

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACYJNEGO I HOTELARSKIEGO**

**Znakomite Piwo
LWOWSKIE**

Rok ósmy
Numer płyty

Adres Redakcji i Administracji:
Wilcza 47/49 m. 1. Telefon 8-83-84.

WARSZAWA
Maj 1931

CENA 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 ŻYTNIĄ

ŻYTNIE WINO STOŁOWE

STARA NALEWKA WIŚNIOWA

BERNARDINE IMPERIALE

i SOUVERAIN

WSZĘDZIE DO NABYCIA

UWADZE SZANOWNYCH PANÓW RESTAURATORÓW!

Niniejszym mamy zaszczyt zakomunikować Szanownym Panom Restauratorom, iż firmę „A. DOMAŃSKI“, egzystującą od r. 1897, po śmierci założyciela jej i właściciela, ś. p. ANDRZEJA DOMAŃSKIEGO, przejęli i prowadzą nadal synowie Jego.

Pozwalamy sobie jednocześnie wymienić firmy reprezentowane nadal przez nas:

Oryginalny Pilzner „GAMBRINUS“ w Pilźnie.

Piwo „PSCHORR“ Monachjum.

Porter angielski „BARCLA'YA“.

Piwa „Tow. Akc. Browaru Parowego SS-ów K. ANSTADTA“ w Łodzi.

Wszechświatowej sławy napój owocowy „SINALCO“ bez alkoholu.

Jedyna polska woda natur. miner. alkal. „OSTROMECKO“.

Oryginalne Piwo „GRODZISKIE“, Grodzisk Wielkopolski.

Polecamy się Szanownym Panom Restauratorom nadal i pozostajemy
z wysokim poważaniem

B-cia JAN i STEFAN DOMAŃSCY

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI

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

Organe officiel du Syndicat général de l'Union des Restaurateurs, des Hôteliers, et des Cafetiers en Pologne. The Official Organ of the Incorporated Association of Restaurants and Hotels in Poland. Offizielles Organ des Zentralverbandes der Vereine der Restaurant — Hotel 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.

Biura redakcji i administracji naszego pisma zostały
przeniesione

na ulicę Wilczą Nr. 47/49 m. 1

Zmieniony został również Nr. telefonu na

8 - 83 - 84

W związku ze zmianą lokalu ekspedycja niniejszego numeru
uległa kilkudniowemu opóźnieniu.

„OPIEKA“, KTORA ZABIJA...

Uchwały ogólnokrajowego zjazdu turystycznego w Warszawie odbiły się głośnym echem wśród przedstawicieli przemysłu restauracyjno-hotelowego. Omawiamy poniżej jeden z najcharakterystyczniejszych odgłosów — wystąpienie kieleckiego stow. restauratorów i hotelarzy w Izbie Przem.-Handlowej w Sosnowcu, w sprawie projektowanego wprowadzenia specjalnych opłat na rzecz popierania turystyki.

Jak już podawaliśmy, uchwały tego zjazdu, odbytego 17 marca b. r., uznały potrzebę otoczenia naszej polityki turystycznej należytą opieką, wychodząc ze słusznego założenia, iż sprawa popierania turystyki stanowi w naszych warunkach nader ważny postulat ekonomiczny. W pracach nad realizacją tego postulatu, w myśl uchwał zjazdu, winien uczestniczyć zarówno rząd, jak też samorządy, przedsiębiorstwa zainteresowane bezpośrednio rozwojem turystyki oraz całe społeczeństwo.

Otóż, jak zaznacza stow. kieleckie w swym memorandum, hotelarze i restauratorzy, w pierwszym rzędzie zainteresowani turystyką, gotowi są do podjęcia współpracy w zakresie ich możliwości, za konieczny jednak warunek skuteczności tej współpracy uważają współudział przedstawicieli naszego zawodu w opra-

cowywaniu postanowień w obchodzącej ich żywej sprawie.

Zastrzeżenie to należy uczynić, zważywszy na jeden z punktów cytowanej rezolucji zjazdowej, dotyczący podstaw finansowych instytucji, która miałaby czuwać nad rozwojem propagandy turystyki. Punkt ten zawiera ustęp, który jako jedno ze źródeł dochodów wspomnianej instytucji wskazuje „świadczenia obowiązkowe, opłacane przez przedsiębiorstwa przemysłowe i handlowe, zainteresowane w rozwoju turystyki“. Zdanie to grozi przemysłowi restauracyjno-hotelowemu nowym, poważnym obciążeniem na rzecz, która przynieść może rezultaty dodatnie dopiero po upływie kilku lat.

Należy rozważyć poważnie, czy ledwie wegetujące przedsiębiorstwa hotelowe zdołałyby uporać się dziś z nowym obciążeniem? Twierdzimy z całą stanowczością, że nie — że dla wielu zakładów dodatkowy ten ciężar byłby w skutkach wręcz katastrofalny!

Trzeba to wreszcie powiedzieć głośno: nie mamy czym płacić! Kryzys obecny, najsilniejszy z tych, jakie nawiedziły nas w okresie istnienia Polski Odrodzonej, dopełnił miary...

Impas finansowy w przedsiębiorstwach hotelowych zaznaczył się już w okresie lat wojennych, kie-

dy to wszystkie prawie hotele były zarekwirowane dla celów wojskowych, na biura lub na kwatery dla wojska. Wzamian za grosze, wypłacane według taryfy narzuconej, niszczone lokale bez skrupułów, bo któż z pośród tych „lokatorów“ dbał o utrzymanie w porządku zajętego w drodze przymusu lokalu?...

W okresie powojennym rozpoczęła się gorączkowa praca nad podniesieniem hoteli do odpowiedniego poziomu. Obok koniecznych inwestycji, podejmowanych przez przedsiębiorcę z własnej inicjatywy, inwestowano często ostatnie grosze w remonty i przeróbki, z tytułu nakazów, które sypały się jak z regu obfitości. Władze nie liczyły się zupełnie z możliwościami płatniczymi poszczególnych przedsiębiorstw, a pamiętać trzeba, że działo się to w okresie inflacji i katastrofального spadku waluty polskiej! Wprawdzie nastąpił potem krótki okres ustabilizowania waluty i znośniejszych warunków bytu, ale — rzecz jasna — jeden rok nie mógł naprawić zła i szkód, wyrządzonych w latach poprzednich. Tem bardziej, że już wkrótce trudności ekonomiczne piętrzyć się poczęły coraz gwałtowniej...

A jak ustosunkowują się do naszego zawodu władze skarbowe i samorządowe? Najuczciwszy i najsolidniejszy płatnik, pragnący sumiennie wywiązać się ze swych zobowiązań wobec państwa, staje się w krótkim czasie płatnikiem niesolidnym — jedynie z tej przyczyny, że nie może poddać nadmiernym świadczeniom na rzecz Skarbu, samorządu i t. d., rozłożonym na dwadzieścia kilka podatków i dodatków do podatków. Dodajmy do tego praktyki wymiaru podatkowego, szacowania przedsiębiorstw według uznania niezawsze kompetentnych członków komisji szacunkowych, wreszcie kary za zwłokę, ustawiczne zaciskanie śruby podatkowej i t. d. Trudno w tych warunkach mówić o prosperowaniu przedsiębiorstw hotelowych; inny tu termin należy zastosować — beznadziejna wegetacja...

A klasyfikacja przedsiębiorstw, w założeniu już bezsensowna! Tak np., I-sza kategoria hoteli obejmuje przedsiębiorstwa, posiadające ponad 100 pokoi, II-ga od 20 — 100, III-cia zaś od 6 — 20. Uderzyć tu musi każdego zbytnia rozpiętość kategorii II-ej. Większość hoteli w Polsce posiada mniej niż 50 pokoi, ale opłaca świadectwa przemysłowe w równej wysokości, jak nieliczne zakłady, posiadające dwukrotnie więcej pomieszczeń. Oczywiście, logika sama wskazuje na to, że należałoby rozbić II-gą kategorię na dwie grupy: od 20 — 50 pokoi i 50 — 100, aby w ten sposób dostosować wymiar podatku do możliwości płatniczych przedsiębiorstwa. W praktyce nie tylko nie dba się o naprawianie błędów, wynikających z wadliwie ułożonej ustawy podatkowej, lecz wyzyskuje się ponadto każdą sposobność, aby wycisnąć dodatkowy dochód z robiącego już bokami przedsiębiorstwa. Do rzędu tego rodzaju praktyk zaliczyć trzeba zmuszanie hoteli do wykupywania patentów na prawo posiadania własnych urządzeń kąpielowych (!).

Dodajmy, że ustawa o tymczasowym uregulowaniu finansów samorządowych stanowi niewyczerpaną krynicę możliwości nakładania na płatników wciąż nowych świadczeń podatkowych. Miasta, zadłużone po uszy, naskutek nieogłędnej gospodarki, zagrożone bankructwem, często nawet obłożone sekwestrem, ratują finanse komunalne kosztem obywateli zasypując ich coraz to nowymi podatkami — od szyldów, światła, lokali, „na ubogich“ i t. d. Najuciążliwszym haraczem, który dotyka bezpośrednio również gości hotelowych, jest osławiony podatek hotelowy, docho-

dzący do 50% ceny pokoju. Nieszczęśliwy obywatel państwa, zmuszony koniecznością do przespania się w hotelu, opłaca za ten luksus magistratowi haracz, wahający się od 1 zł. 20 gr. do 6 zł. za dobę! A taka np. kombinacja z kartkami meldunkowymi, które kosztują magistrat po 1½ gr. lub 1 gr. za sztukę, a sprzedawane są z „uczciwym“ zyskiem ponad 1000% — po 20 groszy! Albo taki jeszcze kwiatek... Według ustawy o kwaterach wojskowych w czasie pokoju, magistrat winien dostarczyć wojskowym kwatery na każde żądanie. Otóż, aby najmniej mieć z tem kłopotów, zamiast tego, by wynająć odpowiedni lokal ze stałym przeznaczeniem na ten cel, magistrat kieruje wszystkie zapotrzebowania kwater do... hoteli! Naturalnie, hotele muszą oddawać swoje pokoje dla wojska — za groszową opłatę, nie dochodzącą nawet do 1.50 zł. za dobę... O stratach, jakie z tego tytułu ponosi hotel (kwaterek trwa zazwyczaj dość długo) nikt nie myśli.

Dodajmy wreszcie, że klientela hotelów również przyczynia się często do pogłębienia kryzysu w hotelarstwie. Mówimy o niesumiennych gościach, którzy nie regulują swej należności. Jest to klęska, która w ostatnich zwłaszcza czasach przybiera charakter masowego wyzysku hotelarza, bezsilnego wobec wyzyskiwaczy, których eksmitować można jedynie na mocy wyroku sądowego, a zapłatę wyegzekwować można tylko w drodze przewlekłego postępowania cywilnego. Nic dziwnego, że hotelarz niechętnie ucieka się do wkraczania przeciwko niesumiennemu dłużnikowi na drogę sądową i najczęściej godzi się na „polubowne“ załatwienie sprawy, dla siebie z reguły krzywdzące. Przy tem wszystkim — płacić musi magistratowi podatek hotelowy za niewypłacalnego gościa, ponieważ władze miejskie nie uwzględniają tego motywu przy zwalnianiu od podatku.

Jeśli uwzględnimy ponadto, że większość przedsiębiorstw hotelowych nie mieści się we własnych budynkach, lecz występując w roli lokatora, opłaca wysokie komorne — i jeśli dodamy, że na niezbędne inwestycje hotelarz nie może dziś znikąd uzyskać kredytu długoterminowego, to zrozumiemy, że projekt nowego obciążenia finansowego kieruje całokształt zagadnienia propagandy turystyki na zgoła niewłaściwe tory.

Zdaniem sfer hotelarskich, propaganda ta może dać wyniki dodatnie wtedy tylko, gdy umożliwi się przedsiębiorstwom, bezpośrednio zainteresowanym sprawą rozwoju turystyki, dostosowanie się do poziomu identycznych przedsiębiorstw zagranicą. Którego obcokrajowca zachęcić może do pobytu u nas brak łazienki w hotelu, której nie zainstalowano ze względu na wysoki podatek? Jak cudzoziemiec ten zareaguje na wiadomość, iż musi opłacać na rzecz magistratu pokaźny haracz dzienny? Czy przypadną mu do gustu ceregiele i utrudnienia meldunkowe, z jakimi się spotka u nas?...

