać na ratalną spłatę bieżących zaliczek na podatek przemysłowy i przedpłat na podatek dochodowy — na okres 2 miesięcy.

II. Urzędy Skarbowe otrzymały analogiczne pełnomocnictwa, lecz o zmniejszonym zakresie. Mogą one:

1) zezwalać na ratalną spłatę zaległości podatkowych (wyjątek przemysłowy i przedpłata dochodowego) na okres czasu do 6 miesięcy i do kwoty 10.000 złotych;

2) odraczać spłaty zaległości do wysokości 5.000 zł. w ciągu roku budżetowego na przeciąg 2 miesięcy.

Ponadto wymieniony na wstępie okólnik upoważnia Izby Skarbowe oraz Urzędy Skarbowe do obniżania kar za zwłokę do wysokości 1 proc. miesięcznie, co do rozkładanych i odraczanych zaległości.

Przyznanie omawianych ulg następuje na skutek wnoszonych przez zalegających płatników odnośnych podań, rozpatrzenie których zależne jest od indywidualnych możliwości płatniczych podatników.

Okólnik zawiera rygor wymagalności i ściągnięcia w drodze egzekucji całej zaległości (odroczonej lub rozłożonej na raty) w razie uchybienia ustanowionych przy udzielaniu ulg — terminów.

POTRĄCENIE PODATKU DOCHODOWEGO OD UPOSAŻEŃ PRZY USTALENIU DOCHODU PRACODAWCY.

Najwyższy Trybunał Administracyjny (w wyroku L. Rej. 4104/27) wyjaśnił, że w konkretnym wypadku władza skarbową niesłusznie doliczyła do zysku bilansowego, jako podstawy wymiaru podatkowego, sumę uiszczoną przez płatnika tytułem podatku dochodowego za swych pracowników. Wyjaśnienie to Trybunał oparł na następujących przesłankach:

W myśl art. 20 ustawy o podatku dochodowym za dochód z uposażeń służbowych uważa się wszelkiego rodzaju wynagrodzenie w pieniądzu lub naturze, jakie płatnik uzyskuje ze swego stosunku służbowego łącznie ze wszystkimi dodatkami.

Nie da się zaprzeczyć, iż płacenie przez firmę podatku dochodowego za personel, nie jest niczem innym, jak tylko dodatkowym wynagrodzeniem, dawa-

nem pracownikom ze względu na stosunek służbowy. Jeżeli władza pozwana w odpowiedzi na skargę podnosi, iż traktowanie tego podatku jako uzupełnienie płac personelu i na tej podstawie potrącenie go z przychodów nie mogło być uwzględnione, gdyż teoretycznie byłoby niewykonalne, bo zwiększenie płac przez doliczenie podatku, ciężącego na pracowniku, pociągnęłoby za sobą podwyższenie podatku i tem samem nowe zwiększenie płac i podatków i t. d., to argumentacja ta nie zmienia, mimo to istoty rzeczy, iż płacenie za personel podatku przez służbodawcę przedstawia się jako wynagrodzenie ze stosunku służbowego, względnie uzupełnienie pborów, do którego jako podpadającego pod pojęcie kosztów osiągnięcia przychodów, ma zastosowanie art. 6 ustawy o podatku dochodowym, przewidującym potrącenie kosztów przy ustaleniu wysokości dochodu podlegającego opodatkowaniu.

PRZEDAWNIEŃ ROSZCZEŃ PRACOWNIKA UMYSŁOWEGO.

Jak wiadomo, art. 41 rozp. Prezydenta Rzplitej o umowie o pracę pracowników umysłowych przewiduje, że roszczenia pracownika o odszkodowanie w wysokości 3-miesięcznego wynagrodzenia, z powodu rozwiązania przez pracodawcę umowy o pracę bez ważnej przyczyny i bez wypowiedzenia, przedawniają się upływem 6 miesięcy.

Wobec braku specjalnych przepisów o dopuszczalności przerwy w okresie przedawnienia — wszelkie roszczenia o odszkodowanie należy wnosić bezwzględnie przed upływem 6-ciu miesięcy od chwili rozwiązania przez pracodawcę umowy o pracę. (Wyrok Sądu Najwyższego w sprawie I. C. 468/30).

TERMIN WNOŚZENIA ODWOŁAŃ OD PODATKU PRZEMYSŁOWEGO.

Rozstrzygając odwołanie przeciw wymiarowi po upływie terminu, N. T. A. przypomniał, iż wedle postanowienia art. 78, w związku z art. 79 i 85 ustęp 2 ustawy o podatku przemysłowym, nakazy płatnicze na podatek przemysłowy winny być rozesłane najpóźniej do 15 kwietnia roku bezpośrednio następującego po roku podatkowym, a odwołania przeciw tym nakazom winny być wnoszone najpóźniej do 15 marca tegoż roku. Jeżeli jednak nakazy płatnicze zostały rozesłane po 15 kwietnia, w takim razie termin do wniesienia odwołania ma być odpowiednio przedłużony, co podane być winno do publicznej wiadomości zapomocą obwieszczenia, w którym przewodniczący Komisji Szacunkowej zawiadamia płatników o terminach płatności podatku i o trybie wnoszenia odwołań.

