

2.06/ 1951

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACYJNEGO i HOTELARSKIEGO**

PIERWSZA POMORSKA GORZELNIA
KONIAKÓW, WÓDEK i LIKIERÓW

A. K A Ź M I E R S K I i S K A

Chojnice—Pomorze, rok założ. 1836

SPECJALNOŚĆ: Koniak Kaźmierskiego z win franc. 4 korony, Kazimierz Benedykt, Wiśniówka à la Griotte, Nastójka, Ambasador, Bałtycka Gorzka, Sorbetti, Boonekamp.

REPREZENTANT NA POLSKĘ ŚRODKOWĄ: **HENRYK KALINOWSKI** ŁÓDŹ, KILIŃSKIEGO 126

Rok ósmy
Numer trzeci

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

WARSZAWA
Marzec 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

„WARSZAWSKI MŁYN PAROWY“

Spółka Akcyjna

Warszawa, Objazdowa 2, Telefony: centrala 551-16

Specjalność młyna:

Kasze jęczmienne wszelkiego rodzaju,

Kasza jagłana,

Groch łuszczone, polerowany,

Kaszka owsiana i płatki

Firma istnieje od 1900 roku i jest największą łuszcarnią w kraju.

*Czy pijeś „Cherry Brandy”?
„Rektyfikacji Warszawskiej”?*

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.

*Z okazji Świąt Zmartwychwstania Pańskiego przesyłamy przyjaciółom,
prenumeratorom i czytelnikom serdeczne życzenia „Wesołego Alleluja”!*

Redakcja

„Restauratora i Hotelarza Polskiego”.

Nowelizacja ustawy antyalkoholowej

Zamknęliśmy okres 10-letnich walk, podjętych na-
tychmiast po uchwaleniu przez Sejm Ustawodawczy
słynnej ustawy z 23.IV.1920 r. W dniu 21 marca r. b.
Senat przyjął w głosowaniu nowelizację ustawy, u-
chwaloną przez Sejm w dniu 16 b. m. i tym sposobem
pozostała jeszcze tylko kwestja czysto formalna —
ogłoszenie jej w „Dzienniku Ustaw”, oraz wydanie
rozporządzenia wykonawczego.

Nie będziemy wdawali się w polemikę z przeciwni-
kami znówelizowania ustawy, gdy od szeregu lat na
łamach naszego pisma w sposób jasny i niedwuznacz-
ny uzasadnialiśmy nasze stanowisko, wskazując, że
dotychczasowa ustawa nie spełniła ani jednego z ce-
lów, jakim miała służyć.

Zanim nowa ustawa będzie ogłoszona w „Dzien-
Ustaw”, omówimy tu jej zasadnicze postanowienia,
aby czytelnicy nasi mogli sobie jeż teraz wyrobić sąd
o korzyściach, jakie wypływają ze znówelizowa-
nia nieżywcioowych paragrafów osławionej „Lex Moczy-
dłowska”.

Pełny tytuł nowej ustawy brzmi: „Ustawa o ogra-
niczeniach w sprzedaży, podawaniu i spożyciu napojów
alkoholowych (przeciwalkoholowa)”. Z 27-miu arty-
kułów ustawy omówimy tylko te, które wprowadzają
istotne zmiany w porównaniu z dotychczasowym sta-
nem rzeczy.

1) Art. 2 zaznacza, że ograniczenia w sprzedaży
i podawaniu dotyczą jedynie napojów, zawierających
więcej niż 4,5% alkoholu, podczas gdy dotychczas u-
stawowy ten procent wynosił 2,5%. Spełniony zatem
został najważniejszy postulat naszego przemysłu pi-
wowarskiego.

2) Dotychczasowa ustawa przewidywała 1 miej-
sce detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych na
każde 2500 mieszkańców. Art. 3 znówelizowanej usta-
wy ujmuje tę kwestję w odmienny sposób:

(1) Ilość miejsc detalicznej sprzedaży napojów alkoho-
wych w całym Państwie ustala się, nie licząc bufetów sta-
cyjnych, wagonów restauracyjnych i bufetów na statkach, w
liczbie 20.000, z których najwyżej ¼ może być przeznaczone do
wyszynku. Rozdziału tej liczby na poszczególne województwa
dokona Minister Skarbu w porozumieniu z Ministrem Spraw
Wewnętrznych w drodze rozporządzenia, ogłoszonego w Dzien-
niku Ustaw Rzplitej.

(2) Upoważnia się Radę Ministrów do stopniowego zmniej-
szania ilości miejsc detalicznej sprzedaży napojów alkoho-
wych, określonej w części poprzedniej artykułu niniejszego,
przez poddanie rewizji tej ilości w dwa lata po wejściu w ży-
cie niniejszej ustawy, a następnie co pięć lat.

3) Art. 4 dotyczy zakazów sprzedaży, podajemy go
zatem w dosłownem brzmieniu:

Zakazuje się sprzedaży i podawania napojów alkoho-
wych, wymienionych w art. 2 (t. j. zawierających ponad 4,5%
alkoholu. Przyp. Red.):

a) w pociągach oraz na całym obszarze zabudowań kole-
jowych i przystani statków, z wyjątkiem wagonów restaura-
cyjnych i restauracji kolejowych pierwszej i drugiej klasy na
stacjach węzłowych, końcowych i granicznych, oraz bufetów
kolejowych na stacjach końcowych i granicznych w godzinach,
które określi rozporządzenie wykonawcze;

b) na całym obszarze zabudowań koszarowych i w obo-
zach wojskowych, z wyjątkiem kasyn wojskowych, o ile wła-
dze wojskowe zezwolą, a właściwe władze skarbowe wydadzą
odpowiednie uprawnienie;

c) na całym obszarze zabudowań fabrycznych i przemysło-
wych, w pomieszczeniach straży ogniowej oraz w lokalach i
miejscach, przeznaczonych do ćwiczeń sportowych i gimna-
stycznych, z wyjątkiem wypadków, w których lokale te użyte
będą za każdorazowym zezwoleniem właściwych władz do urzą-
dzania zabaw lub przedstawień;

d) w domach ludowych oraz w pomieszczeniach i miejscach, w których odbywają się przetargi publiczne przez czas tych przetargów;

e) w miejscowościach, w których został uchwalony przez gminy (art. 6) zakaz sprzedaży napojów alkoholowych;

f) w miejscowościach lub rejonach, w których celem utrzymania porządku i spokoju publicznego Minister Spraw Wewnętrznych lub upoważnione przez niego w drodze rozporządzenia organy administracyjne zakazają sprzedaży lub wyszynku napojów alkoholowych na czas wyborów do ciał ustawodawczych lub ciał samorządu terytorjalnego, gospodarczego i ubezpieczeń społecznych, poboru wojskowego lub mobilizacji, wprowadzenia sądów doraźnych, stanu wyjątkowego, tłumnych zebrań ludności oraz w soboty i inne dni wypłat robotnikom od godziny 14-ej;

g) w lokalach, oddanych do użytku służby publicznej,

h) w dni świąteczne, przyczem ograniczenia w tym wypadku obowiązują od godziny 6-ej do godziny 14-ej.

Z brzmienia tego artykułu widać, że ograniczenia poprzednie zostały złagodzone w stosunku do wagonów restauracyjnych, gdzie alkohol dopuszczono bez żadnych ograniczeń, oraz w stosunku do restauracji kolejowych — z pewnymi ograniczeniami. Zniesiono zakaz sprzedaży w dniu targowe na prowincji, a ograniczenia sprzedaży w dni świąteczne i przedświąteczne zostały sprowadzone tylko do zakazu sprzedaży w dni świąteczne od 6-ej rano do 2-ej po poł.

4) W art. 5 utrzymana została zasada oddalenia lokali detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych na 100 metrów od świątyń, szkół, koszar, sądów, większych fabryk i t. p. Jednakże prezes właściwej Izby Skarbowej, w porozumieniu z wojewodą, ma prawo w poszczególnych wypadkach zezwalać na wyjątki.

5) Art. 6 określa prawo gmin wiejskich i miejskich uchwalania całkowitego zakazu sprzedaży napojów alkoholowych i zawiera przepisy dotyczące przeprowadzania i zatwierdzania plebiscytów. W przeciwieństwie do brzmienia ustawy z roku 1920 — intencją tu jest, aby głosowanie odzwierciedlało rzeczywistą wolę większości, a nie poglądy przypadkowej większości z pośród uczestników głosowania. W myśl art. 6 uchwała o całkowitym zakazie sprzedaży napojów alkoholowych powinna zapaść w drodze głosowania powszechnego mieszkańców gminy zwykłą większością głosów, przy udziale przynajmniej połowy uprawnionych do głosowania (posiadających czynne prawo wyborcze do Sejmu). Przytem, głosowanie musi być poprzedzone uchwałą bądź zarządu gminy przy obecności $\frac{2}{3}$ członków zarządu, bądź też na pisemne żądanie przynajmniej $\frac{1}{10}$ części mieszkańców gminy, uprawnionych do głosowania. Wprowadzenie w życie uchwały plebiscytowej podlega formalnościom, wyszczególnionym w punktach 5, 6 i 7 tego artykułu. Punkty te opiewają:

(5) Zarząd gminy powinien w ciągu miesiąca po powzięciu uchwały o zakazie sprzedaży napojów alkoholowych przedstawić uchwałę taką właściwej władzy administracji ogólnej, która może w ciągu miesiąca od dnia otrzymania uchwały sprzeciwić się wprowadzeniu jej w życie, o ile uchwała powzięta została z naruszeniem postanowień niniejszej ustawy.

(6) O ile właściwa władza administracji ogólnej w terminie, wskazanym w poprzednim ustępie, nie podniesie sprzeciwu, zarząd gminy poda powziętą przez gminę uchwałę o zakazie detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych pisemnie do wiadomości właściwej władzy skarbowej przynajmniej na 7 miesięcy przed jej wejściem w życie.

(7) Uchwała o zakazie może pod warunkami przewidzianymi w ustępach 5 i 6 wejść w życie tylko z dniem 1 lipca i 1 stycznia, a nadto po upływie co najmniej 9 miesięcy od chwili jej powzięcia.

Punkt 10 tegoż artykułu stanowi, że:

(10) Rewizja powziętej uchwały może nastąpić nie wcześniej, niż po upływie lat trzech od wejścia w życie zakazu. Do powzięcia uchwały rewizyjnej mają zastosowanie przepisy, odnoszące się do uchwały o zakazie.

Punkty 9 i 11 stanowią:

(9) Z chwili wejścia w życie uchwały o zakazie, gasną z

samego prawa i bez obowiązku jakiegokolwiek odszkodowania ze strony państwa wszystkie istniejące w tej gminie koncesje na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych.

(11) Ilość koncesyj, ustalona w myśl art. 3, odpowiednio zmniejsza się na skutek wejścia w życie i w czasie obowiązywania uchwały o zakazie, powziętych w myśl niniejszego artykułu.

6) W art. 8 utrzymany został zakaz sprzedaży i podawania napojów alkoholowych nieletnim (przyczem granicę wieku podwyższono do lat 21) i uczniom szkół niższych i średnich bez względu na ich wiek, oraz innym spożywcom — wzamian za zboże lub inne wytwory gospodarstwa wiejskiego, za wykonaną pracę lub tytułem pokrycia zobowiązań.

7) Bardzo ważną kwestję dochodzenia należności od gości w zakładach restauracyjnych określa art. 9, który stanowi, że:

(1) należności, skredytowanych za napoje alkoholowe, sprzedane detalicznie lub pozbyte detalicznie w inny sposób, a zwłaszcza za podane na miejscu do spożycia, nie można dochodzić w drodze skargi. Umowy zastawu i poręki, zawarte w celu zabezpieczenia takich należności, są prawnie nieważne.

(2) Postanowienia ustępu pierwszego niniejszego artykułu nie stosują się do należności za napoje alkoholowe, podane na kredyt gościom w hotelach, pensjonatach i innych tego rodzaju zakładach, jeżeli goście ci otrzymują w tych zakładach mieszkanie i wyżywienie.

Z brzmienia tego artykułu jasno wynika, że ograniczenia w dochodzeniu należności odnoszą się tylko do należności skredytowanych, a nie odnoszą się do wypadków, gdy gość konsumuje bez uprzedniej zgody właściciela na kredytowanie mu napojów — i odmawia potem zapłaty.

Artykuły dalsze, od 10 do 20 zawierają postanowienia karne, dotyczące zarówno gości jak i gospodarzy lokalu i zastrzegające znacznie dotychczasowe przepisy o karach za zachowanie się w miejscach publicznych w stanie nietrzeźwym, oraz za niezastosowanie się do postanowień ustawy. Kary te, w maksymalnym wymiarze wynoszą do 1000 zł. grzywny lub do 6 tygodni aresztu, wzgl. do utraty koncesji. Tak np. za samo znajdowanie się w miejscu publicznym w stanie nietrzeźwym grozi kara grzywny do 500 zł. lub areszt do 4 tygodni. Takiej samej karze podlega ten, kto drugiego do stanu nietrzeźwości doprowadził, albo też drugiemu, będącemu w stanie nietrzeźwym, napoje alkoholowe wydaje. Kto przekracza ten przepis, odpowiada solidarnie z winnym (nietrzeźwym) za szkody i straty, wyrządzone przez niego innym osobom.

Art. 12 dot. przebywania gości w lokalach po godzinie prawnie przepisanej i stanowi:

(1) Kto po godzinie prawnie przepisanej przebywa w lokalu detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych z wyszynkiem, mimo, że go gospodarz (koncesjonariusz, wzgl. jego zastępca) lub przedstawiciel uprawnionej władzy wezwał do wyjścia, będzie karany grzywną do 200 zł.

(2) Gospodarz lokalu (koncesjonariusz, wzgl. jego zastępca), zezwalający na przebywanie w swym lokalu detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych gości po przepisanej godzinie, będzie karany grzywną do 300 zł. lub aresztem do 2 tygodni.

Odpowiedzialność gospodarza lokalu za pracowników, dopuszczających się przekroczenia ustawy, określa art. 15, który stanowi, że:

(1) Gospodarz lokalu, dopuszczający skutkiem braku dozoru lub innego niedbalstwa do popełnienia w jego przedsiębiorstwie przez drugą osobę jednego z przestępstw, przewidzianych w niniejszej ustawie, będzie karany grzywną do 300 zł. lub aresztem do 2 tygodni. Kary grzywny i aresztu mogą być nałożone łącznie.

Odbieranie koncesyj może być zastosowane w wypadkach, przewidzianych w art. 19, który opiewa:

(1) W razie dwukrotnego w ciągu jednego roku kalendrzowego skazania w myśl niniejszej ustawy może władza skarbowa w porozumieniu z powiatową władzą administracji ogólnej

nej cofnąć koncesję na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych, orzekając równocześnie na pewien czas lub na zawsze niezdolność do uzyskania nowej koncesji.

