

Sub A

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACYJNEGO I HOTELARSKIEGO**

ISKRY RADOŚCI

KOMPLETY ŻARÓWEK
ILUMINACYJNYCH

PHILIPSA

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

Szczegółowe informacje oraz prospekty wysyłają na żądanie

Polskie Zakłady Philips
S. A.

Warszawa, Karolkowa 36/44



**Rok ósmy
Numer dwunasty**

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

**WARSZAWA
Grudzień 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

TOWARZYSTWO AKCYJNE BROWARU PAROWEGO

sukcesorów **K. ANSTADTA** w Łodzi

BROWAR, SŁODOWNIA I FABRYKA KWASU WĘGLOWEGO (CO₂)

poleca znane ze swej dobroci i najlepszej jakości

PIWA: Jasne - Wyborowe, Bawarskie, Monachijskie, Ciemne.

REPREZENTACJA NA WARSZAWĘ I OKOLICE

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

DYREKCJA OKRĘGOWA KOLEI PAŃSTWOWYCH WE LWOWIE.

Nr. IV/I/10598/31.

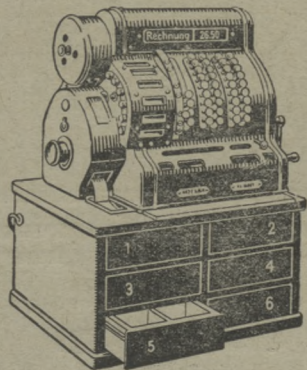
Lwów, dnia 17 grudnia 1931 r.

ZAWIADOMIENIE O OGŁOSZENIU PRZETARGU.

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państwowych we Lwowie ogłasza przetarg publiczny na dzierżawę restauracji na stacji kolejowej w Samborze z terminem objęcia w dniu 10 stycznia 1932 r.

Szczegółowe warunki przetargu podane są w ogłoszeniu przetargu, wywieszonym na dworcu kolejowym w Samborze, Stryju i Lwowie.

Za Dyrektora Kolei Państwowych: (podpis nieczytelny) Wicedyrektor Kolei Państwowych.



Kasy Rejestracyjne „RECORD”

jednoczą w sobie wszelkie nowoczesne zdobycze kontroli pieniężnej.

JENERALNA REPREZENTACJA na RZECZPOSPOLITĄ

u firmy **Teofil Glocher**

Warszawa, Senatorska 28, tel. 736-69 i 670-88.

Reprezentacje: na Województwo Krakowskie:

EMIL HECKER, Kraków, Św. Marka 25, tel. 157-07.

na Województwo Śląskie:

EMIL HUPPERT, Bielsko, Celną 6.

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.

*Szanownym Prenumeratorom, Czytelnikom i Przyjaciołom
przesyła z okazji NOWEGO ROKU najserdeczniejsze życzenia*

Redakcja

„RESTAURATORA i HOTELARZA POLSKIEGO“.

Doroczny zjazd delegatów Centrali

Doroczny zjazd delegatów Centrali odbył się w dniach 26 i 27 listopada b. r. w lokalu warsz. stow. restauratorów przy ul. Wspólnej 10. Na zjazd przybyli: z Warszawy — pp. W. Wróblewski, J. Jabłonowski, S. Jędrzejczak, S. Kowalski i B. Zakrzewski; z Poznania — p. A. Antoniewicz, ze Lwowa — p. S. Borowski, z Krakowa — pp. S. Wołkowski, E. Rozenweig i L. Brandt, z Gniezna — p. B. Nowak, z Torunia — pp. L. Penkalla, z Łodzi — pp. M. Prassel, R. Knajzler i K. Sieradziński, z Katowic — p. J. Rodakowski i z Wilna — p. A. Zadarnowski. Usprawiedliwili swoją nieobecność, przesyłając równocześnie życzenia owocnych obrad pp.: K. Maksymowicz ze Lwowa, K. Romas z Sosnowca, E. Kowalski z Wilna, W. Jaworski z Cieszyńska, M. Haubenstock ze Stanisławowa i S. Wileczyński z Kielc.

Obrady zjazdu zagał prezes Centrali p. Wróblewski, zapraszając na przewodniczącego p. R. Antoniewicza. Protokół prowadził p. St. Jędrzejczak.

Po przyjęciu przez zebranych porządku dziennego oraz protokołu z ostatniego zebrania, prez. Wróblewski złożył sprawozdanie z działalności prezydium Centrali. W dłuższym referacie p. Wróblewski zobrazował całoroczne wysiłki prezydium Centrali w kierunku polepszenia doli restauratora polskiego, drogą usunięcia lub choćby tylko złagodzenia licznych bolączek naszego zawodu. W pierwszym rzędzie wchodzi tu starania w sprawie nowelizacji ustawy antyalkoholowej i walki z potajemnym wyszynkiem, oraz starania w sprawie zamierzonej przez rząd likwidacji koncesji i rozłożenia na raty półroczne opłat za świadectwa przemysłowe. Dalej — uwieńczone sukcesem starania o utworzenie referatu dla przemysłu restauracyjnego w Min. Przem. i Handlu. I wreszcie — starania o utworzenie szkoły zawodowej dla naszego przemysłu, o podwyższenie%

od sprzedaży wyrobów tytoniowych, o załatwienie w myśl naszych postulatów sprawy świadczeń socjalnych od kelnerów i zespołów muzycznych, o obniżenie hurtowych cen piwa i t. d.

Następnie, skarbnik Centrali p. Zakrzewski złożył sprawozdanie kasowe, a p. Kowalski w imieniu komisji rewizyjnej wniósł o udzielenie zarządowi absolutorium z czynności za ubiegły rok. Absolutorium dla zarządu zostało uchwalone jednogłośnie. W dalszym ciągu obrad p. red. Garztecki zreferował rządowy projekt nowelizacji ustawy o monopolu spirytusowym, podkreślając, iż projekt ten nie przewiduje, niestety, nowelizacji osławionego art. 78-go (patrz wstępny artykuł w n-rze listopadowym „Restauratora“). W dyskusji nad referatem red. Garzteckiego zabierali głos pp.: Prassel, Penkalla, Wróblewski i in.

Ze względu na odejście delegatów Centrali na wyznaczoną w tym dniu konferencję w Min. Skarbu, dalsze obrady zjazdu odłożono do następnego dnia.

Po wznowieniu obrad w dniu następnym, p. Antoniewicz wygłosił referat o ogólnej sytuacji przemysłu restauracyjnego. Dalsze referaty wygłosili: p. Prassel — o redukcji koncesji, p. Zadarnowski — o sytuacji restauratorów dworcowych, p. Wołkowski — o konieczności rozłożenia na raty opłat za świadectwa przemysłowe i p. Rozenweig — o wadach systemu koncesyjnego. Dyskusję nad referatami przesunięto na dalszy punkt, natomiast przewodniczący udzielił głosu prez. Wróblewskiemu, który poinformował zebranych o przebiegu konferencji u pp. wiceministrów skarbu Jastrzębskiego i Zawadzkiego. W konferencjach tych wzięli udział delegaci Centrali w osobach pp.: Antoniewicza, Borowskiego, Penkali, Prassla, Rodakowskiego, Wołkowskiego i Wróblewskiego.

Przedłożone p. wicemin. Zawadzkiemu postulaty

w sprawie rozłożenia na dwie raty opłat za świadectwa przemysłowe, oraz w sprawie podwyższenia normy ilościowej pracowników dla restauracji wykupujących świadectwa II-ej kat. — zostały załatwione odmownie; p. wiceminister Zawadzki powołał się na istniejące ustawy, które można zmienić jedynie drogą uchwały sejmowej. Z odmową spotkała się również propozycja delegatów umorzenia zaległych podatków, z uwagi na ostry kryzys w przemyśle restauracyjnym; p. wiceminister stanął na stanowisku, że byłoby to niejako premją dla niewypłacalnych dłużników i że władze skarbowe w poszczególnych wypadkach, należycie uzasadnionych, stosują rozkładanie na raty zaległych podatków.

Na uwagę delegacji, iż urzędy skarbowe obliczają zwykle obroty przedsiębiorstw z całkowitą dowolnością, wymierzając podatek obrotowy od sum fikcyjnych, przewyższających nieraz o 100 — 200% obrót faktyczny — p. wiceminister oświadczył, że prezesi Izby Skarbowych posiadają wszelkie kompetencje po temu, aby usunąć tego rodzaju anomalję. Wreszcie, delegacja poruszyła sprawę określania przez władze skarbowe stopy przeciętnej dochodowości w odniesieniu do przedsiębiorstw, które nie prowadzą ksiąg handlowych. Normy, ustalane przez władze skarbowe, są tak bardzo wygórowane, że mimowoli nasuwa się pytanie: dlaczego przedsiębiorstwom tej kategorii zawsze imputuje się znaczne zyski, skoro z ksiąg handlowych, prowadzonych przez inne przedsiębiorstwa, można się zorientować, że restauracje pracują dziś naogół niemal z deficytem?

P. wiceminister Zawadzki polecił złożyć sobie w tej sprawie odpowiedni memoriał.

U p. wiceministra Jastrzębskiego delegaci Centrali wysunęli szereg dezyderatów, dotyczących polityki koncesyjnej rządu. Na pierwszy plan wysunięto kwestję zamierzonej likwidacji koncesji, oraz konieczność poddania rewizji tych koncesji, które wydano t. zw. osobom uprzywilejowanym. Następnie, delegacja postawiła wniosek o wydawanie zezwoleń na detaliczną sprzedaż piwa przede wszystkim koncesjonariuszom, którym odebrano koncesje, oraz obszernie umotywowany wniosek o potrzebie nowelizacji art. 78-go ustawy o monopolu spirytusowym. I wreszcie — delegacja poruszyła sprawę zbyt niskich %, przyznawanych restauratorom za sprzedaż wyrobów tytoniowych, oraz uciążliwych dopłat do patentów akcyzowych na rzecz samorządów.

We wszystkich tych sprawach p. wicemin. Jastrzębski polecił złożyć sobie memoriały, zastrzegając się, że dopiero niedawno objął swój resort i nie jest jeszcze dostatecznie zorientowany w sprawach, które stanowiły przedmiot konferencji. W kwestji zniesienia patentów akcyzowych i przerzucenie opłaty z tego tytułu na cenę wódki monopolowej — p. wiceminister wypowiedział się negatywnie.

W dyskusji nad sprawozdaniem prez. Wróblewskiego, pp. Rodakowski i Penkalla podnieśli z naciskiem tę okoliczność, że postanowienie nowej ustawy antyalkoholowej, zabraniające sprzedawanie wódki osobom, które nie ukończyły 21 lat — prowadzi w praktyce do absurdalnych sytuacji. Mówcy cytowali przykłady sporządzania przez policję protokółów i wymierzania restauratorom grzywny za sprzedaż wódki osobom „nieletnim“, którym do 21 lat brakowało... kilkanaście dni lub też karania restauratorów za to, że np. służąca posłana po butelkę wódki przez pana domu nie miała 21 lat! Zważywszy, że władze skarbowe mają prawo

odebrać koncesję restauratorowi, którego ukarano w ten sposób dwukrotnie — postanowienie rzeczzone może wyrządzić naszemu zawodowi nieobliczalne szkody.

P. Penkalla wskazał ponadto na zdumiewającą bierność Dyrekcji Monopoli Tytoniowego, która nie interesuje się zupełnie potrzebami swych klientów i pozostaje głucha na prośby restauratorów przyznania im prawa na detaliczną sprzedaż wyrobów tytoniowych.

W dalszym ciągu obrad przedyskutowano wygłoszone poprzednio referaty. W dyskusji zabierali głos pp.: Wołkowski, Borowski, Jędrzejczak, Prassel, Brandt, Zadarnowski, Wróblewski i red. Garztecki.

P. Wołkowski wskazał na nadmierną wysokość dopłat komunalnych do patentów akcyzowych, cytując wypadek, w którym gmina uchwaliła dopłatę w wysokości 100%, a delegat władzy nadzorczej zażądał podniesienia dopłaty do 200%. P. Borowski podniósł, iż określanie norm przeciętnej zyskowności dla przedsiębiorstw nie prowadzących ksiąg handlowych powinno być przeprowadzane przez Izby Przem.-Handlowe. P. Jędrzejczak mówił o konieczności zawierania aktu spółki lub udziałów przy wydzierżawianiu koncesji, oraz dorzucił kilka uwag o sytuacji restauratorów dworcowych, zobrazowanej w referacie p. Zadarnowskiego. P. Prassel mówił o potrzebie nowelizacji niektórych postanowień nowej ustawy antyalkoholowej, oraz wskazał na niewystarczającą ilość koncesji, przewidzianą w rozdzielniku dla wojew. łódzkiego; ponadto — wysunął uzasadniony wniosek, iż restauracjom, zatrudniającym do 10 pracowników, powinno przysługiwać prawo wykupywania świadectwa III-ej kat. P. Brandt uzupełnił przykładami uwagi p. Wołkowskiego o wysokości dopłat komunalnych do patentów akcyzowych, a pp. Wróblewski i Garztecki udzielili zebranym wyczerpujących wyjaśnień w tej kwestji.

Wnioski referentów przekazano prezydium Centrali.