Wynika stąd, że o trybie wnoszenia odwołań, w szczególności o terminie wniesienia odwołania, decydują wyłącznie obwieszczenia, podane do publicznej wiadomości. W tym sensie brzmi też orzeczenie N. T. A., które głosi, iż termin do wnoszenia odwołań od wymiaru podatku przemysłowego biegnie od dnia rozesłania nakazów płatniczych i publicznego obwieszczenia, a nie od dnia doręczenia nakazów płatniczych. (Orzeczenie N. T. A. z 14 stycznia 1931 L. rej. 748/29).

POTRĄCALNOŚĆ KOSZTÓW EGZEKUCYJNYCH OD DOCHODU PODATKOWEGO.

Najwyższy Trybunał Administracyjny w wyroku z dn. 1 grudnia 1930 r. L. Rej. 2402/28 orzekł, iż zapłacone w związku z przymusowym ściąganiem zaległości podatkowych — koszty egzekucyjne są potrącalne od sumy dochodu płatnika przy ustalaniu podstaw wymiaru podatku dochodowego.

INDYWIDUALNE ZEZWOLENIA NA PRZEDŁUŻENIE GODZIN HANDLU.

Min. Spraw Wewnętrznych, w porozumieniu z Min. Pracy i Opieki Społecznej i Min. Przemysłu i Handlu, wyjaśniło w okólniku nr. A. P. /3096/30, że udzielanie indywidualnych zezwoleń na przedłużanie czasu otwarcia restauracji, opłacających świadectwa I i II kategorii, poza godziny ogólnie dla danego obszaru ustalone, należy do powiatowych władz administracji ogólnej (w m. st. Warszawie do Komisarza Rządu).

Nadto Ministerstwo wyjaśniło, że dopuszczalne jest także wydawanie jednorazowych zezwoleń na przedłużenie godzin otwarcia zakładów restauracyjnych (np. z powodu miejscowej uroczystości). Korzystać z tego mogą jednakże tylko restauracje, opłacające świadectwa I i II kategorii. Zezwoleń takich może udzielać powiatowa władza administracji ogólnej, a w Warszawie Komisarz Rządu.

W SPRAWIE ODROCZENIA PŁATNOŚCI PODATKÓW ORAZ OPŁAT STEMPLOWYCH.

Punkt 8 okólnika Min. Skarbu z dn. 25. X. 1930 r. L. D. V. 20253 /1/30 w sprawie pobierania odsetek i kar za zwłokę postanawia, iż władza skarbową winna w decyzji w przedmiocie rozłożenia na raty oznajmić: „bądź, że w razie niedotrzymania terminu płatności którejkolwiek raty, reszta zaległości staje się płatna natychmiast, bądź, że w razie niedotrzymania terminu płatności raty, ulega niezwłocznemu ściąganiu tylko dana rata”.

Następnie okólnikiem z dn. 12. XII. 1930 r. Ministerjum wyjaśniło, iż decyzje władz skarbowych, dotyczące rozłożenia na raty, wydane przed ogłoszeniem na wstępie powołanego okólnika, — należy tłumaczyć w sposób korzystny dla płatnika, t. zn. tak, jak gdyby zawierał zarządzenie, iż w razie niedotrzymania terminu płatności jednej raty, ulega niezwłocznemu ściąganiu tylko dana rata.

PRZEDŁUŻENIE MANDATÓW CZŁONKÓW KOMISJI SZACUNKOWYCH.

Ministerstwo Skarbu przedłużyło mandaty członków komisji szacunkowych i odwoławczych dla spraw podatku majątkowego do końca 1931 r.

O zarządzeniu tem Ministerstwo poleciło zawiadomić członków (zastępców) komisji odwoławczych oraz za pośrednictwem władz podatkowych I instancji — członków komisji szacunkowych.

PRZESUNIĘCIE TERMINU SKŁADANIA ZEZNAŃ O DOCHODZIE.

Minister Skarbu zarządził, że termin do składania przez osoby fizyczne i spadki wakujące (nieobjęte) zeznań o dochodzie, wyznaczony w art. 50 ustawy o państwowym podatku dochodowym, przesuwają się na rok podatkowy 1931 na dzień 1 maja 1931 roku. Rozporządzenie powyższe weszło w życie z dniem 17 lutego r. b.

Z powodu braku miejsca, dalsze zadania „Działu Rozrywek” umieszczone będą w n-rze marcowym.

Redaktor: STANISŁAW GARZTECKI.

Wydawca: Biuro Wydawnicze „WIEDZA ZAWODOWA”. S. GARZTECKI.

Zakłady Graf. Prac. Druk. Sp. z o. o. Warszawa, Nowy-Swiat 54. Tel.: 242-40, 615-56.