(2) Przepis ust. 1 nie stosuje się do skazania za przestępstwa, przewidziane w art. 15 niniejszej ustawy.

(3) Koncesja na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych w restauracjach i bufetach kolejowych, wymienionych w art. 4 pkt. a), może być cofnięta również na żądanie Ministra Komunikacji, o ile gospodarz lokalu (koncesjonariusz, wzgl. jego zastępca) nie zastosuje się do zarządzeń Ministra Komunikacji, wydanych w przedmiocie wyszynku napojów alkoholowych w restauracjach i bufetach kolejowych.

Podział koncesyj na całe państwo określa art. 24, który stanowi:

Zezwolenia (koncesje) na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych, które po dokonaniu rozdziału na poszczególne województwa ustalonej w art. 3 niniejszej ustawy dla całego Państwa ilości (20.000) miejsc detalicznej sprzedaży przewyższają normę w województwach, posiadających obecnie nadmiar tych miejsc, pozostają nadal w mocy do czasu śmierci uprawnionego, cofnięcia zezwolenia w wypadkach prawem przewidzianych — lub zrzeczenia się zezwolenia przez uprawnione-

go, w żadnym jednak wypadku najwyższa cyfra 20.000 miejsc detalicznej sprzedaży w całym Państwie, nie może być przekroczona.

Ponieważ końcowy art. 27 stanowi, że ustawa niniejsza wchodzi w życie w 14 dni po jej ogłoszeniu, przeto spodziewać się należy, że zacznie ona obowiązywać już w kwietniu.

Z postanowień nowej ustawy widzimy, że choć nie czyni ona zadość wszystkim postulatam, wysuniętym przez Międzyzwiązkowy Komitet sprzedawców i producentów napojów alkoholowych, to jednak stanowi duży krok naprzód w kierunku zniesienia całego szeregu dotychczasowych, niezyciowych ograniczeń. Nowy tekst ustawy antyalkoholowej dowodzi, że zarówno Rząd jak i większość sejmowa potrafiły przeciwstawić się demagogicznym głosom opozycji i dokonać dzieła — może niepopularnego wśród pewnych sfer — lecz z punktu widzenia interesów państwowych niezmiernie doniosłego.

O stosunku Rządu do „szynkarzy“

W związku z uchwaleniem przez Sejm nowelizacji ustawy antyalkoholowej, prasa opozycyjna w sprawozdaniach z obrad Sejmu usiłuje wmówić w opinię publiczną, iż ustawa antyalkoholowa została przez Rząd znowelizowana na żądanie restauratorów jako ekwiwalent za to, że przy ostatnich wyborach restauratorzy oddali swe głosy na listę BBWR.

I tak „Robotnik“ z dn. 14.III. pisał:

„Jak wiadomo, sanacja przed wyborami zaciągnęła pewne zobowiązania wobec szynkarzy, restauratorów i innych barmanów, którzy solidarnie poparli jedynekę. Obecnie sanacja zobowiązała swe wypłaca projektem ustawy, czyniąc poważne wylomy w obowiązującej dotychczas ustawie antyalkoholowej z roku 1920. Poza swym charakterem zapłaty dla szynkarzy...“ i t. d.

„A. B. C.“ z dn. 14. III. nad sprawozdaniem sejmowym dało nagłówek:

„Pod dyktandem restauratorów uchwalila sanacja w Sejmie ustawę proalkoholową“.

Podczas debat w Sejmie nad projektem nowelizacji poseł Liwo (Kl. Nar.) oświadczył m. in.:

„Prawdziwym powodem wniesienia noweli jest dążenie do oparcia budżetu na pijactwie społeczeństwa i chęć spłacenia weksla wyborczego szynkarzom. Pochwalili się już oni, że brali udział w opracowaniu tej noweli. Szeroki ogół twierdzi, że minister Skarbu dał posłuch szynkarzom, a pozostał głuchy na głos ludzi nauki, i działaczy społecznych“.

Posłanka Grossmanówna (Kl. Nar.) użyła podobnego również argumentu:

„Spiritus movens tej ustawy to szynkarze. Świadczy o tem rewelacyjne sprawozdanie w nr. 11 z roku 1930 „Restauratora i Hotelarza“, oficjalnego organu organizacji; dowiadujemy się, że nowela do ustawy w brzmieniu opracowanem przez Komisję Międzyzwiązkową w Warszawie miała być wniesiona przez Rząd i uchwalona w styczniu 1931 roku“.

Ponieważ jako ówczesny prezes Centrali Stowarzyszeń Restauratorów wraz z obecnym prezesem Cen-

trali p. Wróblewskim zabiegałem koło sprawy nowelizacji ustawy antyalkoholowej, pragnę dać obraz tych zabiegów.

Przedewszystkiem stwierdzam kategorycznie, że nie dawałem nikomu żadnego zobowiązania w sprawie głosowania na listę BBWR., tem samem więc i Rząd nie miał i nie może mieć żadnych zobowiązań wobec restauratorów i nie potrzebował „spłacać weksla wyborczego“ — jak to insynuują przedstawiciele obozów opozycyjnych.

Istotnie, ze strony Prezydium Centrali Stowarzyszeń Restauratorów były kilkakrotnie czynione starania o uzyskanie audjencji u p. vice-ministra Skarbu Starzyńskiego, celem przekonania p. vice-ministra o konieczności nowelizacji ustawy, jednak starania te żadnego skutku nie odniosły i nie mogliśmy nigdy przedłożyć p. min. Starzyńskiemu naszych postulatów.

Poruszaliśmy natomiast sprawę nowelizacji ustawy w czasie kilkakrotnych konferencji z p. dyr. Kulskim. I tu wszakże otrzymaliśmy zapewnienie, iż Rząd nie zamierza nowelizować ustawy — radzono nam, abyśmy swe starania skierowali na teren sejmowy. Wszystko to miało miejsce w okresie przedwyborczym, widocznem więc było, iż Rząd nie wchodził z nami w żadne układy. Świadczy o tem i to zresztą, że w okresie przedwyborczym nie było w „Restauratorze i Hotelarzu Polskim“ żadnej wzmianki o tem, że istnieją widoki na przeprowadzenie nowelizacji ustawy.

Dopiero po wyborach, a więc w grudniu, delegacja restauratorów dowiedziała się od p. dyr. Kulskiego, że Rząd zmienił swe stanowisko w tej sprawie i postanowił ustawę znowelizować. Stało się to jednak bez żadnego bezpośredniego wpływu restauratorów. Centrala Stow. Rest. dla obrony interesów swych członków utworzyła jeszcze w 1928 r. Międzyzwiązkowy Komitet, który opracował projekt nowelizacji ustawy. Projekt ten po zmodyfikowaniu przyjęty został przez Związek Izb Przemysłowo-Handlowych w Polsce, a następnie został przedłożony Rządowi jako jeden z postulatów kongresu Związku Izb Przemysłowo-Handlowych, który odbył się we Lwowie.

Wszystko to dowodzi, iż sprawa nowelizacji ustawy antyalkoholowej traktowana była nie jako przedmiot targów i zobowiązań wzajemnych, lecz jako za-

gadnienie o wielkiem znaczeniu społecznem i gospodarczem; świadczy też o tem przychylnie ustosunkowanie się do tej sprawy instytucji tak poważnej, jaką jest Związek Izby Przemysłowo-Handlowych w Polsce.

Zaznaczyć wreszcie pragnę, że w trakcie licznych konferencyj, jakie odbywaliśmy ze wszystkimi ugrupowaniami politycznymi na terenie dotychczasowych Sejmów, zawsze słyszeliśmy zdanie, iż ugrupowania te uważają ustawę z roku 1920 za absurdalną, jednak nie podejmują inicjatywy nowelizacyjnej, aby nie depopularyzować się wobec swych wyborczyń!

Prasa opozycyjna, która z powodu uchwalenia nowelizacji ustawy nie szczędzi słów potępienia dla inicjatorów projektu, powinna przypomnieć sobie, iż na swych łamach niejednokrotnie wypowiadała się za nowelizacją tej ustawy — stosunkowo nie tak dawno jeszcze... Pocóż więc to obłudne oburzenie i obrzucanie restauratorów niewybrednemi epitetami? Pocóż uciekać się do arsenału oszczerstw i insynuacji i rozdzierać szaty z powodu zrealizowania postulatów, którymi przed kilku zaledwie laty przyznawało się rację?...

Bolesław Borzym

b. prezes Centrali Stow. Restauratorów.

Jeszcze o niższych cenach w restauracjach

W styczniu b. r. Min. Przemysłu i Handlu za pośrednictwem prasy zwróciło się do kupców i przemysłowców, nawołując ich do podjęcia wspólnej akcji w kierunku złagodzenia skutków obecnego kryzysu gospodarczego. Wyrazem tej akcji miała być w pierwszym rzędzie — ogólna zniżka cen. Przeprowadzeniem tej akcji w Warszawie zajął się Komisarz Rządu p. Jaroszewicz, który m. in. odbył w lutym dwie konferencje z delegacją zarządu Stowarzyszenia.

Musimy podkreślić z całym naciskiem, że myśl obniżenia cenników została podjęta i wykonana przez Stow. restauratorów wcześniej, aniżeli Min. Przemysłu i Handlu wystosowało swój znamienity apel. Myśl tę powzięli restauratorzy na jesieni ub. r. — z własnej inicjatywy — aby zapobiec gwałtownemu zmniejszaniu się frekwencji w restauracjach. Faktyczne obniżenie cenników oraz wprowadzenie tak zwanych tanich porcyj w pierwszorzędnym nawet restauracjach, nastąpiło już wtedy, gdy nie było jeszcze mowy o obniżeniu cen na surowce — i moment ten należy sobie dobrze zapamiętać! Był to akt rozpaczliwej samoobrony restauratorów, akt dokonywany kosztem ich własnej substancji majątkowej — i bynajmniej nie pod presją władz administracyjnych, jak mniema pewien odłam prasy!

Zanim więc rzucone zostało przez koła rządowe hasło obniżenia cen — w przemyśle restauracyjnym hasło to już od kilku miesięcy było zrealizowane. Na apel Min. Przemysłu i Handlu restauratorzy odpowiedzieli de facto powtórna zniżka cen...

Aby bardziej jeszcze uwypuklić stosunek pomiędzy obniżeniem cenników i akcją rządową, przypomnieć sobie trzeba, że w listopadzie r. ub. (a więc na dwa miesiące przed wystąpieniem Min. Przemysłu i Handlu) wyłoniona została komisja „cennikowa“, której poruczono wszechstronne rozważenie kwestji zniżki cen w restauracjach. Komisja ta, po przeprowadzeniu skrupulatnych badań, ustaliła ponad wszelką wątpliwość, że obniżenie cenników restauracyjnych będzie możliwe jedynie przy równoczesnym zmniejszeniu kosztów eksploatacyjnych przedsiębiorstwa. Analiza tych kosztów wypada bardzo pouczająco, dla tych zwłaszcza, którzy zwykli mawiać z przekąsem, o „arytmetyce naszych restauratorów“, niedwuznacznie dając do zrozumienia, iż „arytmetyka“ owa graniczy z... oszukaństwem!

Oto kilka cyfr, dotyczących restauracji o typowo niskich kosztach handlowych, a zaczerpniętych z materiału statystycznego, który zarząd owej firmy przedłożył komisji „cennikowej“.

Rok 1929. Obrót roczny restauracji wyraził się cyfrą 770.000 zł. A oto główne pozycje „kosztów handlowych“ w cyfrach zaokrąglonych:

Patent (II kat.) — 4.140 zł. Świadczenia socjalne

— 8.970 zł. Płace personelu — 128.130 zł. Komorne — 7.200 zł. Pralnia — 9.090 zł. Łód — 6.030 zł. Gaz, węgiel i elektryczność — 13.290 zł. Różne reperacje i uzupełnienia inwentarza, zastawy, kwiaty na stołach i t. p. — 14.500 zł. Reklamy — 2.100 zł. Drobne (artykuły piśmienne, telefon i t. p.) — 5.860 zł. Razem — prawie 200.000 zł., czyli około 28% całego obrotu!

Proporcja jak na dzisiejsze czasy wcale nie najgorsza. Ale bo też rozmyślnie wybraliśmy restaurację o typowo niskich kosztach handlowych, skromnie prowadzoną! Niema tam orkiestry, stoły nakrywa się tam nie obrusami lecz papierem, zamiast serwetek podaje się bibułki (i mimo to roczny wydatek na pranie wynosi ponad 9.000 zł.), budżet reklamowy redukuje się do minimum i t. d. Olbrzymim też atutem firmy jest niezmiernie niskie komorne (600 zł. miesięcznie), które w budżetach innych firm zajmuje pozycję nader pokąźną.

Nie wymieniliśmy i takich jeszcze kosztów handlowych, jak koszt całkowitego wyżywienia 60-osobowego personelu (niezależnie od pensji), strat jakie zakład ponosi z winy gości, którzy zwykli nie regulować rachunku i t. p.

Zapamiętajmy sobie: 200.000 zł. rocznie, czyli 555 zł. dziennie (przez cztery dni w roku zakład jest nieczynny) — a 64% tej sumy to płace personelu!

Rok 1930. Obrót firmy wyniósł w zaokrągleniu 713 tys. zł., a więc o 57 tys. zł. mniej niż w roku poprzednim, podczas gdy koszty handlowe wzrosły do 216 tys. zł., stanowiąc już ponad 30% obrotu. Oto „konjunktura“, przy której restaurator decyduje się na obniżenie cennika...

Nie trzeba chyba nikomu tłumaczyć, jak bardzo odmienny jest ów procentowy stosunek przy większych restauracjach, postawionych na szerokiej stopie. Koszta handlowe pochłaniają tam nieraz do 50% obrotu. Ma to swoje uzasadnienie w tem, że podczas, gdy pęcznią ogromnie wszystkie wymienione wyżej pozycje i gdy pojawiają się nowe (np. koszt opłacania jednej lub kilku orkiestr, koszt tak zwanych atrakcyj i t. p.) — obrót bynajmniej nie zwiększa się proporcjonalnie do wzrostu wydatków. Jakże za to wzrasta najpoważniejsza rubryka kosztów handlowych — płace personelu — skoro większe zakłady zatrudniają często do 200 osób!

Analizując możliwości obniżenia cen w restauracjach komisja „cennikowa“ podkreśliła z naciskiem, iż potaniecie niektórych surowców o 10 — 25% daje na ogólnych kosztach eksploatacji oszczędność bardzo nieznaczna, nieprzekraczającą 5% i, że w dodatku — oszczędność ta została wyzyskana z okładem przy pierwszej zniżce cenników (dodać trzeba, że ostatnio ceny na surowce mają znów wyraźną tendencję wyższą).

