

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIECONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACYJNEGO I HOTELARSKIEGO**



LIKIERY:

TALISMAN-DERBY-CRISTAL
MENTHE-GLACIALE

WÓDKI:

ŻYTANIA-PRABABKA-STARKA.

ŚLIWOWICA-KONIAK

MIKOŁASCH LWÓW

Rok siódmy
Numer drugi

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

WARSZAWA 1930
Luty

CENA NINIEJSZEGO EGZEMPLARZA 1 zł. 50 gr.

HABERBUSCH i SCHIELE Sp. Akc.

egzyst. od roku 1846
polecają swe znakomite:

PIWA: jasne, ciemne - dubeltowe

PORTER

WÓDKI

LEMONIADĘ żórawinową,

WODE kryniczną.

ZWRACAMY UWAGĘ

NA SPECJAŁY **BACZEWSKIEGO**

PRAWDZIWA ŻYTANIA

ŻYTNIE WINO STOŁOWE

STARA NALEWKA WIŚNIOWA

BERNARDINE IMPERIALE

i SOUVERAIN

WSZĘDZIE DO NABYCIA

Browar Książęcy

Browar Obywatelski



Tychy GÓRNY ŚLĄSK

wytwarzają tylko pierwszorządne piwa
jakościowe:

TYSKO-PILŻEŃSKIE

(jasne)

EKSPORTOWE-DUBELTOWE (ciemne) **PORTER**

Żądajcie wszędzie i wyraźnie **TYSKIE PIWA**

Smak i aromat!

KONIAKI

"Rektyfikacji Warszawskiej"



RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI

Oficjalny organ Centrali Stowarzyszeń Restauratorów, Hotelarzy i Pokrewnych
: : : Zawodów w Rzeczypospolitej Polskiej : : :

Organe officiel du Syndicat général
de l'Union des Restaurateurs, des Hô-
teliers, et des Cafetiers e 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

POCIESZAJĄCY FAKT

Mamy do zanotowania fakt niezwykle pocieszają-
cy dla kilkunastu tysięcy koncesjonariuszy alkoholo-
wych... Oto pokutujące już drugi rok w sejmie wnio-
ski, dotyczące nowelizacji ustawy antyalkoholowej,
zmiany niektórych artykułów ustawy o monopolu spi-
rytusowym i uregulowania sprawy koncesji alkoholo-
wych, weszły nareszcie pod obrady komisji skarbo-
wej.

Możnaby uważać za symptomatyczne, że sprawy
te w obecnej sesji znalazły się na porządku dziennym
niezwłocznie po uchwaleniu budżetu, a zatem jakby
podkreślona została waga tych spraw.

Komisja skarbową pod przewodnictwem posła
Kiernika, w obecności wiceministra skarbu Starzyń-
skiego i dyr. departamentu Koszki, uchwaliła przeka-
zać te wnioski specjalnej podkomisji w skład której
weszli: jako referenci — posłowie Potworowski i Snop-
czyński oraz jako członkowie — posłowie Idzikow-
ski, Ledwoch, Lewandowski, Wyrzykowski i Zaremba.

W chwili, gdy piszemy ten artykuł, wiadomo nam
jest tylko, że na pierwszym swem posiedzeniu podko-
misja wybrała na przewodniczącego posła Wyrzy-
kowskiego oraz, że przeprowadzono ogólną dyskusję
nad sprawą nowelizacji ustawy antyalkoholowej.

Ponieważ żadnych informacji bliższych prasie nie
udzielono, przeto można przypuszczać, że posiedzenia
podkomisji uznane są za poufne.

Nie jest jednak tajemnicą, że debaty nad wnio-
skami, o których mowa, obracają się głównie około
następujących postulatów sfer zainteresowanych:

1. Zniesienie zakazu sprzedaży alkoholów w soboty,
niedziele oraz w święta, dni przedświąteczne i jar-
marczne,
2. uznanie za napój niskoprocentowy piwa z za-
wartością alkoholu do 4½%,
3. zalegalizowanie faktycznie istniejącej liczby
koncesjonariuszy przez zmianę odpowiedniego punk-
tu ustawy antyalkoholowej, dopuszczającej teoretycz-
nie jedną koncesję na 2500 mieszkańców,
4. zmniejszenie ustawowego ograniczenia odległo-
ści miejsc sprzedaży alkoholu od świątyń, szkół, ko-
szar i t. p. z 300 metrów do 100 metrów,
5. zniesienie zakazu sprzedaży win owocowych w
bufetach kolejowych i zakazu sprzedaży alkoholów w
wagonach restauracyjnych,

6. zniesienie ustępu 1-go art. 78 ustawy o mono-
polu spirytusowym, dotyczącego odbierania koncesji
bez żadnego powodu i bez odszkodowania oraz zape-
wnienie nieusuwalności tych koncesjonariuszy, któ-
rzy wykonywują koncesję przez pewną określoną
ilość lat.

Przy tej sposobności warto podkreślić, że wymie-
nione wyżej sześć głównych punktów są tylko częścią
bardzo szczegółowo opracowanych, przez b. Komitet
Międzyzwiązkowy wytwórców i sprzedawców napo-
jów alkoholowych w Warszawie, projektów noweliza-
cji ustawy antyalkoholowej i spirytusowej.

Sądźmy, że postulaty zawarte w pierwszych pię-
ciu punktach nie wywołają zasadniczych sprzeciwów,
gdyż wnioski te dążą do ulegalizowania istniejącego
stanu rzeczy, tak różnego od przepisów ustawy. Trud-
niejszą zapewne sprawą będzie znalezienie odpowied-
niego rozwiązania dla ostatniego wniosku, bo chodzi tu
o zasadniczy stosunek władz skarbowych do koncesjo-
narjuszy; rząd zapewne będzie się bronił przeciw u-
szczupieniu jego przywilejów, a właściwie niczem nie
ograniczonego prawa pozbawiania koncesjonariusza
jego warsztatu pracy.

Pisaliśmy w ciągu ostatnich paru lat tyle na temat
niezyciowych ograniczeń ustawy antyalkoholowej o-
raz rujnowania egzystencji tysięcy obywateli przez
stosowany dotychczas system odbierania koncesji, że
nie będziemy powtarzać tych wszystkich argumentów,
przytoczonych w wielu naszych artykułach.

Fakt przystąpienia do nowelizacji ustaw, związa-
nych ze sprzedażą alkoholów, jest zwycięstwem naszej
podstawowej tezy, że skoro życie samo przeszło do po-
rządku dziennego nad literą prawa, skoro gwałcone
są te ustawy od szeregu lat z ujmą dla pojęcia prawo-
rządności i dla powagi władzy, to trzeba je przerobić
i przystosować do istniejących warunków, kierując się
zarówno zdrowym sensem, jak i interesem państwo-
wym.

Miejmy zatem nadzieję, że już w niedługim czasie
podkomisja i komisja skarbową zdołają zakończyć
prace nad nowelizacją tych ustaw i — o ile w życiu
sejmu nie zajdą żadne niespodzianki — jeszcze w bie-
żącym półroczu zajmie się nimi plenum sejmu.

Stan przemysłu restauracyjnego w 1929 roku

P. premier Bartel zażądał od Min. Przemysłu i Handlu przedstawienia sprawozdania o sytuacji w poszczególnych branżach przemysłu i handlu. Sprawozdanie to ma służyć, jako materiał orientacyjny przy układaniu planu gospodarczego na przyszłość.

Aby w sprawozdaniu tem nie zabrakło oświecenia sytuacji branży restauracyjnej, Centrala nasza złożyła w dniu 21 b. m. na ręce p. radcy Sianożęckiego w Min. Przem. i Handlu referat, który poniżej przytaczamy w całości.

Redakcja.

Rok 1929 okazał się dla przemysłu restauracyjnego znacznie gorszym od roku 1928.

Ogólny kryzys gospodarczy, jaki przeżywa nasz kraj, również wybitnie zaznaczył się w branży restauracyjnej. Spadek frekwencji wynosi niekiedy 50%. Zanotowano kilka upadłości. Reszta istniejących restauracji jest obdłużona niekiedy powyżej swej wartości. Jeśli zakłady te istnieją nadal, to zawdzięczać to mogą jedynie swym wierzycielom, którzy nie chcąc stracić swych należności, w dalszym ciągu udzielają kredytów licząc, że kiedyś muszą nadejść lepsze czasy.

Ciężkie położenie pogarsza to, że przy naszym systemie prowadzenia restauracji, dostosowanym do żądania publiczności, aby kuchnia restauracyjna była czynna cały dzień (20 godz.), nie można przeprowadzić koniecznej redukcji personelu, zupełnie zbędnego w niektórych godzinach. A utrzymanie tego personelu na dwie zmiany jest bardzo kosztowne, zwłaszcza biorąc pod uwagę świadczenia socjalne. Nieszczęsny podatek obrotowy ma również niemały wpływ na obecne ciężkie położenie w tej branży.

Podatek od spożycia, wprowadzony prawie przez wszystkie większe miasta w Polsce, do reszty wypędza publiczność z lokali restauracyjnych. Do tego wszystkiego należy dodać jeszcze sprawę koncesyjną, która w dalszym ciągu nie jest jeszcze uregulowana. Pod tym względem położenie pogorszyło się o tyle, że władze skarbowe nałożyły nowy podatek, wynoszący niekiedy po 600 zł. miesięcznie, na tych restauratorów, którym wymówiono posiadane koncesje, a którzy za zgodą na płacenie tego podatku uzyskali prolongatę wymówionych koncesji.

Zdaniem naszym, ten ciężki stan rzeczy minie wówczas, kiedy poprawi się ogólne położenie gospodarcze kraju, a również kiedy miarodajne władze zorjentują się, że stosowane obecnie przez nich metody postępowania niszczą tę gałąź handlu.

Brak szkolnictwa zawodowego w branży restauracyjnej wytworzył takie położenie, że cały personel pracowniczy jak również i kierownicy przedsiębiorstw, nie są przygotowani do tego, aby w razie chwilowego zastoju mogli umiejętnie przystosować swoje przedsiębiorstwa pod względem kosztów handlowych do wymogów położenia. Polski przemysł restauracyjny opiera swój byt wyłącznie na miejscowym konsumencie, ten zaś skutkiem zubożenia coraz mniej jest w możności pozwolić sobie na korzystanie z restauracji. W tym samym położeniu znajduje się obecnie przemysł restauracyjny w Austrii i Niemczech, gdzie opiera on egzystencję swą przeważnie na miejscowym konsumencie. Jedynie w tych krajach, gdzie jest duży napływ turystów, jak we Francji, Italji i Szwajcarji, przemysł restauracyjny kwitnie.

Zdaniem naszym, aby przemysł restauracyjny mógł w Polsce kwitnąć, niezbędne są następujące zmiany:

- 1) znowelizować ustawę antialkoholową;
- 2) znowelizować ustawę spirytusową, która w myśl art. 78 pozwala władzom administracyjnym na odbieranie koncesji bez żadnych powodów;
- 3) nadawać nowe koncesje wyłącznie ludziom wykwalifikowanym zawodowo;
- 4) znieść podatek obrotowy;
- 5) znieść podatek miejski od spożycia;
- 6) założyć w Warszawie szkołę hotelarsko - gastronomiczną;
- 7) ustawodawstwo o ochronie pracy dostosować w restauracjach do potrzeb tej branży;
- 8) zaprzestać stosowania przez władze administracyjne różnych ograniczeń.

Z poważaniem

Prezes (—) B. Borzym.

NAJWIĘKSZA RESTAURACJA ŚWIATA.

W maju r. b. w Chicago, otwarta będzie największa restauracja świata „Marchandizes Mart”. Właściciel owej przyszłej restauracji twierdzi, że będzie mógł nakarmić 10.000 osób dziennie, a jednocześnie — 1.400 osób. Personel tej restauracji będzie składał się z 500 osób. Kuchnia będzie umieszczona pośrodku sali, od której oddzielać ją będą szklane ściany, dzięki czemu publiczność będzie miała możliwość obserwować w jaki sposób przygotowywane są potrawy. Restauracja ta będzie otwarta bez przerwy od 7 rano do 1 po północy. Część tej restauracji będzie przeznaczona wyłącznie dla kupców, którzy tłumnie chcieliby przybywać dla omawiania interesów. Dostarczanie potraw gościom będzie odbywało się przy pomocy wagoników, poruszających elektrycznością.