Błąd tkwi już w samym założeniu, na jakim oparto plan „opieki“ nad turystyką. Jeśli mamy poważnie traktować zagadnienie propagowania turystyki, powinniśmy pomyśleć o tem, aby przygotować się jak najlepiej na przyjęcie gości zagranicznych i dostosować nasze przedsiębiorstwa do ich wymagań. Z przygotowaniami temi łączy się ściśle konieczność przeprowadzenia szeregu kosztownych inwestycji. Jakże poddać im mają przedsiębiorstwa hotelowe, skoro czynniki „opiekujące się“ turystyką pod płaszczykiem tej „opieki“ zaciskają mocniej jeszcze śrubę podatkową, i bez tego już przykręconą do granic absurdalnych?...

Opieszałość, czy zła wola?...

Zarząd Korporacji przemysłu gastronomicznego w Krakowie przeprowadza obecnie energiczną akcję na terenie władz skarbowych za zniesieniem krzywdzących dla restauratorów postanowień okólnika Min. Skarbu z dn. 23.XII.1930 L. VI.4148, dot. wymiaru akcyzowej opłaty patentowej. W nrze lutowym naszego pisma podaliśmy treść wystosowanego przez zw. restauratorów w Krakowie memorjału do Ministra Skarbu. Poniżej podajemy treść pisma, jakie Związek wystosował do Min. Skarbu na skutek pozostawienia rzeczonoego memorjału bez odpowiedzi.

Do
Ministerstwa Skarbu
Departamentu VI
w Warszawie.

Groza sytuacji przemysłu gospodnio - szynkar-skiego w Krakowie wobec bezwzględne nakazu władz skarbowych zamknięcia zakładów detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych, nie prowadzących restauracji — o ile nie opłacą bezzwłocznie po 310 zł. za I-sze półrocze i nie zadeklarują wpłaty 620 zł. za II-gie półrocze tytułem akcyzowej opłaty patentowej według stawki „dla restauracji z wyszynkiem” — zmusza Związek do odniesienia się raz jeszcze do Ministerstwa Skarbu z prośbą o załatwienie:

- 1) Memorjału, wysłanego przez Związek dnia 8.II.1931, L. 10;
- 2) Pisma z dn. 24.IV. 1931, L. 33/31, zawierającego ponowną prośbę o rozpatrzenie treści memorjału;
- 3) Telegramu wysłanego przez Związek dnia 5.V.1931 w tej samej sprawie do P. Ministra Skarbu — z opłaconą odpowiedzią.

W Krakowie grozi zamknięcie ponad dwustu zakładom detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych (nie licząc zakładów, położonych w 22 powiatach na terenie działalności Związku), opłacającym podatki przemysłowe i dochodowe, wykupującym świadectwa przemysłowe, patenty akcyzowe, opłacającym ponad-

to wysoki czynsz lokatorski i niesłuchanie wygórowane 200 proc. podatki komunalne, miesięczne świadczenia na rzecz inwalidów i osób uprzywilejowanych za koncesje szynkarskie i t. d.

Zamykanie przedsiębiorstw w okresie największego natężenia kryzysu gospodarczego rujnuje przedsiębiorców i nie wpłynie bynajmniej dodatnio na dochody skarbu państwa i związków komunalnych. Sądzymy przeto, że jaknajszysze załatwienie tej sprawy, tem bardziej konieczne, że lokalne władze skarbowe uznały się za niekompetentne w tej dziedzinie — jest rzeczą bardzo wielkiej wagi.

Związek uprasza ponownie Ministerstwo Skarbu, względnie Departament Akcyz i Monopolów, o przystąpienie do merytorycznego załatwienia memorjału z dn. 8.II.1931, do czasu zaś definitywnego załatwienia sprawy — o upoważnienie Izby Skarbowej w Krakowie do niezamykania zakładów szynkarskich w Krakowie i na prowincji. Zakłady te nie są karczmami i nie prowadzą restauracji, jednak władze skarbowe zmuszają je do uiszczania opłat akcyzowych według taryfy dla restauracji — jedynie na podstawie nieustalonych jeszcze prawomocnie w drodze urzędowej rocznych obrotów.

Kraków, dnia 12 maja 1931 r.

Prezes (—) Stanisław Wołkowski

Wiceprezes (—) Emanuel Rozenzweig.

Czy cennik jest afiszem?

Rzecz dzieje się w Paryżu. Władze miejskie zarządziły, aby restauratorzy wywieszali w oknie spis potraw wraz z dokładnem podaniem ceny każdej potrawy.

Restauratorzy paryscy zastosowali się ściśle do rzeczonoego przepisu, a wielu z nich posunęło swą skrupulatność w wypełnianiu zaleceń władz tak dalece, że wieczorem, gdy cenniki wystawione w oknie stają się niewidoczne — oświecili je specjalnymi lampkami. W ten sposób usunęli samorzutnie błąd, którego nie przewidziały władze, wydając przepis o ujawnieniu cen. Zdawałoby się, że wszystko jest w porządku i że u c z c i w o ś ć restauratorów powinna zaskarbić sobie uznanie władz municypalnych...

Tymczasem, „uznanie” to przybrało formę zgola nieoczekiwaną... Oto, na widownię wystąpił miejski urząd podatkowy:

„Panowie zapomnieli o art. 69 ustawy z dn. 13 lipca 1925, nakładającym podatek w wysokości 15 franków dziennie za każdy metr kw. afisza iluminowanego, plus 25% dodatku do podatku na rzecz miasta! Winni panowie są x franków, plus kara za niezawiedzenie właściwej władzy... i t. d.”

Tym razem restauratorzy paryscy zbuntowali się przeciwko „urzędowym” zarządzeniom! Oświadczyli wręcz, że płacić nie będą, ponieważ cennik nie jest

afiszem, że oświecili go w porze wieczornej cenniki wystawione w oknach zakładów, chcieli tylko wypełnić sumiennie przepis prawny, dotyczący cenników, nie afiszów — i wreszcie, że oni nie są winni temu, że istnieją przepisy obowiązujące, a pomiędzy sobą sprzeczne. Niektórzy ponadto zdjęli lampki, oświecające cennik.

Zaskoczony tym wybuchem „nielojalności” podatkowej urząd usiłował załatwić sprawę w drodze polubownej, redukując niektóre pozycje opłaty podatkowej i ustalając wysokość miesięcznego podatku od oświetlonych cenników na 345 franków (od metra kw.). Ponieważ restauratorzy paryscy trwają przy swoim poprzednim oświadczeniu, sprawę tego niefortunnnego podatku rozpatrzy niebawem sąd...

„SEKRETARZ”

W Londynie istnieje zawód jedyny na świecie: „serwetkarza”, czyli człowieka, który potrafi kunsztownie składać serwetki. Ów oryginalny budowniczy serwetek zarobił już na tym „fachu” spory majątek, gdyż bywa wzywany na wszelkie bankiety i żąda wcale niemałego honorarjum za swą pracę.

Ostatniem jego dziełem były kunsztowne piramidy z 3000 serwetek z okazji olbrzymiego bankietu na zjeździe wolnomularzy w Londynie.

Zebranie Zarządu Międzynar. Zw. Hotelarzy w Paryżu

W Paryżu odbyło się kolejne zebranie zarządu Międzynar. Związku Hotelarzy p. n. „Alliance Internationale de l'Hôtellerie“, na którym Polskę reprezentował prezes Naczelnej Organizacji Polskiego Przemysłu Hotelowego, a wiceprezes Międzynar. Związku, p. Henryk Kozieradzki.

Na posiedzeniu zarządu A. I. H. p. Kozieradzki wygłosił referat o sytuacji w hotelarstwie polskim. Powszechny kryzys ekonomiczny — podkreślił mówca — w szczególnie dotkliwy sposób dotknął przemysł hotelowy. Rosnący wciąż spadek frekwencji sprawił, że największe nawet przedsiębiorstwa zaniechały wszelkich inwestycji. Konieczność ograniczania się w wydatkach zmusza hotele do obniżania płac personelowi i redukowania do minimum budżetu reklamowego. Jednak mimo stosowania tych środków, opłacalność hotelu spadła dziś do poziomu bezprzykładnego, nie stojącego w żadnym stosunku do zysków, jakich miałby się prawo spodziewać hotelarz na podstawie ilości zajętych pokoi.

Na stan taki składa się cały szereg przyczyn. Przede wszystkim, należy wziąć pod uwagę, że zajęte są niemal wyłącznie pokoje najtańsze i z reguły — najwyżej 50 — 60% ogólnej ich ilości. Tymczasem ceny na pokoje zostały obniżone o 10 — 20%. N. O. prowadzi już od dłuższego czasu akcję za obniżeniem podatku od rachunków hotelowych, nakładanego przez każde miasto w dowolnej wysokości i dochodzącego do 50% ceny pokoju. Opłaty te, wyśrubowane do absurdalnych granic, obniżają frekwencję w hotelach i wyrządzają tem samem poważne straty hotelarzowi. Równie dotkliwe straty ponosi hotelarz, dzięki obowiązującym w Polsce stawkom amortyzacyjnym, które wynoszą 5% od ruchomości — bez względu na ich specyfikację.

Min. Pracy toleruje w praktyce umowy o pracę w hotelarstwie, zawierane między stronami z uwzględnieniem godzin nadliczbowych ponad obowiązujące normy 8-godz. dnia pracy. Zatargi w tej dziedzinie zdarzają się rzadko i naogół załatwiane bywają ugodowo. W Polsce obowiązuje zakaz zatrudniania w hotelarstwie dzieci poniżej 15 lat (D. U. R. P. Nr. 65/24 z 2.VII.1924).

Mówiąc o działalności N. O. p. prez. Kozieradzki zaznaczył, że podobnie jak w roku ubiegłym N. O. wyda niebawem w porozumieniu z Min. Skarbu i Min.

Przem. i Handlu informator „Hotele i Pensjonaty w Polsce“ na rok 1931, oraz specjalne wydanie dla zagranicy w ilości 15.000 egz. Ponadto, znajduje się już w stadium realizacji projekt stworzenia własnego organu prasowego.

Przeżywany w Polsce ciężki kryzys ekonomiczny sprawia, że na terenie organizacyjnym N. O. napotyka na poważne trudności. Liczba nowych zgłoszeń jest bardzo nieznaczna, zdarzają się też dość częste wypadki ubywania członków, którzy oświadczają, że nie są w stanie płacić składek.

W ostatnich czasach władze rządowe złożyły liczne dowody zainteresowania się zagadnieniem turystyki. Państwo — pojmując turystykę jako poważne źródło dochodów — nawiązało ściślejszą współpracę z organizacjami, które przede wszystkim kształtują linię rozwoju turystyki, a więc w pierwszym rzędzie — z N. O. Owocem tej współpracy jest załatwienie szeregu postulatów hotelarstwa, m. in. stworzenie szkoły zawodowej w Zakopanem, oraz będące w toku prace nad otwarciem szkół w Warszawie i Krakowie. Powzięto też szereg postanowień w dziedzinie wzmoczenia propagandy na rzecz rozwoju turystyki w Polsce. Już dziś hotelarstwo polskie liczyć się musi poważnie z koniecznością modernizacji przedsiębiorstw i nawet — zakładania nowych placówek, przystosowanych do wymagań turystów w stopniu wyższym, niż większość dzisiejszych hoteli i pensjonatów. Zrealizowanie tych koniecznych ze względu na dobro sprawy zamierzeń nie jest do pomyślenia bez pomocy instytucji kredytu hotelowego, której brak już dziś bardzo dotkliwie odczuwa hotelarstwo polskie.

W zakończeniu p. prez. Kozieradzki przytoczył opinię b. wicemin. St. Starzyńskiego, prezesa Komisji Międzyministerjalnej do zbadania zagadnień turystyki — zawartą w memorjale złożonym Prezesowi Rady Ministrów. P. Starzyński zastanawiając się nad możliwościami nasilenia w Polsce ruchu turystycznego, twierdzi z całym naciskiem, że należałoby sobie życzyć, aby wszystkie hotele i pensjonaty w Polsce zrzeszyły się w N. O. — i jeżeli znalazłyby się przedsiębiorstwa, któreby z jakichkolwiek względów nie chciały zadośćuczynić temu warunkowi, dla dobra sprawy nie należy się cofać nawet przed wydaniem specjalnych przepisów, które załatwiłyby tę sprawę w drodze przymusu prawnego.

