

P.3703

nr. 1-12

1932

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACYJNEGO I HOTELARSKIEGO**



PIWA PORTER

WÓDKI, LIKIERY

LEMONIADY

COGNAC "MARTEAU"

HABERBUSCH & SCHIELE S.

WARSZAWA

Rok dziewiąty
Numer pierwszy

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

WARSZAWA
Styczeń 1932

CENA EGZEMPLARZA 1 zł. 50 gr.

ZWRACAMY UWAGĘ
 NA SPECJAŁY **BACZEWSKIEGO**
 PRAWDZIWA ŻYTNIĄ
 ŻYTNIE WINO STOŁOWE
 STARA NALEWKA WIŚNIOWA
 BERNARDINE IMPERIALE
 i SOUVERAIN
 WSZĘDZIE DO NABYCIA

Browar Książęcy
 i
 Browar Obywatelski



Tychy **GÓRNY ŚLĄSK**

wytwarzają tylko pierwszorzędne piwa
 jakościowe:

TYSKO-PILŻEŃSKIE
 (jasne)

EKSPORTOWE-DUBELTOWE (ciemne) **PORTER**
 Żądajcie wszędzie i wyraźnie **TYSKIE PIWA**

Restaurację Bazarową
 przy **Hotelu Bazar** w Poznaniu

wraz z przynależnymi apartamentami,
 salą malinową i salą baletową

Wydzierżawimy z dniem 1 kwietnia r. b.

Zgłoszenia przyjmuje

Zarząd Bazaru Poznańskiego Sp. Akc.

Poznań

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

OGŁOSZENIE PRZETARGU.

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państwowych w Warszawie ogłasza niniejszem przetarg na dzierżawę restauracji I/II kl. na st. Siedlce i Łódź Fabr. z terminem objęcia w dn. 12 lutego 1932 r., restauracji I/II kl. na st. Nasielsk oraz bufetów III kl. na st. Stradom, Główno, Będzin Nowy i Krośnice z terminem objęcia w dn. 15 lutego 1932 r. i bufetu III kl. na st. Czyżew z terminem objęcia w dn. 1 marca 1932 r. (Monitor Polski Nr. 9 z dn. 13.I.1932 r.).

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.

Rok 1932 pod znakiem ujemnego salda sytuacyjnego

Nie brakło przed kilkunastu miesiącami proro-
ków, którzy upatrywali w roku 1931 moment kul-
minacyjny powszechnego kryzysu. Nie brak i dziś
optymistów, którzy utrzymują, że Nowy Rok sta-
nowić będzie punkt zwrotny w ogólnoświatowej
depresji gospodarczej. Jednakże, coraz rzadziej
już dziś spotyka się proroków-optymistów. Dzieje
się to za przyczyną nieubłaganej rzeczywistości,
która kładzie cienie na ich różowe okulary.

Jak gdyby drwić sobie z ludzkich przewidy-
wań, fala kryzysu rozlewa się coraz szerzej. Z każ-
dym niemal dniem potężnieje jej napór, złościący
w życiu gospodarczym i społecznym głębokie rysy.
Bezrobocie — bankructwa — nędza — oto ślady,
jakimi znaczy swoją drogą kryzys...

Spozierając dziś w perspektywę miesięcy, pozo-
stałych już za nami, dostrzeżemy bez trudu wszy-
stkie te fragmenty kataklizmu gospodarczego, któ-
re nadały treść chwili obecnej. Te i inne jeszcze
przyczyny, niezależne od chwilowej konjunktury,
złożyły się na niewesołą całość, której skutki od-
czuwamy dziś wszyscy.

Przemysł restauracyjny w Polsce uległ naporo-
wi kryzysu silniej może, niż inne dziedziny życia go-
spodarczego. Uwidocznili się to szczególnie silnie
w roku ubiegłym — w szeregu faktów, które zbyt
świeżo mamy jeszcze w pamięci, aby trzeba je by-
ło tu rekonstruować. Nie od rzeczy będzie wszakże
unaocznnić sobie pobieżny bilans dodatnich i ujem-
nych pozycji, które kształtowały sytuację prze-
mysłu restauracyjnego w roku ubiegłym i które,
w ostatecznym wyniku, złożyły się na s a l d o, z
jakim rozpoczęliśmy Nowy Rok. O tem, że było
to saldo ujemne — nie trzeba chyba nikogo prze-
konywać!

Zacznijmy od zobrazowania nielicznych pozycji
„dodatnich“. Pierwszą z takich pozycji stworzyło
lwowskie stow. restauratorów, które za pośrednic-
twem Izby Przem.-Handlowej we Lwowie uzyska-
ło od Min. Skarbu wyjaśnienie, że drobne zakłady
gastronomiczne, które nie są ani restauracjami ani
karczmami w rozumieniu ustawy i których obrót
roczny nie przekracza 20.000 zł. — mają prawo do
wykupowania świadectw przemysłowych III-ej ka-
tegorji. Postanowienie to nie uwzględniało jednak
interesów olbrzymiej rzeszy drobnych restaura-
torów, którzy — mimo obrotów wyższych od
20.000 zł. — posiadają równie jak tamci ograni-
czone zdolności płatnicze. W obronie tych drobnych
restauratorów i szynkarzy wystąpił krakowski zw.
restauratorów, interweniując w Min. Skarbu w
sprawie podwyższenia granicy obrotu, uprawnia-
jącej do ulgowej opłaty patentowej, z 20.000 na
60.000 zł. Interwencja ta, ponieważ później przez
Centralę, odniosła ten tylko skutek, że Min. Skarbu
przyrzekło podnieść podstawę wymiaru do 30.000
zł. Jak dotąd — przyrzeczenie to nie zostało zreali-
zowane.

Pozycję istotnie dodatnią stanowiło zniesienie
podatku konsumcyjnego („od siedzenia“) w War-
szawie, naskutek wyroku Sądu Najw. Również no-
welizacja ustawy przeciwalkoholowej, uchwalona
przez Ciała Ustawodawcze, może być zaliczona
zgrubsza do rubryki pozycji dodatnich; braki zno-
welizowanej ustawy i wypływające stąd ujemne
skutki dla restauratorów odnotować należy już w
innej rubryce.

Doniosłe znaczenie dla przemysłu restauracyj-
nego posiada utworzenie przy Min. Przem. i Han-
dlu specjalnego referatu dla spraw restauratorstwa

— w wyniku zabiegów Centrali. Dzięki temu faktowi, przemysł nasz uzyskał opiekę resortu gospodarczego, co przyczynić się może do wywalczenia dla przemysłu restauracyjnego odpowiedniej pozycji w stosunkach z władzami.

Z dalszych pozycji dodatnich wymienić trzeba: dopuszczenie naszych przedstawicieli do udziału w pracach komisji szacunkowych i odwoławczych, oraz w Sądach Pracy, następnie — przedłużenie godzin handlu dla restauracji w Warszawie i wreszcie, zaostrezenie przez Dyr.Mon.Spirytusowego walki z potajemnem gorzelnictwem, w myśl naszych postulatów. Niestety, kwestja walki z potajemnym wyszynkiem nie została przez czynniki rządowe ujęta w formy realne; rzecz prosta, obniża to znacznie wartość akcji, zainicjowanej przez Dyr. Mon. Spirytusowego.

Wymienić wreszcie trzeba idącą po linii naszych postulatów uchwałę Związku Izb Przem.-Handlowych, domagającą się wprowadzenia dla przemysłu restauracyjnego 5 kategorii świadectw przemysłowych zamiast dotychczasowych dwóch, względnie trzech. Dodajmy, że uchwała ta nie skłoniła jak dotąd rządu do przeprowadzenia reformy obecnego systemu świadectw przemysłowych.

W odniesieniu do hotelarstwa, pozycje dodatnie stanowią: rozszerzenie — w wyniku starań NOPPH — ustawowej opieki nad hotelarstwem, wyrażające się w uznaniu przez Min. Sprawiedliwości karalności odmowy zapłaty za pobyt w hotelu. Dalej — unifikacja systemu meldunkowego, przeprowadzona przez władze administracyjne, zaniechanie kontroli skarbowej w uzdrowiskach, która fatalnie wpływała na usposobienie bawiących tam gości i wreszcie — zainteresowanie się rządu sprawami turystyki, jak dotąd, zresztą, czysto platoniczne. Poważnym sukcesem było otwarcie szkoły hotelarskiej w Warszawie i zainicjowanie akcji tępienia pokątnego hotelarstwa.

* *

Zestawienie pozycji o sensie ujemnym dla interesów przemysłu restauracyjnego należałoby rozpocząć od przypomnienia faktu, że większość restauracji w Polsce zamknęła rok 1930 deficytem i że kilkadziesiąt z pośród tych zakładów (8 w Warszawie) nie było w stanie wykupić świadectw przemysłowych na rok 1931. Bez tego przypomnienia — bilans nie byłby zupełny.

Rok 1931 rozpoczął się pod znakiem zniżki cenników restauracyjnych, przy równoczesnym wręcz katastrofalnym spadku obrotów, który sprawił, że egzystencja całego szeregu restauracji byłaby przesądzoną (podobnie, jak ma to miejsce dziś), gdyby dostawcy zmuszeni byli wymówić im kredyty i zażądać uregulowania należności.

Mimo znacznej obniżki cenników — obroty przedsiębiorstw restauracyjnych malały z miesiąca na miesiąc. Najpoważniejsze placówki stały w obliczu katastrofy. Większość tych przedsiębiorstw, które dotychczas posiadały charakter lo-

kali rozrywkowych i dancinów nocnych — przekształciła się częściowo lub zupełnie na restauracje, bary, grill-room'y, jak „Oaza“ „Pod Wieżą“, „Savoy“ i t.d. Na porządku dziennym są bankructwa poważnych placówek: w Warszawie — Bar Okocimski (Express), „Pod teatrem“, „Empire“, w Poznaniu — „Palais-Royal“, w Katowicach — „Picadilly“ i t. d. Szereg przedsiębiorstw oddało się pod nadzór sądowy.

Niezmiernie charakterystycznym dla ub. roku zjawiskiem było powstawanie nowych restauracji i barów, mimo nadwyraz ciężkiej konjunktury. Objaw ten, wzmagający siłą rzeczy walkę konkurencyjną, należy uważać za ujemny dla interesu ogółu restauratorów.

Dalszą pozycję ujemną tworzą braki znowelizowanej ustawy przeciwalkoholowej i rozporządzenia wykonawczego do niej, które zbyt rygorystycznie potraktowało zawarte w ustawie postanowienie o redukcji koncesji. Bezwzględna likwidacja 1.600 koncesji, mająca nastąpić od pierwszego lipca b. r. postawi przemysł restauracyjny wobec nowych olbrzymich trudności, które zniszczą byt niejednego przedsiębiorstwa. Sprawa ta, traktowana łącznie ze sprawą protekcyjnego systemu koncesyjnego, umożliwiającego władzom odbieranie koncesji bez podania motywów (art. 78 ust. o monopolu spirytusowym) i nadawanie ich osobom „uprzywilejowanym“ — była przedmiotem wielokrotnych wystąpień Centrali i stowarzyszeń lokalnych. Niestety, wystąpienia te nie odniosły skutku.

Jednym z dalszych braków nowej ustawy przeciwalkoholowej jest niezyciowy zakaz wyszynku napojów alkoholowych w niedziele i święta do godz. 14-ej. Najsilniej odczuły „dobrodziejstwo“ nowej ustawy restauracje i bufety kolejowe, którym podwyższono znacznie czynsz dzierżawny z racji przyznanego im prawa wyszynku napojów alkoholowych. Podwyżka czynszu nastąpiła w chwili bezprzykładnego wprost spadku obrotów i w rezultacie — restauracje kolejowe stoją dziś u progu bankructwa. Wystąpienia Centrali i stow. lokalnych w sprawie obniżenia czynszów dzierżawnych pozostały bez skutku.

