

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODY RESTAURACYJNEGO I HOTELARSKIEGO**

ZNAWCY I SMAKOSZE PIJĄ

niedoścignione w swej jakości piwa:

JASNE WYBOROWE — MONACHIJSKIE — BAWARSKIE — CIEMNE SŁODKIE

Browar i Fabryka Kwasu Węglowego

Sukcesorów **K. ANSTADTA** Spółka Akcyjna

Łódź, Pomorska Nr. 34

Rok dziewiąty
Numer XI—XII

Adres Redakcji i Administracji:
Hoża 39 m. 9. Telefon 8-83-84.

WARSZAWA
Listopad
Grudzień 1932

CENA NINIEJSZEGO EGZEMPLARZA 3 zł.

DO NASZYCH CZYTELNIKÓW!

Ze względu na obfitość materiału sprawozdawczego z uroczystości jubileuszowych i zjazdu Centrali, oraz wskutek przesunięcia terminu rocznego zebrania Stowarzyszenia warszawskiego, zmuszeni byliśmy opóźnić wydanie n-ru listopadowego i połączyć go z n-rem grudniowym, który oddajemy do rąk naszych Czytelników wcześniej, z uwagi na nadchodzące święta.

REDAKCJA



PIWA PORTER
WÓDKI, LIKIERY
LEMONIADY
COGNAC "MARTEAU"
HABERBUSCH & SCHIELE S. A.
WARSZAWA



HULSTKAMP

Warszawa, Rakowiecka 29, Tel. 8-29-04

LIKIERY — WÓDKI — KONIAKI

REKTYFIKACJA WARSZAWSKA

POLECA ZNANE OD WIELU LAT: WÓDKI • LIKIERY • WINA OWOCOWE I MIODY.

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.

PODZIĘKOWANIE PANA PREZYDENTA RZECZYPOSPOLITEJ

Warszawa, dn. 16 listopada 1932 r.

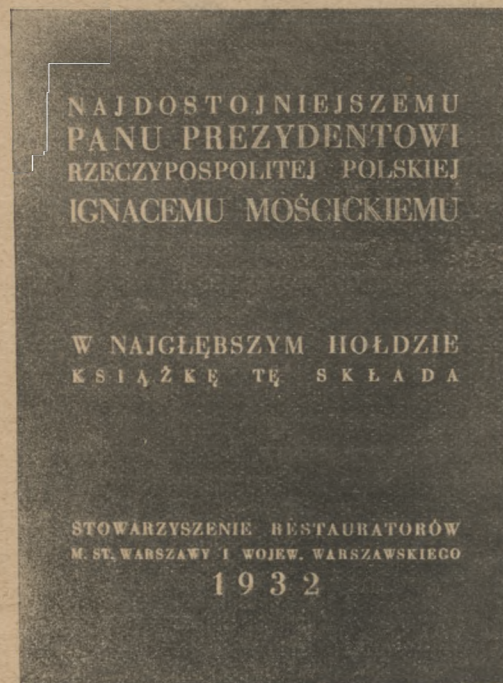
KANCELARJA CYWILNA
PREZYDENTA RZECZYPOSPOLITEJ
Nr. 19312/32

Do

Stowarzyszenia Zawodowego
Właścicieli Zakładów Restauracyjnych
w miejscu

Kancelarja Cywilna z polecenia
Pana Prezydenta Rzeczypospolitej
przesyła podziękowanie za pięknie
wydany Album Jubileuszowy Stowa-
rzyszenia, który został doręczony
Panu Prezydentowi.

za Szefa Kancelarji Cywilnej
(—) Dr. Skowroński



Fotografia okładki albumu jubileuszowego, ofia-
rowanego Panu Prezydentowi Rzeczypospolitej

*Warszawskiemu Stowarzyszeniu Restauratorów
przez Delegację, oświadczającą
swoje serdeczne wierności dla Stowarzyszenia
Katolickiego i jego sędziów
2. obywatela serca pasterskiego Władysława
Wierzbickiego*

*Warszawa dnia 7 września 1932 r.
+ Aleksander Harwynski
Aleksander Harwynski*

Obchód jubileuszowy 25-lecia Stowarzyszenia Restauratorów w Warszawie

Wielki dzień w życiu naszego Stowarzyszenia — jubileusz ćwierćwiecza jego istnienia — pozwolił nam zadokumentować wobec samych siebie, władz państwowych i społeczeństwa, że istniejemy, że trwamy na obranym przez nas posterunku z wiarą w celowość i pożyteczność naszej pracy.

25 lat działalności naszego Stowarzyszenia — to lata szarej, mrówczej pracy, pozbawionej wszelkich błyskotliwych efektów, lecz pożytecznej, głęboko pojętej i prowadzonej nietylko dla poprawy doli niedocenionej przez ogół gałęzi przemysłu polskiego, ale i dla podniesienia i uszlachetnienia ludzi, wykonujących zawód restauratora w Polsce.

Skromni ludzie prowadzący tę pracę nie mieli kronikarzy, którzyby notowali ich myśli i czyny. Zresztą, ten lub ów ich czyn w oderwaniu nie nadawał się do przekazywania go pamięci potomności, gdyż członkowie naszego zrzeszenia — to ludzie ciężkiej, wyczerpującej siły fizycznej i nerwy, codziennej pracy zawodowej, chodzi tu więc o poczynania i wysiłki, podejmowane wśród trosk, umęczenia i kłopotów każdego dnia. Lecz te codzienne wysiłki, związane w całość łańcuchem przewijającego się przez nie instynktu zbiorowego i ożywione dobrą wolą i poważnie pojętym obowiązkiem, tworzą czyn społeczny, który godzien jest wspomnienia i przekazania go następnym pokoleniom.

Święto nasze, które obchodziliśmy tak uroczystie, miało uplastyczyć ogółowi historię tego czynu zbiorowego. Miało ono być przeglądem naszych sił i ilustracją dorobku moralnego i organizacyjnego. Przebieg obchodu jubileuszowego wypadł nader okazale, dzięki wyteżonej pracy organizatorów naszego święta, którzy potrafili przygotować i opracować należycie w najdrobniejszych szczegółach bogaty program obchodu. Osiągnął on dzięki temu w zupełności swój cel.

Odtwórzmy zatem pokrótce w chronologicznym porządku najważniejsze fragmenty obchodu, który winien upamiętnić w naszych sercach dorobek 25-ciolecia zorganizowanej pracy restauratorów warszawskich.

W przeddzień właściwej uroczystości, t. j. w dniu 6 listopada r. b. członkowie zarządu Stowarzyszenia witali wieczorem na Dworcu Głównym zjeżdżających z prowincji delegatów pokrewnych organizacji. Przybyły większe delegacje z: Łodzi, Krakowa, Torunia, Bydgoszczy, Wilna, a z Poznania prez. Antoniewicz.

Rankiem następnego dnia witano na Dworcu Głównym przybyłą na nasz jubileusz delegację restauratorów z Czechosłowacji, w skład której wchodziła p. p.:

Vojtěch Adam, prezes centr. restauratorów w Czechosłowacji, Frantisek Petrovický, poseł na sejm, gen. sekretarz centr. zw. restauratorów w Czechosłowacji, Josef Sture, prezes zw. restauratorów „Hostimil“ w Czechosłowacji, Alois Sigl, prezes zw. restauratorów w okręgu izby przemysłowej w Pradze, Josef Simunek, prezes stow. restauratorów m. st. Pragi z synem, dr. Blaha, sekretarz stow. restauratorów m. st. Pragi, Vaclav Kohout, prezes zw. restauratorów w okręgu izby przem.-handlowej w Czesk. Budziejowicach, Emil Machacek, restaurator w Czesk. Budziejowicach, Emanuel Beldengrün, czł. zarządu zw. restauratorów na Śląsku z Czeskiego Cieszyna, oraz p. Obřada z Pragi. Razem 11 osób. Gości czechosłowackich przewieziono samochodami do Hotelu Europejskiego, gdzie przygotowane były pokoje dla wszystkich przyjezdnych uczestników obchodu jubileuszowego.

O godzinie 9 rano goście czechosłowaccy złożyli oficjalną wizytę w Stowarzyszeniu Restauratorów w Warszawie. Po krótkim pobycie w lokalu

Stowarzyszenia, wszyscy uczestnicy obchodu udali się na nabożeństwo do Katedry św. Jana. Uroczyste nabożeństwo, odprawione przez ks. prałata K. Niemirę, zgromadziło liczne grono członków na czele z grupą zarządu i pocztę sztandarową, zaproszonych gości, przedstawicieli władz państwowych i samorządowych, pokrewnych organizacji i t. d.

Do podniesienia nastroju przyczyniły się piękne pieśni religijne w wykonaniu p. St. Jędrzejczaka, sekretarza Stowarzyszenia. Po nabożeństwie ks. prałat Niemira zwrócił się do zebranych z serdecznym przemówieniem, w którym podkreślił doniosłość istnienia organizacji zawodowej w dobie cięższego ze znanych w historii kryzysów i życzył Stowarzyszeniu dalszego rozkwitu, a nadewszystko wiary w zwycięskie przetrwanie obecnych ciężkich chwil.

Po ukończeniu nabożeństwa uformował się pochód ze sztandarem Stowarzyszenia na czele. Udano

pejskim, zaś o godz. 16-tej rozpoczęła się w sali Klubu Urzędników Państwowych przy ul. Nowy Świat 67 uroczysta akademja jubileuszowa.

Otwarcia akademji dokonał prezes Wróblewski, zapraszając do prezydium następujące osoby: senatora J. Rogowicza, posła E. Idzikowskiego, radcę Min. Skarbu Kasprzyskiego, radcę Min. Przemysłu i Handlu Woynicz-Sianożęckiego, p. Wł. Grabowskiego, redaktora S. Garzdeckiego oraz reprezentantów delegacji czechosłowackiej w osobach prezesa V. Adama i posła T. Petrovicky'ego.

Prezes Wróblewski zwrócił się do zebranych z następującym przemówieniem:

Dostojni goście, koleżanki i koledzy!

Otwierając uroczystą akademję jubileuszową z okazji 25-ciolecia istnienia Stowarzyszenia Restauratorów m. st. Warszawy i województwa warszawskiego, mam zaszczyt przedewszystkiem podziękować przedstawicielom rządu, sejmu i senatu, instytucji i organizacji społecznych, przemysłowo-

Na powitanie Nowego Roku

Przed rokiem, o tej samej porze, wstuchiwaaliśmy się z tajoną w sercu nadzieją w kroki NOWEGO ROKU, zadając sobie pytanie — jaki też będzie: czy aby po-myślniejszy od swego poprzednika? I składając najbliższymi życzenia przy wieczerzy wigilijnej, nadzieję tę wypowiadaliśmy głośno, wierząc, iż ziści się ona w Roku Nowym.

Mamy go już poza sobą — rok 1932. Żegnamy go bez żalu: nie był ani szczęśliwy, ani radosny. Towarzyszyły mu cięższe niż kiedykolwiek troski i niepowodzenia, rozpacz i tży tysięcy — milionów ludzi...

Przed nami niezapisana jeszcze karta roku 1933. Jakim się okaże? Czy również zawiedzie nasze nadzieje, jak poprzedni? Czy też znaczyć będzie swój bieg szlakiem powikłań i trudności i dopełni w ten sposób dzieła zniszczenia, dokonywanego obecnie? Czy może stanie się wyczekiwana z tęsknotą jutrzeńką lepszych dni, jaśniejszego JUTRA, jakże gorąco upragnionego!...

Jakimkolwiek będzie — ufne spojrzeniem patrzymy w przyszłość! Ufajmy, iż Rok Nowy spełni wreszcie nadzieje, w nim pokładane.

Niechże wiara ta Was nie zawiedzie, kochani Czytelnicy! Obok tradycyjnego „WESOŁYCH ŚWIĄT“ życzy Wam tego z całego serca

REDAKCJA.

się do grobu Nieznanego Żołnierza, gdzie złożono dwa wieńce: jeden od Stowarzyszenia, drugi zaś od delegacji czechosłowackiej. Po złożeniu wieńców odbyła się wspólna fotografia.

W południe tegoż dnia delegacja zarządu Stowarzyszenia oraz grono gości przyjęte było na ratuszu przez prezydenta m. st. Warszawy inż. Z. Słomińskiego, do którego w serdecznych słowach przemówił prez. Wróblewski, podkreślając iż w dniu tak dla nas uroczystym zwracamy się przede wszystkim do Gospodarza Miasta, jako najpierwszego i najbliższego opiekuna naszego zawodu. W odpowiedzi prezydent Słomiński zapewnił delegację o swej życzliwości dla naszego zawodu i wyraził życzenia dalszego świetnego rozwoju Stowarzyszenia. W zakończeniu odbyła się wspólna fotografia.

O godz. 14-tej zarząd Stowarzyszenia podejmował gości skromnym śniadaniem w Hotelu Euro-

handlowych, cechów oraz prasy, którzy raczyli łaskawie przyjąć nasze zaproszenie i wziąć udział w obchodzie jubileuszu naszej organizacji.

Przeżywamy ciężkie czasy, i to czasy specjalnie ciężkie dla naszego zawodu, który znaczy ostatnie zwłaszcza dwa lata szeregiem likwidacji starych, zastużonych placówek przemysłu restauracyjnego, a nawet samobójstwami wskutek trudności pieniężnych.

Jeżeli jednak zdecydowaliśmy się, po szeregu poważnych narad w łonie zarządu Stowarzyszenia, wystąpić z publicznym obchodem jubileuszu, to postąpiliśmy tak, kierowani nieodpartą chęcią zadokumentowania wobec rządu i społeczeństwa, że mimo wszystko jesteśmy, trwamy i mamy zdecydowaną wolę przetrwania obecnej konjunktury wraz z innymi gałęziami przemysłu i handlu w Polsce.

Przemysł restauracyjny w stolicy — to powężna gałąź przemysłu, zatrudniająca w przeszło 200-tu

zakładach kilka tysięcy pracowników, obarczona największą ilością i najwyższymi stawkami opłat i podatków skarbowych i komunalnych. To poważny odbiorca wyrobów monopolu spirytusowego i tytoniowego. To poważny klient Kasy Chorych, ZUPU i innych instytucji socjalnych. To, na koniec, poważny odbiorca wszelkiego rodzaju artykułów spożywczych, trunków i napojów. Przeciętny zakład restauracyjny — to mała fabryka, pracująca jak rok długi na dwie zmiany, a i dziś nawet, przy ostrym kryzysie i redukcjach personelu, mamy jeszcze w stolicy zakłady, zatrudniające po 100 i więcej osób.

Zajmując zatem poważny odcinek w życiu gospodarczym stolicy, mamy prawo do poważnej opieki zarówno ze strony rządu, jak i miasta.

Nie będę tutaj mówić o historii naszego Stowarzyszenia, gdyż będzie to treścią specjalnego re-

feratu redaktora naszego pisma zawodowego, p. Garzteckiego. Ja natomiast pragnę się ograniczyć do podkreślenia, że organizacja nasza przeżywała na przestrzeni ćwierci wieku różne okresy w swym życiu: były lata rozwoju, były również lata upadku — tak jak to bywa w życiu placówek przemysłowych lub handlowych. Jednak w miarę sił, czasu i zdolności, kolejne zarządy czyniły co mogły, aby organizację rozwijać, względnie utrzymać.

A nie trzeba zapominać, że wszyscy ci ludzie, co zasiadali w zarządach, byli przecież właścicielami zakładów restauracyjnych i pełnili honorowo ciężkie i absorbujące obowiązki, pracując w organizacji zawodowej nieraz z uszczerbkiem dla własnej kieszeni i narażając się niejednokrotnie na różne przykrości.

To też czuję się w obowiązku w imieniu naszego Stowarzyszenia wspomnieć z wyrazami czci o wszystkich zmarłych założycielach, prezesach, członkach zarządów i komisji rewizyjnych, oraz o wszystkich zmarłych członkach naszego Stowarzyszenia, których pamięć raczą łaskawi państwo uczcić przez powstanie — (zebrani powstają) — a dalej, wyrazić serdeczną wdzięczność wszystkim żyjącym pracownikom na niwie naszej pracy organizacyjnej, dalej moim poprzednikom na stanowisku prezesa, i członków obecnego zarządu, których cenna współpraca i pomoc ułatwia mi sprawowanie trudnego i odpowiedzialnego mandatu prezesa Stowarzyszenia.

Kończąc moje przemówienie, muszę jeszcze zaznaczyć, że organizację naszą w jej pracach zawodowych ożywiał zawsze duch chrześcijański i patriotyczny. Ten duch ożywiał nas, pielęgnowany w skrytości naszych serc w latach niewoli, ten sam duch uzewnętrzniał się już otwarcie po odzyskaniu niepodległości. Czujemy się przede wszystkim obywatelami Polski, a potem dopiero zawodowcami, i wszystkie nasze sprawy rozstrząsamy przez pryzmat dobra Najjaśniejszej Rzeczypospolitej.

Niech mi zatem wolno będzie zakończyć moje przemówienie wyrażeniem najgłębszego holdu przedstawicielowi Majestatu Rzeczypospolitej, na cześć którego proszę wszystkich zebranych o wzniesienie okrzyku:

Niech żyje Pan. Prezydent Rzeczypospolitej, Ignacy Mościcki!



Następny mówca redaktor Garztecki w dłuższym referacie zobrazował dzieje organizacji na przestrzeni ćwierćwiecza jej istnienia, analizując na wstępie warunki polityczne i ekonomiczne, wśród których rozpoczęła swój żywot organizacja zawodowa w Warszawie, a następnie przypominając poszczególne, godne podkreślenia, fragmenty rozwoju organizacji i ważniejsze etapy w jej życiu.

Jako trzeci z kolei zabrał głos sen. Rogowicz, wyjaśniając w dłuższym przemówieniu znaczenie, jakie posiada w obecnym układzie sił społecznych stan średni. Dzień jubileuszu Stowarzyszenia — podnosił mówca — jest uroczystym świętem nie tylko ludzi naszego zawodu, lecz całego stanu średniego, w którym restauratorzy stanowią jedną z najbardziej ruchliwych grup, niedocenianą jednak, niestety, przez szerszy ogół. Światowy kryzys i obecna powszechna walka ustrojowa wysuwają stan średni na miejsce czołowe w narodzie, jako ostoję ładu, porządku i umiarkowania. Zdrowy ustrój społeczny winien, zdaniem mówcy, opierać się jaknajśzerzej na stanie średnim.

Wreszcie sekretarz St. Jędrzejczak scharakteryzował społeczne znaczenie sztuki kulinarnej, uzasadniając swe wywody cytatami z dzieł Heraklita, Freuda, prof. Miecznikowa i in.

W zakończeniu odbyły się efektowne popisy wokalno-taneczne, zorganizowane przez p. Janusza

Srebrzyckiego, w których udział wzięli pp.: Antoszówna, Zofja Dębowska, Boroński, Skonieczny, Woycieszko i zespół girls'ów.

O godz. 8-ej wieczorem zarząd Stowarzyszenia podejmował zaproszonych gości i członków Stow. bankietem w salonach Polonia-Palace Hotel. Bankiet zgromadził ponad 200 osób, a wśród obecnych m. in. byli pp.: poseł Czechosłowacji min. Girsza, sen. Rogowicz, radca Min. (Przemysłu i Handlu) Woynicz-Sianożęcki, redaktorzy pism stołecznych, przedstawiciele firm: Habermusch i Schiele, Browar Okocimski, Polski Przemysł Wódczany, S. Geneli, Louis de Bary, F. Bernhard, L. N. Szustow, Z. Jarocki, Fabryka Wódek hr. Tarnowskiego i t. d. Przybyła również na bankiet delegacja restauratorów z Czechosłowacji, delegacje zrzeszeń prowincjonalnych oraz liczni członkowie Stowarzyszenia wraz z żonami. Biesiada w miłym nastroju przeciągnęła się do późna w nocy, przeplatana niezliczonymi toastami i przemówieniami, w których mówcy dawali wyraz swym uczuciom wobec naszej korporacji zawodowej i życzyli jej dalszego rozkwitu.

Liczne toasty rozpoczął prezes Wróblewski następującym przemówieniem na cześć gości:

DOSTOJNY PANIE MINISTRZE, WIELCE SZANOWNI PANOWIE PRZEDSTAWICIELE RZĄDU, PRASY, PRZEMYSŁU I HANDLU ORAZ DRODZY KOLEDZY I KOLEŻANKI!



Jeżeli ośmieliliśmy się trudzić Was i prosić o zaszczytowanie swoją obecnością naszego skromnego przyjęcia, to — wierząc mi — zrobiliśmy to z potrzeby serca, gdyż w dzień naszego święta chcieliśmy widzieć wokół siebie tych, kogo uważamy za przyjaciół naszej organizacji, za drogich naszemu sercu kolegów i wogóle wszystkich, z którymi w ten lub inny sposób związani jesteśmy węzłami sympatii, szacunku i przyjaźni.

Nie mogę powstrzymać się, aby nie wyrazić szczególnej radości, że biesiadę naszą zaszczycił przedstawiciel zaprzyjaźnionej Rzeczypospolitej Czechosłowackiej, p. Minister Girsy oraz że widzimy wśród nas naszych kolegów z Czechosłowacji, co jest dowodem, że stosunki, zadziergnięte w 1927 i 1930 r. między restauratorstwem polskim i czechosłowackim, coraz silniej się zacieśniają.

Z powodu obecnego kryzysu obchód jubileuszowy z natury rzeczy musi zamknąć się w ramach

wszystkich tutaj zgromadzonych uczestników naszej skromnej biesiady, a naszych miłych gości! Niech nam żyją!

W imieniu delegacji Czechosłowacji przemówił generalny sekretarz poseł Petrovicky, który przypomniał wizyty polskich restauratorów w Pradze w 1927 i 1930 r., podkreślił rozwój przyjacielskich stosunków między Polską i Czechosłowacją oraz dążenia do ekonomicznej współpracy obu państw i podziękował min. Girsie, który z takim powodzeniem pracuje nad ich politycznym i gospodarczym zbliżeniem. Po złożeniu przez mówcę życzeń naszemu Stowarzyszeniu, prezes V. Adam wręczył prezesowi Wróblewskiemu piękny upominek dla naszego Stowarzyszenia od organizacji zawodowych czechosłowackich w postaci brązowej statui Ś-go Wacława, będącej kopją pomnika mistrza Mysłbeka, stojącego w Pradze na placu Ś-go Wacława, przed gmachem muzeum.

Odczytano następnie szereg depesz i listów gratulacyjnych, nadesłanych do Stowarzyszenia przez organizacje polskie i zagraniczne w liczbie ponad 60. M. in. życzenia złożyły organizacje restauratorów w Londynie, Sztokholmie, Kopenhadze, Berlinie, Wiedniu, Tallinie, Madrycie i t. d. Z Polski nadeszło wiele depesz i listów od wielu stowarzyszeń restauratorów i od szeregu firm; m. in. nadesłali swe życzenia pp.: Bogusław Herse — prezes Rady Naczelnej Kupiectwa Polskiego i Henryk Koziełradzki — prezes Naczelnej Organizacji Polskiego Przemysłu Hotelowego.

Następnego dnia t. j. we wtorek 8 listopada, uczestnicy obchodu jubileuszowego zwiedzali przed południem urządzenia „Zjednoczonych Browarów Warszawskich p. f. Haberbusch i Schiele Sp. Akc.“ na zaproszenie firmy. Gościnni gospodarze w osobach pp.: prez. J. Patzera, dyr. H. Oppenheima i dyr. W. Czarkowskiego oprowadzali osobistie po poszczególnych działach zakładów, udzielając im wyczerpujących wyjaśnień. Specjalnem zainteresowaniem gości z Czechosłowacji cieszyły się na-

wskroś nowoczesne urządzenia techniczne browaru.