PRZEMYSŁ HOTELOWY W STANACH ZJEDNOCZONYCH.

Oczywiście, gdy mowa o kraju dolara, cyfry dotyczące omawianego przedmiotu muszą być odpowiednio zawrotne! Według statystyki, ogłoszonej przez amerykańską prasę zawodową, przemysł hotelowy zatrudnia tam 1.580.000 pracowników. Na całym olbrzymim terytorjum St. Zjedn. znajduje się ponad 25 tysięcy hoteli o łącznej sumie 1.500.000 pokoi dla podróżnych. Cena za pokój waha się od 1 do 10 dolarów za dobę.

W wielkich miastach — każdy większy hotel jest wcale sporem miastem; można w nim mieszkać całe tygodnie, nie wydając się zupełnie z gmachu! Bo i poco miałoby się wychodzić na zatłoczone ludźmi i pojazdami ulice, skoro w „macierzystym“ gmachu znaleźć można literalnie wszystko... Sklepy najrozmaitszych branż, bary, kawiarnie, restauracje, teatr, kino, bank, biuro podróży, lekarze, dentyści, apteki, kwiatarnie i nawet... biuro pogrzebowe!...

NOWOCZESNY HOTEL W SERCU AFRYKI.

W Elisabethville (Kongo, Afryka środk.) wybudowano ostatnio luksusowy hotel „Le Grand Hotel Léopold II“ o 90 pokojach, wielkich, komfortowo urządzonych salonach i posiadający nawet salę teatralną na 500 osób. W samym sercu Afryki — hotel ten jest prawdziwą oazą kultury europejskiej! Jedyną słabą stroną nowego tego zakładu jest personel, złożony wyłącznie z murzynów — daleki od ideału służby w naszym pojęciu. Czarni — to duże dzieci, wymagające nieustannego dozoru; maître d'hôtel ma nielada kłopot z musztrowaniem swych czarnych podwładnych!...

WYNALAZCA GRY BILARDOWEJ.

Publicysta włoski, Jakób Celli, znajdując się w bibliotece Magliabecchiana we Florencji, znalazł przypadkowo w starych foljantach nazwisko wynalazcy gry w bilard.

Jest nim Mikołaj Martelli, florentyńczyk.

Narodziny majonezu

Majonez (w pisowni francuskiej: la sauce mayonnaise) powinien być właściwie pisany „mahonaise”. Wyjaśnia to historia powstania tej nazwy.

Po bitwie pod Port-Mahon w roku 1756, która zakończyła się klęską Prusaków, marszałek książę de Richelieu był rzetelnie głodny. Wszak od wielu godzin nie miał nic w ustach! Spostrzegłszy więc skromną oberżę przy drodze, którą kroczyły zwycięskie wojska francuskie, książę zsiadł z konia przed chałupą.

Oberżysta przeraził się nie na żarty, gdy książę zażądał, aby mu natychmiast podano coś do zjedzenia. Nieborak tłumaczył się, że nie ma w swej kuchni nic godnego podniebienia tak dostojnego gościa! Richelieu, czując głód coraz dotkliwszy, ofuknął oberżystę i kazał sobie podać to, co jest, choćby były to resztki z niedojedzonych potraw...

Niebawem zjawił się na stole półmisek z pokrajanym zimnym mięsiwem, zaprawionym jakimś nieznanym księciu sosem. Richelieu zdumiał się, skosztowawszy potrawy wyglądającej niepozornie, lecz niezrównanej w smaku. I, oczywiście, zbesztal oberżystę: „Mówiłeś, że nie masz u siebie nic do jedzenia, a taką pyszną podałeś mi potrawę! Jak ją przyrządziłeś?”

— „Z jaj, Wasza Wysokość! Stąd ten smak mięsa, który tak przypadł księciu do gustu”.

Wynalazek kulinarny skromnego oberżysty z Port-Mahon uzyskał rychło zasłużony rozgłos. „Sauce mayonnaise” pod rozlicznymi postaciami do dziś dnia jest przysmakiem cenionym wysoko przez smakoszków...

Ceny win w menu restauracyjnym

Przed wojną pierwszorzędne nasze restauracje, wzorem Zachodu, przyjęły system drukowania osobno na wytwornym papierze cennika win. Podawało się go gościowi razem z kartą menu. Obecnie system ten okazał się nieodpowiedni. Zubożenie konsumenta sprawiło, iż coraz mniej spożywa się obecnie win przy posiłku. Gość poprostu odsuwa od siebie podawany mu razem z menu cennik win...

Wynikła zatem potrzeba zmuszenia gościa do zwrócenia uwagi na ceny wina w inny jakiś sposób. Wiele zakładów rozwiązało tę kwestję w ten sposób, że cennik win umieszczono na karcie menu w miejscu widocznym, tak, by gość, przeglądając spis potraw, musiał się mimowoli natknąć na spis win.

Na łamach „Revue du Vin de France” p. Wiktorja Daniel, właścicielka restauracji „Le Roy Gourmet” w Paryżu, pisze, że sposób taki stosuje już od roku i na podstawie całorocznej obserwacji stwierdziła, że spożycie wina w jej zakładzie wzrosło o 40% w porównaniu z rokiem ubiegłym, kiedy cennik win drukowano osobno.

Umieszczając spis win na dole karty menu, p. Daniel, według jej słów, osiągnęła to, że gość, który nie miał zamiaru spożywać wina przy obiedzie, natknąwszy się na spis win i znęcony niewysokimi cenami — zamawiał butelkę czy choćby lampkę swego ulubionego wina. Gdyby podano mu cennik win osobno — prawdopodobnie nie wziąłby go nawet do ręki, mając na względzie konieczność liczenia się z groszem...

Zdanie pani Daniel polecamy uwadze naszych restauratorów.

BROWARY I FABRYKA OCTU

GUSTAW KEILICH

ŁÓDŹ

Tel. 100-25

WARSZAWA

Tel. 421-00

CIECHOMICE

Tel. Płock 17

PIWA

JASNE I CIEMNE
w butelkach, syfonach i antałkach

Specjalność:
NIEDOŚCIGNIONEJ JAKOŚCI
PIWO JASNE

„KRYSZTAŁ”

LEMONJADY:

Limetta, Stołowa-Akwasan,
Citronata, Kefirella

OCT SPIRYTUSOWY

stołowy, mocny, eksportowy,
specjalny do marynat

Skład fabryczny: Warszawa, ul. Mireckiego 3, tel. 421-00

W GOŚCINIE W CIECHOMICACH

Niewiele stosunkowo przedsiębiorstw przemysłowych w Polsce zdaje sobie sprawę ze znaczenia, jakie posiada dla każdego z nich harmonijna współpraca z odbiorcami. Nieliczne tylko z pośród nich starają się o utrzymanie bliższego kontaktu ze swymi odbiorcami, wykorzystując każdą nadarzącą się po temu sposobność. Są to przedsiębiorstwa prowadzone z głęboką znajomością rzeczy i już ta tylko okoliczność wystawia im jaknajchlubniejsze świadectwo.

Do rzędu takich właśnie przedsiębiorstw należy znana dobrze na rynku krajowym, poważna placówka przemysłu piwowarskiego — browar Gustawa Keilicha w Łodzi. Jak już mieliśmy sposobność podkreślić w n-rze marcowym naszego pisma, pisząc o 50-letnim jubileuszu tej placówki — zarząd browaru Gustawa Keilicha stale daje dowody zrozumienia tej ważnej zasady prowadzenia przedsiębiorstwa, jaką jest wzajemne zbliżenie się wytwórcy i sprzedawcy.

Świeżo mieliśmy ponowny tego dowód w postaci zaproszenia przez zarząd firmy grona restauratorów warszawskich oraz redakcji naszego pisma do zwiedzenia browaru w Ciechomicach pod Płockiem, stanowiącego drugi browar przedsiębiorstwa pod firmą Gustaw Keilich w Łodzi. Wycieczka ta, odbyta w niedzielę 17 maja, zgromadziła 18 osób z prezesem Stow. warszawskiego p. Wróblewskim na czele. Wzięli w niej udział pp.: prez. W. Wróblewski, wiceprezes J. Jabłonowski, skarbnik B. Zakrzewski, członkowie zarządu — L. Klemberg i F. Piotrowski oraz członkowie — L. Bogdański, J. Dulowski, S. Jakubowski, W. Koćmierowski, M. Sałachówna, J. Wilewski, H. Ziegenhirte, W. Żochowski. Z ramienia redakcji „Restauratora i Hotelarza Polskiego“ wzięli udział pp.: St. Garztecki, K. Arenwaldt i J. Szulc.

W przepiękny słoneczny poranek wyruszyli goście w drogę autokarem, oddanym do ich dyspozycji przez zarząd browaru — w towarzystwie kierownika warszawskiego oddziału firmy p. Jerzego Keilicha. W Ciechomicach, dokąd wycieczka przybyła o godz. 1-ej, zgotowali gościom niezwykle serdeczne przyjęcie współwłaściciele firmy pp. Teodor i Artur Keilichowie. Ujmujące obejście i gościnność sympatycznych gospodarzy stworzyły od pierwszej chwili atmosferę niewymuszonej swobody — najcenniejszy moment przy zetknięciu się osobistym ludzi, którzy się dotąd

nie znali...

Słońce, jak gdyby zamówione specjalnie na ten dzień przez zapobiegliwych gospodarzy, ukazało gościom posiadłość ziemską, na której położony jest browar — dosłownie w najlepszym świetle! Malowniczy krajobraz okoliczny, a zwłaszcza uroczy widok na Płock, rozsiadły na wzgórzu nad wstęgą Wisły — stanowią przepiękne obramowanie dla posiadłości pp. Keilichów. Niekończącą się serją zachwyty gości przerwali gospodarze, zapraszając gości do stołu...

Przy obiedzie przemówili do gości w serdecznych słowach pp. Teodor i Jerzy Keilichowie, toastując za pomyślny rozwój przemysłu restauracyjnego, na co w imieniu gości odpowiedział prez. Wróblewski toastem na cześć gospodarzy. Następnie zabrał głos p. Arenwaldt, wyjaśniając — jako kierownik działu reklamy i propagandy naszego wydawnictwa — jak powinni przeprowadzać akcję reklamową producenci i odsprzedawcy, aby osiągnąć tą drogą maksymalne korzyści.

Właściwe zwiedzanie Ciechomic odbyło się po obiedzie: oprowadzaniem gości i informowaniem ich o szczegółach produkcji zajęli się pp. Teodor, Artur i Jerzy Keilichowie, oraz p. Weisig, Müller i Kunkiel — współpracownicy firmy Gustaw Keilich.

Na wstępie pokazano gościom chlubę gospodarstwa w Ciechomicach — na wysokim poziomie hodowli postawioną oborę zarodową, oraz

stajnię koni rasowych. Ogólny zachwyty wywołała stadnina ciechomiczka: okazało się, że w osobie p. Teodora Keilicha rywalizują o lepsze: sprężysty kierownik placówki przemysłu piwowarskiego i — zamiłowany hodowca koni!

Następnie rozpoczęło się szczegółowe zwiedzanie urządzeń browaru. Zabudowania browaru znajdują się na terenie posiadłości w Ciechomicach, obejmującej łącznie 360 morgów ornej ziemi i łąk. Jest to browar niewielki, jeśli chodzi o cyfrę produkcji, lecz niezależnie od tego — wyposażony w urządzenia nowoczesne, niespotykane nieraz w wielu zakładach, przerastających go znacznie rozmiarami. Gros, zresztą, zakładów przemysłowych firmy „Gustaw Keilich“ znajduje się w Łodzi; w ogólnej wysokości produkcji firmy — produkcja browaru oraz fabryki wód gazowych i rozlewni octu w Ciechomicach stanowi około 25%.



Przed dworem w Ciechomicach.

Pierwsze wrażenie, jakie odnosi się przy wejściu do zabudowań browaru, to — idealna czystość, panująca i tam nawet, gdzie, zdawałoby się, z natury rzeczy nie można jej utrzymać. Schludność i następnie — podziwu godna celowość w rozmieszczeniu aparatury... Praca ręczna ograniczona do minimum. Za ludzi pracują maszyny; obsługują je — jak również własną elektrownię — motory Diesla.