KTO ZAPOZNAŁ EUROPE Z KAWĄ.

Oktawiusz Morosini, prowadząc studia w archiwum historycznym weneckim, odnalazł ciekawe dokumenty, dotyczące kawy, z których wynika, że pierwszym Europejczykiem, używającym stale tego napoju, był Daniel Martesani, bogaty kupiec wenecki. W r. 1583 Martesani zaprosił wszystkich patrycjuszów Wenecji do swej willi w pobliżu ogrodów na końcu wielkiego Kanalu, częstując ich napojem, przyrządzonym w specjalnych naczyniach, przywiezionych z Konstantynopola. Napój ten podobał się uczestnikom przyjęcia, a nawet jeden z nich, senator Wenecji sprowadził sobie niewolnika egipcjanina, wyspecjalizowanego w przyrządzaniu kawy. W ciągu następnych lat kawa, traktowana jako napój zbyt kowny, zaczęła się rozpowszechniać w Wenecji i poza nią.

Jubileusz X-lecia uzyskania dostępu do morza

W miesiącu lutym r. b. cała Polska obchodziła uroczystości dziesięcioletni jubileusz objęcia wybrzeża, czyli uzyskania dostępu do morza.

Polska, obchodząc uroczystości i powszechnie ten jubileusz, daje dowód, że zrozumienie doniosłości posiadania własnego wybrzeża morskiego przenika do najszerzych warstw.

W ciągu ubiegłego dziesięciolecia stosunek naszej władzy i naszego społeczeństwa do spraw związanych z wybrzeżem morskim zmienił się zasadniczo. Ten stosunek oparty początkowo na uczuciu, przeistoczył się powoli w stosunek rzeczowy, i dzisiaj nasze wybrzeże, a szczególnie nasza brama na świat szeroki — Gdynia — nie tylko zdobyły popularność we wszystkich zakątkach kraju, ale stały się podwalinami niepodległości i niezależności gospodarczej.

O znaczeniu dostępu do morza dla naszego życia państwowego pisze się dziś w związku z dziesięcioleciem bardzo dużo i kwestja ta jest dobrze znaną każdemu, kto czyta jakiegokolwiek pisma. Dziś machina państwowa pracuje pełną parą w kierunku wykorzystania naszych morskich dróg i eksploataowania morza i naszego wybrzeża.

Obecna rocznica dziesięciolecia objęcia wybrzeża, zbiega się z historyczną chwilą, w której sztandary nasze zaszumiły nad brzegiem Bałtyku. Jak ongi po pokoju Toruńskim, docieramy po długiej rozłące znowu do morza.

Szum Bałtyku, to najpiękniejszy hymn naszej państwowości. Na tym pomorskim skrawku ziem, między wynarodowionymi Prusami Książęcami a Pomorzem Szczecińskim, opiera się przyszłość nasza. Bez owych płuc, które stanowi dla Polski wolne morze, państwo nasze mogłoby egzystować, mogłoby wegetować, lecz nie mogłoby żyć... Cześć kresowym rycerzom, cześć przedewszystkiem chłopowi i rybakowi pomorskiemu! Przez półtora wieku bez pomocy z innej strony powstrzymali napór germański — nie pozwolili nieubłaganemu wrogowi zmienić kraju na takie same cmentarzysko słowiańskie, jak kraje nad Łabą i Odrą.

Dziś, w dziesiątą rocznicę odzyskania dostępu do morza, musi zrozumieć to cały Naród i pracować nad tem, aby się nie powtórzyły już nigdy ponure błędy przeszłości. Morza — cośmy je utracili dwa razy — nie utracimy po raz trzeci!

Z 32 WYSTAWY KULINARNEJ W LONDYNIE.

Dnia 14 stycznia r. b. nastąpiło otwarcie 32 Powszechnej Wystawy Kulinarnej w Londynie.

Otwarcia dokonał p. Rt. Honourable Sir A. Greenwood, członek parlamentu i Minister Zdrowia, w obecności przedstawicieli Francji, Italji, Szwajcjarji, Niemiec i Węgier, oraz licznych gości specjalnie na tę uroczystość zaproszonych.

Najbardziej interesującym widokiem były ekspozyty zagraniczne, ilustrujące sposób zaoszczędzania pracy w przemyśle restauracyjnym, wykonanie których stało na bardzo wysokim poziomie artystycznym.

Rywalizowały pod tym względem ekspozyty francuskie, włoskie, szwajcarskie i węgierskie.

Palme pierwszeństwa osiągnęli francuzi, zdobywając w osobie stow. kucharzy paryskich pierwszą nagrodę na konkursie kulinarnym.

Wystawa wzbudziła wielkie zainteresowanie wśród najszerzych warstw społeczeństwa angielskiego, czego dowodem były tłumy zwiedzających, wypełniające sale wystawowe i asystujące przy pokazach i konkursach kulinarnych.

CZEGO I GDZIE JEDZĄ I PIJĄ NAJWIĘCEJ?

Żadne państwo nie spożywa takiej ilości kartofli co Niemcy, otóż na głowę rocznie wypada:

Niemcy 415 kgl., Czechosłowacja 355 kgl., Belgja 351 kgl., Rosja 340 kgl., Francja 261 kgl., Anglja 131 kgl., Ameryka 77 kgl., Italja 12 kgl.

Najwięcej chleba spożywają w Belgji, gdyż aż 273 kgl. rocznie na głowę, Szwajcjarja 130 kgl., Francja 250 kgl., Niderlandy 210 kgl., Węgrzy 205 kgl., Czechosłowacja 201 kgl., Hiszpanja 190 kgl., Rosja 180 kgl., Austrja 170 kgl., Italja 175 kgl., Anglja 170 kgl., Ameryka 165 kgl., Niemcy 158 kgl.

Herbaty najwięcej piją Anglicy, gdyż na głowę rocznie wynosi 4,1 kgl., Holandja 1,6 kgl., Amerykanie 0,4 kgl., Niemcy 0,07 kgl., Francja 0,04 kgl.

Kawy najwięcej konsumuje Danja, na głowę rocznie wynosi 6,8 kgl., Anglja 0,35 kgl., Niemcy 1,7 kgl.

Kakao największy popyt ma w Holandji, na głowę rocznie wypada 5,6 kgl., Niemcy 1 kgl.

Szkoda, że pismo, które umieściło tę statystykę, nie umieściło danych z Polski, która jest jednym z większych konsumentów kartofli i chleba.

NAJWIĘKSZE RESTAURACJE i KAWIARNIE

PARYŻA, LONDYNU, BERLINA, WIEDNIA oraz innych STOLIC EUROPEJSKICH, — nie mówiąc JUŻ O AMERYKAŃSKICH — POSIADAJĄ URZĄDZENIA CHŁODNICZE SYSTEMU „FRIGIDAIRE”, UZNANEGO ZA NAJLEPSZY W ŚWIECIE.

REPREZENTACJA NA POLSKĘ I W. M. GDAŃSK

„FRIGORJA” SP. Z O. O. WARSZAWA, MAZOWIECKA 11

Komory chłodnicze, szafy, gabloty, konserwatory i maszyny do fabrykacji lodów.

Nowoczesne chłodnictwo na usługach przemysłu gastronomicznego

I.

W dzisiejszej dobie zmniejszenie frekwencji i obrotów każdej restauracji nasuwa konieczność zastanowienia się nad środkami zaradczymi w celu powiększenia obrotów.

Zadajmy sobie pytanie: co przyciąga publiczność do restauracji? Uważam, że czynnikami powodzenia są:

1. Dobra kuchnia.
 2. Grzeczna i sprawna obsługa.
 3. Umiarkowane ceny.
 4. Zaufanie do świeżości pokarmów.
 5. Różnorodność dań, a więc duży wybór.
- O trzech pierwszych nie zamierzam mówić — po-

towar. Pośród tego towaru dużą rolę odgrywają produkty, których przechowanie wymaga odpowiednio niskiej temperatury, a więc: mięso, ryby, tłuszcze, nabiał, delikatne jarzyny i t. d. Wylania się zatem kwestja, w jaki sposób zabezpieczyć większe zapasy produktów oraz przygotowanych dań przed zepsuciem i zagwarantować ich świeżość w momencie wydawania publiczności?

Problemat ten jest dziś łatwy do rozwiązania, a sprostac temu może chłodnictwo.

Jeżeli się przyjrzymy technice przygotowywania surowców w restauracji, widzimy, że główną rolę odgrywają w tem: 1. magazyn, 2. garmanżernia.



Szafy-chłodnie w nowoczesnej restauracji.

zostają punkty czwarty i piąty, a więc: bezpieczeństwo pod względem zdrowia i różnorodność.

Publiczność spożywająca potrawy w restauracji zmuszona jest wobec znacznej konkurencji i przyjętego zwyczaju mieć cały szereg dań przygotowanych w każdej chwili do wydania. Przeciętne menu „a la carte” składa się z 40 potraw. Aby przy zamówieniu szybko gościa obsłużyć, trzeba mieć zawczasu przygotowane produkty do każdego dania. Dania te często nie bywają w tym samym dniu wydane; jeżeli restauracja ma odpowiednie urządzenie dla przechowywania tych przygotowanych produktów, to produktów tych nie traci. W przeciwnym razie restauracja narażona jest na duże straty, dzięki temu systemowi.

Aby mieć możliwość ulepszania dań i wyzyskania koniunktur rynkowych, a także aby sprostać niespodziewanym większym zapotrzebowaniom, każda restauracja musi mieć magazyn, obficie zaopatrzonej w

Tak jeden jak i druga wymagają chłodni; pierwszy — jako magazyn dla przechowywania większych ilości produktów, druga — w postaci szaf dla przygotowanych do ekspedycji potraw.

W dobrze zorganizowanej restauracji podział taki musi być bardzo widocznie przeprowadzony, a dla urzeczywistnienia tego trzeba restaurację zaopatrzyć przynajmniej w 2 oddzielne instalacje:

1. **Chłodnię towarową** obliczoną na mięso, ryby i nabiał — najlepiej więc składającą się z 3 komór o różnych temperaturach, oraz 2) **chłodnię w garmanżerni** w formie dużych szaf z gęsto ustawionymi półkami dla wstawiania brytwanek lub półmisek z daniami już przygotowanymi, względnie zimnymi rybami, mięsami i t. d.

Pozostaje jeszcze do omówienia dział cukierniczy, który winien być zaopatrzony w maszynę do wyrobu lodów oraz konserwator (może być maszyna kombinowana z konserwatorem), wreszcie szafę chłodnię

na kremy i inne wyroby cukiernicze, wymagające zimnej temperatury.

W ten sposób część gospodarcza restauracji nowoczesnej byłaby zaopatrzona we wszelkie konieczne urządzenia. Zaznaczyć przytem trzeba, że wszystkie te poszczególne urządzenia istnieją dziś jako zupełnie odrębne małe instalacje chłodnicze, ewentualnie mogą być grupowane w 2 lub 3 instalacje, w zależności od warunków lokalnych.

Jak widzimy, lód z gospodarstwa restauracyjnego

może być zupełnie wyeliminowany, przez co zapewnia się: 1) idealną czystość, 2) świeżość produktów, utrzymywanych przez dłuższy czas w najbardziej sprzyjających warunkach, 3) oszczędność w eksploatacji i zmniejszenie ilości odpadków.

Pozostaje na koniec do omówienia i rozpatrzenia kwestja bufetu i napojów, ale o tem napiszę w następnym artykule.

Stanisław Byszewski,
inżynier chłodnictwa.

Z zagadnień gospodarki hotelowo-restauracyjnej: amortyzacja

Powiadają, że ilością zużytego mydła mierzy się kulturę danego kraju. Słuszność tego twierdzenia poświadcza stosunek władz fiskalnych do naszego przemysłu hotelowego. U nas jest tak: władze sanitarne, wydają zarządzenie mocą którego, gość hotelowy musi mieć to, czy tamto czyste, ale prosto z pod magła, czy żelazka... Słusznie. Jednocześnie zaś władze fiskalne w obliczeniach kosztów prowadzenia przedsiębiorstwa hotelowego powiadają, że na utrzymanie czystości hotelu, jego wnętrza, zwłaszcza jego pościeli powinno się wydawać sumę minimalną, i w rezultacie na poczet wydatków na amortyzację utrzymania pościeli w czystości rachują... aż 5% kosztów ogólnych. Stajemy wobec paradoksu: z jednej strony każą prac, prac i prac, a z drugiej — powiadają, że wolno zniszczyć przy tem praniu aż... 5% wartości białej w ciągu roku, bo więcej ci nie uwzględniają.