To też na ostatniej konferencji u p. wojewody Jaroszewicza delegaci zarządu Stowarzyszenia w osobach pp: prez. Wróblewskiego, Jordana, Pawłowskiego i red. Garzteckiego zwrócili uwagę p. wojewody na to, nie może być mowy o wydatnem obniżeniu cenników, dopóki utrzymana będzie obecna wysokość stawek podatkowych, opłat oraz świadczeń socjalnych — i dopóki nie zaistnieje możliwość obniżenia kosztów eksploatacji przedsiębiorstw restauracyjnych. Ponieważ najpoważniejszą pozycją tych kosztów są płace personelu, obniżenie jej miałooby bardzo wielkie znaczenie, jednak sfery przeprowadzające akcję obniżania cen zastrzegają się wyraźnie przeciwko obniżaniu płac i redukcjom; w tym stanie rzeczy obniżenie cen odbywa się wyłącznie kosztem kieszeni restauratora. A jak wiadomo — „z próżnego i Salomon nie należy”...

Jest również publiczną tajemnicą, że większość pierwszorzędných restauracyj stołecznych pracuje od szeregu miesięcy z deficytem i to tylko dzięki prolongowaniu kredytów ze strony dostawców egzystuje obecnie, mając wciąż nadzieję doczekania się lepszej konjunktury.

Akcja zniżki cen o tyle tylko ma jakieś uzasadnienie, o ile opiera się na przesłankach rzeczowych — na ścisłej analizie wszystkich elementów składowych gotowego produktu. Elementy te zgrubszą dzielą się następująco: podatki, koszty handlowe i koszt surowca.

W ogólnym koszcie produktu cena surowca odgrywa rolę minimalną — tu więc nie leży źródło możliwych oszczędności. Podatki pozostają niezmiennione, a nawet, dzięki przedsiębiorczości władz komunalnych (projekt nowego podatku od muzyki, o którym piszemy na innym miejscu), mają tendencję wzrastania. Pozostaje zatem jedna tylko możliwość: zredukowanie kosztów handlowych — ściślej, zredukowanie płac i zmniejszenie personelu. Na tę możliwość wskazano p. wojewodzie Jaroszewiczowi podczas konferencji w Komisarjacie Rządu — i z uznaniem podkreślić należy, iż p. Jaroszewicz zajął w tym względzie stanowisko pokrywające się całkowicie ze stanowiskiem restauratorów.

O słuszności tego stanowiska nie trzeba chyba nikogo przekonywać. Jest rzeczą jasną, że nie będzie to zdrowa sytuacja, gdy, czy to pod wpływem nacisku administracyjnego, czy też pod presją demagogii prasowej, zmusi się przedsiębiorcę do sprzedawania produktu po cenie, która nietylko nie zapewnia jakiegoś godziwego zysku, lecz bardzo często jest poniżej ceny własnej. Zubożenie przedsiębiorcy bynajmniej nie leży w interesie państwa. Wprawdzie konsument otrzyma tym sposobem produkt po cenie rzeczywiście niskiej, ale stan taki nie może trwać długo. Nierozsądna gospodarka dewastacyjna w konsekwencji zawsze musi doprowadzić do katastrofy — takiej np., jaką obserwujemy obecnie w rolnictwie...

Płace personelu kuchennego w Ameryce

Dla wielu jeszcze Ameryka wciąż jest ziemią obiecaną, gdzie każdy czyścibut zarabia tyle dolarów, iż mógłby za nie prowadzić wytworny tryb życia... u nas, gdyby zjechał do Polski wraz ze swymi dolarami. Entuzjaści tacy, którzy zachłystują się z zachwytem, mówiąc o zarobkach w Ameryce, zapominają zwykle o tem, że siła nabywcza dolara w Stanach Zjednoczonych jest niewiele co większa od siły nabywczej złotówki u nas! Że tem samem, „rzeczywista rzeczywistość” amerykańska nie rysuje się zbyt różowo i, że płace w kraju dolara są raczej skromne...

Ostatnio, z powodu zniżki cen w przemyśle restauracyjnym, mówiło się dużo o kosztach prowadzenia przedsiębiorstw restauracyjnych, jako o głównej — obok nadmiernie wysokich świadczeń podatkowych i socjalnych — przyczynie stosunkowo wysokich cenników. Lwią część tych kosztów stanowią płace personelu kuchennego. Kuchmistrzowie nasi, gdyby zaproponowano im obniżenie ich wysokich, sięgających nie-

raz 1000 zł. płac miesięcznych — oburzyliby się srodo! Przecież zarobki ich są tak niewysokie..

Otóż, warto wiedzieć, że w Ameryce — owej ziemi obiecanej każdego malkontenta — zarobki te są bez porównania niższe. Wykazuje to statystyka płac personelu kuchennego w Stanach Zjednoczonych, sporządzona przez amerykańską prasę zawodową. Wynika z niej, że szef kuchni w Stanach Zjedn. pobiera miesięcznie od 300 do 500 dolarów, zależnie od rozmiarów przedsiębiorstwa. Zastępca szefa kuchni otrzymuje tygodniówkę, od 45 do 75 dolarów. Kuchmistrz wykwalifikowany, zależnie od swej specjalności otrzymuje tygodniowo 28-60 dol. Pomocnik gastronomiczny tylko 28-40 dol.

Nie zapominajmy o tem, że dolar w Stanach Zjedn. ma nieznaczną bardzo siłę nabywczą! Szczegół ten jest bardzo ważny dla każdego miłośnika „astronomji dolarowej“, zajmującego się przewalutowywaniem dolarów na złote i oglądaniem rzeczywistości amerykańskiej przez różowe okulary...

TOWARZYSTWO AKCYJNE BROWARU PAROWEGO

SUKCESORÓW **K. ANSTADTA** W ŁODZI

BROWAR, SŁODOWNIA I FABRYKA KWASU WĘGLOWEGO (CO₂)

poleca znane ze swej dobroci i najlepszej jakości

PIWA

JASNE - WYBOROWE

BAWARSKIE

MONACHIJSKIE

CIEMNE

REPREZENTANT NA
WARSZAWĘ I OKOLICE

A. DOMAŃSKI, Warszawa, ul. Waliców 11, tel. 615-25.

O politykę turystyczną w Polsce

Wielkie znaczenie zagranicznego ruchu turystycznego dla gospodarstwa społecznego każdego państwa wysunęło w ostatnich latach turystykę na czoło najważniejszych zagadnień gospodarczych, od pomyslnego rozwiązania których zależy jest dziś saldo bilansu płatniczego w wielu państwach.

Zrozumienie doniosłości tego zagadnienia idzie za zwyczaj w parze z rozwojem zagranicznej turystyki w każdym państwie.

W Europie prym pod tym względem dzierży Francja, która ciągnie największe dochody z turystyki zagranicznej (10 miliardów franków w 1930 r.), dalej idą kolejno Italia, Szwajcaria, Niemcy, Austria itd.

We wszystkich tych państwach turystyka jest pozycją czynną w bilansie płatniczym, a w niektórych z nich (Italia, Szwajcaria) dochody z zagranicznej turystyki pokrywają w bardzo znacznej części bierne saldo bilansu handlowego.

Gdy sięgniemy do naszych stosunków, to widzimy, że Polska ma bierne saldo turystyki, to znaczy, że polacy znacznie więcej wydają zagranicą, niż zagraniczni turyści w Polsce.

Nie pochodzi to jednak z tego, że nie mamy nic, czy też mało do pokazania turystom; przeciwnie — Polska posiada przepiękne miejscowości, dużo zabytków sztuki, uzdrowiska i zdrojowiska o olbrzymiej wartości leczniczej i t. d., czyli że posiada zasadnicze warunki dla rozwoju zagranicznego ruchu turystycznego. Brak nam jednak: 1) należytej ilości i jakości dróg automobilowych, 2) za nielicznymi wyjątkami — nowoczesnie urządzonej hoteli i pensjonatów, 3) należytych urządzeń w zdrojowiskach i uzdrowiskach i 4) zorganizowanej propagandy turystyki.

Uzupełnienie tych braków wymaga kolosalnych kapitałów, idących w setki milionów złotych, jeśli nie w miliardy, ale co najważniejsze — wymaga stworzenia programu polityki turystycznej w Polsce, obliczonego i rozłożonego na lata całe, ze względu na brak u nas kapitałów i konieczność dostosowania tej polityki do realnych możliwości.

Przy tworzeniu programu polityki turystycznej możemy korzystać z doświadczenia i wzorów zagranicznych, z uwzględnieniem naszych stosunków i warunków.

W ostatnich paru latach zagadnieniem rozwoju turystyki zagranicznej w Polsce zajął się poważniej nasz rząd i rezultatem tego zainteresowania się było utworzenie przed dwoma laty Międzyministerjalnej Komisji do zbadania zagadnień turystyki pod przewodnictwem b. wiceministra skarbu St. Starzyńskiego.

Komisja ta ukończyła właśnie swe prace i odbyła swoje likwidacyjne zebranie w dniu 16 b. m., uchwalając szereg rezolucji, zakończonych żądaniem utworzenia „Głównego urzędu turystycznego” oraz wprowadzenia specjalnego podatku na rzecz popierania i propagandy turystyki.

Następnego zaś dnia, t. j. 17 marca, miał miejsce w Warszawie ogólnokrajowy zjazd turystyczny, mający na celu zwrócenie uwagi szerokich kół gospodarczych na znaczenie ekonomiczne turystyki oraz stworzenie podwalin pod organizację związku popierania turystyki.

Obrady zjazdu zajął p. Min. Robót Publicznych, gen. M. Norwid-Neugebauer, przewodniczył zaś prezydent m. st. Warszawy inż. Z. Słomiński, w towarzystwie asesorów pp. Jarosza i Goetla.

Referaty wygłosili p. St. Starzyński („Zagadnienie

turystyki w Polsce”), St. Osiecki („Czy turystyka bez świadczeń społecznych może przynieść korzyści społeczeństwu i państwu”) i dr. M. Orłowicz („Organizacja Polskiego Związku popierania turystyki oraz analogicznych organizacji regionalnych”).

W dyskusji nad referatami wzięli udział przedstawiciele organizacji sportowych, turystycznych i gospodarczych (izby przemysłowo-handlowe, hotelarze i restauratorzy).

Zjazd przyjął wnioski referentów i uchwalił utworzenie specjalnej komisji przy min. robót publicznych, która zajmie się szczegółowym opracowaniem programu organizacji popierania turystyki, zapraszając do współpracy w komisji przedstawicieli organizacji gospodarczych i przemysłów, związanych z turystyką.

Ograniczenie przemówień dyskusyjnych do 5 minut nie pozwoliło mówcom na poruszenie całego szeregu zagadnień, mających bezpośredni związek z referatami zjazdowymi.

To też przemówienie prezesa zw. restauratorów z Poznania p. Antoniewicza ograniczyło się do powitania zjazdu imieniem przemysłu restauracyjnego i zwrócenia uwagi na rolę restauratorstwa w rozwoju turystyki, zaś niżej podpisany, przemawiający w imieniu redakcji „Restauratora i Hotelarza Polskiego”, zwrócił uwagę na konieczność zmiany polityki finansowej skarbu i samorządów względem hotelarstwa, aby dać możliwość hotelom przeprowadzić inwestycje i modernizacje, potrzebne dla rozwoju turystyki, a w szczególności domagał się zniesienia komunalnych podatków od rachunków hotelowych, które to podatki (wahające się od 10% do 50%) urągają zasadom zdrowej polityki turystycznej. Przyjęty został również wniosek niżej podpisanego o utworzeniu w łonie sejmu i senatu specjalnych grup „turystycznych” na wzór istniejących analogicznych grup w parlamencie i senacie francuskim.

Na zakończenie tego krótkiego sprawozdania ze zjazdu pragnęlibyśmy jeszcze podkreślić, że powołana przez zjazd komisja ma przed sobą olbrzymie zadanie zharmonizowania kooperacji całego szeregu czynników, wpływających na rozwój turystyki. — W tym szeregu poważną rolę odgrywa hotelarstwo, gdyż bez zapewnienia turystom odpowiedniego do ich potrzeb mieszkania niema mowy o rozwoju turystyki w Polsce.

Nadmiernie wysokie świadczenia, jakimi obłożone są hotele przez władze skarbowe i komunalne, brak kredytów na inwestycje i modernizację hotelów, a nade wszystko niedorzeczna polityka magistratów, ujasniająca się w nakładaniu na turystów podatków od rachunków hotelowych, od kąpiel w hotelach, od rozmów telefonicznych międzymiastowych, przeprowadzonych przez gości hotelowych, od rachunków za światło elektryczne w hotelach i t. p. — musi ulec jak najszybciej rewizji, jeżeli mamy na serjo zabrać się do pracy nad rozwojem turystyki.

W pierwszym zatem rzędzie należy znowelizować ustawę o finansach komunalnych z 11 sierpnia 1923 roku, uprawniającą komuny do nakładania podobnych podatków, a do czasu jej znowelizowania odmawiać zatwierdzania podobnych podatków, do czego uprawnieni są wojewodowie, względnie min. spraw wewnętrznych.

Do omówienia spraw, związanych z rozwojem turystyki, powrócimy w następnym numerze naszego pisma.

S. Garztecki.

Nowe przepisy meldunkowe w hotelach i pensjonatach

Nowe rozporządzenie o meldunkach wprowadziło sporo zamętu w dotychczasowym sposobie meldowania się. Zarząd Naczelnej Organizacji Polskiego Przemysłu Hotelowego odbył w tej sprawie szereg konferencji z przedstawicielami Min. Spraw Wewnętrznych, m. in. z autorem projektu p. radcą Brodowskim.

Poniżej podajemy treść instrukcji, jaką rozesłała N. O. swoim członkom.

P R Z Y J A Z D.

Obywatelowi Polskiemu należy wręczyć przy przyjeździe jedną kartkę zameldowania koloru zielonego do wypełnienia i podpisania. Po jej wypełnieniu i podpisaniu przez gościa, hotel przykłada w odpowiedniej rubryce swoją pieczęć i podpisuje kartkę.

Jeżeli gość, czy to wypełnienia, czy podpisania odmówił, należy zażądać dowodu osobistego, kartkę odpowiednio wypełnić i w rubryce „uwagi” wpisać słowa: „na podstawie dowodu osobistego” oraz „podpisu odmówił”. Kartkę wypełnioną w ten sposób odsyła się bez podpisu gościa.

Hotel, podpisując kartkę, stwierdza tożsamość gościa, dlatego przy osobach nieznanych hotelowi, należy porównać dane wpisane do kartki przez gościa z jego dowodem osobistym. W razie jeżeli gość dowodu nie posiada, należy fakt powyższy zaznaczyć w rubryce „uwagi”.