W dziedzinie podatkowej — zapowiadana przez rząd reforma podatkowa wyraziła się w... podwyższeniu dotychczasowych stawek niektórych podatków i w nałożeniu nowych ciężarów! Podwyższenie stawek podatku dochodowego, akcyzy od piwa, podatku od wina i miodu syconego, opłat pocztowych, podwyższenie podatku od lokali i elektryczności i t. d. i t. d. — oto szczegóły tej „reformy“!

Mimo iż nazbyt oczywistego faktu, iż możliwości płatnicze placówek przemysłu restauracyjnego są nader nikle w dobie obecnego kryzysu — władze skarbowe nietylko, że nie chcą przychylić się do próśb Centrali i stow. lokalnych o złagodzenie obecnych obciążeń podatkowych, lecz ponadto stosują wymiar podatków specjalnie wygórowany, jak pisaliśmy o tem w n-rze październikowym z roku ub. (premieje pieniężne dla urzędników skarbowych). Wszelkie wystąpienia Centrali i stow. lokalnych nie od-

nosiły skutku; m. in. władze skarbowe nie zgodziły się na obniżenie wygórowanych dopłat komunalnych do patentów akcyzowych, ani też na rozłożenie opłaty za świadectwa przemysłowe na 2 raty półroczne.

Specjalnie dotkliwy ucisk podatkowy stosują władze komunalne. W roku ub. ujawniło się, że w pewnych wypadkach władze nadzorcze zachęcają samorządy do wykorzystywania w całej rozciągłości swych uprawnień podatkowych w stosunku do restauratorów (200% dodatek komunalny do patentów akcyzowych). W Warszawie byliśmy świadkami zakusów magistratu w kierunku podwyższenia podatku od muzyki w restauracjach, przyczem zaproponowano absurdalnie wysokie stawki tego podatku; jedynie dzięki zdecydowanej postawie stow. warszawskiego, niefortunny ten pomysł został poniekąd.

Poniekąd również projektu nowego obciążenia przemysłu restauracyjnego i hotelarstwa świadcząciami na rzecz funduszu turystycznego.

Kwestja stworzenia szkolnictwa zawodowego dla przemysłu restauracyjnego pozostaje nadal nierozstrzygnięta, mimo, iż restauratorzy nadal dopłacają cierpliwie na ten cel 25% do ceny świadectw przemysłowych.

Podobnie — nie ruszyła faktycznie naprzód sprawa walki z potajemnym wyszynkiem, mimo wielokrotnych wystąpień w tej sprawie Centrali i stow. lokalnych oraz mimo obietnicy władz zajęcia się tą sprawą.

W odniesieniu do hotelarstwa — minusy roku ubiegłego wyraziły się przede wszystkim w katastrofalnym spadku frekwencji w hotelach i pensjonatach, co łącznie z niepomiernymi obciążeniami podatkowymi kształtuje sytuację tego przemysłu w sposób, który można określić, jako staczanie się po równi pochyłej.

Dalecy będziemy od przesady, jeśli wybitnie ujemne saldo, z jakim rozpoczynał Nowy Rok przemysł restauracyjny, zamkniemy również w tem właśnie określeniu!

Władze skarbowe podejmą walkę z potajemnym wyszynkiem

Ministerstwo Skarbu uczyniło krok naprzód ku likwidacji plagi, dając się dotkliwie we znaki zarówno skarbowi jak i przemysłowi restauracyjnemu. Poniżej podajemy treść pism Min. Skarbu i Min. Przem. i Handlu, skierowanych do Centrali w odpowiedzi na złożone przez nią memorjały.

Z odpowiedzi tych wynika, że władze skarbowe przychyliły się wreszcie do naszych postulatów. Oby tylko „przychyłość” ta nie ograniczyła się do wystosowania pod adresem Centrali tej obiecującej odpowiedzi!

Ministerstwo Przemysłu i Handlu
Nr. HW.XI-12/27.

Warszawa, 16 stycznia 1932 r.

Do

Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i
Pokrewnych Zawodów w Rzplitej Pol-
skiej

w miejscu

Wspólna 10.

W związku ze skierowanym do Ministerstwa Przemysłu i Handlu memorjałem z dnia 23 września 1931 r., w sprawie walki z nielegalnym wyszynkiem napojów alkoholowych, Ministerstwo zawiadamia, że w dniu 7 stycznia b. r. zostało wydane przez Ministerstwo Skarbu wszystkim Izdom Skarbowym i Wydziałowi Skarbowemu w Katowicach zarządzenie, nakazujące podjęcie energicznej walki z potajemnym wyszynkiem.

Komunikując o powyższym, Ministerstwo Przemysłu i Handlu prosi Centralę Stowarzyszeń o dopomożenie ze swej strony kompetentnym organom w walce z przytoczonym złem przez spowodowanie, aby poszczególne Stowarzyszenia Restauratorów komunikowały na obszarach swoich okręgów właściwym organom Skarbowym o wszystkich ujawnionych wypadkach nielegalnej sprzedaży napojów alkoholowych.

Tego rodzaju pomoc ze strony zainteresowanych organizacji przyczyni się niewątpliwie do bardziej skutecznego ujawniania winnych i odpowiedzialnego ich ukarania.

Równocześnie Ministerstwo Przemysłu i Handlu prosi Centralę o informowanie go o wynikach akcji.

NACZELNIK WYDZIAŁU

(—) Sgajłło.

* *

*

*

Ministerstwo Skarbu
Nr. D.VI.2846/1/31.

Warszawa, dn. 7.I.1932.

Do

Centrali Stowarzyszeń Restauratorów
i pokrewn. zawodów R. P.

w miejscu

W związku z memorjałem Centrali Stowarzyszeń Ministerstwo Skarbu zawiadamia, że równocześnie zarządzeniem poleciło Izdom Skarbowym i Śląskiemu Urzędowi Wojewódzkiemu (Wydział Skarbowy) w Katowicach podjęcie energicznej walki z potajemnymi wyszynkami.

DYREKTOR DEPARTAMENTU

(—) Julian Kułski.

„Wyjaśnienia“ zamiast realnych posunięć

W odpowiedzi na memoriał Centrali, złożony w dniu 12.XII. ub. r., o czym donosiliśmy w n-rze grudniowym — Min. Komunikacji ograniczyło się do szeregu „wyjaśnień“, które nie zmieniają w niczem obecnego stanu rzeczy. Jak z treści podanej poniżej odpowiedzi wynika, Min. Komunikacji zdaje się nie dostrzegać tego, że sytuacja dzierżawców bufetów kolejowych przedstawia się wręcz rozpaczliwie!

Odrzucając propozycję Centrali obniżenia czynszów dzierżawnych, Min. Komunikacji zastania się przepisami ustaw i umowy dzierżawnej. Nie możemy podzielić tego stanowiska. Życie, kroczące wciąż naprzód, stwarza nowe sytuacje, wobec których dawne przepisy straciły już swą siłę życiową. W takiej właśnie sytuacji znaleźli się dzierżawcy bufetów kolejowych, co uzasadnialiśmy obszernie w n-rze grudniowym.

Stwierdzić trzeba, że posunięcia Min. Komunikacji, wprowadzające na teren działania bufetów kolejowych handlu konkurencyjnego, są objawem nielojalności wobec kontrahenta, który płaci za prawo do wykonywania dzierżawy. Stanu tego nie może usprawiedliwiać formalna zgodność tych posunięć z przepisami ustawy.

Żywimy nadzieję, że Centrala nie zadowolili się „wyjaśnieniami“ Min. Komunikacji i podejmie dalszą energiczną akcję w kierunku ulżenia dołi restauratorów dworcowych.

Warszawa, 14 stycznia 1932 r.

Ministerstwo Komunikacji
Departament Ogólny.
Nr. O A D 53.

Do

Centrali Stowarzyszeń Restauratorów
i Pokrewnych Zawodów

w Warszawie.

Ministerstwo Komunikacji zawiadamia, że po za podwyżką czynszów dzierżawnych za restauracje (bufety) kolejowe, ustaloną przez Komisję Ciał Ustawodawczych na podstawie planu finansowo-gospodarczego P. K. P. na okres budżetowy 1929/30 r., zarządziło tylko nieznaczną podwyżkę czynszów dzierżawnych za te restauracje (bufety) kol., które w myśl ustawy przeciwalkoholowej uzyskały zezwolenie na sprzedaż i podawanie napojów alkoholowych. Dzierżawcy wspomnianych restauracji (bufetów) kol. po większej części wyrazili swą zgodę na rzeczoną podwyżkę. Naodwrot, w poszczególnych wypadkach zasługujących na uwzględnienie, Zarząd Kolejowy niejednokrotnie obniża wysokość czynszu dzierżawnego. Natomiast wniosku Centrali o ogólne obniżenie czynszów dzierżawnych za bu-

fety (restauracje) kolejowe Ministerstwo Komunikacji nie może uwzględnić.

Ministerstwo Komunikacji zaznacza, że dzierżawcy, ubiegając się przy przetargach publicznych o nadanie dzierżawy, zgłaszają niejednokrotnie sami za wysokie czynsze dzierżawne celem utrzymania się przy swej ofercie, a następnie w niedługim czasie po otrzymaniu dzierżawy, występują z prośbami o obniżenie czynszu dzierżawnego.

W myśl art. 7 umowy dzierżawnej, dzierżawca jest obowiązany własnym kosztem ogrzewać, oświetlać i oczyszczać tylko lokal restauracyjny (bufetowy). Jeżeli restauracja (bufet) mieści się w lokalu, który jest zarazem poczekalnią dla podróżnych, ogrzewanie, oświetlanie i czyszczenie uskutecznia Dyrekcja Kolejowa własnym staraniem za zwrotem przez dzierżawcę połowy rzeczywistych kosztów. Przepis ten istnieje oddawna i w ostatnich latach nie był zmieniany.

Wkońcu Ministerstwo Komunikacji nadmienia, że na ustawienie kiosków i automatów cukrowych na dworcach P. K. P. zawarte zostały umowy na dłuższy okres czasu, wobec czego kioski i automaty te przed wygaśnięciem umów nie mogą być usunięte.

Dyrektor Departamentu
(—) Galecki.

KOMUNIKAT CENTRALI STOWARZYSZEŃ

Podajemy do wiadomości wszystkich zrzeszeń wchodzących w skład Centrali, że sprawa o tantiemy autorskie od produkcji muzycznych w restauracjach będzie przedmiotem pertraktacji zarządu Centrali z zarządem ZAIKS-u (Zw. Autorów). Wobec powyższego prosimy wszystkie Stowarzyszenia o niewszczywanie żadnych układów lokalnych.

Nasutek złożonego memoriału i osobistej interwencji Prezydium Centrali, Ministerstwo Skarbu rozesłało okólnik do Izb Skarbowych w sprawie zaostrenia walki z potajnym wyszynkiem.

Dyrekcja Monopoli Tytoniowego, uwzględniając złożony przez nas memoriał, postanowiła z początkiem roku bieżącego podwyższyć rabat od wyrobów tytoniowych dla „domowej“ sprzedaży do 7 procent.

Dyrekcja Monopoli Spirytusowego nasutek starań Centrali przedłużyła termin dla wyprzedaży wódek rejestrowanych do dnia 30 czerwca 1932 roku.

Prezes Centrali: (—) W. Wróblewski.
Sekretarz: (—) S. Jędrzejczak.

Kotlety cielejące posła Sanojcy

Podczas dyskusji w sejmowej komisji budżetowej nad budżetem Min. Przem. i Handlu w dniu 18 b. m., poseł Sanojca mówił z oburzeniem o nie-współmierności cen produktów rolnych. Na marginesie sprawy karteli, kształtujących politykę cen, p. Sanojca biadał, że (przypatrując się prasą codzienną):

„...restauracja kolejowa we Lwowie nie jest kartelem, a szklanka kawy kosztuje tam 60 gr. W naszej kuchni sejmowej szklanka herbaty kosztuje 50 gr.“.

