

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACyjNEGO i HOTELARSKIEGO**



ISKRY RADOŚCI

KOMPLETY ŻARÓWEK ILUMINACYJNYCH

PHILIPSA

nadają się do hoteli, restauracji,
kawiarni, dancingów, bali i t. p.

Szczegółowe informacje oraz prospekty
wysyłają na żądanie
**POLSKIE ZAKŁADY
PHILIPS S.A.**
Warszawa, Karolkowa 36/44

**Rok ósmy
Numer jedenasty**

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

**WARSZAWA
Listopad 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,

WODE kryniczną.

ZWRACAMY UWAGĘ

NA SPECJAŁY **BACZEWSKIEGO**

PRAWDZIWA ŻYTNIĄ

ŻYTNIE WINO STOŁOWE

STARA NALEWKA WIŚNIOWA

BERNARDINE IMPERIALE

i SOUVERAIN

WSZĘDZIE DO NABYCIA



JEDYNA

„ZŁOTA RENETA”

ORYGINALNA

tylko Wytwórni Win

H. MAKOWSKIEGO

z KRUSZWICY

LIKIERY

HULSTRAMP

WÓDKI

D/H WACŁAW RAGO i S-KA

WARSZAWA, Krakowskie Przedmieście 54, tel. 624-12

POLECA P. P. RESTAURATOROM PO CENACH HURTOWYCH:

WINA GRONOWE
DALMATYŃSKIE

STOŁOWE, BIAŁE I CZERWONE

MUSKATEL, PÓLSŁODKIE

WINA
WĘGIERSKIE

ZIELENIĄK, wytrawne

MAŚLACZ, słodkie

oraz WINA BORDOSKIE, BURGUNDZKIE, WŁOSKIE, HISZPAŃSKIE, PORTUGALSKIE i inne.

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.

Domagamy się nowelizacji art. 78-go ustawy o monopolu spirytusowym!

Ministerstwo Skarbu opracowało ostatnio projekt nowelizacji ustawy o monopolu spirytusowym z dnia 26 marca 1927 r. (Dz. U.R.P. Nr. 32 z dn. 6.IV.1927). O ile można się zorientować z brzmienia projektu, przesłanego Związkowi Izby Przem.-Handl. do zaopiniowania, władzom skarbowym chodzi przede wszystkim o zróżniczkowanie cen zakupu spirytusu na cele techniczne i do spożycia i o uregulowanie aktualnej obecnie kwestji użycia mieszanki spirytusowo-benzynowej do napędu.

Restauratorów mogłyby interesować tylko 4 punkty rzeczonego projektu. Przede wszystkim — zmiana brzmienia art. 79 ustawy w tym sensie, że wojskowi oraz urzędnicy państwowi i samorządowi w służbie czynnej nie mogą otrzymywać zezwoleń na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych, ani też występować w charakterze zastępców.

Następnie — szczególnie ważne postanowienie (art. 80), w myśl którego, zatwierdzony przez władze w charakterze zastępcy koncesjonariusza, kierownik restauracji będzie odpowiadać solidarnie z koncesjonariuszem za wszelkie należności skarbu państwa, a nie jak dotąd — tylko za przewinienia natury karnoskarbowej.

Oplaty od zakładów wyszynku pozostają zasadniczo bez zmiany; jedynie tylko bufety przy klubach, teatrach, stowarzyszeniach i t. p. będą płacić większe niż dotychczas sumy; w miejscowościach I-ej klasy 200 zł. zamiast dotychczasowych 100 zł., a w miejscowościach II-ej kl. 100 zł. zamiast 75 zł. Podobnie — podwyższone zostaną opłaty za prowadzenie bufetów czasowych; w miejscowościach I-ej kl. — 15 zł. na dobę zamiast obecnych 10 zł. i 10 zł. zamiast 7 zł. w miejscowościach II-ej kl.

Czwarty wreszcie punkt projektu, który mógłby interesować restauratorów, dotyczy zmiany zaliczenia miast pod względem wysokości opłat patentowych.

Obecnie do miejscowości I-ej kl. należą miasta: Warszawa, Poznań, Katowice, Kraków, Lwów, Łódź i Wilno. Projekt natomiast zalicza do I-ej kl. (nie wyłączając imiennie) wszystkie miasta posiadające ponad 150.000 mieszkańców; do II-ej kl. zaliczone byłyby miasta o ilości mieszkańców od 10.000 do 150.000, a do III-ej kl. — o ilości mniej niż 10.000.

Daremnie jednak szukalibyśmy w rzeczonym projekcie zmiany, pozostałych przepisów ustawy, zawartych w art. 75 — 80, które dotyczą s p r z e d a ż y napojów alkoholowych.

Zmiana tych przepisów, regulujących sytuację restauratorów jako sprzedawców napojów alkoholowych — stanowi dla naszego zawodu sprawę pierwszorzędnej wagi. Wobec gotowego już projektu nowelizacji ustawy o monopolu spirytusowym, koniecznym jest zwrócić uwagę właściwych czynników na tę okoliczność.

Punktem wyjściowym poniższych rozważań, a zarazem punktem ciężkości całego zagadnienia, jest art. 78 ustawy o monopolu spirytusowym, który w ust. I-szym przyznaje władzom skarbowym prawo do cofnięcia nadanych koncesji bez podania motywów i bez żadnego odszkodowania. W praktyce oznacza to, że los koncesjonariusza zależy całkowicie od „widzimisie” władz skarbowych, które — dzięki „wyrozumiałości” art. 78-go — posiadają niczem nie ograniczoną możliwość zrujnowania egzystencji koncesjonariusza, nie ponosząc za to przed kimkolwiek żadnej odpowiedzialności.

Postanowienie art. 78-go wywoływało już niejednokrotnie gorące sprzeciw ze strony zainteresowanych. Zarówno Centrala jak i poszczególne stowarzyszenia wojewódzkie nieraz domagały się u władz zmiany tego artykułu, a utworzony w roku 1929 pod auspicjami Centrali Komitet Międzyzwiązkowy wytwórców i sprzedawców napojów alkoholowych opar-

cował nawet wyczerpujący projekt ustawy o koncesjach na sprzedaż napojów alkoholowych — projekt, który nie znalazł uznania u władz skarbowych.

Ostatnio, sprawa nowelizacji ustawy antyalkoholowej, absorbująca całkowicie uwagę Centrali i poszczególnych stowarzyszeń wojewódzkich, odwróciła chwilowo uwagę zainteresowanych od tej nie mniej pilnej sprawy. Obecnie jednak kwestja reformy art. 78-go ustawy o mon. spiryt. znów wysuwa się na plan pierwszy.

Posiada ona bardzo ścisły związek z systemem protekcyjnych koncesji, o którym pisaliśmy w ostatnim n-rze naszego pisma. Należy sobie dobrze uprzytomnić, że szkodliwy ten i demoralizujący protekcyjizm jest logiczną konsekwencją owego niefortunnego art. 78-go!

W obecnym (i niezmienionym przez projekt) brzmieniu artykuł ten sankcjonuje i takie nawet posunięcia władz skarbowych, które wyrządzają oczywistą krzywdę nie tylko poszczególnym jednostkom, lecz nawet i skarbowi państwa. W imię jakiej „konieczności“ sformułowano go w takim właśnie brzmieniu? Przecież chyba nie dlatego, aby otworzyć drogę do nadużyć ze strony urzędników, powołanych do wykonywania tej ustawy!

Nie można zapominać, że z tym „przywilejem“ — bardzo, zresztą, iluzorycznym w dzisiejszych warunkach — wiąże się ściśle egzystencja nie tylko jednostki, która ów „przywilej“ wykonywuje, lecz także egzystencja wielu rodzin, żyjących z pracy osób zatrudnionych w przedsiębiorstwie koncesjonariusza. W tej sytuacji — nie wolno traktować koncesji jako „przywileju“, który można odebrać w przystępie złego humoru. Nie wolno sobie stroić żartów kosztem ludzi, którzy bardzo słono opłacają się skarbowi za prawo do wykonywania zajęcia, będącego ich jedynym źródłem utrzymania!

Zarówno dalsze postanowienia ustawy o monopolu spirytusowym jak i przepisy karno-skarbowe spełniają swe zadanie w sposób zupełnie dostateczny — jeśli chodzi o wymierzenie koncesjonariuszowi kary za wykroczenie przeciwko obowiązującym go w tej dziedzinie przepisom. Przepisy te przewidują kary bardzo wysokie, aż do odebrania koncesji włącznie — ale przytem wskazują wyraźnie na okoliczno-

ści, które wymagają stosowania tego rodzaju represji. Inaczej — przepis art. 78-go, który pozwala władzom skarbowym ukryć przed delikwentem powody cofnięcia koncesji. Jest to więc też swego rodzaju kara, ale o bardzo wątpliwych wartościach pedagogicznych!

Nie ten jednak wzgląd wpłynął na sformułowanie art. 78-go w jego obecnym brzmieniu. Ustawodawca kierował się tu zasadą „uprzywilejowania“ ludzi rzeczywiście zasługujących na to ze względu na ich stan materialny i niemożność podjęcia się innej pracy; gdy ktoś „dorobi się“ na posiadanej koncesji — należy mu ją poprostu odebrać i nadać komu innemu. Jest to argument niesłuszny i niepoważny, ujęty w formę papierowej wykładni socjalizmu. Przede wszystkim, jeśli miało się do tej kwestji wprowadzać kryterjum „dorobku“ — kóż ma orzekać o tem, czy koncesjonariusz „dorobił się“ już na tyle, że ma zapewnioną egzystencję na przyszłość? Czy funkcjonariusz urzędu skarbowego? I czy doprawdy wykonywanie koncesji jest w dzisiejszym okresie ciężkiego kryzysu zajęciem aż tak lukratywnym, że może zamortyzować w krótkim czasie poważne wkłady, jakich wymaga założenie przedsiębiorstwa sprzedaży napojów alkoholowych — i nawet odrzucać dochody, warunkujące „dorobienie się“?!

Zresztą, doświadczenie uczy, że argument, o którym mowa, służy jedynie za parawan do ukrycia celów bardziej poziemych... Nie słyszeliśmy jeszcze o takim wypadku, żeby odebrana koncesja nadano komuś rzeczywiście potrzebującemu. Przeciwnie, na każdym kroku spotykamy się z faktami nadawania koncesji osobom m a j ę t n y m, których „kwalifikacje“ są więcej niż pod znakiem zapytania. W tych warunkach termin „przywilej“ nabiera w systemie koncesyjnym swoistego i bardzo niepożądanego znaczenia!

Byłoby rzeczą pożądaną, aby czynnik opracowujące nowelizację ustawy o mon. spiryt. zbadały tę sprawę dokładnie. Nie wątpimy, że zgodzą się z nami wówczas w tem, że przepis, który pozwala pozbawić człowieka środków do życia, nawet bez podania motywów, jest conajmniej nie na czasie — w dobie wyczerpanych wysiłków rządu nad stabilizacją stosunków gospodarczych w kraju!

DOBRA ODPOWIEDŹ.

Zmarły przed kilku laty właściciel słynnej restauracji „Maison Dorée“ w Paryżu cieszył się wielką popularnością wśród bywalców restauracyjnych, a popularność tę zawdzięczał nie tylko swemu mistrzowskiemu opanowaniu sztuki kulinarnej, lecz także i ciętym dowcipom. Wyśmienita kuchnia jednała lokalowi „ojca Verdier“ klientelę z najwyższych nawet sfer. M. in. częstym gościem w „Maison Dorée“ był król angielski Edward VII w tych czasach, gdy jeszcze jako następca tronu dużo podróżował po świecie.

Pewnego razu, bawiąc w Paryżu, wstąpił jak zwykle na obiad do „ojca Verdier“. Po obiedzie, gdy swoim zwyczajem przeglądał rachunek, zwrócił uwagę na wysokość ceny za brzoskwinie, które podano mu na deser.

— Widocznie trudno w tym roku o brzoskwinie, Verdier? — zapytał usługującego mu osobiście gospodarza.

— Bynajmniej, Wasza Wysokość! Ale trudno o następców tronu, którzy mogą płacić takie rachunki...

GRANICA Z KWIATÓW POMIĘDZY KANADĄ I ST. ZJEDNOCZONYMI.

Pomysł, który mógł powstać tylko w Ameryce! Sam projekt wysadzenia kwiatami całej granicy pomiędzy St. Zjednoczonymi i Kanadą od Atlantyku do Pacyfiku — powstał już dość dawno, ale dopiero w ostatnich tygodniach pomyślano poważnie o jego realizacji.

Oba państwa postanowiły otworzyć subskrypcję na pożyczkę wewnętrzną, która miałaby pokryć koszty tej jedynej w swoim rodzaju imprezy. Kosztem 5 milionów dolarów ma być założony wzdłuż granicy nieprzerwany pas kwietników, większych i mniejszych ogrodów i cieplarni z roślinami egzotycznymi.

