

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACYJNEGO I HOTELARSKIEGO**

**BROWARY I FABRYKA OCTU
GUSTAW KEILICH**

Łódź

Tel. 100-25

Warszawa

Tel. 421-00

Ciechomice

Tel. Płock 17

PIWA JASNE „KRYSTAŁ” I CIEMNE w antałkach, syfonach i butelkach **O CET** spirytusowy, stołowy i specjalny do marynat

Skład fabryczny w Warszawie: ul. Mireckiego Nr. 3, tel. 421-00.

Rok ósmy
Numer czwarty

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

WARSZAWA
Kwiecień 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,

WODE kryniczną.

ZWRACAMY UWAGĘ

NA SPECJAŁY **BACZEWSKIEGO**

PRAWDZIWA ŻYTNIA

ŻYTNIE WINO STOŁOWE

STARA NALEWKA WIŚNIOWA

BERNARDINE IMPERIALE

i SOUVERAIN

WSZĘDZIE DO NABYCIA

Browar Książęcy

Browar Obywatelski



Tychy GÓRNY ŚLĄSK

wytwarzają tylko pierwszorzędne piwa
jakościowe:

TYSKO-PILŻEŃSKIE

(jasne)

EKSPORTOWE-DUBELTOWE (ciemne) **PORTER**

Żądajcie wszędzie i wyraźnie **TYSKIE PIWA**

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.

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.

OD REDAKCJI

Z uwagi na doniosłe znaczenie gospodarcze przetwórstwa win krajowych, stanowiących dziś blisko połowę całej konsumpcji win w Polsce, poświęcamy numer niniejszy omówieniu sytuacji tego przemysłu i jego postulatów.

H. MAKOWSKI

Prezes Zw. Wytw. Win Owocowych
i Miodów Pitnych w Polsce.

Wina gronowe w Polsce

Zapotrzebowanie przedwojenne na wina na obszarze trzech dzielnic Polski wynosiło ca. 18.000.000 l. rocznie i było całkowicie pokrywane przez wino gronowe. Z chwilą odrodzenia naszej ojczyzny konsumpcja win gronowych spadła prawie do zera, natomiast zaczął rozwijać się własny przemysł win owocowych. Z unormowaniem stosunków celnych, a zwłaszcza po zniesieniu cła autonomicznego na wina gronowe o 90%, import tych win w latach 1924/25 wzmożył się znacznie, osiągając ca. 30% przedwojennego zapotrzebowania.

Zubożenie i wyczerpanie materialne — skutek wielkiej wojny we wszystkich dziedzinach życia gospodarczego w Europie — zaznaczyło się przez powstanie niezliczonej ilości wszelkiego rodzaju surogatów, co nie pozostało bez wpływu również i na produkcję win gronowych. Wysokie oprocentowanie kapitału w pierwszych latach po wojnie uniemożliwiało dłuższe przechowywanie win w piwnicach, skutkiem czego wypuszczano na rynek produkt coraz młodszy i surowszy. Trwałość naturalną wytrzymanych win gronowych zastąpiono użyciem środków konserwujących, często szkodliwych dla zdrowia, jak kwas salicylowy, a przede wszystkim — kwas siarkowy, zawartość którego np. w winach francuskich importowanych do Polski zwykle przekracza wszelkie normy dozwolone i często

osiąga 1 gram na litr. Brak naturalnego bukietu lub aromatu, stanowiącego w winach przedwojennych dobytek wieloletniego wytrzymania, został zastąpiony esencjami i aromatami sztucznymi, produkcja których rozwinęła się niesłychanie w krajach winodajnych, oraz w Belgji. Za niedrogą cenę producent win gronowych może nabyć w tych fabrykacjach esencje t. zw. „seves“ w płynach lub proszkach, pozwalających imitować słynne marki przedwojenne win gronowych.

Oczywiście, wszelkie tego rodzaju manipulacje obliczone są przede wszystkim na eksport do państw obcych.

Zwykłym materiałem do wyrobu przeciętnego wina gronowego na eksport są osady drożdżowe, lub wstłoki fermentujące na wodzie z cukrem, tak zw. petiot'y, lub piket'y. Do tego należy dodać, że i cukier ten, jak również i cukier używany do podładzania win gotowych, nieraz pochodzi właśnie z Polski, która zostaje uszczęśliwiona importem otrzymanych w ten sposób win gronowych! Znany to fakt, że czerwone wina bordoskie często bywają zabarwione sokiem naszych czarnych jagód leśnych, jak również do wyrobu portwinek zwykle dodaje się soku czarnych wiśni.

Wina deserowe typu ciężkiego, jak wina greckie, włoskie i również tak rozpowszechnione w Polsce wina „austriackie słodkie“, produkowane są w znacznej

części z rodzynek, z dodatkiem cukru i wody; za wspomniane wina austriackie opłaca się w Gdańsku specjalny podatek od cukru. Niewielu tylko wie o stosowanym na szeroką skalę sposobie podrabiania Portweinu i Madery przez dodawanie do tanich win spirytusu kartoflanego, który to dodatek ma na celu wstrzymanie procesu fermentacji i nadanie napojowi charakterystycznej słodkości. Produkcja tych falsyfikatów zagrażała interesom handlowym producentów oryg. „Douro-Portwein“ tak dalece, że w handlu międzynarodowym uznaje się dziś za produkt naturalny tylko ten, który nosi cechy nadania wyłącznie z portugalskiego miasta Oporto...

Inne słynne wino deserowe, mianowicie Malaga, bywa podrabiane przez „specjalistów“ na szerszą jeszcze skalę. Podrabianie Malagi zapomocą karmelu, cukru i ekstraktów z suszonych śliwek lub fig stanowi specjalność Wiednia.

Słynne włoskie wino Vermouth podrabiane bywa najczęściej z gorszego wina białego z dodatkiem wody, cukru i esencji z ziół wermutowych. A któż zbada, ile wwozi się do Polski pod postacią win gronowych pocziwych jabłeczników, których sama Francja produkuje ca 1 miliard 500 milionów litrów rocznie, a Niemcy — ca 800 milionów litrów?!

Gdyby udało się komuś policzyć znajdujące się w piwnicach na całym świecie butelki z winem gronowym jakiejś znanej wysokiej marki — dokonałby odkrycia wręcz rewelacyjnego! Przekonałby się bezwątpienia, że ilość przechowywanego wina danej marki przekracza wielokrotnie możliwości produkcyjne od-

nośnej winnicy za okres lat kilkunastu!... A w konsekwencji takiego odkrycia — z większą już zapewne nieufnością odnosiłby się do „oryginalnych“ win gronowych...

Na podrabianiu win gronowych w miejscach ich produkcji, a najczęściej u pośredników hurtowych zagranicą, nie kończy się proces oszukiwania konsumentów. Wino importowane w beczkach do Polski staje się tu w dalszym ciągu przedmiotem najróżniejszych oszukańczych manipulacji. W tej sprawie wypowiada się na łamach wiedeńskiego „Neue Wein-Zeitung“ ekonomista węgierski I. Szirmai w nast. sposób: „Praktykowane bywa często w Warszawie rozcieńczanie win importowanych 4 do 5-krotną ilością wody i zaprawianie dla smaku cukrem i spirytusem. Ten produkt nalewa się do butelek jako „wino węgierskie“ i wypuszcza się na rynek po cenie od 4 zł. za butelkę. Obecnie na polskim rynku jest w obiegu około 3 milionów litrów wina, pochodzenia rzekomo węgierskiego, a w rzeczywistości — będącego najzwyklejszym falsyfikatem“.

Trudno stwierdzić, ile prawdy zawierają uwagi p. Szirmai, jednak sam fakt fałszowania w Polsce win gronowych nie ulega wątpliwości. Amatorzy wina węgierskiego powinni wiedzieć, że istnieje bardzo znaczne podobieństwo w smaku oryginalnych win węgierskich i win, sprzedawanych pod tą nazwą w Polsce i wyrabianych prawie wyłącznie z wina owocowego.

Należy wszakże stwierdzić lojalnie, że dobrze zrobione wino owocowe nie tylko nie jest gorsze, lecz w smaku przewyższa często przeciętne wina węgierskie!

Dr. A. SKOWROŃSKI

Sekretarz Zw. Wytw. Win

i Soków Owocowych w Poznaniu.

Zwycięstwo win krajowych

„Wino krajowe — tanie, wyborne, zdrowe“ — oto hasło, pod jakim Liga Samowystarczalności Gospodarczej podjęła propagandę na rzecz konsumpcji win krajowych.

Jeśli tak poważna instytucja, której członkowie rekrutują się z czołowych przedstawicieli przemysłu, organizacyj społecznych i władz, po gruntownym przestudjowaniu problemu opowiedziała się za wyższością win krajowych w stosunku do importowanych, to konsument winien udzielić zaleconym produktom krajowym całego swojego poparcia, a przemysł win krajowych winien sobie uprzytomnić, że nadszedł dzień jego częściowego zwycięstwa.

Zwycięstwo to wyraża się nie tylko w rosnącym wciąż zbycie wina krajowego, lecz przede wszystkim w zwycięskim przełamaniu błędnego mniemania konsumentów, że wino krajowe jest czemś gorszym od zagranicznego.

Rozwój przemysłu win krajowych kształtował się w ostatnich latach bardzo pomyślnie. Oto, co mówią cyfry:

rok	produkcja w hl.	ilość zakładów
1927	29.500	100
1928	40.000	200
1929	46.000	213
1930	58.000	243

Jak widać, w ciągu trzech lat produkcja wina krajowego wzrosła o 100%, a ilość zakładów o 150%. Na rozwój taki wpłynęło z jednej strony zwiększenie pojemności rynku, z drugiej zaś — kryzys w innych po-

krewnych gałęziach wytwórczości, a szczególnie w przemyśle wódczanym, gdzie często uzupełnia się produkcję firmy działem win owocowych. Gdybyśmy nawet przyjęli, że zapasy wina w zestawieniu z obecnym popytem na rynku są nadmiernie duże, nie zmienia to w niczem faktu, iż rynek polski zaczyna interesować się winami krajowymi w coraz znaczniejszym stopniu.

Prostu, konsument spostrzegł wreszcie, że wino krajowe nie tylko jest znacznie tańsze od zagranicznego, lecz w pewnych kategoriach — także i znacznie lepsze. Butelkę dobrego wina krajowego można już dzisiaj otrzymać za cenę około 2 zł., — przyczem — i nie jest to bez znaczenia — posiada się całkowitą gwarancję fachowej i uczciwej produkcji. O dobroci wina nie stanowi to tylko, że jest ono wyprodukowane z winogron. Już w starożytności przecie produkowano słynne wino z fig, bananów i z chleba świętojańskiego (wino cyprijskie). Z czasem dopiero Grecy i Rzymianie poczęli wyrabiać również wino z winogron.

Jakże często „gronowość“ wina zagranicznego istnieje tylko w napisie na etykiecie butelki! Właśnie we Francji — w ojczyźnie wina gronowego — prowadzona jest na szeroką skalę produkcja wina jabłkowego, t. zw. cidr'u, który zazwyczaj miesza się z winem gronowym i w tej postaci bywa eksportowany zagranicę, a więc i do Polski. Płacimy zatem wysokie sumy za produkt, który w Polsce może być i taniej i lepiej zrobiony! Publiczną też jest tajemnicą, że we Francji praktykowane bywa dolewanie do win czerwonych — wina z jagód leśnych. Oczywiście — w pierwszym rzędzie do win, przeznaczonych na eksport...

Jedynie w odniesieniu do win znanych marek zagranicznych, zwykle zawrotnie drogich, można być pewnym, że otrzymuje się rzeczywiście wino gronowe. Ponieważ nie każdy może sobie pozwolić na kupowanie renomowanych, recte drogich win zagranicznych, najczęściej tak się dzieje, że konsument zostaje oszukany i płaci znaczne sumy za taki sam towar, który mógłby nabyć po cenie wielokrotnie niższej we własnym kraju...

