

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACYJNEGO I HOTELARSKIEGO**



LIKIERY:

TALISMAN-DERBY-CRISTAL
MENTHE-GLACIALE

WÓDKI:

ŻYTNIA-PRABABKA-STARKA.

ŚLIWOWICA-KONIAK

MIKOŁASCH LWÓW

Rok siódmy
Numer trzeci

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

WARSZAWA 1930
Marzec

CENA NINIEJSZEGO EGZEMPLARZA 1 zł. 50 gr.

HABERBUSCH i SCHIELE Sp. Akc.

egzyst. od roku 1846
polecają swe znakomite

PIWA: jasne, ciemne - dubeltowe

PORTER

WÓDKI

LEMONIADĘ żórawinową,

WODE kryniczną.

ZWRACAMY UWAGĘ

NA SPECJAŁY **BACZEWSKIEGO**

PRAWDZIWA ŻYTNIĄ

ŻYTNIE WINO STOŁOWE

STARA NALEWKA WIŚNIOWA

BERNARDINE IMPERIALE

i SOUVERAIN

WSZĘDZIE DO NABYCIA

Browar Książęcy

Browar Obywatelski



Tychy GÓRNY ŚLĄSK

wytwarzają tylko pierwszorzędne piwa
jakościowe:

TYSKO-PILZEŃSKIE

(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 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

OD REDAKCJI.

Z powodu wyjazdu naszego redaktora wraz z delegacją Centrali i Stow.
Warsz. do Pragi, Pilzna, Karlsbadu i Wiednia, niniejszy numer uległ kilkudnio-
wemu opóźnieniu.

NA MARGINESIE WYCIECZKI restauratorów polskich do Czechosłowacji

Po dziesięciodniowym pobycie w Pradze, Pilźnie, Karlovych Varach (Karlsbadzie) i Wiedniu, powróciła do Warszawy w dniu 26 b. m. delegacja Centrali Stowarzyszeń i stow. warszawskiego.

Odkładając z powodu braku czasu i miejsca w niniejszym n-rze szczegółowy opis naszego pobytu zagranicą do n-ru kwietniowego, pragnę tylko w krótkim artykule dać czytelnikom „Restauratora i Hotelarza Polskiego” garść bezpośrednich wrażeń z udziału polskiej delegacji w obchodzie jubileuszu centralnego związku stowarzyszeń restauratorów czechosłowackich w Pradze.

Przedewszystkiem muszę zaznaczyć, że Centrala nasza otrzymała zaproszenie od prezydium czechosłowacko-polskiej Izby Handlowej w Pradze łącznie z prezydium sekcji restauracyjno-hotelarskiej tejże Izby, do wzięcia udziału w obchodzie 20-lecia istnienia centralnego związku stow. restauratorów w Czechosłowacji, które to uroczystości trwały w Pradze trzy dni (17, 18 i 19 marca) oraz do zwiedzenia odbywającej się w tym czasie wystawy urządzeń restauracyjnych i hotelarskich w ramach Międzynarodowych Targów w Pradze. Program wycieczki, nadesłany z Pragi, przewidywał również odwiedzinę Pilzna i Karlovych Varów (Karlsbadu).

Zaproszenie to zakomunikowało prezydium Centrali zarządom wszystkich stowarzyszeń wojewódzkich, zapraszając je do wzięcia udziału w projektowanej wycieczce. Ostatecznie wyjechało tylko 14 osób i to wszyscy z Warszawy, a mianowicie: prezes B. Borzym, redaktor S. Garztecki, sekretarz S. Jędrzejczak, czł. zarz. R. Krzeczkowski z żoną, czł. zarz. F. Kulikowski, W. Pawłowski, J. Szymański z żoną, vicepre-

zes W. Wróblewski z żoną, skarbnik B. Zakrzewski z żoną, H. Ziegenhirte.

Delegacja zawiozła do Pragi piękny upominek dla Centrali Czechosłowackiej, w postaci kopii pomnika Zygmunta III w bronzie na marmurowym postumencie, z odpowiednim napisem.

W Pradze zabawiliśmy przez poniedziałek, wtorek i środę (17 — 19.III), czwartek przebyliśmy w Pilźnie, pół piątku w Karlovych Varach i w piątek wieczór powróciliśmy do Pragi, skąd w sobotę po południu wyruszyliśmy do Wiednia. W Wiedniu zabawiliśmy 2 i pół doby i znaleźliśmy się w Warszawie w środę 26 marca.

Delegacja nasza złożyła w Pradze wieniec na grobie Nieznanego Żołnierza, złożyła oficjalną wizytę na ratuszu miejskim, w poselstwie polskim, w siedzibie związku restauratorów i związku hotelarzy, zwiedziła Targi praskie i wystawę restauracyjno-hotelarską, przyjęta była na herbacie w prywatnych apartamentach primatora (prezydenta) stolicy dr. Baxa, wzięła udział w jubileuszowym ogólnym zebraniu delegatów Centralnego Związku stowarzyszeń restauratorów czechosłowackich i uczestniczyła w całego szeregu obradach i bankietach, wydanych na jej cześć przez Centralny Związek oraz przez Izbę Handlową czechosłowacko-polską. Poza tem zwiedziliśmy kilka hoteli i restauracji w Pradze, Karlsbadzie i Wiedniu, oraz słynny browar „Prazdrój” i zakłady metalurgiczne Skody w Pilźnie.

Podkreślić muszę niesłychanie serdeczny i uroczysty nastrój, z jakim spotykaliśmy się przez cały czas pobytu w Czechosłowacji. W przyjęciach, urządzonych na cześć naszej delegacji brali udział ministrowie

i wyżsi urzędnicy kilku ministerstw, przedstawiciele zarządów miejskich, prezydja izb handlowych, posłowie i senatorowie, prezydium syndykatu dziennikarzy wraz z redaktorami najpoważniejszych gazet, przedstawiciele klubu czesko-polskiego i najwybitniejsi przedstawiciele przemysłów restauracyjnego i hotelowego.

W przemówieniach, wygłaszanych pod naszym adresem, podczas tych przyjęć, zarówno przez czyniki urzędowe (ministrowie, posłowie i senatorowie, przedstawiciele samorządów) jak i ze strony organizacji społecznych i gospodarczych, jak najsilniej podkreślana była nuta konieczności sojuszu politycznego naszych państw, do którego dążyć należy przez ścisłe związki gospodarcze.

Podkreślanie braterstwa słowiańskiego naszych narodów przeradzało się w manifestacyjne owacje pod adresem Polski z odpowiednimi toastami, odgrywaniem hymnu polskiego itd.

Jednem słowem, przyjmowani byliśmy przy każdej okazji nie tylko, jako przedstawiciele organizacji zawodowej, ale niemal jak przedstawiciele zaprzyjaźnionego państwa!

To też zwracała naszą uwagę całkowita absencja przedstawicieli naszego poselstwa w Pradze, którzy byli proszeni na parę bankietów przez prezydium Izby handlowej czechosłowacko-polskiej i przyobiecali swoją obecność. Na specjalne podkreślenie zasługuje zachowanie się radcy handlowego naszego poselstwa, który delegacji Izby na czele z prezesem dr. Bohackiem na zaproszenie do wzięcia udziału w pożegnalnym bankiecie w dn. 21 b. m. wprost odmówił przybycia, motywując, że sprawy zawodów hotelowego i restauracyjnego jego nie obchodzą! Zachowanie się pana radcy jest charakterystyczne dla poziomu inte-

ligencji i wyrobienia politycznego niektórych urzędników naszego M. S. Z. na placówkach dyplomatycznych!

Odkładając do następnego n-ru omówienie korzyści pod względem zawodowym jak i znaczenia propagandowo - państwowego naszej wycieczki do Czechosłowacji, muszę jeszcze wspomnieć parę słów o tych przedstawicielach społeczeństwa czeskiego, którzy podczas całego naszego pobytu w Czechosłowacji nie żalowali ani czasu ani fadygi, aby ułatwić i uprzyjemnić nam spędzenie naprawdę miłych chwil oraz wykazali nie tylko uprzejmą troskliwość, ale wprost rozczulającą serdeczność. Do nich należą w pierwszym rzędzie: prezes zarządu Izby handlowej czechosłowacko-polskiej dr. Franciszek Bohacek, wiceprezydent miasta p. Franciszek Titiera, prezes Centralnego Związku stowarzyszeń restauratorów p. Wojciech Adam, generalny sekretarz tegoż związku poseł Franciszek Petrovicky, właściciele Grand Hotelu p. Karol Szroubek i cały szereg innych, o których obszerniej napiszę w następnym n-rze.

Nakoniec dodam jeszcze, że delegacja polska zaprosiła oficjalnie przedstawicieli zawodu restauracyjnego do Warszawy na obchód 25-ciolecia istnienia stow. restauratorów m. st. Warszawy w 1932 roku, a niezależnie od tego przedstawiciele związków restauratorów i hotelarzy czechosłowackich projektują jesienią r. b. wycieczkę do Polski w celu zwiedzenia nie tylko stolicy, lecz i większych miast i ciekawszych miejscowości w naszym kraju. Nie potrzebuję chyba dodawać, że będą przyjęci przez nas z nie mniejszą troskliwością i serdecznością, niż nam okazali w swej ojczyźnie! To też żegnaliśmy się z nimi z okrzykiem: do widzenia w Warszawie!

S. Gärztecki.



ZAWIADOMIENIE

POWSZECHNY ZJAZD RESTAURATORÓW DWORCOWYCH

ODBĘDZIE SIĘ W DNIU 8 KWIETNIA R.B. W WARSZAWIE

PROGRAM ZJAZDU

- 10 g. Nabożeństwo w Katedrze Ś-to Jańskiej i poświęcenie sztandaru warszaw. stowarzyszenia.
- 11 g. Złożenie wieńca na grobie Nieznanego Żołnierza przez delegację Zjazdu.
- 11.30 g. Otwarcie zjazdu w sali restauracji „Warszawianka” Nowy-Świat 5, I-sze piętro.

PORZĄDEK OBRAD

- 1. Zagajenie zebrania.
- 2. Wybór przewodniczącego, sekretarza i asesorów.
- 3. „O znaczeniu organizacji”, referat prez B. Borzyna.
- 4. „Sytuacja restauratorów dworcowych w Polsce”, referat prez. J. Sibilskiego.
- 5. „Najważniejsze postulaty restauratorów dworcowych”, referat viceprez. J. Wróblewskiego.
- 6. Zatwierdzenie projektu organizacji restauratorów dworcowych w Polsce.
- 7. Wybory przewodniczących organizacji w każdej dyrekcji kolejowej.
- 8. Wolne wnioski.
- 9. Zamknięcie zjazdu.

Rama

Mleczna Margaryna



Schicht

w każdej kuchni rzecz jedyna

UWADZE NASZYCH ZAGRANICZNYCH PLA- CÓWEK KONSULARNYCH.

Austrijski minister pełnomocny w Buenos - Aires komunikuje, że attaché austrijskiego poselstwa we Wiedniu p. Pablo Grünbaum - Trio, dnia 25 listopada r. ub. w jednej z największych sal w Buenos - Aires, miał odczyt na temat „Austria jako kraj cudzoziemców“. Odczyt trwał półtorej godziny. Podczas odczytu grała muzyka, a przybyło nań około 800 osób, które zgłaszały wielką owację prelegentowi.