Po zwiedzeniu browaru Haberbusch i Schiele odbyła się wspólna fotografja na dziedzińcu, poczem goście przygotowanymi zawczasu samochodami i autocarami udali się na zaproszenie zarządu firmy „Polski Przemysł Wódczany“ do rozlewni wódek i likierów tej firmy przy ul. Dobrej, następnie zaś na ul. Żąbkowską, gdzie mieszczą się zakłady rektyfikacyjne. I tu goście mieli możność podziwiać urządzenia techniczne fabryki, utrzymane na bardzo wysokim poziomie, oraz kolosalne zbiorniki spirytusu, z których największy mieści w sobie półtora miliona litrów!

W południe specjalna delegacja złożona z pp.:



DELEGACJA U PREZYDENTA MIASTA.

Od lewej: B. Zakrzewski, Simunek jun., B. Stańczak, J. Jabłonowski, P. Obźda, E. Beldengrün, F. Petrovicky, J. Simunek, W. Wróblewski, J. Sturc, prezydent Z. Słomiński, red. St. Garztecki, E. Machacek, V. Adam, V. Kohout, S. Jędrzejczak, L. Rogiński, dr. Blaha, A. Sigl, W. Kneblewski.

najskromniejszych, to też proszę nam wybaczyć, że nie wystąpiliśmy okazalej i świetniej, tak jak tego wymagałaby obecność tutaj tak dostojnych gości.

Wzajemian za to przyjmujemy Was, mili goście i koledzy, sercem przepelnionem wdzięcznością i najszczerzszymi uczuciami, żeście raczyli wziąć udział w naszym srebrnym weselu.

Nie będę Was długo trudził, gdyż wielu z Was zwłaszcza przyjezdnych, chciałoby zapewne udać się wcześniej na spoczynek. Chciałbym tylko na zakończenie wyrazić życzenie, abyście z obchodu naszego jubileuszu odnieśli wrażenie, że byliście witani przez nas całym sercem, w myśl staropolskiego przysłowia: „Gość w dom — Bóg w dom“.

Wznoszę ten toast za zdrowie i pomyślność

sen. Rogowicza, prez. Wróblewskiego, sekr. Jędrzejczaka i gości czeskich udała się na Zamek Królewski, gdzie na ręce dyrektora kancelarii cywilnej złożyła hołd Panu Prezydentowi Rzeczypospolitej oraz wręczyła ozdobnie oprawiony egzemplarz albumu jubileuszowego z odpowiednią dedykacją dla Pana Prezydenta.

O godz. 14-ej zarząd „Polskiego Przemysłu Wódczanego“ podejmował uczestników obchodu śniadaniem w restauracji Hotelu Polonia, w którym uczestniczyło ponad 100 osób. Honory domu czynili pp.: dyr. inż. Czekański, dyr. Dobrowolski i dyr. Maciejewski, podejmując gości z prawdziwie staropolską gościnnością. Wygłoszono szereg toastów.

Po południu na zaproszenie dyr. Franciszka Moszkowicza goście wzięli udział w podwieczorku, wydanym na ich cześć przez „Adriję“. Najwytworniejszy lokal stolicy oraz piękne atrakcje muzyczno-taneczne wywarły na gościach niezapomniane wrażenie, a ujmująca serdeczność gospodarzy — dyr. Moszkowicza i dyr. Sterna — zjednała im szczerą sympatię biesiadników.

O godz. 19-ej goście byli podejmowani obiadem w Resursie Obywatelskiej przez zarząd firmy Haberbusch i Schiele, przy czym rolę gościnnych gospodarzy pełnili członkowie Rady i Zarządu firmy pp.: prez. Patzer, dyr. Jung, dyr. Oppenheim, dyr. Czarkowski, dyr. Bogusławski i inni. Po wygłoszeniu wielu toastów, goście czechosłowaccy odśpiewali chóralnie szereg pieśni, owacyjnie oklaskiwani przez zebranych.

* * *

W ostatnim dniu uroczystości jubileuszowych t. j. 9 listopada o godz. 10-ej rano rozpoczął swe obrady w lokalu Stowarzyszenia doroczny ogólny zjazd delegatów Centrali Stowarzyszeń. W tym samym czasie członkowie delegacji czechosłowackich oraz delegacji zrzeszeń prowincjonalnych zwiedzali osobliwości stolicy. Rolę cicerone'ów pełnili pp.: Jabłonowski i Rogiński. Przedewszystkiem udano się samochodami na Rynek Starego Miasta, gdzie goście podziwiali malowniczą polichromję na odwiecznych kamienicach, które stanowią jeden z najcenniejszych zabytków Starej Warszawy. Zwiedzono również prastare piwnice Fukierowskie, istniejące od 1590 roku.

W dalszym ciągu goście zwiedzili Zamek Królewski, Łazienki oraz nowoczesną dzielnicę, powstającą na Żoliborzu.

Po południu kontynuowano zwiedzanie zakła-

dów przemysłowych. O godz. 14-ej goście zwiedzili fabrykę wódek i win S. Geneli i S-ka, gdzie podejmowano ich śniadaniem, wydanem przez firmę. Honory domu czynili tam: p. Genelówna, nacz. dyr. Brunner i inni. Następnie zwiedzono słynne piwnice firmy Louis de Bary, mieszczące się w podziemiach zamku ks. Ostrońskich z XVI w. Podejmowano tu gości tradycyjną lampką wina.

O godz. 17-ej delegacja restauratorów z Czechosłowacji była podejmowana w prywatnych apartamentach posła Czechosłowacji min. Girsy. Delegacji towarzyszyli z ramienia zarządu Stowarzyszenia pp.: Jędrzejczak i Stańczak, a z ramienia wydawnictwa „Restaurator i Hotelarz Polski“ p. Klemens Klemar-Arenwaldt.

Wieczorem o godz. 21-ej zarząd Stowarzyszenia podejmował przyjezdnych gości i delegatów z prowincji kolacją pożegnalną w salonach Polonia-Palace-Hotel. Żegnano się w nastroju bardzo ser-



ZARZĄD SP. AKC. „POLSKI PRZEMYSŁ WÓDCZANY“

podejmował w dniu 8 listopada uczestników obchodu jubileuszowego bankietem w salonach hotelu Polonia-Palace

decznym. W licznych przemówieniach zachęcano się nawzajem do dalszej wytrwałej pracy, goście zaś, którym organizatorzy obchodu jubileuszowego dziękowali za tak liczny udział w naszym święcie, ze swej strony dziękowali gospodarzom w gorących słowach za przyjęcie, jakiego doznali. Spełniono wreszcie szereg toastów, życząc sobie po raz ostatni poprawy sytuacji i jaknajpomyślniejszego rozwoju naszych organizacji zawodowych.

Odjeżdżającym delegatom z Czechosłowacji członkowie zarządu Stowarzyszenia towarzyszyli przy odjeździe z Dworca Głównego. Część delegacji czechosłowackiej opuściła Warszawę tegoż wieczora, pozostali zaś wyjechali następnego dnia, że-

gnani również przez członków zarządu Stowarzyszenia. Dla upamiętnienia naszego święta, wręczono im egzemplarze albumu jubileuszowego, opatrzone stosowną dedykacją.

Uroczystości jubileuszowe zostały ukończone...

Wyryły one w naszych sercach trwały ślad — przeświadczenie o doniosłości i potrzebie pracy zorganizowanej. Poza zewnętrznymi efektami, których nie brakło w bogatym programie obchodu, kryła się treść ważna i głęboka — treść, odzwierciadlająca ogółowi i nam, którzyśmy ją tworzyli, to wszystko, cośmy osiągnęli kosztem ćwierćwiecza pracy w zespole. Nie tu miejsce na omawianie wyników tej pracy; zostało to uczynione w albumie jubileuszowym, specjalnie w tym celu wydany.

Wreszcie podkreślić należy ze szczególnym naciskiem radosny dla nas fakt, że święto nasze spotkało się z pełnym zrozumieniem szerszego ogółu,

które wyraziło się w postaci nadsyłanych ze wszystkich stron do Stowarzyszenia listów i depesz, zredagowanych w tonie niezwykle serdecznym i zawierających życzenia i słowa zachęty do wytrwania w pracy ku pożytkowi naszego zawodu. Święto nasze znalazło również należny odzew w prasie stołecznej, która poświęciła sporo miejsca opisom uroczystości jubileuszowych, oraz omówieniu zagadnień, związanych z przemysłem restauracyjnym.

Wierzmy głęboko, że te dowody zrozumienia i uznania, jakie złożono Stowarzyszeniu w dniu jego jubileuszu, nie były tylko zdawkową uprzejmością wobec placówki społecznej, obchodzącej swoje wewnętrzne święto. Wierzmy, iż były one rzeczywistym wykładnikiem stosunku władz i opinii publicznej do naszego zawodu. Oby stosunek ten utrzymał się na tym poziomie w następnym 25-leciu pracy Stowarzyszenia!



NA DZIEDZIŃCU BROWARU HABERBUSCH I SCHIELE.

W dniu 8 listopada na zaproszenie Dyrekcji browaru uczestnicy obchodu jubileuszowego zwiedzili urządzenia browaru. Wieczorem tegoż dnia Zarząd firmy wydał dla nich bankiet w salach Resursy Obywatelskiej.

KRYZYS... WHISKY

Z powodu znacznego podniesienia akcyzy w Anglii, z 91 fabryk słynnej wódki szkockiej „whisky” w kampanji 1931/1932 nie pracowało 78 zakładów.

Wobec szalonego spadku konsumpcji, a zwłaszcza eksportu do krajów europejskich, pozostałe 13 fabryk postanowiło wstrzymać produkcję na kampanję 1932/1933 rok. Tym sposobem od bieżącej jesieni nie pracuje ani jedna fabryka oryginalnej whisky.

RZĄD FIŃSKI MIXTEREM COCKTAILÓW.

Po zniesieniu prohibicji w Finlandji i wprowadzeniu monopolu spirytusowego, ukazało się tam w handlu przede wszystkim ciemne piwo, a za niem... cocktail, którego twórcą i mixterem jest sam rząd! W Finlandji istnieje bowiem zakaz prywatnego mieszania cocktailów; rząd sam dostarcza obywatelom trunku, zwanego tam „cocktailem państwowym”, który zawiera 21 proc. alkoholu i jest mieszaniną ginu, vermouthu i gorzkiej wódki Angostura.

Zjazd delegatów Centrali

Protokół obrad dorocznego zjazdu Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i pokrewnych zawodów w Rzplitej Polskiej — w dniu 9 listopada 1932 r.

P. prezes Wróblewski, otwierając obrady dorocznego Zjazdu, wita przybyłych delegatów a w szczególności wygłasza serdeczne słowa powitania pod adresem obecnych na sali delegatów Czechosłowacji z prezesem Adamem oraz posłem do parlamentu Czechosłowackiego i generalnym sekretarzem Związków Restauratorów p. Petrovichem na czele.

Następuje wybór prezydium do którego wchodzi pp.: Maksymowicz, przewodniczący, Antoniewicz, Penkala, Zadarnowski, Lipiński, Haubenstock, Presser i Jędrzejczak; protokół prowadzi Presser z Krakowa.

P. Jędrzejczak odczytuje protokół z poprzedniego Zjazdu Centrali.

P. prezes Wróblewski wygłasza obszernie sprawozdanie, w którym ilustruje przebieg i stan starań Centrali w różnych bardzo żywotnych sprawach naszego zawodu a w szczególności omawia następujące sprawy:

1) Świad. przemysł. III kat. będą miały prawo otrzymać te przedsiębiorstwa, których obrót nie przekroczył 20.000 zł. za r. ub.

2) Obrót brany pod uwagę obejmuje z uzyskanej sprzedaży wyrobów monopolowych tylko przewizję.

3) W sprawie skupu pustych butelek monopolowych uzyskano dla członków Zw. ceny 6, 4 i 2 gr. za poszczególne wielkości.

4) W sprawie Z. A. I. K. S.-u t. j. żądań wypłacania tantiem autorów za produkcję muzyczne, nie zawarto dotąd jednolitych umów.

5) W sprawie zamierzonego kartelu piwnego Centrala wystąpiła z memorjałem, drukowanym we wrześniowym n-rze „Restauratora i Hotelarza Polskiego”. — O ile wiadomo, sprawa kartelu na razie przestała być aktualna.

5) Stan sprawy % kelnerskich t. j. dopisywania takowych przez kelnerów do rachunków wzgl. doliczania także % do cen — nie jest dotąd jeszcze ujednolajniony.

6) Przymus prowadzenia ksiąg handl. w przedsiębiorstwach. Za niestosowanie się do tego przewidziane są sankcje karne do 6 miesięcy aresztu.

P. prezes Wróblewski wskazuje przytem na dobre strony tego zarządzenia i korzyści, jakie wynikają dla przedsiębiorstwa z prowadzenia prawidłowych ksiąg handlowych.

Nad sprawozdaniem prezesa Centrali zostaje otwarta dyskusja: Deleg. m. Łodzi p. Gierbich zauważa, że dopisywanie % kelnerskich powoduje przyjmowanie do obrotu przez władze skarb. kwot zwiększonych o te %.

W tem miejscu przewodniczący żegna delegację Czechosłowacką.

Delegat Bielska p. Flank, podaje, że według rozstrzygnięcia N. T. A. % kelnerskie są doliczane do obrotów. Zapytuje o różnice wynika-

jące z dopisywania % przez kelnerów wzgl. doliczania takowych przez przedsiębiorców w kalkulacji ogólnej.

P. prezes Wróblewski wyjaśnia, że sprawa doliczania % kelnerskich, jest przesądzoną oraz nadmienienia, że dopisywanie % przez kelnerów wywiera wpływ na sprawność personelu.

P. red. Garztecki informuje o różnorodności systemów obliczania i podziału %-ów kelnerskich na terenie Rzplitej i wyjaśnia, że władze adm. nie mają żadnego prawa wywierać presję na sposób obliczania i dopisywania %-tów kelnerskich; zależy to wyłącznie od woli właścicieli zakł. restauracyjnych.

P. przewodniczący Maksymowicz podkreśla doniosłość wszystkich przez p. prezes Wróblewskiego poruszonych spraw.

P. Lipiński, Kraków, nawiązuje do zapytania p. Flanka i wyjaśnia, że z dopisywania % przez kelnerów wynika zapobieżenie sztucznemu pomnażaniu obrotu. Odnośnie do stosunków w tej sprawie panujących w Krakowie zauważa się, że na skutek donosu kelnerów władze skarb. doliczyły % do obrotu. Przedstawiciele kelnerów stanowczo przeciwstawili się dopisywaniu %, uważając to za ujmę. Pod naciskiem władz i różnych szykan ze strony kelnerów Kraków został zmuszony zgodzić się na rok nast. na doliczanie % do kalkulacji. Apeluje o kontynuowanie starań Centrali o ujednolajnienie systemu dopisywania %-ów do r-ku przez kelnerów.

P. Haubenstock, Stanisławów, uważa, że niedopisywanie % tamuje należytą obsługę, uważa przywrócenie tego sposobu za konieczne i wnosi o ustalenie przez Centralę wprowadzenia na całym terenie Rzplitej jednolitego dopisywania % przez kelnerów do r-ku.

P. red. Garztecki wyjaśnia na zapytanie deleg. z prowincji, że odnośnie podatku scalonego od wódek istnieje kateryczne wyjaśnienie Dyr. Dep. Pod. objęte okólnikiem Min. Skarbu. z 5.X. 1932 L. D. V. 42407/4/32 tak, iż od 1.VII. b. r. należy potrącić od obrotu ogólnego sumę sprzedaży wyrobów P. M. S. od których opłacono pod. scalony. Zarazem donosi o dokonanej przez browary Habermuscha 12% obniżce cen piwa, co spowodowało wystąpienie browarów Okocim i Kraków ze Związku i jest równoznaczne z rozbięciem możliwości kartelu.

P. Reich — Kraków, w sprawie formalnej podnosi, że wobec spóźnionej pory (godz 12.30) i niemożności uzyskania audjencji u Ministra Skarbu i Dyr. Dep. w dniu jutrzejszym jako w czwartek, a zatem wobec bezwzględnej konieczności odbycia tych audjencji w dniu dzisiejszym, wnosi o przerwanie obrad i przesunięcie dalszego ciągu na popołudnie oraz bezzwłoczne udanie się delegacji do Ministerstwa.

P. prez. Wróblewski wyjaśnia, że poczynił starania o przyjęcie deleg. w Min. Skarbu, i ma otrzymać odpowiedź w tym względzie o godz. 13-tej.

Postanawia się ukończyć dyskusję nad obecnym punktem porządku dziennego poczem przerwać obrady i udać się do Min. Skarbu dla odbycia audjencji.

P. Bórowski, Lwów, informuje o stanie sprawy ZAIKS-u we Lwowie.

P. prez. Lipiński, Kraków, o akcji piwnej w Krakowie.

P. Knajzler, Łódź, o sprawie opłat pat. akcyz. III kat. Dz. U. 88 z r. 1932. O świad. przemysł. II kat. O konieczności zajęcia się Centrali sprawami mniejszych przedsiębiorstw.

P. Bulski z Częstochowy, o III kat. świad. przemysł. dla mniejszych przedsięb. gastron. O nierównomiernym traktowaniu tych spraw przez władze skarb. lokalne. O niepotrącaniu przez władze wymiar. obrotu ze sprzedaży wyrobów monopolowych.

P. Lipiński wnosi o zamknięcie dyskusji nad sprawozdaniem Centrali i przystąpienie do dalszych punktów programu.

P. Antoniewicz, Poznań, popiera wniosek p. Lipińskiego; wobec braku sprzeciwu wniosek uchwalono.

Przewodniczący udziela głosu poprzednio jeszcze zapisanym a mianowicie p. Penkali z Torunia, który referuje o sprawie piwnej, o różnorodności cen piwa, o uregulowaniu sprawy (%-ów kelnerskich, oraz o sprawie ZAIKS-u na Pomorzu. Sprawę sprzedaży pustych butelek uważa za bardzo dokuczliwą.

Przewodniczący zamyka dyskusję nad pkt. 4, odpowiada szczegółowo na poszczególne interpelacje mówców i poddaje pod głosowanie wniosek p. Haubenstocka o bezwzględne wprowadzeniu dopisywania %-ów do rachunków przez kelnerów na terenie całej Rzplitej Polski. Wniosek przyjęto.

P. prez. Wróblewski dodatkowo informuje o stanie sprawy opłaty 50 gr. od osoby za przebywanie w lokalach po północy.

Wyjaśnia również, że Wicemin. Spraw. Wewn. p. Korsak na interwencję w sprawie dod. komunalnego do patentów akcyzowych wniesioną przez Centralę, oświadczył, że interwencje te należy przeprowadzić na terenie lokalnych Magistratów.

P. Flank — o ustalenie ekspertów, mających prawo orzekania, jakie przedmioty urządzenia mają być zwolnione od egzekucji podatkowych.

P. Gośliński, Toruń — o krzywdzącym powtarzaniu opodatkowania obrotu od wyszynku, składającego się z kwot, od których już opłacono podatek scalony.

Przewodniczący, nawiązując do wniosku p. Reicha, zarządza przerwę do godz. 17-tej, uzgadnia postulaty i przeprowadza wybór delegacji do Min. Skarbu.

Do delegacji wybrano pp.: Wróblewskiego, Maksymowicza, Lipińskiego, Haubenstocka, Antoniewicza, Penkalę i Reicha.

Postanowiono wystąpić z następującymi postulatami:

1) O obniżenie opłat patentów akcyz. do połowy.

2) Zniesienie wyrobu i sprzedaży butelek $\frac{1}{10}$ l. zarówno wódki jak i spirytusu.

3) O podwyższenie prowizji od sprzedaży wyrobów monopolowych.

4) O zaniechanie na 1 rok doraźnych egzekucji podatkowych.

5) O sprolongowanie wypowiedzianych koncepcji.

6) O przyznanie prawa nabywania świad. przemysłowych II kategorii przez przedsiębiorstwa zatrudniające do 30 osób personelu.

* * *

Audjencja w Ministerstwie Skarbu nie odbyła się, albowiem uzyskanie jej ze względu na prace budżetowe oraz przygotowanie do uroczystości święta niepodległości, było niemożliwe.

Po wznowieniu obrad o godz. 17-tej, p. Antoniewicz, Poznań, wygłosił referat p. t. „Nasze żądania od władz skarbowych“. Wniosek obejmujący 10 postulatów złożono na piśmie.

P. Penkala zgłasza następujące wnioski:

a) o przedłużenie na 1 rok prawa sprzedaży nierejestrowanych wódek gatunkowych,

b) o odroczenie na 1 rok sankcji karnych za nieprowadzenie ksiąg handlowych,

c) o zakaz wydawania w mieszkaniach prywatnych t. zw. obiadów domowych,

d) o nałożenie na bufety w kasynach i kluby towarzyskie opłat i obowiązków, jakie ciążą na zakładach gastronomicznych,

e) o uniezależnienie wykupienia świadectw przemysłowych od patentów akcyzowych.

f) o stawkę 1% pod. obrotowego dla przedsiębiorstw gastronomicznych, prowadzących księgi handlowe.

P. Flank wnosi: 1) o zmniejszenie zbyt wielkiej rozpiętości w opłacie świad. przemysł. pomiędzy I-a a II kat.

2) O rozłożenie na raty opłaty za świad. przemysłowe.

P. Zadarnowski, Wilno, o zniesienie dodatku komunalnego do patentu akcyzowego.

P. Bulski, Częstochowa, o ujednostajnienie opłat podatku od produkcji muzycznych w lokalach na prowincji.

P. Sieradziński, Łódź, o ulgi przy nabywaniu świad. przemysłowych.

P. Maksymowicz, Lwów, zgłasza szereg wniosków uzgodnionych z delegacją Krakowa:

1) O obniżenie opłat za przebyw. w lokalach po północy z 50 na 20 gr.

2) O przeciwstawienie się kartelowi piwnemu.

3) O obniżkę cen piwa,

4) O obniżenie stawek opłat od patentów akcyz. do połowy.

5) O obniżenie opłat za świad. przemysłowe i przesunięcie granicy dla uzyskania III kat. z 20 na 30 tys. obrotu rocznego.

6) O wystąpienie ze sprzeciwem wobec zawy-

sokich rygorów za nieprowadzenie ksiąg handlowych.

7) O domaganie się bezwzględnej i natychmiastowego zaniechania sprzedaży wódki czystej i spirytusu w butelkach o pojemności $\frac{1}{10}$ l.

8) O obniżenie norm średniej zyskowności od zakładów restauracyjnych i wyszynków.

9) O podwyższenie prowizji od sprzedaży wyrobów P. M. S.

10) O zaniechanie doraźnych egzekucji za podatki, na przeciąg 1 roku.

11) O dalszą prolongatę wypowiedzianych koncesji.

12) O przedstawienie Ministrowi Skarbu konieczności udzielenia pierwszeństwa fachowcom restauratorom przy nadawaniu koncesji na sprzedaż napojów.

P. red. Garztecki zgłasza dodatek do p-ktu 10 wniosków p. Maksymowicza: o usunięcie postanowienia przepisów egzekucyjnych, dopuszczających zajęcie za podatek przemysłowy ruchomości, będących własnością osób trzecich a znajdujących się w lokalu restauratora (towar komisowy, części urządzenia oddane do użytku) oraz stawia wniosek o wszczęcie energicznej akcji o obniżenie czynszu za najem lokali. O rewizję czynszu podstawowego z czerwca 1914 przez wystąpienie do komisji rozjemczych, opierając się na art. 5 p. 2 ustawy o ochronie lokatorów.