Na szczęście, konsument polski zdecydowanie już unika tandetnych i tanich win zagranicznych. Budzi się w społeczeństwie zaufanie do win krajowych, co nie tylko ze względów ekonomicznych jest zjawiskiem dodatnim, gdyż za konsumpcją win krajowych przemawiają nie tylko ich taniość i wyborowa jakość, lecz także względy na zdrowie konsumenta. Wino krajowe posiada bowiem tak samo jak wino gronowe cukier, tej samej kategorii sole mineralne, wreszcie podobny aromat, którego należyte wydobycie leży w możliwości każdej większej wytwórni. Jedynie zamiast kwasu winnego — wino krajowe ma kwas jabłkowy etc. Otóż kwas ten, podobnie jak kwas cytrynowy ma właści-

wość rozpuszczania i usuwania szkodliwych soli, nagromadzonych w organizmie ludzkim. Tymczasem kwas winny działa szkodliwie na ludzi skłonnych do sklerozy. Niewątpliwie medycyna w najbliższym czasie orzeknie, że wbrew pokutującym jeszcze błędnym mniemaniom, wino owocowe jest napojem zdrowym, posiadającym często cenne właściwości lecznicze.

Pomyślmy tylko, jak wspaniale rozwinałby się nasz przemysł win krajowych, gdyby konsumpcja na głowę wynosiła w stosunku rocznym chociażby 1 litr wina krajowego! Produkcja wzrosłaby wtedy przeszło czterokrotnie i przemysł winny mógłby zatrudnić rzesze nowych pracowników.

Do takiej chwili jednak jest jeszcze daleko, same bowiem tylko zapatrywania konsumentów nie mają tu mocy decydującej. W pierwszym rzędzie — władze skarbowe, oraz przemysł cukrowniczy powinny iść na rękę tej gałęzi krajowej wytwórczości, z jednej strony — w kierunku zmniejszania konkurencji win zagranicznych, z drugiej — przez umożliwienie jeszcze dalszego zniżenia cen za wina owocowe.

O propagandzie win krajowych

Trzeba uprzytomnić sobie wreszcie, że samo podawanie do wiadomości publicznej hasel, brzmiących skądinąd wcale zachęcająco — nie oddaje sprawy zbyt wielkiej usługi. Nigdzie może słuszność tego zdania nie występuje z taką wyrazistością, jak w dziedzinie reklamy. Gdy chodzi o wprowadzenie na rynek nowego towaru — hasła nie wystarczają. Należy tu szukać innych argumentów...

Na marginesie podjętej przez Ligę Samowystarczalności Gospodarczej akcji na rzecz propagandy win krajowych warto się zastanowić nad kwestją wyboru owych argumentów. Przedewszystkiem zaś należy stwierdzić, że sama akcja, nie poparta rzeczowymi argumentami, posiadającymi wartość propagandową, a operująca wyłącznie niemal hasłami o podkładzie uczuciowo-patriotyczno-społecznym — że akcja taka nie może mieć widoków powodzenia nazbyt olśniewających.

Jeśli mowa o usiłowaniach spopularyzowania wśród społeczeństwa win krajowych, trzeba podnieść na wstępie, że producenci win krajowych świadomie zaniedbują propagandy swych wytworów. I nie tylko zaniedbują, lecz — zdają się nie rozumieć, że specjalnie w tej dziedzinie wzmożona propaganda jest pilną koniecznością, ponieważ wino owocowe jest na naszym rynku produktem wciąż jeszcze nowym.

Przed wojną — tanie wina krymskie, bessarabskie, austriackie, reńskie i w. in. win gronowych w cenie kilkudziesięciu kopiejek, czy fenigów lub halerzy za butelkę, zaspakajały zapotrzebowanie na rynku. Win owocowych nie znano wówczas prawie zupełnie. Prostu — wobec taniości stosunkowo dobrych stołowych win gronowych, nie istniał wówczas popyt na owoce, choćby były one jeszcze tańsze. Dopiero w okresie powojennym pojawiły się na naszym rynku wina owocowe, o wiele tańsze od importowanych gronowych.

Jakże wytwórcy tych win przygotowali konsumentów na przyjęcie nowego produktu? Albo — jak powinno było to przygotowanie wyglądać? Oddajmy głos p. St. Z. Zakrzewskiemu, który w zeszycie 3-im „Prasy“ w takich słowach określa racjonalne postępowanie wytwórcy:

„Producent, przygotowując towar dla rynku, musi zawczasu przygotować mu zbyt. Albo, dzięki jakości towaru, musi uplasować go na rynku w rzędzie już istniejących produktów równorzędnych, co czyni drogą reklamy, albo też, gdy chodzi o nowy artykuł — drogą propagandy musi stworzyć budżet dla zakupu tego nowego artykułu u nabywcy.

Rozwarcie pojemności rynku dla nowego artykułu przy warunkach ustabilizowanych dzieje się albo drogą wyparcia gorszego, mniej reklamowanego towaru, albo drogą kompresji budżetu nabywcy, który pragnąc lub będąc zmuszonym, mimo wszystko, nowy artykuł nabyć — poszuka w drodze oszczędności, lub w innej drodze odpowiednich sum w swym budżecie na ten cel. Wytwórca musi przygotować rynek drogą świadomej celu propagandy i reklamy, pobudzić zainteresowanie, zrodzić przekonanie o konieczności posiadania towaru reklamowanego. Producent ma dopiero wtedy otwartą drogę do odbiorcy-hurtownika, gdy teren dla towaru przygotował. Jest to pierwsza faza reklamy. W fazie następnej występuje na widownię odbiorca-hurtownik“.

Tak ujmuję kwestję racjonalnej propagandy p. Zakrzewski. A jakże przedstawia się ta sama kwestja w wykonaniu producentów? Otóż, stwierdzić trzeba wyraźnie, że poza sporadycznymi ogłoszeniami firmy H. Makowski z Kruszwicy — inne wytwórnie nie prowadzą absolutnie żadnej propagandy. Jest to zjawisko conajmniej smutne, że wytwórcy win krajowych nie rozumieją konieczności planowego zaznajamiania konsumenta polskiego z wartością wytworów krajowych, że nie uciekają się do szeroko zakreślonej akcji reklamowej — jako do najpewniejszego sposobu na stworzenie potrzebnego im popytu na rynku...

Skutki takiego braku propagandy nowego produktu — mówią same za siebie. Nie ulega wątpliwości, że w handlu detaliczno-kolonjalnym popyt na wina krajowe jest dość znaczny, ale w restauracjach, jak mieliśmy możność stwierdzić, równa się on zeru!

Należy mieć na uwadze, że restaurator jest tylko pośrednikiem w sprzedaży trunków i przedewszystkiem trzyma na składzie te trunki, których żądają klienci. Jest to zdrowa kupiecka zasada i każde inne

potraktowanie sprawy byłoby sprzeczne z własnymi interesami restauratora. Myliłby się, oczywiście, ktoby wysuwał zarzut, iż restauratorzy bojkotują wytwory krajowego przemysłu. Przeciwnie, przez wystawianie butelek z winem krajowym na stolikach, przez umieszczanie nazw i cen tych win w karcie — restauratorzy robią wszystko, co leży w ich mocy, by winom krajowym zapewnić u siebie zbyt. I niestety, zbytu tego niema tylko dlatego, że konsumenci nie wybierają do spożycia z pośród przedstawionych im gatunków — owych właśnie win krajowych!

Spełniają się zatem słowa p. Zakrzewskiego, który w tymże artykule stwierdza kategorycznie: „Zaniechanie pierwszej fazy, t. j. rzeczowej reklamy dla produkcji, mści się na dalszej wytwórczości. Mści się również na odbiorcy hurtowym, którego spotkał zawód w postaci braku zbytu”. Nie pomogą tu najbardziej nawet oddane sprawie wysiłki restauratorów — może

tu pomóc jedynie planowa akcja wytwórców w kierunku wywołania popytu na towar, aby publiczność sama żądała reklamowanych win...

Oczywiście, należy wziąć pod uwagę również kwestję jakości i ceny win krajowych. Naogół biorąc, publiczność polska jest zrażona do win owocowych i nie można się temu dziwić, gdy się zważy, że olbrzymia większość wytwórni z liczby 243 istniejących u nas obecnie — produkuje lichotę, w żadnym nie pozostającą stosunku do cen, jakie się za tę lichotę bierze. Zaledwie kilka większych i solidnych wytwórni dba o jakość swego towaru i o reputację firmy. Pozostała olbrzymia reszta — czyni wszystko, aby ostatecznie zniweczyć zaufanie polskiego konsumenta do win produkcji krajowej...

Jest to bolączka, którą należy czempredziej usunąć, jeśli zamierza się poważnie traktować doniosłą kwestję propagowania samowystarczalności gospodarczej.



JEDYNA

„ZŁOTA RENETA”

ORYGINALNA

tylko Wytwórni Win

H. MAKOWSKIEGO

z KRUSZWICY

Wina krajowe

KANTOROWICZA

przedmiotem podziwu

Postulaty wytwórni win krajowych

Niewątpliwie istnieją ważne powody, dla których Liga Samowystarczalności Gospodarczej zdecydowała się przeprowadzić ogólnokrajową propagandę na rzecz win krajowych. Musiała ta pożyteczna instytucja dojść do wniosku, że z jednej strony wino krajowe nadaje się tak do najszerszej jak i najwykwintniejszej konsumpcji, z drugiej — że mimo dobrych warunków naturalnych ma ta gałąź przemysłu przecież przeszkody, które jednak nie są charakteru organicznego i które przy dobrej woli władz i społeczeństwa można usunąć.

Słuszność zapatrywania Ligi jest zupełna. Wino krajowe pod względem jakościowym prześcignęło znacznie średni gatunek wina importowanego, a zrozumienie ze strony konsumentów i czynników rządowych może gałęź tą postawić na należnym jej miejscu. Akcja Ligi zwróciła się dlatego z jednej strony do władz i czynników miarodajnych, z drugiej — do najszerszych rzesz konsumentów pod hasłem: „Pijcie wino krajowe”.

W niniejszym artykule pragniemy przedewszystkiem zwrócić uwagę nie po raz pierwszy zresztą na te palące potrzeby, których zaspokojenia ma prawo domagać się przemysł winny ze strony władz i czynników miarodajnych. Omawiana przez nas gałąź, żeby móc skutecznie konkurować z towarem importowanym, musi mieć: a) tani surowiec (owoc i cukier) b) całkowite poparcie władz (rewizja stawek celnych, podatku od wina i cukru, tanie stawki przewozowe etc.), c) racjonalną ustawę o winach.

Przemysł przez związki swoje zwrócił się już do władz o spełnienie swoich postulatów. Zwrócił się tak-

że do Naczelnej Rady Polskiego Przemysłu Cukrowniczego w kwestji zmniejszania ceny cukru do produkcji win. Przeprowadzenie tego postulatu będzie miało dla przemysłu winnego pierwszorzędne znaczenie. Faktem bowiem jest, że zwiększenie zbytu win krajowych natrafia na przeszkody wskutek stosunkowo wysokiej ceny tych produktów. Na poziom zaś cen wina krajowego wpływa w stopniu decydującym cena cukru.

Koszt cukru bowiem stanowi 65% ogólnego kosztu surowców. Warto tutaj nadmienić dla przykładu, że na partję wina w ilości około 100.000 litr, na którą surowce kosztują około 62.000 — zł., zużywa się cukru za całe 42.000 — zł. Widzimy zatem, że rozwiązanie kwestji taniego cukru, przez niżenie ceny jego do połowy, pozwoli niżyc cenę wina o około 30%. Zniżka ta powiększy w wydatnym stopniu zbyt wina owocowego, a tem samem i zużycie cukru krajowego, — kosztem cukru zagranicznego, który znajduje się w winach zagranicznego pochodzenia.

Niejednokrotnie zwracaliśmy już uwagę na fakt, że obecna rozpiętość cen wina owocowego i gronowego jest zbyt niska, gdyż wynosi zaledwie 1.00 — 1.50 zł. na litrze, a nawet mniej. Francja np. płaci za lekkie wina do 15% cło w wysokości 0,344 zł. za 1 kg. btt. Przy stawce tej cło i akcyza wynosi łącznie od litra wina francuskiego zł. 1,75. Ponieważ zaś jednocześnie na rynku międzynarodowym notowana jest ogromna zniżka cen wina gronowego, więc też można już dzisiaj otrzymać butelkę wina importowanego za cenę od zł. 4. —

W I N A

Geneli

M I O D Y

TYLKO W BUTELKACH **PECOWIN**

najlepszy ocet naturalny, stołowy i do marynatów,

WINCENTY PAETZ

FABRYKA OCTU NATURALNEGO

Poznań, ul. Mostowa 11, tel. 2438.