Idąc zgodnie z kolejnymi fazami produkcji, należy zacząć opis od nowoczesnych maszyn do czyszczenia jęczmienia, które sortują ziarno, oddzielając gatunek przeznaczony do wyrobu piwa od odpadków, idących na paszę dla bydła. Z maszyn tych wysortowane ziarno przechodzi do 3 wielkich kadzi o łącznej pojemności 180 hl., w których moczy się przez trzy doby; stąd — trafia do słodowni, gdzie odbywa się proces kielkowania, trwający 7 — 9, a w zimie do 14 dni. Z kolei, „zielony sól“, po dokładnem wysuszeniu go w suszarni przy 70° C, przechodzi na maszyny pozbawiające go kielków i stąd — do śpichrzów, gdzie może pozostawać przez dłuższy czas, nie psując się.

Ze śpichrzów transportuje się sól automatycznie do wielkich śrutowników (młynów) i do kadzi zaciernych, mieszczących od razu 240 hl. słodu. Odprowadzony z nich ekstrakt piwny do potężnego kotła warzelnego gotuje się z chmielem, poczem otrzymane piwo zostaje odprowadzone do specjalnej chłodni, gdzie nasycza się je powietrzem i strąca do 6° C.

Następna faza produkcji ma miejsce w fermentowni. Tu zadaje się piwo drożdżami w t. zw. kadzi matkowej i rozprowadza się je automatycznie po kadziach fermentacyjnych, w których piwo odbywa kilkunastodniowy proces fermentacyjny. Dalszą — po wolną fermentację pod ciśnieniem kwasu węglowego odbywa piwo w piwnicach składowych, w 35 fasach drewnianych, o pojemności około 2000 hl. Osobliwością piwnic składowych w Ciechomicach jest pomyślowe urządzenie lodowni: oto, oprócz lodu, którym są obłożone szczelnie fasy, znajduje się tam jeszcze olbrzymi jednolity blok lodu za ścianą, z wywierconymi otworami, które płynnie stale do piwnic strumień chłodnego powietrza.

Po ukończeniu procesu fermentacji piwo przechodzi na filtry, z których rozprowadza się je za pomocą automatów do antalków i butelek. Używane przy tem aparaty obciążają 1500 butelek na godzinę. Z kolei, butelki przechodzą do pasteuryzatorów, poczem gotowe już są do rozwózki, którą uskutecznia się przy pomocy własnego taboru transportowego, składającego się z kilkunastu zaprzęgów konnych i 12-tonnowych aut ciężarowych.

Podczas gdy browar firmy w Łodzi produkuje już o 100% więcej piwa niż przed wojną, w Ciechomicach nie osiągnięto jeszcze całkowitej produkcji przedwojennej, ale już i obecne wyniki uważać należy za dowód niezmiernie wyteżonej i ofiarnej pracy kierowników przedsiębiorstwa — zważywszy na spustoszenie Ciechomic w latach wielkiej wojny...

I dodajmy, że nietylko ilość piwa, wyrabianego w browarze Gustawa Keilicha, wchodzi tu w rachubę, lecz przede wszystkim — rzeczywiście wysoka jakość produktu, jak o tem przekonali się dowodnie uczestnicy wycieczki! Jest to argument najsilniejszy, który najlepiej toruje drogę wyrobom firmy „Gustaw Keilich“ na wszystkich rynkach krajowych.

Po szczegółowym zwiedzeniu browaru goście zapoznali się z urządzeniami rozlewni octu i fabryki wód gazowych. Tych ostatnich produkują Ciechomicę przeciętnie około 6000 but. dziennie, pokrywa-

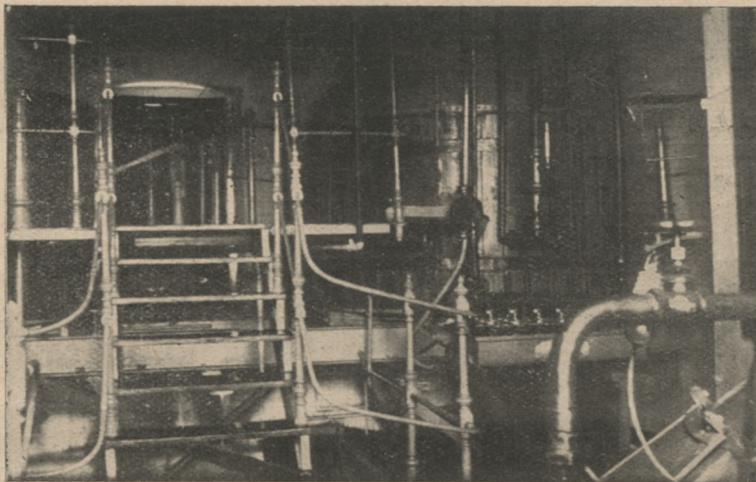
jąc również z łatwością każde większe zapotrzebowanie. I tu raz jeszcze uczestnicy wycieczki mieli możliwość przekonać się osobiście o wybornej jakości wyrobów firmy „Gustaw Keilich“, tym razem — lemonjad: „Kefirelli“ (zawierającej kwas mlekowy), „Limetty“ i „Cytrynowej“.

Gościnni gospodarze nie poprzestali bynajmniej na ukazaniu swym gościom tego, co było godne widzenia w Cie-

chomicach — lecz zaproponowali jeszcze przejażdżkę do oddalonego o 6 km. Płocka. Oczywiście, z propozycji tej skorzystali chętnie wszyscy uczestnicy wycieczki. Niestety, z powodu braku czasu, pobyt w Płocku trwał dość krótko; wystarczyło czasu zaledwie na zwiedzenie prastarej katedry i skarbca katedralnego, oraz na pobieżne zapoznanie się z wyglądem tego pięknego miasta.

Tymczasem w Ciechomicach zastawiono już stoły do kolacji. Na miłej pogawędce spędzili goście kilka jeszcze godzin. W imieniu wszystkich dziękowali gospodarzom za gościnne przyjęcie prez. Wróblewski i red. Garztecki, toastując za dalszy rozkwit firmy „Gustaw Keilich“.

Późnym już wieczorem wyruszyli uczestnicy wycieczki w powrotną drogę, odprowadzani do Warszawy przez pp. Artura i Jerzego Keilichów. Opuszczając gościnne Ciechomicę, unieśli ze sobą trwałą pamięć o niezwykle serdecznym i ujmującym przyjęciu, jakiego doznali — i uczucie szczerego podziwu dla energii i pracowitości ludzi, stojących na czele przedsiębiorstwa, wartość którego mieli możliwość naocznie ocenić...



Fragment warzelni.

Walne zebranie Nacz. Org. Polsk. Przem. Hotelowego

W dniu 25 kwietnia r. b. odbyło się w Warszawie III-cie doroczne walne zebranie Naczelnej Organizacji P. P. H., przy udziale członków z Warszawy i prowincji, oraz zaproszonych gości. M. in. wzięli udział w obradach pp.: radca Sianożęcki z Min. Przem. i Handlu, radcowie Repeczko i Stępniewicz z Min. Skarbu, mec. Nowicki i red. Garztecki.

Obrady rozpoczęto w godzinach przedpołudniowych w Hotelu Polonia Palace. Na wniosek prezesa zarządu N. O. p. Kozieradzkiego wybrano prezydium zebrania w następującym składzie: przewodniczący — p. Bocquet, asesorowie — pp. Milde i Pluciński.

Przed rozpoczęciem obrad zebrani uczcili przez powstanie pamięć zmarłego członka N. O. p. Michałowskiego (wł. hotelu „Royal“ w Warszawie); następnie, odczytano depeszę, nadesłaną przez p. Kowalskiego z Wilna. Po przyjęciu protokołu z II-go walnego zebrania wysłuchano sprawozdania z działalności N. O. za rok 1930. Referent p. dyr. Strauch przypomniał na wstępie poszczególne fazy rozwojowe N. O. od momentu, w którym została powołana do życia. Przechodząc do sprawozdania z działalności zarządu, p. Strauch omówił najważniejsze ze spraw, nad którymi pracował zarząd w ciągu swej kadencji: swobodne określanie cen na pokoje, sprawa amortyzacji inwentarza hotelowego, sprawa średniej dochodowości hoteli, przepisów meldunkowych, podatków komunalnych, Kasy Chorych, sprawa retencji i eksmisji i t. d.

Z bieżących prac p. Strauch wymienia, jako najważniejszą — sprawę wydania informatora hotelowego, zwracając uwagę zebranych na znaczenie propagandowe tego wydawnictwa, efekt finansowy dla N. O., oraz na bogaty materiał informacyjny, zebrany tą drogą. Zarząd opracowuje obecnie listy gości niewypłacalnych.

Na terenie międzynarodowym N. O. brała udział w pracach „Alliance Internationale de l'Hôtellerie“; ze spraw szczególnie interesujących polski przemysł hotelowy omawiano kwestję swobodnego określania cen na pokoje i sprawę napiwków.

Po wysłuchaniu i przyjęciu sprawozdania finansowego za rok 1930, oraz sprawozdania komisji rewizyjnej, zebrani jednogłośnie udzielili absolutorjum ustępującemu zarządowi.

Następnie, mec. Nowicki wygłosił referat o potrzebie zreformowania przepisów prawnych, dot. ochrony hotelarza przed wyzyskiem ze strony niesumiennej klientów. Streszczenie tego interesującego referatu znajdą czytelnicy na innem miejscu.

Po przerwie — podjęto dalsze obrady w godzinach popołudniowych w Hotelu Europejskim, pod przewodnictwem p. Borowskiego. Prez. Kozieradzki wygłosił referat o obecnej sytuacji przemysłu hotelowego, podkreślając ciężkie położenie tego przemysłu, wynikające z silnie zmniejszonej frekwencji i związanego z tem znacznego zmniejszenia dochodów. Ciężki kryzys w hotelarstwie pogłębia wydatnie ta okoliczność, że mimo zabiegów ze strony N. O. nie udało się dotąd stworzyć instytucji kredytu hotelowego. Zainteresowanie okazane sprawie turystyki przez czynniki rządowe, zawiera w sobie zapowiedź możliwego zwrotu na lepsze w sytuacji przemysłu hotelowego. Pierwszym widomym objawem tego zainteresowania są prace nad stworzeniem szkolnictwa zawodowego.

Po wysłuchaniu referatu prez. Kozieradzkiego zebrani wybrali władze N. O. na okres 1931/32 w składzie następującym:

Z a r z ą d: Prezes — H. Kozieradzki, wiceprezes — B. Kosiński, sekretarz — A. D. Strauch, skarbnik — K. Berger, członkowie — M. Lauber, H. Wilczyńska, Z. Woyciechowska. Zastępcy członków zarządu — pp.: W. Borman, A. Kownacki i J. Pluciński.

K o m i s j a r e w i z y j n a: Przewodn. — Wł. Bocquet, członkowie — Wł. Grabowski, B. Milde i M. Szaniawska.

K o m i s j a k w a l i f i k a c y j n a: Przewodn. — B. Kosiński, członkowie — K. Berger, W. Borman, S. Borowski, Z. Karwosiecki, H. Wilczyńska i Z. Woyciechowska.

Po załatwieniu sprawy preliminarza budżetowego na rok 1931 wysłuchano referatu p. Wilczyńskiej, która omówiła wyczerpująco sytuację pensjonatów w Warszawie. Praca organizacyjna na terenie pensjonatów (zwłaszcza na prowincji) natrafiła na poważne przeszkody. Dzieje się tak dlatego, że pensjonaty walczą z trudnościami finansowymi nierównie większymi od tych, które nekają przemysł hotelowy; nie mniej uciążliwe są trudności natury prawnej, jak np. wyjęcie z pod ustawy o ochronie lokatorów, przymusowe usuwanie z mieszkań, przejmowanych na urzędy państwowe, brak ochrony przed konkurencją osób prywatnych, które nie ponosząc żadnych ciężarów, wynajmują pokoje przyjezdnym po cenach niższych od cen w pensjonatach i t. d.

Dziękując N. O. za poparcie, udzielane pensjonatom, zaznacza p. Wilczyńska, że wystąpienia N. O. w sprawie zmiany przepisów prawnych o gościach niewypłacalnych mają dla pensjonatów zasadnicze znaczenie, zwłaszcza, że pensjonaty są narażone na większe straty niż hotele — z tytułu niepokrytych wydatków na utrzymanie nieuczciwego lokatora.

Następnie p. red. Garztecki zreferował sprawę wydawania przez N. O. własnego organu prasowego. Sprawa ta została już pozytywnie zdecydowana w roku ub. na II-em walnem zebraniu, które wypowiedziało się za stworzeniem własnego organu prasowego. Obecnie prowadzone są w łonie zarządu N. O. prace nad zrealizowaniem tej doniosłej kwestji.