W zakończeniu dyskusji poruszono kwestję niepożądanego stanu kasy Centrali. P. Prassel zaproponował opodatkować członków Centrali jednorazową daniną na rzecz Centrali. Wnioskowi temu przeciwstawili się pp. Wróblewski i Garztecki, dowodząc, że przyczyną złego stanu finansowego Centrali jest nieopłacanie przez wielu członków składek i że koncepcja jednorazowej daniny jest niepotrzebna; wystarczy, jeśli członkowie uregulują zaległe składki i jeśli na przyszłość będą je wpłacali punktualnie.

Po zamknięciu dyskusji przez przewodniczącego, zebrani dokonali wyboru nowych władz Centrali.

Do zarządu weszli: z Warszawy — J. Jabłonowski, S. Jędrzejczak, J. Krasnodębski, B. Szaforski, P. Węgliński, W. Wróblewski, B. Zakrzewski, S. Żochowski; z Łodzi — W. Gierbich, R. Knajzler i M. Prassel; z Lublina — A. Litwiński; z Kielc — K. Romas i S. Wilczyński; z Wilna — E. Kowalski i A. Zadarnowski; z Lidy — J. Czapla; z Białegostoku — W. Kowalski; z Krakowa — E. Rozenzweig i S. Wołkowski; z Poznania — R. Antoniewicz i J. Sibilski; z Gniezna — B. Nowak; z Bydgoszczy — J. Palejowski; z Torunia — A. Gośliński i L. Penkalla; z Katowic — J. Rodakowski; z Mysłowic — J. Folga; z Cieszyna — W. Jaworski; z Bielska — A. Misiąg i ze Lwowa — S. Borowski, F. Hartman, K. Maksymowicz, F. Orzechowski i Z. Zehngut.

Prezydium Centrali zostało ukonstytuowane w sposób następujący: prezes — W. Wróblewski, wiceprezesi — J. Jabłonowski i P. Węgliński, sekretarz — St. Jędrzejczak, skarbnik — B. Zakrzewski.

Panie Ministrze Spraw Wewnętrznych!

Należy skarcić wybryk częstochowskich dygnitarzy!

W gazecie „Echo Częstochowskie“ ukazał się 5 bm. komunikat Tymczasowego Zarządu Miasta pod sympatycznym dla ucha obywatela tytułem: „Życie tanieje w Częstochowie“. Przeczytawszy ten zachęcający tytuł, czytelnik mógłby mniemać, iż dowie się z komunikatu o obniżce cen rynkowych na podstawowe produkty spożywcze i artykuły pierwszej potrzeby. Tymczasem, już pierwsze słowa komunikatu Zarządu Miasta obracają w niwecz nadzieje, zrodzone po przeczytaniu tytułu. Początek bowiem komunikatu głosi:

„Tymczasowy Zarząd Miasta ustalił następujące maksymalne ceny na obiady, kolacje i porcje urzędowe w restauracjach, kawiarniach i jadalniach. Ceny te obowiązują od dnia dzisiejszego i przedstawiają się następująco:“

Dalej następuje wyliczenie cen obiadów z 3-ch dań, kolacji z 2-ch dań, porcji obiadowych i porcji à la carte — przyczem ceny te są zróżniczkowane w dwóch grupach dla restauracji I-ej kategorii i pozostałych. Troskliwy Zarząd Miasta nie zapomniał ani o „zrazikach po nelsonsku“ ani o „befsztuku z polędwicy“, a ponadto, polecił restauracjom dodawać bezpłatnie do dań pieczywo żytnie. Zakończenie komunikatu głosi, że:

„Na zasadzie art. 10 rozp. Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 29 października 1929 roku (Dz. U. R. P. Nr. 81, poz. 607) winni żądania lub pobierania cen wyższych od wyznaczonych ulegną karze do 6-ciu tygodni aresztu, lub grzywny do 3000 zł., a to zgodnie z art. 4 i 5 rozp. Prezydenta Rzplitej z dnia 31 sierpnia 1926 r. o zabezpieczeniu sprzedaży przedmiotów powszedniego użytku (Dz. U. R. P. Nr. 91, poz. 527).“

Zdumieni tą niezwykłą troską magistratu Częstochowy o zapewnienie obywatelom tego miasta możliwości delektowania się takimi „przedmiotami powszedniego użytku“ jak zraziki po nelsonsku lub rumsztyk z cebulką, zwróciliśmy się do zarządu stow. restauratorów w Częstochowie z prośbą o bliższe informacje w tej sprawie. Z wyjaśnień, jakie otrzymaliśmy, wynika, że przed wydaniem tego zarządzenia magistrat urządził w dniu 30 listopada b. r. konferencję z udziałem przedstawicieli stow. restauratorów, zw. robotniczego, cechu rzeźników i starostwa. Musimy przyznać, że przedstawiciele stow. restauratorów nie zorientowali się w sytuacji i dopuścili do obrad, mających na celu urzędową reglamentację cen w restauracjach — i nawet targowali się o wysokość tych cen, zamiast zaprotestować energicznie przeciwko inicjatywie magistratu, nie mającej żadnych podstaw prawnych.

Nie dziwimy się, zresztą, restauratorom częstochowskim, że nie zorientowali się w wytworzonej sytuacji; ostatecznie, mogli nie wiedzieć, że rozp. Ministra Spraw Wewn. z 29.X. 1929 r., na które powoływał się magistrat, wyraźnie określa w § 2, iż przedmiotem urzędowej reglamentacji cen mogą być w uzasadnionych wypadkach tylko s u r o w c e następujące: mąka, pieczywo, mięso, słonina, smalec, wyroby mąsarskie i cegła!...

O ile jednak można usprawiedliwić restauratorów częstochowskich, o tyle nic nie usprawiedliwia stanowiska starosty i władz municypalnych Częstochowy, których obowiązkiem było zapoznać się dokładnie z treścią rozporządzenia, na które się powołują!

Obowiązkiem ich było znać genezę tego rozporządzenia i zdawać sobie sprawę z tego, że urzędowe ustalanie cen na przetwory spożywcze jest zjawiskiem wysoce szkodliwym z punktu widzenia ekonomiki i może być usprawiedliwione tylko rzeczywistymi wyjątkowymi okolicznościami. Okoliczności takie istniały np. w okresie bezpośrednio po wypędzeniu okupantów z Polski, kiedy kraj był ogołocony całkowicie z surowców spożywczych, a zwłaszcza z tłuszczów; stosowana wówczas przez rząd reglamentacja cen miała głęboki sens, jednak w miarę poprawy sytuacji w tej dziedzinie — widmo reglamentacji cen ciążyło na naszym życiu gospodarczym i wszystkie rządy polskie okazywały dowody zrozumienia tego, łagodząc stopniowo ingerencję państwa w dziedzinie cen na produkty spożywcze. Rozporządzenie z 1929 roku, na które powołuje się bezmyślnie magistrat Częstochowy, jest właśnie zadokumentowaniem tego zdrowego stanowiska rządu; w interesie szerokich mas konsumentów miejskich pragnie ono jasno i niedwuznacznie zabezpieczyć rządowi wpływ na regulowanie cen kilku tylko wymienionych podstawowych surowców spożywczych oraz cegły — ze względu na ówczesne plany rządowe rozwinięcia ruchu budowlanego w kraju.

Trzeba mieć prawdziwie zakutą głowę, aby dopatrzyć się w tem rozporządzeniu uprawnienia władz administracyjnych i municypalnych do wyznaczania cen „urzędowych“ na potrawy w restauracjach! I wreszcie — popełniając pod względem formalnym oczywiste b e z p r a w i e, należało przecie zastanowić się nad tem, czy zarządzenie w kierunku obniżenia cen jest aktualne w obecnym czasie, gdy katastrofalny spadek cen na surowce spożywcze zmusza rząd do zastanawiania się nad możliwościami sztucznego p o d n i e s i e n i a tych cen, aby w ten sposób złagodzić nieco kryzys w rolnictwie!...

Władze administracyjne w całej Polsce nie czynią od roku 1929 żadnych prób reglamentowania cen przetworów spożywczych, rozumiejąc, że wyrządziłoby to nieobliczalne wprost szkody naszemu gospodarstwu rolnemu, które stacza się ku ruinie tylko z powodu zbyt niskich cen na przedmioty jego produkcji. I tylko starosta częstochowski — enfant terrible administracji państwowej — daje swe placet magistratowi Częstochowy na wydanie bezprawnego i absurdałnego w swej treści zarządzenia!...

Nie wątpimy, że Centrala Stowarzyszeń Restauratorów zwróci się do p. Ministra Spraw Wewnętrznych, aby skarcił on wybryk swych urzędników, starosty częstochowskiego i członków Tymczasowego Zarządu m. Częstochowy i pouczył ich o tem, że istnieją granice, poza które nie sięga już kompetencja tych dygnitarzy...



Dola restauratora dworcowego

Stosunek władz do przedsiębiorstw restauracyjnych wogóle, a do bufetów kolejowych w szczególności — posiada ustaloną już, niestety, smutną sławę!... Niejednokrotnie mieliśmy sposobność wykazać, ile złego wyrządza naszemu przemysłowi specyficzne traktowanie go przez władze, a świeżo mamy znów do zanotowania fakt, ukazujący w szczególnie jaskrawym świetle ujemne momenty tego traktowania. Tym razem, chodzi o stosunek Ministerstwa Komunikacji do dzierżawców bufetów kolejowych.

Warunki obecne, wynikające z ogólnego kryzysu gospodarczego, uczyniły sytuację tej kategorii restauratorów wręcz rozpaczliwą. Olbrzymi spadek frekwencji w restauracjach kolejowych (wywołany także zmniejszeniem się ruchu pasażerskiego na kolejach) sprowadził ich obroty do poziomu, na którym przestały się już zwracać dzierżawcom nawet koszty własne. Nie mniej jednak, dzierżawcy, którzy włożyli w swe przedsiębiorstwa nieraz cały kapitał, jaki posiadali — starają się utrzymać przy swych warsztatach pracy, licząc na poprawę sytuacji, która wynagrodzi im poniesione straty. Byle przetrwać najcięższy okres, byle oddalić od siebie widmo katastrofy, które niedługo z nich już zajrzało w oczy!...

Niestety, władze kolejowe, które czerpią zyski z wydzierżawiania bufetów kolejowych, robią wszystko, aby utrudnić swym płatnikom przetrwanie tego ciężkiego okresu! Dygnitarze z Dyrekcji Kolejowych wiedzą przecie o tem, że restauracje kolejowe ziejają pustką i że nie można w tem upatrywać okoliczności, któraby usprawiedliwiała... podniesienie czynszu dzierżawnego! Przeciwnie — rozsądek dyktuje, że należałoby raczej przyjść z pomocą swemu płatnikowi i umożliwić mu wywiązanie się z zobowiązań, nie rujnując go materialnie — nie zabijając kury, która znosi złote jaja... Tymczasem, postępowanie Dyrekcji Kolejowych nie ma nic wspólnego z nakazami zdrowego rozsądku.

Jesteśmy świadkami stałego podwyższania czynszów za dzierżawę bufetów kolejowych. Dygnitarze, zapatrzeni w zielone sukno na swych biurkach, nie chcą widzieć trudności, z jakimi borykają się dzierżawcy bufetów kolejowych. Owszem, wykorzystują skrzętnie każdy pretekst, aby trudności te pogłębić przez systematyczne podwyższanie czynszu dzierżawnego. Ostatnio, pretekstem takim stała się znowelizowana ustawa przeciwalkoholowa, która dopuściła wyszynk napojów alkoholowych w bufetach dworcowych; wprawdzie, obroty bufetów nie podniosły się z tego tytułu prawie wcale, jednak natychmiast zdecydowano podnieść czynsz dzierżawny od 25 do 50%, t. j. o kilka, a w odniesieniu do większych stacji nawet o kilkadziesiąt tysięcy złotych rocznie!

Nie koniec na tem. Władze kolejowe nie poprzestają na łupieniu ze skóry dzierżawcy bufetu kolejowego, nie licząc się z jego możliwościami płatniczymi, lecz ponadto — z całą świadomością inicjują akcję, która bezpośrednio podważa obroty bufetów.

Jak wiadomo, pierwotnie umowy dzierżawne zawierały zastrzeżenie, głoścące, iż administracja kolejowa nie ma prawa zezwalać na sprzedaż w obrębie stacji takich produktów, jakie sprzedaje bufet. Po pewnym czasie Ministerstwo Komunikacji skasowało

to zastrzeżenie w umowach, z myślą o zyskach, jakie będzie mogło czerpać z udzielania zezwoleń na ustawianie kiosków-automatów w obrębie stacji. I oto, dzięki polityce władz kolejowych, pojawiły się na dworcach liczne automaty (firmy „Optima“ i in.), stanowiące dla bufetów kolejowych dotkliwą konkurencję w handlu pewnymi produktami! Min. Komunikacji posunęło się jeszcze dalej, nadając ostatnio niejakiemu p. Burzyńskiemu koncesję na ustawienie takich kiosków; rzecz prosta, p. Burzyński wydzierżawia tę koncesję osobom trzecim (np. firmie J. Fruziński) za odpowiednim wynagrodzeniem.

Fakt ten zasługuje w pełni na miano skandalu! I nietylko dlatego, że władze kolejowe popełniają niełajność wobec restauratora, który opłaca się im słono za prawo do wykonywania dzierżawy. Gdy się zważy, że dzierżawę bufetów kolejowych Min. Komunikacji oddaje zawsze w drodze przetargu publicznego, a natomiast p. Burzyński otrzymał koncesję z wolnej ręki — skandal nabiera cech nader drastycznych. Komu zależało na tem, aby zysk z tej koncesji wpływał nie do kasy skarbowej, lecz do kieszeni prywatnego koncesjonariusza?...