Dostawa w butelkach, beczkach i wagonowo.

WÓDKI I WINA OWOCOWE**LIKWOWIN** Sp. z ogr. odp.

Poznań

Za znizeniem ceny cukru dla krajowego przemysłu winien się opowiedzieć nie tylko przemysł winiarski, lecz także przemysł cukrowniczy oraz plantatorzy buraków cukrowych. Według naszych pobieżnych obliczeń, przemysł winny dojdzie niedługo do ilości około 2.000 tonn przerabianego rocznie cukru. Ponieważ zaś konsumpcja wina owocowego wynosi dzisiaj zaledwie połowę ogólnej konsumpcji wina, więc przez znizenie ceny cukru będzie można łatwo produkcję wina krajowego podnieść i osiągnąć ilość około 3.000 tonn cukru, potrzebnego dla przemysłu winnego. Zarobią na tym oczywiście plantatorzy buraków, a dalej podniesie się w wysokim stopniu nasze sadownictwo. Pamiętać trzeba, że już dzisiaj przemysł winny przerabia rocznie około 60.000 ctn. owocu! Podniesienie zbytu wina przez uwzględnienie postulatów omawianej gałęzi wytwórczości zwiększy z łatwością zdolność przerobu do 100.000 ctn.

Podkreśliliśmy już wyżej, że konsumpcja wina krajowego wynosi dzisiaj połowę ogólnej konsumpcji wina i wyraża się ilością około 6 milionów litrów rocznie. Jesteśmy głęboko przekonani, że ilość tę da się w odpowiednich warunkach wydatnie podnieść. Powinniśmy importować maksimum 10 — 20% konsumowanego w kraju wina i to najdroższych gatunków dla użytku tych, których stać na luksusowy wydatek; resztę mało wartościowego i często fałszowanego towaru winno

zastąpić wino krajowe, które dzisiaj już jest w stanie zadowolnić najwybredniejszy smak.

Przemysł win krajowych niejednokrotnie już przekonywał władze, jak również i przemysły zainteresowane o słuszności swych postulatów. W licznych memoriałach wyłuszczone szereg konkretnych propozycji — i od powyższych zatem czynników zależy, czy zapewnione zostaną krajowemu przemysłowi winnemu warunki potrzebne do normalnego rozwoju. Mając za sobą opinie szerokich mas konsumentów — przemysł ten ma tem samem pomyślne widoki rozwoju. Realizację możliwości rozwoju — dostarczyć mogą w obecnych warunkach jedynie czynniki rządowe, oraz najpoważniejszy dostawca surowców — przemysł cukrowniczy.

Mówi się dzisiaj wiele w Polsce o częściowem choćby zrealizowaniu idei samowystarczalności, lecz kiedy kiedy dochodzi do konkretnych posunięć, natenczas brak nam inicjatywy. Przemysł win krajowych skrytykował i uzasadnił swoje postulaty i dzisiaj, kiedy Liga samowystarczalności Gospodarczej przypomina całemu krajowi o tem, że wino krajowe jest lepsze i tańsze od zagranicznego, nadszedł czas, ażeby czynniki miarodajne wysłuchały i spełniły słuszne żądania.

Dr. A. S.

Znana ze swych wyrobów, egz. od 1875 r.

MIODOSYTNIAdawniej
pod firmą**„JÓZEFÓW“**obecnie
pod firmą**„WINADOR“**Warszawa, Nowogrodzka 33,
telefony: 253-26, 249-16 i 311-79

poleca ze starych zapasów przedwojennych

**MIODY W RÓŻNYCH GATUNKACH
ORAZ WINA OWOCOWE.****Popierajcie Krajowy Przemysł****Winny!**

Żądajcie wszędzie

WYBOROWE

WINA I MIODY

WYTWÓRNI

„KA - PE - WE“

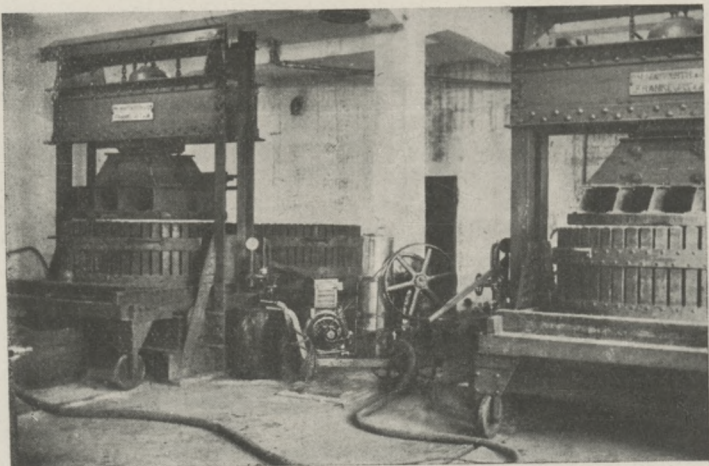
Krajowy Przemysł Winny

Łódź, Al. Kościuszki 21.

Największa w Polsce wytwórnia win owocowych

Najpopularniejszą bezsprzecznie marką polskich win owocowych są wina „Kujawskiej Wytwórni Win H. Makowski w Kruszwicy”. Pragnąc wyjaśnić naszym czytelnikom przyczyny tej popularności, zwróciliśmy się do p. Makowskiego, prezesa Zw. Wytwórców Win Owocowych i Miodów Pitnych w Polsce.

— Popularność, o której panowie mówią, jest logiczną konsekwencją polityki handlowej, jaką prowadzi Kujawska Wytwórnia Win — rozpoczyna rozmo-



Prasy hydrauliczne o ciśnieniu 300 atmosfer.

wę p. prez. Makowski. — Śmiem twierdzić, że zasłużyliśmy sobie na nią! Nie jesteśmy młodą firmą: przedsiębiorstwo nasze założone zostało w roku 1902 na Ukrainie i jeszcze w roku 1909 wyroby naszej firmy odznaczone zostały złotym medalem na wystawie rolniczo-przemysłowej w Benderach (Besarabja).

Pod obecnym brzmieniem firma została założona w Kruszwicy w r. 1920. Proszę mi wierzyć — początki na gruncie ojczystym były bardzo ciężkie! W pierwszych latach trzeba było przewyciężyć opór sfer handlowych, lecz najcięższą walkę trzeba było stoczyć z konsumentem, a ściślej mówiąc — z pokutującym od czasów przedwojennych błędnym mniemaniem, iż wino owocowe jest produktem mniej wartościowym od wina gronowego.

— Mniemanie takie utrzymuje się i nadal wśród odbiorców... — wtrącamy.

— Niestety, spotyka się je jeszcze dość często i trzeba to sobie otwarcie powiedzieć — winę ponoszą tu niektóre małe wytwórnie, które zalewają rynek tandetą. Większość wszakże konsumentów zdaje już sobie sprawę z tego, że wino owocowe, fachowo wytworzone, nie tylko nie ustępuje, lecz przewyższa nawet jakością przeciętne gatunki win gronowych. Wyroby naszej firmy, możemy to śmiało powiedzieć, cieszą się na rynku najlepszą opinią i za zasługę sobie poczytujemy, że jakością swoich wyrobów zdołaliśmy przechylić na swoją stronę szalę walki o wprowadzenie na rynek polski win owocowych.

Pochlebna dla nas opinia konsumentów jest najlepszym tego sprawdzianem, podobnie jak szereg wysokich odznaczeń dla wyrobów naszej firmy na licznych wystawach krajowych i zagranicznych.

Z małej stosunkowo placówki firma do roku 1926 przekształciła się w największą w Polsce wytwórnię win owocowych. W roku tym wyprodukowaliśmy ca. 600.000 ltr. wina, a w następnym już ca. 1.000.000 l., łącznie z produkcją założonych wówczas oddziałów

wytwórni w Myślenicach i Krakowie. Ilość przerobionych owoców z 360.000 kg. w r. 1926 podniosła się w roku następnym do 650.000 kg., a ilość cukru — z 10 wagonów na 18. Samych podatków akcyzowych od wina, zużytego cukru i spirytusu zapłaciliśmy w r. 1927 około 220.000 zł.

— A jakże przedstawia się obecna produkcja wytwórni? — pytamy.

— W sezonie przerabiamy obecnie do 25 wagonów owoców (od lipca do końca października), obecna zaś zdolność produkcyjna wytwórni sięga 1.500.000 l. rocznie. W roku 1929 np. wytwórnia sprzedała 635.000 l. wina i miodów syconych. Odtąd zarówno produkcja firmy, jak i ilość sprzedanych wytworów wzrastają w żywym tempie. Musieliśmy powiększyć ilość naszych składów hurtowych na prowincji i obecnie posiadamy nasze przedstawicielstwa w Warszawie, Poznaniu, Bydgoszczy, Piotrkowie, Kowlu, Lwowie, Brześciu n/B. i Katowicach. Przed trzema laty urządziliśmy w Krotoszynie oddział wytwórni, wyrabiający wina czerwone. Postawiliśmy niedawno w Kruszwicy 2 nowe gmachy fabryczne i wybudowaliśmy własną elektrownię. Jeśli chodzi o urządzenia techniczne — fabryka nasza zaopatrzona jest w aparaturę i maszyny według wzorów francuskich. Chlubimy się wzorowymi instalacjami naszej tłoczni, fermentowni, pras hydraulicznych, elewatorów, pasteuryzatorów, filtrów i lokali laboratoryjnych, a przede wszystkim — posiadaniem jedynych w całej Europie olbrzymich zbiorników szklanych, o pojemności 500.000 litrów.

— Na które marki win popyt jest największy?

— Najwięcej sprzedajemy „Złotej Renety”. Wina tej marki (wytrawne, słodkie i półsłodkie, oraz ta-



Fermentownia.

godna „Królowa Renet”) cieszą się największym powodzeniem. Pozatem, duże wzięcie mają nasze miody, oraz wina czerwone, wyrabiane z porzeczek i czarnych jagód leśnych. Nawiasem dodam, że posiadamy własne plantacje owoców na posiadłościach firmy, zajmujących łącznie obszar ca. 100 morgów.

Niech panowie zważą, że zaspakajamy obecnie blisko 1/4 ogólnej krajowej konsumpcji win owocowych — kończy p. prez. Makowski. — Jesteśmy znani na rynku, posiadamy zaufanie naszych klientów. Popularność obowiązuje — ze swej strony staramy się usilnie o to, by dać naszym klientom towar istotnie pełnowartościowy!

Zjazd delegatów Zw. Restauratorów woj. Śląskiego

W dniu 10 kwietnia odbył się w Katowicach ogólny zjazd delegatów Związku Restauratorów Województwa Śląskiego.

W zjeździe wzięło udział 67 delegatów, reprezentujących 19 filii ze Śląska Górnego i Cieszyńskiego. Obrady zjazdu otworzył prezes zarządu p. Józef Rodakowski, omawiając na wstępie ciężkie położenie zawodu restauracyjnego w Polsce. Dalej wskazał mówca na to, że mimo obniżenia obrotów w stosunku do poprzedniego roku o 30%, podatki i wydatki pozostały te same. Bieda zagląda coraz więcej w progi przedsiębiorstw restauracyjnych, czego dowodem coraz liczniejsze bankructwa. Komisje szacunkowe dla podatków dochodowego i obrotowego szacują restauratorów bez wysłuchania opinii rzeczoznawców zawodu, a rekursy do komisji odwoławczych załatwia się pobieżnie. Sytuacja zakładów restauracyjnych, która jest najlepszym odbiciem stosunków gospodarczych w Państwie, przedstawia się coraz gorzej. Jednym z zadań związku jest wykazanie miarodajnym czynnikom stanu faktycznego zawodu i uzyskanie ulg.

