

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



okładka 1108
**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACyjNEGO i HOTELARSKIEGO**

SKŁAD GŁÓWNY: WARSZAWA, UL. TAMKA Nr. 41, TELEFON Nr. 17-27.



Rok szósty
Numer czwarty

Adres Redakcji i Administracji:
Nowogrodzka 39 m. 8a. Telefon 14-15.

WARSZAWA 1929
Kwiecień

CENA NINIEJSZEGO EGZEMPLARZA 1 zł. 50 gr.

HABERBUSCH i SCHIELE Sp. Akc.

egzyst. od roku 1846

polecają swe znakomite:

PIWA: jasne, ciemne - dubeltowe

PORTER

WÓDKI

LEMONIADĘ żórawinową,

WODE kryniczną.

ZWRACAMY UWAGĘ

NA SPECJAŁY **BACZEWSKIEGO**

PRAWDZIWA ŻYTNIĄ

ŻYTNIE WINO STOŁOWE

STARA NALEWKA WIŚNIOWA

BERNARDINE IMPERIALE

i SOUVERAIN

WSZĘDZIE DO NABYCIA

Browar Książęcy

Browar Obywatelski



Tychy

GÓRNY ŚLĄSK

wytwarzają tylko pierwszorządne piwa
jakościowe:

TYSKO-PILZEŃSKIE

(jasne)

EKSPORTOWE-DUBELTOWE (ciemne) **PORTER**

Żądajcie wszędzie i wyraźnie **TYSKIE PIWA**

JULES ROBIN & Co

COGNAC

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI

Oficjalny organ Centrali Stowarzyszeń Restauratorów, Hotelarzy i Pokrewnych

: : : Zawodów w Rzeczypospolitej Polskiej : : :

Organe officiel du Syndicat général de l'Union des Restaurateurs, des Hôteliars, des Cafetiers et des negociants des branches similaires en Pologne.

The Official Organ of the Incorporated Association of Restaurants and Hotels in Poland.

Offizielles Organ des Zentralverbandes der Vereine der Restaurant — Hotel — Pension — Caféhaus — Besitzer : : : und analogier Berufe Polens : : :

JAK SIĘ ROBI PROPAGANDĘ TURYSTYKI?

I.

We wszystkich państwach Europy zachodniej i środkowej istnieją państwowe urzędy turystyczne, rozporządzające większymi środkami na propagandę turystyki, mającą na celu z jednej strony propagowanie ruchu turystycznego wśród obywateli danego państwa w kierunku zwiedzania miejscowości, godnych widzenia z punktu widzenia historycznego, piękna przyrody, własności leczniczych i t. p., a z drugiej — ściąganie do kraju zagranicznych turystów.

Niezależnie od urzędów państwowych, a właściwie równorzędnie z nimi i w ścisłym kontakcie, działają t. zw. związki propagandy turystycznej („Syndicats d'initiative“), w skład których wchodzi przedstawiciele władz rządowych i komunalnych, klubów turystycznych, organizacji przemysłowych i handlowych, specjalnie zainteresowanych w rozwoju turystyki.

Instytucje tego typu istnieją we wszystkich stolicach państw europejskich, a ponadto rozsiane są gęsto w większych miastach i miejscowościach, częściej odwiedzanych przez turystów.

W Polsce sytuacja pod tym względem przedstawia się wprost rozpaczliwie.

Nie dlatego, abyśmy nie posiadali miejscowości godnych zwiedzania, ze względu na swoje malownicze położenie, zabytki sztuki architektonicznej, lub pamiątki historyczne. Dość wspomnieć z pierwszych — całe Podkarpacie, Pieniny, Pokucie, Świętokrzyskie, z drugich — zabytki Warszawy, Krakowa, Wilna, kościoły Poznania, Gniezna, Częstochowy i wiele, wiele innych rzeczy godnych widzenia dla swoich i pokazania obcym.

Natomiast skarby te pozostają dla większości w ukryciu ze względu na brak w Polsce organizacji propagandy turystycznej w rozumieniu zachodnio-europejskiem.

Posiadamy wprowadzić jeden urząd państwowy pod postacią „referatu turystyki ministerstwa robót publicznych“ (na czele którego stoi prawdziwy fanatyk turystyki i znakomity taternik dr. Mieczysław Orłowicz), oraz kilka prywatnych towarzystw, zajmujących się w większym, lub mniejszym stopniu propagandą turystyki, jak „Touring Club“, „Polskie Tow. Krajoznawcze“, „Związek polskich towarzystw tury-

stycznych“ — instytucje te jednak prowadzą naogół żywot suchotniczy, gdyż pozbawione są „nervi rerum“, t. j. środków pieniężnych.

Nie posiadamy natomiast w stolicy trzydziestomiljonowego państwa ani miejskiego biura turystycznego, ani związku propagandy turystycznej.

Od trzech lat w Poznaniu wre robota nad przygotowaniem Powszechnej Wystawy Krajowej; od trzech lat wiadomo zatem, że dziesiątki tysięcy turystów krajowych i zagranicznych odwiedzą w związku z Wystawą również i stolicę — wszystko to nie mogło wyprowadzić z błędnego spokoju naszych ojców miasta, trawiących nieraz wiele godzin na posiedzeniach nad jałowymi sporami na tematy polityczne lub na sprawy personalne. Dla zagadnienia, mającego kolosalne znaczenie gospodarcze, zarówno dla stolicy, jak i całego państwa, nie znalazło się wśród 120 radnych ani jednego, u którego by ono znalazło zrozumienie, któryby o tem pomyślał, wystąpił z inicjatywą...

Nareszcie, gdy już Wystawa Poznańska jest „na nosie“, gdy turyści sami uprzedzają, że niedługo zjadą do Warszawy i zapytują, czy będzie gdzie przenocować, gdzie zjeść i czem przejechać, wtedy dopiero zaczynają sobie poczciwi ludziska coś, gdzieś i jakoś kombinować...

Zaczynają się konferencje, posiedzenia, „wyłączają się“ komitety organizacyjne i t. p. i t. p.

Oto czytamy typowy komunikat w „Kurjerze Warsz.“ z dn. 22 marca r. b.:

W sali portretowej magistratu odbyło się w tych dniach pod przewodnictwem p. prezydenta miasta, posiedzenie informacyjne w sprawie powołania do życia „Związku propagandy turystycznej“ (Syndicat d'Initiative). W posiedzeniu wzięli udział przedstawiciele władz rządowych, miejskich oraz instytucji, zainteresowanych w rozwoju ruchu turystycznego. Referaty wygłosili: dyrektor dep. min. skarbu, p. Starzyński i przedstawiciel wydziału oświaty i kultury magistratu, uzasadniając konieczność utworzenia tej instytucji, oraz przedstawiciel refer. turystyki min. robót publicznych — dr. Orłowicz, projektując stronę organizacyjną.

Wyłoniono komitet organizacyjny w składzie przedstawicieli: magistratu, międzyministerialnej komisji do zbadania zagadnień turystyki, komisariatu rządu, Związku polskich towarzystw turystycznych, referatu turystyki ministerstwa robót publicznych, Związku przemysłu hotelarskiego, Związku restauratorów, oraz Biura turystycznego „Poltur“, jako ekspozytury polskiego Tow. krajoznawczego i Polskiego Touring-Klubu. Komitet ma w ciągu miesiąca opracować statut związku, omówić z magistratem i z organizacjami jego podstawy finansowe, a w połowie kwietnia zwołać organizacyjne walne zgromadzenie związku“.

Jednym słowem uznano, że jak za miesiąc się zbierzemy znowu, to i tak to jest prędko. — Nie darmo egzystuje charakterystyczne polskie przysłowie: „Co nagle — to po djabie“.

No i zebrano się znowu 16 kwietnia — według powyższego komunikatu, dla zatwierdzenia statutu i dla jego podstaw finansowych.

Tymczasem okazało się, że statutu niema, bo... trzeba jeszcze ustalić zasadniczą platformę: czy mamy tworzyć wydział propagandy przy magistracie, jako instytucję czysto miejską, bez udziału czynników społecznych (tak jest w Budapeszcie), czy też organizację czysto społeczną, do której magistrat mógłby należeć w charakterze zwykłego członka, czy na koniec instytucję o charakterze mieszanym, w której występowałoby jakby 2-ch równorzędnych członków: z jednej strony magistrat, a z drugiej organizacja społeczna.

Rzecz oczywista, że nie chodziło tu ani o honory, ani o przewagę tych czy innych czynników, lecz

o udział w kosztach utrzymania tego, mającego powstać związku; magistrat bowiem chciałby gros tych kosztów zepchnąć na organizację społeczną.

Większość uczestników konferencji z 16.IV wypowiedziała się za formą organizacji mieszanej, koszty utrzymania której powinien w przeważającym stosunku pokryć magistrat, ściągający do swej kasy znaczne sumy, wpływające z podatków takiego rodzaju, jak: 15% do 25% od rachunków gości hotelowych, podatek konsumpcyjny w restauracjach, barach i kawiarniach, podatek od wszelkiego rodzaju widowisk i miejsc rozrywkowych — jednym słowem podatki, których większą lub znaczną część opłaca turysta.

Gdy doszło do określenia wysokości budżetu „Związku propagandy turystycznej“, dr. Orłowicz zaproponował sumę 50 tys. zł. rocznie; cały szereg mówców uznawał tę sumę za niedostateczną — znów powoływano się na Budapeszt z jego budżetem na propagandę turystyki w wysokości pół miliona złotych.

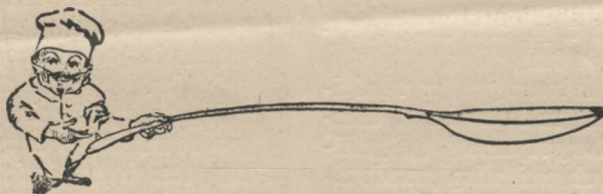
Jak zwykle, sprawy nie zakończono i... „wyłoniono komisję“ dla opracowania budżetu!

Czyż przy takiej żółwiej robocie ludzi bez temperamentu i bez rozmachu twórczego, można mieć nadzieję, że zarząd Związku — z nich stworzony — potrafi tchnąć ducha inicjatywy i energii w dzieło, przez siebie z trudem wypocone — można i trzeba wątpić!

Tak przystępują w stolicy Polski do tworzenia propagandy turystyki...

Dla braku miejsca w niniejszym numerze, podamy w następnym garść informacji o tem. w jaki sposób zorganizowane są związki propagandy w Europie zachodniej i jakimi sumami rozporządzają.

S. Garztecki.



FARSA TRZEŻWOŚCI I TRZEŻWOŚĆ SĄDÓW

Rodzimi prohibicjoniści, którzy zwalczają alkohol systemem „kiwania palcem w bucie“, promienieli, jak meteory, gdy obywatele Pruszkowa uchwalili „jednogłośnie“ wyrugować Państwowy Monopol Spirytusowy ze swego ojczystego grodu!

Cóż to za radość była w Izraelu. Jaka to mnogość słów górnych padła.

Trzeźwy Pruszków- Perła miast polskich!

Będąc organem ludzi, sprzedających wódkę, „Restaurator i Hotelarz Polski“ nie psuł nastroju, jeno śmiał się dyskretnie!

A teraz, aby nie był posadzony o stronność, przytacza dosłownie głos „Expressu Porannego“ z dn. 5-go marca r. b., głos pisma, które — o ile nas pamięć nie zawodzi — również w tonie pompatyczno-deklamacyjno-uroczystym witało „głos i wolę ludu trzeźwego Pruszkowa“.

„Królewicz Alembik i Czarodziejka „Biała Główka“ — jak „suchy“ Pruszków radzi sobie w potrzebie“ — oto wprowadzie przydługie ale oryginalny tytuł artykułu, który wieści co następuje:

„Trzeźwy Pruszków, unikat na ziemiach polskich, w amerykańskim tempie przystosował się do nowych przepisów prohibicyjnych.

Dawniej sprzedawano dobre rektyfikaty w kilku koncesjonowanych restauracjach, dziś obywatele zao-

patrują się w podejrzaną siwuchę w sklepikach spożywczych, sodoiarniach, kawiarniach oraz w „lotnych knajpach“.