Czyli inaczej, białe nie ma prawa się wcześniej zniszczyć, aż za 20 lat!

Gdzieindziej, zagranicą, jest trochę logiczniej, na przykład we Francji. Zobaczmy, jaką wysokość kosztów amortyzacji rocznej przy prowadzeniu przedsiębiorstw dopuszczają francuskie władze podatkowe. A więc:

Szkło i naczynia kuchenne	50%
Porcelana stołowa	33%
Plater stołowy	20%
Nowe instalacje bieżące	10%
Meble i urządzenia	10%
Pościel	10%
Urząd. stałe (np. lodownie)	10%

Organizacje zawodowe francuskie uważają jednak te stawki za zbyt niskie i żądają podwyższenia procentu amortyzacji, motywując swe żądania niezwykłym wzrostem szeregu pozycji, składających się na koszty prowadzenia przedsiębiorstw hotelowych i restauracyjnych.

Otóż w r. 1929 w porównaniu z r. 1914 ceny niektórych pozycji wzrosły o taki odsetek:

Bielizna	800%
Pranie	600%
Szczotki	800%
Mydło	1100%
Inne	1400%
Woda	900%
Gaz	300%
Elektryczność	900%
Meble	1800%
Roboty metalowe	500%
Roboty stolarskie	500%
Węgiel	1900%

Przeciętnie od 300 do 800%.

Tak wzrosły ceny we Francji w stosunku do r. 1914.

W Polsce sytuacja nie przedstawia się lepiej. Ale mimo to nasze władze fiskalne nie biorą za podstawę dla swych obliczeń cyfr realnych, z których prawda wyziera z całą mocą, lecz kierują się zasadą patrzenia na rzeczy gołym okiem, a nie miarą.

JUBILEUSZ WIEDEŃSKIEJ SZKOŁY ZAWODOWEJ.

W Wiedniu obchodzono dnia 17 grudnia r. ub. jubileusz 25-lecia egzystencji wyższej szkoły hotelarsko-gastronomicznej.

NOWA SZKOŁA ZAWODOWA W BELGJI.

W najbliższym czasie otwarta zostanie szkoła restauracyjno-hotelowa w słynnej miejscowości kąpielowej Ostenda. Lokal szkoły mieścić się będzie w hotelu „du Littoral“.

A K W A W I T S. A. POZNAŃ FABRYKA LIKIERÓW I WÓDEK

Największy przemysł spirytusowy w Polsce

Wykwintne likiery

Wytrawne nalewki

Żytniówka Wielkopolska

Koniaki — rumy — araki

Śliwowica Bośniacka

Fabryczny Skład Hurtowy w Warszawie.

Inwestycje w przemyśle hotelowym

W Stainach n/Brenner w Austrii, radca dworu dyr. Rohn wygłosił referat w sprawie inwestycji w przemyśle hotelowym.

Od hotelu zawsze się wymaga, aby urządzenia były nowoczesne i komfortowe, a ceny pokoi tanie. Tymczasem z punktu widzenia przemysłowców hotelowych, sprawa ta ściśle wiąże się z kwestjami podatkowymi. Otóż, aby zmniejszyć ceny pokoi, powinno się zmienić dotychczasowy system podatkowy, i zmniejszyć wielki haracz nałożony na hotelarstwo w postaci podatków państwowych i komunalnych.

Dobry sezon t. z. wielki ruch turystyczny pozwalała zaledwie pokryć niektóre długi, lecz pozatem innej korzyści nie przynosi. Przemysł hotelowy nie może więc rozwijać się z tego powodu, że jest obciążony nadmiernymi podatkami, pożyczony zaś kapitał jest za wysoko oprocentowany, tak, że procenty zjadają kapitał.

Przed wojną do Austrii przybywało do 400.000 cudzoziemców rocznie; w r. 1928 liczba ta wzrosła do 660.000. W hotelach liczba zajętych łóżek przeciętnie z 25.000 podniosła się na 26.500. Powstaje pytanie,

gdzie się lokuje wzmożona liczba turystów? Powszechnie wiadomo — że w prywatnych pokojach umeblowanych.

Przemysł hotelowy jest pokrzywdzony z tego powodu, że namnożyła się wielka ilość prywatnych „hotelów” w postaci odnajmu pojedynczych pokoi, których ilość z 14.000 wzrosła do 21.000. Podczas sezonu każdy wieśniak na prowincji odnajmuje pokoje, wobec czego powinno się natychmiast poddać rewizji obecne stosunki i zażądać wykupienia przez tych „hotelarzy” koncesji.

Jeżeli się chce w ogólnym interesie ściągnąć większą ilość cudzoziemców, to przede wszystkim trzeba podnieść poziom zawodowy w przemyśle hotelowym. Trzeba uprzytomnić sobie, że dotychczasowy system podatkowy winno się skierować na właściwą drogę.

Powinniśmy znieść komunalny podatek hotelowy w wysokości 30% od ceny pokoi, jaki istnieje dotychczas w Austrii, względnie wpływy uzyskane z tego podatku należy przelewać na specjalny fundusz budowy nowych hoteli.

UBEZPIECZENIE GOŚCI HOTELOWYCH.

Pewien właściciel hotelu w Detroit (St. Zjednocz. Półn. Amer.), zawarł umowę z jednym z najpoważniejszych towarzystw asekuracyjnych na ubezpieczenie swych gości, którzy zatrzymają się w hotelu co najmniej przez 48 godzin.

Goście ubezpieczeni są na życie, od ognia, kradzieży i wypadku aresztowania. Suma ubezpieczenia wynosi 5000 dolarów na wypadek śmierci, a w innych wypadkach 250 dolarów.

Ubezpieczenie wchodzi w moc w chwili, gdy gość podpisze się na liście przyjezdnych.

KATEDRY HOTELARSTWA NA UNIWERSYTETACH AMERYKAŃSKICH.

150 studentów uniwersytetu w Cornell zapisało się na czteroletni kurs hotelarstwa. Przed 8 laty, kiedy ten kurs zainaugurowano, zapisało się, nań 8 słuchaczy, był tylko wówczas jeden profesor, dziś jest 4 profesorów, dwóch asystentów i 4 instruktorów. Podczas ostatnich trzech lat przeciętnie przybywało rocznie po 50 słuchaczy. Wielu z tych, którzy już ukończyli kurs, zajęli pierwszorzędne stanowiska w hotelarstwie amerykańskim.

Uniwersytet w Bostonie również utworzył w r. ub. katedrę hotelarstwa.

O lepszą opiekę nad pokojami w hotelach

Pewien podróżnik holenderski tak opisuje swe wrażenia z pobytu w pierwszorzędnym hotelu-sanatorjum w jednej z miejscowości kuracyjnych w Szwajcarii.

Chociaż w hotelu sanatorjum ordynowali dwaj znani lekarze, jednak dyrekcja i ogólny dozór należały do administratora, który miał długoletnie doświadczenie i który skończył specjalną międzynarodową szkołę hotelarską. Do zakresu jego spraw nikt nie miał prawa się wtrącać, gdyż inaczej utrudniałoby mu to pracę i cała organizacja mogłaby szwankować.

Do podróżnika, gdy tylko przestąpił próg swego pokoju, natychmiast zgłosiła się gospodyni. Przedstawiła mu się, zapytując, czy pokój mu się podoba, czy nie życzyłby sobie, aby przestawić meble i t. d. Następnie prosiła o zezwolenie jej przybywania od czasu do czasu do pokoju, aby dowiadywać się, czy czegoś nie potrzebuje i czy wszystko jest według jego upodobania? Tak wielka troska o gościa wywarła na podróżnika wielkie wrażenie. Troska ta jakby zasugerowała go jakąś odurzającą siłą. Co znaczy inteligencja i znajomość fachu!

W takim hotelu odpowiedzialne stanowisko zajmuje gospodyni. Jest ona odpowiedzialną nawet za całość stanu pokoju t. j. za prawidłowe działanie centralnego ogrzewania, za światło, kontakty, sygnali-

zację, klucze do mebli, firanki, żaluzje, toaletę i kąpiel, klucze od drzwi i t. d. W takich warunkach można być pewnym, że dyrekcja nigdy nie będzie otrzymywała zażaleń.

Wrażenia zagranicznego podróżnika przywodzą nam na myśl również wrażenia, ale pewnego Polaka, dotyczące jednego z polskich hoteli.

W jednym z większych hoteli prowincjonalnych jakiś gość rzucił na kaloryfery centralnego ogrzewania parę pestek od brzoskwiń i te pestki spleśniały leżały tam kilka tygodni. Gość bawił w tym pokoju przez trzy tygodnie i pestek nie sprzątnięto. Kiedy odjeżdżał, pestki znajdowały się na tem samem miejscu. W pierwszorzędnym hotelu coś podobnego nie powinno się zdarzyć. Pozatem drzwi od balkonu nie zamykały się dokładnie, żaluzja była zepsuta a mały skrawek zniszczonego linoleum przy toalecie zwracał swym wyglądem uwagę już w chwili wejścia do pokoju. Gość widział ten nieporządek, ale kontrola hotelu napewno go nie widziała. Cena owego pokoju była dość wysoka.

Pokój w hotelu może być nawet skromny, ale za to powinien być pielęgnowany i czysty. Krótko mówiąc, o ile gość się przekona, że otrzymuje to, co mu się należy, to nie zwraca uwagi nawet na cenę danego pokoju.

ORGANIZACJE PRZECIWPOŻAROWE W HOTELU.

W wielkich miastach straż ogniowa przybywa na miejsce pożaru w kilka minut. Gorzej jest natomiast w miasteczkach. Trzeba więc, aby szef służby hotelowej miał wyszczególnione na piśmie, co ma czynić na wypadek pożaru i jak dysponować personelem w sposób najrozsądniejszy i najwydatniejszy do momentu przybycia straży ogniowej. Przy każdym aparacie telefonicznym powinien być uwidoczniony dużymi cyframi numer telefonu najbliższego posterunku straży. Na każdym piętrze każdy ze służby powinien wiedzieć i mieć zgóry wyznaczone stanowisko na wypadek pożaru.

A więc: otworzyć wszystkie drzwi, zapewnić dostęp swobodny na schody, wyprowadzić kobiety i dzieci, przebiec wszystkie lokale i sprawdzić, czy nie ma jeszcze kogoś w nich zapomnianego, wynieść w bezpieczne miejsce książki rachunkowe i inne, zabezpieczyć przedmioty wartościowe należące do hotelu, lub klienta, nie wpuszczać nikogo do wnętrza z wyjątkiem policji, przewidzieć ewentualnie miejsce, gdzie na czas niebezpieczeństwa może schronić się, czy tylko zebrać publiczność hotelowa.

Oczywiście, że wtedy potrzebne jest kierownictwo jednej tylko osoby, która mając do pomocy wyćwiczony personel, może opanować sytuację. W tym celu koniecznym jest przynajmniej raz na rok odbyć praktyczne ćwiczenie, w pełnieniu służby przeciwpożarowej w hotelu, na wypadek niebezpieczeństwa, aby wtedy, kiedy naprawdę to niebezpieczeństwo nadejdzie, nie być nieprzygotowanym do uporania się z niem.

Bardzo ważną rzeczą jest również stałe obserwowanie, czy gaśnice dobrze działają, co można skutecznie czynić w porozumieniu z miejscową strażą ogniową.

PAMIĄTKOWE WYDAWNICTWO JUBILEUSZOWE MIĘDZYNARODOWEJ UNJI HOTELARZY.

Z okazji obchodu swego 60-lecia, o czym pisaliśmy już poprzednio, Międzynarodowa Unia Hotelarzy w Kolonii wydała piękny album, zawierający 400 stron druku w jęz. francuskim, niemieckim, angielskim i włoskim, bogato ilustrowany, a przedstawiający dzieje Unji w ciągu ubiegłych 60 lat. Dzieje Unji to zarazem historia nowoczesnego hotelarstwa. Wydawnictwo to powinno znaleźć się na półkach bibliotecznych każdej organizacji hotelarskiej.