Przechodząc do następnego punktu porządku dziennego prezes odczytał sprawozdanie z czynności zarządu za rok sprawozdawczy. Ze sprawozdania tego wynika, że w roku tym odbyło się: 1) 11 zebrań Wydziału, 2) Zjazd Ogólny protestacyjny, przeciw wprowadzeniu ustawy prohibicyjnej, z udziałem około 700 członków, oraz przedstawicieli wszystkich klubów sejmowych, Izby Handlowej, prasy i Związku Przeciwalkoholowego, 3) 6 posiedzeń zarządu, 4) 6 posiedzeń w sprawie budowy fabryki kwasu węglowego, 5) 60

wyjazdów prezesa Rodakowskiego na filje z referatami i w sprawach organizacyjnych, 6) 11 wyjazdów prezesa Rodakowskiego do Ministerstwa Skarbu, Ministerstwa Spraw Wewnętrznych, do Najwyższego Trybunału z interwencją w sprawach skarbowych, w sprawach zakazu sprzedaży piwa, w sprawach administracyjnych i w sprawie ustawy prohibicyjnej, 7) wzięto 4-krotnie udział w posiedzeniu Izby Handlowej w sprawach podatkowych, ogólnych i ustawy prohibicyjnej, 8) interwenjowano 6-krotnie u wojewody i wicewojewody w sprawach skrócenia godzin policyjnych, odebrania koncesyj i zakazu sprzedaży piwa, 9) broniono w 108 wypadkach członków przed sądami za przekroczenie przedłużenia godzin policyjnych, nieposiadania dostatecznej ilości wódek, oraz niezatwierdzonych zastępców, 10) przeprowadzono 630 interwencji w Urzędach Skarbowych, w Wydziale Skarbowym, Dyrekcji Policji, Urzędach gminnych i Magistratach, 11) wypracowano 4.500 podań i rekursów do władz podatkowych, administracyjnych i odwoławczych, 12) wypracowano 16 memoriałów do władz centralnych w Warszawie i na Śląsku, 13) udzielono około 2.650 porad prawnych i podatkowych, 14) przeprowadzono 23 konferencje z prasą w sprawach zawodowych, 15) rozesłano 16.000 egzemplarzy „Restauratora Śląskiego” członkom Związku zupełnie bezpłatnie, 16) wydano 60.000 odezw do ludności śląskiej, towarzystw abstynenckich, Sejmu Śląskiego, w których udowodniano, że obecny system prowadzenia walki prohibicyjnej nie jest walką z alkoholem, a tyl-

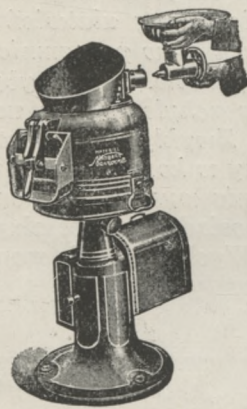
(Dalszy ciąg na str. 8-ej).

**OLBRZYMIA OSZCZĘDNOŚĆ!!
NIEZAWODNĄ
SZYBKOŚĆ W PRACY!!**

Hobart

**GWARANTOWANY
ROZWÓJ INTERESU!!
SZCZYT HYGIENY!!**

**OSIĄGNĄ P.P. RESTAURATORZY I CUKIERNICY, używając wszechświatowej sławy
MASZYN DO MYCIA NACZYŃ, OBIERANIA KARTOFLI I JARZYN, DO SIEKANIA
MIĘSA, UBIJANIA CIAST I PIANY i t. p.**



Maszyna do obierania ziemniaków wraz z przyrządami do siekania mięsa, krajania jarzyn i owoców, ostrzenia i czyszczenia noży, młynkiem do kawy i t. d.

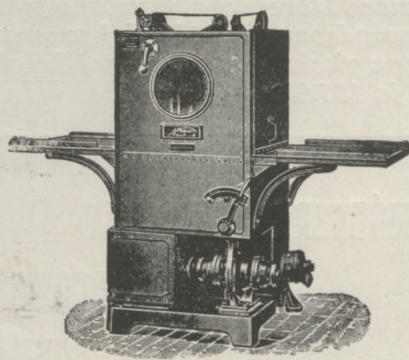
Żądajcie nadsyłania prospektów!!

**ŚWIATOWEJ FABRYKI
COMPAGNIE INTERNATIONALE
HOBART
W PARYŻU**

Poważną troską p.p. Właścicieli zakładów gastronomicznych w dobie obecnej jest kwestja obniżenia kosztów produkcji, by dzięki temu osiągnąć oszczędności, dające możność przetrwania ciężkiego kryzysu ekonomicznego.

Wszystkie większe zakłady gastronomiczne w Polsce i zagranicą rozwiązały ten problem przez używanie naszych doskonałych maszyn „HOBART” osiągając olbrzymią oszczędność na personelu i czasie, co siłą rzeczy zapewnia pomyślny rozwój interesu.

**PRZEDSTAWICIEL NA POLSKĘ i w. m. GDAŃSK
Inż. VAGN LOMHOLT
Warszawa, Wierzbowa 8
Telefon. — Centrala 550-14.**



Maszyna do mycia, płukania i sterylizowania naczyń.

Referencjami oraz demonstracjami maszyn w ruchu służę na każde żądanie!!

ko z restauratorem, 17) przeprowadzono 6-krotnie konferencje z klubami sejmowymi i władzami w sprawie wprowadzenia ustawy antialkoholowej, zaprowadzenia jednolitych godzin policyjnych oraz znowelizowania ustawy o wyszynku piwa i wódek podczas wyborów i wyborów, 18) zastąpiono członków 90 razy przed komisją odwoławczą w sprawie nadmiernego wymiaru podatku dochodowego i obrotowego oraz nałożenia grzywien za niewykupienie należytych świadectw przemysłowych, 19) zastąpiono 43 razy członków przed sądami przemysłowymi w sporach z personelem, 20) załatwiono 1.800 korespondencji, 21) odbyto 4 posiedzenia u komisarza demobilizacyjnego w sprawie wypowiedzenia umowy przez kelnerów i kucharzy, 22) wyzwolono trzech uczniów kucharskich i 16 uczniów kelnerskich, 23) odbyto 4 konferencje w sprawie niżki cen jada i napoi w restauracjach, 24) wzięto 5-krotny udział w zjazdach Zarządu Głównego Centrali w Warszawie, 25) w ośmiu wypadkach uratowano przed utratą koncesji, bądź w Ministerstwie, bądź też w Województwie, 26) napisano 116 artykułów do prasy zawodowej i 34 artykuły do prasy codziennej.

Podczas dyskusji nad sprawozdaniem delegaci wyrazili przez powstanie szczerą podziękę zarządowi za niezmordowaną pracę dla dobra ogółu członków.

Następny punkt „O wprowadzeniu ustawy prohibicyjnej na terenie Woj. Śląskiego“ referuje prezes Rodakowski i zawiadamia, że nowa ustawa antyalkoholowa, uchwalona w marcu przez Sejm w Warszawie nie może być rozciągnięta na teren Woj. Śląskiego, a temsamem nie będą odbierane koncesje. Postanowienia karne, zawarte w tej ustawie, nie zgadzają się z tutejszymi ustawami karnymi, dotyczącymi przekroczeń z tytułu wyszynku, które podlegają na Śląsku sądom, a nie administracji. Sejm Śląski, chcąc wprowadzić ustawę prohibicyjną, musiałby przedtem uchylić obowiązujące na Śląsku ustawy sądowe, co obecnie jest niemożliwe.

Następnie zdaje sprawozdanie kasjer Związku, kol.

Singer. Ze sprawozdania kasowego wynika, że składki w roku 1930/31 wynosiły 19.232 zł. Majątek Związku wynosi z chwilą obecną około 6.000 zł., a zaległe składki wynoszą 5.500 zł. Po sprawozdaniu kasjera rewizorzy ksiąg w osobach kol. Volkmanna i Kozy odczytali protokół rewizji, a przewodniczący komisji rewizyjnej wniósł o udzielenie absolutorjum ustępującemu Zarządowi, co też obecni delegaci przez powstanie uchwalili.

Przechodząc do następnego punktu porządku dziennego, dokonano wyboru członków komisji skrutacyjnej, w osobach kol. Schaefera, Klausnera i Miklisa, poczem przewodniczący komisji, kol. Schaefer, dziękuje jeszcze raz za pracę ustępującemu Zarządowi, a przemówienie jego wywołuje ogólne oklaski. Prezes Rodakowski, dziękuje w imieniu ustępującego zarządu, za uznanie, stawia wniosek, ażeby Zjazd Delegatów przyznał prezesowi Foldze, który wniósł rezygnację ze stanowiska jeszcze w lutym, za jego pracę dyplom i nadał mu tytuł honorowego prezesa. Zjazd wita te propozycję oklaskami i przez aklamację zatwierdza wniosek. Kolega Folga dziękuje za uznanie i przyrzeka nadal współpracę.

Kol. Schaefer, jako przewodniczący komisji skrutacyjnej, prosi obecnych o wysunięcie kandydatów na I-go prezesa. Padają nazwiska kolegów Rodakowskiego, Schaefera i Miklisa, wobec czego zarządono głosowanie kartkami, w rezultacie którego kol. Rodakowski otrzymał 58 głosów, kol. Miklis 2 głosy, kol. Schaefer 1 głos. Następnie przez aklamację wybrano na II-go prezesa kol. Karola Szołtyska, prezesa filii Król. Huta, a na III-go prezesa kol. Jaworowskiego Władysława, prezesa Krajowego Związku w Cieszyń. Kasjerem został kol. Singer, prezes filii Katowice, a sekretarzem kol. Volkmann.

Po uchwaleniu rezolucyj i powzięciu uchwał, jak też po wyczerpaniu porządku dziennego, zjazd zakończono hasłem „Na cześć Rzeczypospolitej i zawodu“!

Zjazd miał przebieg bardzo poważny i rzeczowy.

DWIE WYSTAWY W NIEMCZECH.

W marcu b. r. miały miejsce w Niemczech dwie wystawy hotelarskie przy nader licznej frekwencji zwiedzających. W dniach od 5 do 9 marca — w Hamburgu doroczna (XVI-ta) wystawa przemysłu hotelowego i również jak co roku — w dniach od 14 do 19 marca — odbyła się w Berlinie wystawa hotelarska, w ramach której zorganizowano pokaz sztuki kulinarnej, urządzony po 17-letniej przerwie. Jak obliczają, w ciągu pięciu dni trwania tej drugiej wystawy zwiedziło ją 135.000 osób.

ULATWIENIA DLA ZWIEDZAJĄCYCH WYSTAWĘ KOLONJALNĄ W PARYŻU.

Czyniki rządowe we Francji robią wszystko, aby zapewnić wystawie kolonjalnej w Paryżu, możliwie największą frekwencję turystów zagranicznych. Już obecnie wprowadza się szereg ułatwień paszportowych i komunikacyjnych — w porozumieniu z rządami i kolejami innych państw. Dla przybywających z zagranicy na wystawę uchylone będą uciążliwe formalności paszportowe. Zwykły dowód osobisty — obcokrajowy — wizowany w konsulacie francuskim wystarczy; na czas trwania wystawy nie będzie się wymagało od turystów posiadania specjalnych paszportów „zagranicznych“. Wycieczki będą mogły zaopatrzyć się w tanie paszporty zbiorowe.

WÓDCZANE SPECJAŁY

WINA OWOCOWE

SOKI OWOCOWE

t y l k o

KANTOROWICZA

WILLA „HRABINA“

przy szosie Belwederskiej, pod Wilanowem. Jedyna miejscowość na restaurację podmiejską. Budynki: sala i 4 gabinety, sklep, garaż, 4 morgi ogrodu. Poszukuję poważnego współnika lub dzierżawcy, ewentualnie sprzedam. Wiadomość na miejscu.

Kontrola w przemyśle restauracyjno-kawiarnianym

Nigdzie bodaj zagadnienie kontroli nie jest tak aktualne i domagające się wszechstronnego przemysłowania, jak na terenie przemysłu restauracyjno-kawiarnianego i wszystkich pokrewnych. To też organizatorzy i teoretycy tego przemysłu nie od dzisiaj zwracają uwagę na należyte rozwiązanie zagadnienia tej kontroli w sposób, któryby był niezależny od dobrej, czy złej woli personelu i wynikał z nieubłagłego, mechanicznego porządku rzeczy.

Nie bez powodu stawia się sprawę kontroli na pierwszym miejscu. Bo ostatecznie wszystko od niej zależy. I zadowolenie gości i rozwój przedsiębiorstwa i zysk restauratora, a w dodatku — spokojna starość... Im doskonalsza jest kontrola — tem mniej strat. Im wcześniej się zatka źródło niedoborów, tem więcej zapewniony będzie zysk dla restauratora. Bo cóż pomoże dobre położenie interesu, opinia firmy i dobra frekwencja gości — jeżeli w interesie są dziury, któremi uchodzi tak ciężko zapracowany grosz?

