

RESTAURATOR HOTELARZ POLSKI



**CZASOPISMO POŚWIĘCONE
SPRAWOM ZAWODU RESTAURACYJNEGO I HOTELARSKIEGO**



LIKIERY:

TALISMAN-DERBY-CRISTAL
MENTHE-GLACIALE

WÓDKI:

ŻYTANIA-PRABABKA-STARKA.

ŚLIWOWICA-KONIAK

MIKOŁASCH LWÓW

Rok siódmy
Numer szósty

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

WARSZAWA 1930
Czerwiec

CENA NINIEJSZEGO EGZEMPLARZA 1 zł. 50 gr.

HABERBUSCH i SCHIELE Sp. Akc.

egzyst. od roku 1846
polecają swe znakomite

PIWA: jasne, ciemne - dubeltowe i słodowe

PORTER

WÓDKI

LEMONIADĘ żórawinową,

WODE kryniczną.

ZWRACAMY UWAGĘ

NA SPECJAŁY **BACZEWSKIEGO**

PRAWDZIWA ŻYTNIĄ

ŻYTNIE WINO STOŁOWE

STARA NALEWKA WIŚNIOWA

BERNARDINE IMPERIALE

i SOUVERAIN

WSZĘDZIE DO NABYCIA

Browar Książęcy

Browar Obywatelski



Tychy

GÓRNY ŚLĄSK

wytwarzają tylko pierwszorządne piwa
jakościowe:

TYSKO-PILZEŃSKIE

(jasne)

EKSPORTOWE-DUBELTOWE (ciemne) PORTER

Żądajcie wszędzie i wyraźnie **TYSKIE PIWA**

*Czy pijeś „Cherry Brandy”?
„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

Dalsza prolongata koncesji

Uzyskanie nowej prolongaty do końca r. b. poprzedzone było akcją prezydium Centrali, polegającą na złożeniu memorjału, odpis którego poniżej podajemy, oraz osobistej interwencji prezesa Borzyna u p. dyr. depart. akcyz i monopolu. Zamieszczamy odpis okólnika Min. Skarbu Nr. 4692/Konc./30 w sprawie prolongaty; okólnik ten, jak i poprzednie tego rodzaju, zawiera normalne zastrzeżenia, stosowane z półroczu na półroczu.

Memorjał.

W dniu 1 lipca r. b. upływa termin prolongacyjny dla tych koncesjonariuszy, którym zostały z różnych powodów wymówione koncesje.

Koncesjonariuszy takich jest tysiąc kilkuset. Gdyby więc w terminie tym odebrano im koncesje, to zmuszeni by byli zlikwidować swoje przedsiębiorstwa oraz zwolnić z pracy kilkanaście tysięcy pracowników, którzy pomnożyliby szeregi bezrobotnych.

Wynajęcie inwalidzkich koncesji na miejsce odebranych jest również niemożliwe, gdyż przy dzisiejszym zastoju żadne przedsiębiorstwo nie jest w możności podjąć nowym ciężarom.

Już w ubiegłym półroczu z rozporządzenia J. W. Pana Ministra, prawdopodobnie z powodów wyżej wskazanych, koncesje te zostały prolongowane, mamy więc nadzieję, że J. W. Pan Minister i na dalsze półroczu nakaże prolongatę, gdyż warunki ekonomiczne nie tylko nie uległy spodziewanej poprawie, ale znacznie się pogorszyły.

Mając nadzieję, że prośba nasza zostanie uwzględniona, pozostajemy

Z poważaniem

Prezes: (—) B. Borzym

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

OKÓLNIA MIN. SKARBU

MINISTERSTWO SKARBU

L. Dz. 4692/Konc./30.

W sprawie prolongaty cofniętych koncesji na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych.

Do

Wszystkich Izb Skarbowych.

W związku z upływającym dniami 30 czerwca r. b. terminem prolongat likwidacyjnych cofniętych kon-

cesji na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych, Ministerstwo Skarbu poleca Izbie Skarbowej nie udzielić dalszej prolongaty likwidacyjnej tym detalicznym sprzedawcom napojów alkoholowych, którym Władze Skarbowe prawomocnie cofnęły, względnie odmówiły koncesji skarbowych:

- 1) na żądanie władz administracji ogólnej,
- 2) za przekroczenia skarbowe,
- 3) za wydzierżawianie koncesji,
- 4) z powodu zajmowania posad rządowych, względnie w instytucjach rządowych lub samorządowych, stałego przebywania poza granicami państwa oraz skazania przez sądy, za przestępstwa z chęci zysku pochodzące, na karę pozbawienia wolności ponad 3 miesiące lub za zbrodnię pospolitą, wreszcie —
- 5) opróżnionej po zmarłym członku rodziny.

Co do pozostałych detalicznych sprzedawców napojów alkoholowych, którym termin likwidacji ich przedsiębiorstwa upływa z dniem 30 czerwca r. b., upoważnia się Izbę Skarbową do udzielania dalszej prolongaty likwidacyjnej do dnia 31 grudnia 1930 roku, o ile właściwy wojewoda nie podniesie w poszczególnych wypadkach sprzeciwu.

Zarazem upoważnia Ministerstwo Skarbu p. Prezesa Izby Skarbowej do udzielenia w wyjątkowych, na szczególne uwzględnienie zasługujących wypadkach, tym detalicznym sprzedawcom, których przedsiębiorstwa, po myśli punktu 5-go niniejszego zarządzenia, miałyby ulec likwidacji z końcem b. m., dalszej prolongaty terminu likwidacyjnego do końca grudnia r. b., o ile stwierdzone będzie, że wymienieni sprzedawcy nie posiadają innego warsztatu pracy, względnie źródła utrzymania, a korzystając z prolongat terminu likwidacyjnego na mocy poprzednich zarządzeń Ministerstwa Skarbu, nie dopuścili się nadużyć na szkodę Skarbu Państwa.

DOROCZNY ZJAZD OKRĘGU POMORSKIEGO

Doroczny zjazd delegatów związku restauratorów okręgu pomorskiego odbył się w tym roku w Gniewie n./W. w dniu 8 maja i został bardzo licznie obesłany przez delegatów towarzystw z całego Pomorza w liczbie około 150 osób.

Ponadto zjazd zaszczylili swoją obecnością przedstawiciele miejscowych władz administracyjnych i skarbowych, duchowieństwa, samorządu gospodarczego, prasy i t. d.

Obrady zjazdowe poprzedziła Msza św. w kościele parafjalnym, poczem o godz. 11-tej nastąpiło otwarcie obrad plenarnych.

Otworzył zjazd, jako gospodarz, prezes miejscowego towarzystwa restauratorów p. Nowacki, poczem zagałę obrady dłuższem przemówieniem prezes związku okręgowego p. L. Penkalla z Torunia. Mówca powitał serdecznie obecnych na zjeździe przedstawicieli władz, duchowieństwa, samorządu gospodarczego, prasy oraz delegatów, wyrażając im podziękowanie za liczny ich udział.

Następnie w przemówieniach powitalnych pierwszy zabrał głos starosta gniewski p. Weiss, wskazując na trudności gospodarcze, z którymi walczy Polska, a specjalnie Pomorze, co pociąga za sobą konieczność wytrwałej i zgodnej pracy czynników społecznych i urzędowych nad przezwyciężeniem panującego kryzysu. Drugi mówca, dyr. Izby Przem.-Handl. z Grudziądza p. Ciesielski, podkreślił celowość i skuteczność działalności związku na terenie zawodowym i bliski jego kontakt z Izbą, która ze swej strony nie zaniedbuje żadnej sposobności, aby słuszne postulaty restauratorstwa należycie poprzeć w sferach rządowych.

Jako trzeci mówca przemawiał przedstawiciel pisma „Dzień Pomorski“ umyślnie wydelegowany na zjazd z Torunia, red. Nowakowski, który wskazał na doniosły proces, dokonywujący się w społeczeństwie, wyrazem którego jest tworzenie się jednolitego frontu narodowo-gospodarczego, łączącego pod wspólnym sztandarem zdrowej myśli państwowej, zorganizowane sfery gospodarcze.

Na zakończenie złożył jeszcze krótkie życzenia miejscowy reprezentant władz skarbowych.

W dalszym ciągu dokonano wyboru marszałka zjazdu, na którego jednomyślnie powołano p. Kaletę z Chojnic, a na sekretarza wybrano p. Guzińskiego z Wejherowa.

Z kolei przystąpiono do wyczerpania spraw objętych porządkiem dziennym. W części organizacyjnej pierwszy zdawał sprawozdanie sekretarz związku p. Wojdak. W rzeczowych słowach mówca przedstawił zarys pracy zarządu i biura w roku ubiegłym, przytaczając szereg cyfr i danych, dotyczących zabiegów związku w zakresie spraw zawodowych i organizacyjnych. Sprawozdanie to dało doskonały obraz ruchliwości organizacji i sprężystego funkcjonowania sekretariatu.

Następnie skarbnik związku, p. A. Gośliński zdał sprawozdanie ze stanu finansowego związku. Mówca przedstawił w ogólnych zarysach sytuację zawodu na tle przeżywanego przesilenia ekonomicznego, wskazując na doniosłość istnienia w takich warunkach własnej, wielkiej i sprawnie działającej organizacji. Aby jednak sprawność tę osiągnąć i rozwinąć, trzeba dać organizacji środki materialne. Dlatego też mówca apeluje do zebranych o jak najsumienniejsze wypełnianie

swych obowiązków organizacyjnych i punktualne płaconie składek.

Ubiegły rok obrachunkowy zamknął się kwotą 13.910,70 zł. pozatem pozostały jednak pewne zaległości, które należy jaknajrychlej wyrównać. Jako na znaczny postęp w pracy związku, mówca wskazuje na fakt zorganizowania własnego biura, załatwiającego szybko i sprężyście wszelkie sprawy członków, co dla ogółu posiada wielkie znaczenie. Przemówienie swe skończył p. Gośliński prośbą o przyjęcie do wiadomości zatwierdzenie przedłożonego sprawozdania.

Działalność całego związku w ciągu ub. roku, jak również zarys prac na przyszłość przedstawił prezes związku, p. Leon Penkalla. Mówca przedstawił sytuację zawodu naszego na Pomorzu, jego znaczenie i rolę gospodarczą, społeczną i kulturalną, wskazał na kolizje, jakie zachodzą na tle niezrozumienia tej roli przez czynniki urzędowe i społeczne, podkreślił jednak przychylną wladz dla zawodu na terenie Pomorza, co daje możliwość zgodnej i owocnej współpracy.

Z ważniejszych zagadnień chwili obecnej, p. Prezes wymienia sprawę redukcji koncesji, która dzięki wysiłkom organizacji straciła na ostrości. Obecnie mamy w Polsce ogółem 21.300 koncesjonariuszy, z których ma być jeszcze 1.300 zredukowanych, tak że ilość stała ma wynosić 20.000. Redukcja wspomnianych 1.300 koncesji ma być przeprowadzona oględnie, aby nie narazić zawodu na dotkliwe wstrząsy. Związek walczy przytem o zmianę art. 78 ustawy spirytusowej, w myśl którego cofnięcie koncesji może nastąpić bez wypowiedzenia.

Dalej kardynalną sprawą jest zwalczanie pokątnego wyszynku, niestety bardzo u nas rozpowszechnionego.

Mówca poruszył szczegółowo sprawę kredytu na wyroby monop. spirytus., forma którego jest bardzo uciążliwa i niedogodna i powinna ulec zmianie, dalej kwestję większego rabatu na wyroby P. M. Tyton., zróżniczkowania świadectw przemysłowych, podniesionych ostatnio niewspółmiernie cen węgliku, wcześniejszego wydawania okólników, skupu butelek itp. W końcu prezes Penkalla podniósł obywatelski charakter restauratorstwa pomorskiego i apeluje do obecnych przedstawicieli władz, by zechcieli wziąć pod życzliwą rozwaę zgłoszone postulaty.