Nasza Centrala wystosowała w tej sprawie w dniu 12-ym b. m. obszerny memoriał do Min. Komunikacji, domagając się w stanowczych słowach ochrony restauratorów dworcowych przed tego rodzaju handlem konkurencyjnym; z uwagi na ciężką sytuację restauratorów dworcowych, Centrala wysunęła również propozycję obniżenia stawek czynszu za dzierżawę bufetów kolejowych.

*

*

*

Wykonywane dotychczas przez bufety dworcowe prawo domowej sprzedaży wyrobów tytoniowych pozabawia je możliwości sprzedawania tytoniu; tymczasem, praktyka wykazuje, że istnieje bardzo znaczne zapotrzebowanie na tytoń ze strony klientów restauracji dworcowych. Z uwagi na to, Centrala zwróciła się w dniu 15 b. m. do Min. Skarbu z memoriałem, w którym wysunęła propozycję udzielenia bufetom kolejowym pozwolenia na sprzedaż detaliczną wyrobów tytoniowych.

Browar

GAMBRINUS

Spółka Akcyjna

w BĘDZINIE

poleca znane ze swej dobroci

PIWA

JASNE - SPECJALNE

CIEMNE - BOCK

DUBELTOWE

Walka o prawo do życia

Centrala nie ustaje w walce o prawo do życia restauratorów i znowu złożyła do Ministerstwa Skarbu memoriał, odpis którego poniżej podajemy:

W związku z wejściem w życie nowej ustawy antyalkoholowej, Izby Skarbowe na terenie województw centralnych i wschodnich przystąpiły do rozmieszczania koncesji w ramach ustalonej dla każdego województwa normy ogólnej, oraz poszczególnych norm dla każdej miejscowości.

Ustalony podział koncesji w województwach centralnych i wschodnich jest tego rodzaju, że z jednej strony w ośrodkach miejskich liczba faktycznie wykonywanych koncesji przekracza ustaloną normę, gdy natomiast w mniejszych ośrodkach i wsiach liczba ta jest znacznie mniejsza, wobec czego istnieją w tych miejscowościach wolne wakanse do obsadzenia.

Opierając się na otrzymanych z Ministerstwa Skarbu wskazówkach, Izby Skarbowe dążą do tego, by już w dniach najbliższych zakończyć podziały koncesji przez zlikwidowanie nadmiaru koncesji i obsadzenie wakansów.

Atoli w praktyce wyłoniły się liczne komplikacje. Ciężki kryzys gospodarczy sprawił, że brak dziś dostatecznej liczby reflektantów na koncesje w ośrodkach wiejskich; z drugiej strony, likwidacja wymówionych koncesji w ośrodkach miejskich pozbawiłaby wiele rodzin środków do życia — w dobie silnego przesilenia gospodarczego.

Organizacja nasza, reprezentująca interesy placówek przemysłu restauracyjnego w Polsce, wyraża przekonanie, iż nie leży w interesie Skarbu Państwa posunięcie, sprowadzające szkodliwe wstrząsy gospodarcze.

Pragniemy zwrócić uwagę Ministerstwa na fakt, że niezwłoczne obsadzenie wakansów będzie faktyczną niemożliwością i że siłą rzeczy obsadzanie to przeciągnie się przez cały rok 1932. Ponieważ na terenie każdej Izby Skarbowej zwalnia się w ciągu roku pewna ilość koncesji, które z tych czy z innych powodów oddane zostają do dyspozycji Izby Skarbowej — powstaje w ten sposób drogą zupełnie naturalną pewna ilość wakansów również i w ośrodkach miejskich.

Z tego względu istnieje już obecnie możność przywrócenia, względnie ustabilizowania koncesji prolon-

gowanych, z tem, że ogólna liczba koncesji w całym województwie nie przekroczy normy ustalonej w rozporządzeniu wykonawczem do ustawy antyalkoholowej. Natomiast stopniowe obsadzanie wakansów w miejscowościach wiejskich odbywałoby się kosztem wygasających stopniowo w ciągu roku 1932 koncesji na terenie każdej Izby Skarbowej. W ten sposób, w ciągu pewnego czasu można byłoby rozwiązać kwestję nadliczbowych koncesji bez uszczerbku dla miejscowości wiejskich.

Ponadto pragniemy zwrócić uwagę Ministerstwa na konieczność wyjaśnienia, iż wszelkiego rodzaju bufety, znajdujące się w lokalach związków zawodowych, klubów i t. p. i przeznaczone dla użytku członków tych organizacji, nie podlegają włączeniu do ogólnej liczby punktów sprzedaży i wyszynku napojów alkoholowych, ustalonej dla odnośnych miejscowości.

Jak wynika bowiem z art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 21 marca 1931 roku, wszelkiego rodzaju ograniczenia, przewidziane w tej ustawie, dotyczą wyłącznie lokali i miejsc publicznych, w których odbywa się sprzedaż napojów alkoholowych. Kluby, związki i t. p., jako lokale przeznaczone dla zamkniętego koła osób, nie mogą być utożsamiane z lokalami publicznymi, wobec czego bufety znajdujące się w takich lokalach nie podlegają włączeniu do ustalonej dla danej miejscowości liczby koncesji.

Centrala nasza ma zaszczyt zwrócić się do Ministerstwa Skarbu, by postanowił raczyło:

a) upoważnić Izby Skarbowe do obsadzania wakansów koncesyjnych we własnym zakresie w ten sposób, by w ośrodkach miejskich, w których liczba koncesji jest nadmierna — koncesje nadliczbowe, wykonywane z mocy prolongaty, były ustabilizowane, oraz by wakanse koncesyjne w ośrodkach wiejskich były obsadzane w miarę wygasania koncesji drogą naturalną;

b) wyjaśnić Izdom Skarbowym, że bufety, znajdujące się w lokalach związków zawodowych, klubów i t. p. winny być traktowane narówni z bufetami kolejowymi i nie włączane do liczby koncesji, ustalonej dla każdej miejscowości.

Prezes: (—) W. Wróblewski.

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

16 grudnia 1931 r.

Zegnamy się bez żalu...

Dowiadujemy się, że radca Min. Skarbu p. Stachowski opuszcza swe stanowisko w Depart. Akcyz i Monopoli, przechodząc od Nowego Roku do Dyrekcji Monopoli Tytoniowego.

Jak wiadomo, w rękach p. Stachowskiego koncentrowały się sprawy koncesyjne i właśnie na okres jego urzędowania przypada masowe nadawanie protekcyjnych koncesji t. zw. osobom uprzywilejowanym. Urzędowanie swoje w Departamencie p. Stachowski przypieczętował na pożegnanie zajęciem szczególnie nieprzychylnego stanowiska wobec starań Centrali o odroczenie redukcji prolongowanych koncesji. Nie posiadamy jeszcze dokładnych informacji co do tego, w jakim stopniu zadokumentował p. Stachowski swoją „niezlomność“ w tej kwestji w stosunku do całej Polski. Jeśli chodzi o Warszawę, to według posiadanych przez nas danych, na 20 członków naszego Stowarzy-

szenia, którym prolongowano koncesje od szeregu lat — zaledwie 6-ciu (Dąbrowska, Gromiec, Kosecki, Piotrowski, Tyrcha i Zantman) prolongowano do 1 lipca 1932 r., 7-miu (Klemberg, Krzeczowski, Reich, Rostkowski, „Satyr“, Walentowicz i Zakrzewski) odebrano, a dalszym 7-miu (Bogucka, Maciejewska, Olęcka, Popielarska, Salach, Szczesna i Wiśniewska) nadano wzamian prolongowanych nowe koncesje, pod warunkiem opłacania się przez nich „uprzywilejowanym“ udziałowcom, wskazanym przez p. Stachowskiego.

Chociaż nie mamy powodu cieszyć się ze zmiany osoby na tem stanowisku, gdyż nie wiemy, jak się zachowa następca p. Stachowskiego, to jednak z uczuciem pewnej ulgi witamy ustąpienie p. Stachowskiego, jako urzędnika, który na swoim dotychczasowym stanowisku dał się silnie we znaki przemysłowi restauracyjnemu w całej Polsce.

Zmierzch idei prohibicjonizmu

Delegaci dwudziestu państw, reprezentowanych w Międzynarodowej Lidze Przeciwników Prohibicji, odbyli w dniach 9 i 10 czerwca b. r. swój dwunasty kongres w Paryżu. W obecności członków rządu francuskiego i szeregu zaproszonych wybitnych osobistości toczyły się doniosłe obrady, mające na celu ochronę przemysłu winnego, handlu napojami fermentacyjnymi i destylowanymi i przemysłu piwowarskiego. Na kongres zjechało 350 delegatów, reprezentujących: Anglię, Austrię, Belgię, Czechosłowację, Danję, Estonię, Finlandję, Francję i Algier, Hiszpanję, Holandję, Kanadę, Łotwę, Niemcy, Norwegję, Polskę, Portugalię, Szwecję, Szwajcarię, Węgry i Włochy.

Przed zamknięciem kongresu powzięto jednogłośnie poniższą rezolucję, którą cytujemy za „Przemysłem Piwowarskim”:

„XII Kongres Międzynarodowej Ligi Przeciwników Prohibicji:

1) z większą jeszcze pewnością, usprawiedliwioną doświadczeniem, ponownie oświadcza swoje przywiązanie do idei wolności osobistej i przekonanie, że umiarkowane spożywanie napojów alkoholowych najlepiej przeciwdziała ich nadużywaniu;

2) na podstawie tego przeświadczenia zwalcza zaburzenia moralne, gospodarcze i socjalne, które różnieta ideologia prohibicjonizmu w tych kilku krajach, w których prohibicja została wprowadzona częściowo lub całkowicie;

3) wobec powszechnego i groźnego kryzysu gospodarczego, zwraca powszechną uwagę na systematyczne wprowadzanie przez prohibicjonistów trudności w handlu produktami, które od wieków są tradycyjnym składnikiem bogactwa narodów;

4) wzywa rządy, by zechciały zwrócić uwagę na konieczność zaprzestania nakładania nadmiernych ciężarów fiskalnych i innych, pod wpływem przejściowych trudności na to źródło bogactwa, w którego zachowaniu są zainteresowane w pierwszym rzędzie;

5) zwraca się z gorącym wezwaniem do wszystkich ludzi szczerych i dobrej woli, by poparli wysiłki Ligi w dążeniu do ostatecznego zwycięstwa wolności i prawdy“.

O zgubnych skutkach prohibicji, widocznych najlepiej na przykładzie Ameryki, pisano już tyle, że nie ma dziś chyba człowieka, któryby nie zdawał sobie sprawy z tego, jak bardzo szkodliwa jest dla państwa i społeczeństwa szlachetna w swym założeniu idea prohibicjonizmu. Nie wdając się w rozważania na ten temat, ograniczymy się jedynie do przytoczenia kilku suchych faktów, których wymowa jest silniejszą od tomów naukowych dysertacji. Naogół opinia publiczna jest zgodna co do tego, że U. S. A. znajduje się obecnie w przededniu zniesienia prohibicji. Przekonanie to opiera się na oficjalnych enuncjacjach osób wysoko postawionych w hierarchii społecznej, a przede wszystkim — na oświadczeniu prezydenta Hoovera, skierowanym do obu Izb parlamentarnych U. S. A., do Senatu i do Kongresu.

W swoim czasie obie Izby wybrały specjalną komisję pod przewodnictwem senatora Vickershama celem wszechstronnego zbadania sytuacji w kraju pod względem stosowania ustawy prohibicyjnej. Ostatnio, komisja ta zakończyła swe prace i złożyła Izbom obszerny raport, z którego wynika, że ustawa prohibicyjna nie tylko nie dała wyników, ale stała się przyczyną i źródłem korupcji, demoralizacji, łapownictwa i pijaństwa w sferach dotąd klęską tą nie dotkniętych.

W związku z treścią tego raportu, prezydent Hoover wystosował orędzie do obu Izb, w którym stwierdza bez osłonek, że idea prohibicyjna poniosła w Ameryce sromotną klęskę. Orędzie to rozpoczyna się od słów:

„Jednym z najbardziej demoralizujących skutków niepowodzenia ustawy o prohibicji jest rozpanoszenie się pijaństwa wśród najlepszych sfer towarzyskich i zagnieżdzenie się tego zła w lokalach publicznych, cieszących się dotąd najlepszą opinią. Wybitne osobistości — urzędnicy państwowi, przemysłowcy, turyści i t. d. oddają się nałogowi pijaństwa w hotelach, kawiarniach, restauracjach, gdzie kwitnie wyszynk nielegalnych zakazanych trunków. Próbowano przeciwdziałać tym wykroczeniom przez stosowanie represyj administracyjnych ale zakłady te znalazły wysoko postawionych protektorów (!), tak, iż pod naciskiem opinii publicznej (!) trzeba było odstąpić od walki z nielegalnym wyszynkiem.

Od wejścia w życie ustawy o prohibicji do dnia 20.VI.1930 r. było 17.972 nominacje na stanowiska funkcjonariuszy urzędu prohibicyjnego. Na tę cyfrę nominacyj przypadło 11.982 dymisje i 1.604 translokacje. Motywem tych represyj były stwierdzone fakty łapownictwa, szantażu, kradzieży, naruszenia prawa, fałszowania statystyk i t. p. Wszystko to jest jednak tylko częścią przestępstw, które zostały wykryte i stwierdzone“.