Polski przemysł restauracyjno-kawiarniany stosuje szereg sposobów kontroli obrotów. Z główniejszych — należy wspomnieć o systemie *g o t ó w k o w y m*, przy którym kelnerzy płacą bezpośrednio gotówką za pobrany towar. System ten, dziś już prawie niespotykany, powodował zbyt wielką stratę czasu przy większym ruchu w interesie, a nie chronił przed stratami wynikającymi z częstej zmiany pieniędzy i częstego wydawania reszty. Błędy czy malwersacje były przy tym systemie nader trudne do wykrycia.

Celem wyrugowania gotówki z obrotu pomiędzy kelnerami a bufetem i kuchnią wprowadzono system *b o n o w y*, polegający na wypisywaniu bonów, wydzielanych ze specjalnych książeczek czy bloczków. Najczęściej to dziś spotykany system, nie należy jednak sądzić, by tem samem był to system najlepszy... Jedyną zaletą bonów jest to, że zastępują brzęczącą monetę, a jednocześnie — jest to ich najsłabsza strona, ponieważ bony pisane odręcznie mogą być „poprawiane“, a z praktyki wiemy, że dzieje się tak bardzo często. Post factum trudno stwierdzić, czy poprawiono zwykły błąd, czy też mamy do czynienia z malwersacją i rzecz prosta, nigdy nie można być pewnym, czy nie oszukano nas przy obliczeniu...

W zasadzie system bonowy jest dobry. Trzeba tylko, by bony były pisane czytelnie, by nie były przetwarzane ani poprawiane. Aby miały kolejne numery oraz wypisaną datę, co uniemożliwia pobieranie towaru po raz wtóry na ten sam bon po kilku dniach. Poza tem, na bonach powinien być uwidoczniony podpis kelnera, oraz nazwa firmy, aby w ten sposób zapobiec używaniu bonów pochodzących z innych zakładów. Trzeba mieć ponadto gwarancję, iż żaden bon nie zaginie i że kwoty na nich wypisane są bezwzględnie ściśle. Taka dopiero kontrola bonowa byłaby wzorowa. Któż znajdzie czas na to, by tego wszystkiego dopilnować? Kasjerka przecie nie może gwarantować tego, że niema bonów podrobionych i że przy wpisywaniu i obliczaniu bonów nie popełniła omyłki... Sam właściciel powinien po zamknięciu zakładu zasiąść do obliczania i sprawdzania wszystkich pozycji obrotu z ubiegłego dnia — i osobiście robić rozliczenie z kelnerami.

Poza zacytowanymi powyżej wadami, wszystkie te systemy kontroli mają jeden przedewszystkiem brak: oto, przebieg samej kontroli uzależniony jest tam od dobrej czy złej woli pracowników tę kontrolę wykonujących i nie stanowi on systemu samego w so-

bie, wolnego od wszelkich postronnych wpływów ludzkich. W tych warunkach najbardziej przewidująca kontrola staje się iluzoryczną, zawodną, jak zawodnym jest człowiek ze swoją obojętnością, niedbalstwem, brakiem pamięci i często — skłonnościami do popełniania świadomych „przeoczeń“.

Z powyższych wywodów wynika jasno, że od sprawowania kontroli trzeba jaknajdalej odsunąć człowieka, a powierzyć ją — komu? To pytanie domaga się bardziej wyczerpującej odpowiedzi.

Na całym świecie obserwujemy dziś powszechną reorganizację zasad pracy. Doskonale wyniki osiągnięto przy pomocy mechanizacji pracy, przez zastąpienie ręki i mózgu ludzkiego — maszyną, jako instrumentem niezawodnym, nie ulegającym podszeptom i pokusom człowieka. Uczyniono to również i w dziedzinie wykonywania kontroli. Nie będziemy tu opisywali wielu niezwykle precyzyjnych maszyn, które służą tej potrzebie, zatrzymamy się tylko na jednej, która nas specjalnie interesuje, a mianowicie — na kasie kontrolnej systemu „National“, która podbiwszy wszystkie rynki świata zwycięsko wkroczyła i na teren Polski, gdzie na szczęście, poczyną się już zdawać sprawę z konieczności zastąpienia zawodnej kontroli ludzkiej przez niezawodną kontrolę mechaniczną.

W przemyśle restauracyjno-kawiarnianym system kontroli ma o tyle jeszcze ważne zadanie, że wiele placówek tego przemysłu znajduje się w rękach kilku czy nawet kilkunastu udziałowców, współwłaścicieli interesu. Każdy z tych współwłaścicieli, niezależnie od dobrych stosunków jakie ich między sobą łączą, chciałby jednak mieć stuprocentową pewność, że wszystko dzieje się w porządku, że jeden drugiemu nic nie ma do zarzucenia, że nic nie pozostaje w cieniu tajemnicy.

Podkreślić tu należy dwie najgłówniejsze korzyści, jakie daje przedsiębiorstwu użycie kas „National“ — i jakich kasy innych systemów dać nie są w stanie. Przedsiębiorstwa większe, posiadające wiele artykułów sprzedażnych, mają możność skontrolowania, które z tych artykułów (wzgl. grupy artykułów), cieszą się największym zbytem — i jest to, oczywiście, rzecz wielkiej wagi. Kontrolę taką, uwidocznioną codziennie, może dać tylko kasa „National“ — i to jest pierwsza korzyść.

Druga korzyść — to jest możność natychmiastowego ujawnienia dokonywanych przez personel malwersacji na szkodę przedsiębiorstwa. Podczas codziennego obrachunku wszelkie malwersacje i omyłki wychodzą najaw. Kasa zanotowała np., że z piwnic wydano tego dnia 12 butelek wina w cenie po 10 zł. za butelkę, odpowiednia natomiast pozycja wskazuje, że za podane wino wpłynęło tegoż dnia tylko 90 zł. Ujawnienie takiego błędu w innych warunkach nastąpiłoby dopiero po upływie kilku tygodni, a może i miesięcy.

Tych naszych czytelników, którzy zdają sobie sprawę ze znaczenia kontroli, którzy chcą usunąć wszelkie momenty niepewności i podejrzeń ze stanu swych interesów, kierujemy do instytucji p. n. „Kasy Rejestracyjne National“ Sp. z o. o., Warszawa Ossolińskich 8, tel. 514-74, lub do oddziału w Krakowie, Rynek Główny 15, tel. 107-32, skąd nawet na wezwanie telefoniczne otrzymają nie tylko wszelkie informacje o samych kasach „National“, lecz i o sposobie zorganizowania kontroli w ich przedsiębiorstwach.

Klemens Arenwaldt.

Z ostatnich zdobyczy techniki djetetycznej

Skandynawja, uważana za matkę wynalazków w technice mleczarstwa, obdarzyła nas znowu ulepszeniem w tej dziedzinie.

Jedną z największych bolączek dla odbiorców śmietanki t. zw. kremówki, była dotychczas trudność w otrzymaniu odpowiedniego produktu wskutek braku możliwości skontrolowania przy produkcji pochodzenia mleka i jego różnych wad, które zbadać można tylko za pomocą chemicznej analizy; trudność tę powiększała jeszcze kwestja należytego transportu, niejednokrotnego braku higieny przy produkcji i kwestja trwałości mleka, szczególnie podczas ciepłych miesięcy.

To też dla cukierni, restauracji, kawiarni i t. p. zakł. gastronomicznych pewność, iż podstawowy produkt, t. j. mleko, odpowiada wszelkim wymogom dla wyrobu z niego kremówki — ma bardzo poważne znaczenie.

Kremówka bez tych wad, tak słodka jak i kwaśna, jak uczą nas szwedzkie doświadczenia, powstać może wówczas, jeżeli mleko jest dokładnie chemicznie zbadań przed użyciem do produkcji, następnie homogenizowane, pasteryzowane i sterylizowane, oraz jeżeli tłuszcz jest przez odpowiednią emulsję utrwalony, a wartość odżywcza powiększona przez dodanie bardzo szlachetnych tłuszczów owocowych i lecytyny z kurzego żółtka. Otrzymany produkt nie tylko traci poprzednio wyliczone wady, ale zyskuje jeszcze bardzo ważne dla użytku kuchennego przymioty, mianowicie: ubija się łatwo, nie opada, nie podchodzi woda, nie zawilgaca ciasta, nie jęlczeje i jest trwalszy i odporniejszy na wyższą temperaturę. Powagi naukowe z uwagi na zawartość tego produktu zalecają go jako wybitnie odżywczy i łatwo strawny.

Wielka kosztowność urządzeń ze względu na precyzyjność aparatury tak laboratoryjnej, jak i fabrycznej, jak również potrzeba użycia specjalnie wykwalifikowanych sił fachowych — tłumaczą nam fakt, że w Polsce istnieje jedna tylko taka fabryka.

KONIAKI
RUMY
ARAKI



WHISKY
WÓDKI
LIKIERY

WINKELHAUSEN
STAROGARD (POMORZE)
ROK ZAŁOŻ. 1846

Nadmierne apetyty ZASP'u

Kwestja występowania artystów polskich przed stolikami pozostaje nadal nierozstrzygniętą. Formalne uchylenie przez Zw. Artystów Scen Polskich zakazu występów przed stolikami zostało obwarowane tyłoma zastrzeżeniami, że nie posiada, jak dotąd, żadnego praktycznego znaczenia. Przewlekłe pertraktacje pomiędzy ZASP-em i Polskim Zw. Dyrektorów Scen Widowiskowych (POZED) nie dały pozytywnych wyników i cała sprawa utknęła na martwym punkcie.

Do obszerniejszego omówienia tej kwestji powrócimy w następnym n-rze. Narazie, ograniczymy się do stwierdzenia, iż główną przyczyną takiego obrotu sprawy jest nieustępliwe stanowisko władz ZASP-u, uniemożliwiające wszelkie porozumienie. Warunki, jakimi władze ZASP-u obstawiły zgodę na występowanie członków Związku przed stolikami, okazały się tak dalece wygórowane, że przedstawiciele POZED-u, biorący udział w pertraktacjach, uznali je za niemożliwe do przyjęcia. Tak więc, odmówił ZASP zawarcia zbiorowej konwencji z POZED-em w przedmiocie występów swych członków w lokalach restauracyjnych, zastrzegając sobie możliwość zawierania indywidualnych umów z poszczególnymi dyrekcjami. „Wyróżniona“ w ten sposób dyrekcja miałaby, w myśl żądań ZASP-u, złożyć weksle gwarancyjne (!) na pełną sumę umówionej gaży, oraz — zobowiązać się do nieangażowania artystów z POLZAWID-u i in. związków artystycznych na cały okres występów członków ZASP-u w danym lokalu. A więc — formalny monopol, obostrzony ponadto warunkiem, iż każdy „wyróżniony“ lokal posiadać musi kierownika artystycznego, zatwierdzonego (!) przez władze ZASP-u...

Obraz nie byłby zupełny, gdybyśmy nie wspomnieli o warunkach, stawianych tym razem przez samych artystów. Okazuje się, że członkowie ZASP-u mają niegorsze apetyty i w oznaczaniu swych honorarjów nie kierują się tak dziś wskazanym umiarem! 150—250 zł. za jeden występ — oto „skromne“ żądania, jakie wysuwały interpelowane „gwiazdy“, dodajmy — pośledniejszego kalibru!

WYMIANA PRAKTYKANTÓW W HANDLU I PRZEMYSŁE POMIĘDZY FRANCJĄ I CZECHOSŁOWACJĄ.

Pomiędzy francuskim min. pracy a czeskosłowackim min. opieki społecznej zawarta została umowa, dotycząca wymiany między obu krajami praktykantów, pragnących się poświęcić pracy w handlu lub w przemyśle. Umowa przewiduje szereg ułatwień wyjazdowych dla tych, którzy pragną powiększyć swe kwalifikacje zawodowe drogą praktycznego wyszkolenia się w zawodzie — w kraju, z którym zawarta została umowa o wymianie.

Korzyści, wpływające z powyższej umowy, są dla obu stron, jak również dla praktykantów — niewątpliwe. Dodać należy, że ustalony został kontygent liczbowy osób, które mogą korzystać z ułatwień wyjazdowych. Liczba praktykantów nie może przekraczać rocznie 100 osób dla każdej ze stron, przyczem prawo pobytu udzielane będzie tylko na przeciąg jednego roku.