Kupcy i przemysłowcy, a w pierwszym rzędzie — restauratorzy i hotelarze, posiadający swoje przedsiębiorstwa w strefie pogranicznej, będą obłożeni specjalnym podatkiem na rzecz budowy „granicy z kwiatów“. Władze skarbowe obu krajów przypuszczają, że przedsiębiorcy ci powiększą wydatnie swoje obroty, gdyż oryginalna inowacja ściągać będzie niewątpliwie rzesze turystów do miejscowości pogranicznych.

Przeciw likwidacji koncesji

W poprzednim n-rze donosiliśmy o konferencji u p. Dyr. Depart. Akcyz i Monopoli, tematem której była w głównej mierze zamierzona likwidacja przeszło 1.200 koncesji.

Na prośbę p. dyr. Kulskiego prezydium Centrali ujęło dezyderaty nasze w formę memorjału, złożonego Ministerstwu Skarbu w dniu 3 b. m. Podajemy poniżej odpis tego memorjału.

REDAKCJA.

Do

MINISTERSTWA SKARBU

Departament Akcyz i Monopoli Państwowych

w Warszawie.

MEMORJAŁ

W dopełnieniu ustnego oświadczenia, złożonego p. Dyr. Kulskiemu przez delegację zarządu Centrali, mamy zaszczyt przedłożyć uwagi, dotyczące wykonania ustawy przeciwalkoholowej z dnia 21.III.1931 i będące wyrazem jednomyślnej opinii związków restauratorów, reprezentowanych przez Centralę:

Rozporządzenie Min. Spraw Wewnętrznych i Skarbu z dnia 30.VII.1931 (Dz. U. R. P. Nr. 73) ustala w § 7 kontyngenty miejsc detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych dla poszczególnych województw oraz postanawia, że ilość obecnie istniejących koncesji ma być do 1.VII.1932 dostosowana do ustalonych kontyngentów.

Tymczasem art. 24 ust. z dnia 21.III.1931 (Dz. U. R. P. Nr. 51) nie ustala terminu zmniejszenia nadmiaru faktycznie wykonywanych koncesji, lecz postanawia wyraźnie, że nadmiar tych koncesji pozostaje nadal w mocy do: 1) czasu śmierci koncesjonariusza, 2) cofnięcia zezwolenia w wypadkach prawem przewidzianych i 3) zrzeczenia się zezwolenia przez koncesjonariusza.

Ani ustawa jednak, ani rozporządzenie wykonawcze nie uregulowały sytuacji specjalnej kategorii koncesjonariuszów, wykonywujących swój zawód na zasadzie t. zw. prolongowanych koncesji. Sytuacja tych koncesjonariuszy (a jest ich około 1.200 na całym terenie Rzplitej i duża ilość prowadzi swe zakłady w tych tymczasowych warunkach od szeregu lat), nie jest godną pozazdroszczenia, gdyż stale wisi nad nimi groźba utraty warsztatów pracy w postaci odmowy prolongaty na następne półrocze.

Stabilizacja stanu ilościowego koncesji do poziomu ustalonego przez ustawę z 21.III b. r. dokonywuje się kosztem tej właśnie kategorii koncesjonariuszy. Oznacza to bezwzględną likwidację 1.200 warsztatów pracy w okresie największego nasilenia ciężkiego kryzysu gospodarczego.

Pozwalamy sobie zwrócić uwagę Ministerstwa na fatalne skutki, jakie musi pociągnąć za sobą likwidacja tych 1.200 koncesji, które dają obecnie utrzymanie kilkudziesięciu tysiącom ludzi.

Intencją ustawodawcy była w danym wypadku walka z plagą pijaństwa. Tymczasem w praktyce — jak uczy doświadczenie — zmniejszenie ilości miejsc wyszynku nie zmniejsza bynajmniej pijaństwa wśród ludności. Jest to fikcja dostatecznie wyjaśniona na przykładzie tych miejscowości, w których uchwalono zakaz sprzedaży napojów alkoholowych. Poza pogłę-

bieniem zaznaczającego się w ostatnich czasach coraz wyraźniej spadku dochodów Monopoli Spirytusowego oraz poza odjęciem skarbowi poważnych wpływów z opłat i podatków, pobieranych dotąd z tytułu wykonywania tych koncesji, które mają ulec likwidacji — posunięcie to nie da absolutnie żadnych efektywnych wyników.

Największe zło upatrywać należy w praktykowaniem przez władze skarbowe nadawaniu koncesji t. zw. osobom „uprzywilejowanym“, które — nie posiadając odpowiednich warunków do prowadzenia przedsiębiorstwa restauracyjnego, t. j. ani fachowości ani kapitałów — wydzierzawiają za opłatą otrzymane koncesje fachowcom. Tym sposobem, restauratorzy, którzy nie mogą uzyskać koncesji na swoje nazwisko, zmuszeni są ponosić na rzecz osób prywatnych poważne ciężary, niewspółmierne z obecnymi możliwościami płatniczymi, co zmniejsza w rezultacie wpływy skarbowe z tytułu podatku dochodowego.

Z punktu widzenia interesu skarbu państwa — istnienie kategorii „uprzywilejowanych“ jest zjawiskiem co najmniej obojętnym, gdyż osoby te nie opłacają skarbowi żadnych podatków z tytułu posiadania koncesji, a częstokroć należą do kategorii zabezpieczonych materialnie, a nawet zamożnych. Płacą natomiast ci, którzy te koncesje wydzierzawiają, t. j. restauratorzy. Jeśli redukcja rzeczzonej ilości koncesji jest nieodzowną koniecznością — w interesie Skarbu Państwa leży przeprowadzenie tej redukcji przede wszystkim kosztem nieproduktywnych koncesji „uprzywilejowanych“ a nie likwidowanie zagospodarowanych placówek handlowych w okresie walki z bezrobociem.

Z uwagi na wytworzoną obecnie sytuację wydaje nam się koniecznym prosić Ministerstwo o skasowanie wydawania koncesji osobom uprzywilejowanym i poddanie rewizji wydanych dotychczas koncesji tej kategorii. Wobec oświadczenia p. Dyrektora Kulskiego, złożonego delegacji zarządu Centrali, że prolongaty wypowiedzianych już koncesji nie będą stosowane, natomiast możliwe jest nadanie nowych koncesji części koncesjonariuszy tej kategorii — uważamy za niezbędne zwrócić uwagę Ministerstwa na konieczność powzięcia szybkiej i zdecydowanej w swej treści decyzji, któraby uchroniła cały szereg warsztatów pracy od zagłady.

Okolicznością równie ważną, na którą pragniemy zwrócić uwagę Ministerstwa, jest konieczność uwzględnienia opinii Centrali, względnie wojewódzkich Stowarzyszeń, przy nadawaniu i odbieraniu koncesji przez władze skarbowe.

W oczekiwaniu szybkiej i przychylniej decyzji, pozostajemy

z poważaniem

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

3 listopada 1931 r.

ZŁOTE GODY

Stanisławowskiej Korporacji Przem. i Pracown. Gastronomicznych

W niedzielę, 8-go b. m. Korporacja Przem. i Pracown. Gastron. w Stanisławowie obchodziła uroczyste jubileusz 50-letniej rocznicy swego założenia. Rządka ta uroczystość zgromadziła liczne grono gości, przybyłych z całego kraju. M. in. przybyli: ks. dr. Baziak, radca Jaworski, jako reprezentant Wojewody stanisławowskiego, starosta Pajęczkowski, poseł Chowaniec, prez. Grauer, prok. Vogel, wiceprez. Hafter, prez. Dąbrowski, nac. Sawicki, radca Csilik, asesor Blumenfeld, asesor Zagajewski, insp. Furmankiewicz, dyr. Ziobrowski, dr. Bibring, dyr. Dżerdż, kom. Sobeńko, przedstawiciele władz cywilnych i wojskowych, prasy i organizacji społecznych oraz delegaci stowarzyszeń restauratorów i pokrewnych zawodów z różnych ośrodków kraju, na czele z radcą K. Maksymowiczem i radcą J. Borowskim ze Lwowa.

Uroczystość rozpoczęła się nabożeństwem, odprawionem w Kolegjiac Łacińskiej. Po nabożeństwie zebrani udali się do lokalu Zjednoczenia Mieszczan Polskich, gdzie nastąpiło powitanie przybyłych gości i poświęcenie sztandaru Korporacji.

Poświęcenia sztandaru dokonał ks. dr. Baziak, który też wygłosił porywające przemówienie okolicznościowe. Następnie, prez. M. Haubenstein w serdecznych słowach podziękował zebranych za wzięcie udziału w obchodzie złotych godów Korporacji, poczem radca Jaworski imieniem Wojewody stanisławowskiego życzył Korporacji dalszego świetnego rozwoju.

Poseł Chowaniec w pięknym przemówieniu zobraził dzieje Korporacji, podnosząc zwłaszcza jej zasługi na polu walk o polskość pod jarzmem zaborcy.



Po przemówieniu prez. K. Maksymowicza ze Lwowa, dokonano aktu wbicia gwoździ pamiątkowych w drzewce sztandaru.

Między innemi, w imieniu redakcji naszego pisma wbił gwoździ pamiątkowy prezes M. Haubenstein.

Redakcja „Restauratora i Hotelarza Polskiego” przesłała w dniu 6 b. m. pod adresem Korporacji w Stanisławowie pismo treści następującej:

„Z prawdziwym żalem zmuszony jestem odmówić sobie przyjemności uczestniczenia w uroczystościach jubileuszowych i poświęcenia sztandaru, gdyż zaproszenie otrzymałem dopiero dzisiaj, a więc w ostatniej niemal chwili.

Przesyłając przy niniejszym gwoździ pamiątkowy, uprzejmie proszę p. Prezesa Maurycyego Haubenstein o wbicie go w moje imię w drzewce sztandaru.

Korzystam jednocześnie ze sposobności, aby z racji 50-lecia założenia Korporacji stanisławowskiej przesłać Szanownemu Zarządowi najszczerze życzenia przetrwania obecnych, tak ciężkich dla naszego zawodu lat i prowadzenia Korporacji z niesłabnącą energią ku lepszej przyszłości.

Wierzę, że ta uroczysta chwila złotych godów Korporacji natchnie wszystkich jej członków tem większą energią w walce o należne restauratorom polskim w Niepodległej Ojczyźnie prawa do istnienia i do zajęcia należnego im stanowiska w społeczeństwie, oraz ożywi ich wiarą w zwycięstwo.

Senjorowi polskich korporacji gastronomicznych „Cześć” i „Ad multos annos”.

S. Garztecki.

TANTJEMY OD MUZYKI TRANSMITOWANEJ PRZEZ RADJO.

Związek ochrony prawa autorskiego muzyków w Niemczech wytoczył cały szereg procesów przeciwko właścicielom restauracji i kawiarni o tantjemy za utwory, rozbrzmiewające z głośników radiowych w tych lokalach i transmitowane z różnych stacji nadawczych. Wielu z nich opłacało już przedtem dobrowolnie odpowiedni ryczałt, wynoszący od kilkudziesięciu do kilkuset marek rocznie.

Przeciwko temu pobieraniu ryczałtu wystąpił ze skargą sądową zw. restauratorów niemieckich i przed kilku tygodniami berliński Kammergericht rozstrzygnął spór o tantjemy autorskie na korzyść restauratorów. Sąd orzekł, że muzyka transmitowana na głośniki ze stacji nadawczych nie podlega opłacie za prawo autorskie, ponieważ rozgłoszenie opłacają już odpowiedni ryczałt związkowi ochrony praw muzyków i podwójne pobieranie tantjem jest nieuzasadnione.

Wyrok ten ma zasadnicze znaczenie dla restauratorów niemieckich; dodajmy, że w myśl tego wyroku zw. ochrony praw muzyków będzie zmuszony zwrócić wszystkie dotychczas pobrane nieprawnie ryczałty.

SPRAWA MONOPOLU KAWOWEGO.

Mimo wielokrotnych zaprzeczeń ze strony rządu — nadal utrzymuje się uporczywie pogłoska o zamierzonym przez rząd stworzeniu monopolu importu kawy, w myśl znanego projektu dr. G. Załęckiego.

Sfery gospodarcze od pierwszej chwili przeciwstawiły się zdecydowanie temu projektowi, upatrując w nim momenty wysoce szkodliwe dla całego szeregu dziedzin przemysłu i handlu. Ostatnio, z inicjatywy warszawskiej Izby Przemysłowo-Handlowej odbyło się w Warszawie zebranie przedstawicieli importerów kawy oraz reprezentantów Izby Przemysłowo-Handlowych i związków kupieckich — celem rozważenia raz jeszcze projektu dr. Załęckiego. Stanowisko zainteresowanych sfer gospodarczych uzasadnił szczegółowo p. Stanisław Hirszel, dyrektor S. A. „Pluton”.

W wyniku dyskusji zdecydowano, by Izba Przemysłowo-Handlowa w Warszawie ustaliła na podstawie materiałów, dostarczonych jej zarówno przez autora projektu jak i przez koła kupieckie, oficjalne stanowisko sfer gospodarczych w sprawie państwowego monopolu importu kawy.