Po krótkiej dyskusji nad sprawozdaniami, w której zabierali głos m. in. wiceprezes związku p. Kellas z Grudziądza i po referacie członka komisji rewizyjnej p. Ringa, który stwierdził wzorowy stan ksiąg kasowych, zebrani jednomyślnie uchwalili tak skarbnikowi, jak i całemu zarządowi absolutorjum, wyrażając jednocześnie wdzięczność za dokonaną pracę przez gremjalne powstanie z miejsc. Następnie uchwalono rezolucje, treść których podamy poniżej. Uchwalono również na wniosek skarbnika p. Goślińskiego preliminarz budżetowy na rok przyszły.

Przystąpiono do wyborów zarządu. Jednogłośnie i wśród ogólnego aplauzu, na prezesa został wybrany ponownie p. L. Penkalla, tak samo na wiceprezesa p. Kellas, na skarbnika p. Gośliński i na sekretarza p. Wojdak. Na członków zarządu wybrano ponownie pp. Falkowskiego ze Starogardu, i Górnicy z Brodnicy, a jako nowych — pp. Kasztelan z Chelmina i Landowskiego z Wejherowa.

Przy wnioskach zarządu zabiera głos p. Gośliński w sprawie zarządzonego w ostatnich dniach dodatkowego opodatkowania zapasów wódczanych w restauracjach. Mówca krytykuje ostro to zarządzenie, jako stwarzające niepewność własności i karzące niejako właścicieli lokali za racjonalną gospodarkę, wyrazem której jest właśnie gromadzenie obfitych i różnorodnych zapasów. W konkluzji mówca proponuje wysłać z ramienia zjazdu telegram do p. Ministra skarbu protestujący przeciwko temu zarządzeniu, co zebrani jednomyślnie akceptują (Jak wiadomo, sprawa ta została załatwiona pomyślnie okólnikiem Min. Sk. z 10.V. P r z y p. r e d.).

W wolnych wnioskach przemawiali pp. viceprezes Kellas, Zastępowski ze Starogardu, Cieślewicz z Gniewa, Smętek z Brodnicy, Trojanowski z Brodnicy, Walowski ze Starogardu i inni. Zbiorowych wyjaśnień i odpowiedzi udzielił p. prezes Penkalla. Wreszcie po 4-godzinnych obradach p. marszałek Kaleta zamknął obrady zjazdu, dziękując wszystkim za rzeczowe uczestnictwo.

O godz. 15-tej odbył się w hotelu Centralnym wspólny obiad, podczas którego wzniesiono szereg toastów na cześć rządu i władz, na pomyślność związku i jego prezesa, na cześć prasy i wiele innych. Toastowali pp. prezes Penkalla, starosta Weiss, viceprezes Kellas, Cieśniewski z Opalenia, viceburmistrz Piasecki, dyr. Browaru Chełmińskiego Krzyżaniak, red. Nowakowski z Bydgoszczy i t. d.

Zjazd wysłał depeze z wyrazami czci i hołdu do p. Prezydenta Rzeczypospolitej, do p. Marszałka Piłsudskiego i do p. wojewody pomorskiego Lamota.

REZOLUCJE ZJAZDU.

Zebrani na zjeździe delegatów związku restauratorów, hotelistów i właśc. kawiarni okręgu Pomorskiego, domagamy się:

1) zniesienia opłat za świadectwa przemysłowe, a pobierania tylko podatku obrotowego, a do czasu prze-

prowadzenia tegoż, większego zróżniczkowania kategorii świadectw przemysłowych;

2) obniżenia podatku obrotowego do 1% od obrotu;

3) ustalenia średniej zyskowności dla restauracji nie prowadzących ksiąg handlowych najwyżej do 12% od obrotu;

4) zniesienia pobierania dopłat do patentów akcyzowych przez komuny;

5) uchylenia zakazu sprzedaży alkoholu w dniu targowe i jarmarki w miastach niepowiatowych w czasie poboru rekrutów.

Zakaz ten ograniczyć tylko do lokalu, w którym odbywa się pobór wzgl. do godzin, w których odbywa się pobór rekruta;

6) przyznania 20% rabatu od butelkowej sprzedaży wódek monopolowych;

7) przywrócenia 8% rabatu od domowej sprzedaży wyrobów tytoniowych i zezwolenie na sprzedaż tytoniu koncesjonariuszom sprzedaży domowej;

8) nieudzielenia osobom nieuprzywilejowanym patentów jednodniowych na sprzedaż napojów alkoholowych;

9) przedłużenia terminu likwidacyjnego dla tych koncesjonariuszy, którym polecono zlikwidować swe przedsiębiorstwa w dniu 30 czerwca 1930 r.;

10) poczynienia starań o obniżenie obecnych, wysokich cen za węgl. W przeciwnym razie, w celu obrony przed tak wysokimi cenami za węgl., należy wywrzeć presję, pod groźbą bojkotu, przez ewtl. zaprowadzenie pomp powietrznych, lub tanich aparatów do pędzenia piwa przez nacisk wody;

11) ustalenia 50% zysku netto przy podatku dochodowym od rabatów osiągniętych za sprzedaż wyrobów monopolowych;

12) zaliczenia przy podatku obrotowym do artykułów 1-ej potrzeby wszelkich potraw podawanych w zakładach restauracyjnych 2 i 3 kategorii;

13) zniesienia § 78 ust. spirytusowej, który daje prawo wypowiedzenia koncesji bez podania powodów.

RESTAURATOR A PODATKI

Zarówno przemysł jak i handel przeżywają obecnie stagnację. Coraz słabsza konsumpcja powoduje zmniejszenie obrotów i dochodów. Zgodnie z przesłankami gospodarczymi w okresie kryzysu winno Państwo stosować możliwe ulgi i to w dziedzinie podatkowej, aby ostatecznie przezwyciężyć piętrzące się trudności dla handlu i przemysłu.

Tymczasem dzieje się wszystko naopak, a szczególnie do potwornych rozmiarów dochodzi działanie śruby podatkowej w przemyśle restauracyjnym. I tak opłacamy podatki: obrotowy, dochodowy, patent akcyzowy, dopłatę komunalną do tegoż, świadectwo przemysłowe, podatek majątkowy i t. d. i t. d. zaś 70% szynkarzy, nie mając własnej koncesji, muszą płacić inwalidom, wdowom po inwalidach oraz uprzywilejowanym za koncesje rocznie 1.800 zł. i więcej oraz ponosić inne kolosalne wydatki. Niema ujednostajnienia podatkowego, a natomiast obciążenie podatkowe przechodzi wszelkie granice możliwości płatniczej.

Przedewszystkiem dochodzi do takiego absurdu, iż restaurator sprzedający artykuł monopolowy (wódki) a więc w gruncie rzeczy pobierający tylko niejaką procent komisowy za lokal i swoją pracę, musi na rzecz właściciela monopolu, t. j. Skarbu Państwa

stawa opłacać różne patenty, jak każdy inny kupiec, mogący samowolnie kalkulować ceny towarów.

Jednak najważniejszą rzeczą — to wymiar podatku obrotowego, będącego kulą u nogi całego przemysłu i handlu. Obliczenia obrotów przez komisje szacunkowe są wysoce niewłaściwe i niefachowe i dochodzą do potwornych rozmiarów, albowiem np. zalicza się do towarów sprzedanych w trzeciorzędnej restauracji olbrzymie ilości kanapek i ciastek oraz wódek na kieliszki, gdy tymczasem ma to miejsce tylko w restauracjach pierwszorzędnych oraz drugorzędnych. Według takich obliczeń wymierza się kilkakrotnie wyższy od rzeczywistego podatek obrotowy, rujnujący całą masę uboższych restauratorów, wegetujących z rodziną. Takie nadmierne i fałszywe obliczanie obrotu w przemyśle restauracyjno-szynkarskim wynika z tego, że w komisjach szacunkowych przeważnie niema rzeczoznawców z branży restauracyjnej, a wszystko załatwia się na podstawie biurokratycznych referatów ludzi, nie mających niejednokrotnie dostatecznego pojęcia o przemyśle lub handlu.

Rozpaczliwość tej sytuacji potęguje jeszcze i to, że jedna z największych pozycji dochodowych w budżecie państwowym, t. j. dochody monopolu spirytusowego, mające ratować chwiejącą się równowagę bud-

żetową, ulegają fluktuacjom zwykłym, co odbija się na konsumpcji, a więc i na dochodach. Mimo głębokiej sympatii, jaką darzą władze skarbowe narkotyki spirytusowy, starają się jednak uszczuplić stan posiadania restauratorów, czy to przez wygórowane obciążenia podatkowe czy też drogą szyszan administracyjnych.

Niema więc innej drogi dla uratowania przemysłu restauracyjnego, jak obrona swych postulatów, dotyczących tak dziedziny podatkowej, jak i niewłaściwych zarządzeń administracyjnych, gnębiących przemysł restauracyjno-szynkarski.

Walcząc wraz z całym przemysłem i handlem przeciw podatkowi obrotowemu, domagamy się w tej chwili od władz, aby zechciały uwzględnić w komisjach odwoławczych życzenia uboższych restauratorów, nie-

zdolnych do pokrycia kwot, wyznaczonych przez komisje szacunkowe, a niezgodnych z istotną cyfrą globalną obrotu towarowego (a mamy około 70% uboższych restaur.-szynkarzy!).

Domagamy się równocześnie zniesienia niebywanych obciążeń podatkowych oraz ujednostajnienia podatków, następnie obniżenia procentów od egzekucji, gdyż płacenie 5% od całej sumy za samo zjawienie się egzekutora i 18% zwłoki stanowi zbyt wysoki haracz na przemysł restauracyjny i tak upadający pod różnymi ciężarami. Należy bowiem pamiętać, iż nietylko przemysł i handel, ale i ludność wiejska, mają wspólny obowiązek utrzymywania Państwa, i równomierne obciążenia winny sprawiedliwie spadać na każdą warstwę społeczną.

Em. Rosenzweig.

WALNE ZGROMADZENIE KORPORACJI GOSPOD-NIO-RESTAURACYJNEJ I POKREWNYCH ZAWO-DÓW WE LWOWIE.

odbyło się w środę, dnia 18 czerwca r. b. w sali Instytutu Technologicznego, pod przewodnictwem Prezesa Maksymowicza. Po przyjęciu sprawozdania i zamknięcia rachunkowego za rok 1929 oraz uchwaleniu budżetu na rok 1930, na wniosek pp. Borowskiego i Aschkenazego, wyrażono wśród burzy oklasków Panu Prezesowi radcy Maksymowiczowi podziękowanie i uznanie za pracę dla dobra zawodu.

Dalej na wniosek p. Borowskiego, uchwalono założyć przy Korporacji Fundusz Zapomogowy imienia prezesa Kazimierza Maksymowicza dla zubożałych członków, wdów i sierot, i na ten cel złożono fundusz zaoszczędzony z budżetu Korporacji, jako wkładkę założycielską, w kwocie 2.300 złotych oraz postanowiono dodatkowo opodatkować członków na ten fundusz składką miesięczną po 50 groszy — zaś regulamin Funduszu przekazano do opracowania Zarządowi.