CENY POKOJÓW HOTELOWYCH.

P. Otto Marencich, dyrektor hotelu „Hungaria“ w Budapeszcie, w jednym z czasopism hotelarskich ogłosił artykuł na temat kalkulacji cen pokoi hotelowych. Stwierdza on w tym artykule, że naogół w praktyce ustala się ceny nie tyle według rzeczywistych kosztów, ile w zależności od cen konkurentów. Właściwe skalkulowanie ceny pokoju utrudnia fakt, że na cenę tę wpływa organizacja pracy w danym hotelu, a głównie dlatego, że zależy ona od średniej frekwencji hotelu. Ogólnie przyjęto średnią frekwencję obliczać na 75%. Jest to bardzo niedokładne, szczególnie jeśli wziąć pod uwagę apartamenty drogie; następnie pokoje dwuosobowe zajmują zwykle 35% do 40%. Tymczasem statystyka wykazuje, że przeciętnie jest zajętych 25% pokoi dwuosobowych. Jeżeli weźmiemy to pod uwagę, jak również i fakt, że bardzo często trzeba gościowi zniżyć cenę wskutek dłuższego pobytu w hotelu, to okaże się, że naprawdę przeciętna frekwencja nie przenosi ogółem 50%. Tylko te dane biorąc pod uwagę i porównując je z kalkulacją innych przedsiębiorstw, otrzyma się pewne podstawy do prawdziwej kalkulacji.

Według zdania jednego z wybitnych hotelarzy paryskich, ilość pokoi z dwoma łózkami w hotelach jest za duża. Oto jaki stosunek wyznaczają na ten temat wybitni hotelarze: na 100 pokoi 75 powinno być o jednym łóżku, a 25 — o dwóch.

Pismo „Hotel“, organ Międzynarodowej Unji Hotelarzy, zapowiada na ten temat publikację ciekawych materiałów dyskusyjnych, z którymi w swoim czasie zapoznamy naszych czytelników.

ZNIESIENIE RABATÓW W HOTELACH AUSTRIACKICH.

Od listopada r. ub. weszła w życie w Austrii uchwała Centr. Związku Hotelarzy, znosząca rabaty dla klienteli hotelowej.

Już od dłuższego czasu inne przedsiębiorstwa handlowe zniosły rabaty, a dopiero teraz przyszła kolej na hotelarstwo.

Rabat odtąd może być tylko udzielany przez poszczególne hotele członkom niektórych związków, z którymi zawarto specjalne porozumienie, i to tylko przed i po sezonie, lecz nigdy podczas trwania sezonu.

W porozumieniu ze znaną bawarską fabryką BAYER budujemy

CHŁODNIE MECHANICZNE

dla dużych restauracji i hoteli, dużych jatek, fabryk wędlin,
browarów, fabryk czekolady i t. p.

Chętnie służymy poradami i kosztorysami

INŻ. M. SIEDLANOWSKI i S-ka

Warszawa,

ul. Wspólna 24,

tel. 183-49

Dlaczego potrzebne nam są szkoły zawodowe?

Dzięki akcji prezesa B. Borzyna, podjętej na terenie warszawskiej Izby Przem.-Handlowej oraz Min. Oświaty, sprawa naszego szkolnictwa zawodowego zaczyna powoli posuwać się naprzód.

Poniżej zamieszczamy odpis odpowiedzi na ankietę, rozpisaną przez ministerstwo wskutek wszczęcia powyższej akcji.

Ze swej strony redakcja nasza zbiera materiały, dotyczące szkolnictwa zawodowego zagranicą i w ubiegłym roku zamieściliśmy cykl artykułów o szkołach gastronomiczno-hotelowych w rozmaitych państwach zachodnio-europejskich.

Choć sprawa ta w Polsce posuwa się żółtym krokiem, jednak jak nasze stosunki dobre i to, że została ona nareszcie zepchnięta z martwego punktu.

R e d a k c j a.

Branża hotelarsko - restauracyjna nie posiada w Polsce ani jednej szkoły zawodowej. Jeżeli chcemy poważnie myśleć o wzmożeniu ruchu turystycznego w naszym kraju, to zacząć należy od podstaw, t. j. w pierwszym rzędzie należy stworzyć szkołę zawodową gastronomiczno-hotelową w Warszawie.

Kilkanaście tysięcy zakładów restauracyjnych i kilka tysięcy hoteli istniejących w Polsce zatrudnia kilkadziesiąt tysięcy pracowników, którzy swą fachowość opierają wyłącznie na wiadomościach praktycznych, nie posiadając natomiast żadnego przygotowania teoretycznego. Są częste wypadki, że pracownicy ci stają do roboty jako zupełni analfabeci i dopiero w czasie swych zajęć zawodowych samodzielnie się doksztalcają. Wszystkie bez wyjątku stanowiska w branży gastronomiczno-hotelarskiej zajmują ludzie bez fachowego przygotowania; w hotelach: — kierownicy, numerowi, numerowe, portjerzy, gospodynie, uczą się swego fachu w czasie pracy; w restauracjach — dyrektorzy sali, kelnerzy i kuchmistrze, bufetowi, posiadają o swym fachu jedynie wiadomości nabyte w czasie pracy. Ten stan rzeczy odbija się na całokształcie prowadzonych przedsiębiorstw, które prowadzone i obsługiwane przez ludzi niezupełnie wykwalifikowanych, nie mogą być utrzymane na odpowiednim poziomie. Z tego powodu cierpi przede wszystkim strona handlowa przedsiębiorstw, gdyż zarówno zagraniczny jak i miejscowy turysta jest obsługiwany gorzej aniżeli zagranicą. Cierpi na tem

również interes kraju, gdyż takie warunki nie sprzyjają rozwojowi turystyki w Polsce.

Biorąc powyższe pod uwagę, twierdzimy, iż niezbędne jest natychmiastowe stworzenie szkoły zawodowej. Przedsiębiorcy hotelowi i restauracyjni zdawna odczuwają potrzebę istnienia takiej szkoły, lecz sami bez pomocy rządu oraz samorządów miejskich nie są w stanie jej otworzyć. Niezbędne tedy jest poparcie tych czynników, zwłaszcza, że hotelarze i restauratorzy dopłacają rocznie bardzo duże sumy do świadczeń przemysłowych na szkolnictwo zawodowe, fundusze więc na ten cel są jakby gotowe.

Zdaniem naszym, szkoła winna kształcić: kierowników hotelowych, kierowników restauracyjnych, kuchmistrzów, bufetowych, kelnerów, numerowych i numerowe oraz gospodynie hotelowe i restauracyjne.

Na początku szkoła mogłaby przyjmować niezbyt dużą ilość kandydatów do nauki, gdyż najpierw trzeba mieć na względzie przygotowanie odpowiedniego fachowego personelu do pierwszorzędných hoteli i restauracji.

Program zajęć szkolnych, jak również jej organizację można będzie opracować przy pomocy załączonych do niniejszego programów zagranicznych szkół zawodowych.

Z poważaniem

Prezes (—) B. Borzym.

Warszawa, 12 lutego 1930 r.

Hotel jako miejsce wykładów uniwersyteckich

Były rektor uniwersytetu w New-Yorku, I. E. Lough, zorganizował wędrowny uniwersytet „University Afloat“.

W pierwszych dniach grudnia r. ub. „uniwersytet“ ów przybył do Genewy, gdzie, przedstawiając plan studjów, metodę pracy, przystosowaną do stosunków europejskich, zyskał powodzenie. „Uniwersytet“ ów składał się z 8 profesorów różnych fakultetów i 70 studentek i studentek, którzy zapisali się na kurs dwutygodniowy w Heidelbergu, w hotelu „Schloss“.

Wieczorem, w pierwszym dniu wykładów, przemawiał najpierw p. G. Pertsch, a potem kierownik biura podróży Dr. Dellheim w Heidelbergu, który w dłuższym przemówieniu w języku angielskim przedstawił historję Heidelbergu, jego promieniowanie kulturalne i cudowny krajobraz jego okolic.

W środę dn. 4.XII w „Schlosshotelu“ przemówił rektor uniwersytetu w Heidelbergu, Prof. Gottschlich, witając gości uniwersytetu amerykańskiego. Przemawiał o wielkiem znaczeniu i wartości tego wędrownego uniwersytetu, znajdującego schronienie w hotelu.

Z Heidelberga wyjechał ów wędrowny uniwersytet przez Koblencję do Wiesbadenu i Frankfurtu nad Menem.

Miasto i uniwersytet w Frankfurcie zgotowali wielką owację oryginalnym gościom amerykańskim.

Pisma „Frankfurter Zeitung“, „Neue Landeszeitung“, „Heidelberger Neueste Nachrichten“ i t. d. poświęciły na swych łamach bardzo dużo miejsca zagadnieniu przyszłości hotelu, jego znaczeniu kulturalnem i wpływowi na rozwijającą się w dzisiejszych czasach międzynarodową współpracę intelektualną.

Ankieta w sprawie prohibicji w Polsce

Jak donoszą pisma codzienne, coraz bardziej rozwijający się na terenie Rzeczypospolitej ruch prohibicyjny zaniepokoił nieco władze. Z chwilą wprowadzenia na podstawie głosowania powszechnego, w myśl art. 4 ustawy antyalkoholowej, prohibicji, ulegają likwidacji w danej miejscowości wszelkie istniejące przedsiębiorstwa sprzedaży trunków alkoholowych, uprawnione do tej sprzedaży na podstawie koncesji. Ponieważ koncesjonariuszami w dużej ilości są inwalidzi wojenni, przeto padają oni ciężarem na państwo. Min. Spr. Wewn. dla celów statystycznych rozesłało obecnie do wszystkich wojewodów kwestjonariusz, w którym mają być wyszczególnione wypadki przeprowadzenia głosowania powszechnego, przyczem interesuje się w tym kwestjonariuszu organizacjami wykazującymi działalność przeciwalkoholową, a także czy działalność tych organizacji ma wpływ na przeprowadzenie głosowań.

Biedne ministerstwo! że też nie znalazł się żaden dobry człowiek, któryby wziął je za rączkę i poprowadził do gabinetu p. Szymańskiego w departamencie służby zdrowia w... ministerstwie spraw wewnętrznych! Możeby tam znalazł nie tylko odpowiedź gotową na ankietę, ale znalazłby kogoś, kto „wykazuje działalność przeciwalkoholową“, niepokojącą nasze władze — prawdopodobnie skarbowe?

Jedna jest tylko zagadka, trudna do rozwiązania: jaki jest cel tej ankiety? Czy chodzi o nagrodzenie krzyżami zasługi wszystkich działaczy przeciwalkoholowych, czy też chodzi o unieszkodliwienie tych działaczy, aby nie umniejszali dochodów z monopolu spirytusowego?

To strasznie „delikatny“ interes ta wódka! Z jednej strony (Min. Skarbu) handluje się tym towarem i przerzuca się ze skarbu ciężary zaopatrzenia inwalidów (koncesje wódczane), a z drugiej (p. Szymań-

ski w depart. zdrowia min. spraw wewnętrznych) — robi się wysiłki, aby wódki sprzedawano jaknajmniej, albo nawet wcale! Prawda, jak to trudno siedzieć na dwóch stołkach?

Nadchodzą czasy, kiedy rząd będzie musiał, mając na uwadze zmniejszanie się wpływów z monopolu spirytusowego, zdecydować się na jasną, niedwuznaczną politykę w sprawie prohibicji w Polsce...

Jednakże znowu popełnia się błąd zasadniczy: sprawę tę traktuje się jako sprawę „wewnętrzną“ rządu i rozsyła się ankietę tylko do wojewodów... Jakież będzie rezultaty? Papierek z kwestjonariuszem dostanie się do rąk odpowiedniego referenta i będzie załatwiony czysto po biurokratycznemu.

Tymczasem sprawa prohibicji — to doniosły problem społeczny, oświecenie którego wymaga sumiennego i bezstronnego wypowiedzenia się przedstawicieli rządu, samorządów, organizacji gospodarczych, społecznych, zawodowych, naukowych i t. d. — Poza-tem należy problem ten rozpatrywać na właściwej platformie t. j. jako problem walki z **nadużyciem** spożywania alkoholu czyli alkoholizmem, a nie rzucać demagogicznych hasel całkowitej czy nawet częściowej prohibicji, nie mającej żadnych szans w Polsce na urzeczywistnienie.