Treść kartek przepisuje się do księgi meldunkowej, którą przesyła się z kartkami i wykazem do właściwego urzędu meldunkowego.

Cudzoziemcowi należy wręczyć przy przyjeździe jedną kartkę zameldowania koloru czerwonego do wypełnienia i podpisania. Po jej wypełnieniu i podpisaniu przez gościa hotel przykłada w odpowiedniej rubryce swoją pieczęć i podpisuje kartkę oraz sporządza z niej jeden dokładny odpis, również na blankiecie koloru czerwonego.

Dalsze postępowanie jest identyczne z postępowaniem przy meldowaniu obywateli polskich.

W Y J A Z D.

Jeżeli gość przebywa w hotelu krócej niż 24 godziny, przy wymeldowaniu stempluje się kartkę (kartki) zameldowania stemplem „wymeldowany dnia... 19...”. Dla gościa takiego kartki (kartek) wymeldowania nie wypisuje się.

Jeżeli obywatel polski przebywa w hotelu dłużej niż 24 godziny, biuro hotelowe sporządza na podstawie księgi meldunkowej jedną zieloną kartkę wymeldowania, którą przesyła się wraz z książką meldunkową i wykazem do właściwego urzędu meldunkowego.

Jeżeli cudzoziemiec przebywa w hotelu dłużej niż 24 godziny, biuro hotelowe sporządza na podstawie księgi meldunkowej dwie kartki wymeldowania koloru czerwonego, które przesyła się z książką meldunkową i wykazem do właściwego urzędu meldunkowego.

Kartki zarówno zameldowania jak i wymeldowania mogą być wypisywane przez kalkę, przyczem kalka musi być niebrudząca, pismo czytelne i pisać należy rylcem atramentowym.

RUBRYKI KARTEK.

Dane co do dokumentów wojskowych muszą być wypełnione w następujących wypadkach: 1) przy przyjeździe z zagranicy, 2) przy przyjeździe na pobyt ponad 2 miesiące. W innych wypadkach rubryki te mogą być opuszczone. Ulgi tej nie należy jednak stosować zbyt pochopnie.

KOSZTY MELDUNKÓW.

Obywatelowi polskiemu należy doliczać za meldunek 10 gr., cudzoziemcowi należy doliczać za meldunek 20 gr.

Powyższa instrukcja powinna być ściśle przestrzegana.

„Profesor od meldowania się”.

Nowy system kartek meldunkowych przysporzył mieszkańcom Polski wiele kłopotu! Nie wszyscy zgłębić mogą tajniki skomplikowanej procedury nowych meldunków — uchybienia przeto są na porządku dziennym. Ludziska są kompletnie bezradni, bo to i „system” daje się we znaki i kary grożą dotkliwe za wykroczenia przeciwko biurokratycznemu nakazom „czynników miarodajnych”.

Nie brak jednak pomysłów jednostek, które w lot umiały wyzyskać sytuację. Oto, pojawiły się w prasie charakterystyczne ogłoszenia o treści następującej: „Uczę meldunków, lekcje pojedyncze albo w komplecie”.

Nowy zawód „profesora od meldowania się” nieźle się będzie zapewne opłacał, przynajmniej do czasu, aż zorientujemy się wszyscy dokładnie w chińszczyźnie meldunkowej...

Kąpiel „przesądem burżuazyjnym”.

Mamy do zanotowania fakt, który trudno nazwać inaczej, niż niespotykanym w dziejach społeczeństw kulturalnych skandalem. Oto, magistrat m. Łodzi uchwalił obłożyć 25% podatkiem kąpiele i rozmowy międzymiastowe w hotelach tego miasta! Ostrze uchwały magistratu łódzkiego, opanowanego przez socjalistów, skierowane jest zapewne przeciwko „burżom”, którzy, hołdując przesądom kapitalistycznym, zwykli kąpać się i używać telefonu. „Towarzysze” z magistratu łódzkiego podjęli energiczną walkę ze „zgniłą cywilizacją Zachodu” i drogą obustrzeń podatkowych zamierzają wyplenić, narazie przynajmniej w Łodzi, „burżuazyjny” zwyczaj kąpienia się...

ZNANA ZE SWEJ DOBROCI
HERBATAz „Kopernikiem”

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



**WARSZAWSKIE TOWARZYSTWO
HANDLU HERBATĄ**

A. Długokęcki, W. Wrześniewski,
Spółka Akcyjna

SKŁAD GŁÓWNY

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

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

Magistrackie „głowy” pracują!

Istnieją pomysły niemądre. Są też pomysły bezmyślne. Inne jeszcze — poprostu głupie. Ulegnięte w zakamarkach zasuszonych mózgownic — wytryskują ku powszechnemu zdumieniu nieoczekiwaną sensacją. Spadają tak nagle, że nigdy nie wiadomo narażać, co z nimi począć, jak się przed nimi bronić. I biada ofiarom, które stracą głowę w obliczu nieoczekiwanego pomysłu, naładowanego równemi dozami bezmyślności i złośliwości!...

Na niezbyt wonnej łączce pomysłowości naszego sławetnego magistratu wyrastają często, może nawet za często, „kwiatki” tego właśnie gatunku. Ostatnio, nieutulony w żalu po zgonie smutnej pamięci „podatku od siedzenia”, magistrat warszawski, postanowił olśnić świat czymś równie wielkiem... I raz jeszcze terenem swej „pomysłowości” — oczywiście, podatkowej — uczynił restauracje i kawiarnie. Może dlatego, że zgon benjaminka magistrackiego — „podatku od siedzenia” — nastąpił za przyczyną restauratorów?... Mniejsza, zresztą, o przyczyny, które nowy pomysł magistratu zrodziły...

I mniejsza o autorów pomysłu. Chcielibyśmy sprawiedliwie obdzielić zasługą pp.: Jankowskiego i Kalitowicza — nie wiemy tylko, w jakiej proporcji. Ich to, bezwątpienia, dziełem jest ów nowy projekt podwyższenia podatku od muzyki, który opłacają restauracje i kawiarnie warszawskie.

Jednej rzeczy nie można odmówić projektowi temu w żadnym razie. A mianowicie — rozmachu.

Muzyka, to przyjemność, a za przyjemność się płaci — oto założenie, z którego wyszli autorowie projektu. Nuże więc sprawdzać, ile też płacą restauratorzy za tę „przyjemność”, czy, broń Boże, nie zamało? Okazało się że — niebyle mało, bo tylko od 20 do 150 złotych miesięcznie (oczywiście kalkulatorzy magistraccy interesowali się wyłącznie wysokością podatku od muzyki, nie zniżając się do rozstrząsania kosztów opłacania orkiestr, w większych zakładach dochodzące do paruset złotych dziennie!).

I oto w błyskawicznym tempie powstał projekt podwyżki podatku od muzyki. Pierwszorzędne zakłady z danciem nocnym — 40 (wyraźnie: czterdzieści!) złotych dziennie. Jeśli zakład taki posiada osobną orkiestrę w kawiarni — płacić będzie całe 50 złotych dziennie. Inne restauracje (mowa tylko o zakładach, wykupujących świadectwo przemysłowe I-ej kategorii) płacić będą od 10 do 30 złotych dziennie. Kawiarnie — 10 zł. dziennie.

Dzienny połów gotówki tym sposobem dokonany wyrazi się cyfrą około 1000 złotych, co przyniesie magistratowi około 360.000 zł. rocznego dochodu.

Wcale nieźle — jak na dzisiejsze bezgotówkowe czasy!

Pomysł — genialny bez zastrzeżeń. Bo cóż za znaczenie może mieć taka bagatelka, że przemysł restauracyjny bokami robi, że jest na świecie ciężki kryzys gospodarczy, że podejmuje się rozpaczliwe wysiłki, aby powstrzymać spadek obrotów, że drogą obniżania cen do irracjonalnego w obecnej sytuacji minimum usiłuje się zwiększyć konsumpcję — aby nie dopaść do upadku całego szeregu przedsiębiorstw, że nawet niektóre czynniki rządowe opowiadają się za zmniejszeniem ciężarów podatkowych, rujnujących przemysł i handel?...

Bagatelnych tych względów magistrat nie przyjmuje w rachubę. „Kryzys nie kryzys, a ty, bracie, płać!” Filozofja skądinąd wcale nienajgorsza...

W piątek 20 b. m. wezwani zostali przed oblicza dostojników z Placu Teatralnego przedstawiciele restauratorów. Do dyskusowania nowego projektu wogóle nie doszło, gdyż delegaci stowarzyszenia oświadczyli wręcz, że ogólne zebranie członków Stowarzyszenia, odbyte 19 b. m. wypowiedziało się kategorycznie przeciwko nowemu pomysłowi genjuszów magistrackich, nie zgadzając się na podwyższenie dotychczasowych stawek podatku od muzyki. Następnie, oświadczone „miarodajnym”, że zawarta przed trzema laty z magistratem ugoda co do wysokości tego podatku nie przewiduje wprowadzenia terminu wymówienia, jednak nie może być mowy o wprowadzeniu nowych stawek przed upływem 3 miesięcy od chwili powzięcia decyzji zastosowania tego horendalnego podatku. Poprostu dlatego, że restauratorzy nie są w stanie płacić większego podatku od muzyki, niż dotychczas, i zwolnią zatrudniane obecnie zespoły orkiestrowe. Ponieważ członkom orkiestr, jako pracownikom umysłowym, przysługuje 3-miesięczne wymówienie, w okresie tych trzech miesięcy obowiązywać winna dotychczasowa umowa o wysokości podatku od muzyki.

Wprowadzie magistrat potrzebuje pieniędzy, aby latać różne dziury, otwierające się coraz częściej w ostatnich czasach wskutek kradzieży i defraudacji swoich pracowników — ale chyba to nie jest jeszcze dostateczne uzasadnienie, aby magistrat próbował zapuścić rękę do kieszeni restauratorów!

A możeby tak oszczędzić te paręset tysięcy na różnych kosztach reprezentacyjnych, zmniejszyć ilość samochodów dla dygnitarzy magistrackich, nie wysyłać ich tak często w różnych „delegacjach” zagranicę i t. p.?

PIERWSZA KRAJOWA WYTWÓRNICZNA
CHŁODNI MECHANICZNYCH
Ignacy TATULA WARSZAWA
 Miynarska 44, telef. 733-25
 SPECJALNOŚĆ: URZĄDZENIA CHŁODNICZE
 DLA RESTAURACJI, KAWIARŃ i BARÓW

Sto i jedno zmartwienie hotelarza i restauratora

Czy znacie zawód bardziej uciążliwy od zawodu restauratora czy hotelarza? Zawód, który wymagałby takiej nieustannej czujności bez względu na to, czy jest dzień czy noc?

— Ja nie znam! — pisze jeden z wybitnych hotelarzy francuskich w czasopiśmie „L'Hôtellerie“. I dalej, snuje następujące refleksje:

— Oczywiście, można spotkać dyrektorów, bądź kierowniczkę hotelów, którzy wszelkie zgryzoty, wpływające z prowadzenia hotelu, odczuwają równie silnie jak właściciel. Jednak i w tym wypadku właścicielowi pozostaje najcięższy orzech do zgryzienia: zasadnicze dyspozycje i nadzór nad ich wykonaniem, oraz... płacenie podatków!

Podobnie jak każdy kupiec czy przemysłowiec — restaurator tak jak i hotelarz ma ciągle kłopoty natury finansowej. Ciągle trzeba coś kupować, za coś płacić... I zawsze trzeba czekać sezonu, aby wyrównać ubytek w kasie; na tem oczekiwaniu, na pielęgnowaniu nieśmiałej nadziei, iż sezon okaże się korzystny — upływa hotelarzowi znaczna część roku, ta „nie sezonowa“. A w kasie zazwyczaj pustki — zjawisko dziś nader pospolite!

Personel wymaga nieustannego dozoru. Na każdym kroku i o każdej porze dnia właściciel musi bacznie na to, jak pracuje personel. Przedewszystkiem, sam siebie musi nieustannie kontrolować, aby nie wykroczyć przeciwko ustawie o czasie pracy, o spoczynku tygodniowym, o zatrudnieniu inwalidów wojennych, aby nie ściągnąć na siebie zarzutu niesprawiedliwego rozdziału napiwków i t. p. i t. p. Dalej — dozór nad dostawcami, którzy niezawsze są dokładni przy dostawach... Dozór nad kuchnią i spiżarnią — wymaga szczególnej czujności i „gospodarskiego“ oka, ponieważ prowiant w drodze między spiżarnią i kuchnią może ulotnić się w niewytłumaczony sposób! W dodatku, jeśli szef recepcji jest źle opłacany, lub gdy dyrektor czyni mu wyrzuty z powodu jakichś uchybień, wtedy naprawdę sytuacja jest niewesoła: szef recepcji odsyła gości do sąsiedniego lokalu, który mu za nich płaci niezłą prowizję. Oto, jak drogo kosztuje człowieka źle użyty i źle... kontrolowany!

Osobną kategorię zmartwień restauratora i hotelarza stanowią podatki. Rzeczony hotelarz francuski cytuje przykład, który jak gdyby żywcem był wyjęty z naszej rzeczywistości. Oto, podczas zamknięcia swych rachunków na 30. XII. 1930 Towarzystwo Royal-Monceau-Hotel w Paryżu wykazało ogólny zysk roczny w sumie 6.591.710 franków. Otóż z tej sumy

tytułem różnych podatków Towarzystwo zapłaciło 3.575.234 fr., to znaczy, więcej, niż połowę zysków! Manipulacje podatkowe, opłaty stemplowe, wpisywanie napiwków na specjalne konta, prowadzenie kont dla podatku od pobytu (państwowego i miejskiego), podatku od samochodów i prawa jazdy, podatku od reklamy świetlnej i od reklam we wnętrzu lokalu, cały szereg innych podatków — wszystkie w sumie podwyższają kalkulację o dobre 25%. Oczywiście hotelarz musi obłożyć tem wszystkim klientów, aby móc poddać płaceni podatków. A ponieważ klient nie lubi myśleć o fiskalizmie państwowym (naturalnie, o ile fiskus nie bije go bezpośrednio po kieszeni), po prostu oskarża hotelarza o wyzysk!

Biada hotelarzowi, jeśli się nie porozumie ze Zw. Autorów i Kompozytorów Sceniczych w przedmiocie orkiestry, jeśli nie uwidoczni nazewnątrz cennika restauracyjnego, a w hallu — cen pokoi, jeśli nie w porę wpisze do specjalnych formularzy policyjnych gości przyjeżdżających i odjeżdżających, jeśli nie przestrzeże niezliczonych rozporządzeń władz miejskich, dotyczących setek różnych spraw i t. d. i t. d.