Jak widać, prezydent Hoover nie ukrywa, że władze administracyjne są zupełnie bezsilne wobec nagminnego łamania przepisów ustawy przez ludność i że „bill Volsteada“ (ustawa prohibicyjna) jest przyczyną niebywałego spustoszenia moralnego wśród najszerszych warstw społeczeństwa. Nawet wyższe zakłady naukowe zostały dotknięte tą klęską. Stwierdza to prezydent Hoover w następujących słowach:

„Uchwały uniwersytetów wskazują na oporne stanowisko młodzieży wobec prohibicji i są dowodem niechęci wobec tej ustawy. W środowisku uniwersyteckim rozpowszechniła się obecnie tolerancja w stosunku do pijaństwa i zapanowały obyczaje, jakich tam przedtem nie znano“.

Oświadczenie powyższe mówi samo za siebie. Nie inaczej wyraża się o prohibicji były federalny dyrektor urzędu prohibicyjnego w Nowym-Yorku i ongiś zaciekle zwolennik absolutnej prohibicji, major Maurice Campbell. Ogłosił on w jednym z miesięczników artykuł, w którym wyraził przekonanie, że olbrzymia większość ludności Stanów Zjedn. jest przeciwna prohibicji; na 125 milionów mieszkańców U. S. A. — sto milionów potępia prohibicję. Określając prohibicję ja-

ZNANA ZE SWEJ DOBROCI
HERBATA „Kopernikiem”

№ 100 CHIŃSKA № 100
№ 190 CEYLONSKA № 190
№ 23 KRÓLOWA HERBAT № 23

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



**WARSZAWSKIE TOWARZYSTWO
HANDLU HERBATĄ**

A. Długokęcki, W. Wrześniewski,
Spółka Akcyjna

SKŁAD GŁÓWNY

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

KAKAO **HOLENDERSKIE**

ko zjawisko wysoce szkodliwe dla państwa i społeczeństwa, mjr. Campbell wyraża nadzieję, że odwołania tej ustawy należy spodziewać się w najbliższym czasie.

Jakie wyniki dała walka z alkoholem w St. Zjedn.? Formułując odpowiedź na to pytanie, rozmyślnie nie sięgamy do ociekających sensacją szczegółów „działalności” różnych Al Capone’ów i Jack Diamond’ów, które powtarza dziś prasa całego świata i które zakrawają na jakąś niesamowitą wprost bajkę, wykoncypowaną przez autora powieści sensacyjnych, obdarzonego niecodzienną fantazją. Wystarczy odwołać się do publikowanych co pewien czas oficjalnych danych z „frontu” walki z alkoholem w U. S. A., aby wyrobić sobie właściwe zdanie o tem, jak szlachetna niewątpliwie i mająca dobro ludzkości na względzie idea może przemienić się w bolączkę społeczną — gdy się ją usiłuje par force realizować.

Ostatnio np., centralne biuro prohibicyjne w Waszyngtonie ogłosiło sprawozdanie ze swej działalności za rok budżetowy 1930/31. Ze sprawozdania tego wynika, że w roku tym agenci prohibicyjni skonfiskowali zgórą 1.850.000 garncy wódek, likierów, koniaków i win oraz 5.000.000 garncy piwa. W tym samym czasie władze prohibicyjne wytoczyły około 70.000 procesów za przekroczenie prawa o prohibicji, aresztując także ilość oskarżonych. W związku z temi sprawami na 35.650 oskarżonych nałożono kary pieniężne w ogólnej sumie 5.511.000 dolarów, a pozatem 29.470 osób skazano na więzienie.

Ponadto, władze prohibicyjne wykryły i skonfiskowały 21.375 dystylarni i gorzelni, zgórą 27.800 piwnych aparatów fermentacyjnych i 8.260 samochodów, przystosowanych do przewożenia przemytu.

JAK RADZĄ SOBIE LUDZIE W „SUCHEJ” AMERYCE.

Przemytnicy alkoholu w Stanach Zjedn. skarżą się, że jeśli rząd nie wprowadzi wolnego handlu piwem i lekkim winem — interesy bootleggerów załamią się zupełnie, a kraj... rozpije się do reszty!

Zdziwi napewno każdego to apelowanie przemytników do rządu o „opiekę” nad ich „zawodem”, jak również stawianie dwóch twierdzeń, sprzecznych ze sobą. Każdy jednak, kto zna stosunki w „suchej” Ameryce, wie, że jest to tylko pozorna sprzeczność.

Trzeba bowiem wiedzieć, że przy uchwalaniu ustawy prohibicyjnej w St. Zjedn. zapomniano o wprowadzeniu odpowiedniej klauzuli, która zakazywałaby wyrobu i sprzedaży ingrediencyj, potrzebnych do wyrobu piwa czy „domowego” wina. Skutkiem tego, w „suchej” Ameryce prosperują świetnie firmy wyrabiające syrop słodowy i sok winny, hurtownie chmielu i t. d. Po skarby te nie trzeba wcale fatygować się do fabryki czy hurtowni. Można je nabywać ostatnio w każdej drogerji i w każdym sklepie kolonialnym na terenie St. Zjedn. Uprzejma firma dodaje gratis szczegółowe instrukcje jak należy przyrządzać mieszaninę, jak przechowywać, kiedy podawać do picia i t. d.

Instrukcje są jasne, fabrykacja łatwa, towar doskonały, ceny niskie. Za dolara można mieć po kilkadziesiąt godzinach całą baterję butelek „piwa” o mocy takiej, że trzy flaszki tego napoju zwala z nóg najsilniejszego pijaka!

Nic dziwnego, że bootleggerzy zdradzają oznaki wielkiego zdenerwowania. Któż chciałby narażać się na zajścia z policją, pijąc w potajemnych szynkach i przeplacając w dodatku tę niebezpieczną przyjemność — skoro można pić u siebie w domu, legalnie i niewielkim kosztem?! Trzeba było tylko zwalczyć

Gdy porównamy te dane z odpowiednią statystyką z ubiegłych lat, przekonamy się, że cyfry te rosną z roku na rok z zastraszającą szybkością. Dowodzi to, że jedynym efektywnym skutkiem prohibicji jest stały wzrost przestępczości na tym odcinku, na którym toczy się walka. Dzięki ustawie prohibicyjnej Ameryka ma dziś zgórą 500 tysięcy przemytników-bandytów, zatarte granice między opryskiem i policjantem i zło-wieszczy rząd podziemny, którego działalność destrukcyjna jest daleko więcej szkodliwa, aniżeli swobodny handel alkoholem!

Niedawno odbył się w mieście Atlantic-City wielki kongres związku adwokatów Stanów Zjedn., zwołany w celu ostatecznego wypowiedzenia się w sprawie zakazu sprzedaży i konsumpcji trunków alkoholowych. Wynik obrad, w których wzięli udział delegaci, reprezentujący około 20 tysięcy przedstawicieli palestry amerykańskiej, był wręcz druzgoczący dla zwolenników prohibicji. Przeprowadzone głosowanie, które miało wyrazić opinię zbiorową związku obrońców, a więc jednej z najpoważniejszych instytucyj w Stanach Zjednoczonych — wykazało 13.799 głosów przeciw prohibicji i tylko 6340 głosów za jej utrzymaniem. Przewodniczący na kongresie p. Charles A. Boston, zapytany o jego opinię osobistą w tej sprawie, oświadczył publicznie:

„Uważam prawo prohibicji za szkodliwy nonsens, który wniósł w ustrój państwowy St. Zjednoczonych powszechną demoralizację, zarówno wśród ludzi prywatnych jak i w świat urzędniczy, nie mówiąc już o utworzeniu się całego społeczeństwa t. z. gangsterów czy bootleggerów (przemytników alkoholu). A pijaństwa, jako nałogu, wcale nie obniży!”

w społeczeństwie uprzedzenie do wyrobów domowych, a skoro się to stało — większość łazienek w prywatnych domach w Ameryce zamieniono na miniaturowe browary...

Kto woli wino — może sobie kupić soku winnego, który sprzedają na flaszki wszystkie sklepy kolonialne. Dołączona do każdej flaszki instrukcja w barczco dowcipny sposób poucza nabywcę o tem, czego n i e p o w i n i e n robić, aby „niechcący” nie spowodować fermentacji soku i nie wejść w kolizję z obowiązującą ustawą prohibicyjną! Żeby już klient nie miał żadnych trudności i nie ponosił żadnego ryzyka, firmy fabrykujące sok wysyłają na życzenie specjalnych agentów, którzy dopilnowywują fermentacji, butelkowania, korkowania i t. d.

Opisany przez nas domowy wyrób piwa i wina rozpowszechnił się w Ameryce tak dalece, że popyt na alkohol szmuglowany spadł do nienotowanego dawno minimum. Przemytnicy alkoholu narzekają na ciężkie czasy...

UPRZEJMY PORTJER MECHANICZNY.

Uprzejmy portjer mechaniczny wita każdego klienta przy wejściu do magazynów Philipsa w Melbourne (Australja). Robot-portjer kłania się każdemu wchodzącemu i wskazuje ręką tablicę, na której widnieje spis i rozkład różnych oddziałów. Portjer działa automatycznie, ale wprawia go w ruch bezwiednie każdy klient, który, wchodząc, przerywa oddziaływanie promienia świetlnego na światłoczułą komórkę („oko elektryczne”) i włącza w ten sposób automatycznie prąd, wprawiając w ruch cały mechanizm „roboty”. Użycie fotokomórki (czyli światłoczułej komórki selenowej) rokuje wielkie nadzieje dla celów reklamy w najbliższej przyszłości.

Jakie wina należy podawać podczas posiłku?

Niepisany nigdzie, tem niemniej jednak obowiązujący w całej swej rozciągłości „kodeks“, ułożony przez smakoszy, przestrzega bardzo skrupulatnie sposobu podawania win do poszczególnych potraw. Zgodnie z wynogami tego „kodeksu“, powinno się podawać:

Bordeaux czerwone — do pieczystego, jarzyn i serów,

Bordeaux białe — do ryb, potraw z jaj i niektórych jarzyn,

Burgundzkie czerwone — do zakąsek (Beaujolais), pieczeni, dziczyzny i zimnego mięsiwa,

Burgundzkie białe — do ostryg, szparagów, niektórych zakąsek i ryb, podawanych po zupie,

Madera i Xeres — do zup,

Porto — przed kawą,

Szampan — do przystawek, owoców i słodczy.

Niekiedy dopuszcza się pewne odchylenia od powyższych reguł. Tak np. Porto poprzedza nieraz zupy i zakąski. Szampan bywa często podawany podczas całego posiłku; przytem — podaje się jedną markę, lub demi-sec i sec, lub też sam extra-dry.

Regułę używania poszczególnych gatunków win przy stole układają we Francji w inny jeszcze sposób:

WINA MOCNE.

Bekasy, słonki. Wołowina: krzyżowa duszona, befsztyk, rozbef pieczony lub z rusztu, polędwica pieczona lub z rusztu, tournedos z wątróbką, sztufada. Kaczka z kalarepką, kaczka po angielsku, czerwona. Pieczeń sarnia. Zając. Kotlet barani. Pularda po myśliwsku. Dzik pieczony. Dzika kaczka.

WINA ŁAGODNE.

Homary. Przekąski. Ryby — zupy i potrawy rybne. Szyńka pieczona. Pularda gotowana. Groszek jako jarzyna.

WINA LEKKIE.

Potrawy z jagnięcia: comber pieczony albo z rusztu, kotlet z patelni lub z rusztu, pieczeń po angielsku. Kaczka biała, pieczona lub z rusztu. Przepiórka. Indyk. Kwiezoły. Pularda z rusztu. Pasztety. Kuro-patwy. Kurczęta. Cielęcina: kotlet, befsztyk. Wołowina: befsztyk, polędwica i rozbef.

W zimie podaje się przeważnie wina czerwone, bordoskie i burgundskie — posiadające temperaturę pokojową. W lecie natomiast ludzie chętniej piją lżejsze wina białe z lodu.

Często się zdarza, że gość nie zamawia w restauracji wina jedynie dlatego, że nie znając reguł, według których dobiera się przy posiłku poszczególne gatunki win — boi się ośmieszyć wobec współbiedników czy nawet wobec kelnera... Gościom takim najłatwiej jest przyjść z pomocą przez specjalny układ karty win, dołączanej do menu.

W Kanadzie np. kartę win układa się często w następujący sposób:

1. APÉRITIFS (przed posiłkiem)
Cocktail, Xérès, Madera.
2. RYBY, OSTRYGI i t. p.
Burgundzkie białe, wina alzackie i reńskie.
3. PIECZYSTE, DRÓB
Burgundzkie czerwone, Bordeaux czerwone.
4. DZICZYŻNA
Burgundzkie czerwone.
5. DESERY, LEGUMINY
Szampan, wina musujące.

Pod tem dopiero następuje właściwy cennik win, w którym są podane ceny za lampkę, pół butelki i za całą butelkę.

Restauratorzy kanadyjscy, którzy wprowadzili u siebie tego rodzaju karty win, oświadczają zgodnie, że inowacja ta wpłynęła dodatnio na zwiększenie konsumpcji win w ich zakładach. Być może, że i nas takie dyskretne pouczanie klienta o wyborze wina przy stole mogłoby się okazać pożyteczne...