Oczywiście płacą znacznie drożej.

Poza tem istnieje wiele innych źródełek napojów wysokowych. We wszystkich okolicznych wioskach pozakładano knajpy. Zwłaszcza doskonale prosperują świeżo powstałe szynki w Nowej Wsi oraz w podmiejskich Pęcicach.

Kto ma dobre nogi i pragnie porządnie sobie podpić, ten sypie 3 kilometry do Utraty, gdzie rojno jest i gwarno. O północy, wracają pruszkowianie z pieśnią na ustach, sławiąc wyroby polskich rektyfikacji.

W sobotę po wypłacie, pijący Pruszków tłumnie wyjeżdża do stolicy. Z tej racji ostatni pociąg Warszawa — Pruszków zdobył sobie przydomek „wesołego“.

Od czasu wprowadzenia reformy ilość protokółów za pijaństwo zmniejszyła się zaledwie o 10 do 15 procent, czyli wcale, jeżeli wziąć pod uwagę, że część pruszkowian pija poza obrębem miasta.

Komendant miejscowego posterunku p. Bajer ma istne urwanie głowy. Codziennie przeprowadza rewizję, konfiskuje wódkę, wszystko napróżno. Naprzykład w ubiegłą niedzielę spisał protokoły na Marję Kaczałę (Klonowa 24), Wiktorję Wujakową (Krasze-

wskiego 2), Pawła Woźniaka (Kościuszki 22), Antoniego Bujaka (3-go Maja 7) oraz na Franciszka Sokołowskiego (również 3-go Maja 7).

Pytanie — czy warto być unikatem?“

Taka jest trzeźwość Pruszkowa.

Tak jak w Pruszkowie, dzieje się na całym obszarze Polski w dni przymusowej trzeźwości, uchwalonej przez sejm i mającej obowiązywać w dni przedświąteczne i świąteczne, w dni jarmarków, słowem mniej więcej, o ile mowa o wsiach, osadach i miasteczkach, w ciągu 180 dni w roku.

Wszędzie kwitnie sprzedaż nielegalna, pokątna, a więc uchylająca się z pod kontroli zarówno pod względem ilości, jak również pod względem ceny i jakości!

Papierowe zakazy i rozporządzenia! I także wyniki!

Jakżeż trzeźwo na zagadnienie takiej przymusowej trzeźwości spojrzeli biskupi w Australji i w Nowej Zelandji, gdzie przedstawiciele poszczególnych partji parlamentarnych podjęli zdecydowaną akcję za wprowadzeniem ustawy prohibicyjnej, wzorowanej na ustawie w Stanach Zjednoczonych.

Biorąc pod uwagę niepożądane rezultaty, jakie ta ustawa sprowadziła w Ameryce, biskupi w Australji i Nowej Zelandji jednomyślnie wypowiedzieli się przeciwko próbom przymusowego rozwiązania sprawy, które może przynieść wyniki wprost przeciwne zamierzonym. W zbiorowym liście, podpisanym przez delegata apostolskiego oraz arcybiskupów z Sydney, Wellington, Melbourne, Brisbane, Hobart i Adelaide, Episkopat stwierdza, że uważa za obowiązek popierać wszelkie rozsądnie pomyślane zwalczanie pijaństwa i krzewienie wstrzemięźliwości. Ale z nieufnością i niepokojem patrzy na wnioski prohibicjonistów, które według wszelkiego prawdopodobieństwa okażą się niewykonalnymi i w rezultacie mogą przynieść więcej zła, niż go usunąć.

Arcybiskup z Wellington, Mgr. Franciszek Redwood, uzupełnił to pismo zbiorowe własnym okólnikiem do swego duchowieństwa, w którym zaznacza, że przymus prohibicyjny niepomyślnie wpływa na wstrzemięźliwość, „choć nie mało ludzi miesza sofistycznie wstrzemięźliwość z prohibicją“.

Te słowa dostojnika kościoła powinny zapaść głęboko w umysł naszych prohibicjonistów, którzy również „sofistycznie miesza wstrzemięźliwość z prohibicją“, którym się wydaje, że zwalczając nałóg pijaństwa można i należy pisaniem przemądrych referatów ku olśnieniu słuchaczy na posiedzeniach „bractwa adoracji wzajemnej“, albo układaniem odezów, nieodeczytywanych przez nikogo, albo podejmowaniem uchwał niewykonalnych!

Panie i panowie! Tego się nie załatwia na „siedząco i gadająco“. Trzeba pójść do dzielnic robotniczych, do suteryn i poddaszy, do chałup zapuszczonych i uczyć, i przekonywać, a nadewszystko coś stwarzać, coś dawać, coś, co mogłoby wnieść choć promyk słońca do tych izb mrocznych i dusznych, co mogłoby uśmiechem radości przeniknąć po ustach przez gorzkie ubóstwa zżartych, co wygładziłoby mogło choć na moment czoła porane bruzdami trosk i beznadziejnego smutku!

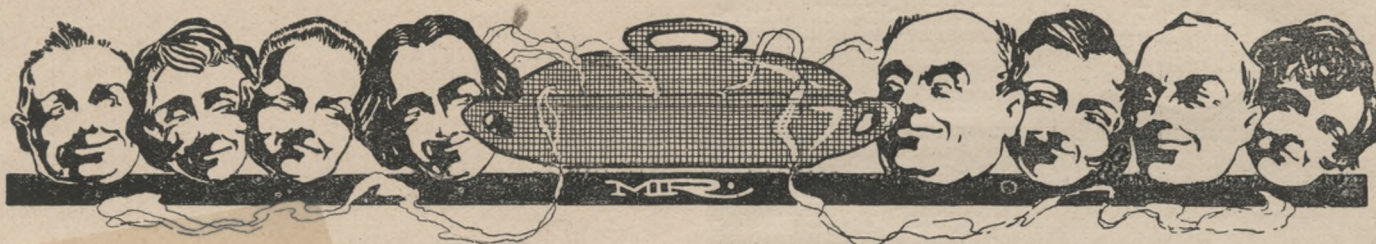
Gadać i fantazjować w salach przestronnych, dokładnie przewietrzanych, przy stołach, nakrytych suknamami, które pożytecznie na odzież dla zziębniętych użyćby należało, w fotelach wygodnych, po pożywnym obiedzie — to nie jest działalność nad odrodzeniem ducha ludu! To tylko czcze gadulstwo i maskowanie własnej nieudolności!

Vin
bordo.rkie



WSZECHSWIATOWEJ SŁAWY

L. WŁODARCZYK - 1429



Straty, których można łatwo uniknąć

Jedną z największych trosk właściciela restauracji jest zabezpieczenie przeciw zepsuciu przechowywanych w zakładzie zapasów żywności. W każdym racjonalnie prowadzonym zakładzie gastronomicznym wielką uwagę zwraca się na chłodzenie produktów. Przechowuje się je zazwyczaj w lodówkach, zasilanych lodem sztucznym, lub naturalnym, gdzie temperatura jest niższa od temperatury pokojowej.

Wiemy z doświadczenia, że ten sposób chłodzenia ma wiele ujemnych stron, a przede wszystkim nie daje zupełnego zabezpieczenia produktów przeciw zepsuciu, nie można bowiem w lodówce utrzymać stale właściwej temperatury, jaką jest 10°C.

Tylko w temperaturze poniżej 10°C. ustaje rozwój pleśni i bakterii, wywołujących rozkład produktów spożywczych. W temperaturze wyższej od 10°C. pleśń i bakterie rozwijają się tak szybko, że w ciągu kilkunastu godzin produkty nie tylko stają się niezdadne do użytku, lecz są wręcz szkodliwe dla ludzkiego organizmu. Nieświeże produkty spożywcze, według zdania wybitnych lekarzy i higienistów, są powodem większości chorób i zaburzeń żołądkowych.

Dla szanującego się przedsiębiorstwa nie jest rzeczą obojętną, czy klienci otrzymują jedzenie świeże i zdrowe, dlatego też właściciel restauracji woli wyrzucić produkty o wątpliwej świeżości, niż narazić się na szkodliwą dla interesu reklamę.

Statystyki wykazują, że około 20% wszystkich produktów żywnościowych psuje się wskutek niedostatecznego chłodzenia, co stanowi dość dotkliwą stratę dla zakładu gastronomicznego. Straty te można przynajmniej o połowę zmniejszyć przy stosowaniu racjonalnego chłodzenia, co wydatnie zwiększy rentowność przedsiębiorstwa.

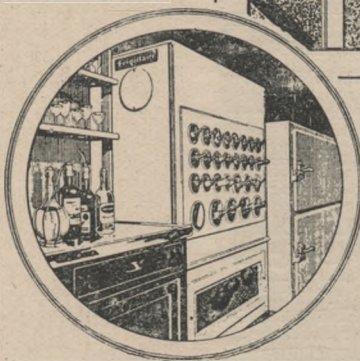
W dobie obecnej prymitywne chłodzenie przy pomocy lodówki musiało ustąpić miejsca chłodzeniu mechanicznemu, które na Zachodzie oddawna już znalazło szerokie zastosowanie i u nas zyskuje sobie coraz więcej zwolenników. Są to szafy, bufety lub gabloty oszklone, wewnątrz których ochładzane jest przy pomocy maszyn chłodniczych, poruszanych prądem elektrycznym. W miejscu przechowywania produktów spożywczych panuje stale temperatura poniżej 10°C., powietrze jest zupełnie suche, co, jak wyżej zaznaczyliś-

my, jest warunkiem koniecznym racjonalnego chłodzenia.

Na specjalną uwagę zasługują automatyczne chłodnie elektryczne „Frigidaire”. Odnaczają się one solidnością budowy, prostotą konstrukcji oraz bardzo estetycznym wyglądem, dzięki czemu mogą być ozdobą najwytworniejszej restauracji. Działanie szaf-chłodni, lub gablot oszklonych tej marki jest zupełnie automatyczne. Połączone stale z kontaktem elektrycz-



Urządzenia chłodnicze w pracowni nowoczesnej restauracji.



Chłodnia na napoje w barze.

nym, chłodnie „Frigidaire” pracują tylko wtedy, gdy powietrze w komorze żywnościowej wymaga ochłodzenia. Po osiągnięciu właściwej temperatury, chłodnia się automatycznie wyłącza. Dzięki tej zaletie chłodnie te nie wymagają żadnej obsługi i zużywają niewiele prądu elektrycznego. Jak się dowiadujemy, koszt prądu

wynosi mniej, niż koszt lodu przeciętnie zużywanego przez restaurację.

Koszt automatycznej chłodni jest stosunkowo niewielki, a przy pewnych udogodnieniach kredytowych nie obciąża zbyt mocno budżetu przedsiębiorstwa.

Ze względu na znaczne oszczędności i wygodę stosowania chłodzenia mechanicznego, uważamy, że warto się powyższą sprawą bliżej zainteresować.

B.Z.

ZASZCZYTNE ODZNACZENIE.

Dowiadujemy się, że prezes Związku Restauratorów w Poznaniu, radca poznańskiej Izby przemysłowo-handlowej p. Roman Antoniewicz, powołany został na członka wielkiego komitetu Wystawy.

Zaszczytne to odznaczenie świadczy nie tylko o wielkiem poważaniu, jakim się cieszy powszechnie p. prezes Antoniewicz, lecz również o zwiększającej się coraz bardziej powadze samego zawodu.

P. Prezesowi Antoniewiczowi przy tej sposobności Redakcja naszego pisma zasyła szczere powinszowanie z okazji tego nowego odznaczenia.

POSIEDZENIE ZARZĄDU STOW. RESTAUR. I POKR. ZAW. W SOSNOWCU.

Zwyczajne posiedzenie Zarządu S. R. H. i p. z. odbyło się w Sosnowcu w dniu 3 b. m. przy udziale 11 członków w osobach pp. prezesa Kryłoszańskiego, Kowalskiego, Sroki, Szymonka, Zbyszewskiego, Bobrzeckiego, Rómasa, Szczotka, Wencika i Michałowskiego, pod przewodnictwem prezesa R. Kryłoszańskiego.