W końcu przystąpiono do wyborów uzupełniających: podstarszego, 13-tu członków Zarządu oraz 3-ch zastępców, a nadto Komisji Rewizyjnej. Na podstarszego wybrano p. Zygmunta Zehnguta, zaś na członków zarządu: pp. Aschkenazego Maurycego, Engelkreisa Maurycego, Fränkla Abrahama, Hartmanna Filipa, Kaufmanna Henryka, Kesslera Ryszarda, Kulnowskiego Stefana, Mayera Christjana, Musiałowicza Władysława, Schleckera Ozjasza, Spritza Seliga, Zielińskiego Tomasza i Zwolińską Józefę, a na zastępców: pp. Grünfelda Mendla, Kellnera Markusa i Paara Leopolda. Na członków Komisji Rewizyjnej wybrani zostali pp. Herrmann Wilhelm, Jabłoński Kazimierz i Tarnawski Adam.

Poczem, po wyczerpaniu porządku dziennego, przewodniczący r. Maksymowicz zamknął zgromadzenie.

KONKURSY KULINARNE WE FRANCJI.

Touring-Club Francji ustanowił coroczny konkurs dla kuchmistrzów francuskich.

Tegoroczny konkurs zaczyna się w dniu 1 lipca i potrwa do 16 września r. b.

Podczas trwania konkursu wszystkie zakłady, które zadeklarowały w nim swój udział, zobowiązane będą do podania gościowi o pewnej określonej porze — na śniadanie lub obiad — jakiejś potrawy w cenie łącznie z winem, możliwie krajowym. W menu powinna znajdować się zawsze jakaś potrawa miejscowa.

Za najlepsze wyniki przyznane będą nagrody, dochodzące do 18.000 franków.

BUFETY KOLEJOWE W NIEMCZECH.

Najwięcej bufetów kolejowych w Europie znajduje się na terenie Rzeszy Niemieckiej; ilość ich sięga 3000. Pierwszy bufet kolejowy niemiecki był utworzony w r. 1837 na stacji Althen, między Dreznem a Lipskiem.

Największy dziś bufet kolejowy znajduje się na dworcu w Lipsku, który podczas Targów obsługuje do 40.000 osób dziennie. Bufet ten sprzedaje tygodniowo 144.000 kanapek, 60.000 par parówek, 32.000 jajek, 1.800 kgl. masła i 2.500 kgl. ziemniaków i zużywa 2000 kgl. kawy. Bufety kolejowe niemieckie muszą dostarczać podróżnym napoje i pożywienie po cenach obowiązujących w mieście. Między innymi, zobowiązane są one do wydania dla niezamożnych pasażerów dań stałych, składających się z zupy i dania mięsnego za 1 mk. (2 zł. 14 gr.). Dworce w Berlinie, Dreźnie i Hamburgu prowadzą oddzielne kuchnie dla jaroszów, a także dworce w Anhalcie i Berlinie — również i specjalną djetetyczną.

W r. 1929 zyski bufetów kolejowych niemieckich wyniosły 15 milionów 600 tysięcy marek (33 milj. 384 tys. złotych)!

Nie mamy danych, ile wynoszą czynsze dzierżawne na kolejach niemieckich, ale wiemy, że obliczane są one na podstawie jedynie słusznej zasady — procentowo od obrotów na danej stacji.

Jeżeli porównamy sytuację restauratorów dworcowych w Niemczech z sytuacją takichże w Polsce, mimowoli uczucie zazdrości wzbudzić mogą w naszych kolegach polskich świetne rezultaty eksploatacji bufetów w Niemczech.

Tylko silna organizacja, oparta na wskazaniach ostatniego zjazdu w Warszawie 8.IV r. b., może się przyczynić do polepszenia doli polskiego restauratora dworcowego.

OFIARNOŚĆ HOTELARZY FRANCUSKICH.

W numerze kwietniowym naszego pisma donieśliśmy o hojnej ofiarności hotelarzy francuskich, którzy w ciągu kilku dni zebrali między sobą 111.240 franków dla powodzian francuskich.

W ciągu kilku następnych dni hotelarze francuscy potrafili zebrać na swych nieszczęśliwych ziomków jeszcze 149.208 franków, co czyni razem przeszło 360.000 franków. Powtarzamy: — piękny przykład ofiarności.

WYSTAWA KULINARNA W BERLINIE.

Od 18 do 26 października r. b. w Berlinie odbędzie się wystawa niemieckiej sztuki kulinarnej.

KARJERA W PRZEMYŚLE HOTELOWYM.

W piśmie zawodowym „Hotel“ znany węgierski przemysłowiec hotelowy z Budapesztu, p. Otto Marencich, między innymi, tak pisze o karierze w przemyśle hotelowym:

Artykuł mój poświęcam młodszej generacji i chciałbym aby rady moje okazały się dla niej pożyteczne. Piszę dla tych, którzy oby w tym ciężkim, ale interesującym zawodzie osiągnęli największe zaszczyty.

W nowoczesnych hotelach zawodowiec - hotelarz musi być jednocześnie dobrym handlowcem. Prócz tego musi to być człowiek dobrze wychowany od lat dzieciennych, bowiem nie wystarcza znać świat i języki. Kto chce w tym przemyśle zdobyć stanowisko, musi zawsze się uczyć; uczyć się nawet potem, kiedy osiągnie najwyższe stanowisko. Aby zdobywać powodzenie trzeba ciągle mieć w pamięci swój fach, zawsze być na miejscu, nie zapominać o pracy, być uprzejmym i mieć zamiłowanie do tej pracy. Jeżeli się niema do niej serca, na nic wszystko. Powodzenie w pracy osiąga się przez charakter i nieustanne dążenie do doskonałości. Talent nie daje jeszcze człowiekowi wszystkiego; trzeba ten talent rozwijać, ćwiczyć. Kto się obawia pracy, nigdy niezdolny będzie do samodzielnego prowadzenia przedsiębiorstwa.

Stanowisko zajmowane przez niefachowca, nieznającego się na rzeczy, przynosić będzie tylko stratę danemu zakładowi. Powinno się dbać, aby wygląd nasz był imponujący, abyśmy byli dobrze wychowani, pełni szacunku dla gości i troski o personel. Tylko osoba ciesząca się zaufaniem, zdolna będzie każdy interes doprowadzić do najwyższych wyznów rozwoju, dzięki swemu wyszkoleniu zawodowemu, dzięki utrzymaniu porządku i energii.

Jeżeli wpadnie nam do głowy jakaś ciekawa idea, która mogłaby przynieść korzyść naszemu interesowi, rozważmy ją dobrze i bezwzględnie wprowadźmy w czyn, który będzie jeszcze jednym krokiem na drodze postępu.

Słowa p. Marencicha mogą się stosować nie tylko do młodej generacji, wstępującej dopiero na drogę kariery życiowej, lecz każdy zawodowiec w branży hotelowej powinien o tych mądrych radach pamiętać w każdej chwili.

BUDOWA „AUTO - HOTELU“ W CZECHOSŁOWACJI.

W Pradze na Porcu ma być wkrótce wybudowany „Auto-Hotel“ na 200 wozów, wraz z warsztatami.

Hotel ten znajdować się będzie w podziemiach głębokości 3 pięt.

Koszty budowy tego hotelu wyniosą do 20 milionów koron.

CIEKAWA ANKIETA HOTELOWA.

Jeden z hoteli w Bostonie rozesłał wszystkim gościom hotelowym kwestionariusz z szeregiem pytań, na które odpowiedzi miałyby mu dać obraz pracy w tym hotelu.

I cóż się okazało z tych odpowiedzi? Przedewszystkiem 48% gości odpowiedziało, że do hotelu tego skierowali ich znajomi, którzy przedtem tu gościli. Ten odsetek świadczy, jak ważną jest reklama osobista. Dalej 38% gości odpowiedziało, że do hotelu ściągnęła ich reklama, co dowodzi, że reklama popłaca.

Pytania, jakie postawił gościom zarząd owego hotelu, były następujące:

- 1) Czy gościł już WPan(i) w tym hotelu?
- 2) Czy był WPan(i) z nas zadowolony(a)?
- 3) Czy polecili WPanu(i) nas nasi dawni klienci?
- 4) A może WPana(ią) skierował inny hotel?
- 5) A może przybył WPan(i) po przeczytaniu plakatu, lub ogłoszenia?
- 6) Jeżeli tak, to z którego plakatu, a jeżeli ogłoszenia, to z jakiego pisma?
- 7) Jeżeli to wszystko WPana(ią) do nas nie spowodowało, to czemu mamy zawdzięczać gościnę u nas?

Poza odpowiedziami, goście kreślili swe uwagi. I tak jeden z nich pisał: „Portjer przyjął nadzwyczaj uprzejmie“, albo: „Uczyniliście wszystko, abym się czuł, jak u siebie w domu“, lub: „Nic mi nie brakowało!...“

Dobrze byłoby, aby i u nas w ten sposób poczęto badać sprawność własnego hotelu.

FASZYSTOWSKA ORGANIZACJA HOTELARSKA.

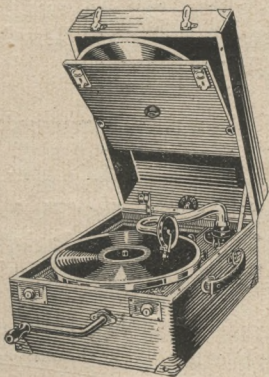
„Federazione Nazionale Fascista Alberghi e Turismo“, czyli Narodowa Federacja Faszystowska Hotelarstwa i Turystyki, ogłosiła sprawozdanie z pierwszego roku swej działalności.

Federacja ta powstała w r. 1928 z chwilą ogłoszenia nowego ustawodawstwa korporacyjnego w Italii. Obecnie liczy ona w swym składzie, w 92 sekcjach lokalnych 5.020 hotelarzy i 271 agencji turystycznych.

W ciągu swej pierwszorocznej działalności federacja zdołała uregulować sprawę klasyfikacji hoteli, wyjednała zniżkę opłat telefonicznych w hotelach, ułatwiła restauracjom hotelowym sprzedaż alkoholu, opracowała tekst umowy zbiorowej z pracownikami, dokonała podziału na kategorie personelu hotelowego i restauracyjnego, wreszcie po za szeregiem innych poczynąń, zniosła napiwki.

Niemniejszą aktywność okazała Federacja w sprawach propagandy turystyki.

Na czele Federacji stoi obecnie, jako jej przewodniczący p. C. Pichetti.



100% POWODZENIA 100%

MUZYKI MECHANICZNEJ ZALEŻNE JEST OD PŁYT.

Najodpowiedniejsze płyty w wielkim wyborze poleca firma

B. RUDZKI Rok założenia 1906

WARSZAWA, MARSZAŁKOWSKA 146 i 87.

Stustronicowy spis płyt wysyłamy za nadesłaniem 1 złotego znaczkiem.

A jednak kroczymy naprzód!

Narzekać na ciężkie czasy i brak gotówki stało się tak powszechnym, że dzisiaj prawdziwe zdumienie wywołuje — na stereotypowe zapytanie: „co słychać?” — odpowiedź: „chwała Bogu, narzekać nie można!”.

Odpowiedź taka spotyka się albo z pogardliwym sceptycyzmem albo z nieokreślonym grymasem na twarzy, mogącym tak dobrze oznaczać: „to jakiś wyjątkowy szczęściarz”, jak i „to chyba jakiś pomyłony człowiek”.

W rzeczywistości jednak w Polsce nie jest tak źle, jak się naogół słyszy, a może nawet lepiej, niż w wielu innych państwach; wszechświatowy kryzys daje się odczuwać pod niektórymi względami ostrzej u nas, ale z drugiej strony — uważni czytelnicy, pism oraz ludzie, powracający z zachodu, zgodnie twierdzą, że po przeminięciu obecnej koniunktury, daleko prędzej uzdrowimy nasz organizm gospodarczy, niż wiele innych państw.