P. Reich, Kraków, wnosi o rozszerzenie wniosku p. Maksymowicza w sprawie opłat za patenty akcyzowe, aby od wyszynku bez restauracji ustanowiono opłatę wedle norm ustalonych dla bufetów stałych. Dalej wnosi o rozszerzenie wniosku zgłoszonego przez Lwów pod l. 10, aby przy egzekucjach za podatki uwolniono od zajęcia urządzeń restauracyjnych jako niezbędnych przyrządów do wykonywania zawodu. (Aparaty piwne, lamy sklepowe, stoły i krzesła).

W obszernym przemówieniu ilustruje rozpaczliwe położenie przemysłu gastronomicznego. Wykazuje wady i niedomagania organizacyjne władz korporacyjnych naszego przemysłu. Wzywa do otrząśnięcia się z ośpałości i do jaknajenergiczniejszego domagania się od władz wydzwignięcia przemysłu gastronomicznego z powrotem do należytego poziomu.

Żąda stanowczych kroków i stworzenia silnej organizacji centralnej.

P. Presser, Kraków, wnosi o rozszerzenie wniosku zgłoszonego przez Lwów pod l. 5, o ustalenie granicy obrotu dla świad. przemysł. III kat. handl. w miejscowościach kl. I na 45.000 zł. obrotu roczn. Domaga się jaknajenergiczniejszej akcji o uzyskanie ulg w opłatach za patenty akcyzowe. Wspomina o samorządnej propozycji członków krakowskich, proponujących na wypadek braku skutków naszych interwencji, gremjalne wstrzymanie się wszystkich członków od wykupienia patentów akcyzowych od sprzedaży trunków na rok 1933.

P. Maksymowicz, Lwów, wnosi o odroczenie zjazdu do czasu ponownego zebrania się Sejmu

t. j. pierwszych dni grudnia b. r. Żąda, aby Centrala przygotowała najbardziej istotne nasze żądania do usilnych interwencji u poszczególnych czynników miarodajnych. Przygotowania te mają nastąpić przez gruntowne opracowanie memorjałów, z uwzględnieniem złożonych wniosków. Zaprosić dziennikarzy i pozyskać współpracę prasy.

P. Penkala, Toruń, wnosi o rozszerzenie wniosku p. przewodn. Maksymowicza o zwołaniu ponownego zjazdu z tem, że specjalnie ma się poświęcić jeden dzień wyłącznie na obrady, zaś drugi dzień na usilne interwencje u Ministerstw we wszystkich żywotnych sprawach naszego zawodu.

P. wicepr. Jabłonowski, imieniem Centrali odpowiada na poczynione uwagi poszczególnych delegatów, a w szczególności p. Reicha z Krakowa, odnośnie do niedomagań Centrali, wyjaśnia powody takowych, które upatruje w zaniedbaniu obowiązków przez organizacje wojewódzkie wobec Centrali.

P. Zakrzewski, skarbnik Centrali, odczytuje sprawozdanie kasowe za rok ubiegły.

P. Kneblewski, Wilno, energicznie nawołuje delegatów do spełniania obowiązków wobec Centrali — mającej walczyć o dobro wszystkich członków na całym obszarze Rzplitej.

P. Knajzler, Łódź, podkreśla, iż jego Stow. mimo bardzo ciężkiej sytuacji finansowej czyni usilne starania, by jaknajbardziej punktualnie płacić składki na rzecz Centrali.

P. przewodniczący stawia ex presidio wniosek o przyjęcie sprawozdania kasowego do wiadomości oraz udzielenie Zarządowi Centrali absolutorjum.

Sprawozdanie przyjęto bez zastrzeżeń.

P. red. Garztecki wygłasza referat p. t. „Sytuacja organizacyjna Centrali“.

W bardzo obszernym referacie przedstawia cały szereg niedomagań organizacyjnych, wytyka takowe kolejno i podkreśla konieczność zcementowania organizacji lokalnych przez zwarcie w spoiste organizacje wojewódzkie, któreby swą siłą liczebną i organizacyjną dały należyte podstawy bytu i czynu organizacji centralnej. Odwołuje się do prezesów organizacji wojew. o bezzwłoczne zajęcie się usunięciem wytkniętych niedomagań wzgl. uzupełnieniem braków. Wskazuje na wielkie możliwości skutecznej obrony interesów zawodowych przy organizacji zwartej — oraz zagrożenie istnienia Centrali przy dalszym trwaniu stanu obecnego.

P. przewodniczący w odpowiedzi referentowi oznajmia, iż wobec nieobecności prezesa Centrali, dyskusja i dokładne omówienie tych kwestji odbyć się nie może. Postanawia przeto sprawę tę odroczyć do następnego zebrania Centrali z przeznaczeniem umieszczenia jej, jako jeden z pierwszych punktów porządku dziennego.

Również z powodu nieobecności p. prez. Wróblewskiego odracza się obrady nad pkt. 9 porz. dziennego t. j. dokonanie wyboru władz Centrali.

Na tem o godz. 20.30 p. przewodniczący dziękując uczestnikom obrad, zamyka zebranie zjazdu.

Po obniżce cen wyrobów Monopolu Spirytusowego

Obniżenie cen wódek przez Monopol Spirytusowy — po raz drugi w tym roku — należy nazwać doniosłym wydarzeniem w naszym życiu gospodarczym. Obniżka pierwsza była nieznaczna, więc też nie odbiła się nigdzie głośniejszym echem, druga już była o wiele poważniejsza — a obie razem są od dłuższego czasu pierwszym serjo krokiem na drodze zrealizowania postulatów, o które walczą w państwie wszyscy, orjentujący się w naszym położeniu gospodarczym, mianowicie w kierunku obniżenia wszystkich „sztywnych“ cen monopolowych i kartelowych.

Jest to jednak, powtarzamy, dopiero pierwszy krok na tej drodze ciężkiej i trudnej i wiele jeszcze trzeba się będzie napracować, by choć częściowo osiągnąć ostateczne cele. Jak jest naprawdę, okazało się zaraz nazajutrz po obniżeniu przez Monopol Spirytusowy cen wódek. Opinia publiczna nastroiła się tem wydarzeniem niesłychanie optymistycznie. Pisało się i mówiło wiele, że nastąpi teraz zniżka cen wszystkich innych monopolów, a ponieważ kartele i wielkie związki przemysłowe uzależniały obniżkę cen swoich wyrobów od obniżenia cen monopolowych, to zaś stało się faktem, — cieszą się, że nastąpi ogólna zniżka cen towarów przemysłowych. Rozczarowanie tymczasem nastąpiło aż nazbyt rychło. Pierwszy zawiódł Monopol Tytoniowy. Obniżka wyrobów, przeprowadzona przez ten monopol, niema żadnej praktycznej wartości, tyczy się jednego gatunku tytoniu, najtańszego, t. zw. machorki, i jednego gatunku papierosów, popularnego wyłącznie w Małopolsce, t. zw. płaskich. I jeszcze obniżono cenę t. zw. odnikotynowania. Pozatem, wyroby tytoniowe nie drgnęły.

To jakby zachęciło przedstawicieli karteli i prywatnych związków przemysłowych. Jeden po drugim poczęli oświadczać, że w tej chwili obniżać cen nie mogą, że do spowodowania ogólnej obniżki cen nie wystarcza obniżka cen monopolowych, że trzeba, by rząd obniżył taryfy kolejowe i świadczenia socjalne, — a wtedy się zobaczy. Stała się zresztą rzecz jeszcze bardziej zdumiewająca, a mianowicie gdy w Gdańsku i na polskim Pomorzu sprzedaje się węgiel angielski po cenach znacznie niższych, niż polski, cena węgla w Warszawie w obrocie detalicznym i średnim nie tylko nie spadła, ale się podniosła.

Na tem ciemnym tle jaśniejszym punktem jest zatwierdzona przez Min. Przem. i Handlu uchwała komisji arbitrażowej o obniżce ceny prądu elektrycznego w Warszawie o 25 procent. Zwołanie tej komisji nastąpiło pod naciskiem opinii publicznej, która po wyczerpaniu wszystkich argumentów, zagroziła poprostu strajkiem, t. j. nieużywaniem światła elektrycznego. Dochody elektrowni warszawskiej są niewątpliwie bardzo a bardzo wygórowane i obniżenie o 25 proc nie tylko nie jest najmniejszą krzywdą dla akcjonariuszy elektrowni, ale poprostu

nie czyni jeszcze zadość bardzo uzasadnionym wymaganiom konsumentów. Medjolan jest miastem o tej samej mniej więcej ilości mieszkańców, co Warszawa, i mniej więcej jest w tym samym stopniu uprzemysłowionem, ale Italia nie posiada własnego węgla i prąd elektryczny w Medjolanie wyrabia się z węgla, sprowadzanego z Anglii, Niemiec albo Polski. Tymczasem kilowat-godzina prądu oświetleniowego w Medjolanie kosztuje około 25 gr., a więc zgórá trzy razy mniej niż w Warszawie. Obniżenie zatem ceny prądu o 25 proc. jest aż nadto uzasadnione.

Chodzi jednak naturalnie nie tylko o elektryczność, chodzi także o gaz, o wodę, o sól, o zapalki, o węgiel i sto innych wyrobów przemysłowych. Ceny ich wszystkich muszą być obniżone, tak jak już oddawna obniżone są pensje i zarobki pracowników państwowych, samorządowych i prywatnych i dochody przeróżnych przedsiębiorstw, a do obniżonego poziomu tych cen powinna być dostosowana wysokość opłat na rzecz skarbu państwa, samorządów i instytucji ubezpieczeń społecznych. Tego wszystkiego domaga się życie, które jest silniejsze od dążeń poszczególnych grup i warstw społecznych i ponad wszelkie wątpliwości jest rzeczą jasną, że dzisiejszy stan rzeczy nie da się dłużej utrzymać. Zresztą poczynają to coraz lepiej rozumieć także w sferach decydujących i należy spodziewać się, że przedstawiciele rządu wyciągną z obecnej sytuacji słuszne i racjonalne konsekwencje.

Konsekwencje te mogą iść tylko w tym kierunku, w jakim poszła polityka Monopolu Spirytusowego: obniżenia cen. I trzeba baczyć, by nie stało się to zapóźno, bo im później się to stanie, tem głębsze będą rany, zadane przez dzisiejsze wysokie ceny zdrowiu gospodarczemu państwa i tem trudniej będzie je uleczyć. Wyobraźmy sobie, jakby to było, gdyby Monopol Spirytusowy obniżył swoje ceny przed rokiem! Nie byłoby się tak rozprzestrzeniło tajne gorzelnictwo, jak się to stało. Jak trudna jest teraz walka z temi przestępstwami i ileby więcej pieniędzy było wpłynęło do skarbu, gdyby tych przestępstw nie było. A inna zupełnie rzecz i bardzo ważna, że gdyby już przed rokiem Monopol Spirytusowy obniżył ceny, znalazłoby to już do dziś poważny oddźwięk w dziedzinie cen zarówno monopolowych jak kartelowych i życie gospodarcze toczyłoby się znacznie bardziej wartkim prądem.

Ale — jak mówi przyłowie — lepiej późno, niż nigdy, choć szkoda każdego dnia opóźnienia, bo każdy powoduje poważne straty. Rząd ma dość sposobów i środków, by złamać opór wielkorynków kartelowych i baronów przemysłowych i zmusić ich do obniżenia cen, bo rząd nie może ograniczyć się jedynie do obniżki cen wyrobów Monopolu Spirytusowego.

Panie Dyrektorze Widomski,

prosimy o wyjaśnienie «wyjaśnienia»!

Sprawa napozór bardzo prosta i nienastęcająca żadnych wątpliwości. Stwierdzono oto, że policja często spisuje protokoły karne restauratorom za sprzedaż wódki monopolowej w naczyniach zamkniętych (na wynos) po godz. 7-ej wiecz. Ponieważ postępowanie policji wydało się sprzeczne z obowiązującymi przepisami, zarząd Centrali wystosował w połowie września b. r. do Depart. Akcyz i Monopoli w Min. Skarbu memoriał, w którym zobrażony powyższy stan, prosił o wyjaśnienie, czy sprzedaż wyrobów P. M. S. w naczyniach zamkniętych (na wynos) jest ograniczona jakimi godzinami i jeżeli tak, to na mocy jakich przepisów. Memoriał ten drukowaliśmy w nrze wrześniowym „Restauratora“.

Zdawałoby się, że na pytanie tak jasno postawione, Ministerstwo Skarbu udzieli równie jasnej odpowiedzi, która rozstrzygnie w sposób niewątpliwy ważne dla restauratorów zagadnienie. Tymczasem stało się inaczej...

Odpowiedź Ministerstwa nadeszła w ostanich dniach października (!), w postaci poniższego pisma:

Ministerstwo Skarbu
Nr. D. VI. 13543/2/32.

Do Zarządu Stowarzyszenia
Restauratorów i pokr. zaw.
w Warszawie
Wspólna 10.

Na pismo z dnia 14 września b. r. L. 2333/32 Ministerstwo Skarbu wyjaśnia, że sprawa sprzedaży wyrobów Państwowego Monopoli Spirytusowego w zamkniętych naczyniach do spożycia poza miejscem sprzedaży została uregulowana w postanowieniach § 307 ust. 3 rozporządzenia Ministra Skarbu z dnia 10 września 1932 r. (Dz. U. R. P. Nr. 88, poz. 746).

(—) St. Widomski.

Kierownik Departamentu.

Zaopatrzyliśmy się zatem w „odnośny“ numer Dziennika Ustaw i przejrzaawszy „takowy“ uważnie, znaleźliśmy wskazany w piśmie Ministerstwa § 307, ust. 3. Posiada on następujące brzmienie:

„Zezwolenia na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych uprawniają do sprzedaży

wszelkich napojów alkoholowych, spirytusu na cele domowo-lecznicze i spirytusu pejsachowego i mogą być z prawem wyszynku lub bez prawa wyszynku. Zezwolenia na wyszynk uprawniają również do wykonywania sprzedaży wyrobów, o których mowa wyżej, w czasie, gdy zakład jest czynny, w naczyniach zamkniętych do spożycia poza miejscem sprzedaży, przy uwzględnieniu postanowień § 3 rozporządzenia Ministrów Spraw Wewnętrznych i Skarbu z dnia 30 lipca 1931 r. (Dz. U. R. P. Nr. 73, poz. 595)“.

Jak widać, wskazany przez Ministerstwo ustęp rozporządzenia Min. Skarbu nie daje wyraźnej odpowiedzi na dręczące nas pytanie! Nie mówi on o tem, czy wolno sprzedawać wódkę monopolową „na wynos“ po godz. 7-ej wiecz. Sięgamy zatem po rozporządzenie z 30 lipca 1931 r., szukając cierpliwie potrzebnego nam wyjaśnienia.

§ 3 tego rozporządzenia brzmi jak następuje:

„Przechowywanie w naczyniach otwartych, podawanie i sprzedaż do spożycia na miejscu wszelkiego spirytusu w tem pejsachowego, w miejscach detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych z wyszynkiem jest wzbronione; zakaz ten nie dotyczy sprzedaży do użytku domowego oraz spirytusu pejsachowego w miejscowościach, w których nie ma miejsc detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych bez wyszynku“.

Nie ma więc i tu potrzebnego wyjaśnienia. Pozostaje jedynie tekst poprzednio zacytowany, z którego jednak nie można się zorientować dokładnie, czy postępowanie policji ma ustawowe uzasadnienie. W rezultacie — kwestja pozostaje otwarta: restauratorzy nie wiedzą, czy przysługuje im prawo względnie czy mają obowiązek sprzedaży „na wynos“ wódki monopolowej po godz. 7-ej wiecz. policja w dalszym ciągu sporządza protokoły karne, a Ministerstwo Skarbu trwa niewzruszenie w roli Pytji!...

Panie Dyrektorze Widomski! Tak nie można! Prosimy o krótką, lecz jasną odpowiedź: wolno sprzedawać wyroby P. M. S. w naczyniach zamkniętych po godz. 7-ej wiecz., czy nie wolno? Krótkie „tak“ lub „nie“ i cyferkę właściwego rozporządzenia. Tylko tyle!

„POPOŁUDNIOWE WINO“.

W Turynie (Italia) obradował kongres producentów win, kupców winnych, restauratorów i hotelarzy nad sprawą ograniczenia importu zagranicznych trunków.

Miedzy innemi postanowiono ograniczyć podawanie herbaty na popołudniowych dancjach, a propagować natomiast konsumpcję lekkiego krajowego wina, urządzając dancingi pod hasłem „popołudniowe wino“.

NIEMIECKI MONOPOL WÓDCZANY

Niemiecki monopol wódczany ogłosił sprawozdanie za okres od kwietnia do czerwca r. b. W pierwszym kwartale 1932 r. produkcja wynosiła 944.000 hl., gdy w omawianym okresie tylko 435.000 hl. Różnica jest znaczna, jeśli się zważy, że w zeszłym roku analogiczne pozycje wynosiły 598.000 hl. i 538.000.

Panie Dyrektorze Widomski,

prosimy o wyjaśnienie «wyjaśnienia»!

Sprawa napozór bardzo prosta i nienastęrczająca żadnych wątpliwości. Stwierdzono oto, że policja często spisuje protokoły karne restauratorom za sprzedaż wódki monopolowej w naczyniach zamkniętych (na wynos) po godz. 7-ej wiecz. Ponieważ postępowanie policji wydało się sprzeczne z obowiązującymi przepisami, zarząd Centrali wystosował w połowie września b. r. do Depart. Akcyz i Monopoli w Min. Skarbu memoriał, w którym zobrazowany powyższy stan, prosił o wyjaśnienie, czy sprzedaż wyrobów P. M. S. w naczyniach zamkniętych (na wynos) jest ograniczona jakimi godzinami i jeżeli tak, to na mocy jakich przepisów. Memoriał ten drukowaliśmy w n-rze wrześniowym „Restauratora“.

Zdawałoby się, że na pytanie tak jasno postawione, Ministerstwo Skarbu udzieli równie jasnej odpowiedzi, która rozstrzygnie w sposób niewątpliwy ważne dla restauratorów zagadnienie. Tymczasem stało się inaczej...

Odpowiedź Ministerstwa nadeszła w ostatnich dniach października (!), w postaci poniższego pisma:

Ministerstwo Skarbu
Nr. D. VI. 13543/2/32.

Do Zarządu Stowarzyszenia
Restauratorów i pokr. zaw.
w Warszawie
Wspólna 10.

Na pismo z dnia 14 września b. r. L. 2333/32 Ministerstwo Skarbu wyjaśnia, że sprawa sprzedaży wyrobów Państwowego Monopoliu Spirytusowego w zamkniętych naczyniach do spożycia poza miejscem sprzedaży została uregulowana w postanowieniach § 307 ust. 3 rozporządzenia Ministra Skarbu z dnia 10 września 1932 r. (Dz. U. R. P. Nr. 88, poz. 746).

(—) St. Widomski.

Kierownik Departamentu.

Zaopatrzyliśmy się zatem w „odnośny“ numer Dziennika Ustaw i przejrzaawszy „takowy“ uważnie, znaleźliśmy wskazany w piśmie Ministerstwa § 307, ust. 3. Posiada on następujące brzmienie:

„Zezwolenia na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych uprawniają do sprzedaży

wszelkich napojów alkoholowych, spirytusu na cele domowo-lecznicze i spirytusu pejsachowego i mogą być z prawem wyszynku lub bez prawa wyszynku. Zezwolenia na wyszynk uprawniają również do wykonywania sprzedaży wyrobów, o których mowa wyżej, w czasie, gdy zakład jest czynny, w naczyniach zamkniętych do spożycia poza miejscem sprzedaży, przy uwzględnieniu postanowień § 3 rozporządzenia Ministrów Spraw Wewnętrznych i Skarbu z dnia 30 lipca 1931 r. (Dz. U. R. P. Nr. 73, poz. 595)“.

Jak widać, wskazany przez Ministerstwo ustęp rozporządzenia Min. Skarbu nie daje wyraźnej odpowiedzi na dręczące nas pytanie! Nie mówi on o tem, czy wolno sprzedawać wódkę monopolową „na wynos“ po godz. 7-ej wiecz. Sięgamy zatem po rozporządzenie z 30 lipca 1931 r., szukając cierpliwie potrzebnego nam wyjaśnienia.

§ 3 tego rozporządzenia brzmi jak następuje:

„Przechowywanie w naczyniach otwartych, podawanie i sprzedaż do spożycia na miejscu wszelkiego spirytusu w tem pejsachowego, w miejscach detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych z wyszynkiem jest wzbronione; zakaz ten nie dotyczy sprzedaży do użytku domowego oraz spirytusu pejsachowego w miejscowościach, w których nie ma miejsc detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych bez wyszynku“.

Niema więc i tu potrzebnego wyjaśnienia. Pozostaje jedynie tekst poprzednio zacytowany, z którego jednak nie można się zorientować dokładnie, czy postępowanie policji ma ustawowe uzasadnienie. W rezultacie — kwestja pozostaje otwarta: restauratorzy nie wiedzą, czy przysługuje im prawo względnie czy mają obowiązek sprzedaży „na wynos“ wódki monopolowej po godz. 7-ej wiecz. policja w dalszym ciągu sporządza protokoły karne, a Ministerstwo Skarbu trwa niewzruszenie w roli Pytji!...

Panie Dyrektorze Widomski! Tak nie można! Prosimy o krótką, lecz jasną odpowiedź: wolno sprzedawać wyroby P. M. S. w naczyniach zamkniętych po godz. 7-ej wiecz., czy nie wolno? Krótkie „tak“ lub „nie“ i cyferkę właściwego rozporządzenia. Tylko tyle!

„POPOŁUDNIOWE WINO“.

W Turynie (Italia) obradował kongres producentów win, kupców winnych, restauratorów i hotelarzy nad sprawą ograniczenia importu zagranicznych trunków.

Miedzy innemi postanowiono ograniczyć podawanie herbaty na popołudniowych dancinach, a propagować natomiast konsumpcję lekkiego krajowego wina, urządzając dancingi pod hasłem „popołudniowe wino“.

NIEMIECKI MONOPOL WÓDCZANY

Niemiecki monopol wódczany ogłosił sprawozdanie za okres od kwietnia do czerwca r. b. W pierwszym kwartale 1932 r. produkcja wynosiła 944.000 hl., gdy w omawianym okresie tylko 435.000 hl. Różnica jest znaczna, jeśli się zważy, że w zeszłym roku analogiczne pozycje wynosiły 598.000 hl. i 538.000.

Memorjały Centrali do Rządu

W palących sprawach 50-cio groszowego podatku na Fundusz pomocy bezrobotnym oraz w obronie interesów restauratorów dworcowych, Centrala złożyła memorjały właściwym ministrom resortowym:

Do
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych.

Zwiększająca się z nastaniem pory zimowej fala bezrobocia spowodowała wyteżoną akcję niesienia pomocy bezrobotnym i złagodzenia w ten sposób skutków długotrwałego kryzysu ekonomicznego. W tym celu ogłoszone zostało rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 23 sierpnia 1932 r. o pomocy bezrobotnym (Dz. Ust. Nr. 74 poz. 644), które w art. 8 p. 9 ustanawia na rzecz funduszu pomocy bezrobotnym opłatę za przebywanie w godzinach nocnych w zakładach gastronomicznych i salach bilardowych.

Zdając sobie sprawę z ważności akcji, zmierzającej do złagodzenia skutków bezrobocia, pragnęlibyśmy jaknajbardziej wydatnie poprzeć tę akcję. Niestety, forma pobierania opłat na rzecz funduszu pomocy bezrobotnym, przewidziana w art. 8 p. 9 wspomnianego rozporządzenia, zdaniem naszym, zupełnie mija się z celem.