Po odczytaniu i zatwierdzeniu protokołu poprzedniego zebrania, rozpatrzono cały szereg spraw bieżących... Między innemi postanowiono urządzić w dniu 24 b. m., jako w rocznicę poświęcenia sztandaru, nabożeństwo dla członków Stow. oraz asygnować 25 zł. na krzyż pamiątkowy 1863 roku przy ul. Piłsudskiego. — Dalej postanowiono urządzić zbiorową wycieczkę na Wystawę w Poznaniu w dniach 21 — 23 sierpnia i proszono prezesa Kryłoszańskiego o zajęcie się zorganizowaniem wycieczki.

Najwięcej czasu zajęły sprawy organizacyjne, a wśród nich ustalenie ściślejszego kontaktu między Za-

rzędem Wojew. Stow. w Kielcach i Oddziałem w Sosnowcu. W sprawie tej postanowiono porozumieć się za pośrednictwem zarządu w Kielcach z Centralą w Warszawie.

Na zakończenie prezes Kryłoszański przedstawił przebieg sprawy kooptacji go do zarządu Izby Przemysłowo-Handlowej, którą to wiadomość obecni przyjęli z zadowoleniem do wiadomości, życząc prezesowi owocnej pracy dla dobra organizacji.

NOWI CZŁONKOWIE POPIERAJĄCY STOW. WŁAŚC. REST., HOTELI I POKR. ZAW. WOJ. KIELECKIEGO.

W ostatnich czasach zapisali się na listę członków popierających Stowarzyszenia właścicieli Restauracji, Hoteli i Pokr. Zaw. woj. Kieleckiego (Oddział na pow. będzińskim i olkuski w Sosnowcu): 1) Browar Gwarectwa „Hr. Renard“ Sosnowiec, Browarna 4, 2) Zakłady przemysłowe „Etyl“, Sp. Akc. Hurtownia w Sosnowcu, ul. Sobieskiego Nr. 8.

WYBORY DO IZBY PRZEMYSŁOWO-HANDLOWEJ WE LWOWIE.

W czwartek dnia 21 marca r. b. odbyły się wybory na 1 radcę do Izby Przemysłowo-Handlowej w Stowarzyszeniu Chrześcijańskich Kupców Detalistów we Lwowie. — Walne Zgromadzenie zagaił Prezes r. Maksymowicz, poczem oddał przewodnictwo Komisarzowi Wyborczemu, Naczelnikowi p. Kasztelewiczowi. Wybrano większością głosów p. Stanisława Borowskiego, viceprezesa Stow. Rest. i Hotel. we Lwowie, który przyjmując wybór, złożył oświadczenie, że bronić będzie słusznych spraw gałęzi detalicznego kupiectwa.

Theodor ETTI & W. BERGEL

Sp. z o. o.

BIURA I PIWNICE: KRAKÓW, UL. DŁUGA 52, TELEF. 46-52

SKŁAD KONSYGNACYJNY: WARSZAWA, MARSZAŁKOWSKA 139, TELEF. 166-19

Generalne reprezentacje firm:

CHAMPAGNE HEIDSIECK & Co., MONOPOLE, REIMS;
LOUIS ESCHENAUER, BORDEAUX;
I. TH. BARKHAUSEN, BORDEAUX;
FRANCESCO CINZANO & CIA., TORINO;
FLORIO & Co., MARSALA;
THEODOR ETTI & W. BERGEL, S. A. WIEN.

Zastępstwo na Warszawę, Łódź, Lublin i Radom:

STANISŁAW N. LUBELSKI, Warszawa, Marszałkowska 139. Tel. 166-19.

RESTAURATORZY KRAKOWSCY

w obronie zagrożonych interesów zawodowych

Dn. 18.III odbyło się pod przewodnictwem prezesa Wołkowskiego nadzwyczajne walne zebranie właścicieli przedsiębiorstw restauracyjnych i szynkarskich w Krakowie. Na podstawie referatów wygłoszonych przez syndyka stowarzyszenia, adw. Dra Silbersteina i wice-prezesa Rosenzweiga uchwalono następujące doniosłe rezolucje, zgodnie z wnioskami referentów:

1) Wobec bezskuteczności dotychczasowych wysiłków i starań, zmierzających do uchylecia, lub co najmniej do znówelizowania ustawy antyalkoholowej, która w praktyce okazała się niewykonalną i temsamem nie tylko nie doprowadza do zamierzonego celu prohibicji, lecz faktycznie wprost przeciwnie wywołuje skutki, a której nieuzasadnione ograniczenie stanowi niepotrzebny hamulec prawidłowego rozwoju przemysłu restauracyjnego, uchwalono wejść w ściślejsze porozumienie ze związkami inwalidów ze względu na to, że wskutek stosowania przepisów ustawy antyalkoholowej zagrożone są również i koncesje nadane inwalidom — i łącznie z inwalidami przeprowadzić wspólną akcję, celem skuteczniejszej obrony zagrożonych interesów.

2) Z uwagi na obecne krytyczne położenie przemysłu restauracyjnego, spowodowane bezcelowymi ograniczeniami ustawy antyalkoholowej, wprowadzeniem monopolu spirytusowego oraz nadmiernym przeciążeniem podatkami i opłatami, jakich nie zna żadna inna gałąź przemysłu i handlu, wnoszą wykonywujący ten przemysł stanowczy protest przeciw rządowemu projektowi podwyższenia komornego na cele stworzenia państwowego funduszu budowlanego, gdyż obciążenie takie doprowadzić może do kompletnej ruiny tę dziedzinę przemysłu, a akcja rozbudowy miast oparta na systemie projektu rządowego jest z zasady swojej wadliwą i nie doprowadzi do zamierzonego celu.

3) Celem odparcia nieuzasadnionych zarzutów podniesionych na posiedzeniu rady miejskiej w dniu 12 marca r. b. przez r. m. Pachońskiego, jakoby „krakowscy hotelarze i restauratorzy dopuszczali się wobec turystów niesłychanego wyzysku“, podają zebrani do wiadomości ogółu, że restauratorzy krakowscy okazali zawsze pełne zrozumienie dla znaczenia ruchu turystycznego i wyteżają wszelkie swe siły, aby przez odpowiednie urządzenie i odpowiednie ceny przyczynić się do ożywienia tego ruchu, który ma dla kraju doniosłe znaczenie moralne i gospodarcze, a którego rozwój leży niewątpliwie w pierwszym rzędzie w inte-

resie hotelarzy i restauratorów. Ceny w restauracjach krakowskich, kalkulowane z minimalnym zyskiem, są nie tylko znacznie niższe od cen w takich samych zakładach zagranicznych, ale co więcej są też niższe od cen we wszystkich innych miastach polskich. Względna wysokość cen powodują jedynie tylko wysokie podatki i opłaty, do których w pierwszym rzędzie należą horendalnie wygórowane opłaty komunalne, jak np. uchwalany stale co roku przez magistrat m. Krakowa 200% dodatek komunalny do patentów akcyzowych (w kwocie 1.800 zł. rocznie dla zakładów pierwszorzędnych, a dla wszystkich innych zakładów restauracyjnych w kwocie 800 zł.). Pod brzemieniem tych nadmiernych podatków i opłat załamują się te przedsiębiorstwa, a cały szereg likwidacji i upadłości, jakie miały miejsce w ostatnich latach, świadczy najwymowniej o grożącej ruinie. Jedynie tylko rozumnie i umiarkowanie stosowana polityka podatkowa i gospodarcza — przyczynić się może do pożądanego sanacji stosunków i do obniżenia cen, a w następstwie do rozbudzenia i ożywienia ruchu turystycznego.

4) Celem poprawienia warunków bytu przemysłu restauracyjnego uchwalono założyć spółdzielnię dla wspólnego prowadzenia wytwórni wódek gatunkowych i likierów. Instytucja ta ma doniosłe znaczenie i przyczyni się niewątpliwie do obniżenia cen oraz do podwyższenia stopy dochodowej przedsiębiorstw, prowadzących sprzedaż i wyszynk napojów alkoholowych. W celu opracowania szczegółowego planu powołany został do życia komitet założycielski, który ma w najbliższym czasie przedłożyć konkretne propozycje i wnioski w tej sprawie.

WYBITNI PRZEDSTAWICIELE PRZEMYSŁU HOTELARSKIEGO W IZBIE PRZEMYSŁOWO-HANDLOWEJ W KRAKOWIE.

Z wielkiem zadowoleniem dowiadujemy się, iż dwaj wybitni przedstawiciele hotelarstwa polskiego pp. Aleksander Ritterman, dyrektor Hotelu Francuskiego w Krakowie i prezes Gremjum właścicieli hoteli i pensjonatów w Krakowie oraz dr. Jan Łapiński, dyrektor hotelu Europejskiego i vice-prezes wyżej wspomnianego gremjum, zostali wybrani dn. 26 marca r. b. jednogłośnie radcami krakowskiej Izby Przemysłowo-Handlowej.

Redakcja naszego pisma zasyła gratulacje obu pp. radcom, zaznaczając, że wybór tak wybitnych przedstawicieli przemysłu hotelarskiego do Izby Przemysłowo-Handlowej bezwątpienia przyczyni się wielce do racjonalnego rozwoju tego przemysłu u nas, tak niestety do dziś dnia upośledzonego przez czynniki komunalne i rządowe.

A K W A W I T S. A. POZNAŃ

FABRYKA LIKIERÓW I WÓDEK

Największy przemysł spirytusowy w Polsce

Wykwintne likiery

Wytrawne nalewki

Żytniówka Wielkopolska

Koniaki — rumy — araki

Śliwowica Bośniacka

Fabryczny Skład Hurtowy w Warszawie.

Komunikaty Centrali Stowarzyszeń

ZJAZD ZARZĄDU CENTRALI.

W myśl Statutu Centrali, w dniu 6 maja 1929 r., o godz. 12-ej w południe, odbędzie się w lokalu Centrali przy ul. Wspólnej Nr. 10, Zjazd Zarządu „Centrali Stowarzyszeń Restauratorów, Hotelarzy i pokr. zawodów w Rzeczypospolitej Polskiej”.

Termin Zjazdu został przez Prezydium ustalony na tej podstawie, że w końcu kwietnia b. r. jest wyznaczona konferencja w Ministerstwie Skarbu — odnośnie spraw koncesyjnych, może więc Prezydium Międzyzwiązkowego Komitetu do spraw obrony koncesji będzie mogło Zjazdowi udzielić wyjaśnień co do swych prac.

Porządek dzienny Zjazdu:

- 1) Sprawozdanie z działalności Prezydium.
- 2) Sprawa Zjazdu restauratorów w Poznaniu.
- 3) Sprawa Związku w Królewskiej-Hucie.
- 4) Referaty członków Zarządu Centrali.
- 5) Sprawozdanie Prezydium Międzyzwiązkowego Komitetu w wyniku swej działalności.
- 6) Wolne wnioski.

Prezes (—) B. Borzym.

Sekretarz (—) St. Jędrzejczak.

DO WSZYSTKICH PP. PREZESÓW STOW.

W ostatnich czasach wzmógł się w rozmaitych miejscowościach w Polsce ruch za uchwalaniem całkowitego zakazu sprzedaży trunków alkoholowych.

Jak podają niektóre pisma, w Polsce egzystuje taki zakaz w paru set gminach.

Ponieważ sprawa ta dotyczy podstaw egzystencji naszego zawodu, konieczne jest zorientowanie się w rzeczywistej sytuacji pod tym względem i dlatego zwracamy się do W. Pana Prezesa z prośbą o nadesłanie możliwie szybko do Centrali następującej informacji:

1) W jakich miejscowościach na terenie działalności Stow. i od kiedy obowiązuje całkowity zakaz sprzedaży?

2) Czy nie zostały przyjęte w ostatnich czasach uchwały o mającym nastąpić w jakiegokolwiek miejscowości plebiscycie w tej sprawie?

W oczekiwaniu odpowiedzi, pozostajemy z poważaniem

Prezes (—) B. Borzym.

Sekretarz (—) St. Jędrzejczak.