Stojąc na takiej właśnie platformie i dążąc do wszechstronnego oświecenia tego zagadnienia, zarząd stow. restauratorów warszawskich zwrócił się w połowie b. m. do Izby Przemysłowo-Handlowej w Warszawie z propozycją, aby Izba wystąpiła do Min. Spr. Wewn. o objęcie ankiety w sprawie prohibicji również Izb Przem.-Handl. w Polsce, jako reprezentujących opinie sfer zainteresowanych.

O rezultatach akcji zarządu w tej sprawie nie omieszkamy naszych czytelników w swoim czasie powiadomić.

W „suchej” Ameryce

Ameryka przeliczyła się, wprowadzając prohibicję. Jej „suchy“ regime staje się „mokrym“, o czym świadczą dane zebrane przez organizacje antiprohibicyjne w Stanach Zjednoczonych.

Oto kilka z tych danych:

Gdy w r. 1920 aresztowano za pijaństwo 280.000 osób, to w r. 1929 już — 670.000 osób.

Gdy w r. 1920 leżało w szpitalach w samym New-Jorku 3,9% alkoholików, to w r. 1928 już — 18,5%.

W r. 1920 liczba wypadków śmiertelnych z powodu nadużycia alkoholu wynosiła 1,74%, a w r. 1928 — przeszło 13,6%.

W tym samym czasie poczęły powstawać różne kluby, które zajęły się dostarczaniem alkoholu jego zwolennikom, a w rezultacie doprowadzają do zapelnienia szpitali, lub cmentarzy. Kluby te wyrastają, jak grzyby po deszczu; w różnych okolicach New-Yorku jest ich przeszło 30.000.

Pomimo, że etaty policji zwiększyły się o 15%, to jednak nie jest ona w stanie ukrócić rozpowszechniania się alkoholu.

Na koniec dodać trzeba, że kapitał zaangażowany w przedsiębiorstwach przemytu alkoholu według oficjalnych danych sięga 9 miliardów dolarów!

KONIAKI
RUMY
ARAKI



WHISKY
WÓDKI
LIKIERY

WINKELHAUSEN
STAROGARD (POMORZE)
ROK ZAŁOŻ. 1846

DELEGACJA LWOWSKICH RESTAURATORÓW I KUPCÓW NA AUDJENCJI U PANA VICE-MINISTRA SKARBU STARZYŃSKIEGO.

Podczas swego pobytu we Lwowie w dniu 14 b. m. przyjął p. Vice-Minister Skarbu St. Starzyński w obecności p. Prezesa Pollaka, nacz. Koppla i Weinerta, oraz Inspektora Ministerjalnego Świtalskiego, delegatów Korporacji Gospodnio - Restauracyjnej i pokrewnych zawodów we Lwowie, w osobach przewodniczącego r. Maksymowicza, oraz pp. Borowskiego, Fränkla, Musiałowicza i Kesslera.

Prezes Maksymowicz przedstawił wyczerpująco wszystkie bolączki tego zawodu, a w szczególności: 1) przeciążenie wysokimi podatkami, 2) sposób przenoszenia do niższych kategorii patentów i połączone z tem kary i egzekucje, 3) sprawę uregulowania koncesji oraz odbierania koncesji za rzekomą sprzedaż papierosów w restauracjach i kawiarniach.

Pan Vice-Minister z wielkim zrozumieniem sprawy i zainteresowaniem się, udzielił wyczerpujących odpowiedzi i zapewnił, że wszystkie słuszne dezyderaty będą życzliwie rozpatrzone.

ODPIS MEMORJAŁU KORPORACJI GOSPODPIO-RESTAURACYJNEJ I POKREWNYCH ZAWODÓW WE LWOWIE.

złożonego p. vice-ministrowi St. Starzyńskiemu osobiście przez delegację korporacji w dniu 14 b. m.

Podpisana Korporacja przedkłada J. W. P. Vice-Ministrowi Skarbu postulaty zawodu gospodnio-restauracyjnego i pokrewnych zawodów na terenie miasta Lwowa:

1) **Przeciążenie podatkowe tegoż zawodu, oraz nieuwzględnienie przez Izby Skarbowe przeniesienia, względnie pozostawienia słabszych przedsiębiorstw w III kategorii świadectwa przemysłowego,** których obroty roczne nie przekroczyły 20.000 złotych, mimo, że do tego upoważnione są Izby Skarbowe, w myśl okólnika Pana Ministra Skarbu.

Przeciążenie podatkowe wyraża się przedewszystkiem:

a) w określeniu przez Izbę Skarbową na 25 — 30 procent przeciętną dochodowość naszych przedsiębiorstw, co służy za podstawę do wymiaru podatku dochodowego. Stawka ta datuje się z czasów przed wprowadzeniem w życie Monopoli Spirytusowego, jednak po wejściu w życie Monopoli, wysokość dochodów spadła do najwyżej 10%, a to nie tylko ze względu że Monopol daje sprzedawcom zaledwie 7% brutto od butelkowej sprzedaży, ale także i dlatego, że konsumpcja sprzedaży kieliszkowej spadła do połowy, albowiem konsumenci bądź to kupują do domów na butelki napoje alkoholowe, bądź też każą sobie podawać w restauracjach w szczególności II i III kategorii w całych butelkach, na których przedsiębiorca zarabia brutto zaledwie 7%. Należy przeto tę skalę zysku poddać gruntownej rewizji, po wysłuchaniu opinii Izby Przemysłowo-Handlowej, która w tym względzie przeprowadziła najdokładniejsze badania.

b) W podatku przemysłowym, który wobec ciężkiej koniunktury gospodarczej odbił się we wszystkich dziedzinach a przedewszystkiem na naszym zawodzie, albowiem konsumpcja w szczególności lepszych artykułów spożywczych spadła zupełnie, natomiast konkurencja się wzmogła i zarobki spadły, gdyż każdy przedsiębiorca, mając płatności codzienne, stara się sprzedać za cenę tańszą. Przeto i obroty winny być za rok 1929 dla tej kategorii obniżone od 30 — 40%, a także stawka podatkowa obniżona do 1%. Zarazem prosimy, by referenci przy wymiarach podatkowych nie trzymali się absolutnie minimum wymiaru roku

poprzedniego, lecz brali za podstawę prawdziwy stan i koniunkturę roku 1929, gdyż agresywniejsze stosowanie wymiaru dla tego zawodu, może go do reszty podkopać, a tem samem i Skarb straci najlepszych podatników.

c) Na nasze starania, memorjały i przedstawienia, Wysokie Ministerstwo Skarbu wydało okólnik do Izby Skarbowej, by słabsze przedsiębiorstwa, które we Lwowie osiągają obroty do 20.000 zł., zaliczono do wykupna patentów III kategorii, dzięki czemu mogły one wykupić również niższej kategorii patenty akcyzowe; nietylko jednak odmówiono dużej liczbie tych przedsiębiorstw należnych im ulg, mimo nie przekroczenia cyfry obrotu, ale także nie uwzględniono dotychczasowym, którzy już przez kilka lat korzystali z tego przywileju z tytułu małego obrotu tych przedsiębiorstw.

2) **Sprawy koncesji** na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych, które u nas w Małopolsce były nadawane długoletnim pracownikom tegoż zawodu, oraz zasłużonym obywatelom, wdowom i sierotom po tychże. W miejsce tych koncesji zostały nadane wprawdzie także tym samym osobom, ale nowe, z malutką stampilją, głoszącą, że niniejsza koncesja może być cofnięta wskutek nastąpić mającej redukcji, i w tem leży cała tragedia tego zawodu. Od tej pory rok rocznie odbywają się redukcje i żaden z właścicieli nie jest pewny swego jutra. Pozatem koncesje na zasadzie art. 78 Ustawy Monopolowej mogą być odbierane, co pozbawia codziennego chleba i pracy tak przedsiębiorców, jak i wielu pracowników, mimo iż rozp. Prezydenta Rzpltej Polskiej z roku 1924 wygasło. Dlatego te przedsiębiorstwa żyją jak w agonji, nie mogąc się ani dostatecznie rozwijać ani też inwestować, aby się postawić na odpowiedniej stopie wymogów europejskich.

Zabiegi naszych przedstawicieli w b. Międzyzwiązkowym Komitecie na konferencjach w Ministerstwie z przedstawicielami osób uprzywilejowanych nie doprowadziły do wzajemnego uzgodnienia, i wszczęcie takiej akcji ponownie, jest jednym z najważniejszych naszych postulatów.

a) W mieście Lwowie z końcem roku 1928 przeprowadziły władze skarbowe rewizje we wszystkich lokalach na skutek wypadku, że w jednej z nocnych restauracji zauważono sprzedaż obcych papierosów. Rewizja nie wykazała poza tym wypadkiem nigdzie żadnego śladu ani pozorów sprzedaży obcych papierosów, znaleziono natomiast u poszczególnych kelnerów w kieszeniach po kilka czy kilkanaście papierosów na własny użytek, zrobionych z tytoniu Monopoli Polskiego. Chociaż nigdzie rewizje nie stwierdzały, by takie papierosy były sprzedawane gościom restauracyjnym, to jednak mimo braku poszlak, odebrano 28 najpoważniejszym restauratorom i kawiarniom koncesje na sprzedaż wyrobów alkoholowych. Po przedstawieniach i rekursach do Ministerstwa Skarbu cofnęła Izba Skarbowa owe wypowiedzenia, ale tylko po to, by za dni kilka znowu tym samym odebrać koncesje, stosując już jednak art. 78 Ust. o Monop. Spirytus. Po ponownych rekursach i przedstawieniach w Ministerstwie, zatwierdzono odebranie tymże, nawet osobom uprzywilejowanym, jak na przykład Skorodeckiemu i innym, zaś 10 pozostałym zastosowano nakaz dopłaty do wydanych nowych koncesji po 100 zł. miesięcznie, składanych do dyspozycji Pana Prezesa Izby Skarbowej. W tej chwili wdawać się nie będziemy w meritum sprawy, czy to ustawowo było dopuszczalne czy nie, jednak stwierdzić musimy, że dopłata 1.200 złotych rocznie w tej ciężkiej sytuacji

ekonomicznej, w jakiej znajduje się ten zawód, jest wprost nie do zniesienia i tą dopłatą kontrybucyjną zniszczyłoby się cały szereg egzystencji. Wysokość dopłat ilustruje fakt, że sami uprzywilejowani inwalidzi, bardzo często mając w rękach nadane koncesje, gotowi są przyjąć za wydzierżawienie tych koncesji po 40 — 50 zł. miesięcznie.

Dlatego prosimy J. W. P. Vice-Ministra, aby Wysokie Ministerstwo raczyło jeszcze raz rozpatrzyć sprawę owych 28 odebranych koncesji i poruczyć do załatwienia tę bolesną sprawę do osobistego uznania Panu Prezesowi Izby Skarbowej we Lwowie.

Przewodniczący (—) K. Maksymowicz.

LEKARZ AMERYKAŃSKI O PROHIBICJI.

Dr. med. S. D. Hubbard, generalny dyrektor służby zdrowia w New-Yorku, który już kilkakrotnie zabierał głos w sprawie o prohibicji, znowu rozpoczął akcję za zniesieniem ustawy prohibicyjnej. Podajemy krótkie streszczenie jego uwag, które przedrukowały wszystkie dzienniki amerykańskie.

Otóż zakaz legalnej sprzedaży alkoholu stworzył zastępy handlujących alkoholem nielegalnie.

Anglja przy tej okazji podniosła cło wywozowe o 2 dolary od każdego eksportowanego gallona (5 litrów) spirytusu.

Według pewnych danych, w ostatnich latach na wyspę „Bahama“ sprowadzono 1 milion 200 tysięcy gallonów spirytusu. W tym czasie aresztowano na naszym wybrzeżu jakiegoś niepozornego człowieka, w którym poznano króla przemytników alkoholu. Stwierdzono, że ten obcokrajowiec w ciągu krótkiego czasu zarobił na przemytnictwie spirytusu kilkanaście milionów dolarów. Pewien chłopiec, dotychczas czyszczący buty w jakiejś małej miejscowości „Long Island“, zarobił w krótkim czasie przeszło 16.000 dolarów, — oczywiście przy szmuglu alkoholu.