Nie należy zatem wpadać w przesadny pesymizm, bo mimo wszystko mamy dodatni bilans handlowy (przewyżkę wywozu nad wwozem), zrównoważony budżet i trwałą walutę. A poza to mamy cały szereg gałęzi przemysłu, pracujących nawet obecnie z normalnym zyskiem, czego dowodem są bilanse spółek akcyjnych, reprezentujących najpoważniejsze przedsiębiorstwa w kraju.

Mamy również cały szereg przedsiębiorstw, które nawet przy obecnej, trudnej koniunkturze nie tylko utrzymują swój stan posiadania z lat przedkryzysowych, ale nawet w ostatnich latach zataczają coraz szersze kręgi w swej ekspansji, zwiększając produkcję, pogłębiając i rozszerzając rynki zbytu.

Do takich właśnie przedsiębiorstw należy słynny w całej Polsce browar Okocimski.

Dla czytelników naszych, którzy są przecież najpoważniejszymi odbiorcami tego browaru, nieobojętne będzie zaznajomić się bliżej z historią i rozwojem tego olbrzymiego przedsiębiorstwa, którego produkt tak jest ceniony we wszystkich zakątkach Rzeczypospolitej.

Założony w 1845 r. przez Jana Götza, ojca obecnego właściciela, browar w Okocimie był przed wojną największym w ówczesnej Galicji, czyli dzisiejszej Małopolsce. Produkcja jego w ostatnich latach przed wojną wynosiła 385.000 htl. rocznie i stawiała go na jednym z pierwszych miejsc wśród 1200 browarów dawnej Austrii.

Wojna i jej następstwa spowodowały ogólny spadek konsumpcji piwa, więc i browar Okocimski, zachowawszy całą swoją przedwojenną sprawność, przez kilka lat wojny — jak wszystkie zresztą browary — i w pierwszych latach po wojnie zmniejszył swoją produkcję.

Dziś osiągnął już w całej pełni przedwojenną produkcję i jest znowu największym browarem w Polsce.

Położony w pobliżu stacji Słotwina-Brzesko, na głównej linii Kraków-Lwów, browar Okocimski połączony jest ze stacją kolei własną boczną długości 4 kilometry.

Do rozwożenia piwa po całej Polsce browar posiada około 100 własnych specjalnych wagonów, a odbywa się to w beczkach o pojemności od 25 do 200 litrów, których jest 150.000 sztuk o łącznej pojemności 80.000 htl. Butelkowanie piwa odbywa się w no-

wourządzanej flaszownicy, wyposażonej w automatyczne aparaty do mycia, napełniania, korkowania, kapslowania i etykietowania butelek. Służy to jednak tylko do zaopatrywania odbiorców w najbliższej okolicy, gdyż zaspokajanie zapotrzebowania w całej Polsce na piwo butelkowe odbywa się w 150 lokalnych zastępstwach i reprezentacjach browaru pod ścisłą kontrolą ze strony tego ostatniego.

Zabudowania browaru, składające się z przeszło 40 budynków fabrycznych i przeszło 100 domów mieszkalnych dla urzędników i funkcjonariuszów, położone są na 110-ciomorgowym terenie, a gospodarstwa rolne Okocima obejmują przeszło 2300 ha roli i około 7000 ha lasu.

Jeżeli dodamy do tego, że browar zatrudnia 600 pracowników i wpłaca rocznie do naszego skarbu przeszło trzy miliony złotych tytułem opłat i podatków — to ta garść cyfr daje dostateczne pojęcie o powadze i potędze przedsiębiorstwa i o roli, jaką odgrywa ono w życiu przemysłem kraju.

A teraz przejdźmy do zaznajomienia czytelników z instalacjami technicznymi browaru w Okocimie.

Rozpocniemy od warzelni, która zaopatrzona jest w jeden nowy garnitur gotowania parą dla wyrobu w jednej warce 320 htl. piwa. Poza to służą jako rezerwa i czynne są w okresie tylko silnej produkcji 2 stare garnitury warzelniowe, każdy po 160 htl. wydajności z każdej warki.

Przejdźmy z kolei do piwnic fermentacyjnych i składowych.

Piwnice fermentacyjne zaopatrzone są niemal wyłącznie w kadzie fermentacyjne żelazo-betonowej konstrukcji z wewnętrzną wykładziną parafinową, która umożliwia przeprowadzenie jaknajgruntowniejszej dezynfekcji kadzi, co ze swej strony daje rekojmie czystości przebiegu fermentacji, trwającej od 12 do 20 dni, zależnie od stopniowości piwa. Kadzie powyższe mają po 340, 680 i 1000 htl. pojemności, a ogólna ich pojemność wynosi 24.000 htl. W kadzie fermentacyjne wbudowane są miedziane węzownice, mające na celu regulowanie temperatury piwa podczas procesu fermentacji, piwnice zaś ochładzane są przez specjalnej konstrukcji wentylatory i baterie chłodnicze.

Piwnice składowe są zbudowane wszystkie według systemu nadziemnego z odpowiednimi izolacjami, i podzielone są na 16 oddziałów, w których ustawione są beczki składowe (kufy) o pojemności 70 do 95 htl. każda. Takich beczek posiada browar 850 sztuk, o łącznej pojemności 62.500 htl.

Prócz tego jeden z oddziałów został zaopatrzony w 16 naczyń składowych po 400 htl. pojemności każde, z żelazo-betonu z parafinową wykładziną wewnętrzną, jak w kadziach fermentacyjnych. Drugi zaś oddział wyposażony jest w 45 kuf z czystego aluminium, każda o pojemności 360 htl.

Ogólna pojemność naczyń składowych wynosi powyżej 85.000 htl.

Z piwnicami składowymi łączy się piwnica obciążowa, w której ustawiono szereg aparatów-filtrów do napełniania beczek transportowych. Instalacje powyższe umożliwiają wysyłkę codzienną w ilości około 2.000 htl. piwa.

Równolegle z produkcją piwa postępuje w specjalnym oddziale produkcja beczek oraz ich konserwacja.

Każda beczka, powracająca od klienta, przechodzi przez specjalne maszyny, które ją przedewszyst-

kiem gruntownie odczyszczają z zewnątrz, następnie idzie przez smolarnię, gdzie wytapia się z niej starą żywicę (smolę) i powleka glazurą świeżej żywicy, dzięki czemu otrzymuje się beczki zupełnie wysterylizowane. Aby otrzymać gwarancję absolutnej szczelności beczek, przepuszcza się je przez prasy hydrauliczne, które pod wysokim ciśnieniem wgniatają obręcze żelazne na pęknięcia i czola beczek. Naturalnie, że warsztaty wyrobu i naprawy beczek wyposażone są w specjalne maszyny-obrabiarki, które z surowych klepek tworzą gotowe beczki.

Przejdziemy z kolei do słodowni browaru Okocimskiego, urządzonych dla przeróbki 650 wagonów jęczmienia w ciągu jednego sezonu, w okresie od 1 września do 1 kwietnia każdego roku. Tu są stosowane dwa systemy wyrobu siodu: 1) w słodowni pneumatycznej jęczmień przerabia się w grubej warstwie, dochodzącej do jednego metra wysokości, przy sztucznym przewietrzaniu za pomocą wentylatorów, wyrabia się siod mechanicznie, przez obracanie jęczmienia za pomocą specjalnych mieszadeł, i 2) przeróbka ręczna, wymagająca znacznie większej przestrzeni i liczniejszego personelu robotniczego. Słodowanie w słodowni pneumatycznej może być prowadzone przy zastosowaniu sztucznego oziębiania przez cały rok.

Imponująco przedstawia się kotłownia i hala maszyn browaru Okocimskiego, stanowiące odrębną grupę samą w sobie i będącą centralą, wytwarzającą parę i wodę ciepłą dla wszystkich zakładów przemysłowych, czynnych w Okocimie.

Tu poza tym wytwarza się centralnie prąd elektryczny, potrzebny do popędu motorów w poszczególnych oddziałach oraz tu znajduje się sztuczna chłodnia, wytwarzająca niezbędną dla browaru ilość zimna. W kotłowniach zainstalowanych jest 9 kotłów parowych o łącznej powierzchni ogrzewalnej 2000 mtr. kw. W sali maszyn do popędu służą dwie maszyny parowe o sile 750 i 650 KM oraz jedna turbina parowa o sile 650 KM. Maszyny powyższe poruszają generatory elektryczne o łącznej sprawności 1100 KM. Otrzymana w ten sposób energia elektryczna rozdzielona się na 120 motorów rozmaitej wielkości, porozmieszczonych w różnych częściach przedsiębiorstwa.

Tu jeszcze musimy nadmienić, że obok browaru egzystuje jeszcze Okocimska fabryka drożdży, zajmująca co do wielkości produkcji drugie miejsce w Polsce, o wydajności rocznej 1.300.000 kilogramów.

Kończąc ten krótki — z konieczności — opis browaru Okocimskiego, chcemy zatrzymać jeszcze uwagę czytelnika na kilku szczegółach, charakteryzujących właścicieli tego przedsiębiorstwa.

Jak już wspomnieliśmy na wstępie, browar został założony w 1845 r. przez ś. p. Jana Götza, który zmarł w 1893 r., doprowadzając przedsiębiorstwo swoje do stanu świetnego i zapewniwszy mu trwały rozwój.

Założyciel firmy, jednak dbał nie tylko o rozwój samej placówki przemysłowej, lecz z dochodów, które zdobył umiejętną i mrówczą pracą oraz niezmordowaną energią,łożył bardzo wiele na cele społeczne, szcze-

gólną pieczę otaczając ludność miejscową, opierającą swoją egzystencję na zarobkach, dostarczanych przez browar. On to stworzył w Okocimie parafję, ufundował kościół, i złożył poważną dotację na utrzymanie plebanji, on też zbudował pierwszą szkołę we wsi Okocim.

Syn założyciela, a obecny właściciel, Jan baron Götz-Okocimski, rozszerzył znacznie odziedziczone w 1893 r. przedsiębiorstwo, modernizując browar przez zastosowanie w nim wszystkich nowoczesnych zdobyczy techniki i stawiając go na pierwszym miejscu w Polsce.

Będąc obdarzonym nie tylko wielkimi zdolnościami, ale i silnym instynktem społecznym, i odebrawszy gruntowne a wysokie wykształcenie, baron Götz, niezależnie od osobistego udziału w kierownictwie potężnym już przedsiębiorstwem i rozległymi majątkościami, poświęca cały swój czas służbie publicznej i w krótkim czasie społeczeństwo polskie w b. zaborze austriackim obdarza go ogólnym zaufaniem i uznaniem. Od lat 30-tu piastuje mandat marszałka Rady Powiatowej w powiecie brzeskim, posługuje do sejmu we Lwowie i do parlamentu w Wiedniu. Podczas wojny zostaje obdarzony najwyższą godnością: zostaje jedno-

myślnie wybrany na prezesa Koła Polskiego w parlamencie wiedeńskim i na tem stanowisku wykazuje niezwykłą na owe czasy odwagę cywilną i patriotyzm. Za jego inicjatywą Koło Polskie zerwało z tradycyjną lojalnością wobec rządu austriackiego, zakładając protest z powodu zawarcia przez Austrię w 1918 r. traktatu z bolszewikami w Brześciu Litewskim i przechodząc w parlamencie do opozycji przeciw rządowi austriackiemu, głośno pierwszy raz od kilkudziesięciu lat przeciw budżetowi.

Czyny te zapisały się niezatartymi głoskami na

kartach politycznej działalności Jana barona Götza, zaś w jego działalności społecznej widzimy go stale przy warsztacie pracy dla dobra i podniesienia okolicznego ludu wiejskiego. Łoży on z własnej szkatuły olbrzymie sumy na cele społeczne i kulturalne, na budynki szkolne, tworzy fundacje, darowuje parcele, kształci własnym sumptem dziesiątki młodzieży, wspomaga wdowy i sieroty — jednym słowem łączy w swej osobie tak rzadko spotykane w jednym człowieku przymioty wybitnego męża stanu, przemysłowca i działacza społecznego.