Obecnie goście w zakładach restauracyjnych w porze nocnej rekrutują się przeważnie z pośród ludzi pracy (pracownicy kinowi i t. p.), którzy wstępują do restauracji nie dla rozrywki, lecz by poosiłkować po skończonej pracy. Dla gości tych uiszczanie dodatkowych opłat stanowi zbyt wielki ciężar. Inny typ gości, ci mianowicie, którzy przychodzą do restauracji dla rozrywki, odnoszą się zawsze niechętnie do wszelkiego rodzaju przymusowych dopłat do rachunku i niejednokrotnie wolą oni dać dobrowolnie większą ofiarę, niż uiścić niewielką opłatę. Leży to już w psychologii bywalców restauracyjnych.

W tych więc warunkach frekwencja w porze nocnej spada do minimum, skutkiem czego i na rzecz Funduszu Bezrobocia wpływają znikome tylko sumy, które w morzu potrzeb na ten cel są nieznaczającą kroplą. Stan ten szkodzi interesom zarówno przedsiębiorców restauracyjnych, jak i Skarbu Państwa, gdyż zakład restauracyjny, mając mniejszy dochód, siłą rzeczy płaci mniejsze podatki. Zmniejsza się również konsumpcja wyrobów monopolowych.

Ponieważ dążeniem naszym jest współpracować z zamierzeniami Rządu, znając lokalne warunki zakładów restauracyjnych, proponujemy inny sposób pobierania opłat na rzecz bezrobotnych, a mianowicie: opłaty na rzecz Funduszu Bezrobocia powinny obowiązywać tylko konsumentów, których rachunek przekracza zł. 5. Bardziej jeszcze celowe byłoby zryczałtowanie tych opłat, przyjmując za podstawę ogólną sumę pobranych dotychczas opłat od chwili wejścia w życie rozporządzenia. Opłaty te Stowarzyszenie Restauratorów rozłożyłoby pro-

porcjonalnie na zakłady restauracyjne, które uiszczająby je. Tego rodzaju zreformowanie pobierania opłat na rzecz Funduszu Bezrobocia mogłoby zmienić istniejący stan rzeczy na korzyść funduszu, nie godząc w interesy zakładów restauracyjnych i Skarbu Państwa.

Mamy nadzieję, że Władze przyjmą pod uwagę nasze argumenty i zmieniają dotychczasowy system pobierania opłat na rzecz Funduszu Bezrobocia w zakładach restauracyjnych, umożliwiając zakładom tym dalszą egzystencję.

Prezes: (—) W. Wróblewski.

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

Do
Ministerstwa Komunikacji
w Warszawie.

Na terenie niektórych Dyrekcji Okręgowych Kolei Państwowych jest jeszcze stosowany zwyczaj włączania 10% za usługę do cen, podanych w cennikach restauracji dworcowych, czyli że ceny te są ustalane łącznie z usługą, gdy natomiast w innych D. O. K. P. (np. w Warszawie) 10% za usługę dolicza się osobno do rachunków.

W związku z powyższym uprzejmie prosimy Ministerstwo o łaskawe wydanie okólnika do D. O. K. P. w Gdańsku, w Poznaniu i t. d. zarządzającego wyłączenie z cenników we wszystkich restauracjach dworcowych 10% za usługę, które winny być doliczane oddzielnie do ogólnej sumy rachunku.

Uzasadnienie: We wszystkich zakładach gastronomicznych tak w kraju jak i zagranicą jest stosowany zwyczaj, iż usługujący dolicza swoje 10% do ogólnego rachunku. Pominięcie tego zwyczaju w restauracjach dworcowych na terenie niektórych Dyrekcji, dezorientuje publiczność i daje możliwość niesumieinnym jednostkom z pośród personelu usługującego pobierania dwukrotnego zarobku. Taki stan rzeczy wywołuje częste nieporozumienia pomiędzy dzierżawcami, personelem i klientami; naraża on dzierżawców na posądzenie o nieuczciwe śrubowanie cen i często zraża publiczność do konsumowania w restauracjach dworcowych, utrudniając przytem sprawiedliwy wymiar podatków.

W związku z powyższym uprzejmie prosimy Ministerstwo o przychylne załatwienie naszej prośby i łaskawe powiadomienie nas o swej decyzji.
Warszawa, 18 listopada 1932 r.

Prezes: (—) W. Wróblewski.

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

Do
Ministerstwa Komunikacji
w Warszawie.

Członkowie nasi, dzierżawcy restauracji dworcowych na terenie D. O. K. P. Gdańsk, informują nas, iż D. O. K. P. Gdańsk zażądała od wszystkich dzierżawców restauracji kolejowych zapłacenia połowy kosztów uprzątnięcia poczekalni za okres ubiegłych czterech lat.

Z niezrozumiałych powodów Dyrekcja Gdańska nie żądała tych należności we właściwym czasie i nie wystawiła żadnych rachunków, prowadząc czyszczenie poczekalni we własnym zakresie.

Obecne żądanie Dyrekcji w Gdańsku zapłacenia rzekomo zaległej połowy kosztów uprzątnięcia poczekalni rujnuje całkowicie dotychczasową kalkulację i stawia poszczególnych restauratorów dworcowych w sytuacji bez wyjścia.

Nasi członkowie uznają słuszność płacenia połowy kosztów uprzątnięcia poczekalni od czasu uwiadomienia ich o tym obowiązku przez Dyrekcję, zaległe zaś należności za lata poprzednie uważają za nieistniejące.

Ponieważ zarządzenie Dyrekcji Gdańskiej godzi dotkliwie w interesy naszych członków z terenu D. O. K. P. Gdańsk, tembardziej, że ze względu na zależność ich od władz kolejowych nie mają oni możliwości wystąpienia na drogę prawną, uprzejmie prosimy Ministerstwo o łaskawe zbadanie tej sprawy i wydanie niekrzywdzącej naszych członków decyzji, o której prosimy nas powiadomić.

Warszawa, 18 listopada 1932 r.

Prezes: (—) W. Wróblewski.

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

Do
Ministerstwa Komunikacji
w Warszawie.

W pociągach osobowych na linii Warszawa — Kutno podczas biegu pociągu nieznani osobnicy sprzedają wodę sodową i lemoniadę własnego wyrobu w butelkach od wódki monopolowej, przy czem fabrykacja tych wód odbywa się w pociągu.

Jak zostało zaobserwowane, fabrykacja wody sodowej i lemoniady odbywa się w ustępie wagonu w ten sposób, że wrzuca się do butelki pastylki chemiczne, następnie nalewa się wody z rezerwuarów, znajdujących się w ustępach wagonowych i takie napoje sprzedaje się pasażerom.

Proceder ten jest nielegalny, sprzeciwia się wszelkim wymaganiom higienicznym, oraz naraża na straty Skarb Państwa i dzierżawców kolejowych.

W związku z powyższem uprzejmie prosimy o wydanie zarządzenia podległym organom w przedmiocie zwalczania wspomnianego procederu.

Warszawa, 18 listopada 1932 r.

Prezes: (—) W. Wróblewski.

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

Tylko dla wtajemniczonych

Posiadamy bogatą lekturę ustawodawczą, z której możemy być dumni. Jest to bowiem literatura „najwyższej klasy“, dostępna jedynie dla wtajemniczonych: zwykły śmiertelnik nie rozumie stylizowanych zawilosci „języka urzędowego“, a jeśli zdarzy się, że intuicją wiedziony, zdoła odcyfrować sens danej ustawy czy rozporządzenia — grozi mu niebezpieczeństwo zablakania się w gąszczu uzupełnień i odnośników, które bronią dostępu do zrozumienia ustawy, niczem forty, otaczające twierdzę warowną!

Ktoś np. zapragnął zaznajomić się z postanowieniami ustawy o podatku od lokali i w tym celu kupił sobie Dziennik Ustaw Nr. 94 z roku 1927, w którym pod poz. 550 została ogłoszona ta ustawa. Już na wstępie znajduje się tam:

1) ad pkt. 4 art. 3 odnośnik do Dz. U. Nr. 88/22 poz. 786 i Nr. 31/22 poz. 254.

2) ad art. 4 odnośnik do Dz. U. Nr. 39/24 poz. 406.

3) od art. 8 odnośnik do Nr. 94/23 poz. 747.

4) ad art. 10 odnośnik do Nr. 2/22 poz. 6, Nr. 94/23 poz. 747. Nr. 51/25 poz. 346 i Nr. 97/25 poz. 681.

Jednak nie koniec na tem. Przy bliższem zbadaniu, nieszczęsny obywatel przekona się o tem, że każdy z podanych wyżej odnośników posiada znowu swoje odnośniki, a więc:

a) Dz. U. Nr. 88/22 poz. 786 art. 3 — odnośnik do Nr. 33/22 poz. 264 i Nr. 4/21 poz. 19.

b) Dz. U. Nr. 31/22 poz. 254 — do Nr. 75/21 poz. 511.

c) Dz. U. Nr. 39/24 poz. 406 — do Nr. 127/33 poz. 1044, Nr. 88/26 poz. 786, Nr. 4/1920 oraz Nr. 3545 Dz. U. K. K. R.

d) Dz. U. Nr. 94/23 poz. 747 — do [Nr. 2/22 poz. 6, Nr. 88/22 poz. 786.

e) Dz. U. Nr. 2/22 poz. 6 — Nr. 24/1894 Dz. U. Kr. i 51/896 Dz. U. Kr. oraz Nr. 1919 Dz. P. P. P. poz. 150 Nr. 14/1919, poz. 151 Dz. P. P. P., Dz. U. Nr. 88/19 poz. 479.

f) Dz. U. Nr. 51/25 poz. 346 — do Nr. 94/23 poz. 747, Nr. 39/25 poz. 406, Nr. 72/1919 poz. 424 i Nr. 89/22 poz. 811.

g) Dz. U. Nr. 97/25 poz. 681 — do Nr. 2/22 poz. 6, Nr. 94/23 poz. 747 Nr. 39/24 poz. 406.

Jednak i to jeszcze nie jest wszystko, ponieważ od 1927 roku do obecnej chwili ustawa o podatku od lokali przechodziła dalsze ewolucje, obfitujące w odnośniki i odsyłacze. W rezultacie nagromadziło się ich tyle, że utworzył się z nich labirynt, z którego zwykły śmiertelnik nie wybrnie bez pomocy kogoś biegłego w tym Talmudzie urzędowym! A przecież jest to tylko jedna ustawa, a więc za ledwie drobna część literatury ustawodawczej...

P i w o i z d r o w i e

Niewątpliwie każdy niejedną raz, czy był chory czy zdrowy, spożywał zupę z kaszki jęczmiennej i nigdy mu nie zaszkodziła, a z pewnością niejednokrotnie pomogła.

Otóż piwo nie jest niczem innym, jak odwarem z kaszki jęczmiennej i od zupy jęczmiennej różni się tem, że przechodzi proces fermentacji przez drożdże.

Twierdzenie abstynentów, że alkohol w każdej postaci jest trujący i szkodliwy, jest fałszywe i nie daje się utrzymać. Najmniej to twierdzenie daje się zastosować do piwa. Ze wszystkich napojów wysokowych piwo ma najmniej alkoholu. Podczas gdy wino zawiera 10 do 20 procent alkoholu, a różne wódki i likiery 50, 60 i więcej procent, to dobrze i ze znajomością rzeczy warzone piwo nie ma więcej alkoholu nad $3\frac{1}{2}$ do 4 procent.

Wrogowie alkoholu muszą zatem przyznać, że piwo, spożywane rozumnie i umiarkowanie, nie powoduje żadnych szkodliwych następstw dla organizmu. Wobec tego jednak szukają oni dziury w całym gdzieindziej i twierdzą, że spożycie piwa nawet w najmniejszych ilościach wystarcza, ażeby zmniejszyć zdolność bystrego myślenia, osłabić naszą wolę i zaciemnić nasz sąd, jednym słowem — powoduje zaburzenia psychiczne.

Dla poparcia tego twierdzenia nie przeprowadzili oni jednak nigdy dowodu, a czasami przeprowadzają dowody pozorne, wprowadzając przez to w błąd opinię publiczną, bo chodzi wówczas o osoby, szczególnie ukształtowane psychicznie i o wyjątkowe wypadki, nie mogące rościć żadnych pretensji do uogólnień.

Piwo wysokowartościowe i odpowiadające wszystkim wymaganiom higieny można wytwarzać tylko w browarach, które są zaopatrzone we wszystkie współczesne środki, potrzebne do przeprowadzenia procesu warzenia na poziomie dzisiejszych pojęć. W krajach, gdzie piwo wyrabia się potajemnie i przeto wytwarza się w prymitywnych warunkach, jest rzeczą naturalną, że z powodu złego wyrobu piwo traci swoje zalety odżywcze i smakowe i powoduje często złe następstwa dla zdrowia.

Organizm nasz tylko wówczas może się utrzymać przy życiu, jeżeli przez jedzenie wprowadzimy weń pewne środki odżywcze, a mianowicie białko, tłuszcze i węglowodany. Jeden litr piwa zawiera tyle białka, co 60 gramów chleba i tyle węglowodanów, co 150 gramów chleba, a choć brak w piwie tłuszczu, to przecież alkohol w niem zawarty powoduje, że znajdujący się w naszym organizmie tłuszcz nie rozkłada się i dlatego badacze środków spożywczych nazywają go chronicielem tłuszczu.

Naogół wartość środków spożywczych obliczamy według ilości wytwarzanych przez nie kalorii, które w organizmie przeobrażają się w jego ciepło-

tę albo siłę mięśni. Otóż spożycie jednego litra piwa wytwarza tyle kalorii, co spożycie 60 gramów masła albo 5 do 7 jaj, 568 gramów kartofli, 100 gramów czekolady albo wreszcie 450 gr. chudego mięsa wołowego.

Właśnie to powoduje specjalne znaczenie piwa wśród wszystkich napojów wysokowych, że jest nie tylko napojem, ale również ważnym środkiem odżywczym i zawiera tyle odżywczych składników, że pewien znakomity lekarz i badacz nazwał je po prostu „płynnym chlebem“. To wyrażenie w wielu krajach weszło w przysłowie.

Piwo oddziałuje jeszcze na organizm ludzki — poza dostarczaniem mu białka, węglowodanów i kalorii — przez pewien wpływ na system nerwowy. Na ludzi w dużych miastach codziennie oddziałują ogromne ilości przeróżnych wpływów zewnętrznych i podnieć, co niewątpliwie wywołuje od czasu do czasu pewne mniej lub więcej silne zaburzenia czy podrażnienia nerwowe. Nerwy muszą być następnie doprowadzone do porządku. Do tego — zarówno dla pracownika umysłowego jak fizycznego — nie ma lepszego środka, jak alkohol, naturalnie spożyty w odpowiednim czasie i w odpowiednio umiarkowanej dozie, a właśnie piwo ma wśród wszystkich napojów wysokowych najmniej alkoholu i w formie najbardziej dla zdrowia pożytecznej.

Zamiast wszystkich dowodów o korzystnym wpływie alkoholu na system nerwowy, przytoczymy tutaj opinie dwóch znakomitych badaczy:

Szwajcarski lekarz wojskowy, dr. Wienier, opowiada, że pewien oddział żołnierzy, naskutek długiego, uciążliwego marszu górskiego, był zupełnie wyczerpany fizycznie i nerwowo, a po spożyciu niedużej dozy alkoholu był natychmiast zdolny do dalszej akcji.

Wyczerpanie nerwowe nie tylko przeszkadza człowiekowi zdrowemu w pracy, ale powstrzymuje także proces leczenia u chorych na płuca. Z tego powodu pisze naczelny lekarz miejscowości kuracyjnej dla chorych na płuca Planegg, dr. Krebs: „Jest rzeczą sporną, nad którą się wiele dyskutuje, czy należy kuracjuszm (płucnym) pozwolić pić piwo czy też nie? Dla mnie nie ulega żadnej kwestji, że powinno się pozwolić“.

Widzimy zatem, że spożywanie alkoholu nie zasługuje wcale na to, by było piętnowane jako zawsze szkodliwe dla zdrowia, a szczególnie piwo zasługuje na to, by ze względu na swoje wielkie własności odżywcze i zdrowotne, stało się najpopularniejszym trunkiem najszerzych mas ludności.

(Według artykułu radcy sanitarnego dr. P. Bergmanna w „Das Moderne Hotel“).

Prasa o naszym święcie

W związku z obchodem jubileuszu 25-lecia istnienia Stowarzyszenia Restauratorów w Warszawie, prasa stołeczna zamieściła szereg artykułów i wzmianek, omawiających działalność naszej organizacji zawodowej, oraz przebieg uroczystości jubileuszowych. M. in. dłuższy artykuł nacechowany życzliwością dla naszego zawodu, umieścił w „Kurjerze Warszawskim“ red. Jan Czempieński. Artykuł ten podajemy poniżej w dosłownym brzmieniu:

JUBILEUSZ STOW. RESTAURATORÓW.

Stowarzyszenie restauratorów warszawskich powstało w r. 1907.

W zawodzie tym odczuwano bardzo silnie potrzebę pracy organizacyjnej. Obfitość zarządzeń, przepisów, ograniczeń i t. d. wymagała często wspólnej akcji i obrony interesów. Dążono nadto do nieustannych dążeń nad podniesieniem zawodu i dlatego myśl zawiązania wspólnej organizacji łatwo się przyjęła, wynikiem zaś podjętych wysiłków było założenie w r. 1907 w stolicy Stowarzyszenia restauratorów i zawodów pokrewnych.

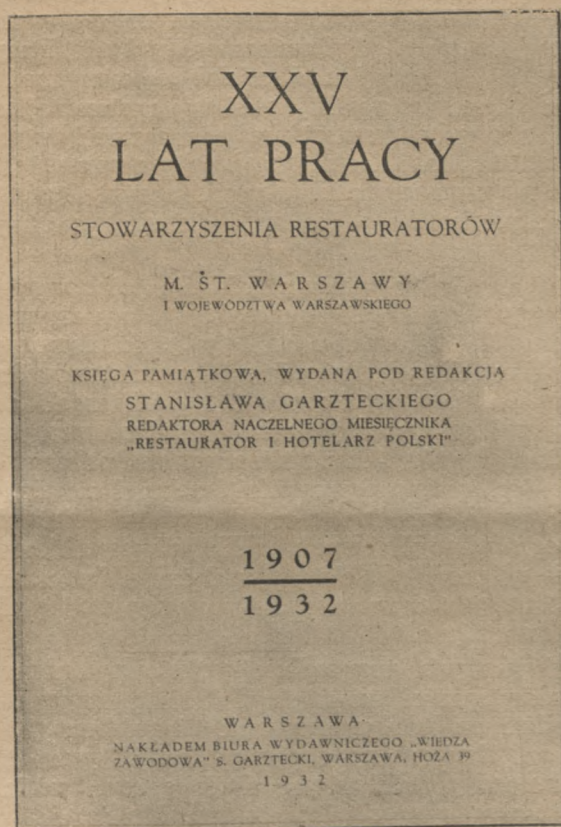
Dzieje tej placówki zawarto w wydawnictwie jubileuszowym, wydanym przez „Wiedzę Zawodową“ pod redakcją p. Stanisława Garzteckiego. Księga ta stanowi obszerny tom in quarto, objętości 180 stron druku z licznymi ilustracjami. Znaleźć tam można historję tej walki o byt, o prawa obywatelskie, o podniesienie zawodu, o obronę interesów moralnych i materialnych i t. d. Jest to, jak dotychczas, jedyna historja zawodu z ostatnich lat 25 w Polsce i równocześnie jedyna historja ruchu społecznego wśród restauratorów.

Organizacja, która dziś staje przed społeczeństwem ze spowiedzią publiczną swych czynów, zamierzeń, walk, okresów zwycięskich i liczniejszych porażek, mało miała chwila, gdy mogła wypoczywać na laurach i we względnym dobrobycie. Wiemy, iż w okresie ostatnich lat kilkunastu czy to podczas wojny i za zmory okupacyjnej czy od przepełnionego złotem klęskami wielkich nadziei roku 18-go odzyskania niepodległości, na zawód restauracyjny spadła istna lawina ustaw, noweli, rozporządzeń, dekrety, postanowień i t. d. Wiele z nich groziło ruiną, odebraniem samodzielności, wiele nie liczyło się zupełnie z warunkami życia. Trzeba też było nieustannie czuwać i być gotowym do obrony w imię prawa i sprawiedliwości. To trzeba podkreślić, bo kto zna dzieje tego zawodu, ten musi bezstronnie przyznać, iż restauratorzy nigdy nie domagali się dla siebie nieuzasadnionych przywilejów, natomiast żądali uznania w nich obywateli i przedstawicieli poważnej grupy mieszczaństwa polskiego i na tem stojąc stanowisku, zawsze gotowi byli do służby narodowej i publicznej. Stawiali zważenie w szeregach straży obywatelskiej, broniąc życia, mienia i spokoju ludności, gdy zaś ojczyzna wymagała obrony, szli z kadr zawodu ochotczo je-

go przedstawiciele, narówni z innymi gotowi do oddania krwi własnej dla ziemi własnej.

Poważne zasługi poniosło też Stowarzyszenie w zakresie pomocy pod hasłem miłości bliźniego. Wzywani do czynu ofiarnego — nie odmawiali nigdy przedstawiciele zarządu pomocy.

W obronie swej stali niezłomnie na gruncie prawa i sprawiedliwości. Że tak było, o tem sędzić można z faktów uchylenia wielu zarządzeń lub zmiany postanowień krzywdzących.



Tytułowa strona albumu jubileuszowego

Sądzimy, iż zawód gastronomiczny nie jest u nas jeszcze oceniany właściwie z należnym zrozumieniem. Pewne niesłuszne odcienie lekceważenia nie są rzadkie. Jednak w ocenie publicznej jest tu wiele stron, nadających się do omówienia, oceny i oczywiście do obiektywnej, rzeczowej krytyki. Wszak zawód gastronomiczny stanowi poważną gałąź życia ekonomicznego, mającą w sumie olbrzymi obrót i dającą skarbowi i gminom bardzo poważne wpływy podatkowe. Dla życia socjalnego niemałe ma znaczenie, iż zawód restauracyjny wymaga dziesiątków tysięcy ludzi, którym daje pracę i to w szerokim zakresie dla handlowców, kucharzy, kierowników kuchni, hotelów i sali, kelnerów i ich pomocników, muzyków w orkiestrach, portjerów, służby do sprzątania i t. d. Niejeden gość, spożywający obiad, nie domyśla się nawet, iż

nie w największych zakładach pracuje nieraz do stu ludzi.

Nie obojętny jest też ten zawód dla lekarzy-hygienistów, którzy rozumieją, jak olbrzymie znaczenie ma dla zdrowia człowieka zdrowa i smaczna kuchnia, względnie zaś, jaką rolę odgrywa dla człowieka chorego właściwa dieta.

Kuchnia polska — co dodać trzeba — słynie szeroko na świecie i to od wieków. Można też zaznaczyć, iż na wiosnę r. b. kuchnia polska zyskała na wystawie międzynarodowej w Londynie najwyższe odznaczenia: dyplom honorowy i złoty medal.

Zawód restauratorski przechodzi u nas od kilku lat ciężkie koleje w związku z kryzysem i nadmierem ciężarami. Sytuacja jest gorsza, niż w wielu innych stolicach, gdy bowiem w Londynie, Paryżu, Genewie, Berlinie i t. d. zdołał się utrzymać dla garści zamożniejszej klienteli typ restauracji drogiej, nawet luksusowej, w Warszawie i w wielu dużych miastach Polski największe przedsiębiorstwa, nie wyłączając kilku w pierwszorzędnym hotelach znalazło się w trudnościach płatniczych, część zaś zamknięto.