W ostatniej części obrad zaakceptowano szereg zgłoszonych wniosków, m. in. wniosek o utworzenie Komisji Delegatów z prowincji pod przew. p. Borowskiego i Komisji Rzeczników-Instruktorów pod przew. p. Myło.

P. radca Repeczko podniósł z naciskiem, że znaczenie turystyki i hotelarstwa, będącego podstawą jej racjonalnego rozwoju, znalazło zupełne zrozumienie wśród czynników rządowych, które też dążą do nawiązania jaknajściślejszej współpracy z N. O. — jako wyrazicielką postulatów polskiego przemysłu hotelowego.

Jako sekretarz Komisji Międzyministerjalnej do zbadania zagadnień turystyki, p. radca Repeczko zapowiedział wydanie w najbliższym czasie drukowanego sprawozdania z prac tej komisji, która w dniu 16 marca r. b. zakończyła swe czynności — i w memorjale przedłożonym Prezesowi Rady Ministrów zajęła przychylne stanowisko wobec wszystkich zasadniczych postulatów, wysuniętych w imieniu przemysłu hotelowego przez członka tej komisji, prezesa N. O. p. Kozieradzkiego.

Po zakończeniu obrad, przedstawiciel firmy „Linguaphone“ demonstrował wobec uczestników zjazdu najnowszą metodę nauczania języków obcych zapomocą płyt gramofonowych.

Uczmy się języków obcych!

Widoczna dbałość polskiego przemysłu hotelowego i restauracyjnego o postawienie swych zakładów na poziomie europejskich placówek hotelarsko-restauracyjnych posiada w pewnych dziedzinach dość poważne luki, które udaremniają częstokroć te wysiłki, podejmowane w kierunku dostarczenia gościom wszelkich dostępnych wygód i otoczenia ich atmosferą komfortu. Oczywiście, w pierwszym rzędzie stosuje się te wysiłki wobec cudzoziemców, którzy stanowią kategorię gości najbardziej pożądaną.

Otóż tu właśnie, wobec turystów zagranicznych, luki, o których mówiliśmy, występują szczególnie wyraźnie. Niedosć usilnie staramy się o to, by umożliwić cudzoziemcowi porozumienie się w hotelach i restauracjach w jego rodzinnym języku, lub przynajmniej — w języku o charakterze międzynarodowym. W niewielu tylko zakładach cudzoziemiec może u nas rozmówić się z kimś z personelu — w większości wypadków z szefem recepcji w hotelach. Rzadko się zdarza, by portjer znał jeden lub kilka języków obcych. I to już wszystko. Reszta personelu z reguły nie zna zupełnie języków obcych...

Obecnie, gdy sprawa stworzenia szkolnictwa zawodowego dla branży restauracyjno-hotelarskiej znajduje się już w stadium realizacji, istnieje nadzieja, że dotkliwa ta luka w wykształceniu personelu zostanie częściowo choćby wypełniona. Oczywiście, nie można oczekiwać poważniejszych rezultatów szkolnego nauczania języków. Zrozumieli to ci z pośród hotelarzy, którzy na własną rękę urządzali specjalne kursy języków obcych dla personelu w swych zakładach. Koszt wszakże urządzania takich kursów jest zbyt wielki i nie opłaca się w zestawieniu z osiągniętymi tą drogą wynikami. Tem się tłumaczy fakt, że sporadyczne próby nauczania personelu języków obcych, podejmowane przez same przedsiębiorstwa, zostały w większości wypadków poniecane.

Chcemy zwrócić uwagę naszych czytelników na pewną inowację w dziedzinie nauczania języków — na metodę, dziś już bardzo rozpowszechnioną, z którą mieliśmy możliwość zapoznać się na ostatnim zjeździe Naczelnej Org. P. P. H. w Warszawie. Mówimy o metodzie „Linguaphone“, która istotnie może oddać wielkie usługi przy uczeniu personelu hotelowego i restauracyjnego języków obcych.

Jak mieliśmy możliwość stwierdzić, lekcje prowadzone metodą „Linguaphone“ są tak łatwe, a sposób przyswajania ich uczącym się tak prosty, że nawet na najniższym poziomie stojący pracownik skorzysta z nich może w całej pełni. Korzyści dla pracowników hoteli i restauracji są tem większe, że w kursach tych są lekcje, które niemal w całości wyczerpują zapotrzebowanie językowe w zakresie ich służby. Metoda ta ma tę ponadto zaletę, że stosować ją można w każdym zakładzie, bez względu na jego siedzibę — w kilku kompletach zbiorowych, przyczem da się podzielić pracowników na kilka grup, które uczyłyby się najważniejszych języków europejskich. Tym sposobem, w krótkim bardzo czasie zakład pozyskałby zastęp pracowników, mówiących kilkoma językami.

Z tych względów metodę „Linguaphone“ śmiało polecić można wszystkim hotelarzom i restauratorom, którzy pragną wyszkolić personel w zakresie języków obcych. Jakkolwiek przeżywamy obecnie okres bardzo ciężki — wydatek uczyniony na podniesienie poziomu zakładu i zwiększenie jego frekwencji może się sowieć opłacić. Dodać trzeba, że wydatek ten jest naprawdę niewielki, zwłaszcza przy większych kompletach.

Wszelkich wyjaśnień w tej sprawie udziela „Linguaphone Institute w Polsce“, Warszawa, Kredytowa 4, który zapewnił nas, że powołującym się na nasze pismo udzieli wszystkich możliwych ułatwień w nabyciu odnośnych kursów.

MUZYKA POLSKA NA FALACH ETTERU.

Wychodzący w Paryżu „Głos Polski we Francji“ — organ wychodźstwa polskiego — donosi, że redakcja tego pisma otrzymała pod adresem „Polskiego Radja“ szereg listów dziękczynnych od swych czytelników z całej Francji.

Rodacy nasi, którzy dla chleba osiedlić się musieli zdala od ojczyzny, w serdecznych słowach piszą o wzruszeniu, jakie przeżywają przy swych odbiornikach radiowych — w godzinach transmisji muzyki polskiej z Warszawy. Szczególnem uznaniem cieszą się wśród naszych rodaków we Francji transmisje muzyki tanecznej — skoczne mazury i oberki, smętne kujawiaki... Audycje te są transmitowane z warszawskiej kawiarni „Gastronomja“.

W NAJLEPSZYM PUNKCIE

m. Częstochowy, na rogu II Aleji i ul. Kościuszki, jest do wdzierżawienia od zaraz obszerny lokal, skład. się ze sklepu, sali, 2 pokoi i ubikacji, nadający się na restaurację, kawiarnię, pasztecarnię i t. p. Szczegóły na miejscu, III Aleja 53, Jung, osobiście lub listownie.

KONIAKI
RUMY
ARAKI



WHISKY
WÓDKI
LIKIERY





WINKELHAUSEN
STAROGARD (POMORZE)
ROK ZAŁOŻ. 1846

Ochrona hotelarza przed niesumienным klientem

Streszczenie referatu, wygłoszonego przez mec. Nowickiego, na walnem zebraniu Nacz. Org. P. P. H.

Jeśli chodzi o zabezpieczenie hoteli przed niesumiennymi lokatorami, to na ziemiach b. zaboru rosyjskiego sprawa ta przedstawia się zgoła opłakanie. Prawodawstwo rosyjskie, które obowiązuje dotąd jeszcze na tych ziemiach, nie chroni zupełnie hotelarza przed wyzyskiem ze strony nieuczciwego lokatora. Nie daje mu nawet i tej iluzorycznej, zresztą, ochrony, jaka wynika z t. zw. prawa retencji, przewidzianego w prawodawstwie, obowiązującym na terenie b. zaborów niemieckiego i austriackiego.

Prawo o przywilejach i hipotekach z roku 1825 w art. 7 stanowi, że „oberżysta za wszelkie dostarczenia dla gościa ma przywilej na jego rzeczach, znajdujących się w oberży“. Przywilej ten na tem polega, że właściciel hotelu, obok innych wierzycieli, po sprzedaży z licytacji nieruchomości niewypłacalnego lokatora, otrzymuje swoją należność przed innymi wierzycielami, którzy przywileju tego nie mają.

Jak widać, „przywilej“ ten praktycznie jest niemal bez znaczenia. Zanim hotel uzyska wyrok zasądający, albo chociaż — zabezpieczenie powództwa przy jego wytoczeniu — nieuczciwy dłużnik ma aż zbyt wiele czasu na to, by hotel opuścić... wraz z rzeczami! A trzeba wiedzieć, że po wyniesieniu rzeczy z hotelu, hotel już nie ma „przywileju“ na tych rzeczach...

Prawo karne obchodzi się z nieuczciwymi dłużnikami do przesady łagodnie. Nieuregulowanie rachunku w restauracji uważane jest za oszustwo, gdyż gość, zamawiając potrawy, wie z góry, że nie posiada pieniędzy na zapłacenie rachunku. W odniesieniu do gości hotelowych prawo stosuje inną interpretację: gość mógł mieć fundusze na pokrycie rachunku, gdy wprowadzał się do hotelu, a już w czasie pobytu w hotelu mógł wydać je lub stracić... Wobec takiej interpretacji, hotelarz jest bezsilny! Chcąc zarzucić niewypłacalnemu gościowi oszustwo, musi hotelarz udowodnić, że gość wprowadził się do hotelu wiedząc z góry, że nie będzie mógł uregulować rachunku. W praktyce jest to, oczywiście, niewykonalne... Chyba, że ma się do czynienia z recydywistami.

Zdarzają się wypadki, że hotelarz wobec odmowy uiszczenia rachunku, na własną rękę zatrzymuje rzeczy gościa do czasu, aż klient uiszczy swą należność. Postępowanie takie grozi hotelarzowi konsekwencjami bardzo przykre. I tak, gość może oskarżyć hotelarza o samowolę, o przywłaszczenie sobie cennych rzeczy, które rzekomo skradziono mu z walizek i t. d.

Nie można więc nikomu polecać uciekania się do wymierzania sobie sprawiedliwości na własną rękę.

Naprawa obecnych stosunków prawnych w tej dziedzinie nie jest bynajmniej rzeczą łatwą. Zdawałoby się napozór, że udzielenie hotelom na terenie b. zaboru rosyjskiego prawa retencji sprawę tę rozwiązuje. W rzeczywistości jednak ten sposób zabezpieczenia ma wiele słabych stron. Przedewszystkiem, niesumienny płatnik, wiedząc, że grozi mu zatrzymanie rzeczy — może więcej wartościowe przedmioty wynieść zawczasu, a zostawić hotelowi puste, lub... wypchane cegłami walizki! Dalej, gość pozbawiony rzeczy może oświadczyć, że bez nich nie może się usunąć z hotelu. Siłą go usunąć nie można bez narażenia się na skargę o stosowanie represyj osobistych; ponadto wywoływanie w hotelu nieuniknionej w takich wypadkach awantury jest wysoce niepożądane ze względu na innych gości.

Należałoby zatem szukać innego wyjścia, któreby

lepiej zabezpieczało hotele od nadużyć, niż prawo retencji. Jako środek, który może zmniejszyć ryzyko hoteli, należałoby stosować system wystawiania rachunków na krótsze okresy, niż praktykowane obecnie przedkładanie gościowi rachunku do uregulowania co tydzień. Przez ściąganie należności np. co 2 — 3 dni uniknęłoby się często strat z tytułu niezapłaconych zaległości.

Dodać też trzeba, że obowiązujący na terenie b. Kongresówki kodeks Napoleona, a na wschodnich ziemiach b. zaboru rosyjskiego — kodeks rosyjski — w dziale o najmie negują zupełnie specyficzny charakter najmu pokoi w hotelach.

Należałoby np. wprowadzić przepis, iż najem pomieszczeń w hotelach uważa się za zawarty na taki okres, za jaki według przyjętego w tym zakładzie zwyczaju opłaca się należność i, że nieuiszczenie należności za wynajęte w hotelu pomieszczenia przez biorącego w najem daje prawo wypuszczającemu w najem (oprócz dochodzenia swej należności w zwykłej drodze) niezwłocznego objęcia w swe posiadanie lokalu, zajmowanego przez zalegającego z opłatą klienta.