Nie mogąc z powodu złego stanu zdrowia w ostatnich czasach poświęcać się pracy politycznej, nie odmawia jednak całkowicie w niej udziału, piastując ostatnio mandat senatora w Niepodległej Polsce.

Od szeregu lat w ślady swego ojca wstępuje syn jego baron Antoni Götz-Okocimski, przyjmując bezpośredni udział w kierownictwie interesami rozległych przedsiębiorstw, jako członek zarządu, a w ostatnich latach jako naczelny dyrektor przedsiębiorstwa.

Tym sposobem browar Okocimski znajduje się obecnie w rękach już trzeciego pokolenia, co z dumą podkreśla baron senator Jan Götz-Okocimski, uważając przedsiębiorstwo swoje nie tylko za placówkę



Własny gmach stołecznej reprezentacji Browaru Okocimskiego przy ul. Bryłowskiej Nr. 16/18.

przemysłową, ale bodaj więcej za placówkę pracy państwowej, rozwijanie której uważa za obowiązek społeczny, gdyż rozwój jej potrzebny jest w pierwszym rzędzie dla pomyślności życia gospodarczego państwa.

Że te intencje i te ambicje ożywiają również obecnego naczelnego dyrektora przedsiębiorstwa barona Antoniego Götza-Okocimskiego, dowodem tego są jego słowa, wygłoszone do personelu kierowniczego browaru: „nie spocznę, póki nie doprowadzę produkcji browaru Okocimskiego do pół miliona hektolitów rocznie!”

Jesteśmy przekonani, że chwila ta nie jest zbyt daleka, gdyż konsumpcja piwa Okocimskiego wzrasta z roku na rok, wskutek czego browar zmuszony jest nie tylko rozbudowywać się i powiększać swoje urządzenia techniczne, lecz i rozszerzać swoje rozlewnie i placówki zbytu na terenie całej Rzplitej.

Właśnie w tym miesiącu byliśmy świadkami uroczystości poświęcenia nowego lokalu reprezentacji browaru Okocimskiego w stolicy państwa.

Dotychczas reprezentacja w Warszawie mieściła się w wynajętych pomieszczeniach przy ul. Grzybowskiej 75, które w 1926 roku, po przeniesieniu z ul. Żelaznej 54, zdawały się wystarczającymi na dłuższy okres.

Wzmagający się jednak z roku na rok zbyt piwa Okocimskiego w stołecznej reprezentacji doprowadził do tego, że już po paru latach pomieszczenia te okazały się za szczerbymi.

Nie żałując gotówki, gdy chodzi o celowe inwestycje, zarząd browaru zdecydował się na rozszerzenie placówki stołecznej na dużą skalę i w tym celu nabył

nieruchomość po zwinętej fabryce przy ul. Bryłowskiej 16/18 i z dużym nakładem urządził w zabudowaniach tych rozlewnię, zaopatrzoną w najnowsze maszyny do mycia butelek, obciążania i kapslowania butelek, chłodnie i składy, oraz pobrał budynki gospodarcze, mieszczące garaże, stajnie, mieszkania itp.

Poświęcenie nowych pomieszczeń reprezentacji stołecznej odbyło się w dn. 15 czerwca i na uroczystość tę przybyli przedstawiciele prasy, przemysłu i handlu, stowarzyszenia restauratorów, kupców i konsumentów, w liczbie przeszło 300 osób. Honory domu czynili: kierownik reprezentacji dr. Fischeninger i specjalny delegat zarządu browaru inż. Henisz.

Po poświęceniu inż. Henisz zwrócił się do zebranych z dłuższymi przemówieniem, streszczając historię i rozwój browaru Okocimskiego oraz obrazując działalność zawodową i społeczną barona senatora Jana Götza-Okocimskiego i barona Antoniego Götza-Okocimskiego. Po dokonaniu zdjęć fotograficznych uczestnicy uroczystości podejmowani byli w lokalu reprezentacji śniadaniem, podczas którego wygłoszono szereg toastów na pomyślność browaru, jego właścicieli i reprezentacji stołecznej.

Tak liczny udział przedstawicieli wszystkich sfer społecznych stolicy w tej uroczystości był jaskrawym dowodem uznania, jakie zdobyło sobie w stolicy piwo Okocimskie i rokuje najlepsze nadzieje, że do zrealizowania rzuconego przez barona Antoniego Götza-Okocimskiego hasła doprowadzenia produkcji browaru do pół miliona hektolitów, przyczyni się wydatnie również rozwijająca się w szybkim tempie stołeczna reprezentacja browaru Okocimskiego.



Poświęcenie pomieszczeń reprezentacji Browaru Okocimskiego.

PIWO... W SIANIE.

Na jednym z dworców nowojorskich zatrzymano wagon siana przybyły z pod granicy kanadyjskiej. Podczas oględzin siana znaleziono w nim 10.000 butelek najlepszego piwa kanadyjskiego, które ktoś w ten przemysłny sposób sprowadził dla spragnionych nowojorczyków. Powiadamy „ktoś”, bo żadną miarą ani adresata ani też nadawcy owego „zapiwionego” siana, nie udało się odnaleźć policji.

WZOROWY BANKIET.

W Ameryce w jednej z najpoważniejszych restauracji wydano bankiet na cześć mistrza boks Jacka Dempse'ya, przyczem udział w bankiecie kosztował 85 dolarów na osobę.

W bankiecie wzięło udział 2000 osób. Trwał on 75 minut łącznie z wygłoszonymi toastami, których treść składała się — każdy z 35 wyrazów.

Z tego wszystkiego najmilsze jest to, że toasty trwały tak krótko.

1.000 FRANKÓW ZA SZKLANKĘ HERBATY.

Dnia 23 marca r. b. w pałacu księżnej Vendôme w Cannes, we Francji, odbył się wieczorek towarzyski na rzecz powodzian w południowej Francji.

Za każdą filiżankę herbaty, podawanej na tym wieczorku, pobierana była opłata w kwocie tysiąca franków. Podawali herbatę: b. król portugalski Manuel z małżonką Wiktorją, książę Connaught, książę Mikołaj grecki, oraz szereg innych członków rodzin panujących.

KUCHNIA REGIONALNA.

Zawodowa prasa francuska nawołuje kuchmistrzów francuskich, aby w sztuce swej posługiwali się daniami regionalnymi, to znaczy znanymi i jedzonymi w pewnych tylko okolicach kraju. Prasa ta jest zdania, że, na przykład, poczęstowanie turysty w danej miejscowości tem, co stanowi jej tylko specjalność i jej przysmak, jest największą satysfakcją dla podniebienia turysty, a zarazem informuje go o smaku i upodobaniach kulinarnych miejscowej ludności.

W „HALL”U I O „HALL”U

Hall jest jednym z najpoważniejszych szczegółów konstrukcyjnych hotelu.

Za dawnych czasów oberża, zajazd albo hotel miał wyłącznie klientelę przejeżdżną. Przywoził ją starswiecki dyliżans, albo wprost gość przybywał konno i bawił tu krótko. Dobry stół, wygodne pomieszczenie, nierzadko przemiły uśmiech gospodyni, — oto wszystko, co wystarczało ówczesnym gościom, nim nazajutrz wyruszyli w dalszą drogę.

Pojawienie się kolei żelaznych pchnęło ówczesne hotelarstwo na nowe tory, wskutek skrócenia okresu podróży. Narodziła się turystyka i pobudziła hotelarstwo do podjęcia starań o wygodę i komfort dla utrzymania przy sobie nowych gości, którzy podróżowali raczej dla przyjemności, a nie z potrzeby. Tak to powstał w hotelarstwie okres komfortu i higieny, któremu zawdzięczają swój rozwój hotele różnych kategorii, potrafiące sprostać coraz wyższym wymaganiom gości.

Dziś już nie wystarcza, aby pobyt w hotelu był wygodny; trzeba, aby był również przyjemny. Z tej myśli wywodzi się zasada hall’u. Dzięki niemu gość, wkraczający w progi hotelu, czuje się dobrze, odnosi miłe wrażenie. Jeżeli hall przez swą konstrukcję ma ładny wygląd, to daje próbkę dobrego smaku, a jego wnętrze świadczy o komforcie i obsłudze hotelu; jeżeli nastrój w nim jest miły, od pierwszej chwili hotel zdobywa sobie przychyłność publiczności.

A więc hall staje się refleksem, wyrazicielem kierunku hotelu; jest on ośrodkiem organizacyjnym całego życia zakładowego, miejscem kontaktu z gośćmi, wreszcie jest wspólną salą spotkań gości. Z tego względu hotelarz powinien szczególniejszą uwagę zwrócić na konstrukcję i urządzenie hotelu.

W zasadzie, hall nie jest „wynałazkiem” nowym. Czasy dzisiejsze przyswoiły go sobie z sal zanikowych średniego wieku, szczególnie zamków saskich, które dały mu dzisiejszą nazwę. Jeszcze wcześniej i właściwiej — to „atrium” rzymskie, z którym ma wiele wspólnego: otwartą przestrzeń kwadratu, oświetloną od sklepienia; takie „atrium” było zasadniczym elementem budowlanym willi rzymskich. Okolone serją kolumn, dźwigających sklepienie, „atrium” było centrum przyjmowania interesantów i gości.

Hall’e są różnych rozmiarów i rozmaitych układów; zazwyczaj mają połączenie z przedsionkiem, który w zasadzie jest jego częścią składową; w nich grupuje się wszystko, co jest do dyspozycji gości.

Nie mamy zamiaru przedstawiać rozmaitych rozwiązań w budowie hall’ów, lecz chcemy tylko przytoczyć kilka zasad, którymi należy kierować się przy projektowaniu miłych i wygodnych wnętrz.

Hall powinien być znacznych rozmiarów, większych niż sala jadalna, o odpowiedniej wysokości w stosunku do szerokości.

Najlepszym położeniem dla hall’u jest środkowe miejsce parteru, łączące się przez przedsionek z głównym wejściem. Bardzo szczęśliwym rozwiązaniem jest to, jakie zastosowało szereg hoteli („Lutetia” i „Louvre” w Paryżu, „Ruhl” w Nicei): główne wejście umieścić w rogu budynku, co zachowuje całość fasady domu i pozwala ją lepiej wyzyskać. Oczywiście, że jest to możliwe tylko wtedy, gdy budynek jest narożny.

Czasem, z powodu drożyzny terenu, niektóre hotele odnajdują część swego pomieszczenia sklepom ku-

pieckim. Jeżeli sklepy te, z racji artykułów przez siebie sprzedawanych, mogą interesować gości, to łączy się je z hall’em, na przykład: fryzjer, księgarnia, biuro podróży i t. d.

Architekturę hall’u należy traktować bardzo starannie i szczegółowo.

POŻYTECZNE WYDAWNICTWO PROPAGANDOWE.

Ubogą polską literaturę informacyjno-turystyczną uzupełniło w tych dniach niezwykle pożyteczne wydawnictwo p. n. „Hotele i Pensjonaty w Polsce”, które jest pierwszym tego rodzaju przewodnikiem w Polsce, wydany w czterech językach: polskim, francuskim, angielskim i niemieckim.

Przewodnik ten powinien się znaleźć we wszystkich pokojach hoteli i pensjonatów w całej Rzeczypospolitej Polskiej, jak również i w restauracjach, służąc w ten sposób sprawie naszej propagandy turystycznej. „Hotele i Pensjonaty w Polsce” wydane zostały nakładem biura wydawniczego „Wiedza Zawodowa” pod redakcją S. Garzdeckiego, przy współudziale Naczelnej Organizacji Polskiego Przemysłu Hotelowego.