Dyrekcja Państwowego Monopoliu Spirytusowego podejmuje walkę z tajnem gorzelnictwem

Dyrekcja Państwowego Monopoliu Spirytusowego wydała 13-go b. m. obwieszczenie o przyznawaniu nagród za wykrycie tajnych gorzelni i innych przestępstw na szkodę Państwowego Monopoliu Spirytusowego. Do przestępstw tych należy:

- 1) Pędzenie spirytusu w potajemnych gorzelniach;
- 2) Odkazanie i odbarwianie spirytusu skażonego (denaturatu), oraz odsączanie polityry;
- 3) Handel spirytusem i wódkami potajemnie produkowanymi;
- 4) Handel spirytusem uzyskanym nielegalnie z gorzelni i t. p. przedsiębiorstw;
- 5) Wyrabianie, sprzedaż i kupno przyrządów, służących do potajemnego pędzenia spirytusu.

Każdy, kto zawiadomi Kontrolę Skarbową lub Policję Państwową o fakcie uprawiania wyżej wymienionych przestępstw, otrzyma natychmiast 75 zł. nagrody od najbliższego Urzędu Skarbowego Akcyz i Monopoli Państwowych. Niezależnie od powyższej nagrody, osoby wykrywające przestępstwo lub współpracujące przy wykrywaniu mogą, zależnie od rozmiarów przestępstwa, otrzymać nagrodę do 5.000 złotych, na podstawie rozp. Ministra Skarbu z dn. 6.III 1930 r. (D. U. R. P. Nr. 22 poz. 188).

Jednocześnie, Dyrekcja Monopoliu Spirytusowego podaje do wiadomości, że winni dopuszczenia się wyżej wymienionych przestępstw ulegną, obok kary pieniężnej od 10.000 do 500.000 zł., karze więzienia od 6 miesięcy do 2 lat.

Jak widać z powyższego, Ministerstwo Skarbu uczyniło krok naprzód ku likwidacji plagi, dającej się

dotkliwie we znaki zarówno skarbowi jak i społeczeństwu. Zresztą podnieść trzeba, że Ministerstwo nie przejęło się zbyt żądaniami sfer zainteresowanych w wytipieniu tej plagi! Przez samo tylko wyznaczenie nagród za wykrycie tajnych gorzelni (nota bene, przemilczano dyskretnie sposób repartycji sumy, stanowiącej właściwą nagrodę obok 75-złotowego wynagrodzenia) nie załatwi się tego problemu. Wskazywaliśmy już niejednokrotnie na ścisłą zależność tajnego gorzelnictwa od potajemnego wyszynku i na konieczność prowadzenia akcji likwidacyjnej jednocześnie na dwóch odcinkach; tymczasem zarządzenie Min. Skarbu, o którym piszemy powyżej, jest tylko ściśle jednostronne.

Rozumiemy doskonale, że kwestja zaostrenia walki z potajemnym wyszynkiem łączy się ściśle z obowiązującymi postanowieniami ustawy spirytusowej i z tego powodu nie może być załatwiona w drodze zwykłego rozporządzenia Dyrekcji Monopoliu Spirytusowego. Aby zapewnić tej walce skuteczność, należy przeprowadzić w Sejmie zmianę szeregu postanowień ustawy o monopolu spirytusowym — jest to jedyna właściwa droga...

Niestety — mimo zapewnień czynników rządowych o gotowości podjęcia walki z plagą, rujnąjącą skarb państwa i przemysł restauracyjny — nie znaleźliśmy wśród powodów wniesionych do Sejmu projektów rządowych takiego projektu, któryby załatwiał ten słuszny postulat restauratorów. Czy znów mamy czekać 10 lat, jak na nowelizację ustawy antyalkoholowej?...

NAJDROŻSZE WINO NA ŚWIECIE.

W Bremie, w piwnicach „Ratskeller“u, stanowiących własność miasta, znajduje się wino zwane „Rosenwein“, t. j. „wino róży“.

Jest to najwspanialsze wino reńskie, pochodzące z 1624 roku. Za każdym razem, gdy z beczki tego nektaru ściągnięte zostanie choćby parę kropli — natychmiast dolewa się taką samą ilość z jednej z 12 beczek, zwanych „12 apostołami“, zawierających sok najszlachetniejszych jagód reńskich. Skutkiem tego, „wino róży“ pozostaje niezmiennie w gatunku.

W 1624 r. cena okseftu (200 litrów) tego wina wynosiła 60 talarów. Dzisiejsza jego cena — po doliczeniu procentów, składanych za cały okres, w czasie którego wino leżało w piwnicach „Ratskeller“u — wynosi zawrotną sumę 27 miliardów marek. A zatem, jeden litr „wina róży“ przedstawia obecnie wartość 120 milionów marek, jedna zaś kropla kosztuje 12 tysięcy marek!

Oczywiście, wina tego niema na sprzedaż. Jedynie przy wielkich uroczystościach rada miejska częstuje niem zaproszonych gości, lub w bardzo rzadkich wypadkach ofiarowuje w darze małe ilości tego bezcennego trunku. Do rzędu tych nielicznych wyróżnionych należał Goethe, któremu w 1824 roku, w dniu urodzin 28 sierpnia, rada miejska Bremy posłała w darze 12 butelek „wina róży“.

Równie drogiego upominku nie otrzymał dotychczas chyba żaden poeta!

CZUŁE PODNIEBIENIE

W nowojorskiej wielkiej restauracji „Pensylvanjanja“ urządzono w maju r. b. obiad na 1.000 osób. Dla profanów jadłospis mógłby się wydać bardzo pospolity: przekąski, zupa, pieczyście i deser. Ale kelnerzy stawiali przed każdym gościem potrawę z wielką czcią, zrozumiałą wobec tego, że goście składali się wyłącznie z członków „Société Culinaire Philantropique“, a zatem z ludzi, dla których najmniejsze ziarno soli za wiele, lub za mało, jest świętokradztwem, a brak specjalnego aromatu w danej potrawie — zdradą stanu!

Kilku z obecnych biesiadników zwróciło się do przewodniczącego owego Towarzystwa, p. Paquet, z zapytaniem, jaki był powód ułożenia tak pospolitego menu dla grona wyrafinowanych gastronomów?

„Ten, — odparł zapytany — że bardzo łatwo jest przygotować rzadkie potrawy. Prawdziwą sztuką jest natomiast przyprawianie najzwyklejszych potraw w sposób wyjątkowo kunsztowny. I tego właśnie postanowiliśmy dowieść!“

Jak wielką jest trudność tak pojętego zadania dobrej kuchni, wykazał na przykładzie jeden z zaproszonych, który wyraził niezadowolenie z podanej pierśi kurzej, mówiąc, że mimo wybornego smaku, danie to grzeszy przeciwko zasadzie wytwornej kuchni: pierś jest zbyt tłusta.

NAJLUDNIEJSZE MIASTO ŚWIATA.

Według ostatnich statystyk, Nowy York liczy obecnie 10.901.000 mieszk. Miasto to zajmuje powierzchnię 2.541 mil. kw. (1 mila ang. = około 1,75 km.).

Ogólne zebranie członków oddziału Stow. Warszawskiego

W dniu 16 listopada b. r. odbyło się pod przewodnictwem prez. Wróblewskiego ogólne roczne zebranie członków Stowarzyszenia warszawskiego, oddział na powiaty podwarszawskie.

Na wstępie p. Jędrzejczak złożył sprawozdanie z działalności zarządu Oddziału w roku sprawozdawczym; sprawozdanie to uzupełnili pp. Szaforski i Wróblewski. Po wysłuchaniu sprawozdania komisji rewizyjnej, zebrani udzielili absolutorjum ustępującemu zarządowi, wyrażając członkom zarządu podziękowanie za ich pracę dla dobra organizacji.

Następnie prez. Wróblewski poinformował zebranych o ostatnich posunięciach Centrali, a ponadto zobrazował działalność Kasy Pogrzebowej Stowarzyszenia, zachęcając zebranych do zapisywania się na członków tej pożytecznej instytucji. W dyskusji, która rozwinęła się nad zagadnieniami chwili bieżącej, interesującymi żywo ogół restauratorów, zabierali głos pp.: Szaforski, Jędrzejczak, Metter, Węgrzynowski i in.

P. Szaforski zgłosił wniosek o obniżenie składek członkowskich i o wyłączenie ze składki opłaty za prenumeratę „Restauratora i Hotelarza Polskiego”. P. Jędrzejczak w swej replice wypowiedział się stanowczo za utrzymaniem dotychczasowego sposobu ściągania od członków Stowarzyszenia opłat za prenumeratę i zebrani, dzieląc pogląd mówcy, wniosek p. Szaforskiego jednomyślnie odrzucili.

Przed ukończeniem obrad, dokonano wyboru nowego zarządu. Bezpośrednio po rozwiązaniu zebrania, wybrani członkowie odbyli posiedzenie zarządu, na którym rozdzielono mandaty w następujący sposób: prezes — B. Szaforski, vice-prezes M. Polonecki, sekretarz — G. Metter, skarbnik — P. Kur, gospodarz lokalu — J. Niezgodziński. Do komisji rewizyjnej weszli pp.: Lachowski, Rondke, Węgrzynowski i jako zastępca — p. Zalewski.

DOŻYWIANIE DZLATWY SZKOLNEJ W RESTAURACJACH.

Jednym z momentów udziału członków Stow. warszawskiego w akcji niesienia pomocy bezrobotnym jest dożywianie w całym szeregu restauracji dzieci ze szkół powszechnych. W myśl uchwały ogólnego zebrania członków Stowarzyszenia z dnia 23.X. r. b. dotychczas zadeklarowały wydawanie bezpłatnych obiadów na ten cel następujące restauracje:

8 obiadów dziennie — Restauracja Hot. Europejskiego; po 6 obiadów — „Gastronomja” i „Oaza”; po 5 obiadów — Restauracja Hot. Polonia, Bar „Satyr” i Bar „Pod Setką”.

Po 4 obiady — „Ermitage”, „Pod Bukietem”, „Pod Wiechą”, „Savoy”, „Simon i Stecki”, „Winiarnia Ziemiańska”, „Wróbel” i E. Żelechowski; po 3 obiady — „Bar Sas”, Restauracja Hot. Bristol, Restauracja Hot. Brühl i Bar „Mars”.

Po 2 obiady — Bar „Amerykański”, „Cristal”, F. Cyndecki, A. Duch, E. Dzik, S. Fabiszewski, S. Głuszkiewicz, Z. Grabiński, Bar „Zdrój”, A. Jarząbek, M. Jędrasiakowa, Bar „Londyński”, Bar „Mieszczański”, Bar „Narcyz”, S. Przewoźniak, Restauracja Hot. Saskiego, „Swoja”, A. Szczesny, „Victoria”, I. Walentowicz, „Warszawianka”, Bar „Wiedeński”, S. Wiśniewski, H. Wysocki i W. Zantman.

Ponieważ Stowarzyszenie musi w najbliższym czasie złożyć Komitetowi dożywiania dziatwy szkolnej sprawozdanie o wynikach tej akcji wśród restauratorów warszawskich — zarząd Stowarzyszenia wzywa tych członków, którzy jeszcze nie zdążyli zadeklarować swego udziału w tej akcji, do zgłoszenia w kancelarii Stowarzyszenia ilości obiadów, jakie przeznaczają na cele dożywiania dzieci ze szkół powszechnych.

LEKCJA DOBRYCH OBYCZAJÓW.

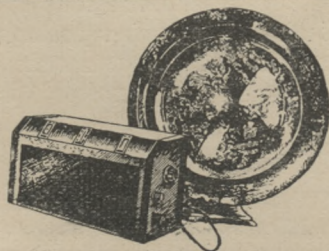
Turyści zapominają zwykle, że oprócz praw, mają też i obowiązki — pisze w paryskim „Excelsior” p. Abel Acremant. Gdy podróżny zatrzymuje się w hotelu, powinien bezwzględnie zapoznać się z treścią wywieszonych w jego pokoju przepisów. Nieraz może wiele skorzystać w ten sposób.

Dla iluż podróżnych niezbędną wprost jest rzeczą zapoznanie się z treścią takiego np. napisu, jaki wywieszono w hallu jednego z największych hoteli w Szwajcarii. Napis ten brzmi: „Personel nasz ma zaletą jaknajwiększą grzeczność wobec gości. Pozwalamy sobie zwrócić uwagę, że personel nasz zasługuje na wzajemną grzeczność w traktowaniu go przez gości.”

Uwaga ta, zredagowana z dużym taktem, wykazuje dosadnie, że nie wszyscy zatrzymujący się w hotelach są dostatecznie grzeczni wobec służby. Nie znaczy to bynajmniej, by poziom wychowania stałych gości hotelowych obniżył się raptownie... Poprostu, zbyt wielu zubożonych parwenjuszów — „nowobogackich” podróżuje po świecie i dla nich właśnie przeznaczona była ta lekcja dobrych obyczajów, przeprowadzona przez dyrekcję rzeczonoego hotelu...