Byłoby rzeczą wskazaną, by Naczelną Org. P. P. H. powołała do życia specjalną komisję, która opracowałaby projekt przepisów o najmie pomieszczeń w hotelach i pensjonatach, celem przedłożenia tego projektu Komisji Kodyfik., która układa obecnie Kodeks Cywilny.

Jak widzimy, sprawa ochrony hotelarza przed wyzyskiem ze strony niesumienного klienta domaga się natychmiastowego jej uregulowania. Podobnie jak u nas — rzecz przedstawia się również we Francji, gdzie ustawa z dnia 26.VII.1873 r., zmieniająca art. 401 franc. kodeksu karnego, chroni tylko przed niesumiennymi konsumentami właścicieli restauracji, kawiarni i kabaretów. Czwarty artykuł tego paragrafu brzmi tak:

„Każdy, kto wiedząc, że nie jest w możności zupełnie zapłacić za to, co zje lub wypije w lokalach do tego przeznaczonych, zje jednak lub wypije i nie zapłaci, będzie karany więzieniem od 6 dni do 8 miesięcy, lub grzywną od 16 do 200 franków“.

Jak widać z brzmienia tego paragrafu, nie chroni on hoteli. Prawodawca ówczesny sądził, że hotel jest dostatecznie chroniony przez sam fakt, że klient zostawił tam swój bagaż. Dziś wiemy, co znaczy taka problematyczna ochrona.

Obecnie deputowany Antoni Borrel złożył w Izbie wniosek o zmianę art. 401 fr. K. K., który ma otrzymać brzmienie następujące:

„Każdy, kto wiedząc, że nie jest w możności zupełnie zapłacić za to, co zje lub wypije w lokalach do tego przeznaczonych — zje jednak lub wypije, wreszcie skorzysta z mieszkania w hotelu dla podróżnych i tam zje i wypije — a nie zapłaci, będzie karany więzieniem od 6 dni do 8 miesięcy lub grzywną od 16 do 200 franków“.

Jesteśmy przekonani, że parlament uchwali wniosek dep. Borrela i że tem samem, hotelarze francuscy uzyskają skuteczną ochronę swych interesów.

Sprawa ochrony interesów hotelarzy jest obecnie przedmiotem studjów Międzynarodowego Związku Hotelarzy, który dąży do unormowania jej na ogólnych zasadach.

Walne Zebranie Restauratorów Śląska Cieszyńskiego

W dniu 27.III. b. r. odbyło się w Cieszynie walne zebranie Związku Restauratorów Śląska Cieszyńskiego, pod przew. prezesa Jaworskiego.

Na wstępie wysłuchali zebrani sprawozdania Zarządu z czynności za rok 1930, sprawozdań skarbnika i komisji rewizyjnej. W dyskusji nad budżetem na rok 1931 zaproponowano podwyższenie składek członkowskich o 20 gr. celem uzyskania pokrycia na wydatki związane z wyjazdami p. prezesa w sprawach Związku, które to wydatki przekroczyły w roku ubiegłym kwotę preliminowaną, a powstała tym sposobem różnica została wyrównana przez p. prezesa z własnych funduszy. Jednogłośnie udzielono zarządowi pełnomocnictwa w przedmiocie podwyższenia wysokości składek.

W dalszej części zebrania przemawiał prezes Rodakowski z Katowic, poruszając szereg aktualnych

dla przemysłu gospodnio-szynkarskiego na Śląsku zagadnień. Następnie, prezes Jaworski w dłuższym przemówieniu omówił szkodliwą dla restauratorów politykę zniżki cen, która nie tylko nie wywołała spodziewanej zwyczajki konsumpcji, lecz nawet, wbrew przewidywaniom, zmniejszyła obroty w restauracjach! Omawiając sprawę zniżki cen hurtowych piwa, p. Jaworski zaznaczył, iż minimalna zniżka zaszkodziłaby raczej interesom restauratora, wydatnemu zaś obniżeniu tych cen sprzeciwiają się właściciele browarów. W dyskusji nad tem oświadczeniem zebrani uchwalili prosić Centralę Stowarzyszeń Restauratorów w Warszawie o przeprowadzenie rozmów z przedstawicielami koncernów piwnych w Polsce w sprawie obniżenia cen hurtowych piwa — imieniem zrzeszonych restauratorów Rzplitej.

Jubileusz szkoły zawodowej

W bieżącym roku żeńska Szkoła Gospodarczo-Zawodowa w Poznaniu, przy ul. św. Marcina 69, obchodzi 5-letni jubileusz swego istnienia. Moment ten upamiętniła zaszczytna dla Szkoły wizytacja kanoniczna Ks. Kardynała Prymasa Hłonda.

Placówka ta, będąca pod nadzorem Min. Oświaty, a bezpośrednio pod opieką Kuratorjum Poznańskiego Okręgu Szkolnego, ma za zadanie wychować zastęp pracowniczek, zdających sobie sprawę z doniosłości roli, jaka przypada do spełnienia kobiecie.

Powstanie swe zawdzięcza szkoła zasłużonym działaczom społecznym: ks. infułatowi Kłosowi i ks. Foreckiemu.

Szkoła prowadzona przez p. Wiktorję Sadowską, posiada trzy zasadnicze kursy: I. kurs 45-lekcjowy, II. 3-miesięczny i III. półroczny, oraz roczny, dwuletni i trzyletni. Na wszystkich kursach uczy się uczennice gotowania gospodarskiego, oraz wykwinowego (zawodowego) kucharstwa, pieczenia ciast, tortów, przyrządzania przetworów owocowych i jarzynowych, zapraw mięsnych, a także — prania, prasowania, bielizniarstwa i krawiecczyn w zakresie domowym.

Dla osób zatrudnionych w ciągu dnia prowadzone są specjalne kursy wieczorne — niższe i wyższe — trwające od 6 do 9 wiecz. Po ukończeniu nauki, absolwentki otrzymują świadectwa. Krótki stosunkowo czas trwania nauki, oraz rzeczywiście niskie opłaty (córkę urzędników państwowych korzystają z nauki bezpłatnej) — udostępniają naukę wszystkim.

Warunki życia współczesnego zmusiły kobietę do rywalizowania z mężczyzną we wszystkich możliwych dziedzinach pracy. Dziś jednak, z racji ogólnego kryzysu pojemność rynków pracy kurczy się coraz bardziej i dlatego, w interesie ogółu kobieta winna wrócić do swojej roli właściwej.

Dziś każda żona i matka — gospodyni, dysponująca skromnymi zazwyczaj zasobami pieniężnymi, musi nauczyć się przede wszystkim tego, jak prowadzić ma swoje gospodarstwo domowe. Jest to „zawód“, w którym kobieta może dziś oddać swym bliskim rzeczywiste wielkie usługi. Charakterystyczną jest rzeczą, że biuro pośrednictwa pracy, prowadzone przy szkole, notuje dwa razy większe zapotrzebowanie na gospodynie i kuchmistrzynie od tego, jakie może pokryć szkoła!

WYMIANA MIĘDZYNARODOWA PRACOWNIKÓW.

Jak już pisaliśmy, Francja podpisała w roku ubiegłym z Austrią i Czechosłowacją umowę o wymianie pracowników przemysłu gastronomicznego i hotelowego. Należy się spodziewać, że w roku bieżącym zaznaczy się ożywiona wymiana pomiędzy temi krajami. Podobną umowę zawarła Francja już poprzednio z Anglią i Niemcami i w roku ubiegłym 203 Francuzów odbywało praktykę w Anglii, a 107 — w Niemczech.



Z kroniki sądowej

Nadmiar przepisów prawnych, zwłaszcza w dziedzinie skarbowo-podatkowej, wytwarza prawdziwy chaos w umyśle przeciętnego obywatela, niezbyt pewnie kroczącego ścieżkami labiryntu prawnego. Stan taki rodzi nieodmiennie przeróżne komplikacje, w następstwach swych nader przykre dla podatnika czy przedsiębiorcy. W ostatnich czasach dochodziły nas częste utyskiwania ze strony restauratorów na niejasność przepisów, zawartych w kodeksie pracy, co niejednokrotnie stawia przedsiębiorcę wobec niemiłych niespodzianek.

Szczególnie dotkliwe są niespodzianki, wynikające dla restauratora jako pracodawcy, przy wszelkiego rodzaju zatargach z pracownikami. Nieznajomość podstawy prawnej stosunku pracodawcy do pracownika mści się bardzo dotkliwie, zwłaszcza w wypadkach, gdy przepisy prawne nie wykluczają odmienności interpretowania ich przez obie strony.

Postanowiliśmy zatem informować systematycznie naszych czytelników o faktach, które ze względu na swój charakter posiadają znaczenie dla całego ogółu restauratorów, stanowiąc niejako ostrzeżenie dla tych, którzy we własnych przedsiębiorstwach stworzyli sobie nieostrożnie sytuację podobną do omawianej.

Dziś — mamy do zanotowania fakt, który stanowi dla restauratorów pouczającą naukę na przyszłość w dziedzinie obrachunków z kuchmistrzami. Jak wiadomo, przy zawieraniu ze związkiem kuchmistrzów umowy dotyczącej norm płacy, kwestia wynagrodzenia za nadliczbowe godziny pracy w soboty i święta załatwiona była w ten sposób, że wynagrodzenie to zostało wcielone w płacę tygodniową pracownika. Okoliczność ta była wówczas omawiana dokładnie, a w wyniku tych układów — restauratorzy zaakceptowali proponowane przez zw. kuchmistrzów wysokie płace ryczałtowe dla kuchmistrzów.

Obecnie — związek kuchmistrzów zastosował zgoła niespodziewaną interpretację postanowień, zawartego porozumienia. Oto, ni mniej ni więcej — wystąpił na drogę sądową w imieniu pomocnika kucharskiego

go Józefa Tołkaczewskiego, zatrudnionego w restauracji „Pod Wiechą“, przeciwko tej firmie o zwrot należności za przepracowane godziny nadliczbowe w soboty i święta. Przed Sądem Pracy występował jako rzecznik powoda p. Bawarski. Sąd Pracy w I-ej i II-ej instancji przyznał powództwo w przedmiocie zapłaty za godziny nadliczbowe w soboty, oddalając inne pretensje powoda.

Fakt ten powinien być przestrogą dla restauratorów. Wobec takiego postępowania zw. kuchmistrzów należy zmienić system wypłat tygodniowych, obliczając oddzielnie należność za pracę wykonaną w godzinach nadliczbowych i żądając od pracowników pokwitowań na te sumy. Tylko w ten sposób można się ustrzec przed wyzyskiem ze strony ludzi, którzy nie zwykli dotrzymywać warunków umowy...

Inny jeszcze fakt — tym razem z dziedziny rachunków z kelnerami. W „Oazie“ pracowali przez kilka lat kelnerzy: Mieczysław Suczyński i Stanisław Gołębiowski. W ciągu całej swej pracy, na mocy zawartej z pracodawcą umowy, inkasowali sobie procent kelnerski od rachunków bezpośrednio z sum, płaconych przez gości, w przeciwieństwie do innego zwyczaju, przy którym procenty kelnerskie przechodzą przez kasę przedsiębiorstwa i dopiero przy obrachunku dziennym zostają wypłacane kelnerom. Naskutek takiego uproszczenia manipulacji (dodajmy — wprowadzonego w stosunku do wymienionych na ich własną prośbę) podatek obrotowy od swoich procentów kelnerskich Suczyński i Gołębiowski płacili sami. Ostatecznie, były to sumy naprawdę drobne.

Taki stan rzeczy trwał kilka lat. Tymczasem, na początku b. r., gdy przeprowadzona w „Oazie“ naskutek ogólnego kryzysu redukcja personelu objęła również S. i G. — obaj wystąpili przeciwko „Oazie“ na drogę sądową o zwrot sum, które wypłacili tytułem 2 i pół proc. podatku od obrotu! Co więcej — po wygraniu przed Sądem Pracy sprawy — natychmiast przysłali „Oazie“ komornika z wyrokiem! Zasądzona na rzecz powodów suma wynosi około 1000 zł. — a więc kwotę, którą nie tak łatwo wypłacić może obecnie w jednym dniu jakiejkolwiek przedsiębiorstwo. Pp. Suczyński i Gołębiowski nie uważali za stosowne porozumieć się uprzednio ze swymi b. chlebodawcami co do warunków spłaty przysądzonej im sumy. Zapomnieli też o tem, jak za dobrych czasów zarabiali duże sumy w „Oazie“ i bez skrupułów zdyskontowali na swoją korzyść „błąd“, jaki popełniła dyrekcja „Oazy“ przez to, że z a u f a ł a swym pracownikom...