Jeśli powstają nowe zakłady, stanowią one objaw próby przystosowywania się do nowych warunków. W Warszawie ginie typ gości zamożnych czy lekkomyślnych, który do niedawna stanowił sporą część klienteli. Powstaje typ klienteli skromniejszej w wymaganiach i bardzo oszczędnej. Wiąże się to również z reformą mieszkaniową. Coraz więcej osób nie prowadzi kuchni i nie posiada służącej. Ten odłam musi jadać na mieście i musi bardzo się liczyć z groszem. Nowe warunki zrozumiano w porę i dzięki temu dążenie do znacznej zniżki cen jest w zakładach restauracyjnych w Polsce powszechne.

W pewnych przypadkach otwieranie nowych zakładów oparte jest na chęci dania pracy tak licznym dziś w każdym zawodzie bezrobotnym. Na dzień zaś tkwi mocna chęć wytrwania i przetrwania w pełni nadziei, iż po „złych czasach“ nadejdą złote swity lepszych dni dla wszystkich.

Niechajże w dni jubileuszowe ci pełni optymizmu obywatele nabiorą otuchy i wiary w dobre jutro i pewności, iż praca ich i uczciwe dążenia są należycie oceniane w społeczeństwie.

Jan Cz.

* * *

Z niemniej żywym oddźwiękiem spotkało się nasze święto ze strony prasy fachowej. Tak więc np. na łamach „Codziennej Gazety Handlowej“ pojawiały się w czasie trwania uroczystości jubileuszowych obszernie sprawozdania z ich przebiegu, ponadto zaś jeden z numerów tego pisma poświęcono w dużej części naszemu przemysłowi, zamieszczając w nim m. in. wywiad z prez. Wróblewskim, dotyczący obecnej sytuacji w przemyśle restauracyjnym.

Specjalną uwagę poświęcono albumowi pamiątkowemu, wydanemu z okazji jubileuszu Stowarzyszenia. Oto np. co pisze o albumie „Tygodnik Handlowy“ (Nr. 42):

ALBUM STOWARZYSZENIA RESTAURATORÓW.

Z racji 25-lecia istnienia Stowarzyszenia Restauratorów m. st. Warszawy wydany został nakładem Biura Wydawniczego „Wiedza Zawodowa“ ozdobny album pamiątkowy, poświęcony omówieniu zarówno rysu historycznego Stowarzyszenia jak również aktualnych zagadnień, dotyczących przemysłu restauracyjnego.

Obszerne wydawnictwo na stukilkudziesięciu stronach, wydane na ozdobnym papierze, zawiera liczne artykuły, ilustrujące w dokładny sposób tężyzną organizacyjną Stowarzyszenia Restauratorów.

Specjalny dział wydawnictwa poświęcony jest opisowi poszczególnych placówek przemysłu restauracyjnego oraz dostawców tego przemysłu. Liczne fotografie zarówno osób, biorących udział w życiu organizacyjnym, jak i poszczególnych lokali restauracyjnych, oraz cały szereg fotografii o charakterze pamiątkowym, uzupełniają piękne wydawnictwo Stowarzyszenia Restauratorów.

* * *

Również i fachowa prasa zagraniczna zamieściła szereg wzmianek o naszym święcie. Najwięcej miejsca poświęcił mu „Hostimil“, urzędowy organ stow. restauratorów czechosłowackich Hostimil oraz centr. związku stowarzyszeń restauratorów w Czechosłowacji. Na czoło wysuwa się tam obszerny artykuł posła Petrovicky'ego, drukowany w 2-ach kolejnych numerach, a opisujący pobyt delegacji czeskiej w Polsce.

Dzieląc się wrażeniami, odniesionymi w czasie pobytu w Polsce, pos. Petrovicky zaznajomił również swych czytelników z sytuacją przemysłu restauracyjnego w Polsce, oraz z działalnością naszych organizacji zawodowych. Ze szczególnym naciskiem podkreślił autor istnienie przyjacielskich i zażyłych stosunków pomiędzy restauratorstwem a przemysłami piwowarskim i wódczanym w Polsce — fakt niespotykany w Czechosłowacji. W zakończeniu, autor złożył polskim kolegom imieniem restauratorów czeskich serdeczne podziękowanie za przyjęcie, jakiego doznali w Polsce i wyraził nadzieję, że w najbliższej przyszłości nadarzy się sposobność powitania ich w Czechosłowacji.

Poza artykułem posła Petrovicky'ego „Hostimil“ zamieścił kilka drobniejszych wzmianek o jubileuszu Stow. warszawskiego, oraz szereg fotografii, ilustrujących ważniejsze momenty uroczystości jubileuszowych.

„Szwarcówka“

W wielu biurach i instytucjach widnieją napisy, nawołujące do witania się i żegnania bez podania rąk. Ręka ludzka jest zbrojna bowiem tylko w ostatni pancerz, chroniący nas przed infekcją, a mianowicie naskórek, ale nie należy jednocześnie zapominać, że ręką dotykamy pożywienia, serwetki, którą ocieramy usta, chustki do nosa i t. d. A ręka człowieka chorego, często niewiedzącego nawet o swej chorobie, jest najpewniejszą okazją do infekcji.

Z tego też względu są tak powszechnie potępiane t. zw. „szwarcówki“, t. j. papierosy wyrabiane nie przy pomocy czystych i precyzyjnych maszyn, lecz właśnie ręcznie. Ręka pracownika, zajmującego się pokątną fabrykacją „szwarcówek“, jest zwykle brudna, nierzadko spocona, a często nawet należy do człowieka chorego. Wypływa to z tej prostej okoliczności, że wyrobem „szwarcówek“ zajmują się zwykle osobnicy niezdolni do żadnego innego sposobu zarobkowania i że produkcja tych papierosów odbywa się najczęściej w przepełnionych izbach mieszkalnych, gdzie mieszka największa biedota. Rzecz prosta, trudno o zachowanie czystości przy pracy w takich warunkach!

Jeżeli ręka każdego, nawet zachowującego minimum czystości osobistej człowieka, przedstawia już niebezpieczeństwo, przed którym ostrzegają nas hygieniści, to cóż dopiero można powiedzieć o papierosach „szwarcówkach“, które palacz bierze wprost do ust?! I jeśli szerzy się zasadę niepodawania ręki ze względów higienicznych, należy tembardziej wystąpić przeciwko paleniu papierosów „szwarcówek“, które przedstawiają stokroć większe niebezpieczeństwo infekcji!

Niestety, wielu palaczy nie zdaje sobie sprawy z tego, że papieros — szwarcówka, który biorą do ust, nurzał się w pocie i brudzie dziesiątków dłoni, nie znających wody i mydła, że nierzadko tkwi na nim ślina suchotników i gorący oddech chorego na tyfus. Gdyby wiedzieli o tem — już nie tylko instynkt samozachowawczy, lecz poprostu zmysł estetyczny nie pozwoliłby im na palenie „szwarcówek“, których gilzy były miętoszone w brudnych, spoconych łapach i ślinione, lub przypiekane nad lampą dla zabezpieczenia przed wysypywaniem się tytoniu.

Na szczęście ogół palaczy zaczyna wreszcie uświadamiać sobie niebezpieczeństwo, jakie czyha pod postacią papierosów „domowej roboty“, kupowanych przegodnie. Coraz więcej ludzi stroni od „szwarcówek“, przedkładając nad nie słusznie papierosy monopolowe, produkowane całkowicie mechanicznie, a więc bez dotknięcia ludzkiej dłoni.

Gdziekolwiek jednak pokutuje wciąż jeszcze kult papierosów „domowej roboty“. Smutną sławę pod tym względem ma Małopolska, gdzie nawet w lokalach publicznych, jak restauracje czy kawiarnie, goście, który zażąda papierosów, proponuje się często papierosy „własnej roboty“. W ten sposób personel usługujący w tamtejszych zakładach gastronomicznych pośredniczy nieświadomie w rozpowszechnianiu zakażonych zarazkami chorobotwórcami papierosów. Proceder ten należy bezwzględnie zwalczać, zarówno ze względu na zdrowie palaczy jak i na interes skarbu państwa, który ponosi poważne straty z tytułu wyrobu i sprzedaży „szwarcówek“, która jest prawnie zakazana.

Restauracje we Włoszech

Wchodząc do którejkolwiek restauracji we Włoszech, mimowoli zwrócić musimy uwagę na rzecz, która najbardziej rzuca się nam w oczy: niepokalana biel obrusów na stołach. Zaledwie zdążyliśmy usadowić się przy stoliku, podbiega do nas piccolo (secondino), podając na tacy wino, wodę i chleb. Na kelnera (cameriere) trzeba poczekać trochę. Zjawia się po dłuższej chwili, obłożony w białych kaftan i takiż fartuch.

Oczywiście, z początku — zakąski podane w małych miseczkach, ustawionych na tacy. Surowa i gotowana szynka (prosciutto crudo e cotto), salami, mortadela, sardynki, karczochy w oliwie, korniszony i kilka gatunków oliwy.

Następnie — makaron pod różnymi postaciami, ale zawsze z nieodłącznym sosem pomidorowym, masłem i tartym serem. Cudzoziemca, który posługiwałby się nożem przy jedzeniu makaronu (spaghetti), nazwanoby tu niezdara.

Zamiast makaronu można otrzymać risotto — ryż z drobiem. Jada się je z serem. Można też otrzymać zupę rybną, lecz ze względu na jej woń,

którą wytrzymać może tylko powonienie rodowitego Italczyka — nie poleca się cudzoziemcom próbowania tego „specjału“.

W restauracjach włoskich częstują gościa wieprzowiną przez całe lato; zato w okresie od marca do początku lata nie można jej otrzymać za żadną cenę. Włosi jadają mięso po większej części pieczone. Befsztyk otrzymać tu można jedynie na specjalne żądanie; w jadłospisie niema tej potrawy zupełnie. Zato znajdzie w nim gość duży wybór potraw z wołowiny, cielęciny, jagniąt i drobiu, oraz specyficzny przysmak włoski, dla naszych żołądków absolutnie niestrawny: krew świńską z ciepłą... czekoladą!

Obfitość owoców, podawanych do posiłku we Włoszech, równoważy poniekąd ubóstwo inwencji gastronomicznej legumin i deserów. Słodkie kremy są tu prawie nieznane, jeśli ktoś prosi o śmietankę — może otrzymać... zupę z maki! Zato lody są tu lepsze niż gdziekolwiek, jak również wyborna czarna kawa z maszyn „expresso“.

250-lecie szampana

W Reims, Hautvillers, Epernay i in. miastach Szampanji, odbyły się w roku bieżącym wspa- niałe uroczystości ku uczczeniu 250-lecia szam- pana. W uroczystościach tych wzięło udział sze- reg dyplomatów i wybitnych osobistości z całej Europy, a pomiędzy depeszami, nadesłanymi z oka- zji obchodu ćwierćwiecza wynalezienia szampana, znalazła się również depesza ambasadora St. Zjed- noczonych we Francji p. Waltera Edge, który ba- wiąc wówczas na urlopie w swoim kraju, złożył w ten sposób rodzaj protestu przeciwko coraz mniej popularnej w Ameryce prohibicji.

Punktem kulminacyjnym obchodu było odsło- nienie w Reims pomnika mnicha franciszkańskie- go Dom Pérignon, uważanego za wynalazcę sposo- bu robienia musującego wina z winogron szampań- skich. Pomnik przedstawia go odzianego w długi habit zakonny i z pękata butelką w ręku. Przy odsłonięcia pomnika dokonano tradycyjnego aktu zbicia butelki szampana, uderzając nią o cokół po- mnika; aktu tego dokonała margrabina de Lon- donderry.

Należy przypuszczać, że wersja, przypisująca mnichowi Pérignon „wynalazek“ szampana, nie jest zupełnie ścisła. Szampanja już od wieku XIII słynęła z wyrobu specjalnego gatunku win, wyróż- niających się smakiem i odrębnymi właściwościami. Papież Urban II, sam rodem z Szampanji, sprowadzał sobie do Rzymu te wina, a za jego przykładem szła magnateria włoska, popularyzując szeroko wina z gron szampańskich. Według starej tradycji, podczas koronacji królów francuskich, które odbywały się w Reims, ofiarowywano im w hołdzie wino z Szampanji.

Niewątpliwą zasługą Dom Pérignon'a było „ulepszenie“ pierwotnej postaci tego trunku, zna- nego już na kilkaset lat przed jego urodzeniem. Dom Pérignon, który żył w latach 1658 — 1715, był piwniczym i ogrodnikiem opactwa w Hautvil- lers. Słynął on w całej Francji ówczesnej jako niez- równany znawca wina; przypisywano mu umie-

jętność rozpoznawania smakiem z jakiego okręgu pochodzi dane wino i w jakich warunkach było ho- dowane. Pod jego rządami winnica klasztoru w Hautvillers rozwinęła się wspaniale; tam właśnie, na schyłku XVII stulecia, wynalazł on sposób pro- dukowania szampana, odróżniającego się od innych win własnościami musującymi i subtelnym sma- kiem.

Przez swój „wynalazek“ o. Pérignon położył podwaliny pod jeden z największych przemysłów Francji, który stał się źródłem olbrzymich docho- dów, płynących do niej ze wszystkich stron świa- ta...

Ostatnio winnice Szampanji przeżywają ostry kryzys, pogłębiający się z roku na rok. Pozostaje to w łączności ze stałym pogarszaniem się konjunktury światowej, co sprawia, że eksport win szam- pańskich kurczy się coraz bardziej. Spadek kon- sumpcji tego luksusowego trunku jest bardzo znacz- ny; z zestawień cyfrowych, opublikowanych w pra- sie francuskiej, wynika, że eksport szampana w 1-ej połowie bież. roku wynosił 16.705.564 butelek, podczas gdy w tym samym okresie ub. roku wy- wieziono z Francji 20.426.967 butelek. I dalej, gdy np. w sierpniu 1930 r. wywieziono 2.309.062 but. szampana, to eksport, w sierpniu 1931 r. wyrażał się cyfrą już tylko 1.760.654 butelek!

Jak widać z tego, spadek eksportu szampana nie jest we Francji zjawiskiem nowym. Dodać trzeba, że zaznacza się tam również b. znaczny spadek konsumpcji wewnętrznej tego wina; niejed- nej winnicy w Szampanji grozi z tego powodu bankructwo, to też prasa francuska, doceniając po- wagę sytuacji, prowadzi obecnie żywą propagandę za zwiększeniem konsumpcji tego wina, wykazując, że gdyby każdy Francuz zakupił przynajmniej jed- ną butelkę szampana na rok — winnice Szampanji byłyby uratowane.

Hasło niewątpliwie słuszne, ale w dobie obec- nego kryzysu — mało realne!

DOMY TOWAROWE W ROLI RESTAURACJI.

Podczas ostatniego kongresu „Alliance Inter- nationale de l'Hôtellerie“ w Monaco, radzono m. in. nad sprawą dotkliwej konkurencji, jaka spotyka restauracje na Zachodzie ze strony wielkich domów towarowych, które urządzają często w swych lo- kalach restauracje i kawiarnie, aby w ten sposób przyciągnąć klientów.

Niedawno dwa wielkie domy towarowe w Pa- ryżu powiększyły liczbę dość licznych już konku- rentów przemysłu gastronomicznego, urządzając u siebie restauracje, w których wydają obiady po ce- nach konkurencyjnych, poczynając od 3 i pół fran- ków. Przeciwno temu faktowi wystąpiło z ostrym protestem stow. restauratorów w Paryżu.

NIEFORTUNNY ARGUMENT.

Podczas odczytu o zgubnych skutkach alkoho- lu, prelegent ciska gromy na miłośników trunku:

— Człowiek jest największym bydlęciem wśród istot żyjących! Postawcie przed osłem wiadro wi- na i drugie z wodą. Osioł wybierze wodę, prawda? A dlaczego?...

— Dlatego, że jest osłem! — przerywa mu głos z audytorjum.

Prelegent, nieco speszony, zaczyna mówić o świni, która zdechła natychmiast po zaaplikowaniu jej przemocą porcji wina.

— Dobrze jej tak! — przerywa mu ten sam głos. — Wino nie jest dla świni!...

Lucullus i jego następcy

Lucullus posiadał w swojej willi dwanaście sal jadalnych, z których każda nosiła nazwę jakiegoś bóstwa, a wymienienie nazwy wystarczało, by szef kuchni wiedział, jaki ma być obiad i ile powinien kosztować. Pewnego dnia odwiedzili nieoczekiwanie Lucullusa Cicero i Pompejusz. Lucullus kazał nakryć do stołu w sali Apollina. Oznaczało to, że obiad będzie kosztował około 70.000 zł. — w przerahowaniu na naszą walutę.

O cesarzu Caliguli opowiada Seneka, że pewnego razu, ażeby zdystansować wszystkich smakoszy Rzymu, wydał obiad, który kosztował dwie i pół tonny złota. Cesarz Vitellius, który w przeciągu kilku miesięcy roztrwonił na ucztę 130 milj. zł., kazał pewnego razu zrobić dla siebie półmisek, znany pod nazwą „tarczy Minerwy“, który uznany został za ósmy cud świata. Jego zawartość, gdy go podano do stołu, była bodaj jeszcze kosztowniejsza, niż on sam. Zawierał mianowicie przysmaki, których wartość oceniano na milion zł. Verus, kolega w dyktatoracie Antoniusza, wydał raz śniadanie dla panów, podczas którego zjedzono i wypito potraw i napojów za 90.000 zł. Po śniadaniu ofiarowano jego uczestnikom puhary, z których pili, wyrobione ze złota i srebra i wysadzone drogimi kamieniami. Obiady Heliogabala składały się z 22 dań. Ulubionymi jego potrawami były języki pawie i słowicze i mózdzek papuzi i bażanicy. Codzienny jego obiad kosztował 70.000 zł. Słynny w starożytności birbant i wynalazca tortów Apiciusz, który wygłaszał publiczne wykłady o hulatyce, wydał w przeciągu pięciu lat piętnaście milionów złotych. Gdy majątek jego skurczył się do sumy około miliona złotych, odebrał sobie życie w obawie, że może umrzeć z głodu. Słynny aktor rzymski, Claudiusz Aesopus, u którego uczył się retoryki Cicero, wydał pewnego razu na cześć swego kolegi Rosciusza obiad, podczas którego podano do stołu półmisek, pełen języków słowiczych. Danie to, według Pliniusza, kosztowało 6.000 zł. A ile wtedy zarabiano?

W r. 1732 kazał August II zrobić dla żołnierzy, znajdujących się w obozie pod Wilanowem, pasztet, na który zużyto obok niesłychanej ilości mąki i całych tonn masła, 4800 jajek. Pasztet miał 30 stóp wysokości i 10 szerokości. Ośm koni zaciągnęło go do obozu. Tutaj kucharze, którzy to arcydzieło stworzyli, wydostali się nań po drabinach i poczęli go rąbać mieczami. W końcu żołnierze wśród głośnych okrzyków przypuścili szturm do pasztetu i w przeciągu kilku minut był on zjedzony.

Fryderyka II odwiedziła pewnego razu kuzynka, która znana była z ogromnego apetytu i król, słynny ze złośliwości i psich figlów, postanowił z niej zadrwić. Obiad był zrobiony stosownie do specjalnych zarządzeń królewskich. Zupełnie podano tak słoną, że nikt jej nie jadł, i wogóle wszystkie potrawy były tak zepsute, że nikt nie mógł ich wziąć

do ust. Fryderyk udawał ogromnie oburzonego. Wreszcie podano olbrzymich rozmiarów pasztet. „Teraz“ — zwrócił się król do księżnej — „sobie powetujemy“. Gdy jednak pasztet rozcięto, wyszedł z niego mały chłopczyk, który wręczył księżniczce poemat o wstrzemięźliwości, specjalnie przez króla napisany. Na tem skończył się żart i głodnym gościom podano już obiad, który zjedli z apetytem.

*

Wkrótce po wynalezieniu balonów przez braci Montgolfier podano raz podczas uroczystego obiadu półmisek, z którego, gdy zdjęto pokrywę, znajdujące się tam kielbaski — ku przerażeniu gości — uleciały w powietrze. Okazało się, że na wzór balonów były one wypełnione gazem.

*

Na początku XIX w. słynny chemik francuski Parmentier, wydał raz obiad, podczas którego wszystkie podawane potrawy i napoje były zrobione z kartofli. Były dwie różne zupy, dania kartoflane à la marine, à la maitre d'hôtel i t. d., następnie pasztety, sałaty, naleśniki, kompoty, sery, torty i t. d. — wszystko z kartofli. Także zrobiono z nich chleb i kawę.

*

Baron Vaerst opowiada o pewnym obiedzie, który cały składał się z proszków. Na stole przed gośćmi stało do dyspozycji sto, opatrzone etykietami, puszek, pełnych różnych proszków, z których przy pomocy gorącej wody i specjalnie przyrządzonej, ale zresztą zupełnie będącej bez smaku miazgi, każdy gość przyrządzał sobie potrawę, jaką chciał, do deseru i lodów włącznie.

*

Godnem przeciwnieństwem tych wszystkich smakoszy był Józef Kolnicker z Pasawy, który zmarł w r. 1771 w Ilfeld. Już gdy miał trzy lata, zjadał z głodu kamienie. Także matka jego i babka pożerały kamienie. Żona jego zeznała przed sądem, że on zawsze do potraw dosypywał kamienie, ponieważ inaczej się nie mógł nigdy nasycić. Z tego powodu nosił zawsze przy sobie kamienie, a gdy raz wyjeżdżał do Holandji i powiedziano mu, że kamienie są tam rzadkością, zabrał ich z sobą w drogę kilka cetnarów. Był zawsze głodny i jadł w ciągu całej nocy. Najdłuższa przerwa między sytością i nowym poczuciem głodu wynosiła półtora godziny. Na zamku w Brunszwiku zjadł on raz w przeciągu sześciu godzin 25 funtów mięsa wołowego i wypił 20 litrów wina. Innym razem zjadł w ciągu pięciu godzin dwa cielaki. Kamienie ocaliły mu nawet raz w bitwie życie. Mianowicie otrzymał on postrzał w brzuch i kula odbiła się od kamieni, które właśnie znajdowały się w żołądku, tak że odniósł tylko powierzchowną ranę.

Gusta są różne i nie należy się niczemu dziwić! (Z książki C. G. Maasa „Weisheit des Essen“).

Gdzie Rzym, gdzie Krym...

Teraz już wiemy: autorzy i kompozytorzy sceniczni, a także literaci w Polsce, nie mają z czego żyć, bo na drodze do ich pomyślności stoją — restauratorzy. Prostu nie chcą płacić tantjem kompozytorom za wykonywanie ich utworów przez orkiestry w restauracjach. Od tego zaczyna się wszystko zło i to jest zło najbardziej fundamentalne.

Taki jest mniej więcej sens referatu, jaki — według sprawozdania w „Kurjerze Porannym” — wygłosił niedawno mec. Bejlin na konferencji prasowej w „Zaiksie”. Jeżeli bowiem odrzucimy wszystkie ogólnikowe wzmianki o nieposzanowaniu praw autorskich, o wynikającej z tego powodu niedoli autorów scenicznych, kompozytorów i literatów, następnie jeżeli pominiemy odgłosy dwóch dawno przebrzmiałych procesów, jednego paryskiego, drugiego warszawskiego, pozostaje w referacie p. mec. Bejlina jeden konkretny przykład: restauratorzy i właściciele lokali rozrywkowych.