Największa ilość zgłoszeń do wymiany nastąpiła ze strony przemysłu hotelowego i restauracyjnego.

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 46

1) Od dnia 3 maja do 9 maja r. b. do rachunków gości w zakładach restauracyjnych będą nalepiane znaczki na „Dar Narodowy 3-go Maja” Polskiej Macierzy Szkolnej. W dniu te zostają wycofane nalepki na „Obywatelski Komitet Pomocy Społecznej” na rzecz bezrobotnych.

2) W związku z mającą wejść w życie nową ustawą antialkoholową Zarząd Stowarzyszenia uchwalił zamykanie wszystkich zakładów restauracyjnych w niedziele i dnię świąteczne do godz. 2 po poł., za wyjątkiem zakładów znajdujących się przy hotelach, a to dla uniknięcia możliwych zatargów z pewną kategorią gości, którzy nie chcą się nigdy stosować do żadnych zakazów. Wniosek ten został przekazany na najbliższe Nadzwyczajne Zebranie, celem otrzymania aprobaty.

3) W dniu 15 kwietnia r. b. odbyła się w Ministerstwie Oświaty konferencja w sprawie otwarcia szkoły zawodowej gastronomiczno-hotelowej.

W konferencji tej brał udział prezes naszego Stowarzyszenia p. W. Wróblewski. Szkoła zawodowa ma powstać z dniem 1 października 1931 roku. Będzie to szkoła kształcąca dla obecnie już pracujących w tym zawodzie, o typie szkoły średniej.

4) Prezes naszego Stowarzyszenia p. W. Wróblewski odbył konferencję w Departamencie Akcyz i Monopoli Państwowych w sprawach dotyczących koncesji i nowej ustawy antialkoholowej. Zakwestjonowane koncesje zostaną nadal prolongowane, lecz w roku 1932, w myśl nowej ustawy antialkoholowej, zostaną zlikwidowane. W sprawie wyszynku napoi alkoholowych na dworcach kolejowych ma nastąpić

specjalne rozporządzenie dopiero po porozumieniu się Ministerstwa Skarbu z Ministerstwem Komunikacji. Następnie, rząd ma zaostrzyć walkę z potajemnym wyszynkiem oraz zaostrzyć sankcje karne w stosunku do nielegalnych sprzedawców.

5) W dniu 26 kwietnia r. b. delegacja naszego Stowarzyszenia odbyła konferencję z dyrekcją firmy „Zjednoczone Browary p. f. „Haberbusch i Schiele, Sp. Akc.” w sprawie uzyskania nowych warunków nabywania piwa.

Wysunięte postulaty przez Stowarzyszenie mają być przedmiotem rozważań Związku Przemysłu Piwowarskiego. Odpowiedź Związku podamy w następnym komunikacie.

6) Czeskie Stowarzyszenie Restauratorów i Hotelarzy w Pradze z prezesem p. Wojtechem Adamem na czele, przesłało naszemu Stowarzyszeniu serdeczne pozdrowienia z racji przypadających świąt Zmartwychwstania Pańskiego.

7) W związku z przypadającym jubileuszem dwudziestopięciolecia istnienia naszego Stowarzyszenia, Zarząd poczynił już odpowiednie kroki celem uświetnienia tej uroczystości. Projektowane jest urządzenie wszechpolskiej wystawy gastronomiczno-hotelowej oraz zjazdu z uczestnictwem wszystkich Stowarzyszeń restauracyjno-hotelowych, znajdujących się na kontynencie europejskim.

8) Radca w sprawach podatkowych, p. Wilbik, przyjmuje członków w lokalu Stowarzyszenia w poniedziałki i czwartki od 12-ej do 13-ej.

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

KOMUNIKAT STOWARZYSZENIA KIELECKIEGO.

Stowarzyszenie restauratorów, hotelarzy i pokrewnych zawodów w Kielcach zwraca uwagę swych członków, by we wszelkich sprawach zawodowych zwracali się natychmiast do Sekretariatu w Kielcach przy ul. Staszica Nr. 2. Dłuższa bowiem zwłoka powoduje bardzo często niemożliwość jakiegokolwiek interwencji.

Sekretariat, czynny codziennie (za wyjątkiem niedziel i świąt) od godziny 11-ej do 14-ej, udziela porad fachowych oraz przepisuje na maszynie wszelkiego rodzaju podania, rekursy i t. p. dla swych członków bezpłatnie.

Zarząd.

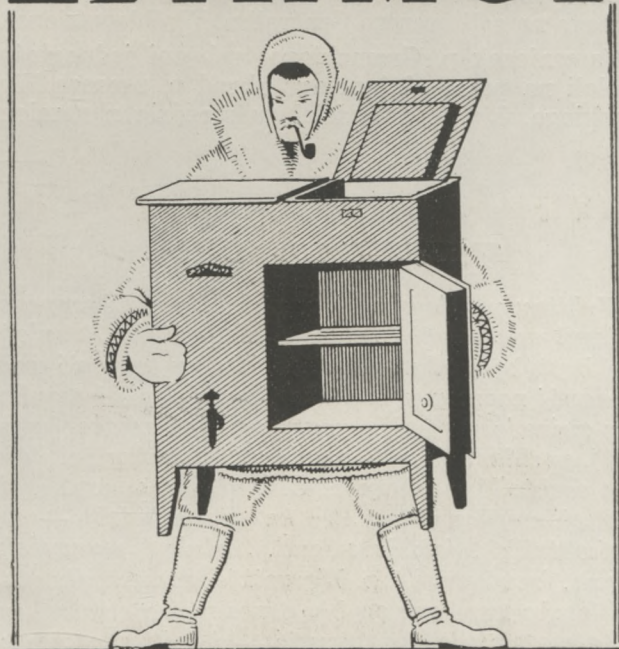
W IWONICZU WYDZIERŻAWI

zarządca przymusowy nową willę o 16 pokojach mieszkalnych, z lokalem restauracyjnym i pomocniczymi ubikacjami. Wiadomości bliższych udzieli Kom. Kasa Oszczędności KROSNO, skrzynka 29.

SPROSTOWANIE.

W poprzednim nr-ze podaliśmy wiadomość o mającej się odbyć od 2 do 18 maja b. r. wystawie gastronomicznej w Brukseli. Wiadomość ta, którą podaliśmy za pismem „La France Hotelière” (Nr. 440), okazała się błędną o tyle, że wspomniana wystawa odbędzie się, jak donosi „La Belgique Hotelière”, w styczniu 1932 roku.

LODOWNIE ESKIMOS



KRZYSZTOF
BRUN i SYN
WARSZAWA

Ogólny Zjazd Restauratorów w Radomiu

Jak już donosiliśmy pokrótce w n-rze marcowym, odbył się 15. III. b. r. w Radomiu ogólny zjazd restauratorów oddziału radomskiego woj. kieleckiego, oraz dzierżawców bufetów kolejowych Dyrekcji Radomskiej.

O godz. 10 odprawione zostało w kościele garnizonowym uroczyste nabożeństwo dla uczestników zjazdu. Następnie uczestnicy zjazdu w liczbie około 60 osób zebraли się w sali Resursy Rzemieślniczej przy ul. Kilińskiego 17. Zebranie zagał przewodniczący tymczasowego komitetu stowarzyszenia restauratorów oddz. radomskiego p. H. Gromski, który zwrócił się do zebranych w następujących słowach:

Szanowne Panie i Panowie!

Jako prezes oddziału Stowarzyszenia Restauratorów w Radomiu, województwa kieleckiego, zwracam się do Państwa z paroma słowami. Może na dzisiejszym zebraniu zorganizujemy tę ważną dla nas płacówkę życia gospodarczego w dobie obecnej. — Przychodzi czas na zespolenie wszystkich pracowników w swoich branżach, z jednej strony dla obrony swoich interesów, a z drugiej strony — dla dobra naszego Państwa.

Niezależnie od powołania do czynnego życia Stowarzyszenia Restauratorów na naszym terenie, widzę możliwość zorganizowania również pokrewnej organizacji w ramach naszego Stowarzyszenia, a tą organizacją jest stowarzyszenie dzierżawców bufetów kolejowych Dyrekcji Radomskiej. — Zaznaczam, że w ciężkiej obecnej dobie przesilenia gospodarczego, troską będzie zebranych tu obywateli dbać o dobro ogólne, a więc naszych Stowarzyszeń i Najjaśniejszej Rzeczypospolitej Polskiej. — Wobec wyrażonych tutaj myśli, które są, jak mogę śmiało przypuścić, drogowskazem obecnych tu zebranych, mam zaszczyt otworzyć dzisiejszy organizacyjny Zjazd i sadzę, że będę wyrazicielem myśli Szanownych Państwa, gdy powołam na przewodniczącego niniejszego Zjazdu obecnego na sali prezesa Centrali p. Wróblewskiego.

Na wniosek p. Gromskiego zebrani jednogłośnie powołali na przewodniczącego obrad p. prezesa Wróblewskiego, biorącego udział w zjeździe z ramienia

Centrali. Asessorami byli pp.: radca sosnowieckiej Izby Przemysłowo-Handlowej St. Wierzbicki, skarbnik Centrali B. Zakrzewski i wiceprezes stow. wojewódzkiego St. Wilczyński z Kielc. Przy stole prezydalnym zasiadli pp.: Gromski z Radomia, prezes wojewódzki K. Romas z Sosnowca i członek zarządu Centrali J. Jabłonowski z Warszawy.

Pierwszy referat wygłosił p. prez. Wróblewski, informując zebranych o stanie nowelizacji ustawy antyalkoholowej w Sejmie. oraz o cenach wódek monopolowych sprzedawanych na miejscu, o § 78 ustawy spirytusowej, o potajemnym wyszynku, o godzinach handlu i t. d. Ponadto powiadomił p. Wróblewski zebranych o tem, że sprawa stworzenia w Warszawie szkoły zawodowej gastronomiczno-hotelowej jest przedmiotem obrad sekcji szkolnictwa zawodowego w Izbie Przemysłowo-Handlowej warszawskiej, a w kwietniu odbędzie się w tej sprawie narada w Min. Oświaty.

P. prezes Romas mówił o potrzebie zorganizowania się i o korzyściach, jakie odnoszą zrzeszeni w organizacji przedstawicieli zawodu. Ten sam temat poruszył w swym przemówieniu p. Jabłonowski, jak również i p. Zbyszewski wypowiedział się w dobitnych słowach za koniecznością zrzeszania się w organizacji zawodowej.

Na wniosek prez. Romasa zebrani postanowili wybrać z pomiędzy siebie nowy zarząd stowarzyszenia restauratorów oddz. radomskiego, oraz dwóch przedstawicieli dzierżawców bufetów kolejowych, którzy mieliby również zasiadać w zarządzie. Przez aklamację przyjęto listę członków, którzyby mieli zasiadać w zarządzie. Wybrani zostali pp.: radca St. Wierzbicki, R. Bogacki, B. Przybytniewski, A. Łapeta, H. Gromski, St. Gołaszewski, S. Lament, B. Nowak (wszyscy z Radomia), F. Spytkowski (Wierzbicki), oraz dzierżawcy bufetu kolejowego I i II klasy na dworcu w Dęblinie pp.: D. Wadecki i St. Sanktarzewski. Na zastępców zarządu wybrano pp. Matyjaszkiewicza i Wasilewskiego — obaj z Radomia.

Na wniosek p. radcy Wierzbickiego, ścisłe ustalenie składu nowego zarządu zostało odłożone.

ZMIERZCH COCKTAILU.

Wybitny publicysta francuski Jerzy Champenois wystąpił na łamach paryskiego „Ami du Peuple“ z ostrą krytyką mody cocktailów. Modny ten dziś wszędzie napój nazywa p. Ch. „barbarzyńską mieszkanką“, która rujnuje zdrowie „zwarjowanych amatorów nowalij“, pochłaniających codziennie pokaźne jej ilości. Modę cocktailów zalicza p. Ch. do rzędu „wytworów aberracji myślowej pewnej kategorii ludzi“ — wytworów takich, jak jazz-band, „sztuka“ murzyńska, nudyzm, freudyzm i t. p. Wszystkie te nowalijki mają jedną cechę wspólną: szybko tracą swą moc atrakcyjną. Łatwo się niemi przesycić — i jeśli chodzi o cocktail, p. Ch. oświadcza wręcz, że nastąpił już okres przesycenia. Stare, pocziwe wina i likiery w coraz szybszym tempie powracają tam, skąd wyrugował je na krótko wytwór barbaryzmu amerykańskiego — cocktail..