Z tem wszystkim — restaurator i hotelarz musi zawsze zachowywać zimną krew, uważać na to, czy zniesiono bagaż gościa i czy umieszczono go we właściwym pokoju i czy klucz od pokoju nie umożliwia otwarcia sąsiednich drzwi. Musi z wyszukaną uprzejmością łagodzić gniew gościa, niezadowolonego z menu lub z ofiarowanego mu pokoju — i właśnie wtedy, gdy „szczer“ hotelowy coś nabroił, gdy wybuchł strajk personelu, gdy ktoś mieszkał w hotelu przez kilka tygodni, jadł i pił, nie żałując sobie niczego i ulotnił się, pozostawiając ciężką walizę z... cegłami! Prawda, jakie życie jest piękne?!

Mówi się często, że od tego jest przecie personel, aby właściciel nie musiał zajmować się temi dokuczliwymi drobiazgami. Ale zrozumcie, że pracownik hotelowy inaczej styka się z publicznością, niż np. ekspedjent sklepowy! Czynności tego ostatniego ograniczają się do zaofiarowania i sprzedania towaru klientowi. Natomiast pracownik hotelowy, stykając się przy każdej swej czynności bezpośrednio z gościem, ma możliwość albo zadowolić go, albo też go oburzyć... I cień pada na hotel! Traci na tem nie pracownik, lecz — hotel... We własnym zatem interesie właściciel musi zajmować się każdym napozór drobiazgiem, a w rzeczywistości — nie drobiazgiem, lecz ważnym szczegółem, od którego zależy powodzenie przedsiębiorstwa...

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.

Własnymi siłami...

Niejednokrotnie już podnosiliśmy, że jedną z największych trosk restauratora jest zabezpieczenie od zepsucia przechowywanych w zakładzie zapasów żywności.

Mechaniczne urządzenia chłodnicze znalazły już oddawna szerokie zastosowanie w przemyśle restauracyjno-hotelowym na Zachodzie, a i u nas już zyskują coraz więcej zwolenników. Rosnący wciąż na naszym rynku popyt na urządzenia chłodnicze, zaspakały do niedawna wyłącznie firmy zagraniczne.

Od niedawna dopiero uniezależniliśmy się i w tej również dziedzinie od zagranicy, dzięki energii i przedsiębiorczości człowieka, który w pełni zasługuje na miano pioniera krajowego przemysłu chłodniczego.



P. dyr. Ignacy Tatula — on bowiem jest tym pionierem — przed kilku laty uruchomił w Warszawie, przy ul. Młynarskiej 44 pierwszą fabrykę chłodzi, wyrabianych całkowicie w kraju. W stosunkowo krótkim czasie wyroby p. Tatuli zjednały sobie na naszym rynku w pełni zasłużone powodzenie. Jak wykazało doświadczenie — przewyższają one często wyroby renomowanych firm zagranicznych trwałością, taniością eksploatacji i solidnością wykończenia (zaznaczyć należy, iż konstrukcja ich jest oparta na własnych pomysłach p. Tatuli, ponadto zaś są od nich tańsze przeciętnie o 40%).

Tem większe uznanie należy się p. Tatuli, że w moźolnej swej pracy nad stworzeniem tego rodzaju placówki rodzimego przemysłu, nie doznał znikąd poparcia, ani od prywatnych sfer finansowych, ani od państwowych instytucyj kredytowych. Zbudował on placówkę tę własnymi siłami i mimo olbrzymich trudności, charakteryzujących okres poinflacyjny, zdołał zapewnić swemu przedsiębiorstwu wysoki poziom techniczny i bardzo poważne możliwości produkcyjne.

Powitać trzeba z radością fakt, iż krąg odbiorców wytwórni p. Tatuli powiększa się ostatnio bardzo wydatnie. W Warszawie zainstalowały u siebie chłodzi p. Tatuli m. in.: restauracje „Gastronomja” i „Ermitaż”, Szpital św. Stanisława, Szpital św. Ducha, Dom Wychowawczy przy ul. Nowogrodzkiej 75 i t. d. Podkreślić też należy, iż zakład p. Tatuli dostarczył chłodzi o sile 12.000 kaloryj do rezydencji p. Prezydenta Rzplitej w Spale!



RADION
JEST
OSZCZĘDNY
JEST
NIEZASTĄPIONY
JEST
PRZYJEMNY w UŻYCIU

RADION
sam pierze!

RADION
sam pierze!

Piwa:

JASNE, CIEMNE, w antałkach, butelkach i syfonach.

Specjalność:

niedoścignionej dobroci
PIWO JASNE „KRYSZTAŁ”.

Lemoniady:

LIMETTA, STOŁOWA-
AKWASAN, CITRONATA,
KEFIRELLA — — —

Ocet spirytusowy:

STOŁOWY, MOCNY, EKSPORTOWY, SPECJALNY DO MARYNAT,

POLECA

Gustaw Keilich

Browary i fabryka octu

ŁÓDŹ — Warszawa — Ciechomice

Tel. 100-25 Tel. 421-00 Tel. Płock 17

Skład fabryczny:

Warszawa, ul. Mireckiego Nr. 3

TELEFON Nr. 421-00

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 45

1) Na konferencji odbytej 24 lutego b. r. w lokalu Stowarzyszenia członkowie zarządu zaznajomili zaproszonych przedstawicieli prasy z podstawami, na których opiera się podjęta przez restauratorów akcja obniżki cenników. Wyjaśniono przedstawicielom prasy zasady kalkulacji w przemyśle restauracyjnym i wpływające stąd możliwości obniżenia cen. Ponadto — omówione zostało szczegółowo stanowisko restauratorów w sprawie nowelizacji ustawy antyalkoholowej.

2) Na miejsce ustępującego prezesa oddziału Stow. warsz. we Włocławku p. Kuligowskiego, powołany został p. Marcei Jegliński. Zarząd Stow. składa p. Kuligowskiemu podziękowanie za dotychczasową pracę, a p. Jeglińskiemu — życzenia owocnej dla naszego zawodu działalności.

3) W dniu 15 marca b. r. odbył się w Radomiu zjazd restauratorów i dzierżawców bufetów kolejowych. Z ramienia Stowarzyszenia w zjeździe wzięli udział pp.: prezes Wróblewski, wice-prezes Jabłonowski i skarbnik Zakrzewski.

4) Min. Robót Publicznych zorganizowało w dniu 17 marca b. r. w Warszawie zjazd w sprawie popierania turystyki i przemysłu turystycznego. Z ramienia Centrali w zjeździe wzięli udział p. prez. Wróblewski, zaś Stow. warszawskie reprezentował p. red. Garztecki.

5) Magistrat warszawski powiadomił zarząd Stow. o powziętym przez władze miejskie projekcie podwyższenia stawek podatkowych od muzyki w restauracjach i kawiarniach. W związku z tem odbyły się dwa ogólne zebrania członków Stowarzyszenia, w dn. 19 i 23 marca b. r. Stanowisko restauratorów, przeciwstawiających się stanowczo wszelkim próbom podwyż-

szania opłat podatkowych, wyjaśniła w Magistracie delegacja Stowarzyszenia na konferencji, odbytej w Magistracie dnia 20 b. m. Ogólne zebranie z dn. 23 b. m. uchwaliło skasowanie produkcji muzycznych w restauracjach w wypadku, gdyby władze miejskie wprowadziły w życie podwyższenie rzeczzonego podatku.

6) Zarząd Stowarzyszenia odbył w dniu 23 b. m. konferencję z delegatami Związku Muzyków w sprawie zmniejszenia bezrobocia wśród członków zrzeszenia muzyków. Delegaci wyjaśnili, iż podczas gdy bezrobocie to wzrasta nieustannie, niektórzy muzycy są zatrudniani jednocześnie w kilku przedsiębiorstwach. W związku z tem, delegaci prosili restauratorów o nieprzyjmowanie do pracy tych muzyków, którzy już pracują w innych przedsiębiorstwach. Zarząd Stow. przychylił się do tej prośby.

7) Rada Szkolna m. st. Warszawy zwróciła się z prośbą do zarządu Stow. o to, by poszczególne restauracje podjęły się wydawania bezpłatnych obiadów dla uczacej się niezamożnej młodzieży. W związku z tem, na ogólnym zebraniu w dn. 23 b. m. wpłynęły już liczne zgłoszenia ze strony członków, którzy chętnie stanęli, do apelu, jak zwykle, gdy chodzi o akcję społeczno-dobroczynną.

8) Sejm przyjął w dniu 16 b. m. w trzecim czytaniu rządowy projekt nowelizacji ustawy antyalkoholowej. W dniu 21 b. m. przyjął go też Senat, nie wprowadzając żadnych zmian. Nowa ustawa antyalkoholowa zostanie ogłoszona w najbliższym Dzienniku Ustaw.

Prezes: (—) W. Wróblewski
Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

ZJAZD RESTAURATORÓW W RADOMIU.

W dniu 15 b. m. odbył się w Radomiu ogólny zjazd restauratorów oddziału radomskiego woj. kieleckiego, oraz zjazd dzierżawców bufetów kolejowych dyrekcji radomskiej. Rano odbyło się dla uczestników zjazdu uroczyste nabożeństwo w kościele Po-Bernardyńskim, po nabożeństwie zaś nastąpiło otwarcie obrad w Resursie Rzemieślniczej. Z ramienia centrali Stowarzyszeń Restauratorów wzięli udział. w zjeździe pp.: prez. Wróblewski, wiceprez. Jabłonowski i skarbnik Zakrzewski.

Do szczegółów zjazdu powrócimy w następnym numerze.

NOWY ZARZĄD WARSZAWSKIEGO CECHU KUCHMISTRZÓW.

W dniach 26 i 27 lutego b. r. odbyło się ogólne zebranie cechu kuchmistrzów warszawskich, na którym, po załatwieniu spraw bieżących, dokonano wyboru nowego zarządu w następującym składzie:

Starszy cechu — p. Adam Ambrozik, I-szy i II-gi podstarszy — pp. Julian Wachowicz i Stanisław Niewiadomski. Członkowie zarządu — pp.: S. Koziarski, J. Dąbski, B. Wójko, J. Dzierzgowski, S. Kędzierski, E. Kamiński, H. Fabiszewski, E. Dutkiewicz, H. Ziegenhirte, M. Jasiński, P. Nieciak, S. Matuszak i R. Otowski. Zastępcy — pp.: R. Wójcicki, L. Myślewski i M. Świerczyński.

Kancelarja cechu przy ul. Nowy-Świat 39 m. 17 (tel. 642-42) jest czynna codziennie z wyjątkiem niedziel i świąt od 10 do 13 i od 16 do 19-ej.

DYMISJA WICEMIN. S. STARZYŃSKIEGO.

Wiceminister skarbu p. St. Starzyński ustąpił z dniem 18 b. m. ze swego stanowiska. P. Starzyński zajmował, jak wiadomo, wybitne stanowisko w rządzie, a ustąpienie jego wiąże prasa z nieporozumieniami, jakie wynikły jakoby między nim, a min. Matuszewskim na tle ogólnego kierunku polityki skarbowej i gospodarczej.

Ostatni najważniejszy występ p. Starzyńskiego było przeprowadzenie przez ciało ustawodawcze nowelizacji ustawy antyalkoholowej, którą uzasadniał i bronił przed atakami opozycji.

W komunikacie agencji „Iskra“ p. Starzyński zaprzecza pogłoskom o objęciu jakiegokolwiek innego stanowiska w rządzie i oświadcza, że zamierza się poświęcić pracy — jako poseł — na terenie parlamentarnym.

BILANS „REKTYFIKACJI WARSZAWSKIEJ“.

Bilans „Rektyfikacji Warszawskiej“ sporządzony po dzień 30 września 1930 r. wykazał, że Spółka zachowała, mimo ogólne ciężkie warunki gospodarcze, zdrowe podstawy finansowe. Rachunek strat i zysków po odpisaniu zł. 264.253 na amortyzację i zł. 35.802 na dłużników, zamknięto zyskiem zł. 62.954, przy czem, w myśl uchwały ogólnego zgromadzenia, dywidendy nie wydzielono, przenosząc sumę zysku w całości na rezerwy.

50 LAT NA STANOWISKU!

W roku ubiegłym browar Gustawa Keilicha w Łodzi święcił 50-letni jubileusz swego istnienia. Pół wieku! Był to jubileusz nie tylko pracy, lecz i rzadkiej wytrwałości w dążeniu do wytrwania na stanowisku mimo najnieprzyjawniejszych nieraz warunków.

Podobno do najmilszych wspomnień zaliczają się wspomnienia o przeszkodach już zwalczonych, o przykrościach już przeżytych, o troskach, które już minęły, bo takim wspomnieniom towarzyszy zrozumiałe zadowolenie z dokonanych czynów, świadomość mocy własnej...

Zapobiegliwość, umiejętność gospodarka, praca bez wytchnienia, dbałość o dobre imię firmy — oto czynniki, które zapewniły przedsiębiorstwu Gustawa Keilicha rozkwit, a wytworkom jego — szeroki zbyt w całym kraju.

W zrozumieniu, iż powodzenie obowiązuje, że za sympatię zyskaną należy się wypłacić ogółowi — przedsiębiorstwo kierowane wprawną dłoń — nie zasklepiło się w ciasnym kole pierwotnej produkcji, lecz rozszerzało ją, pogłębiało i doskonaliło.

Rozumna przezorność w prowadzeniu przedsiębiorstwa zapewniła mu silnie ugruntowaną pozycję wśród placówek pokrewnego przemysłu. Stale postępujący naprzód rozwój przedsiębiorstwa pociągnął za sobą, po śmierci założyciela ś. p. Jana Gustawa Keilicha, potrzebę przekształcenia ówczesnego browaru na wielki warsztat przemysłowy z uwzględnieniem kilku pobocznych działów produkcji. Wielka zawierucha wojenna zatamowała rozwój przedsiębiorstwa, zubożyła warsztat pracy, tak wielkim nakładem sił stworzony. Gdy jednak nastąpił okres możliwości wznowienia pracy — synowie założyciela, Teodor i Artur, podjęli wysiłek odbudowania browaru.

Obecnie firma „Gustaw Keilich“ obejmuje następujące zakłady przemysłowe: browar w Łodzi, browar w Ciechomicach (pod Płockiem), słodownię, octownię i fabrykę lemonjady. Browar w Ciechomicach, położony jest na gruntach 300-morgowej posiadłości ziemskiej, stanowiącej własność firmy.

Obydwa browary, wyposażone w urządzenia i aparaty według najnowszych wskazań nowoczesnej techniki piwowarskiej, są w stanie produkować do 60.000 hl. piwa rocznie. Znaczną część tej produkcji wytwarza browar w Łodzi, który też ogniskuje na swym terenie gros zakładów przemysłowych firmy.