Restauratorzy z oświecenia ich roli w społeczeństwie przez p. mec. Bejlina mogą być dumni. Okazuje się, że cni są główną podporą sztuki i muzyki w Polsce. Płacą: sztuka i muzyka się rozwija. Nie płacą: autorzy i kompozytorzy tracą główne źródła dochodu i utrzymania.

Restauratorzy jednak są ludźmi skromnymi i nie pretendują wcale do roli, którą im łaskawie p. mec. Bejlin wyznacza. A wobec tego chcieliby, ażeby p. mec. Bejlin dał się wyprowadzić z błędu.

A więc: restauratorzy nigdy nie kwestjonowali praw kompozytorów do tantjem autorskich za utwory, odgrywane przez orkiestry w restauracjach. Restauratorzy poprostu uważają, że ta sprawa do nich nie należy. Wynajmują oni orkiestrę razem z utworami, które ma produkować. Restaurator płaci muzykowi nie tylko za umiejętność grania, ale przede wszystkim za konkretne granie przez oznaczoną ilość godzin. Czasami w kontrak-

cie, który restaurator zawiera z orkiestrą, wylicza się nawet utwory, które orkiestra obowiązuje się grać. Za to właśnie płaci restaurator. Płaci za odgrywanie określonej ilości albo przez określoną ilość czasu utworów muzycznych, a przecież nie można odgrywać utworów, gdy się niema prawa do tego. Więc w logicznym związku z tem wszystkim restauratorzy chyba zupełnie słusznie uważają, że płacenie tantjem autorskich kompozytorom jest rzeczą orkiestry. Restauratorzy jednak nigdy nie kwestjonowali faktu, że kompozytorom tantjem się należą.

„Zaiks” to stanowisko zwalcza, czasami jednak — trzeba to przyznać — je uznaje, ale wówczas domaga się, by restauratorzy podjęli się inkasowania tantjem od muzyków i za to inkaso byli całkowicie odpowiedzialni. Mają „Zaiksowi” zapłacić bez względu na to, czy zainkasują, czy też nie. Nie kijem go, to pałką. Restauratorzy na to stanowisko nie chcą się zgodzić. Nie mogą ani rusz zrozumieć, na jakiej podstawie „Zaiks” może rościć pretensje do tego, by restauratorzy byli jego inkasentami. I nie rozumieją tego nigdy.

A „Zaiks” ich dotychczas nie przekonał. Wygrane procesy, którymi „Zaiks” się chlubi, nie były — jak to „Zaiksowi” przecież dobrze wiadomo — doprowadzone do końca. Którys proces jednak do końca kiedyś doprowadzony będzie. A wtedy okaże się, czy rzeczywiście „Zaiks” ma stuprocentową rację, jak to przypuszcza albo przynajmniej naokoło głosi. Może trochę racji, a może nawet większość racji będą mieli restauratorzy.

Na marginesie tego wszystkiego jedna uwaga. Niewątpliwie rację ma mec. Bejlin, że autorzy i kompozytorzy sceniczni naogół mało zarabiają. Ze swej strony możemy p. mec. Bejlina poinformować, że natomiast wcale dobrze się powodzi różnym wielkim działaczom z „Zaeksu”.

WALKA O OBNIŻENIE TANTJEM AUTORSKICH WE FRANCJI.

Centralny związek restauratorów i hotelarzy we Francji prowadzi obecnie akcję w sprawie obniżenia tantjem autorskich o 30 — 35%. Autorzy i kompozytorzy francuscy, rozumiejąc, iż utrzymanie tantjem w dotychczasowej wysokości jest dziś niemożliwe, skłaniają się ku przyjęciu stawianych im warunków.

TURYSTYKA W ITALII.

W roku 1931 Italię odwiedziło zgórą 900.000 turystów zagranicznych, wśród których najliczniej byli reprezentowani Niemcy, następnie Austriacy, Francuzi, Anglicy i wreszcie Czesi. Turystów amerykańscy stanowili zaledwie 5% ogólnej liczby przyjezdnych.

MIĘDZYNARODOWY KONGRES... PRZEMYTLNIKÓW!

W Helsinkach (Finlandja) odbył się ostatnio nienotowany jeszcze w dziejach świata międzynarodowy kongres przemytników, z udziałem „delegatów” 14 krajów europejskich. Prasa fińska utrzymuje, że na kongresie byli obecni również 2 „delegaci” z Łodzi (!).

Obrady kongresu toczyły się podobno w tonie bardzo poważnym, a większość uczestników skarżyła się w swych referatach na coraz bardziej rosnącą ostrożność wszystkich władz granicznych w Europie. Po uchwaleniu szeregu rezolucji, zebrani zdecydowali wysłać specjalną komisję do Ameryki, celem przeprowadzenia studjów nad metodami pracy tamtejszych przemytników alkoholu!

Kongres odbywał się jawnie pod pozorem obrad rybaków.

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 65

1) W dniu 6 grudnia r. b. odbyło się roczne zebranie członków Oddziału powiatowego na województwo warszawskie; sprawozdanie z zebrania podajemy na innym miejscu.

2) Wszyscy członkowie Stowarzyszenia oraz Oddziałów mogą korzystać bezpłatnie z pomocy prawnej w sprawach podatkowych i zawodowych, udzielanej codziennie w kancelarii Stowarzyszenia w godz. od 12 do 2 po poł. przez specjalistę.

3) Z okazji jubileuszu 25-ciolecia zarząd Stow. Warsz. wyasygnował na rzecz bezrobotnych zł. 1000.—, które rozdzielił w następujący sposób: zł. 250.— do dyspozycji p. Wojewody Jaroszewicza, zł. 250.— na Związek Zawodowy Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce, zł. 250.— na Cech Kuchmistrzów i zł. 250.— na Centralny Związek Kelnerów (Trębacka 11).

4) Przy Stowarzyszeniu naszym zorganizowana została Kasa Współdzielcza (Wzajemnego Kredytu). Do Kasy mogą należeć tylko członkowie Stow. Udział wynosi zł. 100.— Przy zapisie płaci się połowę udziału t. j. zł. 50.

5) Wobec ustawy obowiązującej do prowadzenia prawidłowych ksiąg handlowych przez przedsiębiorstwa, wykupujące świadectwa przemysłowe I, II, i III kategorii handlowej, przy Stowarzyszeniu naszym zorganizowane zostało biuro prowadzenia ksiąg przez buchaltera p. Gronau, na następujących warunkach: przy obrocie do zł. 20.000 rocznie — za opłatą zł. 30 miesięcznie, przy obrocie większym — za każde zł. 10.000 wzwyż, opłata miesięczna zostaje podniesiona o zł. 5.—

6) W sprawie scalonego podatku zainteresowani winni się zwracać do kancelarii Stowarzyszenia w godzinach od 12 do 14 codziennie do p. Gronau.

7) Różne stow. restauratorów czechosłowackich, których reprezentanci wzięli udział w delegacji, obecnej w Warszawie na naszych uroczystościach jubileuszowych, nadesłały szereg podziękowań za zgotowane delegatom przyjęcie w Warszawie z racji jubileuszu 25-ciolecia Stowarzyszenia Warszawskiego.

8) W dniu 29 listopada r. b. zmarł członek naszego Stowarzyszenia oraz Kasy Pogrzebowej, ś. p. Roratowski Leonard, zaś w dniu 6 grudnia r. b. rozstał się z tym światem członek naszego Stowarzyszenia oraz Kasy Pogrzebowej ś. p. Wanicki Marjan. W pogrzebach wzięła udział nasza korporacja wraz z poczem sztandarowym oraz zostały złożone wieńce od Stowarzyszenia na trumnach nieboszczyków.

Cześć pamięci zmarłych kolegów!

Rodzini zmarłych przesyłamy wyrazy głębokiego współczucia.

9) Wszystkim przedstawicielom władz rządowych i komunalnych, prasie oraz firmom: Habersbusch i Schiele, Geneli i Ska, Louis de Bary, Pol-

ski Przemysł Wódczany, dyrektorom Adrji pp. Moszkowiczowi i Sternowi, właścicielom restauracji hotelu Polonja pp. Krzeczkowskiemu i Samorajowi, dyrektorowi Hotelu Europejskiego p. Kosińskiemu, właścicielom firmy Jarocki, Jankiewicz, Arnold, Lubelski, Pacewicz, „Reduta“, „Hulstkamp“, F. Bernhardt i innych, jak również delegacjom stowarzyszeń rest. z innych miast, gościom i członkom Stowarzyszenia, zarząd składa swe podziękowanie za przyczynienie się do uświetnienia obchodu jubileuszowego.

10) W dniu 12 grudnia r. b. odbyło się ogólne roczne zebranie członków naszego Stowarzyszenia. Sprawozdanie podane jest na innym miejscu.

11) Na ogólnym rocznym zebraniu na wniosek zarządu wybrani zostali na członków honorowych naszego Stowarzyszenia pp. Władysław Grabowski, Bolesław Cichocki i Jan Walczak — założyciele naszego Stowarzyszenia przed 25-ciu laty, oraz p. Stefan Dobrowolski, dyrektor firmy „Polski Przemysł Wódczany“ (dawniejsza Rektyfikacja Warszawska).

12) Z okazji świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku 1933, zarząd Stowarzyszenia Warszawskiego przesyła wszystkim członkom, pokrewnym organizacjom oraz dostawcom najserdeczniejsze życzenia świąteczne i noworoczne.

Prezes: (—) W. Wróblewski.

Sekretarz: (—) S. Jędrzejczak.

PODZIĘKOWANIE.

Do Zarządu Kasy Pogrzebowej
przy Stow. Restauratorów w Warszawie.

Pozwalam sobie złożyć Szanownemu Zarządowi Kasy Pogrzebowej serdeczne podziękowanie za tak szybkie wypłacenie mi premii ubezpieczeniowej po zgonie męża mego ś. p. Marjana Wanickiego.

Wypłata ta, uskuteczniła w tak szybkim czasie (w kilka godzin po śmierci mego ś. p. męża), umożliwiła mi niezwłoczne załatwienie różnych związanych z pogrzebem kosztów. Usunięcie doraźnych kłopotów pieniężnych w tak ciężkiej chwili jest prawdziwym dobrodziejstwem, uważam przeto za swój obowiązek wyrazić publicznie gorące podziękowanie Szan. Zarządowi i łączę wyrazy poważania.

Marja Wanicka.

SPROSTOWANIE.

W ogłoszeniu kolektury loterii państwowej A. Wolańskiej, Warszawa, zamieszczonem w październikowym n-rze naszego pisma na str. 7-ej, omyłkowo podano brzmienie firmy „A. Wolański“ zamiast „A. Wolańska“, co niniejszym prostujemy.

Roczne zebranie Stow. Warszawskiego

Ogólne sprawozdawcze zebranie członków stow. restauratorów m. st. Warszawy odbyło się w tym roku pod znakiem apatii i braku zainteresowania ogółu sytuacją stowarzyszenia. Najlepszym sprawozdaniem tej apatii była nieznaczna ilość (30) członków na zebraniu, a uwagę zwracał brak na sali obrad przedstawicieli pierwszorzędných zakładów. W obradach brak było ożywienia, mało kto zabierał głos i jedynie wystąpienie p. Jędrzejczaka — o czym poniżej piszemy — wywołało pewną dyskusję polemiczną między nim a red. Garzteckim.

Zebranie zagałę w dniu 12.XII. o godz. 18-tej prezes Wróblewski, zaznaczając, że jest ono prawomocne, jako zwołane w drugim terminie, i zaproponował na przewodniczącego p. Grossmana a na asesców pp. Piórkowskiego, Rachwańskiego i Wysockiego; sekretarował p. Jędrzejczak. Po ukonstytuowaniu się prezydium, przewodniczący wezwał obecnych do uczczenia przez powstanie pamięci zmarłych w roku sprawozdawczym członków stowarzyszenia ś. p. Fabiszewskiego, Emsmana, Michnowskiego, Pobratyna, Branda, Mazepy, Brzostkowej, Haarychowej, Roratowskiego i Wanickiego, poczem odczytał porządek dzienny, który zebranie zatwierdziło.

Po odczytaniu przez p. Jędrzejczaka protokołu ogólnego rocznego zebrania z dn. 25.XI. 1931, prez. Wróblewski złożył sprawozdanie z przebiegu prac zarządu w roku ubiegłym. Zaznaczywszy na wstępie, że w ciągu roku zwołanych było kilka ogólnych zebrań, na których członkowie byli szczegółowo informowani o wszelkich kwestjach, ograniczył się do skonstatowania, w jakim stanie znajdują się najżywniejsze dla stowarzyszenia sprawy. A więc sprawa rozłożenia na raty płatności świadectw przemysłowych nie jest jeszcze zdecydowana przez Min. Skarbu; zarząd złożył listy kandydatów ze strony stowarzyszenia do komisji szacunkowej; sprawa opłat 50 gr. za przebywanie w lokalach po północy do tej pory nie posunęła się z martwego punktu; z „Zaiksem“ będą prawdopodobnie wzniesione petrakcje przy współudziale naszego radcy prawnego mec. Gutowskiego. W końcu swego sprawozdania prez. Wróblewski wspomniał o obchodzie jubileuszowym i zawiadomił zebranych, że kasa stowarzyszenia dopłaciła tylko 1227 zł. do kosztów obchodu, a taki rezultat udało się osiągnąć między innymi dzięki temu, że szereg firm przyczynił się do zmniejszenia tych kosztów. Są to następujące firmy: Adria, Arnold, Louis de Bary, Bernhard, Haberbush i Schiele, Hulstkamp, Jankiewicz, Jarocki, G. Keilich, Lubelski, Pacewicz, Polski Przemysł Wódczany, Reduta. Wezwaniem do popierania tych firm zakończył prezes swoje sprawozdanie.

Następnie zabrał głos p. Jędrzejczak, zdając sprawozdanie z sytuacji organizacyjnej stowarzyszenia. Zaznaczywszy na wstępie, że ilość członków pod koniec roku sprawozdawczego znacznie się zmniejszyła i wynosi obecnie w Warszawie załed-

wie 77 osób opłacających składki, p. Jędrzejczak zaczął przytaczać sposoby, jakie — jego zdaniem — mogłyby przyczynić się do ożywienia działalności stowarzyszenia. Kasę spółdzielczą — powiada mówca — już mamy (tymczasem jednak — tylko w formie uchwały nadzwyczajnego ogólnego zebrania — przy red.), teraz trzeba zaprezentować członkom inne jeszcze atuty, któreby ich skłoniły do należenia do stowarzyszenia, wobec czego mówca proponuje założenie przy stowarzyszeniu hurtowni wyrobów szklanych i fabryki wody sodowej. Na tem skończyło się właściwe sprawozdanie sekretarjatu, poczem p. Jędrzejczak wystąpił — jak zaznaczył — jako rzecznik „wielu niezadowolonych członków“, którzy czują się pokrzywdzeni, że ich rola w historii stowarzyszenia nie była w należyty sposób uwypuklona bądź w referacie, jaki wygłosił red. Garztecki podczas akademii jubileuszowej 7.XI, bądź w albumie jubileuszowym. Uważając, że za tę krzywdę, która ich spotkała, należy się im zaadośćuczynienie, proponuje powzięcie przez ogólne zebranie uchwały o „niesolidaryzowaniu się ogólnego zebrania z treścią referatu red. Garzteckiego“ i o „krzywdzie moralnej, wyrządzonej w ten sposób działaczom stowarzyszenia oraz luce, która powinna być wypełniona słowami uznania koledze Borzymowi i zarządom za pracę dla dobra zawodu“. Na to krótko zareplikował red. Garztecki, że 1) jeżeli chodzi o stronę formalną i przyjęte u nas zwyczaje parlamentarne, to p. Jędrzejczak był referentem o sytuacji stowarzyszenia z ramienia zarządu, to jest zaś jego osobisty wniosek, a nie zarządu; 2) p. Jędrzejczak jest w danym momencie rzecznikiem jakichś osobistych ambicji poszczególnych jednostek, które uważają się za „zamało uwypuklone“ — co nie jest sprawą zasadniczą, mogącą być tematem obrad rocznego sprawozdawczego zebrania; 3) protestuje przeciw wprowadzeniu podobnego wniosku pod obrady ogólnego zebrania; 4) prosi o ujawnienie nazwisk innych „niezadowolonych“ oprócz p. Borzyna i zapytuje o mandat przemawiania w ich imieniu.

P. Jędrzejczak powtórnie podtrzymał swój wniosek, operując w replice swej takim naprzykład zwrotem „dla nas nieważne jest, że z uchwalenia mojego wniosku będzie niezadowolony pan redaktor, bo stowarzyszenie nie składa się z redaktorów, lecz z restauratorów“ i wyjawiając nakoniec jeszcze jedno nazwisko niezadowolonego z „niedostatecznego uwypuklenia“ — jest to prezes Wróblewski!

Jeszcze raz zabrał głos red. Garztecki, wywodząc, że osobiste zdanie p. Jędrzejczaka i niesłusznie — jego zdaniem — przeczulona ambicja pp. Borzyna i Wróblewskiego nie jest dostatecznym sprawdzianem obiektywności ujęcia w jego referacie historii rozwoju stowarzyszenia, że sprawa ta wymaga wszechstronnego oświetlenia i nie nadaje się do dyskusji na ogólnym zebraniu, które nie było do tego przygotowane i ma jeszcze wiele punktów zasadniczych na porządku dziennym do rozpatrywa-

nia. Wobec tego red. Garztecki proponuje, aby p. Jędrzejczak wniosek swój wycofał i wystąpił z tą sprawą na jednym z najbliższych posiedzeń zarządu. Wniosek red. Garzteckiego został przez ogólne zebranie przyjęty jednomyślnie.

Z kolei p. Gronau, buchalter i doradca podatkowy przy stowarzyszeniu, wygłosił referat w sprawach podatkowych i o przepisach skarbowych, jak: przymus prowadzenia ksiąg handlowych, przepisy kodeksu karnego, dotyczące się prowadzenia ksiąg, podatek scalony od wyrobów monopolu spirytusowego i t. p.

Skarbnik p. Zakrzewski złożył sprawozdanie kasowe, z którego widać, że ogólne wpływy za rok sprawozdawczy, łącznie z saldem (zł. 2612 gr. 50) z ub. roku wyniosły zł. 26161 gr. 14, a wydatki — zł. 28417 gr. 82. Kapitały stowarzyszenia ulokowane są w Banku Związku Spółek Zarobkowych na r-ku lokacyjnym w sumie dolarów amerykańskich 3242.45. W imieniu komisji rewizyjnej p. Wysocki odczytał protokół z wnioskiem udzielenia zarządowi absolutorjum, co też ogólne zebranie uchwaliło.

Przyjęto wniosek zarządu Kasy Pogrzebowej o przyjmowaniu do Kasy członków nie starszych ponad 60 lat, a następnie wysłuchano sprawozdania o sytuacji Kasy, która liczy w tej chwili 49

członków i posiada kapitał żelazny w sumie zł. 10.035.

Na wniosek zarządu ogólne zebranie mianowało członkami honorowymi stow. pozostających przy życiu 3-ch założycieli stow., a mianowicie: Bolesława Cichockiego, Władysława Grabowskiego i Jana Walczaka oraz p. Stefana Dobrowolskiego, dyrektora firmy „Polski Przemysł Wódczany“ (d. Rektyfikacja Warszawska). Dalej ogólne zebranie zaakceptowało uchwałę zarządu, powziętą na wniosek red. Garzteckiego, aby stworzyć przy stowarzyszeniu specjalną sekcję kulturalno-rozrywkową.

Przewodniczący zarządził następnie wybory do władz stowarzyszenia; okazało się, że przeszła całkowicie lista członków do zarządu i komisji rewizyjnej, zaproponowana przez ustępujący zarząd. Wybrani zostali na członków zarządu pp. Grossman, Jabłonowski, Jędrzejczak, Klemberg, Kulikowski, Pudelski, Rogiński, Stańczak, Węgliński, Wróblewski, Zakrzewski, Żochowski, a na zastępców: Kowalski, Rachwański i Tafiłowski. Do komisji rewizyjnej: pp. Jordan, Karczewski, Karpiński, Krzeczkowski i Wysocki.

Po ogłoszeniu rezultatów wyborów przewodniczący zamknął o godz. 20 m. 30 ogólne zebranie.

OGÓLNE ZEBRANIE ODDZIAŁU POWIATOWEGO STOWARZYSZENIA RESTAURATORÓW W WARSZAWIE.

W dniu 6 grudnia r. b. w lokalu stowarzyszenia warszawskiego odbyło się roczne zebranie członków Oddziału stow. warsz. na powiaty województwa warszawskiego z siedzibą w Warszawie.

Zebraniu przewodniczył prezes Oddziału p. Br. Szaforski, sekretarował p. Jędrzejczak. Sprawozdanie z działalności Oddziału zdał p. Jędrzejczak, poczem poinformował zebranych o powstaniu przy stow. warsz. Kasy Współdzielczej. Zebrani z radością przyjęli wiadomość o powstaniu tej instytucji.

Następnie Komisja Rewizyjna zdała sprawozdanie z przeprowadzonej rewizji ksiąg i dowodów, które znalazła w należyтым porządku, i zaproponowała zebranych udzielenie Zarządowi absolutorjum. Absolutorjum to otrzymał Zarząd jednomyślnie.

Doradca podatkowy p. Gronau wygłosił dłuższy referat w sprawie obowiązujących od dnia 1 stycznia 1933 r. przepisów o prowadzeniu ksiąg handlowych oraz o manipulacji z obliczaniem podatku scalonego. Po obszernej dyskusji nad tym referatem, zebrani przyjęli do wiadomości wszystkie wywody referenta.

Dalej, na wniosek prezesa Szaforskiego uchwalono obniżyć składki do trzech złotych miesięcznie, płatne co miesiąc, za czeki P. K. O. dołączonym do pisma „Restaurator i Hotelarz Polski“.

Przystąpiono do wyborów Zarządu i Komisji Rewizyjnej. Przez aklamację wybrani zostali do zarządu pp.: Br. Szaforski (Otwock), Wł. Urbaniak (Jeziorna), M. Połonecki (Wołomin), P. Kur (Wy-

szków), J. Jażdżyk (Żyrardów), F. Gosłowski (Łomianki) i J. Rzepniewski (Raszyn), a do Komisji Rewizyjnej pp.: K. Lachowski (Mszczonów), A. Rondke (Wawer), A. Węgrzynowski (Kołbiel) i na zastępcę J. Zalewski (Gocławek).

Na tem przewodniczący zamknął zebranie.

Niezwłocznie po zebraniu Zarząd ukonstytuował się, jak następuje: Br. Szaforski — prezes, Wł. Urbaniak — wiceprezes, J. Jażdżyk — sekretarz, P. Kur — skarbnik i M. Połonecki — gospodarz lokalu.

DZIESIĘCIOLECIE „OAZY“.

Dnia 29 listopada r. b. upłynęło 10 lat od otwarcia restauracji-dancingu „Oaza“. Przedsiębiorstwo to odrazu po otwarciu zajęło stanowisko pierwszorzędne i reprezentacyjne zakładu gastronomiczno-rozrywkowego w stolicy i przez szereg lat świetnie prosperowało, goszcząc w swych apartamentach elitę towarzyską stolicy, świat dyplomatyczny, przedstawicieli sfer rządowych i t. d. Obecny kryzys dotkliwie dał się odczuć zakładom tego typu, z których wiele — jak wiemy — zniknęło w ostatnich czasach zupełnie z powierzchni życia; „Oaza“ jednak boryka się dalej z trudnościami, zreorganizowała się, otwierając w ub. roku od frontu bar, wielce popularny wśród stołecznej publiczności, i trwa na posterunku, chcąc doczekać się lepszych czasów...

