

cym się pewnych egzaminów wydawali świadectwo i kładli swe podpisy, czyli wydawali cenzus na prowadzenie zawodu.

Z tego tylko samego punktu musimy przyznać że choć nie było oficjalnej organizacji, lecz była organizacja zawodowa, oparta na uznaniu i wydawaniu pewnych zaświadczeń.

Z chwilą gdy miasta zaczęły się rozrastać a z nim i kupiectwo oraz handel i przemysł, ludzie przyjeżdżając do miasta, poszukiwali gospód, w których otrzymywali nocleg i pożywienie. Z biegiem czasu zaczęło do miasta napływać do tych to gospód, coraz to więcej kuchmistrzów, a czym miasto było wspanialsze, tem więcej znajdowało się ludzi zawodowych.

Tak przetrwano do roku 1883. O założenie pewnych podwalin organizacyjnych pomyślał pierwszy znakomity w swym zawodzie kuchmistrz Aleksander Sochacki właściciel restauracji „Wodewil” ul. Nowy Świat Nr. 47 wydawca i autor „Tygodnika kucharskiego”, człowiek pewnych zalet i reformator sztuki kulinarnej w Polsce. Nie mogąc pogodzić się z losem zawodowca, że kuchmistrz zaliczony jest do służby domowej, uwłaczający zawodowi. W tym też celu zwołał na naradę znanych kuchmistrzów warszawskich a mianowicie: p. p. Raula Brajbisza, Michała Kotońskiego, Józefa Snowackiego, Franciszka Rudelskiego, Aleksandra Jałoszyńskiego, Władysława Madejczyka, i Wincentego Stanilewicza. Na naradzie tej postawił wnioskodawca pewne opodatkowanie się w celu przeprowadzenia założenia organizacji na zasadach cechowych.

Niestety piękny zamiar wnioskodawcy Aleksandra Sochackiego spalił na panewce, gdyż władze rosyjskie odmówiły zatwierdzenia Stowarzyszenia gdyż kucharze to nie są handlowcy, ani rzemieślnicy i z tego powodu stowarzyszenia mieć nie mogą.

Wówczas p. Aleksander Sochacki i p. Józef Snowacki, na zebraniu zdolali przekonać zebranych kuchmistrzów, że pomimo odinowy zatwierdzenia Stowarzyszenia, tymczasem trzeba się wyrzec Stowarzyszenia a natomiast trzeba korzystać z przywilejów rzemieślniczych i zażądać zatwierdzenia cechu kucharzy, opierając się na Ustawie z dn. 31 grudnia 1816 roku.

Pierwsze zebranie w tym celu zwołał p. Stanisław Krzyżanowski w dn. 12 grudnia 1886 roku.

W dniu 15 marca 1887 roku p. Aleksander Sochacki złożył ówczesnemu prezydentowi miasta generałowi Starynkiewiczowi w imieniu swoim i kolegów podanie o założenie cechu kuchmistrzów w m. Warszawie.

Dla charakterystyki podajemy to podanie w brzmieniu oryginalnem.

„Znaczny przyrost ludności m. Warszawy, szczególnie w ostatnim dziesięcioleciu spowodował potrzebę otworzenia wielu restauracji i garkuchni dla ludności niezamożnej. Zakłady te nie zawsze są prowadzone przez ludzi fachowych i dlatego właściciele ich znajdują się w dużej zależności od sumienności i wykwalifikowania kucharza; w tym zaś wypadku, gdy zarządzający kuchnią nie odpowiada swojemu stanowisku, ze strony publiczności wylaniają się zupełnie usprawiedliwione utyskiwania, które nieraz kończą się zamknięciem zakładu. Z powodu takiego obrotu rzeczy nie raz pryncypałowiem są bardzo narażeni, bynajmniej nie ze swojej, lecz pracowników winy. Powstaje stąd trudność znalezienia ludzi odpowiednio wykwalifikowanych nie tylko w restauracji, lecz i domach prywatnych; na-