RUJNUJĄCY PODATEK.

W Niemczech obłożono ostatnio wody mineralne specjalnym podatkiem, którego skutki okazały się wręcz katastrofalne. Według obliczeń prasy niemieckiej, konsumpcja wód mineralnych w Niemczech spadła o 74%, a kilka zakładów, eksploatujących źródła alkaliczne, wstrzymało produkcję, pozbawiając pracy około 26.000 ludzi.



INSTALACJE RADJOWE I RADJOGRAMOFONOWE

urządza na dogodnych warunkach

GŁÓWNY SKŁAD „RADJO PHILIPSA”

ADAM KLIMKIEWICZ

Marszałkowska 154, tel. 653-27.

Bezpłatne oferty na żądanie.

ŚWIATŁO

PRZYCIĄGA GOŚCI!

Podział zakładów gastronomicznych na modne i niemodne cieszy się dużą popularnością wśród bywalców restauracyjnych. Inny podział stosują właściciele restauracji; ci — widzą tylko lokale szczęśliwe i takie, które prześladowe. I oczywiście, zarówno pierwszy jak i drugi podział grzeszą brakiem ścisłości. To nie bezmyślny przypadek sprawia, że w pewnym okresie czasu publiczność darzy zaufaniem specjalnie ten a nie inny lokal! Podobnie — dotkliwy „pech“ innego lokalu w tymże czasie również nie jest zjawiskiem przypadkowym. Zjawisko to uzasadnia cały szereg konkretnych przyczyn, składających się na powodzenie lub niepowodzenie zakładu.

Znamy je bardzo dobrze. Jakość kuchni, urządzenie wnętrza, sprawność usługi, poziom cen, położenie zakładu i wiele innych czynników, które decydują o powodzeniu restauracji, a których często niedoceniamy. Specjalnie, jeśli chodzi o oświetlenie lokalu, niektórzy właściciele zakładów skłonni są przypisywać temu czynnikowi znaczenie drugorzędne. I oczywiście — popełniają w ten sposób zasadniczy błąd, który nie pozostaje bez wpływu na powodzenie lokalu!

Światło przyciąga gości — nie jest to przypadkowe, głoślowe twierdzenie, lecz sąd oparty na ścisłych obserwacjach. Cenioną przez gości atmosferę przytulności i ciepła wytwarza w pierwszym rzędzie odpowiednie oświetlenie. Jest to niewątpliwy pewnik, że publiczność unika lokali, którym brak tej atmosfery. I często zdarza się, że brak dobrego oświetlenia powoduje odpływ gości — a właściciel snuje gorzkie uwagi o niezrozumiałym pechu, który go prześladowe!

Światło „robi“ nastrój — nie wolno o tem zapominać. Rzecz prosta, nie wystarczy zawiesić kosztowne

zyrandole i zalać salę potokami jaskrawego światła. Trzeba to światło umiejętnie rozplanować i osłonić, lub nasilić, gdzie to się okaże potrzebnym. Nie chodzi o bogactwo światła, lecz o dostosowanie go do charakteru sali — jest to kwestja, którą ocenić potrafi każdy, kto chce traktować pobyt w restauracji jako chwilę wytchnienia w atmosferze komfortu.

Myliłby się ten, kto by sądził, że zastosowanie właściwej instalacji świetlnej w lokalu wymaga wielkich nakładów pieniężnych, niewspółmiernych z dochodami przedsiębiorstwa w dzisiejszym okresie ciężkiego kryzysu. Pożądany efekt można osiągnąć stosunkowo niewielkim kosztem, trzeba tylko umieć dokonać właściwego wyboru...

Reprodukujemy obok fotografie efektownych kinkietów i pięknych żarówek iluminacyjnych. Kinkiety w kształcie świec elektrycznych są wytworną ozdobą każdego lokalu i jako źródło dyskretnego światła — nadają się specjalnie do umieszczenia ich na niewielkiej wysokości

wzdłuż ścian. Żarówki iluminacyjne mogą mieć bardzo różnorodne zastosowanie. Można z ich pomocą osiągnąć nadzwyczajne efekty przy dekorowaniu sal balowych, dancinów, a zwłaszcza przy dekoracji stolików w restauracji. Układa się z nich wówczas t. zw. barwne bukiety świetlne, które wstawia się do ozdobnych wazonów zamiast kwiatów. Żarówki takie są rzeczywiście niedrogie, a dzięki ich wszechstronnej użyteczności, opłacają się sownie nabywcy.

Lokal ozdobiony takimi żarówkami nabiera odświeżonego charakteru; nie napróżno przecie nazywają je iskrami radości!



Dobra kuchnia — warunkiem powodzenia restauracji

W ostatnich miesiącach daje się zauważyć w przemyśle restauracyjnym coraz silniej występująca tendencja do zmiany systemu prowadzenia zakładów restauracyjnych, zwłaszcza — pierwszorzędnych. O ile przed kilku laty zaznaczał się pęd do nadawania zakładom gastronomicznym charakteru lokali rozrywkowych, o tyle obecnie występuje zjawisko odwrotne. Zubożenie ogółu konsumentów sprawiło, że prowadzenie przedsiębiorstw tego typu przestało się opłacać. Tylko nieliczne zakłady, posiadające wyraźny charakter dancingów nocnych, utrzymują się jeszcze na powierzchni, natomiast olbrzymia większość restauracji, które w latach pomyślnej konjunktury uległy ogólnemu pędowi, dziś przekształca się z powrotem na typ zakładu gastronomicznego, którego główną — jeśli nie wyłączną — atrakcją jest **d o b r a k u c h n i a**.

Ten masowy nawrót do podstawowych zasad prowadzenia restauracji jest bardzo znamieny. Świadczy on wymownie o słuszności poglądów teoretyków przemysłu restauracyjnego, którzy utrzymują zawsze, że wśród wielu czynników, składających się na powodzenie zakładu restauracyjnego, jak urządzenie lokalu, komfort, atrakcje rozrywkowe i t. d. — dominującą rolę odgrywa **k u c h n i a**!

Spadek frekwencji gości ogarniał stopniowo cały szereg pierwszorzędnych restauracji, w prowadzeniu których punktem ciężkości była troska o dostarczenie gościowi maximum atrakcji rozrywkowych. W niektórych nawet przybrał on rozmiary wręcz katastrofalne. Było to groźne memento dla pozostałej reszty

restauratorów i wielu z nich zdołało w porę przystosować się do wytworzonej sytuacji. Byli to ci, którzy zrozumieli, że w dobie dzisiejszego kryzysu „atrakcyjność” zakładu restauracyjnego — z punktu widzenia klientów — polega przede wszystkim na rzeczywiście niskich cenach i na odpowiedniej jakości potraw!

Odływ klientów z najbardziej renomowanych restauracji do barów i do drugorzędnych zakładów trwał, niczem nie powstrzymany. Ani wielkie wysiłki reklamowe, ani nawet obniżka cenników w lokalach, uczęszczanych dotąd przeważnie przez sfery posiadające, nie mogły tego odpływu zatamować. I rzecz najważniejsza — sfery inteligencji pracującej, wolnych zawodów i t. p., stanowiące jak zawsze klientelę najbardziej pożądaną, również zmieniły miejsce konsumpcji...

W tej sytuacji cały szereg pierwszorzędnych restauracji widział się zmuszony zmienić gruntownie system prowadzenia przedsiębiorstw. Niektóre z pośród nich przekształciły się w całości lub częściowo na bary, obniżając również cennik potraw do poziomu przeciętnego cennika w zwykłym barze. Zarazem — jako motyw, który miał przyciągnąć z powrotem utraconą klientelę — wysunięto na czoło moment **d o b r e j k u c h n i**.

W ten sposób dziedzina ta, zapoznana w ostatnich latach, znów powróciła do swych praw. Jest to wyraźna wskazówka dla restauratorów, w jakim kierunku powinni prowadzić swoje zakłady...

Imponujące cyfry

Stany Zjednoczone można nazwać krajem statystyk. Niema takiej dziedziny życia, którejby statystyk amerykański nie zanalizował cyfrowo, nie bacząc na to, czy chodzi o sprawę istotnie ważną, czy też o błahostkę.

Przedstawione poniżej wyliczenie statystyczne zacieka każdego restauratora. Obliczono mianowicie, że jedna szóstka pożywienia zużywanego w U. S. A. podawana jest w lokalach publicznych. „Wieczór Warszawski” podaje zaczerpniętą z prasy amerykańskiej wiadomość, że restauracje w samym Nowym-Yorku zużywają dziennie około 1000 ton artykułów spożywczych. Personel tych wszystkich restauracji liczy około 100 tysięcy osób, pobierających dziennie około 280.000 dolarów, co stanowi mniej więcej 23% dochodu brutto wszystkich przedsiębiorstw. Dalszych 6% idzie na dzierżawę, co wynosi 75.000 dol. dziennie, a 2% czyli 25.000 dol. odchodzi na amortyzację.

Na to, by pokryć te koszty, restaurator w Nowym-Yorku dolicza do cen przeciętnie 200%, czyli liczy klientowi trzykrotną cenę; w luksusowych lokalach procent ten jest znacznie wyższy i dochodzi do 1000%.

Restauracje i kawiarnie nowojorskie zużywają dziennie 25 milionów funtów lodu. Większość restauracji daje klientom pieczywo jako bezpłatny dodatek do konsumowanych potraw; dzienne zapotrzebowanie restauracji nowojorskich wynosi: bułek za 6 tysięcy dolarów i chleba za 30 tysięcy dol.

W Nowym-Yorku wpływa do restauracji, młeczarni i kawiarni około 1.250.000 dol. dziennie. Przez te lokale przesuwają się dziennie około 2.000.000 ludzi, spożywających 3 miliony obiadów, śniadań i kolacji.

Wskreszenie potraw z zamierzchłej przeszłości

Cech kuchmistrzów w Budapeszcie postanowił przypomnieć potrawy z bardzo odległej przeszłości. W tym celu urządzono w stolicy Węgier wystawę ucztę, na którą zaproszono szereg wybitnych kuchmistrzów madyarskich, jak też i znawców sztuki kulinarnej. Na uczcie tej podano między innymi smakołykami, pamiętajacami epokę Rzymu starożytnego, pasztet — według przepisu Lucjusza Commodusa Verusa, kuchmistrza nadwornego i adoptowanego syna cesarza rzymskiego Hadrjana (117 — 138 po Chr.). Był to pasztet z dziczyzny, zwany „pentapermatum”. Oto przepis na ów pasztet, przy zastosowaniu dzisiejszych miar: „Weź 70 dekagramów mięsa dzika, mięso z jednego bażanta i cztery nogi prosięcia. Nogi te obłóż i wypełń mięsem dzika, potnij drobno i duś, dopóki nie zmiękną w sosie z mięsa dzika, zaprawionym korzeniami. Następnie weź trzy litry tego ekstraktu, wyklaruj przez potłuczone skorupy jaj i wzmocnij, dodając żelatyny. Sos ten powinien mieć barwę wina Malaga. Następnie nadaj mu kształt, ozdób truflami i wypełń mięsem dzika, bażanta, prosięcia, nadziewanym ozorem i nadziewaną szynką, dodając oliwek, jastrzębca i pieprzu do smaku”.

Starorzymski ten smakołyk, przyrządzony ściśle według przepisu Verusa, a umieszczony w cieście, mającym kształt mauzoleum cesarza Hadrjana — podobno nadzwyczajnie smakował gastronomom budapeszteńskim.

Akcja Centrali w sprawie świadectw przemysłowych

Z uwagi na dzisiejszy stan interesów zakładów restauracyjnych, który sprawia, że każda większa wypłata zupełnie pozbawia przedsiębiorcę koniecznych środków obrotowych, co często prowadzi wprost do unieruchomienia przedsiębiorstwa — Centrala wystąpiła z memorjalami do Min. Skarbu, prosząc o rozkładanie opłat za świadectwa przemysłowe przynajmniej na 2 raty, oraz podwyższenie ilości zatrudnionych pracowników przy świad. II-ej kategorii.

Należy przypuszczać, że Min. Skarbu przychyli się do tej prośby, rozumiejąc, że w obecnych warunkach jednorazowe wpłacenie znacznej sumy za świadectwo przemysłowe może podważyć egzystencję gospodarczą płatnika.

Poniżej podajemy memorjal Centrali w dosłownym brzmieniu. Odpisy tego memorjalu zostały przesłane Izbie Przemysłowo-Handlowej w Warszawie i referatowi dla spraw restauratorstwa w Min. Przem. i Handlu.