WÓDCZANE SPECJAŁY

WINA OWOCOWE

SOKI OWOCOWE

t y l k o

KANTOROWICZA

**WPŁACAJCIE
PRENUMERATĘ
DO P. K. O. NA KONTO NR. 9389
„Restauratora i Hotelarza Polskiego”**



Wyrabia: Wszelkiego rodzaju urządzenia

restauracyj, cukierni i kawiarni:

puhary, koszyki, cukiernice, etażery, żardiniery i t. p. Odnawia wszelkie platery.

**FABRYKA
WYROBÓW PLATEROWANYCH
ADOLF KUMMER
WARSZAWA, RYMARSKA 8, Tel 794-05**

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 47

1) Przypominamy, że w myśl ustawy z dnia 16 marca 1926 roku (D. U. R. P. Nr. 35) wszystkich właścicieli zakładów restauracyjnych obowiązuje wydawanie wszystkim pracującym książeczek obrotowych, o ile zatrudniają w swych zakładach ponad cztery osoby. Książeczki nabyć można w sklepie materiałów piśmiennych Dziwulski przy ul. Krakowskie - Przedmieście Nr. 9 i Marszałkowska 95.

2) Wobec minięcia terminu składania zeznań i odwołań w sprawach podatkowych, kasuje się dotychczasowe porady prawne udzielane przez p. Wilbika w każdy poniedziałek i czwartek w kancelarii stowarzyszenia, natomiast porad w sprawach ogólnych udzielać będą codziennie członkowie Zarządu w godzinach od 12 do 2 po poł.

3) W sprawie prolongat zakwestjonowanych koncesji na drugie półrocze 1931 rok do tej pory nie nastąpiła jeszcze decyzja Ministerstwa Skarbu. Rozstrzygnięcie nastąpi w drugiej połowie czerwca r. b. o czym członkowie nasi zostaną niezwłocznie powiadomieni.

4) Jak się dowiadujemy, w niedługim czasie nastąpi ogłoszenie przez Min. Komunikacji listy tych stacji kolejowych, na których dozwolona zostanie sprzedaż wyrobów alkoholowych. Ze strony Departamentu Zdrowia Min. Spraw Wewn. czyniony jest nacisk na Min. Komunikacji, aby liczbę tych stacji ograniczyć do minimum; w tym kierunku czyniona była nawet próba, aby z listy tej wykluczyć Warszawę (!) pod pozorem, że nie jest ona stacją krańcową (!??), albowiem „z Warszawy można jechać dalej w każdym kierunku“!!!

5) W dniu 17 b. m. grono restauratorów stołecznych pod przewodnictwem prezesa W. Wróblewskiego zwiedziło na zaproszenie firmy Gustaw Keilich browar w Ciechomicach.

6) Zwracamy uwagę naszych członków na rubrykę „Z kroniki sądowej“, która ukazywać się będzie w miarę nadsyłanych do redakcji wiadomości, dot. targów między przedsiębiorcami a ich pracownikami.

Prezes: (—) W. Wróblewski

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

Ś. p. Andrzej Domański

Z grona przedstawicieli handlu i przemysłu warszawskiego, ubył w dn. 9 kwietnia br. jeden z wybitnych członków, ś. p. Andrzej Domański. Syn niezłego adwokata Edwarda, zasłużonego obrońcy spraw włościańskich, ś. p. Andrzej Domański, dzięki niespożytej energii i gruntownej wiedzy fachowej, zyskał sobie dobre imię w świecie przemysłowym stolicy.

Sfery przemysłowe i kupieckie ceniły go bardzo, zarówno dla zalet serca, jak i dla nieposzlakowanej uczciwości, która zjednała mu powszechny mir i szacunek. Zmarł w 60 roku życia wskutek choroby serca.

Trumnę zmarłego odprowadziły na miejsce wiecznego spoczynku tłumy przyjaciół i znajomych, pragnących zmanifestować wobec pozostałej rodziny swój żal z powodu bolesnego ciosu, jaki ją dotknął.

Z ramienia Stowarzyszenia Restauratorów wzięła udział w pogrzebie delegacja na czele z prez. W. Wróblewskim i poczem sztandarowym.

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

Nowe władze

Sp. Akc. Haberbusch i Schiele

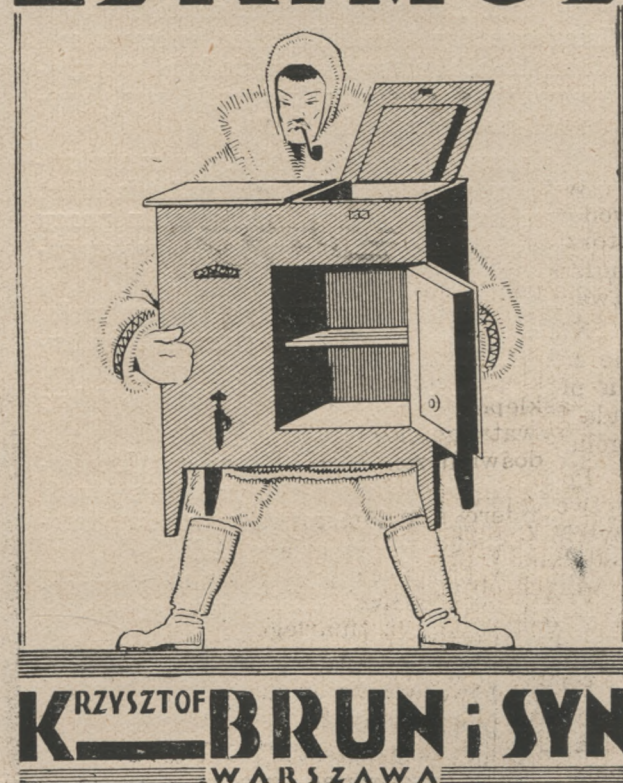
Na odbytem w ubiegłym miesiącu ogólnym zebraniu akcjonariuszów „Zjednoczonych Browarów Warszawskich p. f. Haberbusch i Schiele“, dokonano m. in. wyboru Zarządu i Rady. Na członków Zarządu wybrani zostali pp.: B. Mrożewski i H. Oppenheim, na zastępców — pp.: W. Czarkowski, A. Schiele i E. Schiele. B. prezes Zarządu p. J. Patzer wszedł do Rady w charakterze wiceprezesa, a na prezesa Rady wybrano p. J. Machlejdę. Resztę członków Rady wybrano ponownie.

Po wysłuchaniu sprawozdania za ub. rok operacyjny uchwalono, zgodnie z wnioskiem Zarządu, wypłacić dywidendę w wysokości 8%.

ZAKAZ SPRZEDAŻY ALKOHOLU PRZED 9-TĄ RANO.

Pruski minister spraw wewnętrznych wydał ostatecznie rozporządzenie, mocą którego na całym obszarze Prus wprowadzony został zakaz sprzedaży napojów alkoholowych przed godziną 9-tą rano.

LODOWNIE ESKIMOS



KRZYSZTOF
BRUN i SYN
WARSZAWA

Sprawozdanie Komisji Międzyministerjalnej do zbadania zagadnień turystyki

W bież. miesiącu ukazało się, jako druk na prawach rękopisu, sprawozdanie „Komisji Międzyministerjalnej do zbadania zagadnień turystyki“.

Jest to książka, zawierająca na 160 stronach niezmiernie ciekawe materiały, dotyczące prac komisji w ciągu przeszło dwóch lat.

Nie wszystkim może wiadomo, że komisja ta, powołana do życia w październiku 1928 r. i pozostająca pod przewodnictwem wiceministra skarbu p. St. Starzyńskiego, miała za zadanie przestudjować w jak najszerszym zakresie zagadnienie możliwości i sposobów rozwoju turystyki w Polsce, a w pracach jej brali udział nie tylko delegaci 9-ciu ministerstw, lecz również przedstawiciele Magistratu m. st. Warszawy, Szkoły Sztuk Pięknych, Naczelnej Organizacji P. P. H. i Centrali Stowarzyszeń Restauratorów.

Trzeba zaznaczyć, że przyczyną powołania tej Komisji było zwrócenie uwagi ówczesnego ministra skarbu na doniosłe znaczenie przyciągnięcia do Polski zagranicznych turystów z punktu widzenia bezpośrednich interesów skarbowych (bilans płatniczy państwa) oraz ogólnych interesów państwa (rozwój różnych gałęzi przemysłu).

W pierwszej części książki omawiane jest gospodarcze znaczenie ruchu turystycznego, ilustrowane obfitymi przykładami ze stosunków zachodnio-europejskich, podany jest dalej stan obecny opieki nad turystyką oraz przemysłu turystycznego w Polsce i w państwach zagranicznych, a następnie wnioski Komisji

o stworzeniu Polskiego Urzędu Turystycznego, zadaniem którego powinno być rozwijanie propagowania turystyki krajowej i zagranicznej w Polsce we wszystkich jej formach. Część druga książki zawiera sprawozdania z posiedzeń Komisji i wyłonionych przez nią 4 podkomisji oraz szczegółowo opracowany projekt programu działalności Polskiego Urzędu Turystycznego.

W sprawozdaniu Komisji Międzyministerjalnej poświęcono sporo miejsca omówieniu stanu i potrzeb przemysłu hotelowego w Polsce oraz działalności Naczelnej Organizacji P. P. H., przy czym podkreślona została dodatnia rola N. O. w ciągu jej krótkiego istnienia i konieczność zrzeszenia wszystkich właścicieli hoteli i pensjonatów w Polsce w Naczelnej Organizacji, jeżeli nie drogą dobrowolną, to nawet przymusową.

Ze względu na obfitą treść sprawozdania i doniosłość zawartych w nim wniosków, powrócimy do niego w następnych numerach.

NOWA ORGANIZACJA ARTYSTÓW WIDOWISKOWYCH.

Ostatnie rozporządzenie władz, zakazujące występów w Polsce zagranicznym artystom widowiskowym, stworzyło dla sił krajowych moment odpowiedni do założenia organizacji zawodowej, któraby zgromadzała najwybitniejsze nasze siły artystyczne — i wobec właścicieli lokali rozrywkowych przyjęła na siebie gwarancję za poziom produkcji swych członków. Ostatni ten wzgląd jest szczególnie ważny, trzeba bowiem pamiętać o tem, że publiczność nasza, naogół biorąc, odnosi się z nieufnością do sił krajowych i że właściciele lokalów rozrywkowych niechętnie z tego powodu angażują artystów polskich.

Myśl utworzenia takiej organizacji, rzucona przez grono artystów, znajduje się już na drodze do realizacji. W dniu 15 b. m. odbyło się posiedzenie organizacyjne założycieli nowego zrzeszenia, które nazywać się będzie: „Centralny Związek Artystów Rewjowo-Estradowych“ (w skrócie C. Z. A. R.). Na posiedzeniu tem wybrano władze komitetu w następującym składzie: prezes — Z. Turkus, wiceprezes — E. Elektorowicz, sekretarz — Ordoński i skarbnik — M. Wereszczyńska.

Nowej placówce życzymy pomyślnego rozwoju.

ś. p.

ADOLF KUMMER

W dniu 19 kwietnia b. r. zmarł nagle w Warszawie ś. p. Adolf Kummer, znany w szerokich kołach naszych czytelników przemysłowców, właściciel fabryki wyrobów platerowanych, założonej w 1905 r.

Wybitny fachowiec, oddany szczerze zawodowi, należał do rzędu tych rzadkich ludzi, którzy rozumieją, że na każdym polu pracy można pełnić służbę z korzyścią dla społeczeństwa.

Nie usiłując nigdy wysuwać się na czoło, nie zasklepiał się jednak w ciasnym kole życia prywatnego, lecz chętnie służył pomocą, radą i doświadczeniem, gdy chodziło o dobro ogółu.

Po śmierci ś. p. Adolfa Kummera, kierownictwo znanego w szerokich kołach naszych czytelników przedsiębiorstwa wyrobów platerowanych objął syn zmarłego, Adolf.

Przedwczesna śmierć ś. p. Adolfa Kummera — zmarł bowiem mając zaledwie 42 lata — wywołała powszechny żal i smutek.

Redakcja nasza przesyła rodzinie zmarłego, pogrążonej w ciężkiej żałobie, wyrazy głębokiego współczucia.