Czyżby za tym przykładem nie poszły nasze placówki zagraniczne!

CELOWE OGRANICZENIA DLA PIJAKÓW W JUGOSŁAWJI.

Niema gorszej kategorii gości dla restauratora, jak nałogowi pijacy. Gość taki szerzy niepokój i zamęt w zakładzie, odstrasza solidnych gości, psuje renomę restauracji, wskutek czego restaurator radby pozbyć się takiego gościa na zawsze.

Nowy kodeks karny, który świeżo wszedł w życie w Jugosławji, określił między innymi dość szczegółowo pojęcie „nałogowego nieuleczalnego pijaka“ i nałożył na niego kary — zresztą o charakterze moralnym — za najmniejsze publiczne „zademonstrowanie“ swego nałogu.

Za „nałogowego nieuleczalnego“ pijaka kodeks uważa każdego, kto pod wpływem choćby najmniejszej ilości alkoholu popełni jakieś przestępstwo... Nawet najłżejsza awantura, wywołana wypiciem choćby szklanki wina, grozi zarejestrowaniem w tej kategorii. Rezultatem zaś zaliczenia do tej kategorii jest zakazanie wstępu do wszelkich gospód, restauracji, kawiarni i wogóle miejsc, gdzie sprzedają się napoje alkoholowe. Jednocześnie podlegają surowym karom osoby, sprzedające i podające takiemu pijakowi napoje alkoholowe.

Nie wątpimy, że polscy restauratorzy z chęcią widzieliby takie ograniczenia dla naszych pijaków.

ANALIZA WINA.

Dr. Werder, kierownik laboratorium chemicznego w Bernie szwajcarskim dokonał bardzo pożytecznego odkrycia, dzięki któremu będzie można stwierdzić istnienie soku owocowego w winie gronowym.

Dr. Werder dowiódł, że t. zw. alkohol hexaton — Sorbit — jest składnikiem chemicznym wszystkich soków owocowych, ale że go nigdy nie ma w winie gronowym. Skoro jednak w winie analiza wykryje obecność wspomnianego alkoholu, będzie to dowodem, że takie wino jest zafalszowane sokiem owocowym.

Kończą się więc złote czasy dla zawodowych fałszerzy wina!

MEDYCYNĄ I OBŻARSTWO.

Pod tym tytułem mistrz Brillat-Savarin pisał między innymi:

Kiedy się wpadnie w ręce lekarzy, jest się narażonym na konieczność wyrzeczenia się wszelkich naszych miłych przyzwyczajęń. Twierdzę, że to wszystko jest niepotrzebne. Niepotrzebne dlatego chociażby, że chory najczęściej nie stosuje się do tego. Dobry lekarz nigdy nie powinien zapominać o tem, że o ile wrażenia złe — są przykre dla zdrowia, o tyle wrażenia dobre — są dla niego korzystne, dobroczynne. Obserwowano niejednokrotnie, jak trochę wina, tyżeczka kawy, czy parę kropel koniaku rozjaśniało twarze najbardziej cierpiących. Potwierdzają to fakty, wzięte z życia.

Przed 50 laty umarł ksiądz Rollet. Był to na owe czasy niemały amator wina. Zdarzyło się, że zachorował i pierwszą rzeczą, którą mu lekarz polecił był zakaz picia wina.

Kiedy lekarz odwiedził chorego poraz drugi, mało nie wpadł w furję: chory spał, a przy nim na nocnej szafeczce stała piękna butelka wina, szklanka i serwetka do otarcia ust. Chory zbudził się, a zobaczywszy zachmurzoną twarz lekarza, odezwał się: Doktorze, zabronił mi pan pić, ale nie zabronił mi pan cieszyć się z przyjemności widzenia tej butelki“. I ksiądz wyzdrowiał.

Porządek obrad

posiedzenia zarządu Centrali Stowarzyszeń w dniu 7. IV r. b. w lokalu Centrali
w Warszawie, Wspólna 10.

1. otwarcie posiedzenia
2. odczytanie protokołu ostatniego zebrania
3. sprawozdanie prezydium Centrali:
 - a) referat w sprawie podatków
 - b) nstawa antyalkoholowa i spirytusowa
 - c) patenty handlowe
 - d) hotelarstwo
 - e) kartele

4. sprawozdanie z wyniku pobytu komisji Centrali w Katowicach
5. sprawa koncesyjna
6. referaty nadesłane
7. wnioski prezydium Centrali
8. wolne wnioski
9. sprawa zjazdu dzierz. bufet. kolejowych
10. zamknięcie posiedzenia.

UWAGA. W zjeździe dzierzawców bufetów kolejowych w dniu 8. IV wezmą udział wszyscy członkowie zarządu Centrali.

Nowoczesne chłodnictwo na usługach przemysłu gastronomicznego

II.

W poprzednim artykule pod tym samym tytułem, zamieszczonym w numerze lutowym „Restauratora i Hotelarza Polskiego” omawiałem kwestję zastosowania nowoczesnych chłodzi towarowych w restauracjach (komory chłodnicze oraz szafy-chłodnie).

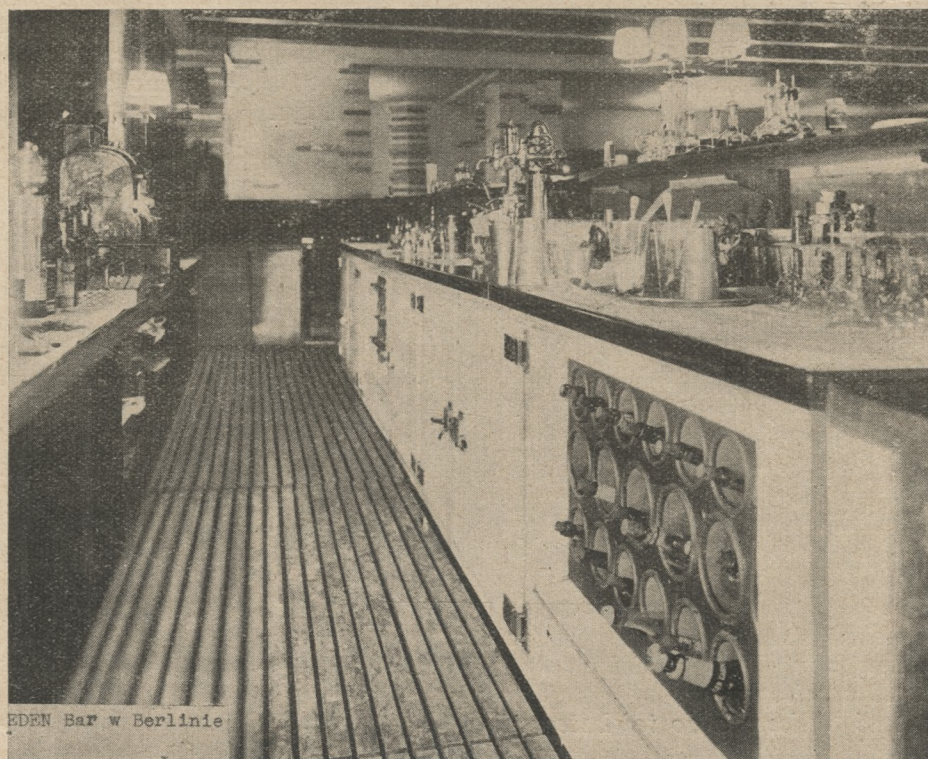
W niniejszym artykule chcę jeszcze omówić kwestję zastosowania odpowiednich urządzeń chłodniczych w bufetach restauracyjnych.

Instalacje bufetowe, mające na celu utrzymanie w stanie świeżości gotowych produktów, składają się z całego szeregu bufetów-chłodzi, kontuarów, gablot

i są kompletnie automatyczne w działaniu, a więc nie wymagają żadnej obsługi.

Restauracji, wyposażonych w tego rodzaju urządzenia chłodnicze jest na zachodzie coraz więcej; ograniczę się tutaj do wyszczególnienia najslawniejszych, a więc: rest. „George V” w Paryżu, hotel „Ambassador” w Paryżu, hotel „Savoy” w Londynie, „Casanova-Bar” i „Mocca-Efti” w Berlinie.

Instalacje, o których mowa, są dość kosztowne, lecz przy gruntownej i rzeczowej kalkulacji handlowej opłacają się w krótkim czasie, czego dowodem są



Urządzenia chłodnicze w bufecie restauracyjnym.

itd., które przewidują: 1) miejsce na mrożenie wódek i likierów w specjalnych gniazdach, 2) krany do piwa z chłodzeniem w specjalnych węzownicach, 3) komory do chłodzenia wód i innych napojów, 4) witryny dla przechowywania na widoku półmisek z zimnymi przekąskami, wreszcie 5) podręczne chłodnie na masło, wino itd., jakoteż rezerwę lodu w kostkach. Instalacje takie mogą być wyposażone w specjalne szufladki do wyrobu czystego krystalicznego lodu w kostkach, lodu niezbędnego w restauracji do napojów chłodzących (do wewnątrz) i do kubłów z szampanem.

Nadmienić należy, że wszystkie powyżej opisane urządzenia są dostępne dla restauracji każdej wielkości, gdyż są budowane w najróżniejszych wymiarach

coraz nowsze i większe roboty, dokonywane w tej branży we wszystkich stolicach świata.

Restauracje w Polsce pozostają pod tym względem w tyle, a takie, które dziś posiadają urządzenia do wyrobu sztucznego lodu, można przeliczyć na palcach. Ale i te urządzenia są dziś przestarzałe i należy przypuszczać, że te restauracje, które dotychczas hołdowały staromodnym lodówkom, od razu przejdą na nowoczesne urządzenia chłodnicze, jakimi niezaprzeczenie są chłodnie automatyczne, wykonane w najrozszybszych rodzajach.

Stanisław Byszewski
inżynier-chłodnictwa



Kwestja alkoholowa powodem zmiany Konstytucji w Szwajcarji

Po 7-miu latach uporczywej walki między restauratorami i kawiarniami z jednej, a kupcami kolonialnemi oraz rolnikami z drugiej strony, doszło w Szwajcarji do porozumienia w sprawie pędzenia wódki, oraz do sprzedaży jej w miejscach publicznych. Ponieważ jednak uregulowanie tej sprawy wymaga zmiany niektórych postanowień konstytucji Szwajcarji, co uczynić można jedynie przez powszechne głosowanie ludności (plebiscyt), przeto w dniu 6 kwietnia r. b. cała Szwajcarja stanęła przy urnach, aby rzucić głos „za” reformą w spożyciu wódki lub „przeciw”.

Na czemże polega reforma w tej, tak pozornie błażej sprawie, wymagającej jednak aż zmiany szwajcarskiej ustawy konstytucyjnej?

Oddajemy tu głos oficjalnemu sprawozdaniu rządu szwajcarskiego, uzasadniającemu tę reformę.