Do

MINISTERSTWA SKARBU

MEMORJAŁ

Wobec przeżywanego kryzysu gospodarczego przez cały kraj, a w szczególności przez branżę restauracyjną, co uwydatnia się najsilniej w dużym zmniejszeniu zapotrzebowania na wyroby Monopolu Spirytusowego, wątpliwem jest, aby właściciele zakładów restauracyjnych byli w stanie wykupić w przepisany termin świadectwa przemysłowe. Nadmienię przytem należy, że restauratorzy wykupują przeważnie świadectwa przemysłowe I-ej i II-ej kategorii — co się przedstawia na dzisiejsze czasy w bardzo poważnych sumach.

Biorąc powyższe pod uwagę, zwracamy się do Ministerstwa Skarbu z prośbą o rozłożenie opłat za świadectwa przemysłowe przynajmniej na dwie raty półroczne. Tego rodzaju ulga dałaby możliwość uratowania wielu przedsiębiorstw od zupełnej likwidacji.

Mamy nadzieję, że Ministerstwo Skarbu uwzględni ciężką sytuację przemysłu restauracyjnego i przychylnie załatwi naszą prośbę.

16 listopada 1931 r.

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

* * *

Do

Ministerstwa Skarbu

w Warszawie.

MEMORJAŁ

W myśl postanowień ustawy o ochronie pracy, w przemyśle restauracyjnym jest stosowany 46-godzinny tydzień pracy i wolny siódmy dzień w tygodniu. Ponieważ restauracje są czynne przez cały rok pełne siedem dni w tygodniu, a przytem są otwarte przynajmniej przez 16 godzin na dobę — powyższa ustawa zmusza właścicieli zakładów restauracyjnych do zwiększenia personelu. Restauracje, które zatrudniały 16 — 17 pracowników, dziś muszą zatrudniać ponad 20 : z tego tytułu powstaje dla właścicieli tych zakładów obowiązek wykupywania świadectw przemysłowych I-ej kategorii, choć malejące stale obroty przedsiębiorstw bynajmniej tego obowiązku nie uzasadniają.

Wobec powyższego, zwracamy się do Wysokiego Ministerstwa z prośbą o ustalenie ilości zatrudnianych pracowników, upoważniającej do wykupienia świadectwa II-ej kategorii, przynajmniej na 30 osób.

23 listopada 1931 r.

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

4.000 KSIĄŻEK O SZTUCE KULINARNEJ.

Margaret Barclay Wilson, profesor psychologii i higieny w Huntel College w Stanach Zjedn. ofiarował nowojorskiej „Academy of Medicine“ swój zbiór 4.000 książek, traktujących o sztuce kulinarnej. Zbiór ten jest jedynym w swoim rodzaju; obejmuje on dzieła w dwudziestu kilku językach, m. in. bezcenne „białe kruki“ wydawnicze.

Najcenniejszym egzemplarzem zbioru jest łaciński manuskrypt — zbiór przepisów kucharskich według oryginału greckiego, pochodzący z III wieku przed Chr.

ORYGINALNY POMYSŁ REKLAMOWY.

„Tygodnik Handlowy“ podaje, że pewien właściciel restauracji w Nowym-Yorku, pragnąc zwrócić uwagę przechodniów na swój zakład, wymyślił następujący sposób. W jednej z wystaw umieścił on olbrzymią kulę szklaną, napelnioną czystą wodą, obok zaś tabliczkę z napisem: „W wodzie pływają niewidzialne rybki z Argentyny“.

Rezultat był nadzwyczajny, gdyż kilku nawet policjantów nie mogło sobie dać rady z tłumem, jaki zbierał się przed restauracją wskutek powyższego ogłoszenia!



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 kg dostarczamy również ufrankowane.

MAGGI Sp. z o. o. POZNĄŃ



Jubileusz dyr. Brunona Mrożewskiego

W dniu 1 grudnia b. r. upływa 35 lat nieprzerwanej pracy dyrektora Brunona Mrożewskiego w firmie „Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Haberbusch i Schiele, Sp. Akc.“

Jubilat wstąpił w roku 1896 jako osiemnastoletni młodzieniec na praktykę do biura ówczesnej firmy „Haberbusch & Schiele“ i przechodząc wszystkie działy pracy biurowej, zajmował stopniowo kierownicze stanowiska. Już w 1909 roku powołany został przez zarząd browaru na stanowisko dyrektora zarządzającego, a z chwilą sfuzjonowania się browarów warszawskich pozostał na swym stanowisku, wchodząc ponadto do zarządu nowej spółki akcyjnej.



Karjera dyrektora B. Mrożewskiego jest żywym przykładem tego, co dokonać mogą niepospolite zdolności osobiste w połączeniu z pracowitością i wytrwałością. Jest to piękny przykład walki z życiem — walki zwycięskiej, gdyż ożywionej wiarą we własne siły.

Jubileusz dyrektora B. Mrożewskiego odbił się głośnie echem wśród restauratorów stołecznych, z którymi jubilat utrzymuje od wielu lat bezpośredni kontakt, nacechowany obustronną serdecznością. Wyrazem uznania i sympatii, jaką zaskarbił sobie dyr. Mrożewski u restauratorów stołecznych, była uchwała ogólnego zebrania członków Stowarzyszenia w dniu 16 listopada 1927 roku, obdarzająca go godnością członka honorowego naszej organizacji zawodowej.

Z okazji jubileuszu dyr. Mrożewskiego, Stowarzyszenie nasze ofiarowało jubilatowi pamiątkową plakietę srebrną z wyrytymi na niej podpisami członków zarządu.

Redakcja „Restauratora i Hotelarza Polskiego“ korzysta z miłej sposobności, aby złożyć Szanownemu Jubilatowi najlepsze życzenia pomyślności osobistej i dalszej owocnej pracy dla dobra powierzonej jego pieczy placówki i rozwoju przemysłu piwowarskiego, który posiada w nim jednego z najgodniejszych swych reprezentantów!

Podwójna miara

Czy wypicie kieliszka wódki w restauracji jest czynem zdrożnym, budzącym zgorszenie publiczne? Władze odpowiadają: tak, jeżeli czyn ten zostanie spełniony w dzień świąteczny, przed godziną 2-gą po poł. Tłumaczy się to chęcią nieobrażania uczuć religijnych ludności, która bierze udział w nabożeństwach, odprowadzanych o tej porze w świątyniach.

Mniejsza o to, czy takie uzasadnienie brzmi poważnie. Istnieje francuskie przysłowie o ludziach „bardziej katolickich od papieża“ i z powodzeniem można je w danym wypadku zastosować do tych suwerenów sejmowych, którzy głosowali za wprowadzeniem 1-godzinnej przymusowej prohibicji w każde święto — w porze, kiedy ukończone już są nabożeństwa w świątyniach wszystkich obrządków.

Chodzi nam o co innego: o wyjaśnienie tego, w jaki sposób „katolickie“ sumienie suwerenów sejmowych reaguje na — dancingi? Jesteśmy przekonani, że uznają je oni za źródło „zgorszenia publicznego“ narówni z napojami alkoholowymi. A więc stając na gruncie mentalności tych panów, twierdzimy, że „czas ochronny“ w dzień świąteczny winien obowiązywać zarówno przedsięwzięcia wyszynkowe jak i dancingi. W przeciwnym razie — można słusznie wątpić o „moralnych“ pobudkach uchwały Katonów sejmowych!

Dalecy jesteście od formułowania jakiegos konkretnego zarzutu. Poproście, wydaje się nam, że nie tylko nas powinna zainteresować treść ogłoszenia, zamieszczonego w prasie stołecznej przez p. F. Moszkowicza, dyrektora luksusowego lokalu nocnego „Adrija“. Obwieszcza w niem p. Moszkowicz, że w „Adriji“ odbywać się będą dancingi dla publiczności w niedziele i święta od godz. 12-iej do 2-iej po poł. Komu nie służy muzyka organów w kościółku na ul. Moniuszki, może o sto kroków dalej słuchać Golda i Petersburskiego w „Adriji“...

Frekwencja gości na tych dancingach jest wcale, wcale... I nie słyszeliśmy, by ktokolwiek robił panu Moszkowiczowi wyrzuty z tego powodu.

Ale restaurator, który o tej samej godzinie ośmielił się sprzedać gościowi kieliszek wódki — będzie miał niechybnie do czynienia z mandatem karnym...

Coś tu jest stanowczo nie w porządku!

SZCZĘŚLIWA DANJA!

Prasa duńska przynosi wiadomość o zamknięciu roku bilansowego Tow. Telefonów w Danji, podkreślając, że akcjonariuszom wypłacono 8% dywidendy (najwyższa statutowo dopuszczalna dywidenda), a ponadto uchwalono przeznaczyć tytułem storna na rzecz abonentów 3 miliony koron (około 7 milionów złotych).

Szczęśliwy kraj, w którym abonenci partycypują w dochodach Tow. Telefonów! Ci napewno nie mają do czynienia z licznikami, rozmowami nadliczbowymi i t. p. „przyjemnościami“, jakich doświadczać musimy z łaski naszej PAST-y...

UPADŁOŚCI.

Jak donoszą pisma codzienne, ogłoszono upadłość Tow. Akc. „Browary Chełmińskie“ w Chełmnie (Pomorze), na żądanie Pomorskiego Banku Rolniczego.

Ogłoszono również upadłość restauracji „Picadilly“ w Katowicach.

W królestwie jarzyn

Lato jest nie tylko sezonem kwiatów, lecz przede wszystkim sezonem jarzyn — pisze pani Blanche Labergé-Pagé w organie restauratorów kanadyjskich „L'Hôtellerie“. Gdy minęło lato i chluby naszych ogrodów warzywnych znalazły się w piwnicach lub w marynatach, uczcijmy je wdzięcznym wspomnieniem, pamiętając o ich dobroczynnym wpływie na nasz organizm.

KAPUSTA.

Poza kartoflami niema chyba jarzyny bardziej popularnej od kapusty! Kapusta — to prawdziwy wieśniak, który nie posiada subtelnej kruchości jak szparagi, ani buńczucznego pióropusza z liści jak marchew, ani uróżowanych policzków jak rzodkiewka, ani kokieteryjnych kwiatków, które groch wkłada sobie do bu-tonierki.

Kapusta jest jak poczciwy chłop — krzepka, przy-sadzista, o dużej okrągłej głowie, otoczonej liśćmi, ni-by kryzą fantazyjnego kołnierza. Gdyby nie powszech-ne lekceważenie, jakie okazują jej wszyscy, nie wy-lączając nawet... zajęcy — mogłaby ona uchodzić za ozdobę ogrodu, umieszczona pośrodku wspaniałego klombu. Jednakże, nikomu nie przyszło do głowy robić z kapusty innego użytku od tego, jaki zwykli z niej robić kapłani ogniska... kuchennego!

FASOLA.

Tak jak kartofel jest królem pól — fasola jest kró-lową ogrodów warzywnych. Można byłoby z łatwością ułożyć przepiękną mozaikę z barw różnych gatunków fasoli, zwłaszcza fasoli tyczkowej, która pnąc się wzwyż po szczebelkach, znaczy swą drogę różnobarw-nem kwieciami.

Czy można wyobrazić sobie odpowiedniejsze towa-rzystwo dla uda jagnięcego w sosie czosnkowym, niż towarzystwo mączystych ziarn, wyluskanych z podłuż-nych strąków?...

W niekorzystnym świetle przedstawiają fasolę je-dynie jej nieuzasadnione pretensje do muzykalności. Jakże łatwo jednak upokorzyć próżność fasoli i naka-zać ciszę temu „fortepjanowi ubogich“ zapomocą kil-ku kropel dobrej oliwy! Zastosowanie tego środka wy-wiera podwójny skutek: czyni fasolę lekkostrawną i odbiera jej możność popisywania się swoistą „mu-zyką“...

SZPARAGI.

W kącie ogrodu rośnie zielona, krucha łodyga, wy-smukła i giętka; to szparag. Gdy się obetnie tę łodygę — niebawem wyrasta na jej miejsce jeszcze piękniej-sza; obcina się ją po raz drugi, trzeci i dziesiąty — i zawsze odrasta nanowo uparta roślina, jakgdyby do-bry Bóg obdarzył ją nieśmiertelnością!

Szparag jest przyjacielem małego groszku; we dwoje tworzą oni czułą i nierozłączną parę. Wystar-czy dodać do tego stadła trochę sałaty ogrodowej, główkę cebuli i trochę pietruszki, aby wyczarować prawdziwą wiosnę na... półmisku!

CEBULA.

Cebulo, okrutna cebulo w sukience z łusek srebrzy-stych, dlaczego każesz ludziom płakać?... Czy zdaje ci się, że ludzie mają zamało jeszcze trosk, kłopotów i utrapień, które każdy dzień im niesie?

I cebula odpowiada:

„Żydz, uciekając z Egiptu, zrosili swemi łzami ce-bulę — nieodzowny składnik pożywienia w kraju pi-ramid. I od tego czasu cebula, gdy się ją łupi ze skó-

ry, zwraca te łzy, któremi ją niegdyś obficie zroszo-no...“

Ojczyzną cebuli jest Egipt i może jeszcze Arabja. Bóg wywyższył cebulę ponad jarzyny pospolite, jakie-mi są ogórki, kapusta i rzepa — obdarzając ją cudow-nemi niemal własnościami. Wiedziała o tem dobrze królowa Saba, która, chcąc uczcić należycie Salomona, posłała mu w darze stado białych kóz i — pęczek ce-buli, tej cudownej rośliny, która w lecie ma srebrną sukienkę, a w zimie nosi złocisty pancerz...