Właścicielom tej, walczącej o swą egzystencję, placówki polskiego przemysłu gastronomicznego pp. Kazimierzowi Krukowskiemu i Wiktorowi Pawłowskiemu, redakcja nasza przesyła życzenia wytrwania na posterunku i przywrócenia „Oazie“ dawnej świetności!



Ś. p. Marjan Wanicki.

Żniwo śmierci w tym roku daje obfite plony wśród członków naszego stowarzyszenia. Świeżo mamy do zanotowania zgon w dniu 6.XII ś. p. Marjana Wanickiego, współwłaściciela „Gastronomji” i „Nowej Gospody”.

Ś. p. Marjan Wanicki urodził się w Winnikach pod Lwowem i po odbyciu praktyki w pierwszorzędnym zakładach restauracyjnych we Lwowie i w Wiedniu, przybył przed paru dziesiątkami lat do b. Kongresówki i został zaangażowany do restauracji Grand Hotelu w Łodzi. Stamtąd w 1902 r. sprowadzony został przez kierownictwo nowootwartego Hotelu Bristol do Warszawy, gdzie pracował do 1914 r. W tym roku wstąpił do Pierwszej Warszawskiej Spółki Gastronomicznej p. f. „Gastronomja” i na tej placówce przetrwał do końca swego pracowitego żywota z przerwą trzyletnią 1915 — 1918 r., gdy jako obywatel austriacki był przez władze rosyjskie przymusowo wysiedlony do Moskwy.

Wróciwszy po przewrocie do Warszawy, oddał się z zapałem pracy w spółce, wnosząc do niej nabytą wieloletnią praktyką rutynę zawodową i bogate doświadczenie życiowe. Dzięki wybitnym zaletom fachowca oraz autorytetowi, jaki wyrobił sobie wśród kolegów, od wielu lat piastował aż do zgonu odpowiedzialny mandat członka zarządu spółki. Jego powaga, wytrawność w sądach i takt, z jakim umiał rozstrzygać różne kwestje, nasuwające się co dnia w tak dużym i skomplikowanym przedsiębiorstwie, oceniane były nie tylko przez kolegów w spółce, którzy powierzyli mu kierownictwo sprawami personalnymi w „Gastronomji” i „Nowej Gospodzie”, ale również zyskały mu szacunek i szczególną sympatię wśród pracowników firmy, którzy widzieli w nim zarówno sprawiedliwego zwierzchnika, jak i prawdziwego przyjaciela ludzi pracy.

Powszechny żal, jaki towarzyszy zgonowi tego wybitnego fachowca i zacnego człowieka, niechaj

będzie osłoda ciężkich chwil, przeżywanych przez osieroconą Małżonkę. Do licznych kondolencji, otrzymanych przez nią oraz przez dotkniętą tą stratą firmę, dołącza również swoje wyrazy współczucia nasza redakcja.

Opamiętajcie się, Koledzy!

Z żywym niepokojem obserwuję zjawisko podupadania założonej w ramach naszego Stowarzyszenia instytucji samopomocowej, powołanej do udzielania rodzinom zmarłych członków natychmiastowej pomocy materialnej na koszt pogrzebu. Trudno wprost pogodzić się z faktem, że nasza Kasa Pogrzebowa, istniejąca już od 3 lat, nie skupiła dotąd w swych szeregach wszystkich członków Stowarzyszenia — jeszcze zaś trudniej przychodzi stwierdzić, iż liczba członków Kasy stale maleje i że duża ich część lekceważy sobie swe zobowiązania pieniężne, zaciągnięte wobec tej instytucji!

Zdawałoby się, że dla nikogo nie może stanowić wątpliwości fakt, iż najpierwszym obowiązkiem każdego ojca i męża jest zaoszczędzić swym najbliższym na wypadek śmierci tej wielkiej troski, jaką jest stosunkowo duży koszt wszelkich obrzędów, związanych z pogrzebem. I że tem samem, szeroki ogół członków Stowarzyszenia — w większości borykający się z trudnościami finansowymi i pozbawiony możliwości odłożenia pewnej sumy na „czarną godzinę” lub opłacania drogiej polisy ubezpieczeniowej — przystąpi gremjalnie do Kasy Pogrzebowej, tej najtańszej ze wszystkich znanych form asekuracji. Tymczasem rzeczywistość przedstawia się zgoła inaczej...

Obecnie Kasa liczy zaledwie 49 członków. W ten sposób wysokość wypłacanego obecnie pośmiertnego (przy składce 20 zł.) wynosi niespełna tysiąc złotych, podczas gdy jeszcze przed rokiem Kasa wypłacała rodzinom zmarłych członków ponad 2.000 złotych. Wymowne to zestawienie nie wymaga żadnych komentarzy!

O ile wiem — w ciągu 3 lat swego istnienia Kasa wypłaciła pośmiertne w kilkunastu wypadkach, przyczem ostatnio, z okazji zgonu ś. p. Marjana Wanickiego miałem sposobność przekonać się osobiście o niezwykle sprawnym funkcjonowaniu Kasy. Dość powiedzieć, że zasiłek pośmiertny wypłacono wdowie po ś. p. M. Wanickim w dwie godziny po zameldowaniu o śmierci ubezpieczonego!

Koledzy! Jestem głęboko przekonany o tem, iż każdy z nas zdaje sobie dokładnie sprawę z obowiązku moralnego, jaki posiada wobec swych najbliższych. Niechże nie zabraknie nikogo z pośród nas w szeregach naszej Kasy Pogrzebowej! Tylko w ten sposób zdołamy zaoszczędzić naszym najbliższym kłopotów pieniężnych, szczególnie ciężkich w momencie załamania się moralnego pod wpływem ciosu, jakim będzie dla nich śmierć ich żywiciela!

Obowiązkiem naszym jest myśleć przezornie o tem, by złagodzić im przynajmniej bezpośrednie skutki tego ciosu. Nikt z pośród nas nie powinien uchylać się od spełnienia tego obowiązku.

Feliks Kulikowski.

Tragiczna katastrofa przy ul. Krochmalnej

Wszyscy nasi czytelnicy wiedzą już o strasznej katastrofie budowlanej, która miała miejsce na terenie browaru Haberbusch i Schiele. Jak wiadomo, wczesnym rankiem w niedzielę 13-go listopada b. r. runęła tam szczytowa ściana magazynu zbożowego, miażdżąc całkowicie drewniany domek parterowy na sąsiedniej posesji. Na kupę gruzów wysypały się przez utworzoną wyrwę olbrzymie zwaly jęczmienia; wskutek katastrofy zginęło 18 osób, 9 zaś odniosło cięższe lub lżejsze obrażenia.

Niektóre organy prasy zbyt pochopnie przypisały winę za tę katastrofę nieostrożności ze strony dyrekcji firmy, podając jako przyczynę wypadku bądź przeładowanie składów nadmierną ilością jęczmienia, bądź zbyt słabą budowę zawalanej ściany, bądź wreszcie — zagrzenie się i spęczenie jęczmienia, które w rezultacie doprowadziło do rozsądzenia ściany przez nagromadzone gazy. Tymczasem przyczyny wypadku należy upatrywać zgola gdzieindziej.

Niezwłocznie po katastrofie rozpoczęły badanie jej przyczyn komisje ekspertów, powołane przez władze. Badania te przeprowadzali: delegaci Min. Spraw. Wewn., Komisarjatu Rządu, inspekcji budowlanej Magistratu, ekspert zbożowy kpt. Steer, specjalna komisja sądowa, komisja rzeczoznawców pod przewodnictwem prof. Paszkowskiego, oraz eksperci powołani przez firmę: inż. Wójcicki i inż. Hoser. Ogółem, badania przeprowadzało 5 komisji, które do dziś nie ogłosiły jeszcze ostatecznej opinii o przyczynach katastrofy, co świadczy wymownie o tem, że sprawa nią jest tak prosta, jak to się na pozór niektórym wydawało.

Bezpodstawność zarzutów, podniesionych przez niektóre pisma przeciwko zarządowi firmy, nie ulega żadnej wątpliwości. Okazuje się, że budowa gmachu jest wyjątkowo mocna i solidna, zaś wiązania drewniane — zupełnie zdrowe; najlepszy dowód, że belkowanie nie runęło w czasie katastrofy. Odpada też zarzut przeciążenia magazynu. W krytycznym dniu znajdowało się w nim około 900 ton jęczmienia, poprzednio jednak magazyn był silniej obciążony (do 1160 ton), a przewidziane dla niego obciążenie wynosiło pełne 1500 ton. Stwierdzono również, że „pęczenie“ jęczmienia nie mogło mieć absolutnie miejsca. Sprowadzony przez firmę przysięgły makler zbożowy zbadał stan wilgoci jęczmienia zapomocą t. zw. wagi holenderskiej; okazało się, że znajdujący się w magazynie jęczmień wykazał przeciętną 121 jednostek, podczas gdy wskaźnik dla normy idealnej wynosi tylko 117. Jęczmień zatem był zbyt suchy, aby mógł spowodować wybuch przez fermentację.

Prawdziwą przyczynę katastrofy należy upatrywać w osłabieniu murów wskutek olbrzymiego ruchu ciężarowego na ul. Krochmalnej, wybrukowanej „kociemi łbami“. Ciągłe drżenia powierzchni, wywołane jazdą samochodów ciężarowych i traktorów, ciągnących obciążone wozy, niewątpli-

wie osłabiło spojenia w ścianie szczytowej (wapno między ceglami) gmachu, zbudowanego przed 40 laty — i ta właśnie okoliczność stała się zapewne bezpośrednią przyczyną katastrofy.

Podnieść należy ze szczególnym naciskiem, że dyrekcja firmy (Haberbusch i Schiele dokłada wszelkich starań, aby dać władzom możliwość jak najbardziej wszechstronnego wyświetlenia przyczyn tragicznego wypadku. Jak się dowiadujemy, zarząd firmy ostatnio zaprosił na swój koszt jako eksperta p. Boguckiego, profesora Politechniki Lwowskiej, najwybitniejszego specjalistę w Polsce z zakresu budownictwa.

Jak wiadomo, pogrzeb ofiar katastrofy odbył się na koszt firmy, która ponadto zapewniła opiekę ich spadkobiercom oraz pozostałym przy życiu ofiarom wypadku, w formie wypłacenia im ustalonego w drodze polubownej odszkodowania pieniężnego. Pertraktacje w tej sprawie doprowadziły do wypłacenia odszkodowania całemu szeregowi osób, a z pozostałymi wkrótce już zapewne uda się zakończyć pertraktacje pomyślnie dla obu stron. Rozmowy te natrafiają na pewne trudności jedynie ze strony właściciela zniszczonego domku, który wysuwa wręcz fantastyczne żądania, domagając się od firmy odszkodowania, przewyższającego wielokrotnie wartość zmiążdżonego domku.

W chwili, gdy oddajemy numer do druku, pertraktacje w tej sprawie trwają.

KATASTROFALNY SPADEK SPOŻYCIA PIWA W POLSCE.

Tempo spadku spożycia piwa zaczyna u nas przybierać rozmiary zastraszające.

Spożycie piwa w październiku r. b. wyniosło 103 tysiące hektolitrow, podczas gdy w październiku 1931 r. wynosiło 126 tys. hkltr.; oznacza to spadek o 18% w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Daleko większy spadek obserwujemy w listopadzie. Oto spożycie w ub. miesiącu wyniosło już tylko 80 tys. hkltr., co w porównaniu z listopadem r. ub. (107 tys. hkltr.) daje już spadek około 28% ! Jeżeli zaś porównamy listopad bieżący z listopadem 1929 r., kiedy spożycie wynosiło 201 tys. hkltr., to otrzymamy spadek prawie 60% !

Cyfry te ilustrują nie tylko sytuację przemysłu piwowarskiego, ale są zarazem wskaźnikiem, jak maleją obroty przemysłu restauracyjnego, będącego głównym odbiorcą piwa.

PRODUKCJA PIWA W ESTONJI

Produkcja piwa w Estonji ulega zmniejszeniu w gwałtownem tempie. W r. b. czynnych było 5 browarów zatrudniających 200 robotników. Upadek piwowarstwa estońskiego postępuje stale od roku 1929. Wtedy 5 browarów wyprodukowało 85.968 hl., w r. 1930 produkcja spadła do 69.000 hl., a w r. 1931 — do 60.000 hl. W r. 1931 spożycie piwa na mieszkańca rocznie wynosiło przeszło 5 litrów.

OTWARCIE „CAFÉ CARLTON“.

W połowie listopada otwarta została przy pl. Dąbrowskiego 8, w dawnym lokalu „Dużej Ziemiańskiej“ kawiarnia-cukiernia „Café Carlton“.

Lokal ten ostatnio zajmowała kawiarnia „Georges“, jednak firma ta, prowadzona przez ludzi nie-solidnych i w sposób nieodpowiedni, zyskała sobie opinię jaknajgorszą i prędko musiała się zlikwidować.

Jesienią r. b. lokal ten objęła zawiązana w tym celu spółka i po dokonaniu przebudowy i remontu, otworzyła w nim pierwszorzędną kawiarnię-cukiernię pod firmą „Café Carlton“. Jest to dziś największy tego typu lokal w stolicy, urządzoney wykwintnie i gustownie, z olbrzymią salą bilardową na 1-em piętrze i specjalną salą do gry w szachy, warcaby i domino.

Na czele firmy stanął znany organizator, Roch Krzeczowski, prezes spółki, prowadzącej rest. i bary „Pod Bukietem“, a współnikami, biorącymi bezpośrednio udział w kierownictwie przedsiębiorstwem, są pp. Józef Glazer i Józef Wójcik, b. współpracownicy rest. i kaw. hotelu Polonia-Palace.

Nowej polskiej placówce życzymy powodzenia i rozkwitu!

MAC DONALD MISTRZEM SZTUKI KULINARNEJ.

W Londynie odbywa się ostatnio krajowa wystawa kulinarna. Zadaniem wystawy było ożywienie menu angielskiego, które uprzykrzyło się nawet samym Anglikom. Kucharze angielscy usiłują urozmaicić stół angielski nowymi daniami, a w tym konkursie wzięli udział przedstawiciele wyższych kół angielskich, i to nie tylko kobiety lecz i mężczyźni.

Sensację dnia stanowił pudding czosnkowy, obok którego spoczywała karta wizytowa jego twórcy, którym jest premier Anglii p. Mac Donald.

W Londynie dowcipkują, że próżność jednego z najbardziej znanych lordów wymagała, aby zjawiał się on codziennie z nowym kwiatem najrzadszych orchidei własnej hodowli w klapie marynarki. Próżność zaś Mac Donalda przejawia się w częstowaniu swych gości puddingiem czosnkowym swego własnego wynalazku.

DZIEWIĘDZIESIĘCIOLECIE BROWARU „PRAZDRÓJ“.

Cicho i bez rozgłosu minął jubileusz 90-lecia istnienia słynnego browaru „Prazdrój“ w Pilźnie, przypadający na bież. rok. Ze względu na kryzys, zarząd browaru zrezygnował z urządzenia uroczystego obchodu tego rzadkiego jubileuszu, to też jedynie niewielu wtajemniczonych wiedziało o tem zakonspirowanem święcie.

Założony przed 90 laty browar „Prazdrój“ z kapitałem zakładowym 51.807 guldenów, podzielonych na 250 udziałów, rozrastał się w imponującym tempie. Miarą tego jest wysokość płaconej przez browar dywidendy, która w 1854 r. wynosiła 108 guld. za udział, w 1876 r. już 1.041 guld., a w r. 1930 — 95.000 koron czeskich. Dodać trzeba, że ilość udziałów pozostała dotąd niezmienną.

O rozmiarach tego kolosa przemysłowego świadczy najlepiej to, że np. w ub. roku zapłacił on samych tylko podatków 58 milionów koron, a koszt robocizny wyniósł w tymże czasie ponad 23 milionów koron. Rocznie przerabia browar 2200 wagonów słoju i 9000 q chmielu. Na same zaś tylko „deputaty“ dla pracowników browaru zużywa się tam rocznie ponad 3½ miliona litrów piwa!

LICZĄ NA AMERYKĘ

W oczekiwaniu na zniesienie prohibicji w Ameryce i na uruchomienie przemysłu piwowarskiego, Niemcy rozpoczęły eksport beczek od piwa do St. Zjednoczonych. W tych dniach statki Płn.-niemieckiego Lloyd'u załadowały około 500 olbrzymich beczek, przeznaczonych dla przygotowujących się do kampanji browarów amerykańskich.

WSZYSTKO NARAZ

W czasopiśmie „Das Bayerland“ ukazało się następujące ogłoszenie:

„Browar zamkowy i Kamieniołomy Friedenfels zapraszają do odwiedzenia ich warsztatów. Gościnne przyjęcie, obfity skład i specjalne piwo. Poleca się artystycznie wykonane z najtrwalszego granitu kamienie grobowe“.

To się nazywa dobrze wykorzystać zapłacone miejsce pod ogłoszenie!

Mając w domu kolekcję, zawierającą 100 papierosów w ośmiu najwyższych gatunkach, osiągasz podwójny cel: goście mają papierosy do wyboru, a tobie zostaje piękne trwałe pudełko, zdobiące stół.

WYBITNY DZIAŁACZ ZAWODOWY



Bernard Milde.

Popularny w całej Polsce Grand-Hotel w Łodzi, trzeci co do wielkości hotel w Polsce, jest prawdziwą ozdobą „polskiego Manchesteru”. Ściągają doń od lat liczne rzesze przyjezdnych z kraju i zagranicy. Grand-Hotel gościł w swych murach wielokrotnie Głowę Państwa oraz członków Rządu, a w słynnej „Sali Malinowej” podejmował często świetny orszak doborowej publiczności na uroczystych przyjęciach i bankietach, grupujących nieraz 800 i więcej osób.

Zwycięskie oparcie się krzysowi obecnemu i niesłabnące powodzenie, jakim się cieszy i hotel i restauracja hotelowa, jest zasługą przede wszystkim jego dyrektora zarządzającego, p. Bernarda Mildego. Jego to rzutkości, energii, doświadczeniu i niepospolitej rutynie zawodowej zawdzięcza Grand-Hotel swój rozkwit i poczesne miejsce wśród pokrewnych placówek przemysłowych w Polsce.

P. Bernard Milde urodził się w Łodzi w 1894 r. Praktykę w zawodzie restauratorskim i hotelarskim odbył zagranicą, m. in. w Dortmundzie, Recklinghausen i Düsseldorfie. Po powrocie do kraju w 1919 r. p. Milde rozpoczął samodzielną pracę w

Grand-Hotelu, obejmując kierownictwo restauracji hotelowej, oraz dzierżawiąc cukiernię i kuchnię. Na obecnym swym odpowiedzialnym stanowisku dyrektora zarządzającego całego przedsiębiorstwa p. Milde pozostaje od 1929 r.

Niezależnie od absorbującej go wyłożonej pracy zawodowej, p. Milde przyjmuje nader czynny udział w życiu zawodowym, należąc od 1923 r. do Stowarzyszenia Restauratorów w Łodzi, w którym piastuje obecnie mandat członka zarządu. Jednocześnie p. Milde zasiada w zarządzie Naczelnej Organizacji Polskiego Przemysłu Hotelowego, której członkiem jest od chwili jej założenia.

Rzetelną i owocną swą pracę zarówno na niwie zawodowej, jak i na terenie naszych organizacji, p. Bernard Milde zaskarbił sobie powszechną sympatię i dobrze zasłużone uznanie.



Grand-Hotel w Łodzi.

Z UŚMIECHEM...

Z okazji otwarcia szkoły hotelarskiej w Nicei, w jednym z pism francuskich ukazał się artykuł, w którym autor zapytuje, czy wśród przedmiotów wykładanych w tej szkole jest nauka *u ś m i e c h a n i a s i ę*?

Są zawody — twierdzi autor — które wymagają uśmiechu, są również takie, które go wykluczają. Funkcjonariuszowi przedsiębiorstwa pogrzebowego nie wolno okazywać wesołej miny wobec rodziny zmarłego; w czasie swego „urzędowania” pan taki musi całą swą postawą dostosować się do ogólnego żłobnego nastroju. Natomiast hotelarz i jego pracownicy powinni mieć zawsze na ustach uśmiech możliwie najbardziej ujmujący.

Gdy gość daje zbyt niski napiwek, lub gdy zdradza swój dyletantyzm w wyborze potraw czy win — spotyka się często z pogardliwym uśmieszkiem ze strony personelu. Nie trzeba chyba dowodzić, że nie o *t a k i* uśmiech chodzi.

Rzecz znamienna: im hotel jest wytworniejszy, im wyżej stoi w hierarchji przedsiębiorstw tego rodzaju — tem sztywniejszy i uroczystszy jest jego personel, z tem bardziej lodowatym przyjęciem spotyka się w nim podróżny. Uśmiejcie się do gościa! — woła autor rzeczony artykułu. — W uśmiechu okażcie mu swoją radość z pozyskania upragnionego klienta i zadowolenie z tego, że *was* a nie kogo innego zaszczycił swoim wyborem!

UCZMY SIĘ JĘZYKÓW OBCYCH!

Wśród czynników, składających się na ogólny poziom przedsiębiorstwa hotelowego, nader poważną rolę odgrywa posiadanie przez personel kilku najczęściej używanych języków obcych — choćby w najskromniejszym tylko zakresie. Brak tego jednego czynnika częstokroć udaremnia wysiłki hotelarza, podejmowane w kierunku dostarczenia gościom — zwłaszcza cudzoziemcom — wszelkich możliwych wygod i otoczenia ich atmosferą komfortu.

Stwierdzić trzeba, że nie dość usilnie staramy się o to, by umożliwić cudzoziemcowi porozumienie się w naszych zakładach w jego rodzinnym języku, lub przynajmniej — w języku o charakterze międzynarodowym. Obecnie, dzięki stworzeniu w Warszawie szkoły zawodowej dla personelu hotelowego, brak ten zostanie w stolicy po części usunięty, jednak nie należy przeceniać rezultatów szkolnego nauczania języków. W interesie przedsiębiorstw hotelowych leży umożliwienie swemu personelowi uczenia się języków obcych, niezależnie od wykładów w szkole.

Specjalną uwagę należy zwrócić na kształcenie personelu, mającego bezpośredni kontakt z gośćmi. Wiek pracownika nie odgrywa tu żadnej roli; uczyć się języków obcych mogą wszyscy, nawet najstarsi — z niewątpliwym pożytkiem dla siebie, a przede wszystkim dla przedsiębiorstwa, w którym pracują!...

Kongres Międzynarodowego Związku Hotelarzy

W dniach 4 i 5 października obradował w Luksemburgu kongres Międzynarodowego Związku właścicieli hoteli, którego siedzibą jest Kolonja (U. I. H.). Obok Alliance Internationale de l'Hôtellerie jest to największa organizacja hotelowa świata, od Alliance znacznie starsza. Liczy ona około 2,000 członków w 39 różnych państwach świata. Na kongres zjechało około 200 delegatów z 18 państw.

Obok spraw czysto organizacyjnych, kongres omawiał różne bolączki hotelarstwa, które w wielu krajach są bardzo podobne. Na te tematy wygłoszono szereg bardzo ciekawych referatów.