Chlubą browaru są wielkie składnice piwa, które

pochodzą częścią z dawniejszych czasów, częściowo zaś stanowią dobytek urządzeń najnowszych; znajduje się tam 80 tanków z czystego aluminium, o łącznej pojemności 6.400 hl. Imponujące wrażenie wywiera widok rozległych piwnic fermentacyjnych, w których m. in. zainstalowane są 4 aluminiowe kadzie fermentacyjne o pojemności 1.500 hl. W piwnicach składowych funkcjonują maszyny-automaty do mycia i etykietowania butelek, oraz do obciążania piwa. Wszystkie maszyny i aparaty browaru czerpią siłę z motorów elektrycz-

nych o sile 200 HP.; browar posiada też własną elektrownię, poruszaną motorem Diesla.

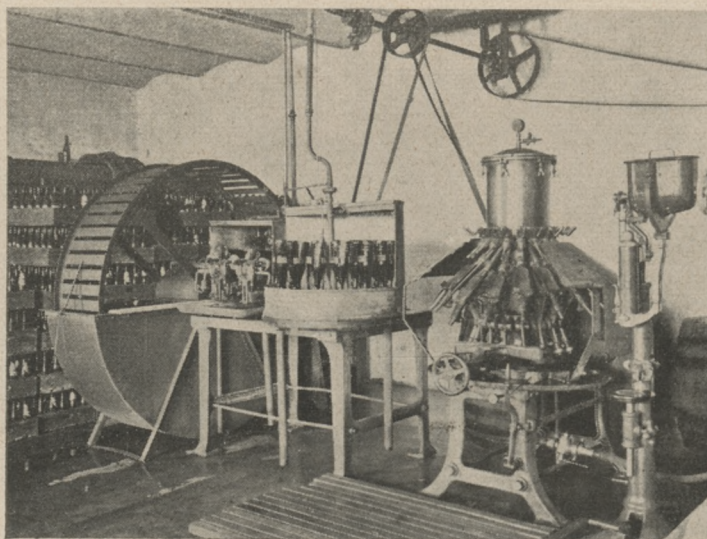
Olbrzymia słodownia jest w stanie przerabiać rocznie około 200.000 kg. słoju — na potrzeby własne browaru jak też i na sprzedaż. Zaznaczyć należy, iż octownia uruchomiona przy browarze jest n a j w i ę k s z ą w kraju!

Dla przewozu produkcji browaru firma posiada liczny tabor przewozowy, złożony z aut ciężarowych i zaprzęgów konnych.

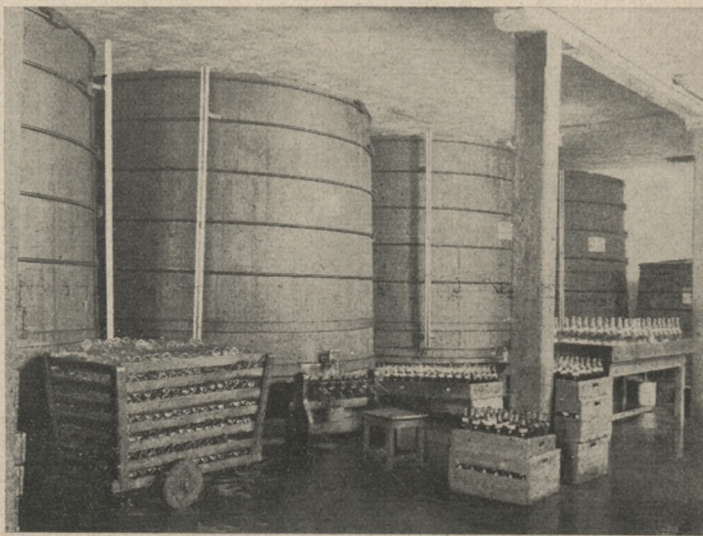
Wysoka jakość produktów browaru Gustawa Keilicha (zwłaszcza ciemnego piwa słodowego i jasnego „Kryształu“) sprawia, że konsumpcja tych produktów zwiększa się z roku na rok. Wskutek tego browar jest zmuszony nie tylko rozbudowywać się i powiększać swe urządzenia techniczne, lecz ponadto także — zakładać swoje placówki zbytu w innych dzielnicach.

W roku zeszłym m. in. otwarty został w Warszawie skład browaru Gustawa Keilicha we własnym lokalu przy ul. Mireckiego Nr. 3, pod kierownictwem p. Jerzego Keilicha.

Z uznaniem podkreślić należy, iż właściciele browaru Gustawa Keilicha doceniają w pełni znaczenie,



ROZLEWNIA PIWA W WARSZAWIE.



OCTOWNIA W WARSZAWIE.

jakie przedstawia dla przedsiębiorstwa harmonijna współpraca z odbiorcami. Nie szczędzą oni wysiłków, aby dowiedzieć, iż cenią każdą sposobność zbliżenia się do swych odbiorców, poznania osobistego, wyrainany myśli...

W roku ubiegłym zarząd browaru zaprosił grono członków Stowarzyszenia restauratorów w Łodzi do Ciechomic k/Płocka. Uczestników wycieczki przyjęto tam z ujmującą serdecznością. Po szczegółowym zwiedzeniu browaru, po zademonstrowaniu przed gośćmi wszystkich urządzeń i instalacji, po udzieleniu wyczerpujących wyjaśnień o szczegółach produkcji, gospodarze podejmowali uczestników wycieczki bankietem.

I w tym roku również zarząd browaru Gustawa Keilicha dał dowód swej szczerzej troski o utrzymanie bliskiego kontaktu ze swymi odbiorcami — umożliwiając zarazem restauratorom łódzkim gruntowne zapoznanie się z urządzeniami browaru w Łodzi. Na specjalne zaproszenie przybyli w dniu 5 marca b. r. do browaru delegaci Stowarzyszenia restauratorów w Łodzi pp.: wiceprezes Knajzler, sekretarz Krasnowski i członek zarządu Stow. Mikołajczak, oraz przedstawiciel redakcji „Restauratora i Hotelarza Polskiego“, który w dniu tym przybył z Warszawy na specjalne zaproszenie dyrekcji browaru.

Podobnie jak w roku ubiegłym, podczas zwiedzania browaru w Ciechomicach — i tym razem zapoznano gruntownie gości z urządzeniami technicznymi browaru. Trudu oprowadzania ich po terenie przedsiębiorstwa podjął się p. Teodor Keilich, który ujął sobie przybyłych — jako gościnny gospodarz i chętny informator. Wrażenie, jakie goście wynieśli, pogłębiła i ta okoliczność, że mogli na miejscu przekonać się dowodnie o bezspornych zaletach produktów browaru Gustawa Keilicha.

Bezpośredni wgląd w stan przedsiębiorstwa, w skojarzeniu z pięćdziesięcioletnim jubileuszem browaru Gustawa Keilicha — rzutem oka w przeszłość, stanowiącą chlubną kartę w istnieniu firmy — ukazał w pełnym świetle żywotnej siły tej poważnej placówki przemysłu piwowarskiego. Oby jubileusz ten był jedynie wstępem do dalszego rozkwitu firmy! Pamiętać trzeba, że przedsiębiorstwo dobrze, przewidując i umiejętnie zorganizowane, przedsiębiorstwo energiczne i ze znajomością zawodu prowadzone, stanowi zdrową komórkę, spełniającą poważne zadania w życiu gospodarczym kraju.

A im takich przedsiębiorstw jest więcej, tem ogólne tętno życia gospodarczego pulsuje żywiej...

Klemens Arenwaldt.

SPOŻYCIE PIWA W STYCZNIU.

„Przem. Piwowarski“ podaje, iż w styczniu sprzedano piwa 132.427 hl., t. j. o 27.536 hl. mniej, aniżeli w styczniu roku ubiegłego. Spadek wynosi zatem 17,2%. Z tytułu akcyzy wpłynęło za styczeń 731.000 zł., to jest o 152.000 zł. mniej, niż w r. ub.

ZNIESIENIE 10% PODATKU W DANII.

Rząd duński zniósł podatek w wysokości 10% od rachunków w kawiarniach duńskich. Podatek ten przynosił skarbowi duńskiemu rocznie około 15 milionów koron, jednak z uwagi na ujemny wpływ jego na opinię wśród podróżujących cudzoziemców, rząd na przedstawienie związku restauratorów i kawiarzy, zniósł go całkowicie. Aby sobie powetować ubytek z tego tytułu, rząd duński zamierza podwyższyć podatek od alkoholu i piwa.

RUCHOMA PODŁOGA W RESTAURACJI.

W restauracji hotelu „Savoy“ w Londynie urządzono ruchomą podłogę. Raz — służy ona za dancinę, a drugi, po podniesieniu na wysokość 0,70 m. za scenę na występy artystyczne. Podłogę podnoszą niezwykle skomplikowane maszyny hydrauliczne.

KURS UKŁADANIA „MENU“.

W pierwszych dniach b. m. rozpoczął się we Wiedniu w wyższej szkole zawodowej, przy ul. Kurrentgasse 5, drugi kurs układania „menu“.

Wykłady odbywają się 2 razy tygodniowo.

Kierownictwo pobiera za cały kurs nauki 21 szylingów (około 27 zł. polskich).

SPADEK KONSUMCJI PIWA W NIEMCZECH.

Spadek konsumpcji piwa w Niemczech przybrał ostatnio (jak zresztą i u nas w Polsce) zastraszające rozmiary. W Wiesbaden np. notowano spadek konsumpcji piwa o całe 50%, we Wrocławiu — o 42%. Przyczyną tego stanu jest znaczne podrożenie piwa, wywołane przez nałożenie na producentów nowych uciążliwych świadczeń i podatków.

Cały szereg drobnych przedsiębiorstw restauracyjnych, utrzymujących się niemal wyłącznie ze sprzedaży piwa, cierpi z tego powodu bardzo dotkliwie. Wiele z tych zakładów przeprowadziło już u siebie redukcję personelu.

Cierpi też z tego powodu i państwo. W roku ubiegłym zmniejszyły się wpływy z tytułu podatku od piwa o 44 milionów marek!

SZKOŁA DLA KUCHMISTRZÓW HOTELOWYCH.

Narodowa Akademia Kulinarna w Rzymie, otworzyła szkołę dla kuchmistrzów hotelowych, przy Via Aurora 10.

Na otwarciu przemawiali prezes Akademii Hr. Uff, Angelo Mariotti, oraz Giovanni Barbiani z Międzynarodowego Związku Hotelarzy.

MIĘDZYNARODOWY KONGRES GASTRONOMICZNY W PARYŻU.

W ramach Wystawy Kolonialnej odbędzie się w Paryżu od 13 do 18 maja r. b. pierwszy kongres gastronomiczny, na którym podniesione będą walory i wady regionalnej kuchni w kolonjach. Kongres ma na celu spopularyzowanie w kolonjach niektórych produktów żywnościowych — mając na uwadze zwiększenie eksportu z Francji.

Czy P. Wojewoda Poznański nie ma większego zmartwienia?...

Wojewoda poznański wydał w ub. roku rozporządzenie w przedmiocie obowiązkowego ujawniania wolnych pokoi w hotelach i zakazu rezerwowania stolików w restauracjach — w Poznaniu, Bydgoszczy, Gnieźnie, Inowrocławiu, Nakle i Rogoźnie.

Wprawdzie na interwencję zw. restauratorów cofnął p. wojewoda w styczniu b. r. swoje zarządzenie co do Bydgoszczy, Gniezna, Nakła i Rogoźna, ale zarazem uważał za niezbędne utrzymać moc obowiązującą zarządzenia w Poznaniu i Inowrocławiu.

Czy rzeczywiście władze administracyjne zaobserwowały tak wielki ruch przyjezdnych i taki ścisk w restauracjach w Poznaniu i Inowrocławiu (miejscowo-

ści kuracyjnej) przez cały rok, że aż widziały się zmuszone wziąć w „opiekę“ gości restauracyjnych i hotelowych przed „spekulantami“? Cóż to za pilna konieczność podyktowała p. wojewodzie obłożenie hotelarzy nowym ciężarem, jakim jest urządzenie specjalnych tablic i prowadzenie na nich wykazu wolnych pokoi? Poco i dla kogo — te zarządzenia? Czy naprawdę p. wojewoda wierzy w to, że można przeprowadzać spekulacje pokojami w hotelach w okresie, gdy za ideał uważa się 50% pokoi zajętych? Czy naprawdę istnieje obawa przepełnienia w którejkolwiek restauracji?

I wogóle — czy p. wojewoda poznański nie ma już większego zmartwienia?...

Spróbujcie, a przekonacie się!

Winiarstwo owocowe rozwinęło się u nas głównie pod wpływem trudności w zaopatrywaniu się w wina zagraniczne przy osłabieniu tętna handlu międzynarodowego w okresie wojennym i powojennym.

Mimo ogólnych trudności natury gospodarczej i kredytowej doby poinflacyjnej, oraz mimo przyznania na mocy klauzuli największego uprzywilejowania państwom zagranicznym znacznych, bo sięgających 90% ulg celnych na wina gronowe — przemysł ten ma pomyślne warunki rozwoju.

Dla rozwoju ekonomicznego państwa racjonalny rozwój winiarstwa ma olbrzymie znaczenie. Winiarstwo krajowe zużywa około 23 milj. kg. owoców, oraz około 500 wagonów cukru rocznie i w aktywnym naszym bilansie handlowym stanowi pozycję 30 milionów zł. rocznie.

W ostatnich latach na czoło fabrykatów krajowych wysunęły się wyroby znanej placówki przemysłu winiarskiego — firmy „Ka-Pe-We“ (Łódź, ul. Kościuszki 21), cieszące się zasłużonym powodzeniem na terenie całej Rzplitej. Zasłużonem nietylko dlatego, że są one fabrykatem krajowym i w dodatku niezmiernie tanim, lecz przede wszystkim z tego powodu, że nie ustępują w niczym wytwórczości obcej, a nawet przewyższają jakością niższe gatunki win gronowych.

Stwierdzony jest przecie fakt, iż wielokrotnie pod obcą etykietą ukrywa się nasze wino krajowe, przekształcone na „zagraniczne“ przez nalepienie etykiety francuskiej; zagranica, nabywszy je u nas za grosze, wprowadza z powrotem na nasz rynek, lecz już za... złote!

LIKIERY

B O L S

WÓDKI

POPIERAJCIE KRAJOWY

PRZEMYSŁ WINNY!

Żądajcie wszędzie

WYBOROWE

WINA i MIODY

WYTWÓRNI:

„KA-PE-WE“

KRAJOWY PRZEMYSŁ WINNY

Łódź, Al. Kościuszki 21.