KORNISZON.

Jest to wesół djablik, który rad gryzie i szczypie każdego, kto mu zaufa. I właśnie zato przeznaczono mu w sztuce kulinarnej miejsce szczególnie poczesne. Czy można sobie wyobrazić pikantny sos lub ragoût bez korniszona? Co byłoby warte mięso rosółowe lub każde zimne mięsiwo, gdyby nie było korniszonów na świecie?

OGÓREK.

Każdy ogórek, który rozpoczyna dopiero swoją ka-rjerę życiową, jest właściwie korniszonem w sensie używalności kulinarnej. I dlatego, zerwany w zaraniu swej młodości, dostępuje zaszczytu traktowania go z podobnemi honorami, jakie należą się prawdziwemu korniszonowi. Ale prawdziwy, szanujący się korniszon stanowi zupełnie odrębny gatunek, pozostając zawsze s o b ą. To jest jego przeznaczenie i największy ty-tuł do chwały — niepodzielne królowanie w państwie sosów i ragoût!

Ogórek ma wartość przemijającą — korniszon zaś chruści w zębach uczujących jak rok długi...

TECZA BARW.

Dynia jest złota, cebula srebrna, ogórek szmarag-dowy, rzepa ma połysk satyny, rzodkiewka jest kora-lową, a pomidor nosi purpurę kardynalską. Ale jedna tylko marchew nie zmienia nigdy swej barwy i dlate-go właśnie obnosi tak dumnie swą czerwień pod wspa-niałym pióropuszem z zielonych liści...

KONIAKI
WHISKY

RUMY
WÓDKI

ARAKI
LIKIERY



WINKELHAUSEN

STAROGARD (POMORZE)

ROK ZAŁOŻ. 1846

Król kuchmistrzów opowiada...

Mistrz sztuki kulinarnej p. A. Escoffier opublikował w piśmie angielskim „Observer” swoje wspomnienia z 60-ciu lat nieprzerwanej pracy w zawodzie gastronomicznym. M. in. zaznacza on, że z racji swego zawodu stykał się z najwybitniejszymi przedstawicielami tej epoki i że z tego tytułu może stwierdzić, iż błędne jest ogólne mniemanie, jakoby wielcy tego świata lubowali się w szczególnie wyrafinowanym smakosztwie. Np. Wilhelm II jadł stale, nawet na oficjalnych bankietach, wyłącznie tylko potrawy niewyszukane, ale pożywne. Król angielski Edward VII był zato wielkim smakoszem i jeszcze jako następca tronu odwiedzał chętnie renomowane restauracje, znane ze swej dobrej kuchni. E. zaznacza, że król Edward był niegdyś jedynym z pośród znanych mu Anglików, który zjadł z apetytem uda żabie.

E. opowiada, ile trudności musiał zwalczyć, zanim zdołał wprowadzić tę potrawę do kuchni angielskiej. Aby przezwyciężyć nieuzasadnione uprzedzenie Anglików do potraw z żab, zmuszony był uciec się do dowcipnego podstępu.

Pewnego razy wypadło mu, jako szefowi kuchni londyńskiego „Savoy’u” przygotować wielki bankiet na 700 osób. Wśród wielu dań, podanych gościom, jedno szczególnie przypadło im do gustu. Była to nieznaną nikomu z obecnych potrawa, figurująca w menu pod nazwą „la nymphe à la rose” i jak mniemano ogólnie — nowa kreacja kulinarna mistrza Escoffier. Ponieważ uczestnicy biesiady nie szczędzili pochwał nowemu przysmakowi — „la nymphe à la rose” figurowało już odtąd codzienne w menu „Savoy’u”. Podstęp został ujawniony zupełnie przypadkowo. Pewnego dnia podano „la nymphe à la rose” towarzystwu, które spożywało obiad w „Savoy’u” i traf chciał, że jedna z obecnych pań była wytrawną znawczynią kuchni francuskiej. Jej zdziwiony okrzyk: „ależ to są żaby!” wywołał powszechną konsternację... Na szczęście, wszystko dobrze się skończyło i choć uda żabie nigdy nie stały się w Anglii popularną potrawą, tem nie mniej jednak zyskały tam sobie prawo obywatelstwa w menu każdej wykwińskiej restauracji.

Niegdyś tylko monarchowie i wielcy magnaci mogli sobie pozwolić na wydatki, związane z utrzymaniem prawdziwie wykwińskiej kuchni — opowiada dalej Escoffier. Jedynie tylko szef kuchni dworskiej miał wówczas sposobność okazania swej inwencji twórczej

w dziedzinie sztuki kulinarnej. Obecnie dzieje się odwrotnie. Gdy E. był jeszcze szefem kuchni „Carltonu” w Londynie, proponowano mu prowadzenie kuchni na dworze królewskim. Jednakże E. nie przyjął tej zaszczytnej propozycji, ponieważ ofiarowane mu wynagrodzenie było znacznie mniejsze od tego, jakie pobierał w „Carltonie” (2000 funtów szt. rocznie). Ponadto — menu dworskie nie jest zbyt urozmaicone i kuchmistrz królewski rzadko tylko ma możliwość popisania się swym kunsztem.

W restauracji — okazje po temu zdarzają się nierównie częściej. E. opowiada o zabawnych przygodach, jakie miał na tem tle. Zdarzyło mu się raz, że pewien gość — znany bogacz brazylijski, jak się później okazało — zażądał, aby mu podano przepiórkę w sosie z... wody kolońskiej! E. nie stracił kontenansu i przyjął to oryginalne zamówienie, uprzednio jednak udał się osobiście do Brazylijczyka i zapytał go bardzo poważnie, jakiego życzy sobie gatunku wody kolońskiej?...

Kiedyindziej, wypadło mu obsługiwać w Monte-Carlo pewnego milionera amerykańskiego, znanego z chorobliwego wprost skąpstwa. Poleciał on mistrzowi ułożyć menu przyjęcia na 12 osób, przyczem każde danie miało być zupełnie oryginalną kreacją kulinarną, a całe przyjęcie miało kosztować możliwie najwięcej.

Escoffier zastosował się skrupulatnie do życzenia swego klienta i przedstawił mu listę 20 własnych kreacyj kulinarnych, z których każda kosztowałaby około 1000 franków. Projekt E. obejmował również dekorację stołu i podawanych potraw. Tak np. pośrodku stołu miała być ustawiona ozdobna fontanna, z której miał tryskać szampan; następnie — podawane sztuki drobiu miałyby wstawione brylanty w miejsce oczu i t. d.

Milioner był zachwycony i z wylaniem dziękował mistrzowi za wspaniały projekt, oświadczając wkońcu:

„A teraz, kochany mistrzu, niech pan każe wydrukować tuzin takich menu na porządnym papierze. Poślę je swoim przyjaciółom do Ameryki; zdębieją, szelmy, gdy się dowiedzą, jakie tu urządzam przyjęcia!”

— „Oczywiście, nie będę trudził mistrza przygotowaniem tych wszystkich wspaniałości. Wystarczy mi drukowane menu!...” — dodał skwapliwie, ujrzawszy zdumioną minę Escoffier’a.

PRZEPIS NA KAPUŚNIAK UKRAIŃSKI.

Proporcje: 4 kostki buljonowe Maggi’ego, 1½ f. kiszzonej kapusty, 1 łyżkę masła, 200 gr. kaszy perłowej, 75 gr. wędzonej słoniny, sól. Proporcje te są obliczone na 6 osób.

Sposób przyrządzenia: Przyrządzić rosół z 4 kostek buljonowych Maggi’ego. Wycisnąć mocno kiszoną kapustę, kwas dać do rosółu, a kapustę drobno posiekać i w rondlu dusić z masłem do miękkości, podlewać ją rosółem.

Do tej zupy podaje się kaszę perłową lub tatarczaną, prażoną ze słoniną, pokrajaną w kostki.

PRAWDZIWA OKAZJA.

W Zaleszczykach, największej miejscowości letniskowej we wschodniej Małopolsce, są do wydzierżawienia na sezon letni na pensjonaty: piękny pałac wraz z parkiem i będący na ukończeniu dom na pensjonat o 38 pokojach.

Specjalnie dogodne warunki dla dzierżawców, którzy się zaraz zdecydować. Bliższych szczegółów udziela: Zarząd Dóbr „Zaleszczyki”, poczta na miejscu.

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 **SUKOWEJ** oraz **KAKAO HOLENDERSKIE**



**WARSZAWSKIE TOWARZYSTWO
HANDLU HERBATĄ**

A. Długokęcki, W. Wrześniewski,
Spółka Akcyjna

SKŁAD GŁÓWNY

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

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 53

1) Zarząd Kasy Pogrzebowej przypomina, że stosownie do statutu, członek Kasy wskutek nieopłacania składek członkowskich w stowarzyszeniu restauratorów, traci prawa członka Kasy Pogrzebowej.

2) W dniu 16 b. m. odbyło się ogólne roczne zebranie członków oddziału stow. na powiaty podwarszawskie, na którym dokonano wyboru nowego zarządu oddziału. Sprawozdanie z zebrania podajemy na innym miejscu.

3) Na podstawie uchwały nadzwyczajnego ogólnego zebrania z dnia 23 października b. r., przy naszym stowarzyszeniu utworzone zostały: „Komitet pomocy bezrobotnym“ i „Biuro pośrednictwa pracy“. Do obu tych instytucji powołani zostali pp.: Grabowski, Klajnic, Zochowski, Stańczak, Szmak, Walentowicz, Wardecki i Zakrzewski. Na telefoniczne zapotrzebowanie ze strony członków, Stowarzyszenie będzie kierowało do nich bezrobotnych pracowników gastronomicznych, zarejestrowanych w „Biurze pośrednictwa pracy“.

4) W dniu 25 b. m. odbyło się roczne ogólne zebranie członków Stowarzyszenia Warszawskiego. Sprawozdanie podamy w następnym n-rze.

5) W dniu 26 b. m. odbył się ogólny zjazd delegatów Centrali Stowarzyszeń. Sprawozdanie podamy w następnym n-rze.

6) Podajemy do wiadomości naszych członków, że w każdy wtorek i czwartek w godzinach od 11 do 13-ej w lokalu Stowarzyszenia urzęduje doradca podatkowy, udzielający bezpłatnie wszelkich informacji dot. spraw podatkowych. Z porad tych mogą korzystać tylko członkowie Stowarzyszenia.

7) Niebawem ma ukazać się okólnik Min. Skarbu, podwyższający dotychczasową normę obrotu rocznego przy patentach III-ej kategorii z 20.000 na 30.000 zł. W myśl tego okólnika, właściciele przedsiębiorstw, których obrót roczny nie przekracza 30.000 zł., będą mogli wykupywać świadectwa przemysłowe III-ej kategorii.

8) Zawiadamiamy naszych członków, że p. adwokat Jan Gutowski, zam. przy ul. Foksal 14, został honorowym radcą prawnym Stowarzyszenia, wobec czego wszystkich naszych członków prosimy zwracać się w swoich sprawach do naszego radcy prawnego.

Prezes: (—) W. Wróblewski.

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

Komunikat Grodzkiej Izby Skarbowej

Izba Skarbowa Grodzka w Warszawie pismem z dnia 20-go b. m. Nr. W. IV. 8124/2/31 podaje do wiadomości, że w czasie od 10-go do 31 grudnia 1931 r. wydawanie deklaracji płatniczych, wpłacanie należności oraz rejestracja kwitów kasowych na opłaty patentowe od wyrobu i sprzedaży trunków, przetworów wódczanych i spirytusowych, dokonywane dotychczas częściowo w Urzędach Skarbowych Akcyz i Monopolów Państwowych, odbywać się będzie wyłącznie w Grodzkiej Kasie Skarbowej w Warszawie, przy ul. Rymskiej Nr. 1. Wobec tego zgłaszanie się w tym czasie w Urzędach Akcyz i Monopoli przy ul. Nowy Świat 70 jest zbędne.

Płatnicy winni przynieść dokument koncesyjny wzgl. zaświadczenie na sprzedaż napojów alkoholowych niskoprocentowych (w oryginale lub wierzitelnym odpisie) i kwit Kasy Skarbowej na uiszczoną opłatę patentową za rok 1931.

Przedsiębiorstwa i zakłady czynne po dniu 1 stycznia 1932 r. bez uiszczenia opłat patentowych będą bezwzględnie zamykane, a prowadzący pociągani do odpowiedzialności karno-skarbowej.