Warszawa, 16 kwietnia 1929.

W SPRAWIE POD. SAMORZ. NA RZECZ M. ST. WARSZAWY.

Izba Przemysłowo - Handlowa w Warszawie zwraca się, za naszym pośrednictwem, do wszystkich p. p. członków Stowarzyszenia Restauratorów, Hotelarzy i pokrewnych zawodów, płacących podatki samorządowe na rzecz m. st. Warszawy, o nadesłanie jej wszelkich uwag co do wadliwości, zarówno systemu, jak i sposobu stosowania podatków samorządowych. Uwagi te winny być podane w formie konkretnych wniosków, opartych na spostrzeżeniach własnych, wynikających z praktyki w danej branży.

Każda informacja winna zawierać imię i nazwisko oraz adres płatnika, rodzaj podatku, o który chodzi, następnie uwagi, oraz wnioski.

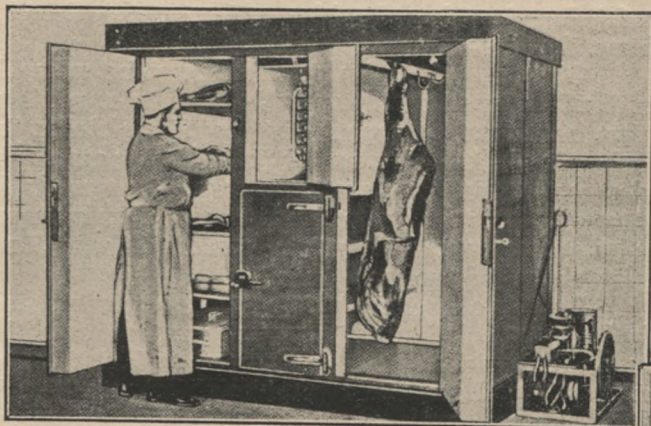
Informacje te, których ważność każdy powinien doceniać, gdyż posłużą one jako materiał do odpowiednich starań u władz o zmiany w systemie tych podatków, — należy nadsyłać do Zarządu Stowarzyszenia, Wspólna 10, najpóźniej do 10 maja r. b. Zarząd ze swej strony prześle je do Izby Przemysłowo - Handlowej.

Prezes (—) B. Borzym.

Sekretarz (—) St. Jędrzejczak.

Warszawa, 20 kwietnia 1929 r.

FRIGIDAIRE AUTOMATYCZNA CHŁODNIA ELEKTRYCZNA



WYŁĄCZNE ZASTĘPSTWO
„FRIGORJA”

Warszawa.

Sp. z o. o.

Mazowiecka 11.



**zachowuje świeżość
produktów spożywczych,
utrzymując suchą i równomierną temperaturę.
Sprawna w działaniu —
nie wymaga obsługi.**

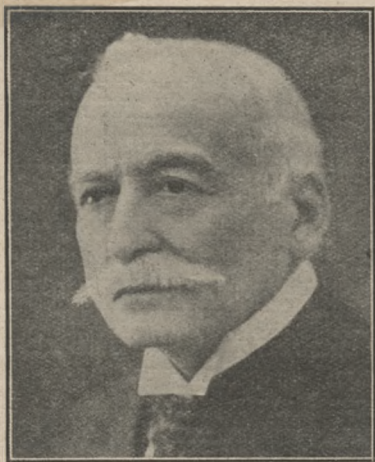
Minimalny koszt energii elektrycznej, czerpanej z miejskiego prądu.

Na żądanie wysyła się szczegółowe prospekty, katalogi i cenniki.

Wielki Mistrz Sztuki Kulinarnej

G. AUGUST ESCOFFIER

W swej willi w Monte Carlo od lat kilku zażywa zasłużonego odpoczynku po przeszło 70-letniej pracy, największy, rzec można bez przesady, współczesny mistrz sztuki kulinarnej francuskiej, a właściwie wszechświatowej — August Escoffier, które nazwisko znane jest na obu półkulach.



AUGUST ESCOFFIER

Sława Escoffiera jest w zupełności zasłużona. Mistrz Escoffier bowiem jest nie tylko znakomitością w swoim zawodzie, jako długoletni praktyk, lecz jednocześnie jest i świetnym teoretykiem w dziedzinie kulinarnej, a wyniki swej długoletniej pracy, jako szef kuchni najznakomitszych na świecie zakładów gastronomicznych oraz studjów nad teorią sztuki kulinarnej ogłosił drukiem w szeregu gruntownych dzieł, że wymienimy tu tylko ważniejsze z nich, mianowicie: „Carnet d'Epicure“, „Le livre des Menus“, „Guide culinaire“ (wydane w językach francuskim, angielskim, niemieckim i duńskim), „Mémoires d'un cuisinier de l'armée du Rhin en 1870 — 1871“, „Les fleurs en cire“ i t. d.

August Escoffier, urodzony 28 września 1846 r. w Villeneuve-Loubet (Dep. Alpes Maritimes), rozpoczął swoją karierę, w której osiągnął tak świetne wyniki i zyskał wszechświatową sławę, mając lat 13 u swego wuja, szefa kuchni w „Restaurant Français“ w Nicei.

W sześć lat potem w 1865 r. wyjechał młody

Escoffier do Paryża, gdzie wstąpił do „Petit Moulin-Rouge“, słynnej restauracji na Champs-Élysées. W 1870 r. po wybuchu wojny został przydzielony w charakterze szefa kuchni do wielkiej kwatery głównej armii reńskiej. Dostawszy się do niewoli w Metz, został odesłany do Moguncji, gdzie przydzielono go do służby w sztabie marszałka Mac-Mahon'a, internowanego w tym mieście.

Po podpisaniu pokoju Escoffier wraz z armją wrócił do Paryża i pozostawał w dalszym ciągu w sztabie, aż do 1873 r. Zwolniony w tym roku ze służby wojskowej, wstąpił ponownie do „Petit Moulin-Rouge“, lecz tym razem już jako szef kuchni. Zarządzał nią do 1878 r. W 1880 r. pracował podczas zimy w Grand Hotel w Monte Carlo, a podczas letnich miesięcy w Hotelu National w Lucernie.

Jak wielu innych i Escoffiera pociągnęła Anglja, gdzie czas dłuższy zarządzał w Londynie kuchnią w Savoy-Hotel, potem w Carlton-Hotel w 1919 r.

W międzyczasie z polecenia i na rachunek Carlton-Hotel zorganizował i otworzył szereg kuchni w najprzedniejszych i największych restauracjach m. in. w Grand-Hotel w Rzymie, Ritz-Hotel w Paryżu, Esplanade Hotel w Hamburgu, Esplanade-Hotel w Berlinie, Ritz-Hotel w Madrycie, Ritz-Carlton Hotel w New-Yorku i Ritz-Hotel w Londynie.

Według jego rad i wskazówek urządzone zostały kuchnie w różnych pierwszorzędných hotelach, jak również na wielkich okrętach T-wa Hamburg — Ameryka, co wymagało częstych jego wyjazdów poza Europę.

Jego długoletnia praca, kolosalny talent w dziedzinie sztuki kulinarnej i wszechstronna wiedza zawodowa zjednały mu wszechświatową sławę, jednocześnie zaś skromność, wielka prawość charakteru i gotowość do usług, jaką zawsze okazuje, zjednały mu powszechne poważanie i szacunek.

Zasługi jego zostały wynagrodzone wieloma odznaczeniami i dekoracjami honorowymi, m. in. ozdobiony został Escoffier krzyżem oficerskim zasługi na polu rolnictwa, złotym medalem współdzielczości, krzyżem kawalerskim korony włoskiej, krzyżem kawalerskim duńskiego orderu Danneborga, medalem wdzięczności, krzyżem kawalerskim, potem zaś oficerskim franc. Legji honorowej.

Obecnie, jak już wspominaliśmy na początku, mistrz Escoffier przebywa w Monte Carlo, gdzie zażywa zasłużonego wypoczynku po 70-cioletnich trudach, nie przeszkadza mu to jednak, że jeszcze dziś od czasu do czasu zabiera głos w sprawach sztuki kulinarnej, pisuje artykuły fachowe i udziela nieustannie rad i wskazówek, tak wysoce cenionych wśród najlepszych zawodowców.

Redakcja naszego pisma swego czasu zwracała się do mistrza światowej sławy z wyrazami czci i hołdu dla jego wielkich zasług na polu sztuki kulinarnej, na co mistrz Escoffier odpowiedział listem niezwykle uprzejmym i serdecznym, zakończonym okrzykiem „à la gloire de la cuisine franco-polonaise“ („na sławę kuchni polsko-francuskiej“), a jednocześnie przesłał nam dwie ze swych drukowanych prac, o których wyżej wspomnieliśmy: „Menu“ i „Guide Culinaire“.

Na zakończenie należy dodać, że mistrz Escoffier jest twórcą słynnego i tak rozpowszechnionego dania „Pêche-Melba“ (Brzoskwinia Melba), tak nazwanego na cześć znakomitej śpiewaczki angielskiej.

CHAMPAGNE

LANSON PERE & FILS

REIMS

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 23.

DAR NARODOWY 3-GO MAJA.

Z okazji Święta Narodowego w dniu 3 Maja całe społeczeństwo składa grosz ofiarny na „Dar Narodowy 3-go Maja“, przeznaczony na prace oświatowe Polskiej Macierzy Szkolnej.

W szkołach i na kursach dla dorosłych P. M. S. w ubiegłym roku kształciło się 9420 dzieci i 215.338 osób dorosłych, prócz tego P. M. S. utrzymywała 66 ochron i burs.

Prace te, będące koniecznością państwową szczególnie na kresach, wymagają ogromnych funduszy, które Macierz czerpie z ofiarności społecznej.

„Dar Narodowy“ w roku bieżącym musi dać takie rezultaty, aby P. M. S. mogła podolać tym wszystkim zobowiązaniom, jakie w zakresie szerzenia wpływów kulturalnych i państwowych polskich wykonać powinna i musi.

Decydujące czynniki państwowe i samorządowe oraz organizacje społeczne i zawodowe udzielają poparcia zbiórkowej akcji na „Dar Narodowy 3-go Maja“.

W porozumieniu się ze „Stołecznym Komitetem Obywatelskim Zbiórki na Dar Narodowy 3-go Maja“ Zarząd Stowarzyszenia Restauratorów, Hotelarzy i pokrewnych zawodów m. st. Warszawy i woj. Warszawskiego wzywa wszystkich swoich członków, aby okna na dzień 3 Maja przyozdobili nalepkami i chorągiewkami 3-majowymi, (które nabywać można w biurze Komitetu, Krak.-Przedm. 7 m. 4, lub zażądać telefonicznie Nr. 92-23 dostarczenia ich do domu), oraz aby zezwolili osobom, które honorowo podjęły się ciężkiej pracy kwestowania przy stolikach, na urządzenie kwesty w lokalach restauracyjnych przez cały czas trwania zbiórki, t. j. od 3 do 9 Maja.

Prezes (—) B. Borzym,

Sekretarz (—) St. Jędrzejczak.

1. Na plenarnym posiedzeniu Rady Miejskiej, w dniu 11 kwietnia, została zatwierdzona nowelizacja podatku konsumcyjnego w zakładach restauracyjnych.

Wobec tego, że głosowanie Rady Miejskiej nie odbyło się formalnie, Zarząd Stow., wniósł protest przeciwko głosowaniu do Ministerstwa Spraw Wewnętrznych.

Sprawa ta omówiona jest szczegółowo w oddzielnym artykule.

2. W dniu 17 kwietnia r. b. odbyła się u Inspektora Pracy konferencja, w sprawie warunków pracy kuchmistrzów w zakładach restauracyjnych. Po wysłuchaniu stron, Inspektor polecił sprawę tę rozpatrzyć i uzgodnić najpierw na posiedzeniu delegatów Związku i Cechu Kuchmistrzów z jednej strony, oraz właścicieli zakładów restauracyjnych z drugiej strony, bez swego udziału.

Po uzgodnieniu wyżej omawianej sprawy, nastąpić ma zatwierdzenie Inspektora Pracy.