Dawniej — pisze Dr. Hubbard — mieliśmy jawnie otwarte restauracje i piwiarnie, obecnie zaś restauracje i piwiarnie mamy w naszej rodzinie, u siebie w domu.

Skutek takiego rozporządzenia „prohibicyjnego“ jest taki, że jak stwierdzono, w ostatnich czasach ucząca się młodzież często jest widziana w stanie nietrzeźwym. Więcej: ci którzy dawniej alkoholu nie używali, lecz zadawali się tylko piwem, obecnie stali się nałogowymi pijakami, a jeżeli zważymy, że konsumowało piwo 95% obywateli, to dopiero wyobrażymy sobie, jak wielką armję pijaków stworzyła ustawa prohibicyjna.

ANGAŻOWANIE PERSONELU W PRZEDSIĘBIORSTWACH GASTRONOMICZNYCH I HOTEL.

Jeden ze znanych hotelarzy zagranicznych pisze:

Nieprzyjemną rzeczą dla przemysłu hotelowego i gastronomicznego jest częsta zmiana personelu, a przede wszystkim personelu na wyższych stanowiskach. Nie robi to dobrego wrażenia na gościach hotelowych, którzy chcieliby widzieć zawsze tę samą twarz. I dlatego, dyrektora lub szefa recepcji, o ile to możliwe, nie należy często zmieniać. Co innego z niższym personelem, jak: kucharzami, kelnerami, pokojówkami i t. d. Sami dyrektorzy starają się nie zmieniać tego personelu, ale cóż zrobić, kiedy ten personel nie może usiedzieć na jednym miejscu, a zwłaszcza w restauracjach. Szczególnie dotyczy to kelnerów.

Często niesposób jest osobiście stykać się z nowo przybywającym personelem i dlatego żąda się od niego podania z fotografią. Ale bywają fotografie i fotografie — myślimy w tym wypadku: retuszowane i nieretuszowane. Pierwsze dają po większej części fałszywe podobieństwo kandydatów, a właściciel hotelu lub dyrektor, powinien zbadać tą sprawę tak, jak lekarz bada swego pacjenta. Żądać przeto fotografii nieretuszowanej. A to dlatego, że mieliśmy już moc wypadków, że na fotografii retuszowanej wygląd był bardzo sympatyczny, a gdy ten ktoś się zgłosił osobiście, okazał się karłem!

Przy składaniu ofert na posadę po większej części pisane są one na maszynie i dlatego wprowadzeni jesteśmy często w błąd. Podanie powinno być pisane ręcznie, trudno żądać kaligrafji, lecz musimy zorjentować się, jak dalece dana osoba zaawansowana jest w piśmie.

I dlatego radzimy żądać od każdego kandydata na posadę przysłania nieretuszowanej fotografii całej postaci (nie tylko twarzy) i wypełnienia własnoręcznie poniższego kwestjonariusza:

Imię i nazwisko... Miejsce urodzenia... Wiek... Wysokość... Stan zdrowia... Stan cywilny... Zajęcie... Wykształcenie... Jakimi językami włada... Przedostatnia posada w charakterze... od... do... u kogo... Powód zmiany miejsca... Ostatnia posada jako... od... do... u kogo... Powód zmiany posady... Podpis... Adres.....

Spełnienie przez petenta tych żądań ułatwia dyrekcyi hotelu czy restauracji, zorjentowanie się co do osoby kandydata, zwłaszcza gdy chodzi o osobę, zamieszkałą w innym mieście.

PIERWSZA KRAJOWA WYTWÓRNIA CHŁODNI MECHANICZNYCH

Ignacy TATULA,

WARSZAWA

Młynarska 44, telefon 133-25

BUDUJE OBECNIE URZĄDZENIA CHŁODNICZE
DLA RESTAURACJI, KAWIARNI i BARU

„GASTRONOMJA” w WARSZAWIE

OGÓLNY ZJAZD DELEGATÓW NACZ. ORGAN. POLS. PRZEM. HOTELOWEGO.

W dn. 16 i 17 b. m. odbył się w Warszawie dwudniowy doroczny zjazd delegatów Naczelnej Organizacji Polskiego Przemysłu Hotelowego w Polsce. Wygłoszono kilkanaście referatów, ilustrujących stan i potrzeby przemysłu hotelowego oraz dokonano wyborów władz Naczelnej Organizacji.

Szczegółowe sprawozdanie ze zjazdu podamy w następnym n-rze naszego pisma.

HOTELE I GARAŻE DLA GOŚCI.

Coraz usilniej na porządek dzienny spraw hotelarskich wkracza sprawa garaży dla samochodów gości hotelowych. Sprawa jest dość trudna. Hotele nie mają miejsca. Jeżeli nawet mają — to trzeba je odpowiednio zabudować. Jakżeż więc sobie radzić z tą sprawą? Jedno z pism hotelowych w Stanach Zjednoczonych temi słowy charakteryzuje się sprawę:

— Studjowaliśmy tę sprawę z punktu widzenia czysto hotelowego, bo jesteśmy zdania, że niedługo nadejdzie ten czas, kiedy prawo nie tylko pozwoli, lecz nakaze wszystkim nieruchomościom użyteczności publicznej mieć garaże. Już teraz hotele nowoczesne mają garaże dla gości stałych i przyjezdnych. Znajdują się one bądź na dachu 25-go piętra, bądź w podziemiach. Nie sprzedaje się w nich benzyny, czy części lub akcesorji, ale w każdym razie można w nich zmienić opony oraz uskutecznić drobne naprawy.

Konstruktor, budujący hotel współczesny w danym razie wychodzi z podwójnego założenia. Po pierwsze — budując w hotelu garaż oddaje on przysługę gościom, a po drugie — jeśli to jest w dzielnicy ruchliwej — uwalnia on ulicę od stojących i tamujących ruch samochodów.

U nas, w kraju, o nikłej stosunkowo ilości samochodów, sprawa ta paląca jeszcze nie jest. Poruszenie jej jednak w prasie fachowej zagranicznej, świadczy ona, jak hotelarze całego świata idą z postępem czasu, starając się o zadowolenie wymagań gości.

ZAMAWIANIE POKOI W HOTELACH.

Ustalenie prawnej odpowiedzialności za zamówione pokoje w hotelu, bądź telegraficznie, bądź też telefonicznie, jest dzisiaj bardzo trudnym problemem do rozwiązania. Zdarza się często, że gość, zamawiając pokój, nie przyjeżdża, a wtedy stratę ponosi zamawiający przedsiębiorstwo hotelowe. Sprawy się komplikują, gdy zamawiający jest obcokrajowcem.

Charakterystyczny, ze względu na osobę zamawiającego, przykład podaje jedno z pism zawodowych zagranicznych:

Radca ministerjalny Paach, Berlin - Schöenberg, Meranerstrasse 12, zamówił pokój o 2-ch łóżkach, z wanną i boksem na auto, w jednym z pierwszorzędnych hoteli włoskich. Dyrekcja zarezerwowała żądany apartament. Jednak p. radca nie przybył. Dyrekcja hotelu przesłała mu rachunek. Pan radca odmówił zapłacenia, stojąc na stanowisku, że takie żądanie zapłaty nie ma uzasadnienia prawnego.

Doświadczenie dla innych...

40-LECIE ORGANIZACJI HOTELARZY AUSTRJACKICH.

W grudniu r. ub. Związek hotelarzy w Austrii obchodził 40-lecie swego istnienia.

W obchodzie jubileuszu wzięło udział przeszło 500 uczestników, a uroczystości trwały 3 dni.

POSTULATY FRANCUSKIEGO PRZEMYSŁU HOTELOWEGO.

Walne zebranie związku przemysłowców hotelowych w Paryżu, postanowiło wystąpić do władz o zniesienie podatku luksusowego od gości hotelowych, jak również taksy, pobieranej od cudzoziemców, przybywających do Francji drogą morską.

Co do ostatnich postanowień Senatu francuskiego w sprawie napiwków, (o czym pisaliśmy w grudniowym n-rze naszego pisma), zebrani oświadczyli, że jest to sprawa tylko między pracownikami, a pracodawcami i że niema tu miejsca na interwencję czynników urzędowych.

BANK HOTELARSKI WE FRANCJI.

We Francji istnieje specjalny Bank Hotelarski p. n. „Credit National Hotelier”. Bank ten korzysta z kredytów francuskiego Banku Narodowego (Banque de France) i z gwarancji rządowych, wskutek czego może udzielać długoterminowego kredytu na 7% do 8% rocznie.

Bank ów finansuje i popiera wszelkie zamierzenia i prace, zdążające w kierunku rozbudowy, modernizacji istniejących, oraz powstawania nowych przedsiębiorstw hotelowych, mając na uwadze rozwój ruchu turystycznego we Francji.

MIĘDZYNARODOWY ZWIĄZEK DYREKTORÓW HOTELOWYCH.

Międzynarodowy związek dyrektorów hotelowych mający siedzibę w Austrii, istnieje już od 5-ciu lat, z prezesem p. Lehnerem na czele.

Związek ten prowadzi specjalne kursy dla dyrektorów hoteli.

Liczba uczestników tych kursów z roku na rok stale wzrasta.

Do związku mogą należeć również właściciele hoteli, o ile sami prowadzą swoje zakłady.

NOWY GMACH SZKOŁY HOTELARSKO-RESTAURACYJNEJ W PARYŻU.

Rada szkoły zawodowej hotelarsko-restauracyjnej w Paryżu, mieszczącej się dotychczas przy ul. Martyrs 11, na jednym z ostatnich posiedzeń postanowiła wznieść oddzielny gmach dla tej szkoły.

W tej chwili prowadzone są już prace nad sporządzeniem planów przyszłego budynku.

SZKOŁA HOTELOWA NA RIWIERZE FRANCUSKIEJ.

W r. 1918 otwarto na Jasnym Brzegu szkołę hotelową, do której wtedy uczęszczało 13 słuchaczy. W ubiegłym roku szkoła ta miała już 374 słuchaczy, z których 319 otrzymało świadectwa z ukończenia praktycznych zajęć hotelowych. Z pomiędzy wszystkich słuchaczy 250 zajęło zaraz stanowiska w przemysle hotelowym Francji i zagranicą.

NAJWIĘKSZE HOTELE ŚWIATA.

Największym hotelem świata jest „Stovens Hotel”, w Chicago, który ma 3000 pokoi, każdy z kłosem i łazienką. Drugim z kolei jest również w Chicago „Palmer - House” z 2300 pokojami i również z takimi wygodami.

I w tym względzie Ameryka dzierży rekord, — tym razem zaszczytny.

PRZYJAZD CUDZOZIEMCÓW DO BERLINA.

Według ogłoszonych danych, w listopadzie r. b. do Berlina przybyły następujące ilości cudzoziemców.

Austriaków — 1973, Czechów — 1565, Polaków — 1466, Anglików — 3359, Włochów i Francuzów — 3983, Belgijczyków — 1560 i Holendrów — 1442.

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 32

1. Komitet obchodu uroczystości poświęcenia sztandaru w następnym komunikacie ogłosi datę i program tego obchodu.

2. Podaje się do wiadomości, że żony pp. członków naszego stowarzyszenia są również przyjmowane do Kasy Pogrzebowej na warunkach, przysługujących członkom nadzwyczajnym naszego stowarzyszenia.

3. W myśl uchwały Zarządu Stow., przelewane ma być na kapitał rezerwowy Kasy Pogrzebowej corocznie 10% z bilansowego salda kasy naszego stowarzyszenia.

4. W związku ze srebrnymi godami małżeńskimi członka zarządu naszego stowarzyszenia p. Jana Pobratyna, Zarząd powziął uchwałę o mianowaniu dostojnego jubilata członkiem honorowym stowarzyszenia. Nadto, na tym miejscu jeszcze raz przesyłamy pp. Pobratynom serdeczne życzenia dożycia w dobre zdrowiu złotego wesela.

5. W związku z obradami jakie się toczyły w lokalu Stow. w sprawie walki z kryzysem w zakładach restauracyjnych, sekretarjat stow. wysłał do wszystkich zainteresowanych członków protokół uchwał wspomnianych obrad. Między innymi, mają być po-

czynione ograniczenia ilości wydawanych potraw, skasowanie dawania gościom prezentów i in.