„Właśnie to jest brak etatyzmu, że ktoś nie wkroczy w ceny w restauracji“ — piorunował dalej poseł Sanojca — „Mleko sprzedaje się litr po 20 gr., a w Sejmie szklanka mleka kosztuje 40 gr., czyli litr wypada na 2 zł. Całe ciele żywe z kopytami kosztuje 10 — 12 zł., a kotlet kosztuje 3 zł., czyli 4 kotlety na ciele. Sztuka mięsa kosztuje 2 zł., a kilogram mięsa kosztuje 1 zł. Wołowina kosztuje dziś w handlu 4 dolary za metr i to z pierwszorzędnego byka albo tłustej krowy. Krowa mająca 5 metrów kosztuje 200 zł. Jeżeli sztuka mięsa kosztuje 2 złote, to krowa taka wychodzi na 5.000 zł.“.

Idąc śladem rozumowania posła Sanojcy, dojdziemy do konkluzji wręcz rewelacyjnej. Krowa „wychodząca na 5000 zł.“ jest argumentem, który dowodzi niezbicie, że restauratorzy w Polsce — to zgraja paskarzy, tuczająca się kosztem nieszczęsnych konsumentów i zarabiająca na samem mięsie blisko 2500%!

„Krowi“ ten argument zelektryzuje może ludność Kołomyi, która obdarzyła złotoustego p. Sanojcę mandatem poselskim. Pozwolimy sobie wszakże na skromną uwagę, że w Warszawie argument ten — mówiąc językiem p. Sanojcy — „nie chwyci“. Poprostu dlatego, że warszawianie naogół zdają sobie sprawę z tego, że cenna skądinąd umiejętność mierzenia krów i byków na metry nie wyczerpuje wszystkich kwalifikacji, jakie winien posiadać poseł, krytykujący z mównicy sejmowej kalkulację cen w przemyśle restauracyjnym.

Nie wątpimy, że wywody p. Sanojcy znalazły żywy oddźwięk u mieszkańców stolicy, słynących z wysoko rozwiniętego poczucia... humoru. W dzisiejszych ciężkich czasach humor jest rzeczą nader cenną i dlatego powstrzymujemy się od wytaczania cyfrowych argumentów, które zakłóciłyby niechybnie wesoły nastrój, stworzony przez znaną całej Polsce elokwencję p. Sanojcy.

I tylko na ściśle prywatny użytek posła Sanojcy przeznaczamy poniższych kilka słów wyjaśnienia, aby nie posądził nas o to, że bagatelizujemy jego błyskotliwe przemówienie.

WŚLAD ZA PRUSZKOWEM.

W „suchej“ dotąd gminie bargłowskiej (ziemia łomżyńska) odbył się plebiscyt przeciwalkoholowy, w którym obywatele bargłowscy wypowiedzieli się przeciwko nieżyciowemu zakazowi. Plebiscyt nie wywołał większego zainteresowania u ludności; głosowała zaledwie 1/2 uprawnionych do głosowania.

Chodzi o to, że zanim „żywe ciele z kopytami“ stanie się kotletem, musi ono poddać się całemu szeregowi skomplikowanych operacji. Pod każdy fragment tego przeobrażenia trzeba podłożyć mniejszą lub większą ilość naszej dobrej, mocnej waluty, co w rezultacie sprawia, że kołomyjskie np. ciele, wyzbywając się kolejno życia, skóry, kopyt i t. d., w drodze do kuchni którejs z restauracji warszawskich — rośnie jednocześnie w cenę. Metamorfoza ceny jest wprost proporcjonalna do metamorfozy samego obiektu, t. j. cielecia, które ma stać się kotletem.

Podany gościowi w restauracji apetycznie podsmażony kawałek cielecia nie jest tylko ułamkiem tej wartości, którą p. Sanojca określa na 10 — 12 zł. loco Kołomyja. Są tam jeszcze takie „przyprawy“, których nie wykryje na talerzu najsilniejszy nawet mikroskop. Świadcstwo przemysłowe, patent akcyzowy, podatek obrotowy, dochodowy, majątkowy, od lokalu, od elektryczności, komunalny, od sztyldów i muzyki, składki na Kasę Chorych i ZUPU, komorne, pensje kucharzy, kelnerów i służby pomocniczej, koszty światła, opału, gazu i wody, prania bielizny stołowej i kuchennej, amortyzacji i uzupełnienia inwentarza i t. d. i t. d. Szczypota tego, odrobina tamtego...

Ile razy p. Sanojca wstaje na komendę w Sejmie, aby wspólnie ze swymi kolegami klubowymi uchwalić podwyżkę jakiegoś podatku — tyle razy kotlet cielejący na talerzu gościa w restauracji zyskuje nową „przyprawę“!

Zasadniczo każda restauracja dokłada do kuchni, a straty z tego tytułu pokrywa z zysku na sprzedaży trunków. Obecnie, gdy cenniki restauracyjne zostały obniżone o kilkadziesiąt procent w stosunku do poziomu cen z przed kilku lat — i ten zysk nie wystarcza już na wyrównanie deficytu kuchni.

Na zakończenie — przyjacielska rada dla posła Sanojcy. Po pierwsze: ograniczać się w swych przemówieniach do tematów, które są mu rzeczywiście bliskie i znane. Po drugie: — nie jadać kotletów cielejących w restauracji, aby nie mieć powodów do narzekania na „lichwę“, uprawianą przez restauratorów. Można się przeciwie urządzić bardzo tanio i praktycznie. Należy kupić na targu w Kołomyi żywe ciele, następnie — ubić je, obedrzeć ze skóry i poćwiartować. Wyciąć odpowiedni polec mięsa na kotlet, zawinąć w gazetę, wziąć trochę soli w zanadrze i udać się z tem wszystkim za miasto.

Rozpalić ognisko i upiec przy niem na rożnie cielecinę. I zasiąść do obiadu na świeżej murawie...
Tanio, wygodnie i zdrowo!

KUCHMISTRZ - SZEŃ

Długoletni pracownik rest. Hot. Europejskiego i rest. Hot. Angielskiego w Warszawie. Specjalność: prowadzenie kuchni, przyrządzanie ryb wędzonych, konserw z owoców i jarzyn i t. d. Przyjmuje posadę na skromnych warunkach. Oferty kierować: B. Kupczyński, Warszawa, Kopernika 28 m. 30.

Najpilniejsze potrzeby przemysłu gastronomicznego

Ruchliwy zarząd stow. restauratorów pomorskich, z prezesem p. L. Penkallą na czele, nie ustaje w zabiegach u władz, przedsięwziętych celem polepszenia sytuacji członków naszego zawodu.

Świeży tego dowód mamy w memorjale, złożonym na ręce Wojewody Pomorskiego przez zarząd stow. restauratorów w Toruniu. Poniżej podajemy opis tego memorjału.

Do

Jaśnie Wielmożnego
Pana Wojewody Pomorskiego
w T o r u n i u

Związek Towarzystw Restauratorów na Pomorzu z siedzibą w Toruniu, zastępujący gospodarcze interesy właścicieli hoteli, restauracji i kawiarni, ma zaszczyt przedłożyć Jaśnie Wielmożnemu Panu Wojewodzie najbardziej palące postulaty przemysłu gastronomicznego, streszczone poniżej:

1) Specyficzne położenie Pomorza, dalej względny narodowościowy, jak również konieczność zmniejszenia bezrobocia na Pomorzu, a ponadto możliwość powiększenia dochodów Skarbu Państwa z tytułu wpływów podatkowych ze strony naszego zawodu, skłania nas do wniesienia na ręce Jaśnie Wielmożnego Pana Wojewody prośby o poczynienie starań w kierunku pozostawienia obecnego stanu liczebnego koncesji na Pomorzu.

2) Konieczność propagandy na rzecz Pomorza, a nadewszystko podniesienie turystyki wymaga doprowadzenia do należytego poziomu — z uwagi na charakter reprezentacyjny — większej ilości hoteli, a ponadto utrzymania dotychczasowej ilości zakładów gastronomicznych.

Kierując się tymi względami, zwracamy się z prośbą do Jaśnie Wielmożnego Pana Wojewody o przyznanie wzgl. wyjednanie dla właścicieli przedsiębiorstw hotelowych długoterminowych pożyczek na rozbudowę hoteli, zwłaszcza w miejscowościach odwiedzanych przez turystów i gości zagranicznych, jak również o przeciwdziałanie istniejącym już i niedopuszczanie w przyszłości do pobierania podatków od rachunków hotelowych. Podatki te dają magistratom niewielkie stosunkowo sumy, nie odgrywające poważnej roli w budżetach, natomiast fatalnie oddziałują na rozwój turystyki i są obciążeniem ludzi, podróżujących z musu.

3) Jedną z dotkliwych bolączek naszego zawodu są niewspółmiernie niskie zarobki przy sprzedaży wyrobów tak tytoniowych jak i spirytusowych. Przyznawane nam bowiem przez Ministerstwo Skarbu stawki rabatu od sprzedaży wyrobów monopolowych są tak minimalne, że nie pokrywają kosztów handlowych. Prosimy przeto Jaśnie Wielmożnego Pana Wojewodę jaknajuprzejmiej o łaskawe poparcie w Ministerstwie Skarbu naszych postulatów, zmierzających w kierunku podwyższe-

nia obecnych stawek rabatu, przyznanych zakładom gastronomicznym na sprzedaż wyrobów monopolowych.

4) Ponadto zwracamy się do Jaśnie Wielmożnego Pana Wojewody z uprzejmą prośbą o łaskawe uchylenie rozporządzenia wojewódzkiego, nakładającego obowiązek na samorządy miejskie i powiatowe pobierania dodatków do patentów akcyzowych w maksymalnej wysokości 200%. Stwierdzić bowiem musimy, że tego rodzaju wysokich świadczeń na rzecz komuny przewyższających kilkakrotnie świadczenia na rzecz Skarbu Państwa, zakłady gastronomiczne dalej ponosić nie są w stanie. Frekwencja publiczności bowiem w lokalach restauracyjnych spadła w stosunku do roku ubiegłego o 50% z powodu całkowitego zubożenia szerokich mas społeczeństwa. Polityka rujnowania podatników przez nakładanie nadmiernych podatków doprowadzi w bardzo prędkim czasie do skutków opłakanych nie tylko dla kas komunalnych, ale i skarbowych.

5) Katastrofalna sytuacja, w jakiej znalazły się w olbrzymiej swej większości zakłady gastronomiczne, walczące z niesłychanymi trudnościami i uginające się pod ciężarem podatków i świadczeń socjalnych, zmusza nas również do zwrócenia się do Jaśnie Wielmożnego Pana Wojewody z uprzejmą prośbą o łaskawe spowodowanie, by samorządy zaprzestały udzielania zezwoleń na prowadzenie tak zwanych jadłodajni i herbaciarni, które są o tyle uprzywilejowane w porównaniu z restauracjami, że nie stosuje się do nich zarządzeń tak sanitarnych jak i budowlano-policyjnych i t. p., jakim podlegają koncesjonowane zakłady gastronomiczne. Pragniemy tu nadmienić, że prawie wszystkie te jadłodajnie uprawiają tajny wyszynk wódek i t. p., co niejednokrotnie stwierdzone zostało przez władze policyjne i skarbowe, ponadto są one — o czym świadczą liczne protokoły policyjne — po większej części gniazdami rozpusty i występku.

6) Zwracamy jeszcze uwagę na następujący objaw: liczne zebrania i zabawy odbywają się w salach wzgl. ubikacjach urzędowych jak np. w salach rad miejskich, sejmików powiatowych i w aulach gimnazjalnych, co stanowi poważną konkurencję dla naszego zawodu. Pozwalamy sobie nadmienić, że w każdej miejscowości Pomorza jest odpowiednia ilość ubikacji restauracyjnych na podobne cele.

Przedkładając powyższe najbardziej palące postulaty właścicieli hoteli, restauracji i kawiarni, zwracamy się do Jaśnie Wielmożnego Pana Wojewody z uprzejmą i usilną prośbą o łaskawe przychylnie ich rozpatrzenie.

Za Zarząd:

(—) Penkalla, Prezes.

(—) Gośliński, Skarbnik.

(—) Wojdak, Sekretarz.