Nie pozostawiać resztek jedzenia na talerzu!

W jednej z restauracji nowojorskich na wszystkich stolikach umieszczono następujące napisy: „Szانونi goście proszeni są o niepozostawianie resztek zamówionych potraw na talerzu. Za wszystko, co zostanie na talerzu, płaci się dodatkowo“.

Pierwszą osobą, która zauważyła na swoim stoliku ten osobliwy napis, była kobieta. Wzburzona i zaintrygowana jednocześnie, zagadnęła kelnera, który nadszedł z rachunkiem:

— Co to ma znaczyć?! Czy to na serjo!

— Najzupełniej serjo, proszę pani.

— Co za absurd! Przecież, skoro płacę za swój obiad — potrawy stają się moją własnością i nikt mi nie może zabronić dowolnie rozporządzać moją własnością...

— Żałuję bardzo, proszę pani, ale mam wyraźne polecenie szefa. Czy mam go poprosić?

Właściciel restauracji Marcello Amechini, Włoch z pochodzenia, przyglądał się niedojedzonemu resztkom z nieukrywaniem zgorszeniem.

— Z przykrością stwierdzam, że zmarnowała pani wyśmienitej potrawy z kury conajmniej za pół dolara. Będę musiał doliczyć pani do rachunku 50 centów.

— ?!!

— Przyprowadzamy potrawy po to, by goście je zjadali, proszę pani!

— Cóż mam robić, jeśli już nie jestem głodna? Czy mogę kazać zapakować sobie te resztki?

— Oczywiście! Ale proszę mi przyrzec, że nie wyrzuci pani tego na ulicę; muszę mieć pewność, że moja praca nie idzie na marne.

Klientka złożyła solenne przyrzeczenie i w ten sposób uniknęła nieprzewidzianego wydatku; gdy opuszczała restaurację, wręczono jej mały pakietek.

Marcello Amechini, wystosowując swoje oryginalne żądanie do publiczności, działał pod wpływem urażonej ambicji własnej. Wyśmienity kucharz, rozmiłowany w swoim zawodzie, nie posiadał się z rozpaczy, że goście pozostawiają na talerzu bezużyteczne już resztki smakołyków, które on z takim pietyzmem dla nich przyprowadza. Postanowił więc ukarać doraźnie każdego z gości, który okaże lekceważenie jego kreacji kulinarnych. Dodajmy jeszcze, że oryginalny pomysł Włocha osiągnął zamierzony cel. Goście przestrzegali odtąd pilnie, by nie obrażać ambicji gospodarza i... żadna ze stron nie na tem nie straciła!

Sztuka kulinarna przywilejem mężczyzn

— Pewien zaciekle feministą — pisze p. Gaston Clément w organie kuchmistrzów paryskich „La Revue Culinaire” — oświadczył mi, że w żadnej restauracji nie jadał tak dobrze jak u siebie w domu, gdyż kucharka jego, prawdziwa mistrzyni w swym fachu, wkłada w swoje kompozycje kulinarne „całą duszę”. Zdaniem tego pana, najlepszy nawet kucharz nie może się równać z jego kucharką!

Nie zamierzam bynajmniej poddawać w wątpliwość dobrego gustu i zdolności, właściwych kobiecie, gdy mowa o kuchni. Owszem, jestem również tego zdania, że potrawy przyrządzone delikatnymi rączkami kobiecymi stanowią słuszną dumę niejednego domu i że w bardzo wielu wypadkach dobra gospodyni zawstydić może renomowanego kuchmistrza. Z tem wszystkiem jednak, wydaje mi się rzeczą zupełnie pewną, że mężczyzna posiada w znacznie wyższym stopniu rozwinięty niż u kobiety subtelny zmysł smakosztwa i swoisty zmysł wynalazczy w dziedzinie kulinarnej. A już samo to znaczy bardzo wiele...

Jak dalego sięgniemy do historii rozwoju sztuki kulinarnej — wszędzie ujrzymy mężczyznę, celebrującego obrząd przyrządzania potraw tam, gdzie było to niejako uroczystą misją. Jedynie w życiu codziennem przekazywał mężczyzna ten szczytny obowiązek kobiecie — w miarę tego, jak zajęcia oddalały go coraz bardziej od domowego ogniska. Było tak u wszystkich narodów...

Znakomita większość znanych dziś potraw jest wynalazkiem mężczyzn. Pewien Pers, imieniem Agamon, pierwszy sporządził pieczeń z bażanta i nauczył ludzkość opiekąć drób na rożnie. Historia przekazała nam pamięć o pewnym Egipcjaninie, który odkrył sposób na przyrządzanie dzika. O tem, że mięso skowronków ma smak bardzo delikatny, dowiedzieli się smakosze całego świata od nieznanego z imienia Włocha. Inny Włoch odkrył, że raki i wszelkie skorupiaki morskie są jadalne. Pewien Cypryjczyk pierwszy przyrządził zupę z żółwia. Frygijczyk wynalazł sposób na solenie śledzi. Turek nauczył swych ziomków przyrządzać liczne smakołyki z owoców i cukru, jak konfitury, powidła, sorbety i t. d. Wynalazcą „ciasta francuskiego” był Francuz; inny jego współziomek wykrył, że ciasto „rośnie” pod wpływem zaczynu.

Historja przekazała nam liczne opisy uroczystych uczt na dworach panujących, kiedy to całe bataljony

kucharzy uwijały się przy rusztach; o kucharkach kroniki milczą...

W miarę podnoszenia się poziomu życia społecznego i nawiązywania coraz rozleglejszych stosunków handlowych pomiędzy państwami — powstawał specjalny przemysł restauracyjno-hotelowy. Placówki tego przemysłu — oberże i zajazdy — odgrywały niepoślednią rolę, jako punkty „wymiany międzynarodowej” plodów twórczej pracy mistrzów kunsztu kulinarnego. Nazwiska słynnych kuchmistrzów (we Francji — Viandier, Goreffe, Carême i in.), znane były daleko poza granicami ich kraju, a pozostawione przez nich przepisy gastronomiczne przetrwały wieki. I znów — trwały ten spadek pozostawili po sobie wyłącznie mężczyźni!

Bezwątpienia, cały szereg gospodyń zasługuje w pełni na miano wynalazczyń, gdyż przyrządzane przez nie rozmaite przysmaki domowe są często wytworem ich oryginalnych pomysłów. Ale w żadnym bodaj wypadku wieść o tych wynalazkach kulinarnych nie wyszła poza sferę domowników i stałych gości danego domu. I ta właśnie okoliczność jest najbardziej charakterystyczną cechą pracy twórczej gospodyń: owoce tej pracy pozostają wyłącznie na użytek zamkniętego grona osób, a ściślej mówiąc — rodziny!

Dzieje się tak bynajmniej nie dlatego, że kobieta nie ma dostępu do stanowisk bardziej eksponowanych w przemyśle restauracyjnym, jak chcą niektórzy. Przyczyn tego stanu szukać należy gdzieindziej. Po prostu, kobieta, będąca niezrównaną mistrzynią w wielu dziedzinach pracy (zwłaszcza, w dziedzinie robót ręcznych, szycia, koronkarstwa i t. d.) nie posiada właściwych uodolnień do twórczej pracy w kuchni — podobnej pracy chemika w laboratorium. Czyż możemy sobie wyobrazić kobietę, któraby przez całe życie tworzyła kompozycje kulinarne, dania, sosy, przystawki, desery i t. d. — tak jak 85-letni już dziś starzec A. Escoffier, twórca własnej, oryginalnej zupełnie kuchni?...

— Nie jestem bynajmniej antyfeministą — kończy swoje wywody p. Clément. — Jestem tylko przekonany, że sztuka kulinarna pozostanie nazawsze przywilejem mężczyzn i że kuchnia, prowadzona przez kobietę, będzie tylko reprodukcją arcydzieł kulinarnych wielkich mistrzów — daleką od doskonałości oryginału!

Zarząd Firmy

„Polski Przemysł Wódczany Sp. Akc.”

Połączone fabryki:

„Akwawit”, „Rektyfikacja Warszawska” i „Winkelhausen”

ma zaszczyt przesłać swoim Szanownym Odbiorcom
NAJSERDECZNIEJSZE ŻYCZENIA NOWOROCZNE!

Obiad w restauracji sowieckiej

Obrazek, który opisujemy poniżej, nie jest złośliwym wymysłem „burżuazyjnego” dziennikarza, usposobionego wrogo do ustroju sowieckiego i z tej racji — malującego wszystko, co się dzieje w Rosji, w czarnych barwach. Bynajmniej! Jest to dokładny przekład artykułu zamieszczonego w dzienniku sowieckim „Wieczerniaja Moskwa”. Oto, co pisze któryś z bardzo zapewne „prawomyślnych” towarzyszków-redaktorów:

— ... Wystawszy się w trzech ogonkach — przed kasą, potem z bonem w ręku przed bufetem, gdzie przyjmowano zamówienia na potrawy i następnie, przed stolikiem, czekając na opróżnienie miejsca — zasiadłem wreszcie do obiadu.

Towarzysz, obsługujący gości na sali, przyniósł mi odrazu wszystkie trzy zamówione dania. Oczywiście, zanim uporałem się z zupą, mięso ostygło, a zato lody, które otrzymałem na deser, rozpuściły się zupełnie. Można by to znieść od biedy, gdyby choć człowiek mógł zjeść spokojnie to, co mu podano... Ale gdzie tam! Na sali tłok taki, że o niczym innym się nie myśli, tylko o tem, żeby się stąd jaknajprędzej wydostać.

Przy stoliku o powierzchni metra kw. siedzi nas o s i e m osób. Za każdym z nas tłoczy się imponujący długością ogonek obywateli, czekających cierpliwie na swoją kolejkę przy stole. Ludziska przywykli już do tego, że trzeba czekać; gwarzą sobie o tem i owem, czytają gazety i wypowiadają głośnie uwagi o jedzących.

— A tybyś prędzej jadł, towarzyszu! Widzisz — ludzie czekają... — mówi ktoś do mojego vis-à-vis, który powoli żuje duże kawały chleba i zapija je zupą, mlaskając głośnie. Kiedy otwiera usta — widać, że ma wprawione z przodu cztery złote zęby.

Ludzie w ogonku zaczynają się denerwować. Jęgomość w robotniczej bluzie, który stoi pierwszy w ogonku za moim vis-à-vis, klepie go po ramieniu:

— Towarzyszu złotozębny, pośpieszyłbyś się lepiej, zamiast mlaskać na całą salę!

Tamten robi się czerwony i nawet nie ogląda się za siebie. Nie kończy już zupy, szybko zawija pozostałe na talerzu mięso w gazetę i bez słowa odchodzi od stołu. Incydent wyczerpany bez przykrych następstw!

Pośpiesznie łykałem zupę, parząc sobie gardło. Niestety, gdy przysunąłem sobie potem talerz z pieczysem, stwierdziłem, że niepotrzebnie się śpieszyłem: mięso było zupełnie zimne. I co gorsza: twarde

jak podeszew. Niesposób było włożyć odrazu do ust cały kotlet, uciekając się do niezawodnej pomocy zębów, z drugiej znów strony — nóż, który mi podano, absolutnie nie nadawał się do roli, jaką mu przeznaczono. Był to poprostu wydłużony kawałek cienkiej blachy, osadzony na drewnianej ręczce i tak bardzo tępy, że nie przekroiłby chyba nawet i kartofla. Piłowałem nim mięso tak długo, aż zaboląła mnie ręka i niestety — zdziałalem tyle tylko, że wylałem sobie sos na kolana i wysypałem całą porcję kartofli na skórzaną fartuch mego sąsiada...

Czułem, że pot występuje mi na czoło! Spojrzenia wszystkich skierowały się na mnie. Nie twierdzą, że były to spojrzenia nieżyczliwe. Owszem, patrzono z wyraźnym współczuciem na moje bezskuteczne usiłowania pokrajania kotleta tem przekłętym narzędziem. Ktoś nawet wyciągnął z kieszeni brzytwę i zachęcał mnie do użycia jej zamiast noża. Inny radził mi zawinąć mięso w gazetę i „wykończyć” je w domu. Znalazł się nawet ktoś, kto mruknął dość głośnie, że „właściwie, należałoby obić mordę zarządzającemu...”

Co do mnie — jeszcze nadal trwałem w naiwnem przekonaniu, że epizod, którego stałem się mimowolnym bohaterem, nie stanowi reguły. Poprostu, dano mi przez niedopatrzenie tępy nóż i to wszystko. Zwróciłem się więc do towarzysza, który obsługiwał na sali:

— Proszę o inny nóż, towarzyszu.

Pocziwiec spojrział na mnie jak na warjata i nie raczył nic odpowiedzieć. Ludzie dokoła mnie uśmiechali się znacząco.

— Cóż, u diabła, znaczy to wszystko! — Zirytowany, zwróciłem się z reklamacją do zarządzającego restauracji i... uprzytomniłem sobie wreszcie, jak bardzo byłem naiwny, żądając o s t r e g o noża. Okazało się, że w restauracji jest tylko jeden taki instrument — wielki nóż kuchenny, którym kucharz rozdzielał porcje dla wszystkich.

— Gdybyśmy dali wam ten nóż, towarzyszu, nie moglibyśmy obsługiwać innych — oświadczył mi zarządzający tonem pouczenia.

— Ale w takim razie dlaczego nie naostrzycie wszystkich noży stołowych?!