6. Firma „Naukowa Organizacja Propagandy Przemysłu i Handlu“ przesłała naszemu stowarzyszeniu zaproszenie do wzięcia udziału w Komitecie, projektowanej przez powyższą organizację wystawy kulinarno-gastronomicznej w „Dolinie Szwajcarskiej“ w czasie od 10.V do 1.VI 1930 r.

Wobec przeżywanego przez cały kraj kryzysu gospodarczego, zarząd stow. po naradzie z przedstawicielami zakładów restauracyjnych I kl., którzy zrezygnowali z wzięcia udziału w wystawie, odpowiedział odmownie na zaproszenie.

7. Ministerstwo Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego, za pośrednictwem Izby Przemysłowo-Handlowej, zwróciło się do naszego stowarzyszenia z szeregiem zapytań, dotyczących szkoły zawodowej gastronomiczno-hotelowej.

Na ankietę powyższą daliśmy wyczerpującą odpowiedź oraz przesłaliśmy 6 programów szkół zagranicznych tego typu, a mianowicie: francuskich, szwajcarskich i belgijskich.

Prezes (—) B. Borzym.
Sekretarz (—) St. Jędrzejczak.

DOROCZNY BAL WARSZ. STOW. REST.

W dniu 25 b. m. odbył się doroczny bal warszawskiego stow. restauratorów dla członków i zaproszonych gości w obszernych salach „Doliny Szwajcarskiej“.

Szczegółowe sprawozdanie z balu, który udał się pod każdym względem, podamy w następnym numerze.

W SPRAWIE OBROTÓW ZA 1929 R. WPRZEDSIĘBIORSTWACH RESTAURACYJNYCH

W trosce o możliwie sprawiedliwe określenie obrotu osiągniętego w 1929 r. przez przedsiębiorstwa restauracyjne, nie obowiązane do prowadzenia ksiąg handlowych, zarząd stow. restauratorów m. st. Warszawy i wojew. warszawskiego zwrócił się do pp. prezesów Izby Skarbowej (wojewódzkiej i grodzkiej) w Warszawie z memorjałem, odpis którego poniżej podajemy. Jest to sprawa bardzo ważna, gdyż określenie obrotu służy za podstawę podatków obrotowego i dochodowego.

MEMORJAŁ.

Jak nam wiadomo, w roku bieżącym przy wymiarze podatku obrotowego mają być stosowane obniżki stawek dla niektórych gałęzi handlu. Ponieważ w branży restauracyjnej w roku ubiegłym, jak również i w roku bieżącym, frekwencja zmniejszyła się znacznie, gdyż dochodzi niekiedy do 50% poprzedniej, mamy zaszczyt uprzejmie prosić, aby projektowana obniżka norm podatkowych była zastosowana również i do tych przedsiębiorstw branży restauracyjnej, które nie są obowiązane do prowadzenia prawidłowych ksiąg handlowych.

Mamy nadzieję, iż słuszna prośba nasza znajdzie odpowiednie uwzględnienie.

Z poważaniem
Prezes (—) B. Borzym.

ZUŻYCIE ALKOHOLU W EUROPIE

Według ostatnich obliczeń, spożycie alkoholu na mieszkańca rocznie w litrach, w poszczególnych krajach wygląda następująco:

Francja 17.60, Hiszpanja 15.80, Grecja 13.80, Italia 13.47, Szwajcaria 11.90, Belgja 9, Węgry 7.52, Anglja 6.20, Austria 6.10, Czechosłowacja 4.50, Niemcy 4.39, Islandja 3.70, Danja 2.90, Holandia 2.48, Polska 1.76 i Jugostawja 1.20.

Cóż widzimy? Oto, że Polska pod względem spożycia alkoholu stoi na jednym z ostatnich miejsc. Nie przeszkadza jednak naszym fanatykom wszczynać alarmów o pijaństwie w kraju, o rzekomo strasznym spustoszeniu, jakie podobno u nas ma siać alkohol, a w rezultacie — i domagać się niemądrych zarządzeń prohibicyjnych.

Naszym „zawodowym“ szermierzom walki z alkoholem warto przypomnieć stare, wprawdzie, ale wciąż mądre przysłowie, że „co za nadto, to niezdrowo“, z którem solidaryzujemy się całkowicie.



„BALSAM“ NA UŻYTEK ŻYWYCH NIEBOSZCZYKÓW.

Ottis Pertilli jest przedsiębiorcą pogrzebowym w suchym, prohibicyjnym Chicago. Rozwój swego interesu zawdzięcza Pertilli zezwoleniu władz amerykańskich na wydawanie mu większych ilości alkoholu, celem przygotowywania odpowiedniego chemicznego roztworu do balsamowania ciał umarłych.

Niedawno, policjant przechodząc koło zakładu zauważył, że przez drzwi zakładu przewija się istna procesja smutnych, ubranych na czarno ludzi. Po pewnej chwili, z zakładu wychodzili ci sami ludzie, ale z minami dobrze zakonserwowanych nieboszczyków. Policjant wślizgnął się nieznacznie do korytarza: to, co ujrzał wewnątrz, wprawiło go w stan odrętwienia.

Setki klientów stały między trumnami z kieliskami w rękę i miało wcale nieżałobne miny. Na butelkach, stojących przed nimi, był napis treści następującej: „Balsam do nacierania ciał nieboszczyków“.

Klijenci Pertilli nacierali swoje ciała od wewnątrz!

Dziesięć beczek „chemicznego roztworu“ do balsamowania i sami „nieboszczycy“ w liczbie kilkudziesięciu powędrowali do komisariatu. W drodze niektórym „nieboszczykom“ udało się zbiec.

Nazajutrz w oknie zakładu pogrzebowego wystawiono napis:

„Kredyt umarł, tylko co go pochowaliśmy“.

Przechodnie, którzy ten napis czytali, pojęli doskonale jego znaczenie. Alkoholu niema, a właściciel będzie miał sprawę sądową.

W kilka dni później przedsiębiorca stanął przed sądem i został skazany na 100 dolarów grzywny za „niezgodne z przepisami stosowanie balsamu trupiego“.

Radzilibyśmy p. Pertilli aby zaczął balsamować przedstawicieli ustawy prohibicyjnej, ale w taki sposób, aby sąd nie miał możliwości skazać go za „niezgodne z przepisami stosowanie balsamu trupiego“!

PROHIBICJA A MORALNOŚĆ

Jak wygląda moralność amerykańska na tle prohibicji, ilustruje to między innymi taki szczegół:

Sprzedaż i fabrykacja alkoholu są oczywiście „najsurowiej“ zabronione w Stanach Zjednoczonych.

Ale sprzedaż soków winnych jest dozwolona. Na etykiecie każdej butelki widnieje następujące ostrzeżenie: „Nie należy wrzucać do butelki drożdży w ilości nawet 5 gramów, inaczej sok zacznie fermentować i w rezultacie zamiast soku winnego otrzymasz... czyste, winogronowe wino, dorównujące jakością i mocą oryginalnym winom francuskim“. To wszystko. W tem mieści się cała „moralność“ — po amerykańsku.

NAPOLEON NIE POTRAFIŁ JEŚĆ...

Napoleon nie potrafił jeść... Jadł prędko i źle. Zaspakał swój apetyt dopiero wtedy, kiedy czuł ucisk w żołądku. Kuchnia jego była zorganizowana w ten sposób, że na każde skinienie ręki mogła mu natychmiast dostarczyć gotową kure, kotlet, kawę i t. d.

Ślusznie zapytuje jedno z zawodowych czasopism francuskich, czy taki sposób odżywiania się nie był powodem męczarni, wśród jakich zakończył życie Wielki Cesarz?!

OD KIEDY ZNANE SĄ KARTOFLE W EUROPIE?

Kartofle są codzienną potrawą na stołach zarówno bogaczy jak i biedaków i wprost trudno sobie wyobrazić, że jeszcze 200 lat temu mało były znane w Europie.

Angielski żeglarz sir Francis Drake przyczynił się do rozpowszechnienia ziemniaczanych bulw, których ojczyzną jest Virginia w Południowej Ameryce.

Aż do początku 18-go stulecia kartofle mało były znane w Europie. U nas w Polsce uprawa kartofli spopularyzowała się mniej więcej w połowie 18-go stulecia, czyli bardzo niedawno temu. W Prusach Fryderyk II-gi pod groźbą ciężkich kar zmuszał swoich poddanych do uprawy kartofli. We Francji Parmentier propagował kulturę tej amerykańskiej rośliny. W r. 1778 powierzono Parmentier'owi kierownictwo doświadczalnej fermi kartoflanej. Rozgłos i uznanie zdobyły sobie kartofle we Francji dopiero, gdy Parmentier przesłał królowi bukiet „pięknych“ kwiatów kartoflanych.

W Niemczech rozpowszechnienie tej pożywnej, dziś już niezbędnej dla naszego odżywiania rośliny, natrafiło na nieoczekiwany sprzeciw. Jak pisze Scherr, wybitny historyk niemiecki zeszłego stulecia, duchowieństwo silnie protestowało przeciw uprawie kartofli i zwało je „Bulwami djabelskimi“ (Teufelsknollen). Scherr uważa, że powodem dziwnej niechęci duchownych do kartofli była ta okoliczność, iż kler nie miał prawa żądać dziesięciny od uprawy tej rośliny.

RADJO NA USŁUGACH SZTUKI KULINARNEJ.

Radjostacja francuska „Radio - Paris“ ulegając życzeniom licznych gastronomów, zwróciła się do wszystkich radio-amatorów, liczących rozrzuconych po całej prowincji, aby zechcieli przysłać pod jego adresem wykazy i przepisy na sporządzanie potraw i smakotyków lokalnych.

Wynik tego wezwania był wspaniały: w odpowiedzi napłynęło wyżej 8000 listów. Teraz specjalna, złożona z wybitnych teoretyków i praktyków, komisja bada nadesłane odpowiedzi, które w wielkim stopniu wzbogaciły znudzoną monotonością kuchnię paryską. Może wkrótce każą nam podziwiać na stołach przysmaki, ujawnione przez pocziwych radio-amatorów - smakoszy francuskich. W każdym razie był to bardzo mądry pomysł.

SOWIETOM BRAK JUŻ MIĘSA.

W prasie sowieckiej ukazała się uchwała sovietów miejskich w Moskwie i w Charkowie o wprowadzeniu przymusowego postu dla mieszkańców tych miast w ciągu jedenastu dni co miesiąc. W ciągu tych dni zakazana jest sprzedaż mięsa w handlu prywatnym i państwowym, jak również przygotowywanie dań mięsnych w restauracjach i jadłodajniach.

NOWY SKAŻONY SPIRYTUS.

Państw. Monopol Spirytusowy ma zamiar wypuścić w najbliższym czasie na rynek nowy skażony spirytus. Spirytus ten skażony będzie olejkiem krotowym, specjalnie zjadliwym, powodującym natychmiastowe bardzo przykre następstwa w razie wypicia.

Nowy denaturat uniemożliwia zupełnie używanie go do celów zwykłej konsumpcji. Dyr. Państw. Monopolu Spirytusowego uprzedzi szeroką publiczność o przykrych skutkach używania tego denaturatu do picia, ujawniając fatalne skutki przekroczenia zakazu.

SKŁADANIE ZEZNAŃ O DOCHODZIE.

Minist. skarbu komunikuje, że termin składania zeznań o dochodzie przez osoby fizyczne i spadki wskazujące (nieobjęte), przesunięto z dnia 1 marca na dzień 1 maja r. b.

PODATEK OD WYROBÓW MONOP. SPIRYTUS., SPRZEDAWANYCH W RESTAURACJACH.

Swego czasu Ministerstwo Skarbu wyjaśniło, że restauratorzy 2-ej i 3-ej kateg., opłacają podatek obrotowy i dochodowy od tej części napojów monopolowych, która sprzedana była w zamkniętych naczyniach do domów, tylko z prowizji otrzymywanej od Monopolu. Odpowiednio miała być też zmniejszona zaliczka na r. 1929. Urzędy Skarbowe, szczególnie na prowincji, po dzień dzisiejszy jeszcze nie zastosowały się do wskazówek Ministerstwa Skarbu i w ten sposób doprowadzają do kompletnej ruiny i tak gospodarczo osłabione przedsiębiorstwa. W tej sprawie interwenjować będzie w dalszym ciągu w Ministerstwie Skarbu nasza Centrala.

PODATEK OD KAPITAŁÓW I RENT.