Szkoła hotelarska w stolicy

Staraniem Naczelnej Organizacji Polskiego Przemysłu Hotelowego powstanie niebawem w Warszawie szkoła zawodowa dla personelu hotelowego. Będzie to niższa szkoła hotelarska o charakterze dokształcającym, z programem wykładów obejmującym następujące przedmioty: nauka o zawodzie i teoria zawodowa, nauka obywatelstwa, język polski, język francuski lub niemiecki (do wyboru), geografia turystyczna, rachunkowość i higiena hotelowa.

Na dyrektora szkoły, której uruchomienie nastąpi w najbliższym czasie, desygnowany jest p. Bolesław Myło.

Przypominamy o terminie wykupywania świadectw przemysłowych

W związku z rozpoczętym okresem wykupywania świadectw przemysłowych, przypominamy naszym czytelnikom o konieczności dopełnienia tego obowiązku w nieprzekraczalnym terminie do końca grudnia b. r. Niewykupienie na czas świadectwa przemysłowego jest przewinieniem, zagrożonym wysokimi karami w art. 129, 130 i 131 ustawy karnej skarbowej.

Opłaty za świadectwa przemysłowe nie uległy zmianie.

Z uwagi na ciężką sytuację przemysłu restauracyjnego, Centrala przedłożyła Ministerstwu Skarbu memoriał, w którym prosi o rozłożenie opłat za świadectwa przemysłowe przynajmniej na dwie raty półroczne (odpis tego memoriału podajemy na innym miejscu); w sprawie tej również interwenjował oświadczenie p. prez. Wróblewski. Do chwili wydania niniejszego numeru Ministerstwo Skarbu nie dało jeszcze odpowiedzi na memoriał.

Przymus organizacyjny w Hiszpanji

Zmiana ustroju państwowego w Hiszpanji wywołała cały szereg doniosłych przekształceń w życiu gospodarczym tego państwa. M. in. uległy zasadniczej reformie przepisy o zrzeszeniach i związkach zawodowych. Podobnie jak inne, również i dotychczasowe stowarzyszenie restauratorów i hotelarzy hiszpańskich „Cámara Oficial Hostelera“ zostało zreorganizowane na zupełnie nowych podstawach. Dekretem ministerjalnym zostało przyznane temu stowarzyszeniu prawo oficjalnego reprezentowania całego przemysłu restauracyjnego i hotelowego w Hiszpanji; tenże dekret nakłada na wszystkie placówki tego przemysłu obowiązek przystąpienia do stowarzyszenia najpóźniej do 1 stycznia 1932 roku.

TURYSTYKA W INDJACH.

Przemysł hotelowy w Indjach odczuł dotkliwie skutki zamieszek politycznych, wywołanych przez ruch wolnościowy zwolenników Gandhiego. Bojkot wszystkiego, co nosi markę „Made in England”, objął również i hotele, będące w olbrzymiej większości własnością Anglików. Z drugiej strony — Indie w dobie obecnej stanowią nielada atrakcję dla turystów; statystyka za rok bież. wykazuje zwiększenie napływu do Indii turystów z Europy o 11% i z Ameryki — o 6%.

W tym stanie rzeczy, przedsiębiorcy angielscy nie mają jeszcze powodów do uskarżania się na kryzys: to, co tracą z powodu bojkotowania ich przez tubylców, „odbijają” sobie z nadwyżką na turystach!...

NOWA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA W ITALII.

W Italii powstała nowa organizacja turystyczna, pod auspicjami państwowego urzędu turystycznego, oraz t. zw. narodowego komitetu współpracy intelektualnej. Organizacja ta ma na celu ułatwienie gościom z zagranicy zapoznawania się nie tylko z poszczególnymi prowincjami Italii, słynąciami z pięknego krajobrazu i ze znajdujących się tam zabytków historycznych i dzieł sztuki, lecz ponadto — z aktualnymi przejawami życia kulturalnego, społecznego i gospodarczego państwa.

OPODATKOWANIE WINA I MIODU SYCONEGO.

W Dz. U. R. P. Nr. 99 z dn. 16 listopada b. r. została ogłoszona ustawa o opodatkowaniu wina i miodu syconego. Ustawa ta postanawia obłożyć podatkiem spożywczym cały szereg napojów winnych, zarówno wyrobu krajowego jak i sprowadzonych z zagranicy. Do napojów winnych, podlegających opodatkowaniu, ustawa zalicza: 1) wina naturalne (gronowe, owocowe i rodzynkowe), t. j. napoje, powstałe z przefermentowania świeżych gron, owoców i jagód lub ich soków, rodzynek lub innych owoców suszonych; 2) wina gazowane, t. j. napoje winne o zawartości alkoholu ponad 4% objętościowych, nasycone w sposób mechaniczny kwasem węglowym; 3) wina musujące, t. j. napoje winne o zawartości alkoholu ponad 4% objętościowych, z których po otwarciu naczynia uchodzi kwas węglowy, powstały w drodze dodatkowej fermentacji butelkowej, burząc zawarte w nich wino; 4) miód sycony, t. j. napój powstały z przefermentowania beczki miodowej z dodatkiem lub bez dodatku chmielu, soków owocowych i jagodowych, ziół i cukru; 5) moszcz gronowy lub owocowy, t. j. napoje, wymienione w punkcie pierwszym, a zawierające od 1½ do 6% objętościowych alkoholu; 6) napoje podobne do wina, a wyrabiane z jakichkolwiek innych, niewymienionych tu surowców, t. zw. wina sztuczne.

Napoje winne, zawierające mniej niż 1½% objętościowych alkoholu, nie podlegają postanowieniom powyższej ustawy. Napoje winne o zawartości ponad 25% objętościowych alkoholu podlegają opodatkowaniu narówni z wódkami gatunkowymi, stosownie do ustawowych postanowień o monopolu spirytusowym.

Podatek spożywczy wynosi: a) od win gronowych stołowych, zawierających do 16% alkoholu — 1 zł., a od win mocnych, zawierających ponad 16% alkoholu — 2 zł. od litra; b) od win rodzynkowych 1 zł. od litra; c) od win owocowych 0,60 zł.; d) od miodu syconego 0,25 zł.; e) od moszczu winnego 0,50 zł., od moszczu owocowego 0,25 zł.; f) od win gazowanych: gronowych — 1,50 zł., owocowych — 0,90 zł.; g) od

win musujących: gronowych — 8 zł. od całej butelki i 4 zł. od półbutelki, owocowych — 2,50 zł. i 1,25 zł.

Dla napojów podobnych do wina (t. zw. win sztucznych) obowiązuje stawka podatkowa jak od win gronowych, zawierających do 16% alkoholu.

Ustawa ta wchodzi w życie z dniem 1 grudnia b. r.

HURTOWE SKŁADY PIWA I WIN OWOCOWYCH.

Zarówno browarom jak i fabrykom win owocowych daje się silnie we znaki niedostateczne rozgałęzienie sieci hurtowych odbiorców w kraju. Niejednokrotnie, jedyną przyczynę szczupłości zbytu dla produkcji wytwórcy stanowi właśnie brak pośrednictwa hurtowego przy rozsprzedaży wytworów. Tymczasem, Izby Skarbowe z reguły odmawiają petentom pozwolenia na uruchomienie hurtowych składów sprzedaży piwa lub win owocowych.

Zważywszy na to, że osoby uprzywilejowane rzadko tylko ubiegają się o uzyskanie podobnego zezwolenia, ponieważ prowadzenie składu hurtowego w tej branży wymaga nie tylko znacznych wkładów pieniężnych, lecz także i kwalifikacji fachowych, nabytych drogą długoletniej praktyki — trudno przyznać słuszość Izbie Skarbowej, traktującej krajowy przemysł winny i piwowarski ściśle rygorystycznie pod kątem ustawy o monopolu spirytusowym, ustawy przeciwalkoholowej, wzgl. rozporządzenia o osobach uprzywilejowanych do nabycia koncesji. Postępowanie takie napewno nie jest zgodne z intencją autorów zarówno ustawy o opodatkowaniu piwa z dnia 12.VI. 1924 r. (D. U. R. P. Nr. 65) jak i ustawy o opodatkowaniu wina z dnia 1.VII. 1925 r. (D. U. R. P. Nr. 75).

Należy życzyć sobie, by władze skarbowe zrozumiały wreszcie, że sprzedawca hurtowy, mający bezpośredni wgląd w możliwości zbytu na rynkach krajowych i zagranicznych, jest dziś koniecznym pośrednikiem pomiędzy producentem a detalistą i konsumentem i że z tej racji, odmawianie pozwoleń na uruchamianie hurtowych składów piwa i win owocowych wpływa hamująco na rozwój przemysłu krajowego, pozbawiając równocześnie skarb państwa i kasy komunalne poważnych wpływów z całego szeregu podatków i opłat.

NAJW. TRYBUNAŁ ADMINISTR. O PRAWACH PŁATNIKA PODATKOWEGO.

Dawniejsze orzeczenia N. T. A. przewidywały, że uprawnienia ustawowe płatnika podatku przemysłowego do składania komisji odwoławczej ustnych wyjaśnień nie ma zastosowania do spraw administracyjno-karnych, czyli w sprawach karnych o przekroczenie ustawy o podatku przemysłowym.

Ostatnio jednak N. T. A. poddał rewizji to swoje stanowisko i doszedł do przekonania, że prawo płatnika do złożenia ustnych wyjaśnień wobec komisji odwoławczej ma zastosowanie także w postępowaniu karno-administracyjnym. N. T. A. wychodzi z następującego założenia:

Skoro według zasady prawnej oskarżony ma prawo składać ustne wyjaśnienia we wszystkich instytucjach sądowych i administracyjnych, to niema żadnej racji pozbawiać go tego prawa w sprawach, dotyczących przekroczenia przepisów ustawy o podatku przemysłowym. Wprawdzie ustawa ta wyraźnie przyznaje to prawo płatnikowi tylko w sprawach, dotyczących obliczania i uiszczania podatku, jednak w braku odpowiedniego przepisu dla spraw karno-administracyjnych należy przez analogję przyjść do wniosku, że prawa płatnika nie mogą być w danym wypadku inne, niż w innych.

DODATEK KRYZYSOWY OD PODATKU DOCHODOWEGO.

W D. U. R. P. Nr. 99 z dnia 16 listopada b. r., poz. 760, została ogłoszona ustawa z 22.X. b. r. o kryzysowym dodatku do państwowego podatku dochodowego. Ustawa ta ma brzmienie następujące:

Art. 1 (1) Od dochodów, ustalanych dla wymiaru państwowego podatku dochodowego według działu I ustawy o państw. podatku dochod. (D. U. R. P. z 1925 r. Nr. 58, poz. 411), ustanawia się nadzwyczajny dodatek do państwowego podatku dochodowego, który wynosi przy dochodzie rocznym:

ponad	1.500	do	3.600	zł.	—	0,5%
„	3.600	„	10.000	„	—	1%
„	10.000	„	36.000	„	—	2%
„	36.000	„	60.000	„	—	2,5%
„	60.000	„	160.000	„	—	3%
„	160.000	zł.			—	4% dochodu

(2) Dodatek ten pobiera się, poczynając od dochodów, ustalonych dla wymiaru podatku na 1932 rok podatkowy.

Art. 2 (1). Od dochodów, opodatkowanych według działu II ustawy o państw. podatku dochodowym, ustanawia się nadzwyczajny dodatek do państwowego podatku dochodowego, który wynosi przy wynagrodzeniu, obliczonym w stosunku rocznym:

ponad	2.500	zł.	do	3.600	zł.	—	0,5%
„	3.600	„	„	10.400	„	—	1%
„	10.400	„	„	36.000	„	—	2%
„	36.000	„	„	60.000	„	—	2,5%
„	60.000	„	„	80.000	„	—	3%
„	80.000	„	„	104.000	„	—	4%
„	104.000	„	„	144.000	„	—	5%
„	144.000	„	„	184.000	„	—	6%
„	184.000	„	„	200.000	„	—	7%
„	200.000	„	„	220.000	„	—	8%
„	220.000	„	„	250.000	„	—	9%
„	250.000	„	—			—	10% wypła-

canego wynagrodzenia.

(2) Dochody z uposażeń służbowych, emerytur, rent i wynagrodzeń za najemną pracę, wypłacane z funduszy Państwa, wolne są od dodatku, przypadającego do zapłaty w myśl ustępu pierwszego, z wyjątkiem dochodów, wypłacanych z funduszy tych przedsiębiorstw państwowych, które określi rozporządzenie Ministra Skarbu.

(3) Dochody z uposażeń służbowych, emerytur, rent i wynagrodzeń za najemną pracę, wypłacane z funduszy związków komunalnych, a pobierane na tych samych zasadach, na jakich się oblicza pobory funkcjonariuszy państwowych (rozp. Prezydenta Rzplitej z dn. 30.XII.1924 r. D. U. R. P. Nr. 118, poz. 1073), wolne są od dodatku, przypadającego do zapłaty w myśl ustępu pierwszego.