Musiałem widocznie powiedzieć coś bardzo niedorzecznego, gdyż zarządzający wybuchnął śmiechem, a za nim towarzysz, który mi obsługiwał i nawet niektórzy goście.

— Naostrzyć noże?! Też pomyśl... Poco??

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.



JEDYNA

„ZŁOTA RENETA”

ORYGINALNA

tylko Wytwórni Win

H. MAKOWSKIEGO

z KRUSZWICY

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 54

1) Firma „Stock-Medicinal“ złożyła do uznania zarządu Stowarzyszenia kwotę zł. 300, którą zarząd przeznaczył na kapitał żelazny Kasy Pogrzebowej przy naszym Stowarzyszeniu. Zarząd Kasy Pogrzebowej tą drogą składa firmie „Stock-Medicinal“ serdeczne podziękowanie za hojny dar.

2) Zarząd Warsz. Stow. Restauratorów, wybrany na ogólnym rocznym zebraniu w dniu 25 listopada b. r., ukonstytuował się w następujący sposób: prezes — W. Wróblewski, wiceprezes — L. Samoraj, sekretarz — St. Jędrzejczak, skarbnik — B. Zakrzewski.

3) Przy sekretarjacie Stow. zostało zorganizowane biuro buchalteryjne, które będzie prowadzić książki handlowe dla mniejszych przedsiębiorstw. Opłata zasadnicza projektowana jest przeciętnie w wysokości 50 zł. miesięcznie. O szczegółowych warunkach poinformować się można codziennie w godzinach biurowych w sekretarjacie Stowarzyszenia.

4) „Komitet pomocy bezrobotnym“ i „Biuro pośrednictwa pracy“, utworzone przy Stow., nie mogły dotychczas rozpocząć czynności wskutek obstrukcji, uprawianej przez ZZPPGH oraz cech kucharzy. Ponieważ dotychczasowe pertraktacje, mające na celu utworzenie wspólnego komitetu z udziałem przedstawicieli organizacji pracowniczych, nie doprowadziły do pozytywnych rezultatów — dalsze pertraktacje, na wniosek Okręgowego Inspektora Pracy p. Eichhorna, odbywać się będą w najbliższym czasie na terenie Inspektoratu Pracy, przy udziale p. insp. Miedzińskiej.

5) Z okazji nadchodzących świąt Bożego Narodzenia, zarząd Stowarzyszenia składa swym członkom oraz pokrewnym organizacjom życzenia „Wesołych Świąt“ i pomyślności w Nowym Roku!

Prezes: (—) W. Wróblewski.

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

PRZEDŁUŻENIE GODZIN HANDLU DLA RESTAURACJI W WARSZAWIE.

„Warszawski Dziennik Wojewódzki dla obszaru m. st. Warszawy“ Nr. 46 z dnia 26 listopada b. r. zawiera pod poz. 227 zarządzenie Komisarza Rządu m. st. Warszawy z dnia 25.XI. b. r. w sprawie godzin zamykania jadalni. Zarządzenie to brzmi jak następuje:

Na zasadzie art. 10 Rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r., o godzinach handlu i godzinach otwarcia zakładów handlowych i niektórych przemysłowych (Dz. U. R. P. Nr. 38, poz. 364) i w trybie tym artykułem podanym, określam godziny zamykania we wszystkie dni w tygodniu jadalni, jak: restauracje, cukiernie, kawiarnie, herbarnie, mleczarnie, pasztecziarnie, piwiarnie, winiarnie, miodarnie, garkuchnie, bary, kuchnie publiczne, bufety, szynki, traktjerie, karczmy, gospody — o ile odpowiadają one warunkom przewidzianym w § 2 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Ministra Pracy i Opieki Społecznej z dn. 13 sierpnia 1930 r. (Dz. U. R. P. Nr. 69, poz. 550), a w szczególności:

a) prowadzą jako główny przedmiot handlu sprzedaż napojów i pokarmów, przeznaczonych do spożycia na miejscu;

b) przygotowują we własnym zakresie napoje i pokarmy;

c) mieszczą się w oddzielnych lokalach, niepołączonych z mieszkaniami i składających się najmniej z 2 pomieszczeń, z których jedno ma być odpowiednio urządzone do przygotowania pokarmów, drugie zaś dla spożycia pokarmów i napojów.

Wszystkie z wymienionych jadalni mogą być otwarte na terenie m. st. Warszawy od godziny 7-ej:

1) do godz. 2-ej — o ile opłacają świadectwa I kategorii,

2) do godz. 24-ej — o ile opłacają świadectwa II-ej kategorii,

3) do godz. 23-ej — o ile opłacają świadectwa III-ej kategorii.

Z zakładów tych opłacające świadectwa I i II kategorii mogą indywidualnie ubiegać się w Komisarjacie Rządu o uzyskanie zezwolenia na przedłużenie czasu handlu poza godziny, określone w niniejszym zarządzeniu.

Winni przekroczenia przepisów niniejszego zarządzenia ulegną na podstawie art. 16 Rozporządzenia

Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 38, poz. 364) w drodze administracyjnej karze grzywny do 2000 zł. i karze aresztu do 6 tygodni, albo jednej z tych kar. Na wypadek niemożności ściągnięcia grzywny oznaczy się karę zastępczego aresztu do 4 tygodni.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 grudnia 1931 r.

Komisarz Rządu (—) Wł. Jaroszewicz.

Powyższe zarządzenie Komisarza Rządu m. st. Warszawy załatwia — wprowadzie połowicznie tylko — jeden z naszych postulatów, o zrealizowanie którego zarząd warsz. stow. zabiegał od szeregu lat. Zaznaczyć należy, że zabiegi te doznały wydatnego poparcia ze strony warszawskiej Izby Przemysłowo-Handlowej.

NOWE ROZPORZĄDZENIE O KABARETACH I DANCINGACH.

Z dniem 24 b. m. wchodzi w życie rozporządzenie porządkowe Komisarza Rządu m. st. Warszawy o kabaretach, dancingach i t. p. zakładach rozrywkowych z dnia 1 grudnia b. r., ogłoszone w „Warszawskim Dzienniku Wojewódzkim dla obszaru m. st. Warszawy“ z dnia 10.XII. b. r., Nr. 48, poz. 235.

Rozporządzenie to brzmi jak następuje:

Na podstawie art. 108 pkt. 2 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 19 stycznia 1928 r. o organizacji i zakresie działania władz administracji ogólnej (Dz. U. R. P. Nr. 11, poz. 86) zarządzam co następuje:

§ 1. Przepisy niniejsze dotyczą wyłącznie zakładów restauracyjnych, kawiarnianych i t. p. przedsiębiorstw ze stolikami na widowni, oraz dancingiem względnie produkcjami dla widzów.

§ 2. W lokalach wyżej wspomnianych produkcje artystyczne, muzyczne i taneczne nie mogą być urządzane w ostatnie trzy dni przed Wielkanocą (Wielki Czwartek, Piątek i Sobota) i w dzień Wigilii Bożego Narodzenia.

§ 3. Zgłaszając w miejscowym Starostwie program produkcji artystycznych, należy poza numerem i datą cenzury oraz urzędem, który dany utwór słowny ocenzurował, wskazać nazwę i rodzaj poszczególnego numeru, nazwiska i pseudonimy występujących aktorów oraz godziny, w jakich produkcje artystyczne się odbywają.

(dalszy ciąg na str. 12-ej).

§ 4. Wszelkie produkcje mogą się odbywać wyłącznie na scenie lub innem specjalnie na to urządzonym miejscu.

Wzbronione są występy aktorów pomiędzy publicznością i nawiązywanie z nią kontaktu, chyba, iż taki sposób produkowania się został zaaprobowany przez władzę, dokonyującą cenzury przedstawienia.

§ 5. Kelnerom i wogóle personelowi zakładu zabrania się pośredniczenia w nawiązywaniu znajomości między publicznością a aktorami (kami) i fordanse-rami (kami).

§ 6. Zabrania się przedsiębiorcom udzielać mieszkań aktorom (rkom) w samym lokalu przedsiębiorstw.

§ 7. Dla aktorów należy urządzić garderoby, osobne dla mężczyzn i kobiet. Zabrania się wstępu do tych garderób osobom postronnym.

§ 8. Przedsiębiorcy są obowiązani meldować miejscowemu starostwu nazwiska, imiona i adresy fordanserów (rek) zatrudnionych w zakładzie.

§ 9. W przedsiębiorstwach nieokreślonych w art. 13 rozporządzenia Ministerstwa Spraw Wewnętrznych z dnia 12.II.1919 r. w przedmiocie przepisów wykonawczych do dekretu z dnia 7.II.1919 r. o widowiskach (Dz. U. M. S. W. z r. 1919 Nr. 12, poz. 140) zabrania się uczęszczać młodzieży obojga płci, nie mających 18 lat wieku.

§ 10. Reklamy winny być uzgodnione z treścią programu.

Zabrania się wystawiania nazewnątrz na widok publiczny reklam dla młodzieży nieodpowiednich.

§ 11. Przekroczenie niniejszego rozporządzenia podlega w drodze administracyjnej karze grzywny do 500 zł. lub karze aresztu do 14 dni, albo obu tym karom łącznie.

§ 12. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie w czternaście dni po ogłoszeniu w Warszawskim Dzienniku Wojewódzkim dla obszaru m. st. Warszawy.

Komisarz Rządu (—) *Wł. Jaroszewicz.*

PRZEPIS NA MŁODE GOŁĄBKI PO PARYSKU.

Proporcje: 5 gołąbków, 150 g. masła, 1/2 l. kwaśnej śmietany, 2 kostki buljonowe Maggi'ego, 1 łyżka mąki, sól, papryka, 1 łyżka siekanego koperku. Proporcje te są obliczone na 6 osób.

Sposób przyrządzenia: Czysto przyrządzone gołąbki (oskubane, wybrane, wymyte i posolone) odpiec krótko w rondlu na maśle; następnie podzielić je wzdłuż do połowy i włożyć do formy budyniowej, wysmarowanej masłem. W oddzielnym garnuszku rozbić dobrze śmietanę z buljonem, przyrządzonym z 2 kostek bulj. Maggi'ego, mąką, siekanym koperkiem, odrobiną papryki i soli. Nalać to wszystko na gołąbki, formę zamknąć i przez 2 godziny na parze gotować. Przed wydaniem wywrócić formę na okrągły półmisek i tak podać na stół.

USTĄPIENIE DYR. B. MROŻEWSKIEGO.

W dniu 3 b. m. dyrektor i członek zarządu „Zjednoczonych Browarów Warszawskich p. f. „Haberbusch & Schiele, S. A.“ p. Brunon Mrożewski, o którego jubileuszu pisaliśmy w ostatnim n-rze naszego pisma, złożył na ręce Rady Zarządzającej Sp. Akc. rezygnację z zajmowanego stanowiska. Rezygnacja dyr. Mrożewskiego została przyjęta przez Radę, wobec czego przestaje on pełnić swe obowiązki z dniem 31 grudnia b. r.

Dodać musimy, że to nieoczekiwane ustąpienie dyr. Mrożewskiego wywołało w sferach restauratorskich i kupieckich duże wrażenie.

ECHA JUBILEUSZU K. PRZERWY-TETMAJERA.

Słynny poeta i literat Kazimierz Przerwa-Tetmajer obchodził w tym miesiącu 45-lecie swej działalności literackiej. Znaczną część swych utworów Tetmajer poświęcił legendom i opisom życia polskiego Podhala. Uroczystości jubileuszowe odbyły się w Krakowie i Warszawie, a zajmował się nimi Związek Podhalań z udziałem przedstawicieli polskiej sztuki i literatury. Obchód jubileuszu w Warszawie wywołał żywy oddźwięk we wszystkich sferach stolicy i przy tej sposobności ujawnił się smutny fakt, iż Jubilat znajduje się w nader trudnych warunkach materialnych. To też niezwykle wrażenie w Komitecie jubileuszowym, pozostającym pod przewodnictwem gen. A. Gali- cych, wywołały listy, otrzymane od Dyrekcji Hotelu Europejskiego i Zarządu Restauracji „Gastronomia“, z których pierwszy ofiarował do dyspozycji Jubilata do końca życia bezpłatnie pokój, zaś druga — dożywotnie utrzymanie.

Z prawdziwą satysfakcją podajemy do wiadomości publicznej ten szlachetny odruch przedstawicieli przemysłu hotelowego i restauracyjnego, którzy swoją ofiarnością spłacili wobec Jubilata dług wdzięczności, jaki ciążył na całym społeczeństwie polskim. Fakt ten zasługuje tembardziej na podkreślenie, że narazie jest to jedyny (poza udzieleniem przed 2 laty przez magistrat stolicy nagrody literackiej) realny dowód zainteresowania się losem wielkiego piewcy Podhala.

FAŁSZYWA POGŁOSKA.

Wobec lansowanych od pewnego czasu pogłosek, że holenderska firma „Hulstkamp“ zamierza jakoby zwinąć swoją warszawską fabrykę wódek i likierów, jesteśmy upoważnieni do kategorycznego stwierdzenia, że wiadomość ta nie odpowiada prawdzie. Na podstawie posiadanych przez nas źródłowych informacji, możemy zapewnić licznych odbiorców firmy „Hulstkamp“, iż autorzy tej niepokojącej pogłoski padli ofiarą pomyłki, gdyż informacje, jakie ich doszły, dotyczyły niewątpliwie firmy „Bols“, która rzeczywiście likwiduje od 1 stycznia 1932 r. swą fabrykę w Polsce (Klasno, k/Wieliczki).