3. Zarząd Stow. odbył konferencję z p. Wojewodą Grodzkim, w sprawie przedłużenia godzin handlu.

Przychylając się do naszej prośby, Pan Wojewoda zgodził się na udzielenie przedłużenia godzin handlu dla wszystkich restauracji, jednakże z pewnemi zastrzeżeniami co do drugorzędnych zakładów, położonych na krańcach miasta.

Zezwolenie na przedłużenie uwarunkowane jest wniesieniem indywidualnych podań i określoną opłatą roczną.

Członkowie nasi byli już o tem powiadomieni piśmiennie, jednakże wobec tego, że cały szereg drugorzędnych restauracji otrzymał na wniesione podania odmowne odpowiedzi, prezes stow. niezwłocznie interwenjował u p. naczelnika Peretjatkowicza, który stwierdził, że stało się to dzięki przeoczeniu i nieporozumieniu i polecił aby wszyscy, którzy otrzymali odmowne odpowiedzi, wnieśli nowe podania, na które niezwłocznie otrzymają pozwolenia.

Podania w tych sprawach załatwia Sekretarjat Stowarzyszenia.

4. W dniu 28 marca r. b. w łonie naszego Stowarzyszenia utworzona została Sekcja Hotelarska, do której zapisało się na organizacyjnym zebraniu Sekcji 20 członków.

(d. c. na 10-ej str.).



HURTOWY HANDEL
WIN I SPIRYTUALJI

ZYGMUNT JAROCKI i S-ka

WARSZAWA
SENATORSKA Nr. 11. -- TEL. 48-94 i 244 38.

Zarząd Sekcji ukonstytuował się w sposób następujący: prezes Fr. Konieczny, vice-prezes M. Wróblewski, sekretarz W. Galewski, skarbnik Z. Starzycki, zastępca F. Strzałkowski.

Komisja Kwalifikacyjna: M. Wróblewski i F. Strzałkowski.

5. Do naszego Stow. przystąpili w bież. miesiącu gremjalnie dzierżawcy bufetów kolejowych w obrębie Dyr. Warszawskiej P. K. P. Odbyte w dniu 25 marca zebranie dzierżawców bufetów kolejow. upoważniło p. Krasnodębskiego (Dworzec Gdański w Warszawie) do reprezentowania wobec Zarządu Stowarzyszenia specjalnych interesów dzierżawców buf. kol.

6. Zarząd Stow. zwraca się do wszystkich członków zwyczajnych i nadzwyczajnych z przypomnieniem, aby w dobrze zrozumianym własnym interesie zapisywali się jak najszybciej na członków Kasy Pogrzebowej. Należenie do Kasy jest spełnieniem swego obowiązku wobec rodziny, daje uczestnikom Kasy spokój moralny i zdejmuje z niego troskę o zabezpieczenie ciężkich i trudnych chwil, następujących w razie śmierci głowy rodziny. Nie wątpimy, że wszyscy członkowie spełnią ten swój obowiązek, w ich jednak interesie leży, aby spełnili go natychmiast.

Prezes (—) B. Borzym.

Sekretarz (—) St. Jędrzejczak.

Ś. p. HENRYK ALMERT.

Z początkiem kwietnia r. b. rozstał się z tym światem skarbnik Oddziału powiatowego, Stowarzyszenia Warszawskiego, ś. p. Henryk Almert.

Z powołaniem do życia korporacji powiatowych, zmarły stanął pierwszy do pracy organizacyjnej. Wybrany został na członka Zarządu Oddziału Stow., i piastował godność skarbnika od chwili powstania Oddziału powiatowego, aż do zgonu.

Zarząd Oddziału traci niezmordowanego pracownika na niwie pracy organizacyjnej oraz członka o kryształowym charakterze.

Pracował w zawodzie restauracyjnym od szeregu lat; ostatnio posiadał zakład w mieście Grójcu.

Zarząd Stowarzyszenia Warszawskiego, dotknięty stratą jednego z tych, co nie szczędził sił i pracy dla rozwoju organizacji zawodowej, wyraża na tem miejscu swe ubolewanie, przesyłając jednocześnie rodzinie zmarłego słowa pociechy.

Cześć zmarłemu Towarzyszowi pracy!

PODZIĘKOWANIE.

Zarząd Kasy Pogrzebowej przy Stowarzyszeniu Restauratorów, Hotelarzy i pokrewn. zawodów m. st.

Warszawy i wojew. Warszawskiego czuje się w miłym obowiązku wyrazić najserdeczniejsze podziękowanie Dyrekcji firmy „Warszawska Rektyfikacja” za hojny dar tysiąca złotych na kapitał rezerwowy Kasy Pogrzebowej.

Uważamy za obowiązek przytem podkreślić, że był to samorządny gest ze strony „Warszawskiej Rektyfikacji”, która, dowiedziawszy się o powstaniu „Kasy Pogrzebowej”, sama zwróciła się do Zarządu z zaoferowaniem powyższej sumy. Ten szlachetny gest dowodzi, że Dyrekcja „Warszawskiej Rektyfikacji” intuicyjnie wczuwa się w potrzeby i bólczki naszych członków, co powinno służyć przykładem dla innych.

Jeszcze raz serdeczne „Bóg zapłać”.

Zarząd Kasy Pogrzebowej

Prezes (—) W. Wróblewski.

Skarbnik (—) P. Węgliński.

W SPRAWIE ZAKAZU UŻYWANIA FRANCUSKICH NAZW REGIONALNYCH.

W Nr. 16 z dn. 22 marca r. b. (poz. 136) Dziennika Ustaw Rzpltej Polskiej zostało ogłoszone rozporządzenie Rady Ministrów z dn. 20 lutego 1929 r. o zakazie używania francuskich nazw regionalnych, następującej treści:

Na podstawie art. 4 p. 3 Ustawy z dn. 2.VIII. 1926 o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. Rzpltej Pol. Nr. 96, poz. 559) i w myśl konwencji handlowej między Polską a Francją z dn. 9.XII. 1924, zarządza się co następuje:

§ 1. W hanlu wytworami winnymi na terytorjum Rzeczypospolitej Polskiej zastrzega się prawo używania nazw terytorjalnych, wymienionych w § 2 niniejszego rozporządzenia, wyłącznie dla wytworów tych producentów, którzy na podstawie prawa obowiązującego we Francji są uprawnieni do używania tych nazw, jako regionalnych na terytorjum Republiki Francuskiej.

§ 2. Do nazw terytorjalnych podpadających pod przepis § 1 należą a) w zakresie win (tu wyliczonych jest 206 nazw m. in. Barsac, Beaujolais, Bergerac, Bordeaux, Bourgogne, Chablis, Champagne, Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin, Lalande de Pomerol, Lussac-Saint-Emilion, Macon, Mâconnais, Margaux, Médoc, Mercuray, Montrachet, Moulin-à-vent, Pomerol, Pommard, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Sauternes, Volnay, Vougeot i t. d. b) w zakresie pozostałych produktów winnych: Armagnac (Bas Armagnac, Haut Armagnac, Ténarère), Cognac (Grande ou Fine Champagne, Petite Champagne, Premiers Bois, Bons bois, Fins bois, Eau-de-vie de l'Hermitage, Eau-de-vie de Fougères, Eau-de-vie de Pomerol, — Marc de Bourgogne, Beaujolais, Chablis, Charme-Chambertin, Clos-Vougeot, Corton, Coulanges, Mâconnais, Morgon, Odenas, Saint-Julien, Santenay, Seigny les Beaune, Vosne-Romanée, Marc de Côtes du Rhône, Marc de l'Hermitage, Marc de Touraine.

§ 3. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie w 6 miesięcy od dnia ogłoszenia.

LIKIERY

HULSTKAMP

WÓDKI

GROŻNE NIEBEZPIECZEŃSTWO

Że obecna sytuacja właścicieli restauracji pierwszorzędnych jest wprost katastrofalna, że wypłacalność ich nigdy nie była tak kiepska, że weksle ich masowo idą do protestu, a upadłości stają się coraz częstsze — o tem wiedzą nietylko dostawcy (w pierwszym rzędzie), ale nawet zaczynają w to wierzyć... władze podatkowe, ci najniewierniejsi Tomaszowie w Polsce!

Jest jednak jedna kategoria ludzi — i to z pracowników branży restauracyjnej, która twierdzi, że właśnie nigdy restauratorom tak się świetnie nie działo, jak obecnie, wobec czego nastąpił moment odpowiedni, aby podzielić się ci „burżuje“ swymi nadmiernymi zyskami z „proletariuszami“, których krew piją systematycznie, przez 46 godzin tygodniowo, tucząc się ich potem i krzywdą, wyzyskując ich do niemożliwości!

Tymi „proletariuszami“ są panowie kuchmistrze warszawscy!

No bo zważcie sami, szanowni czytelnicy...

Kuchmistrz taki pobiera głupie 130 do 140 zł. tygodniowo, plus całkowite utrzymanie, no i płatny urlop i musi za te nędzne parę groszy obowiązkowo dyżurować w kuchni aż 46 godzin tygodniowo; **dyżurować** — powtarzam — bo przecież każdy się chyba orjentuje, że pan kuchmistrz nie **pracuje** całe 8 godzin — zresztą kto nie wierzy, niech się przekona: kuchnie pierwszorzędných restauracji stoją otworem dla chcących sprawdzić.

Po za temi placami, są dalej stanowiska szefów-kuchmistrzów, opłacanych nawet do 265 zł. tygodniowo!

Nie od rzeczy będzie przytoczyć w tem miejscu, że według szczegółowych obliczeń statystycznych, przeprowadzonych w ostatnich miesiącach w jednej z pierwszorzędných restauracji, koszty robocizny w kuchni (kuchmistrze i służba pomocnicza) wynoszą 25% cen sprzedażnych potraw. — Jest to jeszcze jeden przyczynek do oświecenia zagadnienia „drożyzny“ cen potraw!

I oto obecny moment groźnego kryzysu w wielkości pierwszorzędných restauracji warszawskich panowie kuchmistrze uznali za najbardziej odpowiedni do wysunięcia żądań o podwyżkę ich „głodowych“ zarobków.

Nie będziemy dowodzić, że tysiące inteligentów z uniwersyteckiem wykształceniem uważałyby obecne warunki kuchmistrzów warszawskich za niedościgniony ideał, tak pod względem płacy, jak i ilości godzin pracy — wszak praca umysłowa nie cieszyła się nigdy ani uznaniem, ani nawet szczególną opieką w Polsce.

Faktem jednak jest, że daleko do tych warunków masom urzędników, państwowych i oficerom wyższych szarzy.

W ostatnich czasach zatem właściciele większych restauracji, w których place kuchmistrzów stoją na najwyższym poziomie, otrzymali żądania podwyżki od 30 do 50% tych plac.

Na skutek tych wystąpień z inicjatywy Stow. restauratorów odbyła się w dniu 17 b. m. konferencja w Okręgowym Inspektoracie Pracy z udziałem przedstawicieli właścicieli restauracji, związku zaw. prac. gastr. i cechu kuchmistrzów.

Podkreślić tutaj należy, że przedstawiciele cechu nietylko zsolidaryzowali się z żądaniami wystawionymi przez związek, lecz oświadczyli, że uważają obecną sytuację zakładów restauracyjnych za doskonałą. Stanowisko cechu winni właściciele restauracji zapamiętać.

Rezultatem konferencji było wzajemne porozumienie co do kontynuowania dalszych pertraktacji na gruncie stow. restauratorów, przyczem w ciągu najbliższego czasu przedstawiciele związku mają przedstawić szczegółowy wykaz swych żądań, jako temat do następnej konferencji.

Orientujący się w nastrojach, panujących wśród właścicieli restauracji, twierdzą, że nadmierne i niesprawiedliwione obecnymi warunkami żądania kuchmistrzów, spowodować mogą restauratorów do energicznej obrony, nie wykluczającej nawet lokautu — co zasadniczo w okresie Powszechnej Wystawy byłoby zjawiskiem we wszech miar niepożądanem i do pewnego stopnia kompromitującym.

A może to byłoby właśnie na rękę prowodyrom związkowym?