Wino w życiu wielkich ludzi

Apostołowie prohibicji chcieliby wpoić w ludzką przekonanie, że każdy napój, zawierający alkohol, a więc nawet i wino, wypacza charakter, rujnuje intelekt i sprowadza na ród ludzki degenerację fizyczną i duchową. Inaczej na tę rzecz zapatrywali się ludzie, których nazwiska przekazała nam historia jako najwybitniejszych przedstawicieli danej epoki. Opierając się na ich świadectwie — można twierdzić z całą pewnością, że ci, którzy rzucają dziś potwarz na najszlachetniejszy z napojów, nie odznaczają się nadmiarem rozumu...

Szekspir był wielkim miłośnikiem wina; wyraził to najdosadniej, wkładając w usta bohaterów swych nieśmiertelnych tragedii tyrady pochwalne na cześć wina. Goethe utrzymywał, że wino rozjaśnia mu umysł i pobudza go do twórczej pracy; ulubionym winem wielkiego poety było wino reńskie „Johannisberg”. Lord Byron zwykł mawiać, że wino sprowadza nań natchnienie i że bez użycia wina nie byłby w stanie tworzyć; najbardziej lubił Porto, które — jak twierdził — pozwala wyładować się drzemiącym w człowieku talentom.

Victor Hugo przekładał burgunda nad inne wina; mawiał on, że najcenniejsze jego koncepcje poetyckie urodziły się na dnie kielicha starego burgunda. Verlaine chwalił Muzy nie inaczej, jak ze szklanicą wina w ręku; stąd wywodzi się owa subtel-

na melancholia i wdzięk, jakimi są owiane jego utwory.

Genjalny biolog Pasteur nie kryje się z tem, że przy pracy pije chętnie wino Artois. Mozart nie mógł komponować bez uprzedniego podniecenia się winem. Potężna ekspresja utworów Wagnera ma swoje źródło również w winie, którego wielkim znawcą i miłośnikiem był mistrz z Beyruthu. Liszt cenił wino, ale częściej używał konjaku, który silniej podniecał jego wyobraźnię twórczą. Genjalny talent Rubensa znajdował naturalną pożywkę w winie.

Piotr Wielki przepadał za maderą, gdy tymczasem Fryderyk Wielki pił tylko tokaj. Henryk IV używał stale mało dziś znanego wina z Suresnes; jak sam twierdził — napojowi temu zawdzięczał swoją przysłowiową jowialność i humor, które uczyniły go jedną z najbardziej popularnych postaci w historii Francji. Kto wie, czy powstałyby w umyśle Franciszka I śmiałe plany zwycięskich wypraw, gdyby nie doradca, który go nigdy nie opuszczał — ulubiony Xérès.

Cromwell był znany wśród swych współczesnych z tego, że nawet w czasie obrad Rady Państwa, której przewodniczył, pociągał od czasu do czasu łyk starego Malvoisie. Inny genjalny mąż stanu — kardynał Richelieu często szukał w szklance burgunda sposobu na rozwikłanie trudności, na jakie napotykał, kierując nawa państwową.

Chambertin zawdzięcza swoją sławę Napoleonowi I, który przepadał za tym gatunkiem wina. W obozie cesarskim w czasie wypraw wojennych nigdy nie brakło tego szlachetnego napoju, który inspirował wielkiemu Korsykaninowi niejedno genjalne posunięcie strategiczne.

Przed kilku laty byliśmy zresztą świadkami tego, jak francuscy wodzowie, w trosce o bitność i tężyznę swych żołnierzy, dbali zawsze o to, by nie brakło żołnierzowi wina nawet w pierwszej linii...

Nie zmieniło się nic od czasów starożytnej Grecji, w której wino uważano za napój godny bogów. Nawet i to, że zatabaczeni doktrynerzy miotają kalumnje na wino — zawsze te same i zawsze ci sami!

SPOŻYCIE PIWA WCIĄŻ MALEJE!

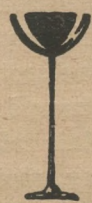
Według danych, opublikowanych w „Przemyśle Piwowarskim”, spożycie piwa w listopadzie r. ub. wynosiło w Polsce 105.000 hl, t. j. o 59.582 hl. mniej, niż w listopadzie 1930 r.; spadek wynosi 36,1%. W grudniu b. r. spożycie piwa wyniosło 109.000 hl., t. j. o 28.807 hl. mniej, niż w grudniu 1930 r., spadek wynosi 20,9%.

W roku ub. sprzedano w Polsce łącznie 1.902.000 hl, t. j. o 530.230 hl mniej, niż w roku 1930; spadek wyraża się zatem cyfrą 21,9%. Proporcjonalnie również spadły wpływy akcyzowe, które w okresie tym wyniosły (bez Górnego Śląska) 11.284.000 zł. wobec 13.468.000 zł. w roku 1930; spadek wyraża się kwotą 2.184.000 zł.

KONIAKI
RUMY
ARAKI



WHISKY
WÓDKI
LIKIERY

WINKELHAUSEN

STAROGARD (POMORZE)

ROK ZAŁOŻ. 1846

Nowy typ restauracji

Jedną z charakterystycznych cech epoki współczesnej jest pośpiech, jaki towarzyszy naszemu życiu codziennemu. Pośpiech, zmieniający nasze upodobania i zwyczaje niemal z dnia na dzień, pośpiech, wtłaczający życie w ramy zgóry narzuconego programu i czyniący z nas niewolników zegarka.

W tem właśnie zjawisku należy upatrywać genezę powstania przed 30 — 40 laty barów — bezpretensjonalnych lokali, obliczonych na gości „minutowych“, którzy jedzą tylko dlatego, że trzeba jeść, nie zaś dla samej przyjemności jedzenia. Instytucja barów pojawiła się po raz pierwszy w St. Zjedn. Ameryki Północnej. Stamtąd, wraz z całą falą nowatorstwa technicznego i zwyczajowego, przeniesiono ją na grunt europejski i tu pierwotory amerykańskie utraciły cechy prymitywizmu i przekształciły się w specjalny typ zakładów gastronomicznych, odpowiadający wybrednym gustom Europejczyków.

W Polsce po raz pierwszy bar wprowadził słynny Hawelka w Krakowie, który urządził przy swym handlu kolonialnym specjalny bufet z gotowymi gorącymi daniami. Śmiało zatem rzec można,

że instytucja barów zawitała do stolicy via Małopolska, tem bardziej, że tam właśnie oddawna już znano niespotykany w innych dzielnicach Polski typ zakładu gastronomicznego, najbardziej zbliżony do dzisiejszego baru — t. zw. popularnie „zakład śniadankowy“.

O ile jednak w latach przedwojennych bar symbolizował niejako ów moment pośpiechu, o tyle po wojnie symbol ten zmienił swoją wartość. Bar powojenny — to zakład gastronomiczny, w którym można tanio zjeść i wypić. Dopóki trwała dobra konjunktura — dopóty bary zachowywały swój charakter zakładów, przeznaczonych tylko dla mniej zaможnych konsumentów, omijających wielkie restauracje. Wraz z pogorszeniem się konjunktury

i zubożeniem ogółu konsumentów, wielkie restauracje zaczęły tracić klientelę na rzecz barów.

Klijentem baru był już nietylko śpieszący się konsument, lecz wogóle każdy, kogo nie stać było na jadenie w restauracjach, z natury rzeczy droższych od barów. Zaznaczyło się to zwłaszcza w roku ubiegłym, w którym otwieranie w stolicy nowych barów przybrało charakter masowy. W obliczu tego zjawiska wielkie restauracje, pragnąc zażegnać coraz bardziej katastrofalny spadek frekwencji, zaczęły przekształcać się częściowo na bary — równoległe do tego obniżając cenniki.

Moment niskich cen wysunął się na czoło w systemie prowadzenia przedsiębiorstw restauracyjnych. Siłą rzeczy, przedsiębiorcy mniej dbali o stro-

nę zewnętrzną swych zakładów, koncentrując całą uwagę na utrzymaniu dotychczasowego poziomu kuchni, mimo znacznej obniżki cenników. Jednakże zawsze zmienne upodobania publiczności zmusiły przedsiębiorców restauracyjnych do zwrócenia bacniejszej uwagi na tę, zapoznaną z konieczności, dziedzinę. Publiczność poprostu zwiększyła swe wymagania, żądając nietylko dobrej kuchni i nis-

kich cen, lecz także — maksymalnego komfortu w urządzaniu restauracji!

Aby sprostać wymaganiom publiczności, poszczególni przedsiębiorcy restauracyjni przeprowadzili gruntowną modernizację swych zakładów, a w lokalach nowootwieranych poczęto kłaść duży nacisk na stronę dekoracyjną przy urządzaniu wnętrza. Jednocześnie zaś, aby móc utrzymać dotychczasowe niskie ceny, restauratorzy starali się obniżyć koszty handlowe swych przedsiębiorstw przez mechanizację pracy w kuchniach.

Mimo bardzo znacznego obniżenia cenników w restauracjach, cenniki te z natury rzeczy musiały być jednak wyższe od cenników barowych i ta właśnie okoliczność kierowała klientelę przedewszyst-



Bufet restauracji „Żywiec“.

kiem do barów. Na takim tle została ostatnio uczyniona w Warszawie próba stworzenia restauracji, która odpowiadałaby wymaganiom i gustom publiczności w zakresie cen, poziomu kuchni i urządzeń wnętrz, dystansując znacznie na tem polu dotychczasowe tanie bary i wykwintne, lecz stosunkowo drogie wielkie zakłady restauracyjne.

Rzecz prosta, próby tej mógł się podjąć tylko taki przedsiębiorca, który rozporządzał poważnym kapitałem, a jednocześnie — miał do swej dyspozycji kapitał moralny, w postaci zaskarżonego sobie oddawna zaufania szerokiego ogółu publiczności. Przedsiębiorcą takim okazał się zarząd Arcyksiążęcego Browaru w żywcu, który u schyłku roku ub. założył restaurację „Żywiec“ przy zbiegu Al. Jerozolimskiej i Marszałkowskiej.

Z dawnej restauracji „Złoty Róg“, mieszczącej się przedtem w tym lokalu, nie pozostało nic. Rok zgórą trwająca przebudowa lokalu (od 15 listopada 1930 r.) zmieniła nie do poznania nie tylko urządzenie wewnętrzne, lecz także i rozkład pomieszczeń. Kto pamięta dawny „Złoty Róg“ — przeciera oczy ze zdumienia, ajrzawszy wnętrze „Żywca“!

Bo też całe urządzenie restauracji nacechowane jest dbałością o artyzm w najdrobniejszych szczegółach. Niema tu przeładowania niepotrzebnymi ozdóbkami czy ornamentami; całość jest utrzymana w śmiałych, prostych linjach i technie tą pozorną prostotą, w której tylko oko znawcy dojrzy ogrom wysiłku, użytego na stworzenie jej.

Taka właśnie prostota cechuje zwłaszcza pierwszą salę. Niema w niej nic takiego, co kwalifikujemy nawykowo jako p r z e p y c h. Bufet, kilka stolików i krzeseł, stół, przy którym jada się „na stojąco“ — oto wszystko. A jednak tu właśnie piękno p r o s t o t y jest szczególnie wyraziste. Dojrzymy je w szczegółach umeblowania, w harmonizowanej z niem boazerji ściennej i w ultramodernistycznej instalacji świetlnej. To dla oka.

Ale przychodzi się tu przecie nie tylko poto, by podziwiać kunszt architektoniczny i dekoracyjny inż. Jerzego Sosnkowskiego, który opracował pla-

ny wnętrz. Przychodzi się tu, aby zjeść coś naprędce, aby wychylić jeden i drugi kieliszek wódki lub konjaku, wypić szklankę wybornego piwa żywieckiego. Spójrzmy więc na bufet — przekonajmy się dowodnie o tem, że gorące dania z „maszyny“ są przewyborne i że każda z niezliczonej ilości przekąsek, ustawionych na bufecie, jest małym arcydziełem kulinarnem!

I jeszcze jedno. Zapamiętajmy sobie, że bufet w „Żywcu“ posiada urządzenie chłodnicze systemu Frigidaire na przekąski, trunki i piwo. Gwarantuje to świeżość nawet takich przekąsek, które ulegają łatwo zepsuciu w cieple; za szybą bufetu możemy dojrzeć płytę lodową, na której ustawiono je troskliwie...