(4) Podatek, w myśl ustępu pierwszego pobiera się od uposażeń służbowych, emerytur, rent i wynagrodzeń za najemną pracę, wypłacanych począwszy od uposażeń służbowych, emerytur, rent i wynagrodzeń za pracę najemną, przypadających na miesiąc styczeń 1932 r., lub też wypłacanych od dnia 1 stycznia 1932 r.

Art. 3. Obliczenie i pobór nadzwyczajnego dodatku z art. 1 i 2 skutecznia się jednocześnie z obliczeniami poborem właściwego podatku dochodowego.

Art. 4. Od dochodów, od których pobiera się nadzwyczajny dodatek do państw. podatku dochodowego (art. 1 i 2), nie pobiera się w czasie obowiązywania niniejszej ustawy 10% dodatku, opłacanego, w myśl ustawy z dnia 12 lutego 1931 r. o poborze 10%-go dodatku do niektórych podatków i opłat stemplowych. (D. U. R. P. Nr. 16, poz. 82).

Art. 5. Wykonanie niniejszej ustawy porucza się Ministrowi Skarbu.

Art. 6. Ustawa niniejsza wchodzi w życie na całym obszarze Rzeczypospolitej z dniem ogłoszenia i traci moc obowiązującą w terminie, który zostanie określony przez rozporządzenie Rady Ministrów.

Prezydent Rzeczypospolitej: *I. Mościcki.*

Prezes Rady Ministrów: *A. Prystor.*

Minister Skarbu: *Jan Piłsudski.*

SPISYWANIE NA STRATY PRZY WYMIARZE PODATKU DOCHODOWEGO.

Ministerstwo Skarbu, zgodnie z orzeczeniem Najw. Trybunału Administracyjnego, wyjaśniło w okólniku, co następuje:

Przy spisaniu na straty, wprost z rachunku, należności nieściągalnych lub wątpliwych przez osoby prawne, opodatkowane na zasadzie art. 21 ustawy o podatku dochodowym, winna być przy wymiarze podatku dochodowego uznana słuszność spisania na straty nie tylko wtedy, jeżeli przedstawiono ścisłe dowody nieściągalności, stwierdzające upadłość dłużnika, bezskuteczność procesu, ugodę między dłużnikiem a wierzycielem i t. p., lecz również i wtedy, gdy płatnik uzasadni, że chwili spisania na straty wierzytelność była nieściągalna.

Wyliczenie przypadków prawdopodobieństwa nieściągalności nie jest możliwe, mogą być one różne, ocena każdego musi być indywidualna, w każdym jednak przypadku winno być w aktach wymiarowych zaznaczone, co na uzasadnienie nieściągalności przytoczono, oraz że ich prawdziwość była zbadana i stwierdzona. Zauważyć należy również, że nieściągalność pewnych wierzytelności winna być oceniana tylko na zasadzie warunków tego okresu operacyjnego, w którym wątpliwa pretensja była spisana na straty, wobec tego fakt, iż spisana na straty wierzytelność wpłynęła częściowo lub w całości w późniejszych latach — nie może stać na przeszkodzie uznania słuszności spisania na straty we wcześniejszym roku operacyjnym.

ARESztOWANIE PRACOWNIKA ROZWIĄZUJE UMOWĘ O PRACĘ.

Według art. 19 rozporządzenia o umowie o pracy pracowników umysłowych, w razie niemożności pełnienia przez pracownika umysłowego obowiązków w przypadkach tam wyliczonych, a m. in. wskutek nieszczęśliwego wypadku, o ile nie został wywołany rozmyślnie, umowa o pracę zachowuje moc w przeciągu 3 miesięcy i nie może być przed upływem tego terminu rozwiązana przez pracodawcę jedynie z powodu niestawienia się pracownika do pracy.

Jednakże przepis ten niema zastosowania w tym razie, jeśli względem pracownika został zastosowany areszt, jako środek zapobiegawczy we wszczętej przeciwko niemu sprawie karnej. Aresztowanie pracownika — niezależnie od wyników śledztwa wytoczonego przeciwko aresztowanemu — uprawnia pracodawcę do natychmiastowego rozwiązania umowy z pracownikiem bez obowiązku wypłacenia 3-miesięcznego odszkodowania. (Orzec. Sądu Najw. w sprawie I C. 2717/30).

ZWOLNIENIE OD PODATKU DOCHODOWEGO ŚWIADCZEŃ NA ZWALCZANIE BEZROBOCIA.

Celem przyczynienia się do zwalczania bezrobocia Ministerstwo Skarbu okólnikiem L. D. V 5027/2 z dn. 5.X. b. r. poleciło przy ustalaniu dochodu podatkowego osób prawnych zaliczać do kosztów uzyskania dochodu, podlegających potrąceniu na podstawie art. 6 ustawy, wszelkiego rodzaju wydatki, poniesione przez te osoby na cele walki z bezrobociem.

Jednocześnie na podstawie art. 126 ustawy o podatku dochodowym Min. Skarbu upoważniło Izby Skarbowe oraz Śląski Urząd Wojewódzki (Wydział Skarbowy) do umorzenia podatku, przypadającego od świadczeń na rzecz zwalczania bezrobocia, poniesionych przez osoby fizyczne.

ODSETEK ZA ZWŁOKĘ PRZY PATENTACH POBIERAĆ NIE WOLNO!

Ministerstwo Skarbu wyjaśniło pismem z dnia 5.X b. r. Nr. D. VI. 2436/2, iż urzędy skarbowe nie mają prawa pobierania odsetek za zwłokę mimo spóźnionego wykupu patentu od wyrobu lub sprzedaży przedmiotów, podlegających podatkowi pośrednim lub opłatom monopolowym. Przepisy dotyczące opłat patentowych postanawiają bowiem wyraźnie, że opłata patentowa ma być uiszczona przed uruchomieniem przedsiębiorstwa, które w razie nieuiszczenia opłaty patentowej winno być zamknięte. Z tego też powodu obowiązujące przepisy nie przewidują odsetek zwłoki od tych opłat.

NIEŚCIĄGALNE NALEŻNOŚCI PODATKU DOCHODOWEGO.

Ustawa o podatku dochodowym zezwala na potrącanie strat i niepewnych wierzytelności, a rozporządzenie wykonawcze do tej ustawy stanowi, że o stosowności odpisać decydują postanowienia ustawy handlowej, zwyczaj kupiecki, a w granicach zakreślonych ustawą handlową lub zwyczajem kupieckim — również własne uznanie podatnika, z tem jednak, aby prawidłowa buchalteria były przestrzegane.

Jednakże praktyka skarbowa odbiega od tych wyraźnych postanowień, żądając przedstawienia dowodów zasadności odpisów, których płatnik przedstawić nie może. Do dowodów takich należy stwierdzenie, że pretensja uległa obniżeniu w wyniku postępowania upadłościowego, albo że egzekucja komornika nie dała wyniku. Protesty o przestarzałych datach, jak również korespondencja z dłużnikiem — bywają odrzucane.

Poglądów władz skarbowych na tę kwestję nie podzielił Najw. Trybunał Admin., który orzekł, że protesty wekslowe mogą uzasadnić nieściągalność pretensji, bez połączenia z innymi dokumentami, wymaganymi przez władze skarbowe. Żądanie, by wierzyciel zawsze dowodził niemożności zapłaty zaprotestowanego weksla, albo powodował ogłoszenie upadłości dłużnika, byłoby tylko narażeniem płatnika na nowe wydatki, zupełnie bezcelowe w tych wypadkach, kiedy ze znanych stosunków majątkowych dłużnika prawdopodobieństwo nieściągalności zupełnie wyraźnie wynika.

Izby Przemysłowo-Handlowe interwenjowały w tej sprawie u władz, prosząc o wydanie zarządzenia, aby odpisy z protestów wekslowych były honorowane przez władze skarbowe narówni z innymi dokumentami, gdyż obecnie płatnik płaci często więcej podatku dochodowego, niż się to od niego należy.

Redaktor: STANISŁAW GARZTECKI.

Dokąd pójść w Warszawie?

T e a t r y :

NARODOWY	„SZTUBA“
POLSKI	„ELŻBIETA, KRÓLOWA ANGLII“
MAŁY	„DR. JULJA SZABO“
TEATR NA CHŁODNEJ Chłodna 49	„R O X Y“
ATENEUM	„ŚMIERĆ DANTONA“
MELODRAM (dawnie Qui-Pro-Quo)	„JAK STAĆ SIĘ BOGATYM I SZCZĘŚLIWYM“
Teatr rewji WESOŁE OKO Nowy Świat 63	„RUMBA! RUMBA!“
Kabaret komików B A N D A Mokotowska 73	„JAKO KOLUMBA“

K i n a d z w i ę k o w e :

COLOSSEUM	„ŚWIATŁA WIELKIEGO MIASTA“ z Charlie Chaplin'em.
ŚWIATOWID	„OBLAWA W PARYŻU“
ATLANTIC	„MEKSYKANKA“
P A N	„SCOTLAND YARD“
MAJESTIC	„BARKAROLA MIŁOŚCI“
STYLOWY	„WIELKOMIEJSKIE ULICE“
CASINO	„MARADU“
FILHARMONJA	„NOCE PARYSKIE“

Wydawca: Biuro Wydawnicze „WIEDZA ZAWODOWA“.

Zakłady Graficzne Prac. Druk., Sp. z Ogr. Odp. Nowy-Świat 54. Tel. 615-56, 242-40.

OGŁOSZENIE PRZETARGU.

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państwowych w Warszawie niniejszem ogłasza przetarg na dzierżawę restauracji-bufetu oraz fryzjerni na stacji Będzin Miasto z terminem objęcia w dn. 1 grudnia 1931 r. oraz restauracji I/II kl. na stacjach Warszawa Gdańska, Warszawa Wileńska i Łowicz, z terminem objęcia w dniu 1 stycznia 1932 r. (Monitor Polski Nr. 253 z dnia 2. XI. 1931 r.).

OGŁOSZENIE PRZETARGU

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państwowych w Warszawie niniejszem ogłasza przetarg na dzierżawę restauracji I/II kl. na stacjach: Warszawa Wschod., Siedlce, Łódź Fabr., Nasielsk i bufetów 3 kl. na stacjach: Głowno, Stradom, Śniadowo i Wołomin z terminem objęcia w dniu 1 stycznia 1932 r. oraz restauracji I/II kl. na st. Włocławek i bufetów 3 kl. na stacjach: Międzyrzec, Grodzisk-Mazow. i Warszawa Gdańska z terminem objęcia w dn. 1 lutego 1932 r. (Monitor Polski Nr. 269 z dn. 21. XI. 1931 r.).

Zawiadomienie o ogłoszeniu przetargu

Dyrekcja Okr. Kol. Państwowych w Stanisławowie ogłasza przetarg publiczny na dzierżawę restauracji na dworcu kolejowym w Kopyczyńcach z terminem objęcia w dniu 1 stycznia 1932 r.

Szczegółowe warunki przetargu podane są w ogłoszeniu przetargu umieszczonego w Nrze 268 Monitora Polskiego z dnia 20. XI. b. r. i wywieszone na dworcu kolejowym w Kopyczyńcach.

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państwowych.
Stanisławów, w listopadzie 1931 r.

Zawiadomienie o ogłoszeniu przetargu

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państwowych we Lwowie ogłasza przetarg publiczny na dzierżawę restauracji na stacji kolejowej we Lwowie-Podzamczu z terminem objęcia w dniu 15 grudnia 1931 r.

Szczegółowe warunki przetargu podane są w ogłoszeniu przetargu, wywieszonym na dworcu kolejowym we Lwowie, Podzamczu i Przemyśle i w Monitorze Polskim Nr. 268 z dnia 20. XI. 1931 r.

Dyrektor Kolei Państwowych.

BACZNOŚĆ P. P. RESTAURATORZY!

Ostatnie „przeboje“ w likierach:

MAJESTIC

TRIPLE SEC

CURAÇAO ORANGE

CACAO CHOUA

MARASCHINO

LIQUEUR de VANILLE

Produkcji firmy **HABERBUSCH i SCHIELE** Spółka Akcyjna

**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.

SPROSTOWANIE.

Zamieszczone w Monitorze Polskim Nr. 242 z dn. 20. X. r. b. ogłoszenie przetargu, w części, dotyczącej dzierżawy bufetu 3 kl. na stacji Warszawa Wileńska, prostuje się w ten sposób, że termin składania ofert na dzierżawę bufetu na wymienionej stacji przesuwają się z 16 listopada na 26 listopada r. b. i że bufet ten nie będzie miał uprawnienia do sprzedaży i podawania napojów alkoholowych.

Od 80 lat istniejący
w całej Polsce znany

BROWAR OKOCIMSKI

p o l e c a

swoje znane z dobroci piwa

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

MARCOWE
ŚWIĘTOJAŃSKIE

EKSPORTOWE
P O R T E R

ROK ZAŁOŻENIA 1856

ROK ZAŁOŻENIA 1856

ARCYKSIĄŻĘCY BROWAR W ŻYWCU

poleca swoje znakomite piwa:

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



WAŻNIEJSZE REPREZENTACJE:

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