PIEKARNIA

„W A W E L”

WARSZAWA

Nowolipki 76, telef. 988-57

BEZKONKURENCYJNY WYPIEK

**PIECZYWA
RESTAURACYJNEGO**

A. Escoffier o kuchni amerykańskiej.

Znany na obu półkulach, „król kuchmistrzów“ A. Escoffier, powróciwszy z podróży po Stanach Zjednoczonych do Europy — podzielił się swemi spostrzeżeniami co do kuchni amerykańskiej z redakcją organu restauratorów paryskich.

„Słyszysz się często — mówił p. Escoffier — o niewysokim poziomie kuchni amerykańskiej. Spędziłem pięć tygodni w Nowym-Yorku i twierdzę stanowczo, że jadłem tam równie dobrze jak w Paryżu! Kuchmistrzowie amerykańscy spisują się nie gorzej od swych europejskich kolegów. Twierdzenie, jakoby układ menu posiłków w Ameryce miał pozostawiać wiele do życzenia, jest zgoła bezzasadne; również, nie spożywa się tam wcale posiłków w tempie „amerykańskim“, jak o tem się u nas myśli.

Niespodzianką prawdziwą było dla mnie odkrycie, że w Ameryce nie istnieje barbarzyński zwyczaj palenia papierosów przy jedzeniu, niestety, u nas silnie zakorzeniony. Oto menu obiadu, którym podejmowano mnie w prywatnych apartamentach jednej z lepszych restauracji w Nowym-Yorku:

Coctail fantazyjny

Kawior niesolony,
Naleśniki mousseline,
Paszтет strassburski na białem winie alzackiem.

Saint - Julien

Rosół z bażanta z pasztecikami,
Soufflé z trufli pod parmezanem, z krewetkami, na białym sosie,
Karczochy duszone z cynadrami kurzem i forszlakiem jagnięcym, przypieczone na maśle, z papryką; do tego sos estragon,
Groszek zielony à l'anglaise.

Chambertin

Przepiórka à la Richelieu (duszona, z przybraniem z jarzyn),
Sałata z główek szparagów, z przybraniem z jaj.

Champagne

Truskawki inspektowe, moczone w Curaçao,
Słodki deser,
Kawa po turecku,
Likier „roztropnych“ (zapewne jakiś specyfik amerykański).
P. Escoffier zaznacza, że wina, podawane do obiadu, przynieśli ze sobą uczestnicy biesiady i że nie figurowały one w oficjalnym menu...

Melba.

Oddawna zapomniano na świecie o pięknej niegdys i słynnej śpiewaczce Melbie. Dopiero wieść o jej śmierci w Australji uświadomiła współczesnemu pokoleniu, że było to nazwisko kobiety pełnej blasków urody i talentu. Niema jednak na całym świecie karty restauracyjnego „menu“, na którejby nie widniał wyraz „melba“!

Skąd się to wzięło — pisaliśmy już o tem przed kilku laty, nie od rzeczy jednak będzie, raz jeszcze przypomnieć sobie historję powstania nazwy tej tak popularnej i cenionej przez znawców potrawy.

Oto Melba śpiewała po raz pierwszy w Londynie wagnerowskiego „Lohengrina“. Księżę Orleański, który był jej wielbicielem, mieszkał wówczas incognito pod nazwiskiem hrabiego de Villiers w hotelu „Savoy“.

Szefem kuchni w hotelu „Savoy“ był wówczas znany na obu półkulach mistrz sztuki kulinarnej August Escoffier. Dla sprawienia przyjemności księciu i Melbie, przy deserze na tej uczcie podano — ze względu na łabędzia w „Lohengrinie“ — arcydzieło sztuki Escoffier'a: lody w kształcie białego łabędzia. Na skrzydłach łabędzia były brzoskwinie w mrożonym waniljowym kremie. Dostojni uczestnicy tej uczty powitali cwacynnie tę niespodziankę.

W rok później otwarto w Londynie hotel „Carlton“. Dyrekcja hotelu zaangażowała Escoffier'a na szefa kuchni. Przygotowując obiad inauguracyjny, Escoffier przypomniał sobie ów pamiętny swój triumf. Łabędź był już oczywiście zbyt czyny. Brzoskwinie w mrożonym kremie zostały jednak uzupełnione pianą poziomkową.

Escoffier zwrócił się do Melby z prośbą, aby mu wolno było nazwać ten przysmak jej imieniem, na pamiątkę uczty, wydanej dla niej w „Savoy'u“ przez ks. Orleańskiego i otrzymał jej pozwolenie.

A sława przysmaku przetrwała sławę genialnej śpiewaczki...

WÓDZANE SPECJAŁY

WINA OWOCOWE

SOKI OWOCOWE

t y l k o

KANTOROWICZA

KONIAKI
RUMY
ARAKI

WHISKY
WÓDKI
LIKIERY



WINKELHAUSEN
STAROGARD (POMORZE)
ROK ZAŁOŻ. 1846

Szlakiem odrodzenia przemysłu piwowarskiego w Polsce

Jedną z gałęzi przemysłu spożywczego, odgrywających poważną rolę w życiu gospodarczym naszego kraju jest — piwowarstwo.

Przemysł ten w ciągu ostatnich zwłaszcza lat wykazał znaczny rozwój, w wielu wszakże wypadkach nie osiągnął jeszcze przedwojennego poziomu produkcji. Złożyło się na to wiele przyczyn, z których na pierwszym miejscu postawić należy zmniejszenie się popytu na rynkach krajowych i zagranicznych, oraz olbrzymie zniszczenie urządzeń technicznych w poszczególnych placówkach, dokonane w latach wojny.

Niezależnie od znacznego spadku konsumpcji i od ciężkich ofiar, jakie ponosić musieli przedsiębiorcy, pragnący naprawić zło, spowodowane przez wojnę — przemysł piwowarski kroczy nieustannie drogą rozwoju. I z dumą podkreślić należy, że stan techniczny poszczególnych placówek osiągnął już poziom bardzo wysoki, wyższy często od przeciętnego poziomu tego rodzaju zakładów zagranicznych, które nie odczuły w tak znacznym stopniu skutków wojny.

Przedsiębiorstwem, którego rozwój mamy możność stale obserwować, jest zaśluzona w przemyśle piwowarskim firma „Browar Parowy Sukcesorów K. Anstadta“, Towarzystwo Akcyjne w Łodzi, ulica Pomorska Nr. 34/36.

Świetny rozwój tej placówki, założonej w roku 1867 przez małżonków Karola i Teresę Anstadtów, uległ zahamowaniu w okresie wojny światowej, kiedy to rekwizycja miedzi oraz naczyń miedzianych, motorów, antalków, oraz całego zapasu butli stalowych do kwasu węglowego — wyrządziła Tow. Akcyjnemu straty, zdawało się — niepowetowane. I tylko niezmordowanej pracy i wysiłkom sprężystego kierownictwa zawdzięcza browar, iż należy dziś do tych nielicznych przedsiębiorstw przemysłowych, których wytwórczość obecna sięga 100% przedwojennej.

Tow. Akcyjne „Browar Parowy Sukcesorów K. Anstadta“, rozporządzające kapitałem zakładowym w wysokości Zł. 2.100.000.— obejmuje trzy zakłady przemysłowe: browar parowy, słodownię i fabrykę kwasu węglowego (CO₂), założoną w roku 1908.

Kompleksy gmachów fabrycznych, zainstalowane według wymogów nowoczesnej techniki i zaopatrzone w najnowszej konstrukcji maszyny i aparaty — rozmieszczone są na obszarze 16 (szesnastu) morgów.

Olbrzymia słodownia produkuje słód nie tylko na

potrzeby własne browaru, lecz również dla szeregu firm krajowych.

Z pośród urządzeń technicznych przedewszystkiem zwraca uwagę zainstalowana w 1929 roku nowa podwójna warzelnia dla warki 300 (trzystu) hl. a wyposażona we wszystkie zdobycze techniki doby ostatniej. Celem osiągnięcia możliwie najwyższej ekonomii zastosowany został system ogrzewania parą, a każdy mechanizm posiada osobny napęd od własnego motoru.

Fermentownia wyposażona jest w kadzie czysto aluminiowe.

Składownia może pomieścić około 80.000 hl. piwa gotowego. Zastosowano też, rzecz prosta, maszyny do automatycznego obciążania piwa w butelki i antalki. Cały szereg precyzyjnych maszyn i aparatów czerpie siłę z 2 motorów o sile 120 HP. Uruchomiono przy browarze również własną stolarnię, bednarnię, i blacharnię, dla wyrobu naczyń transportowych i in.

Ponadto wymienić należy olbrzymią lodownię, zainstalowaną na terenie browaru, największą w kraju. Lód doprowadza się za pomocą specjalnych elewatorów, wprost z 3 wielkich stawów.

Własny tabor przewoźny browaru składa się z wagonów kolejowych, samochodów ciężarowych i 50 zaprzęgów konnych.

Na terenie browaru znajduje się fabryka kwasu węglowego (CO₂), wytwarzająca rocznie około pół miliona kg. tego produktu. Maszyny i aparaty tej fabryki obsługiwane są przez 2 motory o sile 80 HP.

Sprężyste kierownictwo browaru, które swą niezmordowaną pracą zdołało podnieść przedsiębiorstwo z katastrofalnego stanu w jaki wpędziła je zawierucha wojenna, spoczywa w rękach pp. Adolfa Delniza i Jadwigi Handke, jako Dyrektorów Zarządzających.

Jedno podnieść należy ze szczególnym naciskiem. Oto, że kierownictwo browaru daje dowody pojmowania, iż powodzenie każdej placówki przemysłowej oparte jest na ścisłej współpracy i wzajemnem zrozumieniu obopólnych korzyści przez wytwórcę i sprzedawcę. Ten stosunek harmonijnego współżycia cechuje współpracę pomiędzy Tow. Akc. „Browar Parowy Sukcesorów K. Anstadta“ a restauratorami polskimi i niewątpliwie ta właśnie okoliczność przyczyniła się do utrwalenia węzłów osobistej sympatii i wzajemnego zbliżenia się, co — oczywiście — leży w dobrze zrozumianym obopólnym interesie...



NOWA WARZELNIA
BROWARU SUKCESORÓW K. ANSTADTA.

Uroczystość imienin prezesa K. Maksymowicza

Staraniem Korporacji Gospodnio-Restauracyjnej we Lwowie i Małopolskiego Związku Restauratorów, kupców i pokrewnych zawodów, odbyło się 7 marca we Lwowie w salach hotelu George'a zebranie, mające na celu uczczenie dnia imienin prezesa powyższych stowarzyszeń radcy Kazimierza Maksymowicza. W uroczystości na cześć zasłużonego działacza społecznego wzięli udział obok prezydium i członków stowarzyszeń również przedstawiciele władz komunalnych, oraz sfer intelektualnych, handlowych i przemysłowych. Przybyli m. in. z ramienia miasta wiceprez. Chajes i Irzyk, posłowie Byrka i Jaeger, wiceprez. Izby Przemysłowo-Handlowej inż. Ułam, wiceprez. klubu gosp. Rady miejskiej Litwinowicz, prez. Izby rękodzielniczej Pammer i wielu innych.

W miłym nastroju zebranie przeciągnęło się do późnej nocy. Podczas biesiady wzniesiono szereg toastów, w których podniesiono zasługi Solenizanta, położone na polu pracy społecznej, oraz niezmordowaną pracę dla miasta i dla stanu kupieckiego w szczególności.

KRÓTKIE, LECZ WYMOWNE!

Jak wiadomo, przemysł restauracyjny opłaca u nas z tytułu świadczeń socjalnych i podatkowych 23 podatki.

Okazuje się, że daleko nam do rekordu w tej dziedzinie. Restauratorstwo niemieckie opłaca ni mniej, ni więcej, tylko 30 rozmaitych świadczeń: 15 na rzecz państwa i 15 różnych opłat komunalnych!

DOM HANDLOWY

WACŁAW RAGO I S-KA

Krakowskie Przedmieście 54, tel. 624-12

poleca

WINA DALMATYŃSKIE

(gronowe)

STOŁOWE, białe i czerwone po zł. 3.50 butelka w detalu

MUSKATEL, półsłodkie „ 4.— „ „

WĘGERSKIE

„**ZIELENIAR**“, wytrawne po zł. 3.25 butelka w detalu

„**MAŚLACZ**“, słodkie „ 3.25 „ „

DLA P. P. RESTAURATORÓW

CENY HURTOWE!

USTĄPIENIE PREZESA WŁOCŁAWSKIEGO STOW. RESTAURATORÓW.

Długoletni prezes Stow. restauratorów we Włocławku p. W. Kuligowski wystosował do zarządu tegoż stowarzyszenia list następującej treści:

Niniejszem uprzejmie komunikuję, że ze względów rodzinnych, a także ze względu na stan mego zdrowia, — czynnie społecznie pracować nie mogę i wobec tego zgłaszam swoją rezygnację ze stanowiska prezesa Stowarzyszenia.

Jednocześnie Członkom Zarządu i wszystkim Kolegom za okazaną mi współpracę serdecznie dziękuję.

Członkiem Stowarzyszenia nadal pozostaję.

Proszę o powyższem zakomunikować Centrali, gdyż z tą chwilą żadnej odpowiedzialności za kierowanie Stowarzyszeniem nie ponoszę.

Z poważaniem
(—) W. Kuligowski.

Włocławek, 9 marca 1931 r.

Do czasu zwołania ogólnego zebrania członków, zarząd powierzył tymczasowe pełnienie funkcji prezesa p. Marcelemu Jeglińskiemu, członkowi komisji rewizyjnej.

Zarząd Stow. Restauratorów we Włocławku donosi, iż sekretariat Stow. znajdować się będzie w mieszkaniu p. J. Sudrawskiego, sekretarza Stow. we Włocławku, przy ul. Kaliskiej 42. Zarząd prosi kierować wszelką korespondencję pod tym adresem.



Co Pan sądzi o **Kawie Hag**

lekarz mój poleca mi ją, czy ona rzeczywiście smakuje?”

„Ale znakomicie. Jest to bowiem najlepsza kawa ziarnista, której pozbawiono tylko szkodliwej kofeiny. Używanie jej daje zupełne zadowolenie. Piję ją od dłuższego już czasu i widzi Pan, jak świeżo wyglądam. Już ani śladu rozstroju i bezsenności”.

„W takim razie usłucham lekarza”.

„Bezwarunkowo wyjdzie to na korzyść Pana. Doskonale smak kawy, oszczędzenie nerwów i pobudzenie bez szkodliwego podniecenia — czegoż Pan chce więcej?”

WYSTAWA KULINARNA W LONDYNIE.

W Londynie odbyła się od 14 do 24 stycznia b. r. doroczna 33-cia wystawa kulinarna („Cookery and Food Exhibition“), która ściągnęła liczne rzesze gości z kontynentu. Wystawa tegoroczna odbyła się całkowicie pod znakiem reklamy; pod takim właśnie nastawieniem potraktowano sztukę kulinarną — spiritus movens pokazu, odbywającego się w 150 stoiskach. Nastawienie takie, zresztą, nie tylko nie osłabiło wrażenia, jakie wywarł ów pokaz, lecz nawet spotęgowało je znacznie, gdyż wystawcy prześcigali się w pomysłowości, starając się nadać swym eksponatom wygląd najbardziej frapujący.