Przewodnik ten zawiera sprawdzone przez N. O. P. P. H. dane, dotyczące urządzeń w hotelach i pensjonatach, cen i podatków komunalnych, w dwustu kilkudziesięciu miejscowościach Polski, oraz wskazówki dla podróżujących, i wydany jest pod względem graficznym bardzo starannie, nie ustępując, a nawet przewyższając doborem treści i szatą zewnętrzną podobne wydawnictwa zagraniczne. Cena książki 4 zł., a z przesyłką pocztową 4 zł. 30 gr. Należność można wpłacać na konto do P. K. O. Nr. 22.596. Nabywać można również w księgarniach i kioskach T-wa „Ruch”.

Wycieczka restauratorów polskich do Browaru Mieszczańskiego „Prazdrój“ w Pilźnie

Czy można sobie wyobrazić, aby restauratorzy polscy bawiąc w Czechosłowacji, nie skorzystali z okazji, aby odwiedzić tę światową metropolję przemysłu piwowarskiego, jaką jest Browar Mieszczański „PRAZDRÓJ“ w Pilźnie?

Oczywiście — że nie.

Nic więc dziwnego, że jedną z głównych atrakcji naszego pobytu w Czechosłowacji było zwiedzenie tego browaru, którego piwo tak jest znane w całej Polsce, że niema już dzisiaj większego miasta polskiego, gdzieby „PRAZDRÓJ“ nie był sprzedawany.

Wybraliśmy się zatem z Pragi rankiem 20 marca autocarem, eskortowani przez towarzyszącego nam przez cały czas pobytu w Czechosłowacji p. J. Victora, urzędnika Czechosłowackiej Izby Handlowej w Pradze.

Zajechaliśmy w Pilźnie przed dworzec kolejowy, gdyż tam oczekiwała delegacja w składzie radcy Lane, przedstawiciela rady miejskiej, przedstawiciela stowarzyszenia restauratorów prezesa Soukupa i delegata Izby Handlowej w Pilźnie. Po przemówieniach powitalnych, na które odpowiedział imieniem wycieczki polskiej prezes Borzym, odjechaliśmy naszym autocarem do browaru.

Tam zostaliśmy przede wszystkim zaproszeni na śniadanie, podczas którego w imieniu zarządu browaru przywitał nas inż. Vacek. W imieniu miejscowego koła przyjaciół Polski prezes jego p. Kosnar, redaktor gazety pilzneńskiej „Cesky Denik“ i kawaler orderu „Polonia Restituta“ przemówił do nas w języku polskim. Obu mówcom dziękował niżej podpisany.

Po śniadaniu rozpoczęliśmy zwiedzanie browaru, oprowadzani przez inż. Vlasaka, który udzielał nam szczegółowych wyjaśnień.

Musimy tutaj zaznaczyć czytelników „Restauratora i Hotelarza Polskiego“ z niektórymi szczegółami, dotyczącymi urządzeń tego browaru.

Otóż Browar Mieszczański powstał w 1842 r. z inicjatywy mieszczaństwa w Pilźnie i stąd wzięła początek jego nazwa. W pierwszym roku egzystencji browar wyprodukował 4657 hktltr. piwa i zdobywszy sobie wstępnym bojem uznanie smakoszy, powiększał swą produkcję z roku na rok w tempie bardzo szybkim. Dzięki swemu znakomitemu smakowi, wkrótce stało się ono znane i popularne na rynku czeskim pod nazwą „piwa pilzneńskiego“. Już w pierwszym roku wywożono je do Pragi, w początkach lat pięćdziesiątych dostało się do Wiednia, w 1860 r. pierwszy transport „piwa pilzneńskiego“ dostarczony był do Niemiec, w dwa lata później do Paryża, a jeszcze w dziesięć lat potem trafiło ono nawet do Ameryki Północnej.

Z kolosalnym rozmachem swej ekspansji zdobywało piwo pilzneńskie jeden za drugim rynki zagra-

niczne, a razem z tem rosła sława miasta Pilzna, jako wszechświatowej metropolji przemysłu piwowarskiego. Systematycznie wzrastający rozwój produkcji przekroczył w roku wojny 1914 imponującą cyfrę 1 miliona hektolitrow!

Oczywiście, że wypadki wielkiej wojny spowodowały spadek produkcji, lecz od 1918 r. poczynając znów zaczyna się stały wzrost produkcji i dziś Browar Mieszczański „Prazdrój“ w Pilźnie odzyskał z powrotem stanowisko przodujące w dziedzinie produkcji piwa i w roku bieżącym produkcja jego osiągnie znowuż zawrotną cyfrę przeszło miliona hektolitrow.

Teren, zajęty przez wszystkie oddziały tego olbrzymiego przedsiębiorstwa, obejmuje powierzchnię 550.000 mtr. kw., na której wznoszą się kompleksy licznych gmachów, jak chłodnie ze znajdującymi się pod nimi piwnicami z kadziami fermentacyjnymi, warzelnie, słodownie, suszarnie, rozlewnie, ekspedycje, warsztaty mechaniczne, bednarskie i stolarskie, elektrownia, wodociągi, własna stacja kolejowa z kilkoma torami, wreszcie budynki administracji i mieszkalne.



Wycieczka restauratorów w Browarze Pilzneńskim (w środku inż. Vacek, a obok niego dr. Elmer).

Imponujące pod względem rozmiarów i nowoczesnych urządzeń są słodownie. Obejmują one 43 gumna o powierzchni użytkowej 16.000 mtr. kw. z mechanicznymi urządzeniami do mieszania słoðu. Z gumnami temi jest połączone bezpośrednio 16 suszarni, mogących pomieścić jednocześnie 250.000 htl. słoðu. Stąd słoð za pomocą urządzeń pneumatycznych transportuje się przez olbrzymiej średnicy rury żelazne długości 360 mtr. do trzech wielkich śrutowników (młynów).

Godnemi najwyższego podziwu są 4 olbrzymie warzelnie, posiadające najnowsze urządzenia techniczne. Warzy się tutaj codziennie 3800 htl. piwa. Dalej 6 wielkich chłodni mieści 28 kuf z kutego żelaza, a pod chłodniami, w 11 suterynach o obszarze 18200 mtr. kw. stoi 2100 olbrzymich kadzi fermentacyjnych.

Wszystkie powyższe urządzenia imponują nam swymi kolosalnymi rozmiarami i zastosowaniem w nich najnowocześniejszych technicznych ulepszeń, jednak Browar Mieszczański posiada na swym terytorjum coś specjalnego, niezwykle, czego niema w żadnym browarze na świecie: są to piwniczne składy o ogólnej długości 9 kilometrów, składające się z 96 komór wykutych w skałach i tworzących prawdziwe miasto podziemne! Po obydwu stronach tych skalnych podziemi leży na żelaznych belkach 6500 olbrzymówbeczek, w których znajduje się stale 300.000 htl. piwa, przyczem odleżyć się ono musi przeszło 4 miesiące i przez ten czas zakańcza się w niem proces fermentacji, doprowadzający smak piwa pilzneńskiego do tej niedoścignionej wyżyny, która mu zapewniła pierwsze miejsce w świecie! I w tych piwnicach skalnych,

które na zwiedzających wywierają niezatarte wrażenie, a ściślej mówiąc w ich właściwościach geologicznych, mających nieoceniony wpływ na kształtowanie się specjalnego smaku piwa pilzneńskiego, leży sekret niezrównanej jakości tego piwa, które znane jest dzisiaj we wszystkich częściach świata pod nazwą „Prazdrój“ lub „Urquell“.

Na terenie browaru rozciąga się 7 kilometrów tras własnych linii kolejowych, połączonych własną bocznicą z dworcem w Pilźnie, a tabor własny stanowi kilka lokomotyw i 510 specjalnych wagonów.

Co się tyczy beczek, to wszystkie wytwarzają się na miejscu we własnej mechanicznej bednarni, posiada również browar własną rafinerję smoly. Nie potrzeba dodawać, że urządzenia do mycia beczek i butelek jakoteż do ich napełniania, są ostatnim wyrazem techniki, a w specjalnym oddziale odbywa się pasteuryzacja piwa, przeznaczonego na eksport.

Wspomnieć jeszcze musimy o dwóch wodociągach, z których jeden dostarcza dziennie 120.000 htl. wody rzecznej do poruszania maszyn i do mycia, drugi zaś, zaopatrywany ze studni artezyjskiej, dowierconej do głębokości 84 mtr., daje wodę z pokładów czystego piaskowca do warzenia piwa, a od 1915 r. zaopatruje miasto Pilzno w idealną wodę, nie ustępującą w czystości i świeżości górnym źródłom. Z obu wodociągów woda tłoczona jest do wieży ciśnień o wysokości 57 mtr., zaopatrzonej w 2 wielkie cysterny o pojemności 5500 i 2500 htl.

Aby zakończyć ten pobieżny opis urządzeń Mieszczańskiego Browaru „Prazdrój“, musimy dodać, że gmach elektrowni, zaopatrującej browar w siłę i światło, zajmując przestrzeń 3900 mtr. kw., zawiera motory, pracujące obecnie o sile 3600 koni parow. a mogące rozwinąć przy pełnym obciążeniu siłę 4600 koni

parow. Ponadto olbrzymi budynek administracji zawiera liczne sale biurowe i reprezentacyjne, a ogólna liczba pracowników sięga 1200 osób.

Sprzedaż piwa pilzneńskiego uskuteczniają liczne przedstawicielstwa na całym świecie; w samej Czechosłowacji jest ich 30, w Niemczech 20, a poza tym jeszcze kilkadziesiąt we wszystkich państwach. Generalnym reprezentantem na całą Polskę i w. m. Gdańsk jest p. Antoni Tylko, Poznań, Ratajczaka 36, a we wszystkich większych miastach Polski znajdują się rejonowe agentury. W stolicy Polski zastępstwo „Prazdroju“ posiada p. Ignacy Porębiński, Smocza 31; a w drugim co do wielkości mieście polskiem, Łodzi, p. Otton Wihan, Kilińskiego 121.

Po usłyszeniu tylu ciekawych i cennych wiadomości, sfotografowaliśmy się wspólnie z dyrektorem browaru i następnie udaliśmy się do hotelu „Continental“, gdzie zarząd browaru wydał na naszą cześć bankiet, na którym byli obecni reprezentanci rady miejskiej, izby handlowej, stowarzyszenia restauratorów oraz redaktor Kosnar.

Podczas obiadu wygłoszono szereg serdecznych toastów, a dr. Elmer, sekretarz zarządu browaru, zapoznał nas w swoim przemówieniu z szeregiem ciekawych cyfr, dotyczących rozwoju produkcji browaru.

Rozstawaliśmy się pod wrażeniem niezwykle serdecznego i ujmującego przyjęcia, jakie nam zgłosił zarząd Mieszczańskiego Browaru „Prazdrój“ w Pilźnie i z uczuciem szczerego podziwu dla energii i pracowitości ludzi, stojących na czele tego olbrzymiego przedsiębiorstwa, które roznosi po całym świecie sławę czeskiego genjuszu handlowo-przemysłowego.

S. Garztecki.

REKWIZYCJA HOTELI NA WYPADEK WOJNY W AMERYCE.

Jak donosi jeden z dzienników amerykańskich, w razie wypowiedzenia wojny przez Stany Zjednoczone, tamtejsze hotele mają być zarekwirowane na pomieszczenia dla armii regularnej, pospolitego ruszenia i rezerwy. Ulice sąsiadujące z hotelami będą służyły za miejsca ćwiczeń, a okalające je place — za miejsce do rewji wojskowych.