— Wraz ze wzrostem kultury winnej w Szwajcarji — pisze rząd szwajcarski we wspomnianem sprawozdaniu — w niebywale szybkim tempie poczęła wzrastać ilość domowych aparatów do pędzenia alkoholu. (W Szwajcarji niema państwowego monopolu spirytusowego. **Uw. Red.**). Obecnie ilość tych aparatów dosięgła około 35.000 sztuk. Dzięki tym aparatom rolnicy nieomal całkowite swe zbiory przetwarzali na wódkę, którą następnie rzucali na rynek. To spowodowało nadprodukcję wódki, znaczny spadek jej cen i, co najważniejsze, nadużycie w spożywaniu jej, które sprawiło, że dziś Szwajcarja stoi na jednym z pierwszych miejsc pod względem ilości spożywania wódki na głowę ludności. Zdarza się, iż rynek jest zawałony tak wielkimi ilościami wódki, że rolnik nie może jej sprzedać, co powoduje zatrzymanie jej na własny użytek, i producent pije nie tylko z zamiłowania, lecz dlatego „by się nie zmarnowała”.

Już w r. 1923 zakiełkowała myśl usunięcia takiego stanu rzeczy. Projektowano wtedy, aby rząd wykupił wszystkie domowe aparaty do pędzenia wódki. Lecz projekt wydał się zbyt radykalny i niebawem upadł. Nie zaprzestano jednak myśleć o reformie.

W taki to sposób doszło obecnie do opracowania projektu tej reformy, podstawą, którego jest kompromisem między do niedawna zwalczającymi się stronami. Ponieważ projekt ten dotyka prawa własności prywatnej oraz zahacza o prawo swobodnego wykonywania pewnych zajęć zarobkowych, słowem — dotyczy zasadniczych swobód obywatelskich, zagwarantowanych przez konstytucję, przeto zaszła po-

trzeba zmiany odnośnych artykułów w tej konstytucji.

Według brzmienia projektowanych zmian zorjentujemy się w zasadach „reformy wódczanej” w Szwajcarji.

Dotyczy ona fabrykacji, importu, rektyfikacji i sprzedaży trunków destylowanych.

Art. 32 konstytucji szwajcarskiej ma otrzymać brzmienie następujące:

- 1) Konfederacja szwajcarska ma prawo ingerencji ustawodawczej w dziedzinie fabrykacji importu, rektyfikacji i handlu trunkami destylowanymi.
- 2) Rząd zmierzać będzie do zmniejszenia spożycia wódki, a więc i do importu jej i fabrykacji, natomiast będzie on popierał posługiwanie się przy pędzeniu alkoholu surowcami pochodzenia krajowego. Konfederacja szwajcarska zmniejszy liczbę aparatów do destylacji drogą wykupienia ich przez rząd na podstawie ugody.
- 3) Produkcja przemysłowa trunków destylowanych dozwolona jest spółdzielniom oraz przedsiębiorstwom prywatnym. Koncesje wydawane w tym celu powinny mieć na względzie użytkowanie produktów rolnych, pochodzących z kultury winogron czy innych owoców, a następnie buraków cukrowych i kartofli, lecz jednak wtedy, gdy tych surowców nie da się wyzyskać w inny sposób, jak tylko przez użycie ich na przeróbkę w destylarniach.
- 4) Produkcja nieprzemysłowa (domowa) wódki i innych pędzonych z owoców trunków, jak: jablecznik, wino i t. p. jest dozwolona w destylarniach domowych już istniejących, pod warunkiem, że używać one będą surowca pochodzenia krajowego. Te ilości wódki, czy innych wyżej wymienionych, a w ten sposób wytworzonych trunków, które są zatrzymywane na użytek producenta, będą zwolnione od podatku. Istniejące obecnie destylarnie domowe w ciągu 15 lat od daty wprowadzenia w życie tego artykułu muszą dla dalszego uprawiania swych czynności wyjednać sobie koncesje, które im będą udzielone bezpłatnie na warunkach, ustalonych przez prawo.
- 5) Specjalne trunki, wytwarzane przez destylarnie, będą opodatkowane.

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.

- 6) Wyjątek od powyższego artykułu (5) czyni się dla ilości, zatrzymanych na własne potrzeby przez producenta.
- 7) Wolne od podatku są trunki eksportowane, będące w tranzycie, albo denaturowane.
- 8) Wpływy, osiągane z opłat za prowadzenie wyszynku i handlu detalicznego trunkami w granicach danego kantonu („kanton“ w Szwajcarii odpowiada „województwu“ w Polsce. *Przypis. Redak.*), są przyznane temu kantonowi. Patenty na prowadzenie handlu w całym państwie są wydawane przez rząd; wpływy z tych patentów są dzielone według zasad, ustalonych w następnym punkcie ustawy.
- 9) Połowa wpływów, jakie państwo osiągać będzie z powyższych opłat, będzie dzielona między wszystkie kantony w stosunku do ilości ich zaludnienia; 10% sum osiągniętych przez kantony z tego źródła, winny one przeznaczyć na walkę z alkoholizmem i jego skutkami. Drugą połowę wpływów z tego tytułu zatrzymuje państwo i przeznacza je na ubezpieczenia od starości i inne.
- 10) Kantony mają prawo w omawianej dziedzinie wydawać wszelkie zarządzenia ochronne ze względu na dobro publiczne, jak: ograniczać swobodę uprawiania zawodu oberżysty i handlującego detalicznie alkoholami. Za handel detaliczny uznaje się sprzedaż alkoholów w ilościach poniżej 2 litrów.
- 11) Handel trunkami alkoholowymi w ilościach od 2-ch do 10-ciu litrów może być przez poszczególne kantony poddany nakazom wykupywania specjalnych pozwoleń, wnoszenia pewnych opłat oraz podlegania kontroli władz.
- 12) Sprzedaż trunków niedestylowanych nie może podlegać specjalnym opłatom, a tylko opłatom za patent.
- 13) Osoby prawne nie mogą być gorzej traktowane od osób fizycznych. Producenci wina i jabłecznika mogą bez specjalnych pozwoleń oraz opłat sprzedawać swe wytwory, pochodzące z własnych zbiorów, w ilości nieprzekraczającej jednorazowo 2-ch litrów.

PROHIBICJONIŚCI STARAJĄ SIĘ „OSUSZYĆ“ ANGLJĘ.

W Anglii stworzono komitet antyalkoholowy p.n. „Królewska Komisja Antyalkoholowa“, która rozpoczęła propagandę za wprowadzeniem w Anglii prohibicji.

Przeciwnicy alkoholu liczyli, że rząd robotniczy, gdy dojdzie do władzy, bezwzględnie pójdzie im na rękę. Ale chwilowo ponieśli porażkę.

Ostatnio antyalkoholicy zwrócili się do rządu o wydanie zakazu sprzedaży alkoholu przez restauracje w niedziele i święta. Sprawa wprowadzenia tego zakazu dotychczas pozostała bez rezultatu.

- 14) Państwo ma prawo ingerowania w handel alkoholami od 2-ch litrów powyżej. W każdym razie ingerencja ta nie może naruszać wolności handlu i przemysłu.
- 15) Inne sposoby sprzedaży alkoholu są zabronione.

Tak brzmi w streszczeniu projekt reformy. Jak widzimy, jest on bardzo kompromisowy, bo stara się nie naruszać równowagi interesów rolników, kupców kolonialnych, sprzedających alkohol detalicznie, restauratorów i kawiarni z alkoholem.

Widać z niego również usiłowania rządu szwajcarskiego do skłonięcia swych obywateli, aby więcej pili wina, a mniej wódki, przez co przyczynią się do rozwoju kultury winnej w Szwajcarii.

Jak tę reformę przyjęli szwajcarscy restauratorzy i właściciele kawiarni z alkoholem? — zapyta czytelnik.

Zacytujemy tu opinię tamtejszego ich organu „Journal des Cafetiers, Restaurateurs et Brasseries“, który o tem pisze, między innemi:

Dzięki naszym energicznym staraniom udało się nam uzyskać to, że wolno nam będzie sprzedawać jednorazowo do 10 litrów zamiast 2 litr., i tym sposobem usunięto przeszkodę, o którą rozbiły się rokowania w r. 1923. Chociaż według statystyki, spożycie wódki w Szwajcarii było stosunkowo bardzo znaczne, lecz nie odbywało się ono w naszych zakładach, a tylko w różnych innych, przygodnych. Prowadziło to do wielu nadużyć i dlatego postanowiliśmy poprzeć projekt reformy.

I jeszcze jedna rzecz: dotychczas, kiedy mówiło się o pijaństwie, to wszyscy zgodnie i od razu mieli na myśli restauracje i kawiarnie, mimo, że nie one rozpijały przecież publiczność. Przeprowadzenie tej reformy usunie możliwość wysuwania pod naszym adresem tych zarzutów.

W celu przeforsowania omawianej reformy, organizacje restauratorów i kawiarni szwajcarskich wybrały komitet krajowy, którego zadaniem będzie spularyzowanie wśród szerokich rzesz ludności zasad reformy oraz nakłanianie jej do głosowania za nią.

Pozatem w każdym kantonie potworzyły się prowincjonalne komitety dla przeprowadzenia reformy.

SZYKANY PODATKOWE W WIEDNIU POWO- DEM ZAMKNIĘCIA HOTELU.

Z dniem 1 lutego b. r. przestał istnieć jeden z starszych hoteli we Wiedniu „Hotel Müller“.

Właściciel owego hotelu podał do wiadomości publicznej, że zamknięcie jego spowodowane zostało szyskanami podatkowymi ze strony władz miejskich.

Wspomniany hotel wydzierżawiony został pewnemu bankowi na biura i mieszkania prywatne.

BUDOWA NOWEGO HOTELU W KARLSBADZIE.

Grupa finansistów, na czele z dr. Kuczer z Karlsbadu, powzięła zamiar wybudowania komfortowego hotelu na 200—300 pokoi, na miejscu gdzie obecnie znajduje się „Café Sans-Souci“. Budowa hotelu ma kosztować 80 — 100 milionów koron czeskich.

TRUSKAWIEC

PIERWSZY SEZON OD 1 KWIETNIA 1930 ROKU

CENY ZNIŻONE!!!

ZNACZNE ULGI!!!

Zgłoszenia i informacje: ZARZĄD ZDROJOWY.

Po demonstracji w Belgji

Czytelnicy nasi przypominają sobie opis zbiorowego protestu, z jakim wystąpiły kupieckie organizacje belgijskie, między niemi organizacje hotelarzy i restauratorów — o czym pisał „Restaurator i Hotelarz Polski“ w numerze styczniowym b. r., p. t. „Imponujący przykład solidarności zawodowej“.

Z wyniku tej demonstracji premier belgijski Jaspar przyjął w końcu ub. m. delegację Centralnego Związku Kupiectwa Belgijskiego.

Delegacja, między innemi, poruszyła sprawę projektowanych ograniczeń w sprzedaży alkoholu oraz zniesienia podatku konsumcyjnego i od cudzoziemców.

Co do projektowanych ograniczeń w sprzedaży alkoholu premier Jaspar oświadczył, że sprawa ta jeszcze nie jest przesądzona i że przy podejmowaniu ostatecznej decyzji będą wzięte pod uwagę opinie stron zainteresowanych.

Co zaś do zniesienia podatku od cudzoziemców i od spożycia, to w tej sprawie premier Jaspar przyrzekł coś konkretnego odpowiedzieć po porozumieniu się z ministrem finansów.