M. in. jedna z restauracji londyńskich umieściła przy swoim stoisku własną orkiestrę złożoną z 6 muzyków, przybranych od stóp do głów... tuskami homara! Wyróżniał się zwłaszcza dział cukierniczy, gdzie fantazja wystawców świeciła prawdziwym triumfem. Można tam było oglądać pagody buddyjskie, misternie wykonane z cukru i czekolady, kwiaty, gałzki drzew owocowych i t. p. — istne arcydzieła sztuki cukierniczej!

REWJA SIŁ TURYZMU EUROPEJSKIEGO.

Izba Handlowa w Nicei wspólnie z szeregiem organizacji turystycznych projektuje urządzenie wielkiej uroczystości turystycznej w Nicei w początkach 1933 r. Przewidziane jest stworzenie wielkiej wystawy turystycznej, oraz zwołanie do Nicei kongresu turystycznego z udziałem przedstawicieli organizacji turystycznych wszystkich państw europejskich i przemysłu, czerpiącego dochody z turystyki.

W PARYŻU POWSTAJE CENTRUM PROPAGANDY TURYZMU.

W Paryżu odbyła się uroczystość położenia kamienia węgielnego pod gmach „La Maison de France“, który stanie na skrzyżowaniu Avenue des Champs-Élysées i Avenue George - V, na miejscu starożytnego hotelu d'Albe. Bedzie to centrum francuskiej propagandy turystyki, które ma rozpocząć działalność już w roku bieżącym.

W gmachu tej, jedynej w swoim rodzaju w świecie, instytucji mieścić się będą przedstawicielstwa wszystkich organizacji turystycznych, uzdrowiskowych i pokrewnych. Scentralizowanie takiej działalności licznych w Francji stowarzyszeń, popierających ruch turystyczny, posiada nader doniosłe znaczenie.

BELGIJSKO-LUKSEMBURSKI URZĄD TURYSTYCZNY.

W Brukseli utworzono przy min. komunikacji „Belgijsko-Luksemburski urząd turystyczny“, którego zadaniem będzie prowadzenie propagandy zagranicą na rzecz wzmożenia ruchu turystycznego w Belgii i Luksemburgu. Na czele urzędu stoi hr. Adrian Van der Burch. W skład członków tej oficjalnej organizacji turystycznej wchodzi parlamentarzyści, burmistrzowie i przedstawiciele min. komunikacji obu krajów. Zarówno rządy, jak też i zainteresowane ruchem turystycznym organizacje i władze komunalne obu krajów udzieliły urzędowi poważnych subsydjów finansowych w łącznej wysokości około 2 milionów franków.

**ZAOPATRUJECIE SIĘ TYLKO
BEZPOŚREDNIO U ŹRÓDŁA!**

PIERWSZY W POLSCE SKŁAD

WIN GRONOWYCH

**JUGOSŁOWIAŃSKIEGO T-wa
Akcyjnego w BELGRADZIE**

dokonywa sprzedaży na
cysterny, beczki, litry i butelki!

WYSOKIEJ JAKOŚCI WIN:

DALMATYŃSKA PERŁA wytrawne
(białe i czerwone) półsłodkie

SMEDEREWSKIE: wytrawne
półsłodkie

Składy firmy znajdują się przy

D.K. APOLINARY ŻYCHOWICZ

Warszawa, pl. Mirowski 5, telef. 624 92,
który przyjmuje zamówienia na wszelkie ilości
i wykonywa je szybko i solidnie.

**FABRYKA
WÓDEK I LIKIERÓW
„MIKOŁASCH“**

poleca
najprzedniejsze gatunki likierów:

**TALISMAN, DERBY, CRISTAL,
CACAO-CHOIVA, MOCCA.**

Podajemy do wiadomości P. P. Restauratorów, że
z dn. 1 Marca r. b. wyłączną reprezentację na War-
szawę objął p. K. OSTERCZY

Warszawa, Inżynierska 7. tel. 10-23-02

BACZNOŚĆ P. P. RESTAURATORZY!

PIEKARNIA NOWA

NOWY ŚWIAT 68, TEL. 617-36.

Właściciele: Mistrzowie Cechowi

PERZANOWSKI & ROSTKOWSKI

polecają

WYBOROWE PIECZYWO

wypiekane w warunkach higienicznych!

DOSTAWCY SZTABU GENERALNEGO

I WIELU INNYCH INSTYTUCJI PAŃSTWOWYCH

DOCHODY Z TURYSTYKI.

Według obliczeń biura ekonomicznego Ligi Narodów, dochody z ruchu obcych we Włoszech wyniosły w r. 1926 około 123 milj. dol., w r. 1927 około 142 milj. dol. W okresie od 1921 do 1927 dochody z tego źródła we Włoszech pokryły przeciętnie przeszło trzecią część ujemnego salda bilansu handlowego Włoch.

Francja osiągnęła z ruchu obcych w r. 1927 — 294 milj. dol., w r. 1928 — 352,1 milj. dol. W Szwajcarii, gdzie całe niemal gospodarstwo narodowe jest nastawione na potrzeby turystyki zagranicznej, dochody z ruchu obcych wyniosły w r. 1925 — 52,2 milj. dol., w r. 1926 — 50,2 milj. dol.

ULGI DLA TURYSTÓW W GRECJI.

Celem poparcia ruchu turystycznego do Grecji, na konferencji przedstawicieli hotelarstwa i towarzystw żeglugi, odbytej ostatnio w Atenach, uchwalono, iż każdego roku w czasie od 15 czerwca do 15 września, turystom zagranicznym będą udzielane ulgi — 30% w hotelach i 25% — 50% na statkach i kolei. Turysty przybywający do Grecji otrzymają specjalne legitymacje od konsulatów greckich przy wizowaniu paszportów.

WYSTAWA GASTRONOMICZNA W BELGJI.

W maju r. b. odbędzie się w Brukseli pierwsza wystawa przemysłu gastronomicznego, pod protektorem ministra rolnictwa. Wystawa urządzona będzie w „Palacu Sportowym“ i trwać będzie od 2 do 18 maja.

ZGON NESTORA HOTELARZY SZWAJCARSKICH.

W Montreux (Szwajcaria) zmarł nestor hotelarzy szwajcarskich, 82-letni Aleksander Emery, wybitny działacz na polu pracy społecznej i rozwoju organizacyjnego hotelarstwa szwajcarskiego i francuskiego. Zmarły był założycielem wielkiego przedsiębiorstwa „Montreux-Palace“, które prowadził aż do ostatniej chwili, ponadto zaś był administratorem szeregu hoteli zarówno w Szwajcarii jak i we Francji.

CHODNIKI WYCIERACZKI DYWANY

KOKOSOWE I MANILOWE.

WYTWÓRNIA WYROBÓW TKACKICH

Inż. W. IZDEBSKI & S-ka „IWIS“ S.A.

Skład fabryczny i Biuro sprzedaży
WARSZAWA, Marszałkowska 129, tel. 799-77.

FABRYKA MUSZTARDY

L. MATEJAK, WARSZAWA

poleca uwadze pp. restauratorów swoją b. dobrą w smaku musztardę stołową.

Ceny niskie.

FABRYKA — Grzybowska № 69, tel. 637-12.

Warunki dogodne.

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 litr. w firmie E. L. BOLS.

Żądać cenników od przedstawiciela A. Czyżewicza,

Warszawa, Nowogrodzka 46, tel. 617-22.

Ś. P. KAZIMIERZ SCHIELE.

W dniu 28 lutego b. r. zmarł w Warszawie ś. p. Kazimierz Schiele, jeden z najstarszych i najbardziej czynnych pionierów przemysłu piwowarskiego w Polsce, prezes Rady Nadzorczej Zjednocz. Brow. Warszawskich p. f. Habermusch i Schiele Sp. Akc.

Zmarły był synem założyciela tej chlubnie zapisanej w dziejach polskiego przemysłu piwowarskiego firmy i w ciągu blisko pół wieku brał czynny udział w prowadzeniu przedsiębiorstwa, przyczyniając się w niemałym stopniu do obecnego rozkwitu firmy. Fuzja browarów warszawskich w jedną firmę dokonała się przy czynnym udziale zmarłego, który stanął na czele Rady Nadzorczej Zjednocz. Brow. i na tym posterunku swej niezmordowanej działalności życie zakończył.

Ś. p. Kazimierz Schiele cieszył się powszechną sympatią i szacunkiem wszystkich, z którymi się przez tyle lat stykał: przyjaciół osobistych, pracowników firmy i licznych rzesz odbiorców. Trumnę zmarłego odprowadziły na miejsce wiecznego spoczynku tysiączne tłumy życzliwych, pragnących w ten sposób zmanifestować wobec pozostałej rodziny swój żal z powodu bolesnego ciosu, jaki ją dotknął.

Ze swej strony redakcja nasza przesyła tą drogą rodzinie zmarłego wyrazy najgłębszego współczucia.

POLSKI PRZEMYSŁ MEBLOWY

Złota Nr. 7/9, (róg Marszałkowskiej).

URZĄDZAMY:

RESTAURACJE,
HOTELE, KAWIARNIE i t. d.

Wybór pięknych salonów, gabinetów,
sypialni, jadalni i foteli klubowych.

WARUNKI WYJĄTKOWO DOGODNE!

OD ADMINISTRACJI.

Do niniejszego n-ru dołączamy osobiste za-
wiadomienia do zalegających prenumeratorów
wraz z blankietami nadawczymi do P. K. O.

Należne sumy za prenumeratę prosimy wpła-
cać do P. K. O. na konto nasze Nr. 9389.

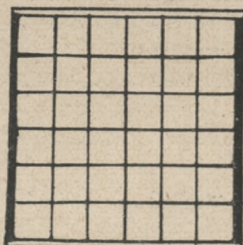
DZIAŁ ROZRYWEK.

I-SZY KONKURS DZIAŁU ROZRYWEK.

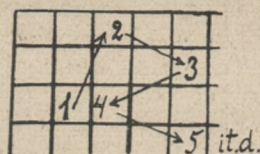
Począwszy od n-ru niniejszego podamy kolejno 10
zadań konkursowych. Za rozwiązanie każdego z nich
przyznana zostanie zgóry określona liczba punktów.
Uczestnicy konkursu, którzy osiągną przy końcu naj-
większą sumę punktów, otrzymają 3 nagrody. Spis
nagród ogłoszony będzie w n-rze V (majowym).

Zadanie 1 (3 punkty)

Zapełnić kratki danego kwadratu kolejnymi liczba-
mi, posuwając się ruchem konika szachowego.



Ruch konika szachowego:



Zadanie 2 (5 punktów)

RÓŻE PANA KROPECZKI:



Pan Kropeczka, wielki miłośnik kwiatów, miał
w swym ogrodzie aleję różaną, w której drzewka zasa-
dzone były w odległości 10 kroków jedno od drugiego.
Pan Kropeczka sam podlewał róże, przyczem do każde-
go drzewka musiał przynieść oddzielnie wody ze stu-
dni, znajdującej się w odległości 15 kroków od skraj-
nego drzewka. Ile róż miał w alejce pan Kropeczka,
skoro obliczył, że aby podlać wszystkie róże, poczynaj-
jąc od studni i do niej wracając, musiał zrobić 2550
kroków?

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.	„MAM PRAWO ODEJŚĆ“ Komedia W. S. Manghama.
P O L S K I codziennie o 8 w.	„MAŻ Z GRZECZNOŚCI“ Krotochw. A. Abramowicza i R. Rusz- kowskiego.
M A Ł Y codziennie o 8 w.	„KONIEC I POCZĄTEK“ komedia M. Maszyńskiego.
ATENEUM codziennie o 8 w.	„DOM OTWARTY“ komedia M. Bałuckiego
Teatr rewji QUI-PRO-QUO codz. o 7.30 i 9.30	„W MUROWANEJ PIWNICY“
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 :

COLOSSEUM	„KONIEC ŚWIATA“
ŚWIATOWID	„MAROKKO“
ATLANTIC	„ANNA CHRISTIE“
P A N	„NA ZACHODZIE BEZ ZMIAN“ E. M. Remarque'a.
MAJESTIC	„KRÓL KRÓLÓW“
STYLOWY	„NA ZACHODZIE BEZ ZMIAN“
CASINO	„ROZKOSZNA DZIEWCZYŃKA“
FILHARMONJA	„ODKUPIENIE“ wg. Lwa Tolstoja.

Redaktor: STANISŁAW GARZTECKI.

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

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

T A N I O SOLIDNIE TERMINOWO

wykonywa wszelkie roboty w zakresie budowy, przebudowy i remontu lokali restauracyjnych, hotelowych i t. p.

PRZEDSIĘBIORSTWO ROBÓT INŻYNIERYJNYCH
I BUDOWLANYCH

Włodzimierz WALEWSKI

Warszawa, Żytnia 18, tel. 418-11

PROJEKTY, SZKICE I KOSZTORYSY

POWAŻNE REFERENCJE!

ELEKTRYCZNA PALARNIA KAWY

S. SOBCZYŃSKI i S-ka

Warszawa, pl. Kazimierza Wielk. Nr. 4.

Telef. 308-93 i 426-00

POLECA:

NAJLEPSZE GATUNKI KAWY
CODZIENNIE ŚWIEŻO PALONEJ!

HERBATA

HERBATA

Istniejący od 1890 r.

BROWAR BRACI KEILICH

ŁÓDŹ,
Napłórkowskiego Nr. 28

poleca swoje

ZNAKOMITE PIWO:

JASNE, CIEMNE,
MARCOWE i BAWARSKIE

LEMONIADY: znane ze swej dobroci
„SZAMPAN“ i „MLEKOSO“

OCET WYBOROWY:

WINNY i DO MARYNAT

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

FABRYKA WYROBÓW PLATEROWANYCH

URZĄDZEŃ RESTAURACYJNYCH

i cukierniczych,

OGRODZEŃ BUFETOWYCH oraz
KUCHENEK do GORĄCYCH POTRAW.

F. WOLSKI

Warszawa, ul. Krochmalna Nr. 55, dom własny
Telefon Nr. 712 55.

ZAKŁAD KOTLARSKI I. POMADA

Warszawa, Pańska 19, tel. 756-43

przyjmuje wszelkie obstalunki, wchodzące w zakres robót kotlarskich:

NACZYNIA RESTAURACYJNE,
KUCHENNE, NOWE I ZAMIANA
ZUŻYTYCH.

POBIELANIE RONDLI!

Robota solidna. Firma egzystuje 74 lata

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.