Dokąd pójść w Warszawie?

T e a t r y :

NARODOWY codziennie o 8 w.	„O ŻONACH ZŁYCH I DOBRYCH” komedia A. Nowaczyńskiego.
N O W Y codziennie o 8 w.	„ROZKOSZ UCZCIWOŚCI” komedia Pirandella
P O L S K I codziennie o 8 w.	„KATARZYNA” komedia Savoire’a
M A Ł Y codziennie o 8 w.	„KONIEC I POCZĄTEK” komedia M. Maszyńskiego.
ATENEUM codziennie o 8 w.	„DOM OTWARTY” komedia M. Bałuckiego
OPERETKA WARSZAWSKA codziennie o 8 w.	„NOC W KAIRZE” J. Gilberta
Teatr rewji QUI-PRO-QUO codz. o 7.30 i 9.30	„NOS DO GÓRY”
Teatr rewji MORSKIE OKO codz. o 7.30 i 10	„SYMPATJA WARSZAWY”.

K i n a d ź w i ę k o w e :

ŚWIATOWID	„MONTE CARLO” z udz. Jeanette Mc. Donald
COLOSSEUM	„C. i K. FELDMARSZALEK”
ATLANTIC	„POSTRACH SALONÓW”
STYLOWY	„TAJEMNICZY DZEMŚ”.
MAJESTIC	„DWA SERCA”.
P A N	„ŻONA FARAONA”.
CASINO	„ODWIECZNA PIEŚŃ”.

ZNIŻKA CEN!

PŁYTKI GLAZUROWE białe i kolorowe
 PŁYTKI TERAKOTOWE podłogowe
 PODŁOGA KORKOWA (chód bezszumny)
 LICÓWKA do ozdoby frontów

Dostarcza i układa

BIURO TECHNICZNE

ALBERT KARP, INŻYNIER

Warszawa, Wiltza 54, tel 872-47 i 892-71.

WYKONANIE PIERWSZORZĘDNE!



Proszę o
Kawę Hag,

lecz cóż to, niema jej w spisie napojów?"

„Niestety... jeszcze jej nie zaprowadziliśmy.“

„Ale dlaczego nie? Wszędzie już ją podają. Dziwi mnie więc, że jej nie prowadzicie. Powinno się w każdym razie otrzymać w Waszym lokalu tę wyborową zdrowotną kawę.“

„Słusznie, wydam odpowiednie zarządzenia...“

WĘGIEL KAMIENNY, DRZEWO i KOKS

poleca

wagonowo i na wozy
 z dostawą do piwnic, poczynawszy od jednej tonny

BOLESŁAW BORKOWSKI

Warszawa, Złota 81

Telefony: 737-13 i 637-23.

BACZNOŚĆ P. P. RESTAURATORZY!

Ostatnie „przeboje” w likierach:

**MAJESTIC
 TRIPLE SEC**

**CACAO CHOUA
 MARASCHINO**

CURAÇAO ORANGE

LIQUEUR de VANILLE

Produkcji firmy **HABERBUSCH i SCHIELE** Spółka Akcyjna

== NAGRODZONA ZŁOTYMI MEDALAMI ==
**FABRYKA KONSERW
 „NABON”**

w Warszawie

poleca:

pomidory, puree i ekstrakt, oraz wszelkie
 konserwy owocowe i jarzynowe.

Główna Sprzedaż:

N. Bonder, Warszawa

Hale Mirowskie Nr. 3, telefon 641-23.

Najtańsze źródło mińóg po Zł. 4.50 za kg.

Najtańsze źródło mińóg po Zł. 4.50 za kg.

WÓDCZANE SPECJAŁY

WINA OWOCOWE

SOKI OWOCOWE

t y l k o

KANTOROWICZA

Od 80 lat istniejący
w całej Polsce znany

BROWAR OKOCIMSKI

p o l e c a

swoje znane z dobroci piwa

nagrodzone na Powszechnej Wystawie Krajowej w Poznaniu
najwyższą nagrodą **Dyplomem Honorowym** Min. Przemysłu i Handlu

MARCOWE
ŚWIĘTOJAŃSKIE

EKSPORTOWE
P O R T E R

ROK ZAŁOŻENIA 1856

ROK ZAŁOŻENIA 1856

ARCYKSIĄŻĘCY BROWAR W ŻYWCU

poleca swoje znakomite piwa:

„ZDRÓJ ŻYWIECKI” — „MARCOWE” —
„ALE” — „PORTER”



WAŻNIEJSZE REPREZENTACJE:

Michał Lorenc, Warszawa, Krochmalna
85, I. Piwowarczyk, Lublin, Krakow-
skie Przedmieście 48, M. Hocherman,
Kielce, J. Rosenbaum, Miedzyrzec,
Ch. Goldfarb, Słonim, B. Bernsztajn,
Wilno, Zarieczna 19 i wiele innych.