Zarządzenia te zawarte są w planach mobilizacyjnych. Sposób ten, jak powiada jeden z amerykańskich oficerów sztabowych, jest oszczędniejszy od kwaterowania wojska w polu, gdyż budowanie specjalnych pomieszczeń dla wojska jest dość kosztowne.

WIELKA LICYTACJA W HOTELU.

W numerze grudniowym r. ub. donosiliśmy czytelnikom, że jeden z głośniejszych hoteli w Londynie „Cecil“ ma być sprzedany za 5 milionów franków szwajcarskich nafcianej firmie „Shell Mexico Cy“ na olbrzymi dom dochodowy.

Wobec tego, że w miesiącu kwietniu r. b. transakcja doszła do skutku, zarząd hotelu rozpoczął w dniu 5 maja imponującą licytację mebli i urządzeń. Pod względem rozmiarów będzie to największa z dokonanych kiedykolwiek w Londynie licytacji, gdyż obejmuje ona sprzedaż 12.000 przedmiotów i trwać będzie przez cały miesiąc.

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. WARSZWA, MAZOWIECKA 11

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

Wydawca pisma zawodowego a... wyroby gumowe

Niezmiernie trudno polemizować z ludźmi, stojącymi na tak niskim poziomie umysłowym i etycznym, jak wydawca „Domu Gościnnego”, p. Artur Gustowski.

W ciągu sześciu lat egzystencji „Restauratora i Hotelarza Polskiego” systematycznie uchylałem się od zajmowania naszych czytelników jego osobą i jeżeli odstąpiłem w tym roku od tej zasady, to dlatego tylko, że działalność p. Gustowskiego, jako wydawcy „Domu Gościnnego”, zaczęła w ostatnich czasach przybierać cechy wyraźnego szkodnictwa z punktu widzenia zawodowego, co w swoim czasie i przed właściwym forum z dokumentami w ręku udowodnię.

Tu nie pomoże, panie Gustowski, używanie takich soczystych epitetów, jak „plwociny”, „haniebny”, „faryzeuszowski”, „perfidny” i t. p., jak również stawianie w cudzysłowie słów „oficjalny”, „prezes” i t. d.

O poziomie umysłowym pańskim świadczy najlepiej poziom pańskiego pisma, no i poziom pańskich własnych (?) artykułów. Sam pan przyznaje, że posiada niesumiennej współpracy — a któż za nich jest odpowiedzialny, jak nie wydawca?

Co zaś do poziomu etyki pańskiej — jako wydawcy pisma — to niech pan odwoła się również do swoich czytelników (a może właściwiej będzie do Związku Wydawców Rzplitej Polskiej, co?) w następującej sprawie:

Jak można godzić wysokie bądź co bądź (a takim powinno ono być w każdym razie!) stanowisko społeczne wydawcy pisma zawodowego ze sprzedawcą czy

pośrednikiem w sprzedaży „francuskich prezerwatyw” w jednej osobie?

A jednak p. Artur Gustowski doskonale to pogodził...

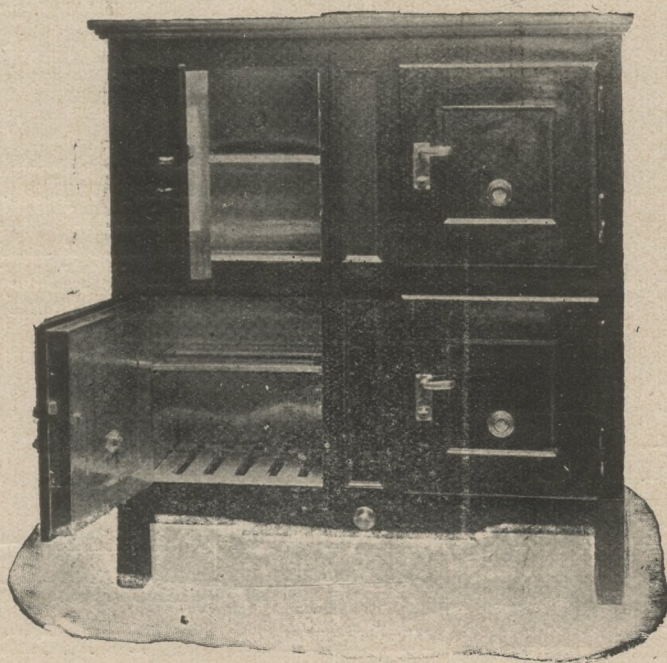
Oto już w 2-ch kolejnych numerach „Domu Gościnnego” (Nr. 10 z maja i Nr. 11 z czerwca r. b.) na ostatniej stronie tekstu redakcyjnego znajdujemy małe ogłoszonko dosłownie takiej treści: „Prezerwatywy francuskie, tuzin 3.60. Zamówienia do administracji „Domu Gościnnego” pod Nr. 1852”.

Można się jeszcze spierać o to, czy w piśmie zawodowym, noszącym zaszczytny tytuł „oficjalnego organu” poważnej instytucji, powinno się pomieszczać ogłoszenia prezerwatyw, czy nie — to jest kwestja, którą ostatecznie każdy wydawca rozstrzyga pod kątem zysku doraźnego no i... smaku. Ale żeby wydawca pisma („administracja”) pośredniczył w sprzedaży tych (skądinąd pożytecznych, ale bardzo specyficznych) artykułów — to jest chyba pierwszy wypadek w Polsce, zasługujący z jednej strony na uwiecznienie w muzeum osobliwości prasowych, a z drugiej — wywołujący uczucie niesmaku a nawet obrzydzenia z powodu takiego sponiewierania godności wydawcy pisma.

O ile więc mogłem jeszcze zajmować się działalnością wydawcy i redaktora „odpowiedzialnego” Domu Gościnnego, o tyle na żadne, nawet najbardziej ordynarne artykuły pośrednika w sprzedaży prezerwatyw więcej w mem piśmie odpowiadać nie będę.

S. Garztecki.

LODOWNIE restauracyjne



„ESKIMOS”

Dzięki idealnej cyrkulacji powietrza
maksymalnie oszczędzają zużycie
lodu.

Katalogi, cenniki, oferty,
wysyłamy na żądanie bezpłatnie.

WYŁĄCZNI PRZEDSTAWICIELE

KRZYSZTOF BRUNI SYN

WARSZAWA, Bielańska 2.

Kronika Stowarzyszenia Warszawskiego

Komunikat Nr. 36

1) W sprawie prolongaty zakwestjonowanych koncesji delegacja nasza odbyła konferencję z dyr. Departamentu Akcyz i Monopoli p. Kulskim. W dniu 18 b. m. wydany został okólnik o prolongacie, zamieszczony na innym miejscu.

2) Stowarzyszenie nasze przesłało na ręce pp. Wojewódów Warszawy i Województwa Warszawskiego pismo z prośbą o nieczynienie przeszkód w prolongacie zakwestjonowanych koncesji.

3) Stowarzyszenie poczyniło starania w sprawie otrzymania koncesji na hurtownię wyrobów Państwowego Monopolu Spirytusowego dla swych członków.

4) p. J. Wons został członkiem popierającym naszego Stowarzyszenia, jednocześnie składając na rzecz Kasy Pogrzebowej przy Stowarzyszeniu Restauratorów zł. 1,500 za co zarząd Stowarzyszenia składa p. J. Wonsowi serdeczne podziękowanie.

5. Firma „Warszawska Hurtownia Piwa“ (przedstawicielstwo Chełmińskich Browarów) złożyła na

rzecz Kasy Pogrzebowej przy stowarzyszeniu zł. 500, za co zarząd stowarzyszenia składa ofiarodawcy serdeczne podziękowanie.

6) Sprawa umowy zbiorowej z Centralnym Związkiem Kelnerów i Pokr. Zaw. została przekazana Zjazdowi Centrali Stowarzyszeń.

7) W dniu 17 czerwca r. b. na zebraniu zarządu stowarzyszenia, został wręczony dyplom honorowy p. Janowi Pobratynowi, długoletniemu członkowi zarządu a obecnie członkowi honorowemu stowarzyszenia.

8) W sprawie sprzedaży wódek monopolowych w naczyniach zamkniętych na miejscu po cenach dowolnych, Min. Skarbu dotąd nie wydało oficjalnego okólnika, który miał sprawę tą definitywnie załatwić w myśl naszych postulatów.

Prezes: (—) B. Borzym

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

UZNANIE DLA RESTAURACJI „OAZA„ W WARSZAWIE

Prezydjum Centrali uważa za swój miły obowiązek złożyć WPanom wyrazy uznania za wysoki poziom, na jakim postawione zostało, pod każdym względem, urządzenie przyjęcia, wydanego w „Oazie“ w dniu 30 kwietnia r. b. przez uczestników wycieczki do Czechosłowacji na cześć delegacji Czechosłowacko-Polskiej Izby Handlowej.

Ponieważ przyjęcie to miało charakter reprezentacyjny, przeto świetne wrażenie, jakie zrobiła na je-

go uczestnikach całość przyjęcia t. j. dekoracja sali, zastawa stołów i menu, przyczyniło się bezwątpienia do utrwalenia opinii nie tylko samej „Oazy“, ale i wogóle kuchni polskiej, co z prawdziwą przyjemnością podkreślić musimy.

Łączymy wyrazy szacunku i poważania

Viceprezes (—) W. Wróblewski,

Sekretarz (—) St. Jędrzejczak.

Warszawa, 16 czerwca 1930 r.

Rok założenia 1865

BROWARY CHEŁMIŃSKIE

TOW. AKC.

CHEŁMNO — POMORZE

NAJLEPSZE PIWA POMORSKIE

ZDRÓJ CHEŁMIŃSKI (jasne) KOŻŁAK (ciemne)

GENERALNA REPREZENTACJA P.F.

WARSZAWSKA HURTOWNIA PIWA sp. z o. o.

WARSZAWA-PRAGA, Szeroka 13a.

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

Śliwowa Bośniacka

Fabryczny Skład Hurtowy w Warszawie.

Jeszcze w sprawie prolongaty koncesji

Zarząd stow. restaur. na m. st. Warszawę i wojew. warsz. natychmiast po zapoznaniu się z treścią okólnika Min. Skarbu Nr. 4692 przestał na imię pp. wojewodów warszawskich (grodzkiego i wojewódzkiego) memorał, odpis którego poniżej zamieszczamy.

MEMORJAŁ.

Okólnikiem p. Ministra Skarbu z dnia 18 czerwca r. b. L. Dz. 4692/Konc./30, zostały prolongowane cofnięte koncesje na wyszynk wyrobów alkoholowych, jednakże p. Minister uzależnił udzielenie indywidualnie prolongaty od braku sprzeciwu w każdym wypadku ze strony J. W. Pana Wojewody.

Biorąc pod uwagę przeżywany ciężki kryzys gospodarczy, który za sobą pociąga wielką stagnację, a szczególnie w branży restauracyjnej, likwidacja w obecnej chwili jakiegokolwiek bądź zakładu restauracyjnego postawi właściciela danego przedsiębiorstwa jak i zatrudnionych u niego pracowników w sytuacji rozpaczliwej.

Mając na uwadze powyższe, zwracamy się z gorącą prośbą do J. W. Pana Wojewody o nieczynienie przeszkód w prolongowaniu cofniętych koncesji.

Mając nadzieję, że J. W. Pan Wojewoda uwzględni naszą prośbę, pozostajemy

z poważaniem

Viceprezes: (—) W. Wróblewski

Sekretarz: (—) St. Jędrzejczak.

Warszawa, 23 czerwca 1930 r.



Flit niszczy wszelkie owady szybciej.
Żądajcie żółtej blaszanki z czarną opaską,
wyszczególniając się naśladownictwem.