SZKOŁA HOTELARSKA W STOLICY.

Niższa szkoła hotelarska w Warszawie, której otwarcie zapowiadaliśmy w ub. miesiącu, rozpoczęła swoje czynności z dniem 5 grudnia b. r.



MAGGI^{ego} buljon ziarnkowy

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. POZNĄŃ

Komunikat Centrali Stowarzyszeń

W ogólnym planie walki z bezrobociem uznana została na wniosek rządu przez wszystkie organizacje pracodawców zasada zatrudniania możliwie największej liczby pracowników, przy ewtl. nawet zmniejszeniu godzin pracy obecnie zatrudnionych.

Pragnąc przyjąć z pomocą bezrobotnym, prezydium Centrali zwraca się do zarządów wszystkich organizacji restauratorskich z prośbą, aby na swym terenie działalności wprowadziły w czyn wymienioną zasadę. Zatrudnianie pewnej liczby bezrobotnych kuchmistrzów i kelnerów możliwe będzie jedynie w tym wypadku, jeśli właściciele przedsiębiorstw restauracyjnych przestrzegają będą ściśle zasad 46-godz. tygodnia pracy w swych zakładach, niezatrudniania pra-

cowników w godzinach nadliczbowych oraz stosowania siódmego dnia wypoczynkowego dla kuchmistrzów.

W dobie obecnego kryzysu nie wolno nikomu uchylać się od czynnego udziału w zainicjowanej przez rząd i organizacje społeczne akcji na rzecz zwalczania bezrobocia; z uwagi na pilną konieczność przypieczętowania czynem naszego w tej sprawie stanowiska — prezydium Centrali wzywa pp. restauratorów do stosowania w miarę możliwości wszystkich tych środków, które mogą złagodzić skutki bezrobocia w przemyśle restauracyjnym.

Prezes: (—) W. Wróblewski.

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

*Niech rok tysiąc dziewięćset trzydziesty drugi ziszczy nadzieje lepszego jutra
dla całego Restauratorstwa Polskiego!*

PREZYDIUM CENTRALI STOWARZYSZEŃ

NIEDOPUSZCZALNA METODA REKLAMOWA.

W „Kurierze Warszawskim“ z dnia 18-go b. m. ukazało się ogłoszenie, reklamujące wino szampańskie „Veuve Clicquot Ponsardin“ w sposób, przeciwko któremu należy zastrzec się stanowczo. Reklama ta, mianowicie, obwieszcza czytelnikowi, że wspomniane wino „dostać można tylko w — wypłacalnych — handlach win i restauracjach oraz w wielkich klubach“ (następuje tu wyliczenie 6 klubów i resurs w Warszawie, Lwowie i Poznaniu).

Wysunięcie w reklamie prasowej momentu wypłacalności, najzupełniej, zresztą, niewłaściwego w tym wypadku — siłą rzeczy sugeruje bezkrytycznemu czytelnikowi mniemanie o niewypłacalności tych handlów win i restauracji, które nie posiadają na składzie szampana „Veuve Clicquot Ponsardin“.

Niedorzeczność stosowania takiego kryterium wypłacalności handlu win czy restauracji jest aż nazbyt oczywista i pozwalamy sobie wyrazić zdziwienie, że p. Jarochoński, reprezentant firmy „Veuve Clicquot Ponsardin“, uznał za możliwe dla siebie zastosować tak bardzo niewłaściwą metodę reklamową...

KONIAKI
RUMY
ARAKI

WHISKY
WÓDKI
LIKIERY

WINKELHAUSEN

STAROGARD (POMORZE)
ROK ZAŁOŻ. 1846

Browar Gwarectwa Hr. Renard w Sosnowcu

ROK ZAŁOŻENIA 1881

poieca znakomite pełnowartościowe piwa,
odznaczające się nadzwyczajną wytrzymałością:

Jasne — Obstalunkowe — Ciemne

UWAGA! LÓD SZTUCZNY Z WODY ŹRÓDLANEJ.

Ogólne roczne zebranie Stow. Warszawskiego

Ogólne roczne zebranie członków stow. warszawskiego odbyło się w dniu 25 listopada b. r.

Zebranie zagał prez. Wróblewski, witając zebranych, poczem wymienił zmarłych w b. r. członków Stowarzyszenia, ś. p.: Chudową, Rymaszewskiego, Jagóńskiego i Domańskiego; zebrani uczcili ich pamięć przez powstanie. Na przewodniczącego obrad zaproszono p. red. Garzteckiego; protokół prowadził p. Żochowski, asesorami byli pp. Samoraj i Węgliński.

Zarówno protokół z ostatniego zebrania jak i porządek dzienny obecnego, zebrani przyjęli bez dyskusji. Następnie prez. Wróblewski złożył obszernie sprawozdanie z prac zarządu w okresie sprawozdawczym. Za szczególnie doniosły sukces należy uważać stworzenie referatu dla przemysłu restauracyjnego przy Min. Przem. i Handlu. Nie udało się natomiast dotychczas uzyskać pomyślnego załatwienia sprawy szkoły zawodowej dla przemysłu restauracyjnego; również sprawa likwidacji koncesji pozostaje wciąż aktualna, z powodu nieprzejednanego stanowiska władz skarbowych. Zarząd nie otrzymał również jeszcze odpowiedzi na memorjały złożone w Min. Skarbu w sprawie rozłożenia na 2 raty półroczne opłat za świadectwa przemysłowe, oraz w sprawie podniesienia stawki obrotu dla przedsiębiorstw II-ej kategorii.

W dalszym ciągu prez. Wróblewski zreferował szereg spraw, posiadających dla restauratorów zasadnicze znaczenie: sprawę podwyżki % od sprzedaży wyrobów monopolu tytoniowego, świadczeń na rzecz Kasy Chorych za pracowników, wyłączenia procentów kelnerskich od obrotu, świadczeń socjalnych od muzyków, % od obrotu piwem, podatku od muzyki w restauracjach, potajemnego wyszynku i w. in. Dalej, prez. Wróblewski poinformował zebranych o odbytych w Stowarzyszeniu konferencjach prasowych, o zniesieniu podatku konsumcyjnego, o przedłużeniu godzin handlu, o udziale członków w pracach komisji szacunkowych i odwoławczych oraz w Sądach Pracy i wreszcie, zobrazował sytuację restauratorów dworcowych i kroki Stow., zmierzające do polepszenia ich sytuacji.

W zakończeniu prez. Wróblewski powiadomił ze-

branych o posunięciach zarządu w sprawie zwalczania bezrobocia wśród pracowników gastronomicznych, oraz o utworzeniu w Stowarzyszeniu sekcji porad podatkowych i prowadzenia ksiąg handlowych dla mniejszych przedsiębiorstw.

W związku z jubileuszem p. B. Mrożewskiego, dyrektora firmy „Haberbusch i Schiele“ S. A., zebrani upoważnili zarząd do złożenia Jubilatowi w imieniu Stowarzyszenia życzeń i stosownego upominku.

W dalszym ciągu obrad p. Jędrzejczak złożył sprawozdanie sekretarjatu, p. Wróblewski — sprawozdanie Kasy Pogrzebowej, p. Zakrzewski — kasowe i p. Kowalski — sprawozdanie komisji rewizyjnej. Po wysłuchaniu tych sprawozdań, zebrani jednogłośnie udzielili ustępującemu zarządowi absolutorjum oraz podziękowali członkom zarządu za gorliwą pracę dla dobra Stowarzyszenia.

W dyskusji nad wygłoszonymi referatami zabierali głos pp.: prez. Wróblewski, red. Garztecki, Koćmierzowski, Michnowski i in. Red. Garztecki poinformował zebranych o zmianach, jakie wprowadza projekt nowelizacji ustawy o monopolu spirytusowym, oraz o orzeczeniu Sądu Najw. w sprawie tantjem autorskich. Orzeczenie to czyni restauratora odpowiedzialnym solidarnie z muzykami za opłacanie tantjem od produkcji muzycznych, wykonywanych przez orkiestrę w jego zakładzie; należy więc zwracać baczną uwagę na to, by kierownicy orkiestr nie uchylali się od opłacania tantjem, gdyż kompozytorzy mogą dochodzić wtedy swych praw bezpośrednio od restauratorów.

Po wyczerpaniu dyskusji, przystąpiono do wyboru nowych władz Stowarzyszenia. Przez tajne głosowanie wybrani zostali do zarządu pp.: Domański, Grabowski, Jędrzejczak, Klemberg, Krukowski, Kulikowski, Samoraj, Stańczak, Węgliński, Wróblewski, Zakrzewski i Żochowski. Na zastępców wybrano pp.: Jabłonowskiego, Kowalskiego i Wachowicza. Do komisji rewizyjnej weszli pp.: Jordan, Krzeczkowski, Szymański, Walentowicz i Wardecki.

Po ogłoszeniu wyników wyborów, przewodniczący zamknął obrady.

O zasadzie, która powinna obowiązywać

również i „Restauratora Śląskiego“

„Domagamy się nowelizacji art. 78-go ustawy o monopolu spirytusowym!“ — takie żądanie postawiliśmy władzom w tytule artykułu wstępnego w n-rze listopadowym naszego pisma.

I cieszymy się prawdziwie, że nie jesteśmy w tej kwestji odosobnieni, bo oto, w n-rze grudniowym (6) „Restauratora Śląskiego“ znaleźliśmy identyczny apel, zamieszczony dwukrotnie w tytule artykułu — w tekście polskim i niemieckim. Radość nasza wzrosła, gdy stwierdziliśmy, że uwagi nasze, ujęte w formę artykułu, zostały powtórzone dosłownie przez nasz bratni organ na Śląsku. Stanowi to dla nas oczywisty dowód, iż pojęliśmy trafnie stanowisko ogółu restauratorów w tej ważnej kwestji i nie pozostaje nam nic innego, jak podziękować redaktorowi „Restauratora Śląskiego“ za przyłączenie się do rozpoczętej przez nas akcji, której celem jest usunięcie usterek w ustawie o monopolu spirytusowym. Może przecie taki „koncentryczny atak“ prasowy odniesie pożądaný skutek!...

Z tem wszystkiem jednak, niezupełnie dokładnie

rozumiemy, jakie okoliczności uniemożliwiły redaktorowi „Restauratora Śląskiego“ poinformowanie swych czytelników o pochodzeniu rzeczzonego artykułu? Ponieważ nie po raz pierwszy już widzimy na łamach tego organu dosłowne przedruki z innych pism, nie opatrzone wzmianką, skąd przedrukowano dany artykuł — uważamy za swój obowiązek zwrócić uwagę redakcji naszego bratniego organu na tę okoliczność — niewątpliwie drobną, lecz w konsekwencji godzącą w powagę pisma.

Ostatecznie, istnieje dość wyraźna różnica pomiędzy oryginalną koncepcją autora, podaną w druku do wiadomości publicznej — i czyjś solidaryzowaniem się z tą koncepcją! Skoro ktoś daje wyraz takiemu solidaryzowaniu się w ten sposób, że poprostu przedrukowuje cudze argumenty, nie wspominając o tem, że nie on jest ich autorem — dowodzi tem samem, że obcem mu jest wyczucie owej różnicy. Jest to mankament drobny wprawdzie, lecz nie powinno się go lekceważyć...

Legenda o pochodzeniu makaronu

W Italji, która, jak wiadomo, jest ojczyzną makaronu, przechowała się do naszych dni prastara legenda o pochodzeniu makaronu.

Legenda ta jest osnuta na tle zdarzenia, które miało miejsce przed 700 laty. W małym miasteczku włoskim Cortellari mieszkało grono przyjaciół-samotników, zajmujących starą rudę, położoną na zupełnym odludziu. Prowadzili oni tryb życia niemal klasztorny; całymi miesiącami nie opuszczali swego domostwa i kontakt ze światem zewnętrznym utrzymywali jedynie za pośrednictwem usługującej im starej kobiecie, imieniem Jovanella. W miasteczku nazywano ich powszechnie „mystykami“.

Pewnego dnia Jovanella zauważyła, że jeden z „mystyków“, zamieszkujący samotnie izdebkę na strychu, gotuje coś w rondelku, zaglądając co chwila do pożółkłych pergaminów. Ciekawa jak każda kobieta, Jovanella obserwowała uważnie każdy ruch „Cicho-Cicho“ (tak nazywali go towarzysze), który — przyrządzający jakąś tajemniczą mieszaninę, wyłożył ją na miskę i począł z apetytem zjadać uwarzoną przez siebie strawę.

Jovanella obserwowała praktyki „Cicho-Cicho“ przez kilka dni i wreszcie postanowiła, naśladować go we wszystkim, przyrządzić podobną potrawę u siebie w domu. Wynik tej próby przeszedł wszystkie jej oczekiwania: sporządzona według podpatrzonej recepty „mystyka“ potrawa okazała się nieźrównana w smaku!

Mąż Jovanelli, który był kucharzem na dworze księcia panującego, nie omieszkał, oczywiście, wprowadzić nowej potrawy na stół książęcy. Dostojni biesiadnicy nie szczędzili pochwał świeżo poznanej kreacji kulinarnej, a książę, który dowiedział się, że jest ona dziełem żony jego kucharza — kazał przywołać Jovanellę do siebie.