Kuchnia w nowej Turcji

P. E. Lerch, szef kuchni hotelu Angora-Palace w stolicy nowej Turcji, Angorze, w jednym z zawodowych czasopism francuskich, pisząc wogóle o przemianach, zachodzących w tym kraju pod rządami Mustafy Kemala Paszy, temi słowy kreśli obraz tamtejszych stosunków kulinarnych:

— Stosunki nasze z kuchmistrzami tureckimi są bardzo ograniczone, jeśli nie mówić, że nie istnieją prawie wcale. Nie są oni zorganizowani, pojęcie praktyki jest tam nieznane, tak samo jak nieznany jest obowiązek wyzwalania się na mistrza. O ośmiogodzinnym dniu pracy pojęcia nie mają.

Kuchnia turecka niema nic wspólnego z naszą (francuską). Jej przyprawy są zazwyczaj niestrawne dla żołądków europejskich, gdyż składają się przeważnie z oliwy. Prawdziwa kuchnia turecka taka, jaką praktykowano za czasów sułtanów, oparta była głównie na cukrze i to dla większości rodzajów dań.

Nie próbowawszy nigdy wytworów tej kuchni, nie konkretnego o niej powiedzieć nie mogę, choć z trudem wyobrażam sobie łączenie tak wielu różnych składników. Dzisiaj, zresztą, kuchnia ta nie istnieje, to też tembardziej trudno mi było popróbować jej wytworów.

Z poniższego przedstawienia kilku dań będzie można zorientować się nieco w kuchni tureckiej.

A więc obiad zaczyna coś, co się nazywa „Meze“ i spożywa się, popijając narodową „Raki“, albo inaczej zwaną „Duriko“. Jest to rodzaj wódki wytłaczanej z rodzynek, o smaku anyżowym. Wódka ta jest mocna i dlatego zazwyczaj pija się ją z wodą, chociaż masa ludności pozbywa się tego skrupułu i pija „Raki“ pełnej mocy.

Podczas upałów pija się mleko mrożone, zwane „Ayran“.

Jako mięso, króluje w kuchni tureckiej pod różnemi postaciami baranina, o którą w Turcji najłatwiej, zważywszy na to, że hodowla baranów jest łatwa w kraju, gdzie rolnictwo tak nisko jeszcze stoi. W końcu pije się kawę po turecku, którą prawdziwi amatorowie piją bez cukru, chociaż większość pije ją mocno osłodzoną. Cukier szczególnie jest lubiany przez narody wschodnie.



Zwracamy uwagę W.W.P.P.
Restauratorów, że

PIWNICE WIN
HOTELU EUROPEJSKIEGO
(obok głównego wejścia hotelowego,
vis-à-vis Komendy Miasta.)
Tel. 348-22.

POSIADAJĄ NA SKŁADZIE
WIELKIE ZAPASY WIN
FRANCUSKICH (CZERWONYCH i BIAŁYCH), SPRZEDAWANYCH PO CENACH
HURTOWYCH

OD 6 zł. ZA BUTELKĘ.

Międzynarodowa wymiana personelu hotelowego i restauracyjnego

Wskutek wydania przez rząd włoski przepisów ogromnie utrudniających wyjazd zagranicę obywateli włoskich w celu poszukiwania pracy, które to przepisy, między innymi, spowodowały zwinięcie działalności biura pośrednictwa pracy, istniejącego przy organizacji hotelarzy włoskich, zawodowa prasa hotelowa szwajcarska („Revue Suisse des Hotels“) kreśli interesujące uwagi na temat międzynarodowej wymiany personelu hotelowego.

Czynienie trudności w wyjeździe włoskich sił pracowniczych zagranicę — czytamy tam, między innymi — a w szczególności tych, które pragną znaleźć pracę w przemyśle hotelowo-restauracyjnym, nie jest rzeczą złą, z punktu widzenia interesów właścicieli hotelów w Szwajcarii. Jeżeli w Italii znajduje się personel hotelowy bez zajęcia, to zaledwie niewielka część tego personelu może nam dać pewność, że posiada kwalifikacje, zarówno moralne, jak i zawodowe, dostateczne do piastowania jakiegoś stanowiska w kraju, stojącym pod względem techniki hotelowej, tak wysoko, jak nasz.

Zresztą, kwestją zasadniczo nas obchodzącą, nie jest sprawa posiadania stałego personelu cudzoziemskiego, lecz umożliwienie młodym ludziom, pragnącym poświęcić się zawodowi hotelarsko-restauracyjnemu, wyjazdu na praktykę do hoteli zagranicznych, w celu zapoznania się z ich organizacją techniczną i pracy.

Wykształcenie bowiem hotelarsko - restauracyjne powinno mieć charakter międzynarodowy. Każdy hotel-restauracja na terenie danego kraju, zachowując swe pierwiastki narodowe w architekturze budynku, w urządzeniach i organizacji, powinien personel swój kształcić międzynarodowo, t. zn., między innymi, zapoznać go z językiem, psychologią i zwyczajami cudzoziemców.

W tej mierze zresztą międzynarodowy świat hotelarski zaczął już coś robić. Konwencja francusko-angielska z dnia 16 maja 1928 r. umożliwiła 100 Francuzom praktykę hotelowo-restauracyjną w Anglii, oraz 50 Anglikom we Francji. Podobną konwencję zawarły ze sobą Francja i Niemcy.

Wyniki praktyczne tych konwencji są wcale zadowalające. Ze szczegółów ogłoszonych w tej sprawie przez czasopismo zawodowe „Hotel“ dowiadujemy się, między innymi, że w Anglii ostatnio odbyło praktykę hotelowo-restauracyjną 13 Francuzów. Autor artykułu na ten temat w „Hotelu“ jest jednak zdania, że sprawą tą winny zająć się szkoły hotelarskie, które powinny wysyłać swych uczniów na obowiązkową praktykę zagranicę, bez odbycia której nie mogliby oni otrzymywać dyplomów z ukończenia szkoły. Praktyka ta — zdaniem owego autora — powinna trwać przynajmniej 6 miesięcy. Słowem — prawo dokonywania wymiany przysługiwałoby tylko szkołom hotelarsko-restauracyjnym.

Propozycja taka ma swoje zarówno dobre, jak i złe strony. Złe, przede wszystkim, dlatego, że nie sposób byłoby wtedy wysyłać zagranicę personelu starszego, doświadczonego, cieszącego się uznaniem pracodawców, a jednak potrzebującego wyjazdu zagranicę celem uzupełnienia swego wykształcenia. Otóż personel ten, pragnąc wtedy wyjechać zagranicę, musiałby beużytecznie dla siebie pójść do szkoły, co byłoby tylko marnowaniem czasu. Wreszcie przeszkodą dalszą byłby fakt, że przecież nie wszystkie kraje mają szkoły hotelarsko-restauracyjne, oraz że nauczanie w tych szkołach nie wszędzie stoi na jednakowym poziomie.

Co do jednej rzeczy można nie mieć zastrzeżeń: oto, że wymiana musi odbywać się nie drogą prywatną, lecz za pośrednictwem zawodowych organizacji, dających rękojmię wyboru na wyjazd personelu rzeczywiście zasługującego na wysłanie.

Sprawa wymiany personelu hotelarsko-restauracyjnego winna zainteresować również i nasze władze, które niewątpliwie zdają sobie sprawę z konieczności posiadania przez przemysł hotelowy dostatecznie wykształconych jednostek w momencie, kiedy poczynamy myśleć o rozwoju naszej turystyki. Do konwencji, jaką zawarły między sobą Francja, Anglia i Niemcy, powinna się przyłączyć również i Polska.

Z. Węgliński.

WALKA Z PROHIBICJĄ W AMERYCE.

W r. 1930 „mokrzy“ postanowili wypowiedzieć walkę ustawie prohibicyjnej. Przygotowało się już do niej szereg stowarzyszeń religijnych i świeckich. Szereg miast przygotowuje manifestacje protestacyjne przeciw prohibicji. Jest projekt urządzenia obchodu z 3 milionów osób dla obrony „świętej sprawy wolności osobistej obywatela“.

Wybitni hygieniści i lekarze twierdzą, że wskutek zakazu picia wina i piwa, których spożywanie zwalcza straszną chorobę raka, choroba ta czyni okropne spustoszenia w Stanach Zjednoczonych.

PRZYGODA ARTYSTKI Z „QUI-PRO-QUO“.

Znanej artystce sympatycznego teatru — rewji „Qui-Pro-Quo“, p. H. Ordonównie podczas gościnnych występów we Lwowie zdarzyła się następująca przygoda.

Do hotelu „George'a“ przybył egzekutor sądowy, celem wyegzekwowania od p. Ordonówny należności w wysokości 800 złotych i dokonał zajęcia jej toalet na zabezpieczenie pretensji.

P. Ordonówna załatwiła sprawę w szybkim tempie i oczywiście zwolniła swoje kostiumy.

ZNANA ZE SWEJ DOBROCI
HERBATAz „Kopernikiem“

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

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



**WARSZAWSKIE TOWARZYSTWO
HANDLU HERBATĄ**

A. Długokęcki, W. Wrześniewski,
Spółka Akcyjna

SKŁAD GŁÓWNY

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

Kwalifikacje kierownika hotelu

Od kierownika wielkiego hotelu wymaga się tyle, co od kierownika wielkiej firmy przemysłowej. Musi on być dobrze zawodowo wykształcony, musi odznaczać się energią, przedsiębiorczością i talentem organizacyjnym. Od tego wszystkiego zależne jest sprawne funkcjonowanie przedsiębiorstwa. Do tego trzeba dodać zalety towarzyskie, jakimi powinien odznaczać się kierownik hotelu, a wtedy otrzymamy mniej więcej zarys kwalifikacji kierownika hotelu.

Jeden z wybitnych hotelarzy zagranicznych twierdzi, że aby iść stale z postępem czasu, trzeba być nie tylko teoretykiem, lecz i praktykiem, t. j. teoria musi iść zawsze w parze z praktyką.

Wprawdzie teorie bywają często fałszywe, ale to już jest rzeczą dobrze uzdolnionego fachowca, rozpoznać co jest godne zalecania, a co nie kwalifikuje się do wykorzystania.

Na temat omawiany jeden z hotelarzy amerykańskich wypowiada takie uwagi:

„Kierownik hotelu musi mieć stalowe nerwy; jeżeli ich nie posiada, to może przedsiębiorstwo doprowadzić do ruiny. W miarę musi być ostry i sprężysty, w miarę spokojny i rozważny. Nie powinno być w hotelu rzeczy, któraby nie przeszła przez jego ręce i o którejby nie wiedział. Musi go się widzieć wszędzie i zawsze. To obowiązuje zarówno i w fabryce, jak i w hotelu“.

Reasumując powyższe, trzeba zawsze pamiętać o tem, że rozwój każdego przedsiębiorstwa hotelowego zależy w pierwszym rzędzie od wykształcenia zawodowego i zdolności wrodzonych jego kierownika, pogłębionych przez ciągłą pracę nad sobą.

SPORT I ALKOHOL.

Przeciwnicy alkoholu w Niemczech starają się wszelkimi sposobami dowieść, że alkohol jest „zgubą narodu“ i „ruiną państwa“.