Pierwsza sala jest poświęcona demonowi p o ś p i e c h u. Tu się nie przychodzi, lecz wpada, korzystając z wolnej chwili pomiędzy załatwieniem jednego a drugiego interesu. Kieliszek wódki, wychylony przy bufecie — jakaś kanapka lub sałatka — wreszcie danie gorące z „maszyny“, o zapachu pobudzającym apetyt i zachęcającym do jeszcze jednego kieliszka i jeszcze jednej porcji! I już gość, syty, śpieszy za próg...

Dla gości, szukających w restauracji chwili miłego odpoczynku i lubiących spożywać swój posiłek w pewnym skupieniu, przeznaczone są dalsze sale.

Na lewo od wejścia — to „sala gdańska“, utrzymana w tonie dostojnej powagi. Dębo-

we stoły i ławy, stylowy żyrandol zwisający z pułapu, a nadewszystko zajmujący całą ścianę obraz, który przedstawia „Zwycięstwo pod Oliwą“ pędzla Stanisława Łuckiewicza — przykuwają wzrok olśnionego widza, przeniesionego nagle o trzy wieki wstecz. Ta sala przeznaczona jest przede wszystkim dla amatorów i znawców najprzedniejszych w Polsce piw Arcyksiążęcego Browaru w żywcu.

Za następną z kolei wielką salą, mającą kształt sierpu i tonącą w dyskretnym półmroku, mieści się chluba „Żywca“ — piękna weranda zimowa. Jest to podłużna oszklona sala, w której głównym czynnikiem dekoracyjnym jest światło, w dzień —



Fragment sali Gdańskiej.

wlewające się szerokim strumieniem po przez szklaną ścianę, wieczorem zaś i w nocy — spływające z żyrandoli elektrycznych, osłoniętych nowoczesnymi abażurami w kształcie podłużnych cylindrów. Umiejętnie rozplanowane światło harmonizuje tam przedziwnie z białą obrusów i spokojną w tonie, dwubarwną — z przewagą hebanowego połysku — boazerją ścienną. Stwarza ono wesołą i pogodną atmosferę, tak cenioną przez tych gości, którzy pragną widzieć w restauracji miejsce milego wypoczynku.

Pomysłowo skonstruowane podjum dla orkiestry, oraz lekkie w rysunku a solidne w wykonaniu meble, dopełniają efektownej całości.

Nowoczesność urządzeń restauracji „Żywiec“ uzewnętrznia się nie tylko w salach, przeznaczonych na użytek gości. Ujawnia się ona również w pomieszczeniach kuchennych, zaopatrzonych obficie w instalacje techniczne najnowszego typu. Zarówno w obszernej kuchni, wykładanej kaflami i malowanej olejno na białło, jak również i w szeregu ubikacji pomocniczych zastosowano najnowsze zdobycze techniki, celem osiągnięcia maksymalnej mechanizacji pracy kuchennej. Znajdujemy tam imponujące szafy-chłodzińce syst. Frigidaire, maszynę-automat do mycia naczyń, maszynę do obierania jarzyn, chłodzińce na piwo i cały szereg innych aparatów, funkcjonujących przy pomocy motorków elektrycznych.

Szczegółem, zasługującym na specjalne podkreślenie, jest idealna czystość, panująca w pomieszczeniach kuchennych; ponadto, dzięki specjalnym urządzeniom wentylacyjnym, usunięta tam została największa plaga każdego laboratorium kulinarnego: specyficzny zapach kuchenny.

Opis restauracji „Żywiec“ nie byłby zupełny,

gdybyśmy nie wspomnieli o obszernych składnicach piwa i trunków, oraz o mieszczącej się w oddzielnych ubikacjach własnej wytwórni wędlin, zaopatrzonej w nowoczesne maszyny do krajania mięsa, oraz w specjalną piwnicę-chłodzińce syst. Frigidaire, w której są przechowywane: mięso, ryby, tłuszcze i wędliny.

Pp. Michał i Jan Suderowie, znani fachowcy branży restauracyjnej z Krakowa, dzierżawiący restaurację od Browaru Żywieckiego, mogą dziś stwierdzić z zadowoleniem, że próba, jakiej się podjęli, przeszła wszelkie ich oczekiwania.



Fragment sali werandowej.

Powodzenie, jakim się cieszy od chwili otwarcia restauracji „Żywiec“, zawdzięcza ona nie najwspanialszej w stolicy reklamie neonowej, umieszczonej nad frontem restauracji, ani nie wyjątkowo korzystnemu położeniu — u zbiegu dwóch najważniejszych arterji stołecznych i vis-à-vis Dworca Głównego. Najważniejszy czynnik powodzenia restauracji „Żywiec“ należy upatrywać przede wszystkim w tem, że jest ona nowym w Warszawie typem zakładu gastronomicznego, łączącego w sobie komfort i wysmienitą kuchnię pierwszorzędną restauracji z poziomem cen, który dostosowano do możliwości płatniczych najszerszych sfer konsumentów.

I jeszcze jedno. W czasach, gdy całe społeczeństwo i rząd czynią heroiczne wysiłki w celu zwalczania bezrobocia i łagodzenia jego skutków, najlepszą bronią w tej walce jest dawanie ludziom pracy. Za wielką tedy zasługę poczytywać należy dyrekcji Arcyksiążęcego Browaru w Żywcu uruchomienie warsztatu pracy, dającego zatrudnienie kilkudziesięciu żywicielom rodzin.

Nowej placówce przemysłu restauracyjnego w Warszawie składamy staropolskie „Szczęść Boże!“



Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 55

1) Podajemy do wiadomości naszych członków, że p. prezes Wróblewski przyjmuje w lokalu stowarzyszenia w poniedziałki i czwartki od godz. 12 w poł. do godz. 2 po poł.

2) Radca podatkowy p. Wilbik urzęduje w lokalu Stowarzyszenia w każdy czwartek od godz. 12 w poł. do godz. 1 po poł. Informacje udzielane są bezpłatnie.

3) Zarząd Stow. otrzymał odmowną odpowiedź od Ministerstwa Skarbu na memoriał w sprawie powiększenia liczby pracowników do 30-tu dla przedsiębiorstw wykupujących świadectwa przemysłowe drugiej kategorii.

4) Naskutek starań Centrali Stowarzyszeń o podwyższenie rabatu od sprzedaży wyrobów tytoniowych, Dyrekcja Monopoli Tytoniowego rabat ten z dniem 1 stycznia 1932 roku podwyższyła z 5% do 7%.

5) W dniu 22 stycznia r. b. odbyła się u p. Wojewody Jaroszewicza konferencja w sprawie dzia-

łalności Komitetu pomocy bezrobotnym przy naszym stow. W konferencji tej uczestniczył również przedstawiciel Związku Kelnerów (z Al. Jerozolimskich) p. Jezierski. Wynikiem konferencji było postanowienie kontynuowania nadal prac Komitetu, bez względu na bojkotowanie go przez Z. Z. P. P. G. H. i Cech Kuchmistrzów.

6) W dniu 4 stycznia r. b. popełnił samobójstwo długoletni nasz członek ś. p. Fabiszewski Stanisław. Przyczyną tego kroku były trudności płatnicze, w jakich znalazł się zmarły w ostatnich czasach. W pogrzebie wziął udział Zarząd Stowarzyszenia a na trumnie zmarłego złożono w imieniu korporacji wieniec. Cześć Jego pamięci!

7) W dniu 7 stycznia r. b. ogłoszono upadłość spółce, dzierżawiącej restauracje „Brühl“, „Bristol“, „Ritz“ w Warszawie i „Casino“ w Konstancinie.

Prezes: (—) W. Wróblewski.

Sekretarz: (—) S. Jędrzejczak.

PODZIĘKOWANIE.

DO ZARZĄDU KASY POGRZEBOWEJ PRZY STOW. RESTAURATORÓW W WARSZAWIE.

W imieniu własnem i dzieci składam serdeczne podziękowanie Zarządowi Kasy Pogrzebowej za niezwłoczne wypłacenie mi premii ubezpieczeniowej natychmiast po zgonie męża mego ś. p. Stanisława Fabiszewskiego, który był członkiem Kasy Pogrzebowej.

Otrzymanie tej premii oddaliło odemnie w ciężkiej moralnie chwili troskę o uzyskanie środków na pokrycie wysokich kosztów pogrzebu, za co raz jeszcze Szan. Zarządowi dziękuję z całego serca.

*Z poważaniem
M. Fabiszewska.*

BANKRUCTWA I UPADŁOŚCI.

Styczeń b. r. zaznaczył się w branży restauracyjnej fatalnie; nie mówiąc już o dużym spadku frekwencji w zakładach gastronomicznych, przyniósł on falę upadłości i bankructw w całej Polsce.

Jeżeli chodzi o Warszawę, to podkreślić musimy przede wszystkim upadłość jednej z następujących i największych spółek, będącej właścicielem 4 restauracji: „Bristol“, „Brühl“, „Ritz“ i „Kasyno - Konstancin“, dalej zachwianie się restauracji dancingu i baru „Oaza“, która zwróciła się do sądu o nadzór, następnie zostały zlicytowane za długi i zamknięte: restauracja „Express“ (Bar Okocimski) na Jerozolimskiej, „Bar Kolejowy“ I. Jędrzejczaka na rogu Jerozolimskiej i Poznańskiej, restauracja E. Łysobyka na rogu Smoczej i Nowolipki oraz restauracja ś. p. S. Fabiszewskiego przy ul. Marszałkowskiej, wskutek samobójstwa właściciela.

Ponadto, należy oczekiwać całego szeregu nowych upadłości i bankructw, jeśli konjunktura nie zmieni się w najbliższym czasie na lepsze.

Nie posiadamy dokładnych danych z prowincji, ale już na podstawie sporadycznych informacji, które nas stamtąd dochodzą, możemy stwierdzić, że kryzys uczynił na prowincji spustoszenia nie mniejsze niż w stolicy. W Lublinie zamknięto restaurację Hotelu Europejskiego, w Krakowie zbankrutowała restauracja „Stary Teatr“, we Lwowie zostanie zlikwidowana z dniem 15 lutego spółka, dzierżawiąca restaurację Hotelu Krakowskiego, w Poznaniu ten sam los podzieli z dniem 1 kwietnia spółka, dzierżawiąca restaurację Hotelu Bazar.

Jak widać z powyższego, ofiarami kryzysu padają przede wszystkim pierwszorzędne restauracje. Jest to charakterystyczny znak czasu, świadczący najwymowniej o zubożeniu tych warstw społecznych, które stanowiły dotąd klientelę pierwszorzędnych zakładów gastronomicznych.

REORGANIZACJA ZARZĄDU FIRMY „HABERBUSCH I SCHIELE“.

Po ustąpieniu dyr. Mroźewskiego z dniem 1 stycznia b. r., ogólne kierownictwo działu sprzedaży objął p. dyr. H. Oppenheim, zaś kierownictwo działu sprzedaży na m. st. Warszawę powierzone zostało p. Henrykowi Patzerowi. Dział zakupów prowadzi od Nowego Roku p. dyr. W. Czarkowski.

W związku z objęciem swych nowych funkcji, p. dyr. H. Oppenheim wydał w dniu 25 b. m. bankiet, w którym wzięli udział członkowie zarządu i rady zarządzającej Sp. Akc. „Haberbusch i Schiele“, zarząd i komisja rewizyjna Stow. Restauratorów w Warszawie i red. St. Garztecki.

Ś. p. Stanisław Fabiszewski



Gdy na skutek długotrwałej choroby lub dożył sędziwego wieku przeniesie się do wieczności ktoś z naszych znajomych, uważamy to za smutną, lecz naturalną konsekwencję biegu rzeczy na tym leż padole. Ale gdy targnie się na własne życie człowiek w pełni sił, tak zawsze zrównoważony jak ś. p. Stanisław Fabiszewski, stajemy wstrząśnięci wobec dramatu, jaki musiał przeżywać ten cichy i zewnętrznie zawsze pogodny człowiek, cieszący się powszechną sympatją i szacunkiem.