Gdy książę zapytał ją, w jaki sposób zdołała stworzyć rzecz arcydoskonałą, wystraszona kobiecina odpowiedziała, że przepis został jej objawiony we śnie. Książę uwierzył w to i nie wątpiąc, że „objawienie“ stało się za sprawą boską — nazwał nową potrawę: „m a c a r o n i“.

Tak więc, dzięki ciekawości Jovanelli ludzkość posiała tajemnicę przyrządzania taniej, pożywnej i wysmienitej w smaku potrawy.

STO DAŃ ZA 60 CENTÓW.

Taki zachęcający napis pojawił się ostatnio w oknach szeregu restauracji w Nowym-Yorku. Przy wejściu do lokalu opatrzonego takim napisem trzeba zapłacić zgóry 60 centów, t. j. 5 zł. 40 gr. i za tę cenę nabywa się prawo do spożycia dowolnych potraw, w dowolnych również ilościach.

Właściciele tych zakładów twierdzą, że nowy ten system zwiększył ich zarobki o 20%. Dawniej, wielu klientów omijało ich lokale, obawiając się wysokich rachunków i jadło na ulicy lub w barach automatycznych. Teraz, gdy wiedzą, że obiad nie będzie ich kosztował więcej niż 60 centów i że za tę sumę będą mogli najeść się do syta — frekwencja w lokalach wzrosła w niebywały sposób. Związek restauratorów amerykańskich rozpiął w tej sprawie ankietę wśród swych członków; okazało się, iż najwyżej 10% klientów „korzysta z okazji“ i stara się zjeść tyle ile tylko może. Reszta klientów, tak jak i przedtem jest bardzo umiarkowana w jedzeniu i nie nadużywa zaufania restauratorów.

Nie brak, oczywiście, obżartuchów, dla których

nowy system jest gratką nielada. Np. w jednej restauracji znalazł się gość, który zjadł zupę, trzy porcje pieczeni cielęcej, dwie porcje salaty, dwa kawałki tortu, kilkanaście ciastek, sześć pomarańczy i wypił cztery filiżanki kawy. W innym lokalu pewna „dama“ jadła bez przerwy przez dwie godziny zrzędu; rezultat tej „uczty“ był nader żalostny, gdyż amatorkę „okazji“ odwieziono do szpitala w stanie bardzo groźnym!

Oczywiście, obiad taki za 60 centów jest „suchy“; kieliszek wódki w kraju prohibicji kosztuje conajmniej dolara i restaurator nowojorski, tracąc na zarłoczności niektórych swoich klientów, pokrywa ze znaczną nadwyżką wszystkie straty ze sprzedaży zakazanego napoju.

Trzeba dodać, że „system“, o którym mowa, znany jest w Europie już oddawna. W Paryżu np. istnieje przy ulicy d'Anvers restauracja, w której cena obiadu wraz z winem wynosi 11 franków (niecałe 4 zł.). Każdy gość obsługuje się sam, wybierając dowolne potrawy, w dowolnej również ilości.

FABRYKA WYROBÓW PLATEROWANYCH

ADOLF KUMMER

WARSZAWA, ul. Rymarska 8, Tel. 794-05.

Wyrabia: Wszelkiego rodzaju urządzenia restauracji, cukierni i kawiarni: puhary, koszyki, cukiernice, etażery, żardiniery i t. p. — Odnawia wszelkie platery.

Nie palmy tytoniu podczas jedzenia!

Dziwaczna m o d a palenia przy stole podczas posiłku, zawleczona do nas przez turystów amerykańskich, stała się już dziś usankcjonowanym powszechnie z y c z a j e m. Zwyczaj ten panoszy się wszędzie, zarówno w restauracjach jak i w domach prywatnych, a nawet na bankietach oficjalnych. Papierośnica, którą gość kładzie przed sobą na stole obok nakrycia, stała się jak gdyby integralną częścią zastawy stołowej. Panowie i, niestety, również panie uważają dziś za rzecz zupełnie naturalną, że ten lub ów z biesiadników urozmaica sobie posiłek wydmuchiwaniami kłębow dymu... w nos sąsiadowi, który organicznie nie znosi zapachu spalonego tytoniu!

Francuska prasa zawodowa prowadzi od niedawna energiczną kampanję za wykorzeniem tego zwyczaju. Powołując się na uchwałę międzynarodowego kongresu gastronomicznego, który odbył się w bież. roku w Paryżu — uchwałę potępiającą zdecydowanie zwyczaj palenia przy stole — jedno z pism francuskich zainterpolowało w tej sprawie czołowych przedstawicieli kunsztu kulinarnego.

Wszystkie odpowiedzi brzmiały zupełnie jednoznacznie. Jeden z zapytanych oświadczył wręcz, że trzeba mieć upodobania gruboskórnego barbarzyńcy na to, aby ssać papierosa, który czuć spożytą przed chwilą potrawą i zabierać się do następnej, mając jeszcze w ustach gryzący smak tytoniu! Tylko manjacy mogą odczuwać „potrzebę“ wchłonięcia w płuca kilku kłębow dymu między jednym daniem i drugim; przybrudzona popiołem serweta i dymiący niedopałek na popielniczce, wciśniętej nonszalancko pomiędzy nakrycia — oto, co symbolizuje najlepiej kulturę „kulinarną“ nowoczesnego barbarzyńcy...

„Dzięki tym manjakom uchyliłem czoła przed surowością zasad, stosowanych niegdyś wobec palaczy — prawi żartobliwie autor tych uwag. — Nie dziwi mnie już bynajmniej, że był czas, kiedy ksiądz przyłapany na zażywaniu tabaki w kościele, podpadał pod klątwę. I to, że jeszcze przed 50 laty w kilku miastach we Francji istniał zakaz palenia na ulicy i że w tychże miastach w końcu XVIII wieku policja miała prawo strzelać (!) do palących w miejscu publicznym... Z rozrzewnieniem wspominam o tem, że dotychczas nie zostało jeszcze zniesione we Francji prawo z roku 1634, mocą którego kapitan okrętu, przyłapawszy pasażera lub członka załogi na paleniu, ma obowiązek poddać go publicznie chłoscie i zamknąć w ciemnicy!“

Prof. Instytutu Pasteura w Paryżu, dr. Pomian-Pożerski, zapytany, co sądzi o zwyczaju palenia przy stole, odpowiedział:

„Ostatecznie, zagadnienie to sprowadza się do tego, czy wolno holdować swoim przyzwyczajeniom, nie licząc się z przyzwyczajeniami innych? Jedni jedzą melon z cukrem, drudzy — posypują go pieprzem, a nawet... tabaką! Podoba się komuś przeplatać jedzenie dymem z papierosa? Ha, kwestja przyzwyczajenia!... Jeśli ktoś w mojej obecności będzie jadł ser z konfiturami, będę przyglądał się temu z podziwem i... poślazaniem. Ale gdy mój sąsiad przy stole posypie melon tabaką i zacznie go spożywać w tej postaci — zapewne wzbudzi to we mnie coś w rodzaju obrzydzenia. Rzeczą tego pana, skoro zauważy jak na to reaguję, jest przerwać jedzenie swego „przysmaku“. Jeżeli w

podobny zupełnie sposób reaguję na palenie przy stole — rzeczą palaczy jest powstrzymać się od puszczenia mi pod nos dymu aż do końca obiadu. W przeciwnym razie będę miał prawo nazwać ich ludźmi źle wychowanymi!“

Analogicznie do tego wypowiedzieli się na łamach prasy francuskiej znani mistrzowie i mecenas sztuki kulinarnej jak Gaston Derys, członek Akademii Gastronomów, de Fouquières, Paul Reboux i w. in. Naogół, wszyscy są zgodni w tem, że wykorzenie zwyczaju palenia przy stole uda się tylko wtedy, gdy przyczynią się do tego kobiety. „Panie, które pozwalają palić przy stole wcześniej, niż przy kawie — składają w ten sposób dowód, że obcy im jest subtelny zmysł smakoszości“ — oświadcza jeden z uczestników ankiety. — „Jest rzeczą absolutnie pewną, że piękniejsza połowa rodzaju ludzkiego, wygrywając atut kurtuazji obowiązującej mężczyzn wobec kobiet, może przyczynić się waleń do wyćpienia barbarzyńskiego obyczaju, nie licującego z pojęciem dobrego smaku. Ale, niestety, nie należy żywić zbyt wiele złudzeń co do stanowiska kobiet w tej sprawie, ponieważ żyjemy w czasach, gdy zgrabna papierośnica jest przedmiotem równie niezbędnym w torebce pięknej pani, jak np. pomadka do ust czy puderko z pudrem!“

Uwagi powyższe są bardzo na czasie również i u nas, ponieważ i w Polsce zwyczaj palenia przy stole od dawna już przestał być czemś niezwykłym: jesteśmy jak zwykle bardzo modérne i jak zwykle — naśladujemy chętnie obce wzory. Czy nasze panie mają więcej tytułów do zwalczania brzydkiego nałogu u siebie i u swych towarzyszy, niż ich francuskie siostrzyce? Uchylmy dykretnie to pytanie... Czy restauratorzy, którzy z konieczności muszą godzić się z najdziwniejszymi kaprysami gości, mogą coś zdziałać w tej sprawie? Raczej — nie, a w najlepszym razie — bardzo niewiele.

Z tem wszystkim, sytuacja bynajmniej nie jest beznadziejna. Każde zwyrodnienie dobrego smaku jest zawsze zjawiskiem przejściowem, a ludzi, którzy zdają sobie z tego sprawę, nie brak zarówno u nas jak i zagranicą. Niedawno np. odbył się w Brukseli uroczysty bankiet przy udziale kilkuset osób; na kartach menu, umieszczonych obok każdego nakrycia, widniał dopisek, że goście są proszeni o niepalenie przy stole przed podaniem kawy. Oczywiście, odniosło to pożądany skutek — i z dużą dozą prawdopodobieństwa można twierdzić, że wielu uczestnikom tego bankietu nie będzie już potrzebne na przyszłość tego rodzaju przypomnienie!...

WPŁAĆCIE DO P. K. O. Nr. 9389

ZAŁEGŁĄ PRENUMERATĘ!

DZIAŁ ROZRYWEK.

Ogłaszamy rezultaty konkursu działu rozrywek: I nagroda za największą ilość punktów przypadła p. P. Kalecie w Szczekocinach: butelka wina bordoskiego „Haut Sauternes“ firmy Dubos Frères; II nagroda — p. M. Korzel: butelka likieru „Mah Jong“ Piotrowskiej Rektyfikacji; III nagroda — p. M. Dziekański: butelka wódki „Marszałek“ Hulstkampa.

Redaktor: STANISŁAW GARZTECKI.

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

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



P. 3703

ISTNIEJĄCA OD 1824 ROKU
FABRYKA WYROBÓW SREBRNYCH I PLATEROWANYCH
JÓZEF FRAGET

Warszawa, ul. Elekoralna 16. Oddział hurtowy: Warszawa, ul. Nalewki 16.

p o l e c a :



nakrycia stołowe, łyżki, widelce, noże, łyżeczki na białym metalu, bardzo grubo srebrzone. Półmiski, nelsonki, ważki, sosjerki, imbryki, mleczniki, kubły do mrożenia win i wódek, specjalne chłodniki do mrożenia butelek, kuchnie bufetowe do odgrzewania na parze gorących zakąsek, wanienki miedziane z rondlami do odgrzewania w gorącej wodzie jarzyn oraz wszelkie najnowsze przedmioty, jak butelki do cocktailu, ogrzewacze do piwa i in. do użytku restauracyjnego i kawiarnianego.

Niezależnie od przedmiotów platerowanych (srebrzonych), fabryka wyrabia te same przedmioty z metalu „Biel-Nik” (alpacca), który odznacza się srebrzystą białością, nie zmienia swego wyglądu pod wpływem kwasów i jest bezwzględnie higieniczny.

Wytworna i dobra zastawa stołowa zjednywa gości!

NA ŻĄDANIE WYSYŁA KATALOGI ILUSTROWANE

BACZNOŚĆ P. P. RESTAURATORZY!

Ostatnie „przeboje” w likierach:

MAJESTIC

TRIPLE SEC

CURAÇÃO ORANGE

CACAO CHOUA

MARASCHINO

LIQUEUR de VANILLE

Produkcji firmy **HABERBUSCH i SCHIELE** Spółka Akcyjna

OGŁOSZENIE PRZETARGU.

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państwowych w Warszawie niniejszem ogłasza przetarg na dzierżawę restauracji I/II kl. na st.: Koluszki, Mława, Piotrków, Warszawa Wileńska i bufetów 3 kl. na st. Skierniewice i Pabjanice, z terminem objęcia w dniu 1 lutego 1932 r. oraz restauracji I/II kl. na st. Gołonóg, bufetów 3 kl. na st. Łódź Fabryczna i Siedlce i fryzjerni na st. Częstochowa z terminem objęcia w dniu 1 marca 1932 r. (Monitor Polski Nr. 295 z dnia 23.XII. 1931 r.).

OGŁOSZENIE PRZETARGU.

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państwowych w Warszawie niniejszem ogłasza przetarg na dzierżawę restauracji-bufetu na st. Będzin-Miasto, bufetów 3 kl. na st. Będzin - Nowy i Kaziemierz z terminem objęcia w dn. 1 stycznia 1932 r. oraz bufetu 3 kl. na st. Czyżew z terminem objęcia w dniu 1 marca 1932 r. (Monitor Polski Nr. 280 z dnia 4.XII.1931 r.).

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.