Przed niedawnym czasem prohibicjoniści tamtejsi zwrócili się do kierownika klubu sportowego, który jednocześnie jest przedstawicielem kilku fabryk wódek, aby wydał zarządzenie sportowcom, że alkohol jest zabójczym dla sportu i że nie należy go używać. Gdy ten odmówił, nadeszła mu pismo treści następującej: „O ile, kochany bracie, nie zastosujesz się do naszej propozycji, będziesz miał czaszkę roztraskaną“.

Na powyższe pismo kierownik klubu sportowego odpisał:

— Już nie jeden dziesięć lat jestem sportowcem i od czasu do czasu, piję szklankę piwa, czy też wina i nigdy mi ono w mej pracy sportowej nie przeszkadzało, ani też nie zaszkodziło innym sportowcom. Fałszywie alarmować, że alkohol szkodzi sportowcom, jest nieuczciwością“.

Do słów powyższych trzeba dodać, że niedawno na podobny temat wygłosił w Berlinie odczyt znany sportowiec niemiecki Bauer. Stwierdził on, że 70% wszystkich niemieckich klubów sportowych zawdzięcza swe istnienie materialnemu poparciu... browarów niemieckich, które poważne ilości piwa sprzedają publiczności, uczęszczającej na widowiska sportowe.

Łącznie z winem czy bez?

Zawodowe czasopismo francuskie „Le Monde Hotelier“ rozpisało ankietę między wybitnymi restauratorami i hotelarzami na następujący temat:

„Co sądzić o sposobie obliczania cen posiłku łącznie z winem?“

Notujemy ciekawsze z tych głosów:

„Wino nie powinno być nigdy wliczane w cenę posiłku z wielu bardzo prostych powodów“.

A. Joubert, właśc. rest. hotel. w Dinard.

„Jestem zdania, że wino powinno zawsze być wliczane w cenę posiłku. Jest to sposób, który niczem nie grozi gospodarce handlowej, czy cenom (jeżeli tak — wystarczy podnieść cenę pożywienia), a wielką przyjemność sprawia wielu gościom.“

Oto nasze zdanie w tej sprawie, która wywołuje tyle rozdziewięku między naszymi restauratorami“.

A. Rouch, administr. T-wa Wód Mineralnych w Barbazan.

„Zawsze wliczałem wino w cenę stałego posiłku. Tymczasem w tym roku zdałem sobie sprawę, że dużo gości podczas ich pobytu u mnie pilo tylko wodę, wskutek czego z cen posiłku musiałem im skreślić przypuszczalną sumę, któraby przypadła na wino.“

Jak widzicie sprawa ta niełatwa do rozwiązania. W każdym razie sądzę, że posiłek bez wina, szczególnie dla stałych pensjonariuszy, jest bardziej wskazany, a zatem liczyć wino powinno się oddzielnie“.

Pardessus, właśc. restaur. hotel. Croix w Blancha.

Redakcja „Le Monde Hotelier“ otrzymała kilkaset odpowiedzi — jednak zdania się podzieliły, i na podstawie tych odpowiedzi sądzić można, że wszystko pozostanie po dawnemu, to jest każdy właściciel stosować się będzie do upodobań czy żądań większości swoich gości.

KONIAKI
RUMY
ARAKI



WHISKY
WÓDKI
LIKIERY

WINKELHAUSEN
STAROGARD (POMORZE)
ROK ZAŁOŻ. 1846

Ludzie, którzy powinni przejść do historii

Stowarzyszenie kupców zbożowych i nasiennych w Toruniu wystosowało do Związku hotelarzy, restauratorów i właścicieli kawiarni w Toruniu w swoim rodzaju apel, w którym wzywa tamtejszych właścicieli restauracji, aby wprowadzili „zwyczaj bezpłatnego podawania gościom chleba żytniego“.

„Ceny żyta są tak niskie i podaż tak wielka — twierdzą w swym apelu kupcy zbożowi w Toruniu — że wprowadzenie w jadłodajniach, pokojach do śniadań i t. p. bezpłatnego podawania chleba żytniego nie przyniesie właścicielom restauracji uszczerbku, a w ogólnej sytuacji zwyczaj ten może przyczynić się do pewnego stopnia do zwiększenia zapotrzebowania na żyto“. A potem pp. zbożowcy pomorscy wyliczają korzyści, jakie to ma przynieść restauratorom podawanie chleba zadarmo, a więc: „zyskają popularność“, „zwiększenie obrotu“ i t. p.

Słusznie też restauratorzy pomorscy w wystosowanym do pp. zbożowców liście, jako odpowiedź na ich apel, zapytali:

- 1) Czy restauratorzy powołani są specjalnie do stwarzania przychylniej koniunktury dla cen żyta?
- 2) Czy lokale restauracyjne są instytucjami opieki społecznej?

HOTELARZE GRECCY W ITALJI.

Grupa hotelarzy greckich udała się do Italji, aby zbadać sposoby prowadzenia szeregu tamtejszych przedsiębiorstw hotelowych.

Hotelarze ci, po powrocie do Grecji, mają zamiar zbudowania szeregu hoteli w Atenach, Patras, Larissa i na wyspach archipelagu.

3) Czy stow. kupców zbożowych i nasiennych przy związku towarzystw kupieckich na Pomorzu rozumnie i w jaki sposób uzasadnia kalkulację chleba zadarmo?

4) Chleb zadarmo narzucać restauratorom może jedynie klientela, a wtedy żądanie to przyjmą i spełnią, przeprowadzając odnośną zmienioną formalną kalkulację.

Co do nas, to jesteśmy zdania, że pp. zbożowcy pomorscy mają rację, tylko... nie od właściwego końca ujęli tę sprawę! Zamiast bowiem zwracać się z apelem do restauratorów, powinni byli postąpić tak: zadarmo dostarczyć zboże młynarzom, młynarze zadarmoby dostarczyli mąkę piekarzom, piekarze zaś mogliby wtedy zrobić prezent z chleba restauratorom, a ci — wiercie nam na słowo — z pewnością już nakarmiliby nim do syta i zadarmo publiczność!

Wtedy, na przykład, nie słyszałoby się między kolegami: „Chodź na jednego“, tylko: „chodź na kawałek chleba“. I „wielka idea“ pp. zbożowców pomorskich byłaby w ten sposób szczęśliwie urzeczywistniona.

Wtedy napewno pp. zbożowcy z Pomorza przeszliby do historii...!

WYSTAWA PRZEMYSŁU RESTAURACYJNO-HOTELOWEGO W LINZ.

Stow. restaur. i hotelarzy w Austrii urządza piątą wystawę fachową od dnia 30.IV do 11.V r. b.

Podobne wystawy odbywały się: w r. 1924 — w Linz, 1926 — w Salzburgu, 1927 — w Gratzu i 1928 — w Innsbrucku.

Zamiast orkiestry w restauracjach, kawiarniach, salach klubowych i kinach stało się najpraktyczniejsem stosowanie

Wzmacniacza teatralnego Marconiego

który pozwala na podawanie muzyki gramofonowej, audycji radiowych śpiewu i przemówień przez głośniki radiowe skonstruowane tak, że oddając z wielką mocą naładowany głos, nie powodują żadnych zniekształceń.

Można więc stosować WZMACNIACZ TEATRALNY MARCONIEGO w połączeniu z gramofonem, radjoodbiornikiem i mikrofonem (orkiestrą).

W obszernych lokalach, składających się z kilku sal, z których w jednej gra orkiestra, można za pomocą WZMACNIACZA TEATRALNEGO MARCONIEGO przenieść tony muzyki do całego lokalu, oszczędzając na drugiej orkiestrze.

WZMACNIACZ TEATRALNY MARCONIEGO zasilany jest prądem z sieci oświetlenionej bez użycia niewygodnej baterji i akumulatora.

Instalacja i uruchomienie WZMACNIACZA nie przedstawia żadnych trudności i może być przeprowadzona przez osoby z radjotechniką nieobeznane.

Firma chętnie wypożycza na próbę powyższe instalacje, a doświadczenie firmy stwierdza, że wypożyczający nie rozstają się z urządzeniem, uważając je za niezmiernie cenne dla każdego lokalu. Wobec niskiej ceny amortyzacja urządzenia nastąpić może w czasie od 2 do 4 miesięcy.

Oferty i wyjaśnienia składa wydział sprzedaży

POLSKICH ZAKŁADÓW MARCONI S. A.

Warszawa, Narbuda 29, tel. 38-59

oraz Oddziały firmy: WARSZAWA, Marszałkowska 142, ŁÓDŹ, Piotrkowska 84,
LWÓW, Akademicka 14, KATOWICE, Dworcowa 16.

CO JEST BARDZIEJ SZKODLIWE?

P. Jakób Glass, przywódca abstynentów polskich, zamieścił w „Kurjerze Warszawskim” artykuł p. t. „Ataki na ustawę alkoholową”, w którym ubolewa, że ustawie antyalkoholowej grozi niebezpieczeństwo ze strony... jej twórcy t. j. sejmu.

Sklonni jesteśmy zawsze polemizować na temat ustawodawstwa antyalkoholowego w Polsce, jednak chcielibyśmy w polemice używać argumentów rzeczowych, cyfr i faktów. Jeżeli chodzi o artykuł p. Glassa, to polemika z nim jest o tyle utrudniona, że używa on argumentów uczuciowych, a przedewszystkiem — że stoi na zasadniczej, a obalanej w ciągu 10 lat trwania „legis Moczydłowska” przez samo życie, platformie, iż można za pomocą środków policyjnych zwalczać pociąg do wódki. Takie naprzykład zdanie „pijaństwo to rzecz zła i niemoralna” — jest bardzo słabym argumentem, jeżeli chodzi o obronę stanowiska zasadniczo straconego.

Nikt bowiem nigdy nie twierdził, że pijaństwo jest rzeczą dobrą, lub moralną, natomiast przeciwnicy ustawy antyalkoholowej — a my również do nich należymy — twierdzą, że niemoralne są metody i sposoby, przy pomocy których ruch abstynencki, nietylko zresztą w Polsce, lecz i na całym świecie, pragnie uczynić społeczeństwa „suchymi”, umoralnić je przy pomocy środków policyjnych.

Zdawałoby się, że po doświadczeniach z ustawą, zakazującą picia w dnie przedświąteczne i świąteczne, abstynenci nasi przejrzą na oczy, że nareszcie przekonają się jakim absurdem stał się ten zakaz i jak dalece wykonanie jego odbiegło od intencji „legis Moczydłowska”. Niestety, abstynenci nasi niczego się nie nauczyli i podawnemu upierają się, twierdząc, że przy pomocy przepisów — zwykłych ludzi przemieni się w aniołów.

P. Glass twierdzi, że „ustawa nasza wskutek pobłażliwości władz w rzeczy samej nie była dotychczas ściśle wykonywana. Nic jednak nie stoi na przeszkodzie ścisłemu wprowadzeniu jej w życie; wszak nie idzie tu o radykalną jakąś prohibicję, ale o zakaz spożywania alkoholu w ciągu kilku godzin w miejscach publicznych”. „Kruchość tych argumentów — że użyjemy tu słów p. Glassa — sama rzuca się w oczy”.