WYCIECZKI ZAGRANICZNE BELGIJSKICH RESTAURATORÓW.

Belgijskie stow. restauratorów i hotelarzy urządza co roku zbiorowe wycieczki zagranicę dla swych członków, umożliwiając im w ten sposób studjowanie poziomu przemysłu restauracyjno-hotelowego w innych krajach. Ostatnio np. grupa restauratorów belgijskich bawiła w Berlinie, gdzie przez kilka dni zwiedzała szczegółowo urządzenia pierwszorzędných zakładów restauracyjnych i hotelowych, oraz zaznała się z metodami prowadzenia tych przedsięwzięć.

RUCHOMA PODŁOGA W RESTAURACJI.

W restauracji hotelu „Savoy“ w Londynie urządzono ruchomą podłogę. Raz — służy ona za dancing, a drugi, po podniesieniu na wysokość 0.70 m. za scenę na występy artystyczne. Podłogę podnoszą niezwykłe skomplikowane maszyny hydrauliczne.

Ogólny Zjazd Nacz. Org. Polskiego Przemysłu Hotelowego

Obrady rocznego zjazdu Naczelnej Organizacji Przem. Hotelowego, odbytego w dniu 25 b. m. toczyły się przed południem w sali 1-go piętra Hotelu Polonia-Palace, a po południu w sali Pompejańskiej Hotelu Europejskiego.

Wysłuchano sprawozdania ustępującego zarządu oraz kilku referatów i dokonano wyborów zarządu i komisji rewizyjnej.

Na zjeździe byli obecni delegaci Min. Przemysłu i Handlu oraz Skarbu.

Szczegółowe sprawozdanie podamy w następnym numerze.

Szkoła Zawod. Gastronomiczno-Hotelarska w stolicy

Przewlekłe narady i dyskusje nad kwestją zorganizowania szkolnictwa zawodowego dla branży restauracyjno-hotelarskiej poczynają już dawać realne — narazie, przynajmniej na papierze — wyniki. Oto, sekcja szkolnictwa zawodowego warszawskiej Izby Przemysłowo-Handlowej na posiedzeniu w dniu 10 b. m. uznała potrzebę powołania do życia takiej placówki w Warszawie.

W dniu 15 b. m. odbyło się zwołane przez dep. szkolnictwa zawod. Min. Oświaty posiedzenie, w którym wzięli udział przedstawiciele: Min. Przemysłu i Handlu, Izby Przem.-Handlowej warszawskiej i krakowskiej, Centrali Stowarzyszeń Restauratorów, Nacz. Organizacji Polsk. Przem. Hotelowego i Zw. Uzdrowisk.

Stwierdzając, iż istniejąca od lutego r. b. w Zakopanem szkoła (nawiasem mówiąc — „przerobiona“ ze szkoły koronkarskiej) nie ma nic wspólnego ani z przemysłem restauracyjnym, ani z hotelowym, zebrani z żywym zadowoleniem przyjęli referat dyr. Izby Przem.-Handlowej w Krakowie p. Mianowskiego, który wyjaśnił, iż od jesieni powstanie w Krakowie szkoła zawodowa, będąca wyższymi kursami dokształcającymi dla kierowników i personelu administracyjnego przedsiębiorstw restauracyjnych i hotelarskich. Z uwagi na to, by absolwenci tej szkoły mogli napewno liczyć na uzyskanie zajęcia — moment niezmiernie ważny ze względu na obecny ciężki kryzys — liczbę słuchaczy tej szkoły ograniczono do 30.

Dyskutując nad sprawą stworzenia analogicznej placówki w Warszawie, zebrani uznali za celowe powołanie do życia szkoły kształcącej personel służbowy dla przedsiębiorstw restauracyjnych i hotelarskich. Będzie to szkoła typu średniego, połączona z kursami dokształcającymi dla personelu już pracującego. Przewidziane jest także stworzenie w ramach tej szkoły lotnych kursów instruktorskich, objeżdżających główniejsze ośrodki turystyczne na prowincji.

Do obszerniejszego omówienia tej doniosłej kwestji, znajdującej się już w stadium ostatecznej realizacji — powrócimy w następnym n-rze.

BANK HOTELARSKI W JUGOSŁAWII.

Stowarzyszenie hotelarzy jugosłowiańskich powzięło decyzję stworzenia Banku Hotelarskiego (na wzór istniejącego we Francji), który funkcjonowałby pod kontrolą państwa.

JUGOSŁOWIAŃSKA WYSTAWA TURYSTYCZNA W WARSZAWIE.

W dniu 18 b. m. została otwarta w sali kina „Colosseum“ (Nowy-Swiat 19) jugosłowiańska wystawa turystyczna, zorganizowana pod protektoratem posła jugosłowiańskiego w Warszawie Branka Lazarewicza przez izbę handlową polsko-jugosłowiańską i towarzystwo polsko-jugosłowiańskie.

Wystawa obejmuje ekspozycje jugosłowiańskiej sztuki ludowej, kilimy, obrazy i t. p., oraz około 500 artystycznych fotografii krajobrazów, miejscowości uzdrowiskowych i osobliwości Jugosławji. Szereg przejrzyste sporządzone mapy i wykresy przedstawia stan urządzeń komunikacyjnych w Jugosławji.

WYSTAWY TURYST. NA WOŁYNIU I PODOLU.

W Łucku w b. gmachu gimnazjum państwowego otworzono wojewódzką wystawę turystyczną, zorganizowaną przez wołyńskie Tow. krajoznawcze i opieki nad zabytkami przeszłości w Łucku. Na wystawie zgromadzono ekspozycje przemysłu wołyńskiego oraz ekspozycje, obrazujące ruch turystyczny na Wołyniu. W czasie trwania wystawy kino miejskie wyświetlało film krajoznawczy p. t. „Wołyń“.

Identyczną wystawę urządzono w Tarnopolu, przy czym podolskie Tow. Turystyczno-Krajoznawcze, z okazji tej wystawy organizuje interesujące wycieczki turystyczne po Podolu, m. in. do Trembowli, Czortkowa, Zaleszczyk i Okopów św. Trójcy.



Cc 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?“

Nic się nie zmieniło...

Czy zmieniło się coś w praktyce urzędów skarbowych od dnia 17 stycznia b. r., w którym to dniu b. wiceminister skarbu St. Starzyński wygłosił na zjeździe prezesów izb i naczelników wydz. pod. bezpośrednie przemówienie na temat zamierzeń rządu w dziedzinie usprawnienia aparatu skarbowego? Pamiętamy dobrze, jak p. Starzyński ze szczególnym naciskiem mówił wówczas o konieczności wyrozumiałości, a przede wszystkim sprawiedliwego traktowania poszczególnych płatników przez władze i podległe im urzędy skarbowe. I pamiętamy też, że w n-rze styczniowym wyraziliśmy powątpiewanie co do tego, czy urzędy skarbowe zastosują się do zaleceń p. Starzyńskiego. Przecież mieliśmy już kilkakrotnie przemówienia w tymże duchu ze strony min. Matuszewskiego — bez jakiegokolwiek praktycznego efektu... Czyżby od roku 1931 miało się coś zmienić? — pytaliśmy wówczas.

Okazuje się, że słuszny był nasz sceptycyzm. Oto doniesiono nam o wypadku, który dowodzi najwymowniej, że nic się nie zmieniło, że płatnika szykanuje się w urzędach równie dobrze przed oświadczeniem ministra, jak i po oświadczeniu... Szykany takie mają nie raz przebieg wysoce oryginalny, wtedy zwłaszcza, gdy urzędnik przesadzi w gorliwości i wykonywuje czynności nie wchodzące w zakres jego funkcji. Taki właśnie nadmiar gorliwości urzędniczej odczuły dotkliwie w jednym dniu aż dwie restauracje w stolicy: „Bar Mieszczański” i „Bar pod 90”. W Wielki Czwartek przybył do tych zakładów urzędnik z urzędu skarbowego, żądając uiszczenia drobnych stosunkowo zaległości podatkowych na sumę paruset złotych. Nieszczęście chciało, że w chwili przybycia „miłego” gościa, kasa była pusta — zjawisko, niestety, dość częste w ostatnich czasach. Restaurator prosił uprzejmie p. urzędnika, by ten zechciał przybyć nazajutrz. Powołując się na swoją dotychczasową punktualność w regulowaniu należności — prosił o kilkanaście godzin zwłoki. Ale dostojnik z urzędu skarbowego okazał się człowiekiem charakteru: albo płacić, natychmiast, albo obłożyć się sekwestrem kasę kontrolną!

I stało się, że mimo próśb restauratora, załadowano kasy „National” na dorożkę i uwieziono „takowe” do urzędu skarbowego!

Być może, ów dostojnik, który tak pochopnie przedzierzgnął się w sekwestratora, nie rozumiał jak wielką wyrządza krzywdę restauratorowi, wprowadzając zamęt w pracy właśnie w okresie względnego zwiększenia frekwencji gości w zakładzie! Być może... ale czyż naprawdę nie można było odłożyć doraźną „egzekucję” na kilkanaście godzin, tak jak to o to prosił płatnik?... Coś tam przecie p. Starzyński mówił o wyrozumiałości, jaką należy się kierować w stosunku do podatników...

A może mają rację sceptycy, którzy twierdzą wręcz, że oprócz oficjalnych okólników i wystąpień publicznych, istnieją w Min. Skarbu okólniki tajne i zalecenia poufne, nakazujące jaknajsurowsze metody postępowania wobec podatników w wypadkach, gdy chodzi o ściąganie należności podatkowych? Może mają rację złośliwi, którzy utrzymują, że przez rygorystyczne wypełnianie tych poufnych dyspozycji niektórzy naczelnicy urzędów skarbowych torują sobie drogę do... awansów?



PODATEK OBROTOWY OD PROCENTÓW KELNERSKICH.

Jak już donosiliśmy, Najwyższy Trybunał Administracyjny wydał zasadnicze orzeczenie w sprawie opłacania podatku obrotowego od procentów kelnerskich, dopisywanych do rachunków. N. T. A. orzekł, iż podatek ma opłacać właściciel restauracji.

W swym orzeczeniu N. T. A. oparł się na poglądzie, iż świadczenia usługi na rzecz gości w restauracjach uzasadniają jedynie stosunek między tymi ostatnimi a właścicielem restauracji, nie zaś między gośćmi a tymi, którzy w stosunku do nich działają jedynie z polecenia i jako pracownicy zakładu. Tem samem — dodatki procentowe do rachunków gości na rzecz kelnerów nie mogą uchodzić za bezpośrednie wynagrodzenie kelnerów przez gości, lecz stanowią część wynagrodzenia, płaconego kelnerom przez zakład. Wynagrodzenie to stanowi tytuł najmu usług i charakteru tego nie zmienia bynajmniej okoliczność, że część tego wynagrodzenia pobierana jest trybem bezpośredniego inkasa przez kelnera od gości. Jako takie — podlega to wynagrodzenie wliczeniu do podstawy wymiaru podatku przemysłowego danego zakładu gastronomicznego. (Orzec. N. T. A. z 28 stycznia 1931 L. rej. 1210/29).

REJESTRACJA PRACOWNIKÓW CUDZOZIEMCÓW.

Wobec wejścia w życie na całym obszarze Rzplitej rozporządzenia p. Prezydenta R. P. o ochronie rynku pracy — została zarządzona rejestracja pracowników obywateli państw obcych.

Pracodawca, zatrudniający w dniu 6 kwietnia b. r. obcokrajowców w swym przedsiębiorstwie, obowiązany jest w terminie do 6 maja b. r. zawiadomić właściwą władzę administracyjną o każdym zatrudnionym obcokrajowcu. Rejestrację cudzoziemców — artystów widowiskowych, zatrudnianych przez hotele i restauracje w Warszawie skutecznie należy w wydz. prasowo-widowiskowym Komisarjatu Rządu.

W zgłoszeniu należy podać imię i nazwisko, wiek, przynależność państwową, miejsce zamieszkania, zawód, zakład w którym pracuje, rodzaj wykonywanej pracy, termin, na jaki została zawarta umowa, oraz urząd, który wydał pracownikowi cudzoziemskiemu zezwolenie na przebywanie w Polsce, podając datę i numer tego zezwolenia.