stręcza się więc pytanie, jak zaradzić temu, bo hygieniczne prowadzenie kuchni wpływa na zdrowie ogółu. Zdając sobie sprawę ze znaczenia wyszczególnionej sprawy, za ogólną zgodą miejscowych specjalistów kucharzy, mamy honor prosić Waszą Ekszelencję, by nie odmówiła nam pomocy w założeniu cechu kuchmistrzów w Warszawie pod nazwą „Warszawskiego Cechu Kucharzy” na zasadzie ogólnych postanowień Cesarskiego Namiestnika z 31 grudnia 1816-go roku o urządzenie cechów rzemieślniczych. Cech kucharzy będzie miał jeszcze i tą dodatnią stronę, że prócz zadowolenia szerokiego ogółu wspierać będzie materialnie ubogich, chorych oraz rodziny po zmarłych członkach cechu, czerpiąc na ten cel z własnych funduszy. Egzystencja cechu niezawodnie wpłynie na sumienność i wydoskonalenie młodych ludzi, wstępujących na praktykę kucharską. Zgodnie z punktem 1-ym przytoczonych postanowień, my niżej podpisani kucharze warszawscy mamy honor prosić Waszą Ekszelencję o pozwolenie założenia cechu własnego.

Warszawa, 12 marca roku 1887.

*Podanie to podpisało 105 kuchmistrzów noszących tytuł kuchmistrzów. Lecz i tym razem spotkał ich zawód gdyż w dniu 23 marca 1887 roku wnioskodawca otrzymuje zawiadomienie że podanie jego odesłane zostało do Oberpolicmajstra policji po bliższe informacje o osobach podpisanych na podaniu. Odpowiedź nastąpiła dnia 16 sierpnia 1887 roku że niema przeszkód do założenia cechu.*

W dniu 29 września 1887 roku kancelarja jenerała gubernatora odmówiła stworzenia cechu motywując odmowę tym, że kuchmistrzowie nie są majstrami. Zwrócono się o pomoc do Petersburga ówczesnego tamże, „sojużu konditorów i powarów” którzy oświadczyli, że takowy Cech istnieje w Moskwie i Petersburgu i dopiero na zasadzie tej zezwolono założyć Cech kuchmistrzów w m. Warszawie.

Pierwsze zgromadzenie odbyło się w dniu 14 listopada 1888 roku. I od tego czasu powstała oficjalna podwalina organizacji kuchmistrzów.

Podczas rewolucji w roku 1905 1906, nie cechowi kuchmistrzowie stworzyli Związek na zasadach partyjnych i ten jako taki nie mając oparcia prawnego po krótkim czasie rozwiązano.

Tak przetrwano do wojny światowej do roku 1917.

Po zsumowaniu danych organizacja pracowała intensywnie mając kapitał oraz zaufanie członków.

Lecz wojna światowa zniszczyła tak piękną organizację, nie będziemy oskarżali nikogo, kto zawinił, lecz rok 1917 i 18, podczas niemieckiej okupacji pozostawił tylko ślady dawne. Majątek roztrwoniono, i kuchmistrzowie nie mając swego ogniska pracowali na pół darmo pomimo że lokal i interesy być były, lecz Urząd Starszych Zgromadzenia kuchmistrzów, absolutnie nie zajmował się niczem. Dopiero gdy Stowarzyszenie kelnerów otworzyło swą organizację i zaczęło przejawiać i bronić swych członków, zaczęli i kuchmistrzowie oglądać się za innymi i grono kuchmistrzów świadomych z kol. Kołkowskim, Wachowiczem i Teleckim, założyli Związek kuchmistrzów na Polskę z siedzibą w Warszawie. Majątek Cechu przyznano kuchmistrzom, sztandary dwa oddano do Magistratu, pozostały tylko akty niektóre, oraz inwentarz. I w dawniejszej kuźni pracowników kulinarnych, rozpoczęto nowe życie i nowa organizacja.