Szanowny autor powiada wręcz, że władze nasze są pobłażliwe dla przekraczających ustawę, czyli że niedwuznacznie zarzuca im tolerowanie zła...

Perjodyczne wykrywanie potajemnej sprzedaży wódki w „kawiarniach”, „herbarciarniach”, „sodo-wiarniach” i t. p. zakładach, oraz tysiące pijanych

zatrzymywanych w aresztach policyjnych właśnie w dnie i godziny zakazu sprzedaży — są najlepszą odpowiedzią na twierdzenie p. Glassa.

Wprost jednak zabawne jest następujące twierdzenie p. J. Glassa:

„Ustawa o monopolu spirytusowym, przeznaczając jeden procent czystego dochodu z monopolu na walkę z alkoholizmem, tem samem stwierdziła, że ustawodawca polski ze szkodliwości pijaństwa zdaje sobie sprawę i poleca je zwalczać środkami, dostarczanymi przez państwo”.

Pozwolimy sobie zapytać naszego czcigodnego abstynenta, czy z „moralnego” źródła pochodzą w ten sposób uzyskane pieniądze, przy pomocy których pragnie on uczynić Polskę „suchą”? — to raz; a powtóre, — gdyby ustawodawca polski rzeczywiście myślał to, co mu imputuje p. Glass, to nie przeznaczalby „jeden procent czystego dochodu z monopolu na walkę z alkoholizmem”, ale poprostu, zdając sobie sprawę „ze szkodliwości pijaństwa”, rozprawilby się z niem w sposób radykalny, t. j. wprowadzając całkowitą prohibicję.

Tenże „Kurjer Warszawski”, z którego łamów przemawia p. Glass, jeszcze w dn. 5 grudnia r. ub. zamieścił korespondencję z Finlandji, w której wyczytaliśmy, między innymi:

„Drugą sprawą, która nie schodzi z porządku dziennego życia politycznego Finlandji — jest sprawa prohibicji alkoholu. Zdobywszy się na tę doniosłą reformę życia społecznego — Finlandja, podobnie jak Norwegja i Stany Zjednoczone, przeżywa ciężki kryzys. Zwiększenie się konsumpcji alkoholu, orgja przemysłnictwa, pojawienie się nieznanego dotychczas w Finlandji przekupstwa władz i t. p. — wszystko to są bezpośrednie skutki prohibicji, stwarzające stan nienormalny i wstrząsające do głębi życiem kraju”.

Tak pisze obiektywny korespondent „Kur. Warszawskiego”, zgoda nie „pijak” ani nie członek redakcji „Restauratora i Hotelarza Polskiego”, którego p. Glass mógłby pomówić o stronniczość.

„...Skutki prohibicji, stwarzające stan nienormalny i wstrząsające do głębi życiem kraju”.

Warto, aby nasi abstynenci zastanowili się nad temi słowami!

Klemens Arenwaldt.

NAJWIĘKSZE RESTAURACJE i KAWIARNIE

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

REPREZENTACJA NA POLSKĘ I W. M. GDAŃSK

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

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

O CENĘ SPRZEDAŻNĄ WYROBÓW PAŃSTW. MONOPOLU SPIRYTUSOWEGO.

Jednym z dziwolągów ustawy o monopolu spirytusowym jest obowiązek sprzedawania przez restauracje II i III kategorii wyrobów monopolu spirytusowego w zamkniętych naczyniach, tak na ulicę jak i na miejscu, po cenie nominalnej.

Najciekawsze jest to, że na właścicieli restauracji w dalszym ciągu nakłada się podatek dochodowy i obrotowy od nominalnej ceny powyższych wyrobów, tak, że właściciele muszą do tego interesu z własnej kieszeni dokładać.

W sprawie tej świeżo znowuż Prezydium Centrali stowarzyszeń przesłało p. dyrektorowi depart. akcyz i monop. spirytusowego memoriał, którego odpis podajemy poniżej.

REDAKCJA.

Restauratorstwo w Polsce przeżywa w ostatnich czasach ostry kryzys. Cały szereg zakładów restauracyjnych stoi u progu bankructwa.

Do tego położenia przyczynia się znacznie cały szereg ustaw, a między innymi rozporządzenie wykonawcze do ustawy o monopolu spirytusowym, które nakazuje pobieranie za wódki monopolowe w restauracjach II kategorii cen nominalnych.

Już niejednokrotnie mieliśmy zaszczyt uprzejmie prosić o zmianę dotyczącego ustępu rzeczzonego rozporządzenia. Obecnie jeszcze raz ponawiamy swą gorącą prośbę.

Nadmieniamy, że urzędy akcyzowe w dalszym ciągu stosują represje za przekroczenia powyższego przepisu.

Ostatnio donoszą nam o wyznaczeniu kilku naszym członkom bardzo wysokich kar za pobranie wyższych cen od nominalnych.

Mamy nadzieję, że prośba nasza, jako słuszną, znajdzie przychylne, a rychło przyjęcie.

Z poważaniem

Prezes: (—) B. Borzym.

DO PP. RESTAURATORÓW WOJEW. KIELECKIEGO.

Zarząd wojew. stow. restauratorów i hotelarzy w Kielcach wzywa wszystkich członków do regularnego uiszczania składek członkowskich.

Wszelkie opóźnienia w tym względzie powodują wiele niedomagań w terminowym otrzymywaniu pisma zawodowego, poza tem przyczyniają niepotrzebnych formalności, czy to z wykreśleniem zalegających, czy też z wciąganiem ich z powrotem na listę, po opłaceniu zaległości, przez co utrudniają zarządowi normalną i systematyczną pracę.

Zarząd.

W PALĄCEJ SPRAWIE.

W numerze czerwcowym r. ub. podaliśmy do wiadomości czytelników okólnik Min. Skarbu do Izb skarbowych z poleceniem, aby przy określeniu wysokości podatku obrotowego i dochodowego dla restauracji II i III kategorii od sprzedaży wyrobów monopolu spirytusowego w butelkach po cenach nominalnych, brano pod uwagę wyłącznie prowizję, otrzymaną od monopolu spirytusowego.

Ponieważ pp. naczelnicy Izb Skarbowych nie stosują się do okólnika p. Ministra Skarbu, przeto Prezydium Centrali przesłało do p. dyrektora depart. podatków i opłat państw. następujący memoriał.

REDAKCJA.

Naskutek naszych długotrwałych starań p. minister skarbu wydał w roku ubiegłym okólnik do Izb skarbowych z poleceniem, aby przy określeniu wysokości podatku obrotowego i dochodowego dla restauracji II i III kategorii, od sprzedaży wyrobów monopolu spirytusowego w butelkach po cenach nominalnych, brano pod uwagę wyłącznie prowizję otrzymywaną od monopolu spirytusowego.

Pomimo to, jak nam donoszą, w całym szeregu wypadków okólnik ten nie został zastosowany i powyższe podatki zostały od członków naszych ściągane na podstawie stawek z roku ubiegłego.

Takie postępowanie Izb skarbowych przyczynia się do pogorszenia i tak ciężkiego położenia w naszym zawodzie.

Stojąc na straży obrony zagrożonych i niszczących placówek pracy naszych członków, zwracam się do W. Pana Dyrektora z gorącą prośbą, aby interwencją swoją spowodował niezwłoczne wprowadzenie w życie zasad wyżej wskazanego okólnika p. ministra skarbu.

Z poważaniem

Prezes: (—) B. Borzym.

UBEZPIECZENIE PRACOWNIKÓW ZWIĄZKÓW ZAWODOWYCH W FUNDUSZU BEZROBOCIA.

Podajemy do wiadomości wszystkich naszych stowarzyszeń, że d. 26.II b. r. za L. 1649/3/28, Najwyższy Trybunał Administracyjny wydał orzeczenie w kwestji, czy związki zawodowe powinny ubezpieczać swych pracowników w Urzędzie funduszu bezrobocia?

Najwyższy Trybunał Administracyjny orzekł, że związki zawodowe oraz instytucje filantropijne, jako nieprowadzące działalności zarobkowej, nie mają obowiązku ubezpieczać swych pracowników w funduszu bezrobocia.

OGŁOSZENIE PRZETARGU.

Dyrekcja Okręgowa Kolei Państw. w Warszawie niniejszym ogłasza przetarg na dzierżawę restauracji I/II kl. na stacji Częstochowa z terminem objęcia w dniu 1 maja 1930 r. i fryzjerni na stacji Siedlce z terminem objęcia w dniu 16 maja 1930 r.

Szczegółowe warunki przetargu podane są w „Monitorze Polskim” Nr. 74 z dnia 29. III r. b. oraz w ogłoszeniach, wywieszonych na wymienionych stacjach, i w Dyrekcji (Al. Jerozolimskie Nr. 1/3) w Warszawie.

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 33

1. Na ostatnim nadzwyczajnym zebraniu, odbytem w dniu 13 marca r. b. została przyjęta uchwała, anulująca porozumienie zawarte w dniu 22 czerwca 1929 r. między Stow. Warsz. a Z. Z. P. P. G. H. (Oddział kuchmistrzów), a dotyczące norm płacy kuchmistrzów.

Wymówienie nastąpiło wskutek kryzysu, jaki panuje w przemyśle restauracyjnym, co pociąga za sobą niemożność wykonywania przez większość zakładów warunków porozumienia.

2. Ambasada brytyjska w Warszawie, z polecenia Rządu Wielkiej Brytanji, przesłała do naszego stowarzyszenia ankietę z prośbą o wypowiedzenie się w sprawie stałej daty Świąt Wielkiej Nocy.

W odpowiedzi podkreśliliśmy, że data dla przemysłu restauracyjnego niema większego znaczenia, zgadzamy się jednak na to, aby święta te ustalone zostały na połowę miesiąca kwietnia.

3. W sprawie regulaminów i książeczek obrachunkowych, jakie obowiązywać winny wszystkich przedsiębiorców, mających w swych zakładach najęty personel w liczbie ponad 4-ch pracowników udzieliliśmy obszernej informacji na jednym z zebrań członków stowarzyszenia.

Zainteresowanym sekretariat udziela nadal informacji.

4. W dniach 17, 18 i 19 marca r. b. Centrala Związków Restauratorów i Kawiarzy w Czechosło-

wacji obchodziła w Pradze dwudziestoletni jubileusz swego istnienia.

Na zwołanym z tego powodu zjeździe ogólnym obecna była polska delegacja z ramienia Centrali i Stowarzyszenia Warszawskiego w liczbie 14 osób.

Szczegółowe sprawozdanie zamieścimy w następnym numerze.

5. W dniu 8 kwietnia r. b. odbędzie się uroczyste poświęcenie sztandaru Stow. Warsz., w kościele katedralnym Ś-go Jana o godz. 10-ej rano.

Prosimy wszystkich naszych członków o łaskawe wzięcie udziału w tej uroczystości.

6. Sprawa nowelizacji ustawy antyalkoholowej oraz artykułu 78 ustawy spirytusowej, nie została jeszcze załatwiona, wskutek przerw w pracach sejmowych. O rezultatach nie omieszkamy zawiadomić.