Obowiązek rejestracji nie dotyczy tych obywateli niepolskich, którzy przebywają stale na terenie Polski od 1 stycznia 1921 r. Rejestrować natomiast należy także i posiadaczy t. zw. paszportów nansenowskich — azylantów i bezpaństwowych.

Pracodawcy winni niezastosowania się do powyższego rozporządzenia, będą karani grzywną od 100 do 10.000 zł. lub aresztem do 6 tygodni.

ODSETKI OD DŁUGÓW, A WYMIAR PODATKU DOCHODOWEGO.

Min. Skarbu wyjaśniło izbom i urzędom skarbowym, że przy wymiarze podatku dochodowego osobom prawnym, prowadzącym prawidłowo księgi handlowe, odsetki od długów są zawsze potrącalne bez względu na jaki cel dług został zaciągnięty.

Narówni z odsetkami od długów, są również potrącalne inne świadczenia płatnika na rzecz wierzyciela, pozostające w związku z zaciągnięciem zobowiązaniem, jak opłaty manipulacyjne, prowizoria, podatek od kapitałów i rent uiszczony za wierzyciela i t. p. świadczenia, które w istocie swej nie są niczem innem, jak podwyższeniem samych odsetek od długów.



J A N

Baron GÖTZ - OKOCIMSKI

Szambelan Jego Świątobliwości Ojca Świętego,

**były Prezes Koła Polskiego w Wiedniu, Senator Rzeczypospolitej Polskiej,
Prezes Związku Przemysłowców i Towarzystwa Ekonomicznego w Krakowie,
Kawaler Orderu Odrodzenia Polski, Orderu Św. Sylwestra i wielu innych,
właściciel dóbr i Zakładów Przemysłowych,**

**urodzony 18 lipca 1864 r., zmarł w Okocimie 24 kwietnia 1931 r.
opatrzonego św. Sakramentami.**

**Pogrzeb odbędzie się dnia 27 kwietnia o godz. 10 w kościele
parafjalnym w Okocimie, o czym zawiadamiają**

Pracownicy Browaru Okocimskiego i Zakładów Przemysłowych.

Ś. p. Jan Baron Götz-Okocimski

W ostatniej chwili przed oddaniem numeru do druku otrzymaliśmy smutną wiadomość o zgonie ś. p. Jana bar. Götz-Okocimskiego.

Kim był zmarły — wiedzą już nasi czytelnicy z licznych artykułów i wzmianek, jakie w „Restauratorze” poświęcaliśmy Jego działalności.

Ś. p. Jan bar. Götz-Okocimski — syn założyciela znanego w całej Polsce browaru — urodził się w Okocimie 18 lipca 1864 r. Odebrał wysokie i gruntowne wykształcenie, ś. p. baron Götz, niezależnie od osobistego udziału w kierownictwie potężnym już przedsiębiorstwem i rozległymi majątkami, poświęcał wiele czasu służbie społecznej. W latach 80—90 ub. stulecia wystąpił zmarły na szerszą arenę polityczną, piastując mandat marszałka Rady Powiatowej w pow. brzeskim, posłując do sejmiku krajowego we Lwowie i do parlamentu w Wiedniu. Równocześnie był jednym z założycieli i długoletnim prezesem Tow. Ekonomistów w Krakowie i wybitnym działaczem w Zw. Przemysłowców w Krakowie.

Podczas wojny zostaje jednomyślnie wybrany na prezesa Koła Polskiego w parlamencie wiedeńskim. Na tym stanowisku wykazał ś. p. bar. Götz niezwykłą na owe czasy odwagę cywilną i patriotyzm. Za jego to inicjatywą Koło Polskie zerwało z tradycyjną lojalnością wobec rządu austriackiego, zakładając protest z powodu zawarcia przez Austrię w r. 1918 traktatu z bolszewikami w Brześciu Lit. i — przeszedłszy w parlamencie do opozycji przeciw rządowi austriackiemu, głosowało po raz pierwszy od kilkudziesięciu lat przeciw budżetowi.

W działalności społecznej ś. p. bar. Götz widzi

go stale przy warsztacie pracy dla dobra okolicznego ludu wiejskiego. Łożył on hojnie olbrzymie sumy na cele społeczne i kulturalne, wznosił szkoły i kościoły, tworzył fundacje, kształcił własnym sumptem ubogą młodzież, wspomagał wdowy i sieroty — słowem, łączył w swej osobie tak rzadko spotykane u jednego człowieka przymioty wybitnego męża stanu, przemysłowca i działacza społecznego.

W Polsce Odrodzonej piastował zmarły mandat senatora Rzeczypospolitej i brał żywy udział w pracach Stron. Prawicy Narodowej.

Zgon ś. p. Jana bar. Götz-Okocimskiego wywołał szczery żal w szerokich kołach jego przyjaciół osobistych i politycznych, oraz wśród wszystkich tych, dla których był dobrodziejem.

Cześć Jego pamięci!

„PRAKTYCZNA WIEDZA PRZEMYSŁOWA“.

Ukazał się 5-ty numer kwartalnika budowlanego „Praktyczna Wiedza Przemysłowa”, poświęcony w całości sprawom budownictwa mieszkaniowego. W numerze tym wybitni architekci, inżynierowie i ekonomiści w szeregu artykułów publikują wspólnie opracowany plan obniżenia w Polsce kosztów budowy o 40%.

Ze szczególnym naciskiem potraktowano w numerze tym zagadnienie turystyki. Na marginesie sprawozdania z wycieczki Instytutu Szerzenia Praktycznej Wiedzy Przemysłowej na I-szą Międzynarodową Wystawę Komunikacji i Turystyki w Poznaniu w r. ub. („Komtur”) — wyjaśnia sprawozdawca poglądy sfer technicznych na turystykę, oraz omawia szczegółowo stan turystyki zagranicą i u nas.

TYPY GOŚCI RESTAURACYJNYCH.

Jeden z dziennikarzy paryskich opowiada na łamach „Journal'u“ zabawną, acz autentyczną — jak zapewnia — historyjkę:

„Do restauracji, do której uczęszczam, przychodzi stale w południe jakiś starszy pan i zasiada przy stole, zgóry zresztą dla niego zarezerwowanym. Zjawia się kelner i w milczeniu podaje mu kartę. Starszy pan czyta z coraz większą uwagą, przerywa, znowu czyta, podnosi głowę...

— Pan rozkaże?!... — grzecznie pyta kelner.

— Za chwilę, niech się namyśle, niech pan mnie zostawi w spokoju.

Kelner znika, a starszy pan dosyta naczytawszy się z karty woła:

— Garçon, proszę mi dać baraninę duszoną z kartofelkami...

Nie zdarzyło się jeszcze nigdy, aby starszy pan miał wybrać coś innego.

Aliści jeden kelner chciał być uprzejmy i przewidyjący: zgóry podał starszemu panu baraninę duszoną z kartofelkami... Starszego pana mało „szlag nie trafił“, rzucił się, wymyślał, odesłał kelnera do „wszystkich djabłów“... Wreszcie, kiedy kelner czczął mu z oczu, starszy pan się uspokoił, zawołał go znowu i zamówił:

— Proszę mi dać baraninę duszoną z kartofelkami!...

DZIAŁ ROZRYWEK

I-SZY KONKURS DZIAŁU ROZRYWEK.

Prawidłowe rozwiązania zadań 1-go i 2-go nadesłali: P. Kaleta (Szczekociny), M. Dziekański (Warszawa) i M. Korzeł (Warszawa).

ZADANIE 3 (2 PUNKTY).

Podstawić na miejsce cyfr odpowiednie litery, aby otrzymać w ten sposób wyrazy, czytane od góry pionowo, o podanym niżej znaczeniu. Środkowy (czwarty) rząd poziomy da rozwiązanie.

1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	7	5	12	5	15	6	6	2	5	5
3	8	10	6	14	5	4	2	6	14	6
4	9	2	10	5	6	8	14	8	10	5
5	3	6	13	6	14	16	7	1	13	3
6	7	11	14	8	8	9	1	10	14	7
4	1	5	5	1	10	2	5	5	5	14

Znaczenie wyrazów: 1) muzyk ludowy, 2) mała rybka, 3) ciężkie roboty, 4) zasłona, 5) ptaszek, 6) instrument muzyczny, 7) mebel, 8) rubryka w piśmie, 9) poprawka, 10) bufet wojskowy, 11) broń.

ZADANIE 4 (1 PUNKT).

Jan Leon Klopociuk

Odczytać zawód właściciela wizytówki.

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.

Dokąd pójść w Warszawie?

Teatry:

NARODOWY codziennie o 8 w.	„DZIEŃ JEGO POWROTU“
N O W Y codziennie o 8 w.	„POD FALAMI“
P O L S K I codziennie o 8 w.	„KRÓL TEATRU“
M A Ł Y codziennie o 8 w.	„DROGA DO PIEKŁA“
ATENEUM codziennie o 8 w.	„ULICA“
Teatr rewji QUI-PRO-QUO codz. o 7.30 i 9.30	„CZARNE NA BIAŁYM“
Teatr rewji MORSKIE OKO codz. o 7.30 i 10	„PODRÓŻ NA KSIĘŻYC“

Kina dźwiękowe:

COLOSSEUM	„POSKROMIENIE ZŁOŚNICY“
ŚWIATOWID	„MAROKKO“
ATLANTIC	„SEWILLA, MIASTO MIŁOŚCI“
P A N	„PARADA MIŁOŚCI“
MAJESTIC	QUO VADIS“
STYLOWY	„JEJ CHŁOPCZYK“
CASINO	„CZAR TANGA“
FILHARMONJA	„MELODJA SZCZĘŚCIA“



NAJWIĘKSZA W KRAJU FABRYKA BILARDÓW I BIL

J. L. Dudziński i s-ka WARSZAWA,

Biuro i składy, Nowy-Świat 40, tel. 267-38.

ul. Rozbrat 48,
tel. 330-34.

Budowa nowych i przeróbka starych bilardów. Pokrywanie sukrem i konserwacja na miejscu i na prowincji. Urządzanie sal bilardowych, wyrób i reperacja kijów bilardowych i kijów do gazet. Natychmiastowa wysyłka przyborów bilardowych pocztą. Na składzie: bile z kości stoniowej i masowe różnych gatunków, kije bilardowe, kreda, skórki do kijów i t. p.

PRZEDSTAWICIELSTWO NA POLSKĘ: GUMY NA BANDY BILARDOWE ŚWIATOWEJ MARKI „AMERICAN TRIUMPH”.

ZNANA ZE SWEJ DOBROCI

HERBATAz „Kopernikiem”

№ 100 CHIŃSKA № 100

№ 190 CEYLOŃSKA № 190

№ 23 KRÓLOWA HERBAT № 23

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



**WARSZAWSKIE TOWARZYSTWO
HANDLU HERBATĄ**

A. Długokęcki, W. Wrześniewski,
Spółka Akcyjna

SKŁAD GŁÓWNY

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

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.

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!

BACZNOŚĆ P. P. RESTAURATORZY!

Ostatnie „przeboje” w likierach:

MAJESTIC

TRIPLE SEC

CURAÇÃO ORANGE

CACAO CHOUA

MARASCHINO

LIQUEUR de VANILLE

Produkcji firmy **HABERBUSCH i SCHIELE** Spółka Akcyjna

OGŁOSZENIE PRZETARGU.

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państwowych w Warszawie ogłasza przetarg publiczny na dzierżawę restauracji I/II klasy na stacji Łuków i bufetu III klasy na stacji Siedlce z terminem objęcia w dniu 1 czerwca 1931 r.

(Monitor Polski Nr. 82 z dn. 10.IV.1931 r.)

BOGATY WYBÓR RYB ŚNIĘTYCH

ŁOSOSIE

FORELLE

PSTRĄGI

SOLKI

SANDACZE

SZCZUPAKI

WĘGORZE

i T. P.

poleca

R. MOSZMAN

WARSZAWA, Elektoralna 20, tel. 425-73

Wyłączny dostawca ryb dla Restauracji Hotelu Europejskiego

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
ŚWIĘTOJANSKIE

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, Słomim, B. Bernsztajn,
Wilno, Zarzeczna 19 i wiele innych.

