

Nowa sala restauracyjna w Krakowie.

W miarę wzrostu i rozwoju Krakowa, co prawnie rozwoju dość powolnego, coraz bardziej odczuwano tu brak pięknej, wygodnej, dzisiejszym wymaganiom odpowiadającej sali restauracyjnej. Istniejące dotychczas w naszym mieście restauracje, nawet pierwszorzędne, mieszcza się przeważnie w lokalach starych, zadymionych, już swym wyglądem zewnętrznym nie budzących zaufania.

a 10 metrów szerokości i kończy się małą estradą, mogącą pomieścić orkiestrę z 24 osób złożoną. Dzięki górnemu, a obfitemu choć łagodnemu światłu, wpadającemu przez oszklony dach, główna sala, trzymająca w stylu renesansowym, o ścianach koloru *chamoix*, dyskretnie złożonych i ozdobionych pilastrami, czyni nadzwyczaj miłe wrażenie, które utrzymuje się również wieczór przy wspaniałym o-

gabinetów stanowią prócz pięknego, a stylowego umeblowania, malowidła ściennie oraz architektura ich. Wielkość ich jest rozmaita.

Autorem projektu nowej sali w hotelu Saskim jest znany architekt Teodor Hoffmann, strona dekoracyjna zaś spoczywała w ręku artysty-malarza Dąbrowy. Obaj wywiązali się doskonale z powierzonych im obowiązków.



Gabinet witrażowy.



Gabinet czerwony.

To też publiczność, która musi jadać po za domem, albo chce spędzić kilka chwil w sympatycznym lokalu, przyjmie z szczerem zadowoleniem wiadomość o otwarciu w Krakowie w ubiegłym tygodniu takiego właśnie lokalu restauracyjnego, jakiego potrzebę gwałtownie odczuwano. Lokalem tym jest restauracja w hotelu saskim, przy ul. Sławkowskiej.

Wejście do nowo otwartego lokalu prowadzi wprost z ulicy Sławkowskiej przez kurytarz i promenoar. Główna sala mierzy 19 metrów długości,

świetleniu elektrycznym. Dwie ściany zdobią nadto cztery witraże. Umeblowanie sali, pełne wykwintnego komfortu, w stylu zmodernizowanego renesansu. Całości dekoracji dopełniają liczne krzewy.

Z głównej sali prowadzi czworo drzwi do bocznych gabinetów, przedstawiających się nadzwyczaj pięknie, dzięki pełnej smaku dekoracji kolorystycznej w stylu polskiej sztuki stosowanej. Gabinetów tych jest pięć, a to: czerwony, żółty, niebieski, zielony, oraz mały witrażowy. Ozdobę tych

Obok strony zewnętrznej, ogromną odgrywa rolę przy ocenie restauracji jej strona — że się tak wyrażymy — wewnętrzna. Pod tym względem uczynił dzierżawca jej p. Jakób Sichel, wszystko, co leżało w jego mocy i czego wymaga dzisiejszy poziom techniki kulinarnej. W kuchniach, magazynach, bufetach, spiżarniach itd. panuje wzorowa, idealna czystość, która jest rękojmią zdrowego przyrządzania potraw. Odpowiada tej czystości rozmaitość, dobór i wykwintność potraw, umiejętne i smaczne



Sala główna.