BANKIET FRANCUSKO-POLSKI W PARYŻU.

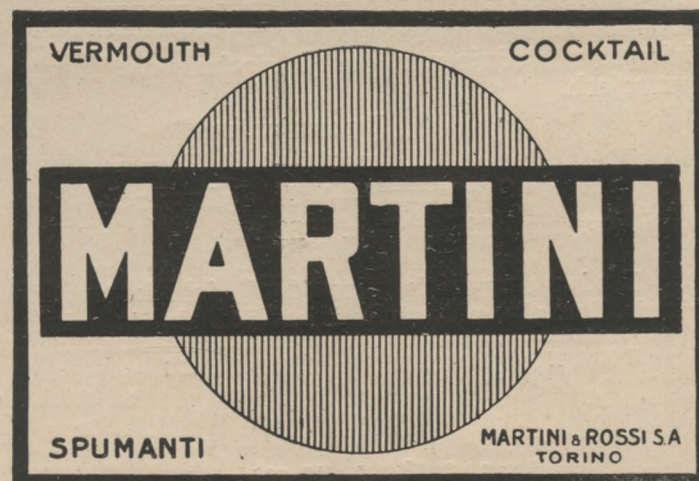
Niedawno odbył się w Paryżu bankiet z okazji ukazania się specjalnego numeru pisma technicznego „La vie Technique et industrielle“, poświęconego Polsce. Na jadłospisie tego bankietu figurowały wyłącznie dania polskie, przygotowane pod kierunkiem znanego autora prac z dziedziny sztuki kulinarnej p. Edwarda Pożerskiego, który przed każdą potrawą objaśniał jej skład i charakter. Na bankiecie tym oprócz ambasadora Chłapowskiego i innych przedstawicieli kolonii polskiej w Paryżu znajdowali się wybitni przedstawiciele rządu francuskiego i świata przemysłowo-technicznego.

GDZIE PIJĄ NAJWIĘCEJ KAWY?

Jak się okazało z danych statystycznych o handlu kawą, największymi amatorami kawy są Szwedzi i Duńczycy, w Szwecji bowiem i Danii przypada 7 kilogr. kawy na każdego mieszkańca rocznie. Drugie miejsce zajmują Stany Zjednoczone, gdzie wskutek zakazu sprzedaży napojów alkoholowych, spożycie kawy wzrasta szybko i osiągnęło w roku zeszłym 6 kilogr. na mieszkańca.

Francja (3,9 kilogr.) i Szwajcaria (3,4 kilogr.) zajmują trzecie miejsce, Niemcy zaś, choć kawa jest tam tak rozpowszechniona, dopiero czwarte, spożywają bowiem tylko po 2 kilogr. kawy rocznie na głowę, dodając do niej mnóstwo różnych surogatów.

W Anglii herbata (i to gotowana!) jest tak ulubionym napojem, że tam przypada zaledwie 1 kilogr. kawy na głowę rocznie.



Przedstawiciele: ED. KOCH i W. BORMANN
Warszawa, Buduena 1.

PODATEK OD SPOŻYCIA W RADZIE MIEJSKIEJ STOLICY

Uchwała Rady Miejskiej naszej stolicy w sprawie reformy podatku od spożycia znana jest zapewne wszystkim naszym czytelnikom z gazet codziennych.

Nazajutrz, po powzięciu tej uchwały Zarząd stowarzyszenia złożył w Min. Spraw Wewnętrznych memoriał, domagający się unieważnienia uchwały, treści następującej:

MINISTERSTWO SPRAW WEWNĘTRZNYCH

Departament Samorządowy.

Magistrat m. st. Warszawy, ulegając naciskowi opinii publicznej, przystąpił do reformy podatku od spożycia, obowiązującego w restauracjach warszawskich. Wydział Finansowo - Podatkowy uzgodnił wraz z naszymi przedstawicielami, iż podatek będzie pobierany po 12-ej w nocy. po 1 zł. od osoby w restauracjach, po 50 gr. w barach i 25 gr. w kawiarniach. Magistrat jednak stawki podniósł na: zł. 1.50 w restauracjach, 1 zł. w barach i 50 groszy w kawiarniach. Komisja Finansowo - Budżetowa Rady Miejskiej zmieniła projekt Magistratu i ustaliła stawki podatku w pierwotnie proponowanej wysokości, t. j. 1 zł. w restauracjach, 50 gr. w barach i 25 gr. w kawiarniach.

Dnia 11 kwietnia 1929 r. na plenarnym posiedzeniu Rady Miejskiej większością kilku za ledwie głosów, uchwalone zostały stawki: 1 zł. 50 gr. od osoby w restauracjach oraz 50 gr. w barach i kawiarniach. Stało się to dlatego, że wniosek był nadzwyczaj cicho referowany i to podczas hałasu, jaki panował w sali obrad. Skutkiem tego większość radnych była przekonana, że głosuje za podatkiem, który ma wynosić zł. 1.50 od zajętego stolika, a nie od osoby, jak chce tego projekt magistracki.

Poza tem nie były poddane pod głosowanie wnioski Komisji Finansowo-Budżetowej Rady Miejskiej i Magistratu w całości, lecz vice-prezes rady, Szarzyński, poddawał na wrywki różne stawki z obu wniosków oddzielnie.

Natychmiast po ogłoszeniu wyniku głosowania, radny Spasiński i inni — zaprotestowali przeciwko takiemu sposobowi prowadzenia obrad, co jest zanotowane w stenogramie, przewodniczący jednak nie uwzględnił zgłoszonego protestu.

Wobec powyższego mamy zaszczyt uprzejmie prosić o: unieważnienie zapadłej uchwały, jako nieformalnej i zarządzenie powtórne głosowania nad wyżej wymienionym wnioskiem Komisji Finans.-Budżet. Rady Miejskiej.

Zbyt wysokie stawki podatkowe, proponowane przez Magistrat, będą nadal wywoływały protesty płatników, co spowoduje zmniejszenie się frekwencji w restauracjach.

Z poważaniem

Prezes (—) B. Borzym.

Sekretarz (—) St. Jędrzejczak.

Warszawa, 12 kwietnia 1929 r.

Trudno oczywiście przesądzać, jaki los spotka żądania Zarządu, niewątpliwie jest jednak, że opinia

publiczna w Warszawie dawno już wyrobiła sobie zdanie co do istoty i formy pobierania tego podatku.

Sprawie tej poświęciła prasa stołeczna cały szereg artykułów, z których kilka wyjątków przytaczamy poniżej.

Redaktor J. Czempiński (który na ten temat zamieścił w roku ubiegłym kilka artykułów) artykuł swój w „Kurjerze Warszawskim” z dn. 15 b. m. rozpoczyna temi słowy:

Długo trzeba było czekać, zanim udało się ruszyć z posad zaprowadzony w Warszawie dziwoląg, nieznany na całej kuli ziemskiej, a zwany podatkiem od spożycia.

W samym pojęciu tkwi już coś sprzecznego ze zdrowym rozsądkiem. Podatek od spożycia, czyli od jedzenia i picia. Jedzenie jest konieczną dla życia czynnością i nikt zrozumieć nie zdoła, czemu ma być opodatkowane.

Analizując motywy wprowadzenia tego anormalnego dzisiaj podatku, dzięki któremu jednakowo pod tym względem traktuje się gościa, bawiącego się na dancingu przy szampanie, jak i pracowników, którzy z charakteru swej pracy zmuszeni są posilać się dopiero po północy, autor stwierdza dalej, że okazywany w sprawie tego podatku dotychczas upór władz miejskich

zdołał bardzo poważnie poderwać byt wielu restauracji. Wiemy, że gałąź ta przechodzi od dłuższego czasu poważne przesilenie. Wymagania dzisiejsze klienteli są bardzo wygórowane, co zmusza restauratorów do możliwego komfortu, utrzymania dobrego zespołu muzycznego, posiadania licznej służby (nie mówiąc o specyficznych wymaganiach związków zawodowych i t. d.). Stwarza to koszty znaczne. Natomiast powodzenie restauracji wszędzie jest miernikiem stanu zamożności ludności. Im ludność gorzej stoi materialnie, tem silniej odbija się to na restauracjach. W Warszawie zły stan ekonomiczny znacznej części ludności zmusza do oszczędności. Stąd publiczność, gnębiona „podatkiem od spożycia” poczęła masowo odwykać od restauracji, szczególnie w porze późniejszej, natomiast przyzwyczajała się do kawiarni, w których względnie drobnym kosztem można spędzić kilka godzin.

Jeżeli dodamy do tego szereg nadmiernych podatków państwowych i komunalnych, zrozumiemy, czemu restauracje przestały być w Warszawie dobrym interesem.

Mamy już przecież w tej gałęzi upadłości, dozory sądowe, likwidacje i trudną wypłacalność nawet tam, gdzie o niesolidności mowy niema. Odbija się to również fatalnie na handlu win i wódek.

Można z całym przekonaniem stwierdzić, iż nadmierne podatki, ukorowane „podatkiem od spożycia”, gruntownie podkopują byt gałęzi restauracyjnej. Nie trzeba się ludzić, względnie powodzeniem kilku większych zakładów typu dancinów.

ZNANA ZE SWEJ DOBROCI
HERBATA „Kopernikiem”

№ 100 CHIŃSKA № 100
№ 190 CEYLOŃSKA № 190
№ 23 KRÓLOWA HERBAT № 23

Posiadamy również na składzie wyborowe gatunki



**WARSZAWSKIE TOWARZYSTWO
HANDLU HERBATĄ**

A. Długocki, W. Wrześniewski,
Spółka Akcyjna
SKŁAD GŁÓWNY

WARSZAWA, UL. BRACKA 23, TEL. 14-92
KAWY PALONEJ I SUROWEJ oraz KAKAO HOLENDERSKIE.

„Przegląd Wieczorny“ w sprawozdaniu z posiedzenia Rady Miejskiej z dn. 11.IV poświęcił tej sprawie następujące uwagi:

W jeszcze większym stopniu niż wybór wiceprezydenta nie udała się Radzie Miejskiej zmiana systemu ściągania nocnego podatku od spożycia w lokalach publicznych.

Podatek w dotychczasowej formie daje tylko 700.000 złotych dochodu przy 100.000 zł. kosztów na administrację, która zresztą działa niesprawnie tak dalece, iż budzi wątpliwości.

Więc przede wszystkim trzeba zrównać w opłatach różne placące stany pijaków i obżartuchów.

Wszyscy wobec Magistratu są równi i każdy po północy płaci pogłównie. W restauracji 1 zł. 50 gr., w barze 50 gr., w kawiarni 50 groszy.

Można zgóry twierdzić, iż przy ściąganiu tego podatku nocnego — między gośćmi a obsługą będą nieustające spory, zwłaszcza w początkach.

Spory to będą tak hałaśliwe, iż niejednemu z właścicieli zatrują życie, gdyż całe niezadowolenie z Magistratu goście kierować będą pod adresem kawiarzy.

Widzi nam się, iż w tym względzie należy pomyśleć o rewizji uchwały, która realnych korzyści nie da, a czynić będzie wrażenie szyskany.

Zaś „Kurjer Czerwony“ tak pisze o tej samej sprawie:

Obdarzono Warszawę nowymi opłatami za wejście do restauracji, barów i cukierni po g. 12-ej w nocy.

Nonsens tej opłaty bije w oczy. W przeddzień przyjazdu do Warszawy wielkiej ilości turystów zagranicznych, dla których rezerwuje się tysiące pokoi w hotelach i domach prywatnych opłat takich nie wolno wprowadzać.

Wywoła to na odwiedzających stolicę turystach fatalne wrażenie. Za wejście do restauracji — restauratorzy będą brali na rzecz magistratu 1.50 zł., do barów i cukierni — 50 groszy.

Podobnych opłat można szukać ze świecą w ręku na całym świecie. Jeśli właściciele zakładów cukierniczo-restauracyjnych stwierdzą spadek frekwencji, będzie to logiczny wynik wprowadzonych opłat.