Ustawa o zniesieniu podatku od kapitałów i rent ukazać się ma przed 1 kwietnia b. r. Ustawa ta wejdzie w życie z dniem ogłoszenia; wkłady i renty są wolne od podatku od dn. 1 stycznia 1930 r.

PODATEK OD LOKALI.

Najwyższy Trybunał Administracyjny orzekł, że przez osoby „zajmujące lokal“, które obowiązane są do zapłaty podatku od lokali, należy rozumieć nie tylko lokatorów tj. osoby które zajmują lokal z tytułu najmu, lecz wogóle osoby, które zajmują lokal z jakiegokolwiek tytułu. Postanowienie par. 1 rozporządzenia ministerstwa skarbu z dn. 29 grudnia 1926 r. nie jest sprzeczne z postanowieniami ustawy z dn. 2 sierpnia 1926 r., ponieważ posiadacze lokali, wynajmowanych czasowo (hotelów, pensjonatów, pokojów umeblowanych i t. p.) są osobami, zajmującymi lokal w rozumieniu art. 1 wymienionej ustawy, wobec czego są obowiązani do uiszczania podatku od lokalu.

ZALEGŁOŚCI PODATKOWE.

Kierownik minist. skarbu, p. Ignacy Matuszewski, wystosował do izb skarbowych okólnik, że pomimo specjalnych upoważnień do umorzenia zaległości w podatkach przemysłowym i dochodowym oraz w grzywnach z lat 1927 włącznie, pozostała jeszcze znaczna ilość takich zaległości, których ściąganie jest niemożliwe, bądź mogłoby narazić egzystencję gospodarzą płatnika. W celu ostatecznego zlikwidowania tych nierealnych pozycji, minister upoważnia izby skarbowe do umarzania do dnia 31 marca 1930 roku zaległości tych podatków, o ile łączna suma zaległości, nie wliczając dodatków komunalnych, nie przekracza co do 1 płatnika 2.000 zł. Odpowiednie wykazy mają być przedstawione minist. skarbu.

POLSKIE WÓDKI MONOPOLOWE NA STATKACH MORSKICH.

Cudzoziemskie okręty, wypływające z Gdyni, zaopatrywały się dotychczas w wyroby wódczane w Gdańsku.

Jak się dowiadujemy, pierwszy krok, zmierzający do tego, aby statki, opuszczające port polski, zaopatrywały się w wyroby polskie, został już zrobiony. Transport próbny 500 butelek wódki „Wyborowej“ 40 st. w butelkach $\frac{3}{4}$ litrowych został rozkupiony w ciągu 2 dni, przyczem na pokrycie już poczynionych zamówień monopol spirytusowy wysłał dalsze 1.400 butelek.

W ten sposób polski monopol spirytusowy zyskał nowe źródło zbytu, a produkcja polska nowy czynnik propagandy w postaci tysięcy butelek, które z napisem „made in Poland“ rozejdą się po wszystkich morzach.

DRUGI PROGRAM REWJI W „WESOŁYM WIECZORZE“.

Sympatyczny teatr rewji „Wesoły Wieczór“ przy ul. Chłodnej udowodnił, że traktuje swe zadanie poważnie i daje dzielnicy wolskiej możność spędzenia (bajecznie tanie ceny biletów!) paru godzin na rewji, stojącej na wysokim poziomie tak pod względem treści, jak i wykonania.

W drugim programie p. t. „Weź mnie“, obok naszych starych znajomych, ulubieńców publiczności: Bukojemskiej, Herten, Rentgena, Horskigo i Koszutskiego, znalazły pole do popisu nowe siły, zasługujące na wyróżnienie: Kraszewska, Heinrich i Leliwa. Występy „orkiestry tangistów“ Z. Karasińskiego, piękne kostjomy i dekoracje oraz konferencierka Rentgena, dopełniają godnie całości, starannie wyreżyserowanej i rzęsiście oklaskiwanej.

Życzyć należy dyr. Woyciechowskiemu, aby powodzenie materialne dorównało sukcesowi moralnemu jego imprezy.

S. G.

OPERETKA WARSZAWSKA.

Już oddawna Warszawa nie słuchała tak pięknej i melodyjnej operetki jak „Niecałowana żonka“ w 3-ach aktach, R. Kesslera, muzyka Waltera Kollo.

Przy szczelnie zapełnionej sali entuzjastycznie przyjmowano uroczą i młodą artystkę Xenię Grey, która swą grą i wdziękiem czarowała widzów. Rola księcia Hussein Dżakangir zaliczyć trzeba do najlepszych, w repertuarze p. Śliwińskiego. J. Redo jako lekarz ginekolog, zapewne wystudjował swą rolę w zakładzie położniczym, gdyż inaczej nie byłby w stanie 2 razy dziennie przyjmować trojaczki.

Dyr. Śliwiński zdaje się będzie musiał założyć żłobek na kilkadziesiąt niemowląt!

Klemar.

ZNANA ZE SWEJ DOBROCI
HERBATA „Kopernikiem“

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



**WARSZAWSKIE TOWARZYSTWO
HANDLU HERBATĄ**

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

WARSZAWA, UL. BRACKA 23, TEL. 14-92

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

Dział rozrywek

Nr. 1. REBUS



Nr 2. LOGOGRYF.

Z podanych sylab złożyć całe wyrazy, których znaczenie wyszczególnione jest poniżej. Pierwsze litery tych wyrazów, czytane w podanej kolejności, dadzą imię i nazwisko słynnego polskiego kuchmistrza, szefa kuchni króla Zygmunta Augusta.

Sylaby: a-a-an-bal-ce-co-dom-e-gal-go-go-ja-ka-ka-le-lis-lo-ma-me-no-o-pad - por-ra-ra-ra-ry-ta-tan-to-tos-tu-zar-zon.

Znaczenie wyrazów: 1. Imię męskie. 2. Rzeka w Ameryce południowej. 3. Nazwa miesiąca. 4. Miejsowość sławna z bitwy Polaków z Turkami. 5. Imię żeńskie. 6. Miasto w Polsce. 7. Państwo w Europie. 8. Kwiat słynny w Indjach. 9. Część świata. 9. Popularny taniec. 10. Stolica Turcji.

Za dobre rozwiązanie Nr. 1 przeznacza redakcja jedną nagrodę w postaci butelki lekiemu znanej fabryki Mikolasch — Lwów, za Nr. 2 — bezpłatną roczną prenumeratę naszego pisma.

Rozwiązania należy nadsyłać wraz z kuponem najpóźniej do dnia 15 marca r. b. do redakcji naszego pisma. W dniu 16 marca odbędzie się w redakcji losowanie nadesłanych rozwiązań, a w n-rze marcowym ogłosimy nazwiska wszystkich osób, które dobrze rozwiązały rebus i logogryf oraz nazwiska tych, którzy wygrali nagrody.

KUPON Nr.

na rozwiązanie logogryfu, zamieszczonego w n-rze za luty 1930 r. „Rest. i Hotel. Polskiego“.

KUPON Nr.

na rozwiązanie rebusu, zamieszczonego w n-rze za luty 1930 r. „Rest. i Hotel. Polskiego“.

Dokąd pójść w Warszawie?

Teatr NARODOWY codziennie o 8 w.	„DON JUAN“ Tadeusza Rittnera z Julj. Osterwą w roli tytułowej. W każdą niedzielę o 3.30 „KRES WĘDRÓWKI“ Sheriffa.
Teatr LETNI codziennie o 8 w.	„MAŻ NASZEJ PANIENKI“ z Leszczyńską i Kurnakiewiczem w roli tytuł. Od 15 marca „MAMAN DO WZIĘCIA“ W każdą niedzielę o 4 po poł. „W CZEPKU URODZONA“ Wincentego Rapackiego z Kurnakiewiczem w roli tytuł.
Teatr NOWY codziennie o 8 w.	„MAGJA“ Chestertona ze Smosarską i Staszewskim w roli tytułowej.
Teatr POLSKI codziennie o 8 w.	„MELODRAMAT“ Bernsteina z Przybyłko - Potocką, Jun. - Stępow- skim w roli tytuł.
Teatr MAŁY codziennie o 8 w.	„NIEDOBRY ZWIĄZEK“ Bernarda Shawa z Modzelewską, Romanówną, Sam- borskim w roli tyt.
Teatr ATENEUM codziennie o 8 w.	„KAROL I ANNA“ L. Franka
OPERETKA WARSZAWSKA codz. o 7.30 i 9.30	„NIECAŁOWANA ŻONKA“ op. w 3-ch aktach, muz. Waltera Kollo z Xsenią Grey, Bańkowską, Śliwiń- skim, Redo, Arnoldem i Chór.
Teatr rewji QUI-PRO-QUO codz. o 7.30 i 9.30	„DOKOŁA BARTEL“ z Ordonówną, Pogorzelską, Krukow- skim, Jarosy, Dymszą i Tomem.
Teatr rewji MORSKIE OKO codz. o 7.30 i 10	„GWIAZDY WARSZAWY“ z Gabrielli, Siostrami Halama, Kar- lińską, Nowicką, Sokołowską, Olszą, Rolandem i duetem Ney.
Teatr rewja WESOŁY WIECZÓR codz. o 7.10 i 9.20	„WEŻ MNIE“ z Bukojemską, Herten, Rentgenem, Heinrichem, Koszutskim i innymi.
SPLENDID Kino - dźwiękowe codziennie	„BIAŁE CIENIE“
ŚWIATOWID Kino - dźwiękowe codziennie	„MAŁŻEŃSTWO NA ZŁOŚĆ“ z Buster Keatonem.
ATLANTIC Kino - dźwiękowe	„4-CH DJABŁÓW“ z Janet Gaynor.



Redaktor: STANISŁAW GARZTECKI.

Wydawca: Biuro Wydawnicze „WIEDZA ZAWODOWA“.

Zakłady Graf. Prac. Druk. Sp. z o. o. Warszawa, Nowy-świat 54. Tel.: 242-40, 15-56.



HURTOWY HANDEL
WIN I SPIRYTUALJI

ZYGMUNT JAROCKI i S-ka

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

LIKIERY

B O L S

WÓDKI

Zaraz do sprzedania!

Parowa Fabryka Wódek, Likierów i Esencji

na Górnym Śląsku — duży obiekt fabryczny oraz destylacja, pierwszorzędna restauracja, skład piwa i fabryka wody sodowej.

Obiekt do zabudowania jest ca 3.500 m² duży, różne przy-
nałężne zabudowania — dochód z czynszu 6 375 zł. mie-
sięcznie. Cena sprzedaży wraz z kompletnym urządze-
niem fabryki, destylacji, restauracji i fabryki wody so-
dowej wynosi 500.000 zł.

Wpłata gotówką 250.000 — 300.000 zł.

Blizszych informacji udzieli

BANK SPÓŁDZIELCZY

Mysłowice, ul. Powstańców 15.

BACZNOŚĆ P. P. RESTAURATORZY!

Ostatnie „przeboje” w likierach:

MAJESTIC

TRIPLE SEC

CURAÇAO ORANGE

CACAO CHOUA

MARASCHINO

LIQUEUR de VANILLE

Produkcji firmy **HABERBUSCH & SCHIELE** Spółka Akcyjna

COGNAC ★ ★ ★
V. S. O. P.
Monnet

ORANGE
MONASTIQUE
CURAÇAO BLANC
Kantorowicz

Od 80 lat istniejący
w całej Polsce znany

BROWAR OKOCIMSKI

swoje znane z dobroci piwa

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

MARCOWE

PORTER

EKSPORTOWE

ARCYKSIĄŻĘCY BROWAR W ŻYWCU

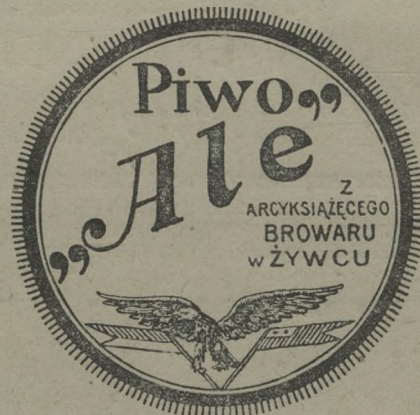


„PORTER“

ROK ZAŁOŻENIA 1856

poleca swoje wyroby:
„ZDRÓJ ŻYWIECKI” - MARCOWE

Specjalność:



„ALE“

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