POLSKO-WĘGIERSKA KOMISJA PROPAGANDY TURYSTYCZNEJ.

W dn. 14 i 15 czerwca r. b. toczyły się w Krakowie obrady konferencji Polsko-Węgierskiej, mającej na celu założenie stałej Polsko-Węgierskiej Komisji Propagandy Turystycznej. Na porządku dziennym obrad konferencji postawiono cały szereg zagadnień, związanych ze wzmożeniem wzajemnej turystyki między Polską a Węgrami.

Z ramienia Nacz. Org. Polsk. Przem. Hotelowego w naradach wziął udział prezes tejże p. H. Kozieradzki, a pozatem dr. Orłowicz, nacz. wyd. turystyki Min. Rob. Publ., inż. Dudek, nacz. dyr. okr. Min. R. P. w Krakowie, red. dr. J. Flach, dyr. „Orbisu“ E. Wilczek, kier. Oddz. Warsz. Podróży „Francopol“ W. Kędzierski i inni.

Z ramienia Węgier przybyli pp. Von Zilahy, dyr. biura propagandy m. Budapesztu, dr. Béla Tausch, viceprez. węg. rady tur., L. de Gömöry, radca Min. Spr. Zagran. w Budapeszcie, T. Miklosy nadkonsul Min. Spr. Zagran. i inni.

Uczestnicy konferencji uznali jednogłośnie za pożądane zawarcie w najbliższym czasie konwencji wizowej polsko-węgierskiej, która polegałaby na tym, że obywatele obydwóch krajów, posiadający paszporty zagraniczne, przy wyjazdach do Węgier, względnie do Polski, byłiby wolni od obowiązku zaopatrywania się w wizy drugiego państwa.

Wystąpienie z wnioskiem do obydwóch rządów przekazano wybranej na konferencji stałej komisji polsko-węgierskiej, na czele której z ramienia Polski stanął dr. Józef Flach z Krakowa. Niezależnie od konwencji wizowej, delegaci węgierscy poruszyli projekt zawarcia konwencji turystycznej polsko-węgierskiej na wzór polsko-czechosłowackiej.

Po zakończeniu konferencji uczestnicy zwiedzili zakłady drukarskie „Il. Kur. Codz.“ w Krakowie oraz Wieliczkę. W drugim dniu biuro podróży „Orbis“ podejmowało uczestników konferencji bankietem, podczas którego świetne przemówienia w języku niemieckim wygłosili dr. Flach oraz radca Gömöry.

KONIAKI
RUMY
ARAKI

WHISKY
WÓDKI
LIKIERY

WINKELHAUSEN
STAROGARD (POMORZE)
ROK ZAŁOŻ. 1846

**„RUSALKA“, KTÓRA ORZEŻWIA I GASI
PRAGNIENIE.**

Kto przypomina sobie pijane u nas w masowych ilościach przed wojną stołowe wody „Narzan“ lub „Perrier“, ten przyzna, że były to wody wprost wyśmienite.

Dziś tych wód stołowych nie mamy, pojawiła się natomiast na rynku polska woda stołowa „Rusalka“, która wskrzesza dobre tradycje „Narzana“ lub „Perrier“a.

Woda stołowa „Rusalka“, produkowana przez Warsz. T-wo Zakł. Chem. Farmac. „Motor“ S. A., jest niezrównana zarówno w smaku, jak i w skuteczności gaszenia pragnienia i działania na organy trawienne.

Dodać należy, że publiczność warszawska od razu oceniła te walory „Rusalki“, wskutek czego woda ta w stosunkowo krótkim czasie dosłownie „załapała“ Warszawę, stając się ulubionym napojem mieszkańców stolicy.



**Co Pan sądzi o
Kawie Hag**

lekarz mój poleca mi ją, czy ona rzeczywiście smakuje?”

„Ale znakomicie! Jest to bowiem najlepsza kawa ziarnista, której pozbawiono tylko szkodliwej kofeiny. Używanie jej daje zupełne zadowolenie. Piję ją od dłuższego już czasu i widzi Pan, jak świeżo wyglądam. Już ani śladu rozstroju i bezsenności“.

„W takim razie usłucham lekarza“.

„Bezwarunkowo wyjdzie to na korzyść Pana. Doskonale smak kawy, oszczędzenie nerwów i pobudzenie bez szkodliwego podniecenia — czegoż Pan chce więcej?“



NAJWIĘKSZA W KRAJU FABRYKA BILARDÓW I BIL

J. L. Dudziński i s-ka WARSZAWA,

Biuro i składy, Nowy-Świat 40, tel. 267-38. :: :: ul. Rozbrat 48, tel. 330-34.

Budowa nowych i przeróbka starych bilardów. Pokrywanie sukrem i konserwacja na miejscu i na prowincji. Urządzanie sal bilardowych, wyrób i reperacja kijów bilardowych i kijów do gazet. Natychmiastowa wysyłka przyborów bilardowych pocztą. Na składzie: b.le z kości słoniowej i masowe różnych gatunków, kije bilardowe, kreda, skórki do kijów i t. p.

PRZEDSTAWICIELSTWO NA POLSKĘ: GUMY NA BANDY BILARDOWE ŚWIATOWEJ MARKI „AMERICAN TRIUMPH“.

**ZNANA ZE SWEJ DOBROCI
HERBATAz „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.

BACZNOŚĆ P. P. RESTAURATORZY!

Ostatnie „przeboje” w likierach:

**MAJESTIC
TRIPLE SEC**

**CACAO CHOUA
MARASCHINO**

CURAÇAO ORANGE

LIQUEUR de VANILLE

Produkcji firmy **HABERBUSCH & SCHIELE** Spółka Akcyjna

DZIAŁ ROZRYWEK

ROZWIĄZANIE GWIAZDY MAGICZNEJ z Nr. V.

„Kawa Hag bez kofeiny“.

Prawidłowe rozwiązanie nadesłali:

1) Badeński M. — Warszawa, 2) Falkowski Z. — Lwów, 3) Jordan K. — Modlin, 4) Korżel M. — Warszawa, 5) Przyłuska H. — Warszawa, 6) Wasiak M. — Warszawa, 7) Wesołowski J. — Aleksandrów-Kujawski, 8) Zabokrzycki S. — Dorohusk.

Nagrody w postaci 5 paczek kawy „Hag“ bez kofeiny, po 200 gr. przypadły przez losowanie pp.: 1) Badeńskiemu M., 2) Korżel M., 3) Przyłuskiej H., 4) Wasiak M. i 5) Wesołowskiemu J.

ROZWIĄZANIE WIZYTÓWKI z Nr. V.

„Edward Pomian-Pożerski“.

Prawidłowe rozwiązanie nadesłali:

1) Badeński M. — Warszawa, 2) Jordan K. — Modlin, 3) Korżel M. — Warszawa, 4) Przyłuska H. — Warszawa, 5) Wasiak M. — Warszawa, 6) Wesołowski J. — Aleksandrów-Kujawski, 7) Zabokrzycki S. — Dorohusk.

Nagroda w postaci 1 butelki wina krajowego znanej firmy „Vitis“ w Łodzi, przypadła przez losowanie p. Wasiak Marji, Warszawa, Wilcza 19.

W I Z Y T Ó W K A.

Helena Pieto-Jontys

w Polsce

Odczytać z tej wizytówki nazwę nowego wydawnictwa.

Ł A M I G Ł Ó W K A

ceń-ru-sa-ja-na-mun-bi-tu-ar-ła-ma-ra-dź-tan-bę-pia-mo-ant-pi-tor-ka-wer-ręt-go-kan-ok-bin-or-tan-ra-u

1) Państwo, 2) Inaczej sztubak, 3) Imię żeńskie, 4) Część urządzeń technicznych, 5) Ptak wodny, 6) Ranga, 7) Miasto w Belgii, 8) Znana fabryka wód mineralnych w Polsce, 9) Lokomocja wodna, 10) Modny taniec, 11) Silny wiatr, 12) Kapłan żydowski.

Pierwsze litery słów, czytane pionowo dadzą rozwiązanie.

Za dobre rozwiązanie łamigłówek przeznacza redakcja 3 nagrody w postaci 3 paczek kawy „Hag“ bez kofeiny po 200 gr., za dobre rozwiązanie wizytówki — 1 butelkę wina krajowego, znanej fabryki „Vitis“ w Łodzi.

KUPON Nr.

na rozwiązanie łamigłówek, zamieszczonej w N-rze za czerwiec 1930 r. „Rest. i Hot. Polskiego“.

KUPON Nr.

na rozwiązanie wizytówki, zamieszczonej w N-rze za czerwiec 1930 r. „Rest. i Hot. Polskiego“.

Dokąd pójść w Warszawie?

Teatr NARODOWY codziennie o 8 w.	„ZŁY SZELĄG“
Teatr P O L S K I codziennie o 8 w.	„ARTYŚCI“
Teatr M A Ł Y codziennie o 8 w.	„PAPA“
Teatr ATENEUM codziennie o 8 w.	„TURANDOT“, księżniczka chińska
Teatr rewji QUI-PRO-QUO codz. o 7.30 i 9.30	„BĘDZIE GORĄCO“
Teatr rewji MORSKIE OKO codz. o 7.30 i 10	„CODZIENNIE DANCING“
Teatr rewji A N A N A S codz. o 7.30 i 9.30	„FUKS NA TORZE“
SPLENDID Kino dźwiękowe	„JA CHCĘ NA PŁÓTNO“
ŚWIATOWID Kino dźwiękowe codziennie	„POGANIN“ z Ramonem Navarro.
„ATLANTIC“ Kino dźwiękowe	„KOBIETA I ŻYWIOŁ“
POLA NEGRI PALACE Kino dźwiękowe	„BAŚŃ MIŁOŚCI“
„CASINO“ Kino dźwiękowe	„KRYSTYNA“
FILHARMONJA Kino dźwiękowe	„CZŁOWIEK BEZ NERWÓW“
P A L A C E Kino dźwiękowe	„DZIKA ORCHIDEA“
STYLOWY Kino dźwiękowe	„ŻELAZNA MASKA“

Redaktor: STANISŁAW GARZTECKI.

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

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

IM WIĘCEJ MUZYKI — TEM WIĘKSZA FREKWENCJA!

Nie potrzeba drogiej orkiestry — zastąpi ją znakomicie

SIEMENSOWSKA TRANSMISJA MUZYCZNA

ORKIESTRA:

Stały i duży wydatek!

Muzyka w jednej sali!

Koncerty tylko w pewnych
godzinach!

Ograniczony repertuar!

Wymaga dużo miejsca!

SIEMENSOWSKIE URZĄDZENIE TRANSMISYJNE:

Wydatek jednorazowy i niewielki!

Obsługuje szereg sal lokalu na-
wet największego!

Stale na pogotowiu — gra zawsze!

Muzyka orkiestrowa, koncertowa,
salonowa, śpiew, gramofon i radjo!

Miejsca nie zajmuje!

Każdy właściciel zakładu, dużego czy małego, powiększy
frekwencję przez założenie

SIEMENSOWSKIEJ TRANSMISJI MUZYCZNEJ.

ŻĄDAJCIE PROSPEKTÓW I KOSZTORYSÓW!



**POLSKIE ZAKŁADY
SIEMENS S. A.**

ODDZIAŁ PRĄDÓW SŁABYCH

WARSZAWA, NOWY ŚWIAT 30

Tel. 91-27, 238-99, 30-31,

Kraków — Lwów — Łódź — Sosnowiec

Od 80 lat istniejący
w całej Polsce znany

BROWAR OKOCIMSKI

poleca

swoje znane z dobroci piwa

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

MARCOWE
ŚWIĘTOJAŃSKIE

EKSPORTOWE
PORTER

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.