7. W związku z ustalaniem obrotów w przedsiębiorstwach restauracyjnych, bufetach, piwiarniach, jadalniach i t. p., Izba Skarbowa powołuje na rzeczoznawców przedstawicieli wskazanych przez nasze Stow. Odtąd więc Izby Skarbowe, przy określaniu podatku obrotowego dla przedsiębiorstw, nie prowadzących ksiąg, będą zasięgać opinii przedstawicieli naszego stowarzyszenia.

8. Podajemy do wiadomości, że prezes i wiceprezes stow. przyjmują interesantów w lokalu stow. codziennie od 12 do 2 w południe.

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

W SPRAWIE KONCESJI MONOPOŁOWYCH.

Departament Akcyz i Monopoli rozesłał okólnik w sprawie koncesji, wydanych na czas dojścia do pełnoletności, wzgl. na czas wdowieństwa. Ministerstwo Skarbu wyjaśnia, że koncesje na sprzedaż napojów alkoholowych wydane na czas dojścia do pełnoletności, względnie na czas wdowieństwa, nie mogą być co do czasokresu ważności traktowane narówni z koncesjami, opiewającymi na czas nieograniczony. Koncesjonariusz bowiem, któremu nadano koncesję na czas małoletności względnie wdowieństwa, nie nabył więcej praw, aniżeli mu dokumentem koncesyjnym przyznano.

Z chwilą dojścia do pełnoletności koncesjonariusza względnie ponownego zamążpójścia koncesjonariuszki, wydane im uprawnienie (koncesja) traci swoją ważność.

O ile takie osoby po upływie czasokresu ważności koncesji ubiegają się o dalsze zezwolenie im na sprzedaż napojów alkoholowych, należy odnośne prośby traktować jako prośby o nowe koncesje i załatwić je w myśl obowiązujących przepisów.

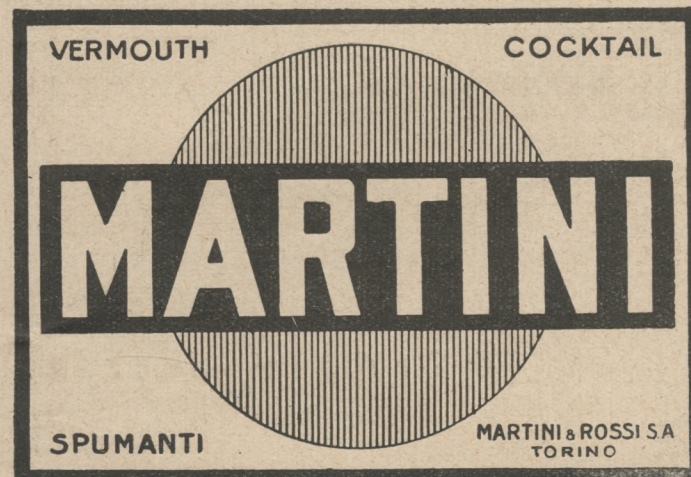
W innym okólniku Ministerstwo Skarbu wyjaśnia zgodnie z stanowiskiem Min. Spr. Wew., iż pozbawienie konc. na sprzedaż napojów alk. z tytułu ustawy antyalkoholowej art. 8 następuje nie tylko w razie dwukrotnego przekroczenia przepisów tej ustawy przez właściciela zakładu, lecz także w wypadku popełnienia przekroczeń przez jego zastępcę oraz, że w razie dwukrotnego przekroczenia przepisów omawianej ustawy przez służbę zakładu, utrata koncesji następuje tylko wtedy, gdy narówni ze służbą został ukarany właściciel zakładu względnie jego zarządca.

Nowelizacja ustawy antyalkoholowej i podatku obrotowego

Wobec zamknięcia sesji Sejmu w dniu 29 b. m. sprawa nowelizacji ustawy antyalkoholowej uległa znowu odroczeniu, jak również i sprawa nowelizacji podatku obrotowego.

Nowele te uległy zwłoce do następnej sesji na jesieni, lub w najlepszym razie do sesji nadzwyczajnej, która stoi pod znakiem zapytania.

Smutna tradycja zaczęła się wytwarzać dokoła tych tak doniosłych dla życia gospodarczego kwestji: zagadnienie nowelizacji ustawy antyalkoholowej oraz zapoczątkowanie reformy podatkowej spada stale z porządku dziennego dla względów politycznych!



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

Z PIŚMIENNICTWA

„Przemysł smażenia ryb“

Pod powyższym tytułem ukazała się broszura, napisana przez p. Br. Sotkowskiego i wydana z zasiłku Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni.

Jest to broszura propagandowa, mająca na celu oświecenie tej nowej, a nieznanej u nas dziedziny, mającej jednak przed sobą wielką przyszłość ze względu na posiadanie przez Polskę wybrzeża morskiego. Przemysł smażarniczy istnieje w Anglii, Niemczech i Francji i przyczynia się do zwiększenia liczby odbiorców na ryby morskie, dostarczając po nader niskiej cenie najszeršym warstwom ludności smażone ryby w postaci gotowych dań, a nawet kompletnych obiadów czy kolacji.

W Anglii np. smażarnie przerabiają rocznie 350 milionów klg. ryb, 670 milionów klg. kartofli, zużywając przytem 60 milionów klg. tłuszczów i dając zatrudnienie 180 tysiącom pracowników.

Ciekawa ta broszura podaje sposoby smażenia ryb, urządzenia pieców i kalkulacje handlowe; polecamy ją naszym czytelnikom, którzy mogą ją otrzymać wprost od autora, Kraków, Sienkiewicza 4, po nadesłaniu 1 zł. 15 gr. (cena wraz z przesyłką).

„Kuchnia Żydowska — Współczesne Ghetto“

Nowe dzieło Prof. Pomian-Pożerskiego.

Prof. Instytutu Pasteura w Paryżu, p. Pomian-Pożerski, o którego działalności pisarskiej w dziedzinie sztuki kulinarnej pisaliśmy w numerze 8-ym „Restauratora i Hotelarza Polskiego“ w ub. r., napisał książkę p. t. „Kuchnia żydowska — współczesne ghetto“ (La Cuisine juive - ghettos modernes par M. E. de Pomian, Albin Michel, editeur), o której obszernie, a pochlebnie omówienie zamieszcza organ kuchmistrzów paryskich „La Revue Culinaire“. Ta tak ciekawie napisana książka znowu rozsławia imię polskie zagranicą.

Zaznaczyć jeszcze należy, że w miesiącu lutym r. b. ambasador Polski w Paryżu, p. Chłapowski, wręczył w imieniu rządu polskiego złoty krzyż zasługi Prof. Pomian-Pożerskiemu, jako członkowi zarządu byłej szkoły Batignolskiej, ufundowanej przez wychodźców w r. 1831, która to szkoła została przejęta obecnie przez Polskie Ministerstwo Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego.

Tragiczna humorystyka podatkowa

W chwili kiedy Minister Skarbu cofnął przyobiecane wprowadzenie ulg podatkowych, kiedy życie handlowe na całym terenie państwa wije się w kurczach agonji, w takiej chwili warto zacytować parę przykładów postępowania władz egzekucyjno-skarbowych, od których opisów aż się roi w całej prasie.

Oto na przykład czytamy w „Tygodniku Handlowym“:

Dzień sobotni w zakładzie fryzjerskim p. X. przy ul. Marszałkowskiej. Ruch. Co chwilę zjawia się klient, który przed nadchodzącym światem pragnąłby doprowadzić do porządku zarost, lub czuprynę. Cemu jednak, mimo tak pomyślnej konjunktury, właściciel zakładu i personel mają ponure fizjognomje, czemu co chwila smętnym wzrokiem rzucają w stronę kasy?

Co to? Przy kasie policja! Czyżby ten przybytek spokojnej pracy rzemieślniczej stał się widownią jakiego mordu, grabieży? Czyżby może bolszewizm uwił sobie gniazdo w szufladzie z pieniędzmi? Co znaczy ten pan z miną kamiennego bożyszcza zasiadający w kasie, ten policjant stojący obok w pełnym uzbrojeniu? — Uspokój się czytelniku, to ani napad, ani konspiracja, to.... urząd podatkowy ściągą swoje należności, przy kasie zasiadł sekwestrator. A że straci na tem firma, gdyż wielu klientów niechętnie goli się pod okiem „siły zbrojnej“, że dzień pracy pójdzie całkowicie na rzecz urzędu, cóż to może kogo obchodzić. W Wilnie zastrzelił się znany kupiec pod naciśnięciem śruby podatkowej, zwarjowało dziesiątki, zbankrutowało tysiące — wszystko to nic! Podatek musi być ściągnięty choćby po trupach! Starzy mówią, że dawniej takich rzeczy nigdy nie bywało, rzemieślnik pracował, płacił podatki, czasem nawet dorabiał się, i ani policji nie widział przy kasie, ani potrzebował wieszać się z rozpacz.

Albo drugi kwiatuś (z „Kurjera Warszawskiego“):

Aptekarz Jan Smoła z powiatu lublinieckiego, na podstawie rozporządzenia b. ministra spraw wewnętrznych, otrzymał z powiatu nakaz o wymalowanie płotu swej posiadłości dla nadania mu bardziej estetycznego wyglądu. Tenże aptekarz otrzymał niedawno nakaz zapłacenia dodatkowego podatku „od przyrostu własności“. Kiedy zainterpelował urząd skarbowy, kiedy i gdzie własność jego była powiększona, odpowiedziano mu, że świeżo wymalowany płot jest także przyrostem własności, i musiał zapłacić.

Zaprawdę, w osobliwych czasach żyjemy!

RĘKOJMIĄ POWODZENIA - CZYSTE POWIETRZE,

otrzymane przez patentowane środki „BRIXOL“, odkażające i dezynfekujące ubikacje oraz odświeżające powietrze w salach.

„BRIXOL“, Warszawa, Marszałkowska 140. Tel. 344-13.

PROSPEKTY NA ŻĄDANIE.

„PODATEK OD SIEDZENIA“ W WYDZIALE ODWOŁAWCZYM.

W N-rze styczniowym donosiliśmy o sprawie, wytoczonej przez magistrat warszawski zarządowi „Gastronomji“ przed sądem grodzkim 10-go okręgu wobec odmowy zapłacenia przez „Gastronomję“ kary, nałożonej przez magistrat za uchylanie się kelnerów od ściągania słynnego „podatku od siedzenia“.

Sąd grodzki zatwierdził wniosek magistratu, wychodząc z założenia, że skoro w „Gastronomji“ przygrywa muzyka, to obowiązana ona jest ściągać od gości podatek „od rozrywki“.

Od wyroku tego obrońca „Gastronomji“ mec. J. Rosenberg zaapelował do wydziału odwoławczego.

W dniu 29 b. m. IX wydział odwoławczy karny pod przewodn. sędziego Borowskiego uchylił żądanie magistratu, orzekając, że odmowa ze strony restauratora inkasowania podatku „od siedzenia“ nie jest żadnym przestępstwem i przeto nie może być przez magistrat karana.

Rzecznik magistratu adw. Sonenberg założył kasację, wobec czego podatek ten będzie przedmiotem rozważania Sądu Najwyższego, w którym mec. Rosenberg będzie się domagał zbadania legalności samego podatku.