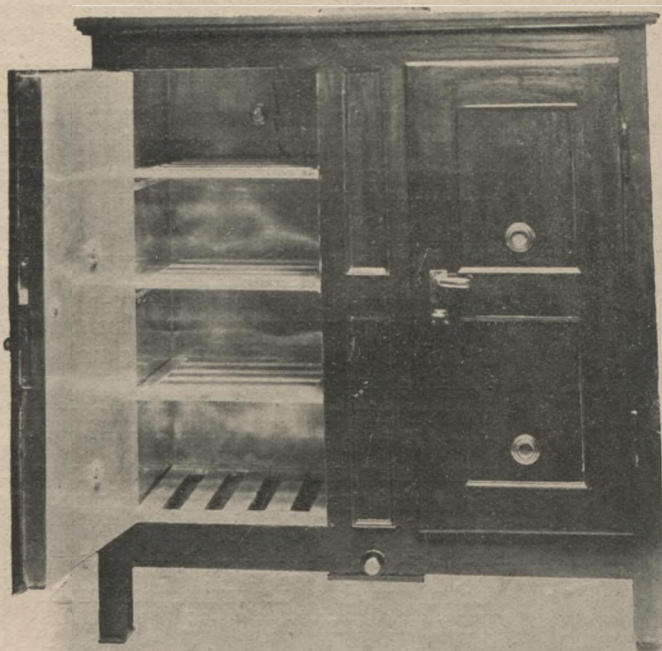
I nie można się wcale dziwić, gdyby restauratorzy i cukiernicy postanowili pewnego pięknego dnia zamknąć zakłady o g. 12 w nocy.

Przytoczyliśmy naumyślnie głosy prasy różnych odcieni, aby wykazać, że w sprawie podatku od spożycia panuje wyjątkowa jednomyślność.

Jak słyszeliśmy, Wydział finansowo-podatkowy Magistratu zajęty jest obecnie opracowaniem przepisów wykonawczych, mających określić sposób pobierania podatku i jego kontroli, przyczem nowy podatek, o ile nie będzie zaczepiony przez Ministerstwo, miałby obowiązywać od 1 czerwca r. b.



KRAJOWE LODOWNIE RESTAURACYJNE



**praktyczne i oszczędne w użyciu,
izolowane korkiem,**

zachowują niską temperaturę i świeże powietrze.

*Katalogi, cenniki, oferty
wysyłamy na żądanie
BEZPŁATNIE.*

Wyłącznie Przedstawiciele Fabryki WYROBÓW BLASZANYCH
Wł. Braunstein, Wł. Szamota i S-ka

Spółka Akcyjna Handlu Towarami Żelaznymi

Krzysztof Brun i Syn

Warszawa, plac Teatralny.

ZEBRANIE ZWIĄZKU RESTAURATORÓW DWORCOWYCH PRZY DYREKCJI KOLEI PAŃSTWOWYCH W POZNANIU.

Dnia 20 marca r. b. odbyło się Zebranie Związku Rest. Dworcowych przy D. K. P. w Poznaniu w sali p. Jarockiego, ul. Masztalarska 8. Obrady zagał p. Prezes J. Sibilski, witając przybyłych członków Towarzystwa i przedstawicieli Poznańskiej Dyrekcji Kolejowej pp. Dr. Dziewińskiego i referenta Witka.

Zagaiwszy zebranie p. prezes Sibilski oznajmił zebranym członkom, że p. Pospischil, Dyrektor Wydziału osobowego przy D. K. P. w Poznaniu opuścił miasto nasze, przenosząc się do Dyrekcji Kolei Państwowych w Gdańsku. Po kilku serdecznych słowach pożegnania p. prezes Sibilski proponuje zebranym uczcić p. dyr. Pospischila przez powstanie z miejsc.

Następnie rozpatrzono sprawę członka Towarzystwa dzierżawcy rest. Dworcowej w Poznaniu p. A. Cieślaka, który ściągnął na siebie zarzut niesolidarności ze związkiem.

Na wniosek vice-prezesa p. Nerskiego zebrani uchwalili zaprosić nieobecnego p. Cieślaka na następne Zebranie Zarządu dla udzielenia wyjaśnień w tej sprawie.

Przedstawiciel Dyrekcji p. Dr. Dziewiński, zabrawszy głos stwierdził, że Dyrekcja nie może wtrącać się do wewnętrznych spraw Towarzystwa i ich członków. Wszyscy dzierżawcy restauracji dworcowych bez wyjątku będą traktowani przez Dyrekcję na równi, i nikt nie może uzurpować sobie specjalnych przywilejów.

W dyskusji, która się rozwinęła w różnych sprawach będących na porządku dziennym zabierali głos pp. vice-prezes Nerski, skarbnik Grzybkowski, Jankowski, Somerfeld, Styczyński i inni.

Pan prezes Sibilski zwraca się z uprzejmą prośbą do p. Dr. Dziewińskiego ażeby Dyrekcja i nadal

popierała i broniła dzierżawców rest. Kolejowych, którzy mają przecież w swoim gronie bardzo wielu ludzi zasłużonych dla Ojczyzny. Na to odpowiada referent p. Witek, że Dyrekcja zawsze kieruje się zasadą sprawiedliwości wobec dzierżawców i rozumie znaczenie zawodu rest. kolejowego, ich ciężkie położenie i w miarę możliwości będzie zawsze stawiała w obronie ich interesów.

Następnie ustalono niektóre zmiany cennika, przyczem p. Dr. Dziewiński, zainterpelowany przez członków, udzielił wyjaśnienia w sprawie sprzedaży win, mianowicie, że zgodnie z ustawą i rozporządzeniami Ministerstwa i Dyrekcji Kolei, win zawierających ponad 2,5% alkoholu sprzedawać nie wolno. Po wyczerpaniu porządku dziennego p. prezes Sibilski zamknął zebranie, dziękując pp. przedstawicielom Dyrekcji i wszystkim członkom Towarzystwa za łaskawe przybycie.

Prezes (—) J. Sibilski.

Sekretarz (—) T. Jankowski.

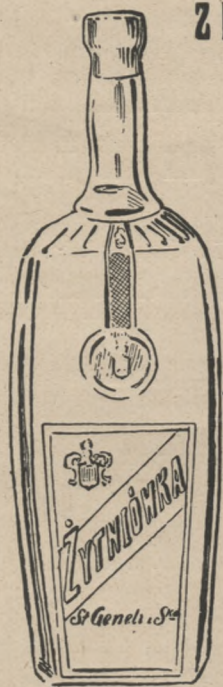
JESZCZE JEDEN RADCA IZBY PRZEMYSŁOWO-HANDLOWEJ Z POŚRÓD RESTAURATORÓW.

Do kilku wybranych już poprzednio radców Izby Przemysłowo-Handlowej przedstawiciele zawodu restauratorskiego dochodzi obecnie jeszcze p. Władysław Jaworski, prezes Związku restauratorów na Śląsku Cieszyńskim, który został wybrany na radcę Izby Przemysłowo-Handlowej w Bielsku (Ciesz.).

Fakt ten jest nadzwyczaj pocieszający dla całego zawodu restauratorskiego, który uzyskawszy dla szeregu swych przedstawicieli mandaty do Izby Przemysłowo-Handlowej, będzie mógł tem silniej stanąć w obronie swych interesów.

P. prezesowi Jaworskiemu redakcja naszego pisma przesyła wyrazy gratulacji z okazji jego wyboru na radcę Izby.

PANOM RESTAURATOROM POLECAMY
ZNAKOMITE WINA I WÓDKI
GENELEGÓ



SPECJALNOŚĆ WIŚNIOWA SŁODKA

O czym trzeba pamiętać?

Choć spóźniona w tym roku, ciepła pora roku lada dzień nastanie i w Polsce. Jedną z większych trosk właścicieli restauracji podczas lata jest należyte przechowywanie artykułów żywnościowych. Zagranica już dawno tę sprawę rozwiązała przez instalowanie w restauracjach elektrycznych urządzeń chłodniczych, które doszły pod względem technicznym do takiej doskonałości, że zapewniają automatyczne działanie, przy minimalnym koszcie prądu.

Idąc z postępem, niektóre restauracje w Polsce również zdobyły się na zainstalowanie automatycznych chłodzi, jednak w porównaniu z państwami zachodnimi, Polska pod tym względem znajduje się na szarym końcu, nawet w porównaniu ze znacznie mniejszymi państwami, jak np. Czechosłowacją.

Jednak i u nas modernizacja urządzeń technicznych w restauracjach musi w najbliższym czasie nastąpić.

Interesujących się sprawą chłodzi automatycznych odsyłamy do artykułu p. t. „Straty, których można łatwo uniknąć”, zamieszczonym w niniejszym n-rze naszego pisma, na str. 4-ej.

WYSTAWA PIWOWARSKO-SŁODOWNICZA

odbędzie się w dniach 3.VIII — 15.X r. b. w Brnie (Czechosłowacja).

PODATEK OD OBROTU.

W myśl art. 81 ustawy o państwowym podatku przemysłowym z d. 15 lipca 1925 r. do d. 15 maja r. b. winna być uiszczona różnica pomiędzy kwotą wymierzonego podatku od obrotu za rok 1928 a ustawowymi zaliczkami, przepisane za tenże rok.

Biorąc na uwagę, że w maju r. b. przypada nie tylko termin płatności kwot podatku, o których mowa wyżej, lecz również i zaliczki na podatek przemysłowy od obrotu za 1 kwartał 1929 r. (art. 56 ustawy), co — w związku z terminem płatności do d. 1 maja r. b. także i połowy państwowego podatku dochodowego od wykazanego w zeznaniach dochodu (art. 87 ustawy o państwowym podatku dochodowym) — może wywołać pewne trudności płatnicze ministr. skarbu odroczyło termin płatności zaliczki na podatek przemysłowy od obrotu za 1 kwartał 1929 r. do d. 15 czerwca 1929 r. włącznie. Do wyznaczonego wyżej terminu niema zastosowania 14-dniowy termin ulgowy.

Niedotrzymanie powyższego terminu pociągnie za sobą natychmiastowe przymusowe pobranie zalegających kwot wraz z karami za zwłokę, licząc od ustawowego terminu płatności, oraz z ewentualnymi kosztami egzekucyjnymi.

MEMORJAŁ WARSZ. IZBY PRZEM.-HANDLOWEJ W SPRAWIE ULG PODATKOWYCH.

Zarząd Warsz. Izby przem.-handlowej złożył premierowi rządu memorjał w sprawie zarządzeń, które mogłyby się przyczynić do pewnego odprężenia obecnej ciężkiej sytuacji. Po zobrazowaniu obecnej sytuacji i stwierdzeniu, że urzędy skarbowe nie stosują żadnych ulg, zarząd Izby wysuwa następujące postulaty:

1) Wydanie polecenia izbom oraz urzędowi skarbowym, by w ciągu kilku tygodni rozpatrzone wszystkie odwołania w podatku obrotowym i dochodowym.

2) rozłożenie na raty bez pobierania odsetek, różnicy między sumą wymiaru podatku obrotowego za rok 1928 i wpłaconymi dotychczas zaliczkami;

3) upoważnienie naczelników urzędów skarbowych do rozkładania na raty, bez pobierania odsetek zaległości podatkowych za okres ostatnich 6 miesięcy, a prezesów Izb Skarbowych do takich odroczeń do końca roku budżetowego;

4) upoważnienie komisji szacunkowych do przyznawania ulgowej 1 procentowej stawki podatku obrotowego hurtownikom nieprowadzącym ksiąg handlowych.

Z MONOPOLU SPIRYTUSOWEGO.

W okresie od października 1928 do lutego r. b., czyli za 5 miesięcy drugiego półrocza roku budżetowego 1928/29 ogólne dochody państwowego monopolu spirytusowego wyniosły 267.929.000 zł. wydatki ogółem 265.658.000 zł. Z ogólnej pozycji wydatków przypada na: wpłaty do skarbu państwa 203.000.000 zł., przekazy dla gorzelni, rektyfikacji, dostawców i t. d. 41.203.000 zł., utrzymanie dyrekcji 1.455.000 zł. Pozostałość kasowa na dzień 28 lutego r. b. wynosiła 7.734.000 złotych.