Nie złamała go ani choroba, ani żadne inne przyczyny; powalił go obecny niesłychanie ciężki kryzys i warunki, w jakich się znalazł wobec zmniejszania się obrotów przedsiębiorstwa z miesiąca na miesiąc i wobec niemożności podolania swym zobowiązaniom oraz podatkom skarbowym.

Ś. p. Stanisław Fabiszewski żył lat 58. Wytrawny fachowiec — kuchmistrz, pracował w swym zawodzie nieprzerwanie od lat 46, a przez 36 lat prowadził własną restaurację. Wśród przyjaciół i bliskich znany był jako cichy filantrop, śpieszący chętnie z pomocą każdemu, kto jej potrzebował.

Dotkniętej ciężkim ciosem rodzinie Zmarłego redakcja składa wyrazy szczerego współczucia.

OGŁOSZENIE PRZETARGU.

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państwowych w Warszawie ogłasza niniejszem przetarg na dzierżawę restauracji I/II kl. na st. Małkinia i Gołonóg z terminem objęcia w dn. 1 marca 1932 r. oraz restauracji I/II kl. na st. Ząbkowice i bufetu 3 kl. na st. Włocławek z terminem objęcia w dn. 11 marca 1932 r. (Monitor Polski Nr. 24 z dn. 30 stycznia 1932 r.).

FALSZYWE INFORMACJE „GAZETY WARSZAWSKIEJ“.

W n-rze 27 „Gazety Warszawskiej“ z dnia 25 b. m. ukazała się notatka p. t. „700 zredukowanych robotników“, podana w formie „tel. własnego ze Lwowa“ i donosząca o tem, że Browary Lwowskie zredukowały 50% swoich robotników i że niezredukowani robotnicy browarów zapowiadają z tego powodu strajk protestacyjny.

Po zasięgnięciu informacji w zarządzie Browarów Lwowskich, dowiadujemy się, iż notatka powyższa nie odpowiada prawdzie; jesteśmy upoważnieni do kategorycznego stwierdzenia, że wiadomość podana przez „Gazetę Warszawską“ jest poprostu wyssana z palca. Ze swej strony pozwolimy sobie wyrazić zdziwienie, że pismo, które pragnie uchodzić za poważny organ, dopuszcza się fałszywego informowania swych czytelników, podając zmyślone fakty, które mogą wzbudzić niepokój w opinii publicznej i jednocześnie — szkodzą interesom przedsiębiorstwa, wymienionego w notatce.

NOWA ORGANIZACJA MUZYKÓW.

Obecny kryzys gospodarczy w Polsce dotknął również bardzo boleśnie muzyków. Do pogłębienia bezrobocia wśród muzyków przyczyniło się nadto jeszcze wprowadzenie niemal we wszystkich kinach dźwiękowców. Siłą rzeczy musiała się wytworzyć wśród muzyków rywalizacja, celem zdobycia pracy. Orkiestry chrześcijańskie, mające w swym zespole niechrześcijan, godziły się z tym stanem rzeczy. Natomiast orkiestry żydowskie eliminowały ze swych zespołów chrześcijan. Na tem tle wynikł w Związku Muzyków zatarg. Wytworzyła się secesja, składająca się z samych chrześcijan, którzy utworzyli nową organizację, pod nazwą „Związek Zawodowy Muzyków Chrześcijan“, mający swą siedzibę przy ul. Żórawiej 2.

Prezesem nowopowstałego Związku jest p. H. Ślaski, vice-prezesami pp.: Marjański i mecenas Kościszewski, sekretarzem p. Bleszczyński, skarbnikiem p. Krzywdziński.

Nowa organizacja muzyków postawiła sobie za cel obronę interesów muzyków chrześcijańskich, by w ten sposób dać wyraz niezadowoleniu z dotychczasowej działalności starego Związku, w którym jakoby ignorowani byli chrześcijanie.

Nowe zrzeszenie, aczkolwiek istnieje dopiero drugi miesiąc, zdołało już zorganizować około dwustu muzyków.

Najbliższa przyszłość pokaże, jak się ukształtują stosunki między rywalizującymi ze sobą organizacjami.

DETALICZNE CENY SPRZEDAŻNE BUTELKOWANEGO SPIRYTUSU.

W Dz. U. R. P. Nr. 1 ogłoszone zostało rozporządzenie Min. Skarbu z dnia 23.XII.1931 r., ustalające cenę sprzedażną butelkowanego spirytusu o mocy 90 stopni na cele lecznicze i domowe (łącznie z butelką) na: 1 litr 12.50 zł., 0.5 litra — 6.30 zł., 0.25 litra — 3.20 zł., 0.10 litra — 1.35 zł.

Bezrobotni pracownicy gastronomiczni!

Czy pochwalacie nieprzytomne doktrynerstwo swoich przywódców związkowych?

Wobec pogłębiania się kryzysu gospodarczego i wzrostu bezrobocia, zrzeszenia pracowników gastronomicznych w Warszawie podjęły akcję, mającą na celu przyjsie z pomocą bezrobotnym pracownikom w drodze zatrudniania większej niż dotąd ilości pracowników w przedsiębiorstwach restauracyjnych.

Inicjatywa zrzeszeń pracowniczych doznała przychylnego przyjęcia zarówno ze strony Inspektoratu Pracy jak i p. wojewody Jaroszewicza.

W wyniku konferencji, jakie odbyli przedstawiciele stow. restauratorów w Inspektoracie Pracy i w Komisarjacie Rządu na m. st. Warszawę, zarząd stowarzyszenia zdecydował utworzyć specjalny „Komitet pomocy bezrobotnym“ oraz „Biuro pośrednictwa pracy“, w skład których mieli wejść przedstawiciele stow. restauratorów i wszystkich organizacji pracowniczych.

Już na zebraniu organizacyjnym Komitetu, odbytem w dniu 14 stycznia r. ub., zaznaczył się wyraźny rozdźwięk pomiędzy stanowiskami obu stron. Przedstawiciele ZZPPGH (p. Bawarski), Zw. Kelnerów (p. Kamiński) i Cechu Kuchmistrzów (p. Ambrozik) wypowiedzieli się przeciwko stworzeniu przy stow. restauratorów instytucji pośrednictwa pracy dla bezrobotnych pracowników gastronomicznych, proponując prowadzenie agend takiej instytucji w ramach każdego ze związków. Godzi się zaznaczyć, że przedstawiciel Centralnego Zw. Pracowników Gastronomicznych p. Jezierski nie podzielił stanowiska swych „klasowych“ kolegów i wskazując na głód i nędzę, nękające rzeszę bezrobotnych — nawoływał do jaknajrychlejszego podjęcia działalności Komitetu przy stowarzyszeniu restauratorów.

Ponieważ przedstawiciele ZZPPGH, Zw. Kelnerów i Cechu Kuchmistrzów trwali w niezrozumiałym uporze, zdecydowano przerwać obrady i kontynuować je na następnym zebraniu z udziałem p. Inspektora Pracy. Ku powszechnemu zdumieniu, przywódcy zrzeszeń pracowniczych (z wyjątkiem Centr. Zw. Pracown. Gastronom.) nie przybyli w oznaczonym terminie na konferencję!

Wobec takiego obrotu sprawy, p. Inspektor Pracy widział się zmuszony wziąć inicjatywę w swe ręce i tylko dzięki temu doszła do skutku konferencja w Inspektoracie Pracy. Niestety, i ta konferencja podzieliła los pierwszej...

Bezpośrednio niemal po tej konferencji „klasowi“ menerzy przeprowadzili na terenie swych związków uchwały, mocą których — rzekomo w interesie rzeszy bezrobotnych (!) — organizacje te uchylły się od współpracy w Komitecie przy „burżuazyjnym“ stow. restauratorów. Tym sposobem, w „Komitecie pomocy bezrobotnym“ pozostali jedynie przedstawiciele stow. restauratorów oraz Centralnego Zw. Pracown. Gastronomicznych.

Postępowanie przywódców zw. pracowniczych, posiadające wyraźny charakter złośliwej obstrukcji, nie zniechęciło jednak zarządu Stowarzyszenia do kontynuowania akcji porozumiewawczej w kwestji tak doniosłej, jak pomoc dla bezrobotnych. W ciągu miesiąca odbywały się jeszcze obustronne pertraktacje, w toku których zarząd Stowarzyszenia poczynił zw. pracowniczym wszelkie możliwe ustępstwa w atakowanej przez nie zajadle dziedzinie pośrednictwa pracy. W rezultacie, „Komitet pomocy bezrobotnym“ nie został utworzony w projektowanych ramach.

Głosząc hasło obrony interesów bezrobotnych pracowników gastronomicznych — klasowe związki zawodowe uniemożliwiły niesienie im pomocy w formie zorganizowanej! Oto smutna rzeczywistość, wyrosła na gruncie ślepego doktrynerstwa przywódców zw. pracowniczych...

Chodzi im o rzecz pierwszorzędnej dla nich wagi: o niedopuszczenie kogokolwiek poza związkami do organizowania pośrednictwa pracy dla bezrobotnych kuchmistrzów i kelnerów. Prowadzący związkowi pilnują bacznie, by nie wymknął im się z rąk najważniejszy ich atut, t. j. możność wygrywania momentu „opieki organizacji“ w stosunku do członków, którzy zasilają kasy związków swemi składkami, ufając, iż w ten sposób zapewniają sobie pomoc ze strony swego związku w wyszukaniu pracy na wypadek bezrobocia.

Jak wygląda w rzeczywistości ta „opieka“ i „pomoc“ ze strony zw. pracowniczych — bezrobotni kuchmistrzowie i kelnerzy mogą się o tem przekonać obecnie, gdy „opiekunowie“ ich niweczą wysiłki ludzi dobrej woli, podjęte w kierunku złagodzenia bezrobocia w przemyśle gastronomicznym!

Zarząd stow. restauratorów poczynił wszelkie możliwe ustępstwa na rzecz związków pracowniczych, aby tylko osiągnąć pożądaną dla dobra sprawy porozumienie. M. in. zgodził się na przyjmowanie do pracy tylko tych pracowników, których wskaże związek zawodowy — w kolejności, ustalonej przez zarządy związków. Ponadto, zgodził się też na powiększenie ilości zatrudnionych w zakładach restauracyjnych i zalecił swym członkom wykonanie tej uchwały. Niezależnie od tego, członkowie stow. restauratorów opodatkowali się dobrowolnie na rzecz bezrobotnych pracowników gastronomicznych, przyczem repartycją zebranych tą drogą sum miał się zająć „Komitet pomocy bezrobotnym“.

Niestety, upór prowadzących zw. pracowniczych sparaliżował w dużej mierze wysiłki Stowarzyszenia! Przy tej okazji ujawniło się ponad wszelką wątpliwość, ile jest warta obłudna troska prowadzących związkowych o „ulżenie doli bezrobotnym towarzyszom“, którą tak szumnie reklamują nazewnątrż!

Jed.

PROHIBICJONIZM W EUROPIE

W uzupełnieniu naszych rozważań na temat spustoszeń, jakie poczyniła prohibicja w życiu społecznym i gospodarczym St. Zjednoczonych (patrz art. „Zmierzch idei prohibicjonizmu“ w n-rze grudniowym z ub. r.), podajemy za „Przemysłem Piwowarskim“ i prasą codzienną garść informacji o prohibicjonizmie w państwach europejskich.

W żadnym z państw Europy niema całkowitej prohibicji; szereg państw nie stosuje wogóle żadnych restrykcji prohibicyjnych i tylko w kilku krajach obowiązują ustawowe ograniczenia w sprzedaży, podawaniu i spożyciu napojów alkoholowych. Do takich krajów należą 3 państwa północne: Danja, Szwecja i Norwegja. Pod względem ograniczeń prym trzyma Szwecja, w której obowiązują surowe i drobiazgowo ułożone przepisy wyszynku, zmuszające obywateli do zachowywania wstrzeźliwości w użyciu alkoholu.