Dr. L. Silenzi z Rzymu wygłosił referat na temat tak bardzo aktualny i dla naszego hotelarstwa, mianowicie dzikiego obniżania cen pokoi hotelowych i nieuczciwej konkurencji, zjawisk, które w dzisiejszych czasach kryzysowych występują w wielu krajach. Ta polityka nieszanowania się hoteli doprowadza do tego, że niejednokrotnie gość dyktuje ceny i usiłuje wygrywać hotele przeciwko sobie, przyczem naturalnie w ostatecznym rezultacie gość sam ponosi najwięcej szkody. Niezależnie jednak od tego polityka cennikowa, która niszczy podstawy zdrowej kalkulacji, musi być międzynarodowo zwalczana. W wielu bardzo uczęszczanych okręgach turystycznych ceny hotelowe spadły dziś poniżej kosztów własnych. Nie chodzi oczywiście o to, by ceny podwyższać, ale swego rodzaju dumping hotelowy musi być zwalczany. To dążenie leży oczywiście także w interesie gościa, któremu chcemy dać do usług i użytku uczciwe hotelarstwo.

Dr. Silenzi poruszył też kwestję gazu, elektryczności i wody. Prawie we wszystkich krajach gminy mają wyłączny monopol na dostawę tych przedmiotów i powinny stosować do hoteli, jako do odbiorców masowych, specjalne taryfy. Właśnie w dzisiejszych kryzysowych czasach wysokie ceny gazu, elektryczności i wody są dla hotelarstwa ciężarem bardzo dotkliwym i o ile gminy nie będą chciały na tym punkcie ustąpić, hotelarstwo będzie musiało zorganizować samopomoc.

Nowe hotele w Z. S. R. R.

W ostatnich czasach wzmógł się napływ turystów zagranicznych do Rosji sowieckiej — jako skutek wyteżonej propagandy, prowadzonej za granicą przez sowieckie biuro propagandy turystyki „Inturist“. Atrakcyjność kraju Sowietów jest tak wielka dla przeciętnego turysty, że nawet wysokie koszty podróży po Rosji nie zmniejszają frekwencji cudzoziemców, znęconych mistrzowsko — trzeba to przyznać — prowadzoną reklamą „Inturista“.

Najwięcej dotąd dawał się we znaki przybyśsom z Zachodu brak najprymitywniejszych wygód w Rosji, a w pierwszym rzędzie — znośnych choćby hoteli. Brak ten zdecydowano obecnie usunąć. Donosi o tem w prasie amerykańskiej oddział „Inturista“ w Nowym-Jorku, podając, iż rząd sowiecki asygnował w bież. roku 84 miliony rubli

Syndyk Związku, dr. Bloemers, omawiał w swoim referacie dążenie do zorganizowania ruchu turystycznego, opartego nie o gotówkę, lecz o czek. Ma to na celu usunąć trudności, jakie powstały w różnych krajach dla wyjazdu zagranicę z powodu zarządzonych tam ograniczeń dewizowych i zakazu wywozu walut. Odpowiedni projekt opracował i złożył prezes dr. Wiesler z Gracu. Projekt ten uwzględnia zarządzenia dewizowe we wszystkich krajach i daje możliwość międzynarodowej wymiany turystów bez szkody dla waluty danych krajów. Wprawdzie w ostatnich czasach zarządzenia dewizowe w różnych krajach trochę złagodniały, jednakże ten stan rzeczy, jaki się utrzymał, oddziałuje na turystykę jeszcze ciągle bardzo hamująco. Otóż musi się dążyć do tego, by więzy, krępujące turystykę, jaknajprędzej były usunięte i by była przywrócona pełna wolność podróżowania.

Naogół jednak różne miarodajne czynniki, w różnych państwach nie dość dobrze rozumieją znaczenie turystyki dla gospodarki społecznej. Trzeba umieć im te rzeczy wyjaśnić i wytłumaczyć, jakie powoduje zło — nie tylko dla hotelarstwa, ale dla ogółu — dzisiejszy stan rzeczy. Dość zła powoduje kryzys, którego nie udało się dotąd zwalczyć, ale inne trudności można usunąć przez rozsądną akcję.

Z innych spraw, omawianych na kongresie, zasługuje jeszcze na uwagę referat o współpracy hoteli z biurami podróży, która im jest ściślejsza, tem korzystniej służy interesom turysty. Niestety, gdy zagranicą współpraca ta już jest bardzo rozbudowana, u nas jest dopiero w zalążku i przeto to wszystko, co na ten temat mówiono na kongresie luxemburskim, u nas nie może znaleźć żadnego zastosowania.

Kongres powziął szereg uchwał, odpowiadających wygłoszonym referatom, a które będą zainicjowane przez rząd poszczególnych państw przez delegacje, biorące udział w kongresie.

częściowo na odbudowę i modernizację istniejących hoteli, częściowo zaś na budowę nowych.

Wielki, nowoczesny hotel na 800 łóżek buduje się obecnie w Moskwie. Drugi 500-łożkowy zostanie zbudowany w Leningradzie. Ponadto, w budowie jest szereg hoteli, mieszczących od 100 do 200 pokoi w Kisłowodzku, Batumie, Baku, Kijowie, Odessie, Władywostoku i Sebastopolu. W hotelach tych 1 pokój bez łazienki będzie kosztował 2 — 3 dolary za dobę, pokój 2-osobowy z łazienką 7 — 8 dolarów.

Niezależnie od budowy hoteli, przeznaczonych wyłącznie dla cudzoziemców, rząd sowiecki rozpoczął budowę mniejszych hoteli - sanatorjów, które będą zawierały sale ogólne po 30 łóżek. Sanatoria te będą dostępne również dla obywateli sowieckich.

ORGANIZACJA WYPOCZYNKÓW WAKACYJNYCH

W jednym z dzienników szwajcarskich ukazał się artykuł, omawiający kryzys w szwajcarskim przemyśle turystycznym. Autor tego artykułu twierdzi, że wiele rodzin przymusowo spędza wakacje w domu, nie ruszając się z miejsca swego zamieszkania. Dalej, autor podaje niezwykle śmiało i ciekawe pomysły, dotyczące „urlopowiczów”.

„Każdy właściciel hotelu czy pensjonatu — pisze autor omawianego artykułu — powinien zorganizować u siebie pobyt na raty. Naprzykład: jeżeli to będzie pensjonat za 8 fr. dziennie i jeżeli ktoś chce spędzić w nim przynajmniej 8 dni, to winien ten ktoś w ciągu 10 miesięcy wpłacać na konto czekowe danego właściciela po 6 fr. 50 miesięcznie. W ten sposób można zorganizować rzecz na dłuższy lub krótszy pobyt, z przejazdem oraz całym szeregiem innych świadczeń”.

Zagraniczne pisma zawodowe, cytując omawiany artykuł, zapowiadają rozpoczęcie dyskusji na ten interesujący temat.

Możeby i u nas zechciano zastanowić się nad tym pomysłem.

ODSZKODOWANIE ZA WYCOFANIE ZAMÓWIENIA NA POKÓJ W HOTELU

Trybunał cywilny w Paryżu orzekł, że hotelarz ma prawo domagać się od gościa, który zamówił pokój i później cofnął zamówienie — odszkodowania w wysokości 80% ceny pokoju, przyczem okres rezerwowania pokoju dla gościa w takim wypadku nie może trwać dłużej niż tydzień. Jeśli zamówienie dotyczyło pokoju z utrzymaniem — odszkodowanie winno wynosić również 60% utrzymania. Nie przysługuje natomiast hotelarzowi prawo domagania się zwrotu 10% dodatku do rachunku za usługę.

TURYŚCI AMERYKAŃSCY WE FRANCJI

Podczas gdy w roku 1931 odwiedziło Francję 400.000 turystów z Ameryki — w bież. roku liczba ich nie przekroczy 250 — 300.000. Jako szczegól charakterystyczny pisma francuskie podają, że luksusowe kabiny I-ej klasy na okrętach, przychodzących z Ameryki do portów francuskich, są puste; turyści z kraju dolara kontentują się obecnie II, a nawet III-cią klasą...

CHAOS W NIEMCZECH RUJNUJE UZDROWISKA.

Jak pisze organ hotelarski „Hotel”, związek uzdrowisk w połudn. Saksonii skarży się, że frekwencja gości w uzdrowiskach w sezonie obecnym jest o 48% mniejsza, niż w ubiegłym.

Jako główną przyczynę tego spadku upatruje związek uzdrowisk ciągle alarmy prasy na temat zamieszek i napadów bojówek i chaosu w Niemczech.

OTWARCIE SZKOŁY HOTELARSKIEJ W KRAKOWIE.

W Krakowie odbyła się w dniu 3 listopada b. r. uroczysta inauguracja nowozałożonej szkoły hotelarskiej, powstałej dzięki długotrwałym zabiegom krakowskiej Izby Przemysłowo-Handlowej, trwającym od ub. roku. Jest to szkoła zawodowa typu średniego, mająca kształcić personel kierowniczy zakładów hotelowych i pensjonatów w Polsce. Powstanie tej szkoły wypełni w pewnej mierze dotkliwą lukę w naszym szkolnictwie zawodowym, które dla tej dziedziny przemysłu posiadało dotychczas jedną tylko uczelnię typu niższego, założoną w ub. r. w Warszawie przez zarząd Naczelnej Organizacji Polskiego Przemysłu Hotelowego.

Uroczystość otwarcia szkoły zajął prezes towarzystwa szkoły hotelarskiej i wiceprezes Izby Przem.-Handlowej w Krakowie p. J. Kwiatkowski, który podkreślił wielkie gospodarcze i społeczne znaczenie turystyki i wagę przemysłu hotelowego, rozwojowi którego ma służyć nowa ta placówka.

Szereg przemówień oficjalnych rozpoczął imieniem Ministerstwa Przemysłu i Handlu radca p. Sianożęcki, po którym przemawiali: imieniem województwa krakowskiego — nac. Hampel, imieniem kuratorjum szkolnego krakowskiego — nacelnik wydziału szkół zawodowych dr. Miský, imieniem miasta Krakowa — radca magistratu Kubalski, oraz w imieniu Naczelnej Organizacji Polskiego Przemysłu Hotelowego w Polsce — dyr. Kozieradzki.

Wszyscy mówcy wskazali na wielką rolę, jaką powinna nowa szkoła odegrać w dalszym kształtowaniu się polskiej turystyki i podkreślili, że powstanie tej szkoły jest wynikiem wysiłków inicjatywy społecznej.

Nastąpił z kolei interesujący referat, wygłoszony przez dyrektora krakowskiej Izby Przemysłowo-Handlowej inż. Henryka Mianowskiego, na temat nowych dróg w przemyśle turystyczno-uzdrowiskowym w Polsce. W referacie tym podkreślił dyr. Mianowski konieczność wielkiej i usilnej pracy około przekształcenia warunków rozwojowych naszej turystyki, przy ustawicznym podkreślaniu przede wszystkim turystyki wewnątrzno-krajowej.

Uroczystość zakończyło programowe przemówienie dyrektora szkoły hotelarskiej w Krakowie — d-ra Karola Krzetuskiego.

Nowej placówce redakcja nasza składa życzenia pomyślnego rozwoju i owocnej pracy ku pożytkowi polskiego hotelarstwa.

DO PP. PRENUMERATORÓW!

Do niniejszego n-ru dołączamy osobiste zawiadomienia do zalegających prenumeratorów wraz z blankietem nadawczym do P. K. O.

Należne sumy za prenumeratę prosimy wpłacać do P. K. O. na nasze konto Nr. 9389.

ŚWIAD. PRZEM. I PATENTY AKCYZ. NA 1933 r.

Ceny świadectw przemysłowych i patentów akcyzowych na rok 1933 zostały utrzymane w dotychczasowej wysokości. W chwili oddania niniejszego numeru do druku niewiadomo jeszcze, jakie stanowisko zajmie Min. Skarbu wobec starań organizacji gospodarczych o rozłożenie opłat za świadectwa przemysłowe na 2 raty, płatne 1 stycznia i 1 kwietnia. Ostatnio zwrócił się w tej sprawie do Min. Skarbu Związek Izb Przem.-Handlowych, uzasadniając swą propozycję ciężką sytuacją finansową ogółu płatników. Wątpić wszakże należy, czy zabiegi te odniosą pomyślny skutek.

Również wobec braku nowych rozporządzeń, obowiązuje w dalszym ciągu okólnik Min. Skarbu (n-r wrześniowy „Restauratora”), stanowiący, iż w wyjątkowych wypadkach Izby Skarbowe mogą zezwolić przedsiębiorcom gastronomicznym na wykupienie świad. przemysł. II-ej kategorii, o ile wysokość obrotu za rok ubiegły nie przekracza 20.000 zł. Przypominamy, że jeżeli chodzi o sprzedaż wyrobów Państw. Monopolu Spirytusowego, to w sumę obrotu wlicza się obecnie jedynie otrzymaną prowizję.

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI.

Przypominamy, że na zasadzie rozporządzenia Komisarza Rządu m. st. Warszawy, restauracje I-ej kat. mogą być otwarte do godz. 2-ej w nocy a II-ej kat. — do 12-tej w nocy. Przedłużenie godzin handlu, określonego w tem rozporządzeniu, może nastąpić tylko na podstawie indywidualnych podań.

Podania takie należy składać już teraz za pośrednictwem właściwych starostw grodzkich, gdyż ważność zezwoleń na rok bież. upływa z dniem 31 grudnia.

OBRONA PRZED WYGÓROWANEM KOMORNEM.

Pewna firma od lat przeszło dwudziestu zajmowała w domu przy ul. Marszałkowskiej lokal na sklep. Za lokal ten firma płaciła 1.331 zł. 33 gr. miesięcznie. Wielokrotnie zarząd firmy zwracał się do właścicielki domu z prośbą o obniżenie komornego, które firmie wydawało się wygórowane w stosunku do cen najmu, płaconych przez sąsiednie przedsiębiorstwa za podobne pomieszczenia.

Właścicielka odmawiała, powołując się na okoliczność, że jest to przerachowanie sumy 500 rb., którą firma płaciła tytułem komornego w czerwcu 1914 roku.

Firma wystąpiła do urzędu rozjemczego, żądając wizji na miejscu i redukcji komornego do cen przeciętnych, przytem podkreśliła, że nawet udo-

wodnienie przez właścicielkę domu płacenia 500 rb. miesięcznie w czerwcu 1914 roku sprawy nie rozstrzyga, gdyż miarodajny tu jest art. 5 p. 2 ustawy o ochronie lokatorów. Na mocy tego przepisu winna być ustalona przeciętna cena najmu z czerwca 1914 roku i jeśli płacone wówczas komorne było wyższe od przeciętnego, to urząd rozjemczy winien je zniżyć do przeciętnego.

Urząd rozjemczy zarządził wizję lokalu i orzekł, że komorne 500 rubli było wygórowane, wobec czego zmniejszył je według cen przeciętnych z czerwca 1914 r. na kwotę 333 rb. 33 kop. miesięcznie, czyli na sumę 886 zł. 65 gr.

Właścicielka domu odwołała się od orzeczenia urzędu do sądu okręgowego, ten jednak odwołanie oddalił, utrzymując orzeczenie urzędu rozjemczego w mocy.

Wyrok powyższy posiada wielkie znaczenie dla właścicieli zakładów restauracyjnych, którzy niejednokrotnie padają ofiarą wyzysku ze strony właścicieli domów. Komorne, płacone przez przedsiębiorców restauracyjnych, stanowi zwykle jedną z poważniejszych pozycji w kosztach handlowych przedsiębiorstwa, a nadto — jest to pozycja niewzruszenie stała, nie dająca się zmniejszyć jak tego wymaga potrzeba chwili.

Zacytowany wyżej przykład świadczy o tem, że istnieje jednak sposób walki z wygórowaniem komornem — sposób, z którym powinni zapoznać się wszyscy zainteresowani.

USTNE WYJAŚNIENIA WINNY BYĆ WCIĄGANE DO PROTOKÓŁU.

W sprawie składania na wezwanie władz ustnych wyjaśnień, dotyczących złożonych zeznań o dochodzie, Najw. Trybunał Admin. wyjaśnił, że ocena tych wyjaśnień musi się opierać w wypadku, gdy podatnik złożył je ustnie, na ustalonej prawidłowo, t. j. w formie protokołu, treści tych wyjaśnień.

Ustawa o podatku dochodowym (art. 55) stanowi, że z przesłuchania podatnika, składającego wyjaśnienia, należy sporządzić protokół, opatrzone podpisami osób obecnych. Wezwanie do wyjaśnień zawiera pouczenie, że podatnik jest obowiązany wyjaśnić podniesione wątpliwości pisemnie lub ustnie do protokołu. Biorąc zaś pod uwagę dotkliwe skutki, jakie pociąga za sobą dokonanie wymiaru w zaoczności, która następuje w razie pominięcia wyjaśnień, złożonych przez podatnika, należy — zdaniem N. T. A. — skrupulatnie oceniać uwagi, niezbędne według ustawy do zastosowania rygoru zaoczności.

Zaniechanie tedy protokularnego ustalenia ustnych wyjaśnień, podatnika wbrew przepisom ustawy, powoduje wadliwość zaocznego wymiaru, orzeczonego naskutek ujemnej oceny wyjaśnień. (Orzec. N. T. A. 7807/31).

Redaktor: STANISŁAW GARZTECKI.

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

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

P. 3703

Zasłużona placówka przemysłu wódczanego

Dzięki uprzejmości zarządu firmy „Stefan Geneli i S-ka” uczestnicy obchodu jubileuszowego mieli możliwość zwiedzenia nawskroś nowoczesnych urządzeń tej znanej fabryki wódek, likierów i win, mieszczącej się, jak wiadomo, przy Al. Jerozolimskiej 117. Piszemy o tem również na stronie 7-mej niniejszego n-ru, tu zaś ograniczymy się do zaznajomienia pokrótce naszych czytelników z działalnością tej zasłużonej firmy.

Firma „Stefan Geneli i S-ka”, założona w 1840 r. i przekształcona w późniejszych latach na spółkę akcyjną, jest jedną z najstarszych placówek przemysłu wódczanego w Polsce. Wyroby jej, dzięki swej doborowej jakości, zdobyły sobie oddawną ustaloną renomę na naszym rynku wódczanym, a niektóre gatunki jej wódek, jak np. „Wiśniowa Słodka”, cieszą się sławą najlepszych w Polsce.

Najstarszym działem produkcji firmy jest fabrykacja cenionych przez znawców wódek i likierów. Już po wojnie firma „St. Geneli i S-ka” rozszerzyła zakres swej wytwórczości przez stworzenie działu produkcji win owocowych, które zdobyły sobie wstępnym bojem rynek krajowy.

Wobec rosnącego z każdym rokiem popytu na wina owocowe firmy, przekształcono wyodrębniony ten dział produkcji na wielką wytwórnię, urządzoną według ostatnich wymogów techniki, dzięki współpracy najwybitniejszych fachowców w tej dziedzinie. Wielka produkcja i jaknajdalej posunięta racjonalizacja pracy pozwala firmie ofiarować konsumentowi wyborowy towar w wytwornym opakowaniu, przy cenach niewyższych od przeciętnych cen rynkowych.

Dodać trzeba, że wina firmy „Stefan Geneli i S-ka”, od najtańszych do najdroższych, są wyrabiane wyłącznie drogą naturalnej fermentacji z najszlachetniejszych gatunków owoców krajowych, bez żadnych sztucznych domieszek. Dzięki umiejętnemu doborowi owoców i bardzo starannemu pielęgnowaniu win w piwnicach, odznaczają się one nadzwyczaj harmonijnym smakiem i bukietem, nie też dziwnego, że konkurują one skutecznie z drogiemi winami gronowemi, a w opinii prawdziwych znawców uchodzą za jedne z najlepszych krajowych win owocowych.

Z końcem ub. roku, po obniżeniu podatku od gazowanych win owocowych, firma „Stefan Geneli i S-ka” wypuściła na rynek tani szampan krajowy pod nazwą „Imperial demi-sec”. Wino to, wyborne w smaku, dzięki swej rzeczywiście niskiej cenie i wytwornemu opakowaniu cieszy się olbrzymim popytem również w pierwszorzędných zakładach gastronomicznych, zwłaszcza w okresie karnawału.

Zarząd firmy „Stefan Geneli i S-ka” stanowią obecnie pp.: Halina Geneli-Smoluchowska, Władysław Karszo-Siedlewski i Stanisław Brunner. Kierownictwo techniczne fabryki spoczywa w rękach p. inż. Konstantego Willnera.

Zaznaczyć wreszcie należy, że uczestnicy obchodu jubileuszowego mieli możliwość przekonać się osobiście o doborowej jakości wyrobów firmy podczas śniadania, jakim podejmowała ich gościnnie firma „Stefan Geneli i S-ka” w swoim lokalu w dniu 9 listopada r. b.

WYMIAR PODATKU DOCHODOWEGO A BRAK KSIĄG HANDLOWYCH.

Najw. Trybunał Administracyjny wyjaśnił, że jeżeli nawet podatnika wezwano dodatkowo do przedłożenia ksiąg lub innych wiarogodnych zapisów, to sam fakt nieprowadzenia żądanych ksiąg i zapisów przez podatnika, do tego zobowiązanego, nie może uzasadniać wymiaru podatku dochodowego z urzędu. Podatnik musi mieć możliwość obrony złożonego przez siebie zeznania o dochodzie oraz złożonych przez siebie wyjaśnień wszelkimi środkami dowodowymi, jakie przewiduje ustawa o podatku dochodowym. (Orzec. N. T. A. L. Rej. 4458/29).

SKŁADANIE WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH DOCHODU.

Zaoczność wymiaru podatku dochodowego, w którą popada podatnik wskutek niezłożenia w terminie zeznania o dochodzie, pozbawia — jak wiadomo — podatnika prawa udziału w ustalaniu faktycznych podstaw wymiaru w postępowaniu odwoławczem. Zaoczność jednak nie pociąga za sobą tego, by władze wymiarowe nie miały prawa skorzystać ze znajdującego się w aktach materiału faktycznego i dowodowego dlatego tylko, że został on złożony przez podatnika, który popadł w zaoczność. Ani bowiem ustawa o podatku dochodowym, ani

rozporządzenie wykonawcze nie zabraniają władzy podatkowej wzięcia pod uwagę przy wymiarze podatku danych faktycznych, dostarczonych przez opieszalego podatnika.

Wynika stąd, że nawet w wypadku niezłożenia zeznania o dochodzie można złożyć wyjaśnienia dotyczące dochodu. (Orzec. N. T. A. 3444/31.).

WYNAGRODZENIE ZA URLOP DLA OSÓB CZĘŚCIOWO ZATRUDNIONYCH.

Wobec powszechnego dziś niemal stosowania skróconego tygodnia pracy, aktualną staje się sprawa, jakie wynagrodzenie za urlop powinien pobierać pracownik, który pracuje mniej, niż 6 dni w tygodniu.

W swoim czasie Min. Opieki Społecznej rozstrzygnęło tę sprawę, wydając rozporządzenie, z którego wynika, że wynagrodzenie za jeden dzień urlopu odpowiadać winno w takich razach przeciętnemu wynagrodzeniu dziennemu w ciągu 3-miesięcznego okresu, poprzedzającego urlop. Aby otrzymać wysokość wynagrodzenia za jeden dzień urlopu należy zsumowany zarobek za 3 ostatnie ostatnie miesiące podzielić przez pełną liczbę dni roboczych (nie tylko przepracowanych) z wyłączeniem dni świątecznych.

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.



NA DOGODNYCH WARUNKACH

do wydzierżawienia

LOKAL

restauracyjny wraz z urządzeniem
od 1 stycznia 1932 roku.

Warunki oraz wszelkie szczegóły:

B. ZAKRZEWSKI,

ul. 11 Listopada, telef. 10-08-54

lub w Stowarzyszeniu Restauratorów,

Wspólna 10, telefon 9-48-21

**Myjcie owoce
i jarzyny,
spożywane
na surowo!**