Mamy nadzieję, że orzeczenie Sądu Najwyższego położy nareszcie kres lekceważeniu opinii publicznej, która dawno już osądziła w należyty sposób ten bezsensowny i nieznany w całym świecie w swej formie podatek, i uwolni restauratorów od bezprzykładnego teroru pp. Kalitowicza i Winklera.

„Gastronomji“ należy się wdzięczność ze strony kolegów za to, że postarała się doprowadzić do końca spór z magistratem i że w razie pomyślnego dla restauratorów — w co nie wątpimy — orzeczenia Sądu Najw., podatek ten siłą faktu zniknie z powierzchni.

ZEZNANIA O DOCHODZIE.

Przypominamy, że 1 maja r. b. upływa termin składania zeznań o dochodzie na rok podatkowy 1930 dla osób fizycznych i prawnych, obowiązanych w myśl art. 50 ustawy do składania zeznań. W zastępstwie osób fizycznych, które co do swego majątku pozostają pod władzą rodzicielską, pod opieką lub kuratelą, oraz w zastępstwie osób prawnych składają zeznania osoby, powołane do ich zastępowania. Przed 1 maja należy uiścić podatek w wysokości połowy tej sumy, która przypada wedle skali art. 23 ustawy od wykazanego w zeznaniu dochodu. Ci, którzy zeznania nie złożą, obowiązani są przed 1 maja r. b. uiścić połowę podatku, wymierzonego za poprzedni rok podatkowy. Niezapłacone w wyżej podanym terminie zaliczki będą podlegały ściąganiu przymusowemu.

INTERWENCJA W SPRAWIE SEKWESTRÓW I EGZEKUCJI.

Stosownie do uchwał, powziętych na ostatnim Zjeździe Naczelnej Rady Zrzeszeń Kupiectwa Polskiego podjęta została w Ministerstwie Skarbu specjalna interwencja przez dyr. Jakubowskiego i mec. Chrzczonowskiego w sprawie szeregu doraźnych ulg podatkowych, wymienionych w powołanych uchwałach, a w szczególności: 1) zwolnienia tempa egzekucyj i złagodzenia ich formy, 2) gruntownej rewizji procesu licytacyjnego oraz 3) faktycznego wprowadzenia w życie i ścisłego stosowania przepisów instrukcji Min. Skarbu o przymusowym ściąganiu państwowych podatków i opłat.

Ministerstwo Skarbu zainteresowało się przedstawionymi uwagami i życzliwie odniosło się do zgłoszonych wniosków.

PROPAGANDA SPOŻYCIA RYB.

Ministerstwo Rolnictwa w Belgji bada sprawę wzmożenia spożycia ryb w kraju. W tym celu Ministerstwo zwołało specjalną konferencję, w której uczestniczyli przedstawiciele sfer rybackich, kupcy i kuchmistrze. Uczestnicy konferencji zwrócili się do rządu z zaleceniem, aby nim rozpocznie propagandę za spożyciem ryb w Belgji, zechciał spowodować napływ ryb na rynek krajowy w takiej ilości, aby spadły ich ceny.

DZIAŁ ROZRYWEK

ROZWIĄZANIE REBUSU Nr. 1.

„Centrala Stowarzyszeń Restauratorów i Hotelarzy“.

Prawidłowe rozwiązanie nadesłali:

1) Berger I. — Kraków, 2) Groszwirtówna S. — Warszawa, 3) Kaleta P. — Szczekociny, 4) Łaszewska M. — Warszawa, 5) Meldnerówna E. — Łódź, 6) Parzuchowski J. — Pułtusk, 7) Sroka W. — Sosnowiec, 8) Stradecki S. — Warszawa, 9) Wnuk — Zakopane, 10) Wójcik J. — Warszawa, 11) Wiktorska J. — Łódź, 12) Wróblewski W. — Warszawa, 13) Zalas K. — Warszawa.

Nagroda w postaci butelki likieru Mikolascha, przypadła przez losowanie p. Walentemu Sroka, w Sosnowcu, ul. Sienkiewicza 1a.

ROZWIĄZANIE LOGOGRYFU Nr. 2.

„Balcer Plata“.

Prawidłowe rozwiązanie nadesłali:

1) Berger I. — Kraków, 2) Groszwirtówna S. — Warszawa, 3) Kaleta P. — Szczekociny, 4) Łaszewska M. — Warszawa, 5) Meldnerówna E. — Łódź, 6) Parzuchowski J. — Pułtusk, 7) Sroka W. — Sosnowiec, 8) Stradecki S. — Warszawa, 9) Wnuk W. — Zakopane, 10) Wiktorska J. — Łódź, 11) Wróblewski W. — Warszawa, 12) Zalas K. — Warszawa.

Nagroda w postaci rocznej bezpłatnej prenumeraty naszego pisma przypadła w drodze losowania p. Marji Łaszewskiej, Warszawa — Olesińska 7.

K r z y ż ó w k a

1			2	3		4	5		6
			7			8			
			9		10	11			
12	13	14		15				16	17
18			19		20			21	
		22		23		24			
		25				26			
27	28				29	30		31	32
34				35			36		37
			38				39		
			40				41		
42							43		

ZNACZENIE WYRAZÓW.

POZIOME.

1. Rodzaj worka. 4. Kolor. 7. Miara gruntu. 8. Przyimek. 9. Spadające wały śnieżne. 12. Produkt

spożywczy. 15. Ptak domowy. 16. Bożek leśny. 18. Bóg grecki. 20. Zaimek. 21. Naczynie. 22. Wąż. 24. Opłata graniczna. 25. Owad. 26. Postać biblijna (wspak). 27. Roślina. 29. Litera grecka. 31. Schowek na papiery. 34. Imię żeńskie zdrobniałe. 35. Rokosz. 37. Inaczej kogut. 38. Izba. 40. Wykrzyknik. 41. Przyimek (wspak). 42. Przyrząd sportowy. 43. Nadzienie.

PIONOWE.

1. Opłata ustalona. 2. Zabawa taneczna. 3. Trunek. 4. żona Zygmunta Starego. 5. Utwór poetycki. 6. Część koła samochodowego. 10. Krewny. 11. Imię żeńskie zdrobniałe. 13. Spółgłoska. 14. Praca. 16. Figura szachowa. 17. Karta. 19. Woda w postaci kropelek. 21. Narzędzie. 23. Rzeka na Łotwie. 24. Spółgłoska. 27. Ryba. 28. Mieszkanie pszczoł. 29. Trunek. 30. Zaimek. 32. Przyimek. 33. Owoc. 35. Rodzaj obuwia. 36. Wypadek, los. 38. Zwierzę domowe. 39. Imię cygańskie.

Wizytówka

Heraklusz Terap-Lorastiroto

Odczytać w tej wizytówce tytuł znanego czasopisma.

Za dobre rozwiązanie krzyżówki przeznaczają redakcja jedną nagrodę w postaci butelki likieru znanej fabryki Mikolasch — Lwów, za dobre rozwiązanie wizytówki — bezpłatną półroczną prenumeratę naszego pisma.

U W A G A.

Zwracamy uwagę naszych czytelników, że rozwiązania, nadsyłane bez załączenia kuponów nie będą brane pod uwagę przy losowaniu. — Prosimy na kuponach nie wystawiać żadnych cyfr, gdyż miejsce przy „N-r.” przeznaczone jest do numeracji nadsyłanych kuponów według kolejności do losowania.

KUPON Nr.

na rozwiązanie krzyżówki, zamieszczonej w n-rze za marzec 1930 r. „Rest. i Hotel. Polskiego”.

KUPON Nr.

na rozwiązanie wizytówki, zamieszczonej w n-rze za marzec 1930 r. „Rest. i Hotel. Polskiego”.

Dokąd pójść w Warszawie?

Teatr NARODOWY codziennie o 8 w.	„DOM ZAWIEDZIONYCH SERC” Bernarda Shaw’a z Solską, Solskim i Różyckim W każdą niedzielę o 3.30 po poł. „BAŁ W OBŁOKACH” Stanisława Miłaszewskiego.
Teatr L E T N I codziennie o 8 w.	„MAMAN DO WZIĘCIA” z Ćwiklińską, Fertnerem i Węgrzynem. W każdą niedzielę o 4 po poł. „MAŻ NASZEJ PANIENKI” z Leszczyńską i Kurnakowiczem.
Teatr N O W Y codziennie o 8 w.	„KOCHANKOWIE Z WERONY” Jarosława Iwaszkiewicza z Smosarską i Warneckim.
Teatr P O L S K I codziennie o 8 w.	„DOM KOBIEC”
Teatr M A Ł Y codziennie o 8 w.	„NIEDOBRANY ZWIĄZEK” Bernarda Shaw’a.
Teatr ATENEUM codziennie o 8 w.	„TURANDOT” wesola groteska.
OPERETKA WARSZAWSKA codz. o 7.30 i 9.30	„MEŻOWIE NA URLOPIE” Oper. w 3 akt. J. Gilberta z Xenią Grey, Bańkowską, Sobotówną, Śliwińskim i Redo.
Teatr rewji QUI-PRO-QUO codz. o 7.30 i 9.30	„MAJ ZA PASEM” z Pogorzelską, Jarosym, Dymszą, Ławińskim, Minowiczem i Tomem.
Teatr rewji MORSKIE OKO codz. o 7.30 i 10	„UŚMIECH WARSZAWY”
Teatr rewja WESOŁY WIECZÓR codz. o 7.10 i 9.20	„Pod MESSALKĄ”
SPLENDID Kino - dźwiękowe	„ŚPIEWAK JAZZBANDU” z Al Jolsonem.
ŚWIATOWID Kino - dźwiękowe codziennie	„MAŁŻEŃSTWO NA ZŁOŚĆ” z Buster-Keaton.
„PAN” Kino - dźwiękowe	„WŁADCZYNI MIŁOŚCI” z Gretą Garbo.
„ATLANTIC” Kino dźwiękowe	„RYCERZE MIŁOSTEK” z Lili Damitą
POŁA NEGRI PALACE Kino dźwiękowe	„POKUSY EUROPY”
„CASINO” Kino dźwiękowe	„MORALNOŚĆ P. DULSKIEJ”

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



ORANGE
MONASTIQUE
CURAÇAO BLANC

Kantorowicz

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

PIERWSZA KRAJOWA
WYTWÓRNIĄ CHŁODNI MECHANICZNYCH

Ignacy TATULA,

WARSZAWA

Młynarska 44, telefon 133-25

BUDUJE OBECNIE URZĄDZENIA CHŁODNICZE
DLA RESTAURACJI, KAWIARNI i BARU

„GASTRONOMJA” w WARSZAWIE

Od 80 lat istniejący
w całej Polsce znany

BROWAR OKOCIMSKI

p o l e c a

swoje znane z dobroci piwa

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

MARCOWE

PORTER

EKSPORTOWE

ARCYKSIĄŻĘCY BROWAR W ŻYWCU



Rok założenia 1856



POLECA SVOJE WYROBY:

„ZDRÓJ ŻYWIECKI” — „MARCOWE”

SPECJALNOŚĆ:

„PORTER”

„ALE”

Głównejsze Reprezentacje: M. Lorenc, Warszawa—Krochmalna 85, Arcyksiążęcy Browar w Żywcu, Reprezentacja Poznań—Marszałka Focha 31; 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.