W SPRAWIE WYMIARU POD. OBROTOWEGO ZA 1928 R.

Według notatek prasowych i kursujących wśród osób zainteresowanych wiadomości, władze Skarbowe, powołując się na zwiększenie obrotów towarów, wykazywanych w statystykach oficjalnych oraz rzekomo również przez przedsiębiorstwa handlowe, prowadzące księgi, zarządzić miały jakoby podniesienie proporcjonalnie do zwyczajki statystycznej — wymiaru podatku obrotowego za ubiegły rok w granicach od 25 — 50% — zależnie od branży.

Jak się obecnie okazuje, zarządzenie takie przez ministra skarbu wydane nie zostało.

Wszakże jest rzeczą możliwą i prawdopodobną, że wskazówki tego rodzaju ustalane były na zjazdach naczelników urzędów skarbowych w poszczególnych izbach skarbowych.

W każdym razie, gdyby nawet tak było, to dostateczną broń przeciw takiemu systemowi wymiarów podatkowych powinien stanowić ostatni, naprawdę doniosły, okólnik ministerstwa skarbu, datowany 25 ub. m. L. D. V. 1546/4/29 treści następującej:

„Przy wymiarach podatku przemysłowego od obrotu zdarzają się wypadki, że organa wymiarowe podwyższają znacznie w porównaniu z rokiem ubiegłym obroty przedsiębiorstw nieprowadzących prawidłowych ksiąg handlowych, często być może nawet i słusznie, lecz bez należytego uzasadnienia.

„Tego rodzaju postępowanie, wywołując narzekanie płatników, utrudnia w znacznym stopniu załatwianie odwołań i skarg do najwyższego trybunału administracyjnego.

„Mając powyższe okoliczności na uwadze, polecam, aby na przyszłość wszelkie znaczniejsze zmiany (zarówno zwyczajki i zniżki) w porównaniu z wymiarami za rok poprzedni w sumach obrotu, ustalanego dla przedsiębiorstw nieprowadzących prawidłowych ksiąg handlowych, były należycie uzasadniane w każdym poszczególnym wypadku.

„O powyższem zarządzeniu należy zawiadomić władze podatkowe I instancji“.

Okólnik powyższy polecamy uwadze naszych czytelników.

Smak i aromat!

KONIAKI

„Rektyfikacji Warszawskiej“

Czy nie za dużo Włochów?

Na jesieni ub. roku Min. Spr. Wewn. w trosce o niewywożenie pieniędzy z kraju wydało zakaz przyjazdu do Polski obcokrajowców artystów kabaretowych, dancingowych, muzyków i t. p. Zyskały na tem, oczywiście nasze rodzime talenty, mogące, dzięki temu zarządzeniu utrzymać, względnie podnieść poziom swych zarobków; czy podniósł się jednak poziom artystyczny wszelkiego rodzaju atrakcji, widowisk i produkcji muzycznych? Nie obrazimy chyba naszych artystów, gdy będziemy twierdzić, że stało się wprost przeciwnie. I to jest zupełnie naturalne, gdyż na zasadach wzajemności nasi nie mogą występować zagranicą, wskutek czego nie mają możliwości uczyć się i czerpać ze wzorów zagranicznych, a zgodzimy się chyba, że na zachodzie sztuka ta stoi znacznie wyżej.

W ostatnich czasach jednak zauważyć się daje nowy objaw, który wywołuje zaniepokojenie wśród zainteresowanych.

Oto do Polski zjeżdżają cudzoziemcy, bądź na pewien czas, bądź na stałe, i wciskają się na tereny, na których pracowaliśmy ciężko na swoje utrzymanie, i odbierają w ten sposób chleb na naszej własnej ziemi.

A czy można mieć wątpliwości, że ten cudzoziemiec będzie swoje zarobki wysyłał i lokował w swojej ojczyźnie? Wszak i my postępowalibyśmy w ten sam sposób!

Stworzyła się śmieszna wprost sytuacja: do Polski nie może przyjechać jakiś rumun czy węgier, aby grać przez miesiąc, jako solista, w jakiejś orkiestrze kawiarnianej, bo... zarobi 1500 zł., z których, dajmy na to, zaoszczędzi 500 zł. i wywiezie zagranicę; ale za to każdy bez ograniczenia dzisiaj może przekazywać do zagranicznych banków tysiące dolarów czy innej waluty, lub wyjechać zagranicę i osobiście wywieźć pieniądze, ile tylko ma.

Ale gdy w stolicy egzystuje już jedna wielka kawiarnia, będąca własnością Włochów, a świeżo otworzono na Nowym Świecie i Marszałkowskiej 2 cukiernie włoskie (podobno trzecia ma być otworzona w okolicy Nalewek), to czyż nie są to objawy niepokojące? Czy w obecnej chwili rząd nie powinien otoczyć opieką rodzimego przemysłu kawiarniano-cukierniczego, który przechodzi, w związku z naszą sytuacją gospodarczą, kryzys narówni z innymi branżami?

Nasi kawiarze i cukiernicy nie pojadą otwierać interesów do Rzymu, Neapolu, czy Medjolanu; ale nie dlatego, aby nie potrafili poprowadzić tam zakładów pod względem fachowym, lecz dla braku kapitałów.

Jeżeli się zatem nie pozwala na przyjazd do Polski cudzoziemcowi artyście kabaretowemu lub muzykowi kawiarnianemu, który może wywieźć zagranicę kilkadziesiąt lub nawet paręset dolarów, to nie można jednocześnie otwierać granicy na oścież dla tych cudzoziemców, którzy nie stwarzają tutaj nowych gałęzi przemysłu lub handlu, pracując z pożytkiem dla naszego kraju, lecz pogłębiają tylko kryzys, dając się dotkliwie odczuwać naszym kupcom i przemysłowcom w branży kawiarniano-cukierniczej. F. K.

ZMIANA WŁAŚCICIELA „UNJI“.

Restauracja „Unja“, przy ul. Moniuszki 12, zmieniła właścicieli, przechodząc w ręce spółki żydowskich pracowników gastronomicznych i kelnerów.

KONTROLA NAD WKŁADAMI BANKOWYMI.

Minist. skarbu nakazało urzędowi skarbowym podatników i opłat zaniechać sporządzania wyciągów z rachunków bieżących, oszczędnościowych i lokacyjnych (wkładów) w bankach. Sporządzanie tych wyciągów przez biura informacyjne przy urzędach skarbowych było przewidziane w instrukcji dla tych biur informacyjnych z dnia 22 grudnia 1927 r.

OD ZARZĄDU BARU „KOKOS“

w Warszawie, Nowy Świat 43, otrzymaliśmy z prośbą o zamieszczenie w najbliższym nr-ze naszego pisma następujący komunikat:

W miesiącu bieżącym osoby najwidoczniej w tem zainteresowane rozsiewają po Warszawie pogłoski, jakoby bar „Kokos“ zbankrutował i znajduje się w stanie likwidacji, przytaczając na potwierdzenie tych pogłosek fakty, że filja nasza „Kokos 2“ przy Nowym Świecie 61, została przez nas sprzedana, zaś bar przy N.-Świecie 43 zamknięty i nawet szyld zdjęty.

Otóż oświadczamy, że po sprzedaniu naszej filji, postanowiliśmy zreorganizować interes macierzysty i w tym celu przyjęliśmy 2-ch wspólników w osobach pp. Aleksandra Mieszkowskiego, b. naszego wspólnika, współwłaściciela „Baru Zamkowego“ oraz Teodora Szweryna, a pozbawiliśmy przeprowadzamy całkowitą zmianę personelu pracowników i gruntowny remont całego lokalu.

O dniu otwarcia, po remoncie, baru „Kokos“, co nastąpi około 1 maja, nastąpią ogłoszenia w pismach stołecznych.

Zarząd baru „KOKOS“.

Sprzedam RESTAURACJĘ w Skierniewicach

LUB PRZYJMĘ SPÓLNIKA KUCHARZA Z KAPITAŁEM
do 8 tysięcy zł.

WIADOMOŚĆ: SKIERNIEWICE, UL. RYNEK Nr. 3

HOTEL i RESTAURACJA

wraz domem zajezdnym, koncesją na wyszynk, autem osobowym, mieszkaniem i t. p. do objęcia natychmiast w mieście powiat. na Wołyńiu.

Roman Boboli, Kostopol, woj. Wołyńskie.

Obejmując większy interes, oddam od zaraz
W DZIERŻAWĘ RESTAURACJĘ

„LEŚNICZÓWKA“

wraz z mieszkaniem prywatnym, garażem, stajnią, wozownią i kwiatowym ogrodem,

ZA CENĘ 6000 zł. ROCZNIE

WIADOMOŚĆ NA MIEJSCU:
Belwederska 9, J. Zakrzewski.

OD ADMINISTRACJI.

Prosimy o wniesienie zaległej prenumeraty za kwartał ubiegły oraz o wpłacenie prenumeraty za kwartał 2-gi.

Prenumerata wynosi wraz z przesyłką pocztową: kwartalnie — 4 zł., półrocznie — 8 zł. i rocznie — 16 zł.

Należność za prenumeratę prosimy wpłacać do P. K. O. na konto Nr. 9389.

TOW. AKC.

FR. KARPIŃSKI

ODDZIAŁ WÓD MINERALNYCH TEL. 203.06

po le ca

WODY MINERALNE SZTUCZNE

LEMONIADY OWOCOWE

**OR-SI
ALKE**

NATURALNĄ MUSUJĄCĄ ORANŻADĘ
O SMAKU ŚWIEŻYCH POMARAŃCZ
NAJSMACZNIEJSZĄ STOŁOWĄ WODĘ
MINERALNĄ, UŁATW. TRAWIENIE.

POLECAMY

W.W.P.P. RESTAURATOROM

STARKE

KRUPNIK

LANGNERA.



LIKIERY

B O L

S
WÓDKI

BACZNOŚĆ P.P. RESTAURATORZY!

Ostatnie „przeboje” w likierach:

MAJESTIC

TRIPLE SEC

CURAÇAO ORANGE

CACAO CHOUA

MARASCHINO

LIQUEUR de VANILLE

Produkcji firmy

HABERBUSCH & SCHIELE

Spółka Akcyjna

Od 80 lat istniejący
w całej Polsce znany

BROWAR OKOCIMSKI

p o l e c a

swoje znane z dobroci piwa

nagrodzone na Wystawie Spożywczo-Hygienicznej w Warszawie
najwyższą nagrodą **Dyplomem Honorowym** Min. Przemysłu i Handlu

MARCOWE PORTER EKSPORTOWE

REPREZENTACJA BROWARU OKOCIMSKIEGO

E. DAVISON

Warszawa, Grzybowska 75, Tel. 122-48.

ARCYKSIĄŻĘCY BROWAR W ŻYWCU



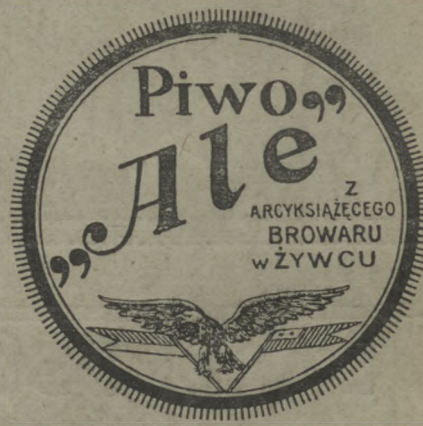
„PORTER“

ROK ZAŁOŻENIA 1856

poleca swoje wyroby:

„ZDRÓJ ŻYWIECKI” - MARCOWE

Specjalność:



„ALE“

GLÓWNIJSZE REPREZENTACJE: M. Lorenc, Warszawa — Krochmalna 85; Arcyksiążęcy Browar w Żywc, Reprezentacja
Poznań — Głogowska 106, Arcyksiążęcy Browar Żywiec, Reprezentacja Kraków — Zbożowa; „Zdrój Żywiecki”, Lwów —
Kościuszki 24; Ignacy Piwowarczyk, Lublin — Krakowskie Przedmieście 48; Józef Liedke, Katowice — Marjacka 37
Stanisław Karpowicz, Zakopane.