JEDYNA

„ZŁOTA RENETA”

ORYGINALNA

tylko Wytwórni Win

H. MAKOWSKIEGO

z KRUSZWICY

SPOŻYCIE BARANINY NAJWIĘKSZE W ARGENTYNIE I ANGLJI.

Jedno z amerykańskich czasopism zawodowych zamieszcza uwagi o spożyciu baraniny w różnych krajach. Okazuje się, że najwięcej baraniny konsumują Argentyna i Anglja. Mieszkaniec Argentyny spożywa rocznie 155 kg. mięsa, w tem 13 kg. baraniny. Anglik, który spożywa rocznie również 13 kg. baraniny, jest mniej „mięsożerny”; jego roczne spożycie mięsa wyraża się cyfrą 52 kg. Francuz spożywa tylko 3 kg. baraniny rocznie.

W SPRAWIE POBIERANIA ODSETEK ZA ODROTCZENIE I KAR ZA ZWŁOKĘ.

Od odroczonej lub rozłożonej na raty zaległości w podatkach bezpośrednich oraz opłatach stemplowych i daninach pokrewnych.

Ministerjum Skarbu w dniu 25. X. 1930. r. za L. D. V. 20253 (Dziennik Urzędowy Ministerjum Skarbu z dn. 5. XI. r. b. Nr. 31 .poz. 510) wydało w sprawie powyższej okólnik.

Okólnik ten ma na celu dalsze ujednolinitowanie postępowania władz skarbowych w tej mierze i w 9 punktach zawiera postanowienia następujące:

I. Podanie o odroczenie płatności (rozłożenie na raty) zaległości — winno być ostemplowane w wysokości zł. 3, oraz gr. 50 od każdego załącznika.

II. Podanie winno być wniesione przed upływem dni 14-tu od terminu płatności, gdyż w przeciwnym razie, od tego dnia liczona będzie kara za zwłokę. W razie przychylnego zatwierdzenia sprawy, za dalszy czas od dnia następującego bezpośrednio po upływie ostatniego pełnego miesiąca liczona będą odsetki za odroczenie (ulgowe).

III. O ile podanie wniesiono w terminie (przed upływem 14 dni) — to w razie przychylnego załatwienia odsetki za odroczenie liczona będą od 15 dnia po upływie terminu płatności.

IV. Odsetki za odroczenie pobiera się od kwoty uiszczonej na poczet zaległości jednocześnie z odsetkami. (Np.: zezwolono na uiszczenie ratami po 1.000 zł. zaległości wynoszącej 5.000 zł. Należy pobrać odsetki za odroczenie przy każdej racie od 1.000 zł. a więc: przy pierwszej racie za jeden miesiąc, przy drugiej — za dwa i t. p. Odsetki za odroczenie wyniosą przeto — 10 zł., 20 zł., 30 zł., 50 zł., prawie 150 zł.).

V. W myśl zasady, że zaczęty miesiąc liczy się za cały, za cały miesiąc uważa się nawet początek dnia piętnastego, czyli przy racie zatem uiszczonej w 15-ym dniu po upływie terminu płatności — pobiera się odsetki za jeden pełny miesiąc.

VI. W razie uiszczenia raty nie w terminie ściśle oznaczonym (w decyzji) liczona jest kara za zwłokę od dnia 15-go po upływie oznaczonego terminu.

VII. Początek zarachowywania wpłaconych rat jest następujący: 1) na należności egzekucyjne, 2) na odsetki za odroczenia, 3) na kary za zwłokę, 4) na dodatek 10-procentowy, 5) na poczet należności (samej opłaty) i 6) na poczet podwyżki stemplowej (co do 1, 3, 4 i 6 — o tyle, o ile należą się w przypadku poszczególnym).

VIII. Co do konsekwencji, jakie pociąga za sobą niedotrzymanie terminu jednej z należnych rat — to oznaczenie tych konsekwencji pozostawione jest uznaniu władzy, która zezwala na uiszczenie należności ratami.

IX. Co do wstrzymania egzekucji, to decyzja władzy w tej mierze jest zarządzeniem tymczasowem, spowodowanem niemożnością niezwłocznego załatwienia wniosku o odroczenie płatności lub umorzenie zaległości. W razie odmownego przeto załatwienia podania i wznowienia egzekucji — pobierane będą za czas, przez który egzekucja była wstrzymana — kary za zwłokę.

W razie przychylnego załatwienia, pobierane będą odsetki za odroczenie.

O CZEM NALEŻY PAMIĘTAĆ PRZY LIKWIDACJI SPÓŁKI Z O. O.?

Według obowiązującego na obszarze b. Królestwa Kongresowego dekretu o spółkach z ograniczoną odpowiedzialnością z 1919 r., obowiązkowemu zarejestrowaniu ulega nie tylko ukończenie, ale i otwarcie likwidacji, co ma znaczenie w stosunku zarówno do spółników, jako też wierzycieli. Przeto połączenie w jednym zgłoszeniu otwarcia i ukończenia likwidacji mogłoby być dopuszczone wyłącznie przy uprzednim całkowitem uregulowaniu wszystkich wierzycieli oraz przy zgodzie wszystkich spółników na likwidację i jej przeprowadzenie.

Tymczasem, w wypadku konkretnym, passywa likwidowanej spółki przewyższały aktywa, i spółka nie była w możności płacenia swych zobowiązań, wobec czego niektórzy wierzyciele skierowali egzekucję do majątku spółki. Gdy przeto zachodziły nawet okoliczności, przy których dla handlującego powstaje obowiązek uczynienia przed właściwym sądem zgłoszenia o zaprzestaniu wypłat, a w tym stanie rzeczy zarządcy spółki zaniedbali dokonania obowiązku zgłoszenia do rejestru o otwarciu likwidacji, co należało uczynić w terminie 15-dniowym, i w ten sposób pogwałcili zasadę jawności i wiarygodności rejestru, a ponadto — z powodu nierzetelnego oświadczenia o rzekomem zaspokojeniu wierzycieli uzyskali wykreślenie spółki z rejestru, — to w tych warunkach zarządcy odpowiadają osobiście i solidarnie wobec wierzycieli spółki za poniesione przez nich straty, wyrażające się w niepokryciu przypadających im należności, albowiem wierzyciele mieli prawo polegać na braku w rejestrze handlowym wpisu o otwarciu likwidacji.

Zarządcy spółki nie mogą też w podobnej sytuacji podnosić zarzutu, jakoby niezaspokojenie wierzycieli było spowodowane wyłącznie nieposiadaniem przez zlikwidowaną spółkę dostatecznych funduszy, albowiem należyte ustalenie aktywów i pasywów spółki oraz uprawnień poszczególnych wierzycieli mogło nastąpić jedynie przy likwidacji, przeprowadzonej z zachowaniem ustawowych wymogów, względnie w postępowaniu upadłościowym, lecz zarządcy właśnie własnymi czynami uniemożliwili wyjaśnienie tych okoliczności. (Wyrok Sądu Najw. w sprawie I/2106/29).

PAMIĘTAJ...

aby dziecku do szkoły na śniadanie wraz z chlebem, czy bułką
włożyć do torebki również tabliczkę
czekolady WEDLA,

która w idealny sposób łączy w sobie odżywcze własności cukru i kakao

ZAOCZNOŚĆ WYMIARU PODATKU DOCHOWEGO.

Najw. Trybunał Administracyjny wyjaśnił, że zasada zaoczności ma zastosowanie tylko wtedy, gdy chodzi o okoliczności faktyczne, co do których władza wymiarowa w postępowaniu wyjaśniającym żądała od płatnika dowodów, względnie, o ile okoliczności takie wogóle dowodami mogą być poparte. Natomiast nie może być orzeczona zaoczność co do takich okoliczności faktycznych, których zajście płatnik wprost zaprzecza, gdyż nie może być obowiązkiem strony dowodzenie twierdzeń negatywnych, a przeciwnie, władza winna przedstawić w takich wypadkach do wyjaśnienia konkretne fakty pozytywne, by dać mu możliwość odparcia ich w wypadku, gdy zaprzecza ich prawdziwości. (Orzec. Najw. Tryb. Admin. L. Rej. 4058/28.)

CO STANOWI ODWOŁANIE W SPRAWACH PODATKOWYCH.

Pewien podatnik wniósł w sprawie wymiaru podatku przemysłowego odwołanie, w którym zarzucał bezzasadność przyjętej przez komisję szacunkową wysokości obrotu, odmiennie od podanej w zeznaniu. W kilka dni później wniósł podanie do Izby Skarbowej pod adresem Prezesa Izby, w którym zarzucał niewłaściwość zastosowanej przez komisję szacunkową do obrotu stawki podatkowej.

Komisja odwoławcza, załatwiając odwołanie co do wysokości obrotu, nie uwzględniła go, nie rozstrzygając wcale kwestji stawki podatkowej, ponieważ firma podatnika w sprawie podatkowej stawki nie uważała za odwołanie, jako nieokreślone mianem odwołania, tembardziej, że ono nie było adresowane do Komisji Szacunkowej, lecz do Prezesa Izby Skarbowej.

Na skutek skargi do N. T. A., wydał tenże orzeczenie, którym uchylił decyzję Komisji Odwoławczej jako nieodpowiadającą intencji ustawy. Jakkolwiek — powiada N. T. A. — podatnik nie nazwał swego podania odwołaniem i zwrócił się z niem pod adresem Prezesa Izby Skarbowej, to mimo to podanie, ze względu na swoją treść, nie było pozbawione charakteru odwołania! Ustawa bowiem o podatku przemysłowym, określając w art. 85 terminy do wnoszenia odwołań, postanawia, że od ustalonych obrotów i obliczonych kwot podatku mogą być wnoszone odwołania najpóźniej do 15 maja tego roku, który następuje bezpośrednio po roku podatkowym. Wynika z tego, że wszelkie w tym terminie wniesione pisma płatników, których treść dotyczy doręczonych im nakazów płatniczych, winny być traktowane jako odwołania, do rozstrzygania których kompetentną jest, w myśl art. 89 ustawy, w drugiej i ostatniej instancji Komisja Odwoławcza. (Orzec. N. T. A. z 30 grudnia 1930 L. rej. 594/29).

OD REDAKCJI

Z powodu nawału materiału bieżącego zmuszeni jesteśmy odłożyć dalszy ciąg konkursu Działu Rozrywek do następnego numeru.

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?

T e a t r y :

NARODOWY codziennie o 8 w.	„RAZ, DWA, TRZY!”
N O W Y codziennie o 8 w.	„POD FALAMI“
P O L S K I codziennie o 8 w.	„MARJETA“
M A Ł Y codziennie o 8 w.	„PIERWSZA PANI FRAZEV“
ATENEUM codziennie o 8 w.	„EUROPA“
Teatr rewji QUI-PRO-QUO codz. o 7.30 i 9.30	„PANIE MINISTRZE!”
Teatr rewji MORSKIE OKO codz. o 7.30 i 10	„MILJON ZŁOTYCH“

K i n a d Ź w i ę k o w e :

COLOSSEUM	„BŁĘKITNY EKSPRESS“
ŚWIATOWID	„MAROKKO“
ATLANTIC	„SEKRETARKA OSOBISTA“
P A N	„KAWIARENKA“ z Maurice Chevalier.
MAJESTIC	„KADECI Z ANNOPOLISU“
STYLOWY	„KWIAT ALGIERU“
CASINO	„NIEBEZPIECZNY RAJ“
FILHARMONJA	„PIEŚŃ CABALLERA“ i „SERCE NA KOTWICY“

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.



MAGGI^{ego} buljon ziarnkowany



w puszkach o zawartości 1 kg, 2 kg i 4 kg
 szczególnie nadaje się dla zakładów z wielkimi kuchniami
 Jest on sporządzony na najlepszym ekstrakcie mięsny i wybornych wyciągach warzywnych i daje, polany tylko wrzącą wodą, doskonały rosół do picia i gotowania.

Próbne puszki o zawartości 1/2 kg dostarczamy również ofrankowane.

MAGGI Sp. z o. o. POZNAŃ

ZNANA ZE SWEJ DOBROCI
HERBATAz „Kopernikiem”

№ 100 CHIŃSKA № 100
 № 190 CEYLONSKA № 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

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

CHODNIKI WYCIERACZKI DYWANY

KOKOSOWE I MANILOWE.

WYTWÓRNIĄ 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 fotelów klubowych.

WARUNKI WYJĄTKOWO DOGODNE!

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