Przeciętna rodzina może otrzymywać w Szwecji miesięcznie, zależnie od wysokości jej dochodów do 4 litrów alkoholu, t. j. wódki, koniaku, whisky, ponczu i likierów. Wino, jako zawierające niski procent alkoholu, nie podlega zakazowi.

W restauracjach wyznaczane są dozy po 15 centylitrów na osobę, przyczem kobiety mogą otrzymać tylko połowę. Trunki są podawane jedynie gościom zamawiającym gorące potrawy i nie wcześniej, niż potrawa będzie podana na stół.

Przestrzeganie trzeźwości w lokalach publicznych jest w Szwecji tak daleko posunięte, iż nawet garderobiany ma prawo odmówić przyjęcia kapełusza i okrycia gościa, jeśli podejrzewa go o przebranie miary! Nic też dziwnego, że od czasu wejścia w życie tych przepisów, coraz rzadziej można spotkać tam na ulicy osobnika w stanie nietrzeźwym. Według urzędowej statystyki, w roku 1925 sporządzono w Szwecji 32.500 protokółów za opilstwo, a w roku 1929 już tylko 29.250.

W Danji ruch antyalkoholowy nie cieszy się zbytnią popularnością. Zwolennicy prohibicji wnosili kilkakrotnie do parlamentu duńskiego projekt ustawy o wprowadzeniu zakazu sprzedaży i spożycia napojów alkoholowych w poszczególnych gminach na drodze plebiscytów lokalnych, lecz za każ-

dym razem większość członków parlamentu wypowiadała się przeciwko takiemu projektowi. Zwolennicy prohibicji przeforsowali jedynie zasadę stopniowego redukowania w pewnych gminach wiejskich półwyspu Jutlandji ilości wyszynków i miejsc sprzedaży alkoholu.

Przeciwnicy prohibicji w Danji, zgrupowani w specjalnym związku, nie mają zbyt wiele trudności ze zwalczaniem tez fanatyków prohibicji. Idea umiarkowania, która występuje w życiu społecznym Danji, jako zjawisko samorodne, wyrosłe na podłożu wysokiej kultury społeczeństwa — nie potrzebuje tam sztucznych zastrzyków w postaci formalnej prohibicji. Według statystyki służby higienicznej w Danji, ilość protokółów policyjnych, sporządzonych tam za opilstwo, w ostatnim trzechleciu jest 4-krotnie mniejsza od analogicznej cyfry w Szwecji; dla Norwegji stosunek ten wynosił 1:5 i 1:13 dla Finlandji, w której obowiązywała do niedawna całkowita prohibicja.

Rzecz jasna, że w tych warunkach trudno jest zwolennikom ruchu antyalkoholowego głosić tezę, że prohibicja jest niezbędna dla Danji, lub że przynajmniej pewne metody prohibicyjne winny być wprowadzone przez prawo w stosunku do napojów alkoholowych!

W przeciwieństwie do Danji — w Belgji obowiązuje częściowa prohibicja, zamaskowana pod postacią dość daleko posuniętych ograniczeń w wolnym handlu napojami alkoholowymi.

Francja, w której handel i spożycie wyrobów alkoholowych nie podlega żadnym ograniczeniom — jest terenem bezustannych ataków ze strony „Ligi Antyalkoholowej“ na zagwarantowaną ustawami swobodę używania trunków. Członkowie tej Ligi, pod płaszczykiem walki z nadużywaniem alkoholu, prowadzą zacieklą kampanję o wprowadzenie we Francji całkowitej prohibicji. Jest to wszakże ruch bez przyszłości, gdyż zarówno ogół ludności jak i władze ustosunkowują się nader krytycznie do działalności prohibicjonistów.

Wyrazem tego jest m. in. uchwalony ostatnio

(dalszy ciąg na str. 15-ej)

OD 80 LAT ISTNIEJĄCY

w całej Polsce znany

BROWAR OKOCIMSKI

poleca

swoje znane z dobroci piwa

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

MARCOWE — EKSPORTOWE — ŚWIĘTOJAŃSKIE — PORTER

przez grupę 200 posłów do Izby Deputowanych protest następującej treści:

„Grupa komunikuje władzom, że propaganda abstynentów, w chwili, w której bieg wypadków dowiódł bezcelowości, a nawet szkodliwości prohibicji w Ameryce, byłaby sprzeczna z interesami kraju, w którym hodowla winogron jest gałęzią gospodarczą i żąda od władz, by w żadnej formie nie popierały propagandy, sprzecznej z interesami francuskiej hodowli winogron“.

Dodać trzeba, że kierownicy Ligi Antyalkoholowej, widząc bezowocność swych dotychczasowych wysiłków, sięgają obecnie do nowych form walki. Do tej pory walczyli na polu gospodarczym, obecnie zaś, z powodu zbliżających się wyborów do ciał ustawodawczych, usiłują przenieść walkę na teren polityczny — wysuwając tezę, że alkohol prowadzi do... komunizmu!

Groteskowość poczynań prohibicjonistów we Francji uzewnętrznia najlepiej credo programowe jednego z kierowników Ligi dr. Legrain, który opowiada się za całkowitą prohibicją i dodaje, że „kto nie lubi czystej wody, może dodawać do niej pasteuryzowanego moszczu z jabłek lub winogron“...

Silniej może niż gdziekolwiek ścierają się zdania zwolenników i przeciwników prohibicji — w Niemczech. Zagadnienie regulacji spożycia alkoholu zostało tam unormowane licznymi przepisami policyjnymi, które w dużej mierze kępują i utrudniają handel i wyszynk alkoholu. Ostatnio, pewne zmiany wprowadziła w ten stan rzeczy nowa ustawa o wyszynkach, uchwalona przez Reichstag w roku 1930. Usunęła ona najbardziej uciążliwe przepisy policyjne i wbrew intencjom prohibicjonistów — oddaliła zgłoszony projekt prawa o lokalnych prohibicjach.

Jedynym efektywnym wynikiem działalności prohibicjonistów w Niemczech było przeforsowanie na terenie rządu taktyki utrudniania ludności spożywania napojów alkoholowych, drogą znacznego podrożenia tych napojów. Z uwagi na trudną sytuację finansową Rzeszy fiskalizm państwowy przychylił się skwapliwie do żądań prohibicjonistów. Najwięcej ucierpiał na tem przemysł piwowarski, który obłożono nadzwyczajnymi ciężarami w formie podwyżki akcyzy od piwa i dwukrotnej podwyżki podatku komunalnego. Dla zobrazowania sytuacji wystarczy podać, że łączny podatek od hektolitra piwa wynosi obecnie 22 mk., przewyższając przedwojenną hurtową cenę hektolitra, która wynosiła 20 do 21 mk. Obecna akcyza od piwa przewyższa siedmiokrotnie opodatkowanie przedwojenne, które wynosiło tylko 3.30 mk.

Rzecz prosta, w takich warunkach musiało nastąpić nieuniknione zjawisko, mianowicie spadek spożycia piwa w Niemczech. Spadek ten wyraża się dziś cyfrą 16,5%.

W Austrii, podobnie jak w Niemczech, idea prohibicjonizmu nie odniosła żadnych realnych sukcesów. Społeczeństwo odnosi się naogół dość obojętnie do akcji, prowadzonej przez obóz antyalkoholowy.

Przedłużający się kryzys gospodarczy, który Austria wyjątkowo mocno odczuwa, wpłynął na zmniejszenie się spożycia napojów alkoholowych więcej, aniżeli propaganda prohibicjonistów. Jeśli chodzi o piwo, przyczynia się również do spadku spożycia znaczne podwyższenie podatku od r. 1930. Obecnie, obciążenie podatkowe piwa wynosi więcej niż jedną trzecią część ceny hurtowej (26.85 szylingów na 64 s. za 1 hl piwa), nic więc dziwnego, że spadek spożycia piwa w Austrii wyraża się dziś cyfrą 18%.

W Estonji handel napojami alkoholowymi jest normowany ustawą z roku 1927. Ustawa ta wprowadziła pewne ustępstwa na rzecz prohibicjonistów, którzy zdołali zapewnić sobie wpływ na życie polityczne państwa. Ideę prohibicji reprezentuje w Estonji Liga Abstynentów, rekrutująca swych członków z pośród wszystkich ugrupowań parlamentarnych i utrzymująca się z procentów od grzywien, jakie ściąga rząd z nielegalnego handlu napojami alkoholowymi (!) i ze stałych dotacji budżetowych. Powstaje paradoks, że państwo — jako właściciel monopolu spirytusowego, poborca akcyzy od piwa i wina — otacza opieką i subwencjonuje prohibicję!

Ustawa z 1927 r. uprawnia gminy do uchwalania prohibicji lokalnej w swoich granicach administracyjnych, przyczem decyzja w tej sprawie może być powzięta bądź przez powszechny plebiscyt, bądź w drodze uchwały rady gminnej. Z prawa tego skorzystały 44 gminy na ogólną ilość 378 istniejących gmin. Tylko w dwóch gminach przeprowadzono plebiscyt, w pozostałych — decydowały o wprowadzeniu prohibicji rady gminne!

Bliższe badanie geograficznego położenia gmin „osuszonych“ doprowadza do wniosku, że na wprowadzenie prohibicji miały wpływ jednostki trudniące się potajemnym handlem alkoholu. Najwięcej zwolenników prohibicji liczą gminy położone na wybrzeżu morskim, na wysepkach i w pobliżu granicy. W tych to gminach mają swe siedlisko przemysłnicy alkoholu sprowadzanego z zagranicy, którzy oczywiście są zainteresowani w zupełnem usunięciu handlu legalnego.

Prohibicje lokalne w Estonji są w rzeczywistości bardziej niebezpieczne dla skarbu, niż dla ludności. Mieszkańcy „suchych“ gmin mogą bez trudu zaopatrywać się w alkohol w gminach sąsiednich, bądź też korzystać z usług przemysłników alkoholu. Natomiast skarb państwa traci corocznie olbrzymie sumy z tytułu uchwalonych prohibicji lokalnych. Oto kilka cyfr, charakteryzujących obecny stan rzeczy w Estonji: dochody monopolu z 15.4 milj. koron w roku 1928/29 spadły do 12.5 milj. w r. 1930. Produkcja piwa spadła w tym okresie z 9.050 hl do 6.895 hl. Policja przyłapała w r. 1928/29 12.000 litrów przemyczonego spirytusu, 18.000 w r. 1929/30 i 31.000 w r. 1930/31!

Jedynym w Europie krajem całkowitej prohibicji była do pierwszych dni stycznia b. r. Finlandja. Na innem miejscu podajemy wiadomość o

(dokończenie na str. 16-ej)

przebiegu powszechnego referendum ludności, mocą którego zniesiona została prohibicja w Finlandji, tu — ograniczymy się jedynie do odnotowania skutków prohibicji w tym kraju, uwidocznionych w statystykach policyjnych. Wynika z nich, że opilstwo wzrastało w Finlandji z roku na rok; w r. 1925 sporządzono w Finlandji 70.300 protokółów policyjnych za opilstwo, w r. 1929 już 101.500 (na zgórą 1 milion stwierdzonych wypadków pijaństwa). Ilość wypadków wykrycia nielegalnej sprzedaży, przewozu, składowania i wyrobu trunków wyraziła się w r. 1930 cyfrą 35.000. W jednym tylko roku 1931 władze celne i straż nadbrzeżna skonfiskowały około 1 miliona litrów przemycanego spirytusu 96%-ego, nie licząc olbrzymiej ilości trunków słabszych! Ilość przemycanego w r. 1931 do Finlandji czystego spirytusu oceniają na 16 milj. litrów! Używanie wódek i słabych trunków alkoholowych nie jest dziś praktykowane w Finlandji; ludność rozpija się tam czystym spirytusem.

Statystyka przestępczości za ubiegłe lata przedstawia się nader opłakanie. Policja i sądy były przeciążone sprawami z tytułu pijaństwa i prze-

mytnictwa. Na ogólną ilość uwięzionych w latach 1930/31 połowa więźniów odsiadywała karę za pijaństwo i przekroczenie ustawy prohibicyjnej. Musiano się uciec do środków nadzwyczajnych, aby odciążyć więzienia, w których brakło miejsca dla przestępców innych kategorii. M. in. wprowadzono więzienie o chlebie i wodzie, któremu dobrowolnie mógł się poddać uwięziony, za co zredukowano mu znacznie czas odsiadywania kary. Urządzono prowizoryczne więzienia i budowano nowe gmachy więzienne. Wydatki państwa na więzienia, policję i strzeżenie wybrzeża wzrastały z zastraszającą szybkością, a obok tego, w tym samym czasie utrzymanie równowagi budżetowej natrafiało na coraz większe trudności. Z drugiej strony, państwo zostało pozbawione wpływów z podatków od spożywanego mimo zakazu alkoholu.

Głównie te względy natury gospodarczej spowodowały gwałtowną reakcję opinii publicznej, która znalazła ostatecznie swój wyraz w wyniku powszechnego głosowania ludności w sprawie zniesienia prohibicji.

Polskie potrawy na wystawie kulinarnej w Londynie

Polska kuchnia, a ściślej mówiąc nasze narodowe potrawy są zupełnie nieznane szerszemu ogółowi na zachodzie. Dużo przyczyn na to się złożyło, ale wśród nich niewątpliwie dużą rolę odgrywa brak jakiejkolwiek propagandy w tym kierunku ze strony naszych mistrzów sztuki kulinarnej, względnie właścicieli przedsiębiorstw gastronomicznych.

To też z prawdziwą radością notujemy fakt, że zarząd znanej naszym czytelnikom restauracji „Pod Bukietem“ w Warszawie postanowił uczynić w tym kierunku pierwszy krok i wysłała na międzynarodową wystawę kulinarną do Londynu swoje eksponaty w postaci kilku zup oraz kilku dań — oczywiście w puszkach. Między innymi będą tam: kapuśniak, barszcz z uszkami, żurek polski, grochówka i t. p. a dalej: bigos, zrazy polskie, gulasz krakowski, zając w śmietanie i t. p.

Mamy nadzieję, że wśród setek eksponatów z innych krajów, nasze potrawy znajdą również zwolenników pomiędzy członkami jury i zdobędą restauracji „Pod Bukietem“ zasłużone odznaczenie, którego jej z całego serca życzymy.

Zniesienie prohibicji w Finlandji

W pierwszych dniach b. r. przeprowadzone zostało w Finlandji referendum w sprawie prohibicji. W wyniku referendum, 206.800 osób wypowiedziało się za utrzymaniem obowiązującej w tym kraju prohibicji, 10.300 — za pewnymi ograniczeniami w

sprzedaży napojów alkoholowych, a 520.000 — za całkowitem zniesieniem prohibicji.

Jest rzeczą charakterystyczną, że ludność, zamieszkująca wybrzeże, głosowała masowo za utrzymaniem prohibicji; zrozumiemy łatwo przyczynę tej „wstrzemięźliwości“, gdy uprzytomnimy sobie, że głównym zajęciem ludności na wybrzeżu fińskim jest... przemysł alkoholu!

Zniesienie prohibicji nastąpi w Finlandji w ciągu pół roku.

Handel napojami alkoholowymi w Finlandji ma być skoncentrowany w państwowym przedsiębiorstwie monopolowym w formie tow. akcyjnego, które ma zawrzeć odpowiednie umowy z prywatnymi przedsiębiorstwami gorzelnianymi i destylacyjnymi, istniejącymi nominalnie nadal, ale unieruchomionymi od 1919 r. W chwili wprowadzenia prohibicji w r. 1919 istniało w Finlandji 30 gorzelni i 40 fabryk spirytusu, o łącznej produkcji około 7 milj. litrów.

Narazie zapotrzebowanie ma być pokrywane z zapasów alkoholowych państwa, wynoszących około 2,5 milj. litrów.

Nowa ustawa alkoholowa w Finlandji ustanawia skomplikowany system legitymacyjny przy zakupie alkoholu; prawo zakupu mają mieć obywatele, którzy ukończyli 18 lat.

SPROSTOWANIE.

W sprawozdaniu z dorocznego zjazdu Centrali, zamieszczonem w n-rze grudniowym, opuszczone zostało nazwisko p. Fr. Szmeltera, wybranego do zarządu Centrali.

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.

**PODWYŻSZENIE PODATKU OD ELEKTRYCZ-
NOŚCI.**

Z dniem 1 stycznia b. r. weszła w życie nowa ustawa o państwowym podatku od energii elektrycznej, uchwalona przez Sejm w dniu 17 grudnia 1931 r. Ustawa ta (Dz. U. R. P. Nr. 112 z dnia 31.XII.1931 r.) w art. 1 stanowi:

„Art. 1. (1) Państwowemu podatkowi od energii elektrycznej podlega energia elektryczna, pobierana odpłatnie na niskim napięciu przez poszczególnych odbiorców dla celów oświetleniowych oraz dla innych celów, o ile jest mierzona wspólnie z energią dla światła. Podatek wynosi 10% wartości zużytej energii.

(2) Nie podlega jednak podatkowi energia elektryczna, pobierana przez odbiorców dla celów oświetleniowych, mierzona wspólnie z energią elektryczną, pobieraną dla innych celów, o ile na cele oświetleniowe zużywana jest tylko nieznaczna część pobieranej energii. Bliższe w tym względzie przepisy wyda w drodze rozporządzenia Minister Skarbu w porozumieniu z Ministrem Robót Publicznych.

(3) W gminach miejskich, liczących ponad 25.000 mieszkańców, do określonego w niniejszym artykule państwowego podatku od energii elektrycznej i łącznie z tym podatkiem może być pobrany w razie uchwalenia przez stanowiące organa samorządowe dodatek komunalny w wysokości nie przekraczającej 25% podatku państwowego; dodatek przypada tej gminie, w której znajduje się miejsce zużycia energii.

(4) Przepis art. 12 ust. 3 ustawy z dnia 11 sierpnia 1923 r. o tymczasowym uregulowaniu finansów komunalnych (Dz. U. R. P. Nr. 94, poz. 747) uchyla się“.

Tym sposobem, maksymalna wysokość podatku od elektryczności, łącznie z dodatkiem komunalnym, wynosić będzie obecnie 12½%. Ponadto, postanowienie ust. 4 odbiera gminom miejskim prawo do pobierania samoistnego podatku od oświetlenia elektrycznego i gazowego w lokalach z wyszynkiem alkoholu i w lokalach zabaw, rozrywek i widowisk. Postanowienie to powitają z ulgą restauratorzy w Częstochowie, Łodzi i in. miastach, których magistraty — opierając się na art. 12 ust. 3 ustawy z 1923 r. — pobierały dotychczas samoistny podatek od oświetlenia elektrycznego i gazowego w restauracjach w wysokości 25%.

Art. 3 nowej ustawy stanowi w ust. 1, że „Do opłacania podatku obowiązany jest odbiorca“, a w ust. 2 określa, że „Za podstawę do obliczania wartości energii elektrycznej celem wymiaru podatku służy należność, policzona przez zakład elektryczny za tę energię“.

Art. 9 ust. 1 stanowi, że „Od państwowego podatku od energii elektrycznej zwolnieni są odbiorcy na terenie województw: wołyńskiego, poleskiego, nowogródzkiego, wileńskiego, stanisławowskiego i tarnopolskiego oraz z województwa pomorskiego powiatów: morskiego, kartuskiego, kościerskiego, tczewskiego, gnieńskiego, chojnickiego i miasta Gdyni na przeciąg lat 10 od dnia wejścia w życie niniejszej ustawy“.

PODWYŻSZENIE PODATKU OD LOKALI.

W Dz. U. R. P. Nr. 112 z dnia 31.XII.1931 r. została opublikowana ustawa z dnia 17.XII. w sprawie zmiany ustawy z dn. 2.VIII.1926 r. o podatku od lokali. Nowa ustawa podnosi stopę podatku od lokali; art. 5 ustawy, określający wysokość tego podatku, otrzymuje obecnie następujące brzmienie:

„Stopa podatkowa wynosi:

a) dla lokali jedno, dwu i trzyizbowych — ogółem 8% podstawy wymiaru (art. 4), z których 4% przypada na rzecz odnośnych miast, 2% na rzecz państwowego funduszu rozbudowy miast i 2% na rzecz funduszu kwaterunku wojskowego, które z dniem 31 grudnia 1942 r. przypadną również na rzecz państwowego funduszu rozbudowy miast;

b) dla lokali czteroizbowych i wyżej — ogółem 12% podstawy wymiaru (art. 4), z których 4% przypada na rzecz odnośnych miast, 5½% na rzecz państwowego funduszu rozbudowy miast i 2½% na rzecz funduszu kwaterunku wojskowego, które z dniem 31 grudnia 1942 r. przypadną również na rzecz państwowego funduszu rozbudowy miast“.

SKUP BUTELEK MONOPOLOWYCH.

Min. Skarbu znowu przedłużyło monopol skupu butelek Związkowi Inwalidów. Tym sposobem, dotychczasowy stan nie uległ od Nowego Roku żadnej zmianie i w dalszym ciągu prywatny przedsiębiorca, odkupujący za groszową opłatą od Zw. Inwalidów prawo na skup butelek, zarabia dziesiątki tysięcy zł. miesięcznie na tej tranzakcji!...

**WYSOKIE KARY ZA PRZEKROCZENIE USTA-
WY O CZASIE PRACY.**

W dniu 25 listopada 1931 r. weszła w życie uchwalona przez Sejm nowela do ustawy o czasie pracy w przemyśle i handlu. Nowela ta wprowadziła przepis, w myśl którego, winni przekroczenia przepisów ustawy o czasie pracy, jak również rozporządzeń na jej podstawie wydanych, będą karani za pierwszym razem grzywną od 200 do 1000 zł. lub aresztem do 3 miesięcy, w razie zaś powtórzenia przekroczenia — aresztem od 2 tygodni do 3 miesięcy.

Orzekanie w przedmiocie wymiarów kary przekazała nowela obwodowym Inspektorom Pracy, podczas gdy dotychczas sprawy te podlegały właściwości sądów pracy, względnie zastępujących je sądów grodzkich.

Organy inspekcji pracy na podstawie omawianej noweli rozpoczęły ścisłą kontrolę zakładów pracy, celem ustalenia, czy czas pracy pracowników nie jest przekraczany.

Z uwagi na grożące poważne konsekwencje karne, nie należy w żadnym wypadku zatrudniać bez zezwolenia inspektorów pracy pracowników w godzinach nadliczbowych, gdyż zatrudnianie takie może pociągnąć za sobą wymiar poważnej grzywny, a nawet bezwzględny areszt pracodawcy.

ROK ZAŁOŻENIA 1856

ROK ZAŁOŻENIA 1856

ARCYKSIĄŻĘCY BROWAR W ŻYWCU

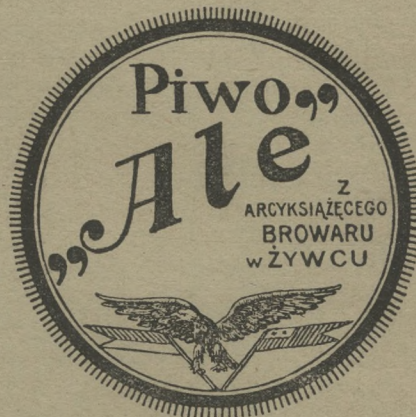
poleca swoje znakomite piwa:

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



WAŻNIEJSZE REPREZENTACJE:

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



HABERBUSCH i SCHIELE Sp. Akc.

egzyst. od roku 1846

polecają swe znakomite

PIWA: jasne, ciemne-dubeltowe i słodowe

PORTER

WÓDKI

LEMONIADĘ żórawinową,

WODE kryniczną.

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, półsłodkie.

Wina Węgierskie

Zieleniak, wytrawne.
Maślacz, słodkie.

oraz wina Bordoskie, Burgundzkie, Włoskie, Hiszpańskie, Portugalskie i Inne.