

PIWA L W O W S K I E

zadawalniają najwybredniejsze gusta

Reprezentacja w Warszawie, Grzybowska 19

TELEFON 132-84

Belgia. Dnia 14/1-1927, roku, odbyła się w Brukseli publiczna demonstracja Związku gastro-nomiczno-hotelowego. Przez ulice miasta przejeżdżał samochód z transperamentami z napisami: „Żądamy o godz. 1-ej zamykania zakładów” — „Precz z 14 i 16 godzinnym dniem pracy” — „Panowie restauratorzy zapłaćcie swym pracownikom” — „Cześć dla kobiet” — „Precz z przymusową prostytucją w zakładach”. Na placu głównym samochód został zatrzymany przez pijanych osobników przekupionych przez restauratorów, doszło wtenczas do walki, na placu zostało kilku poszkodowanych z obu stron. W departamencie Seine założyli pracownicy kasę zapomogową na wypadek bezrobocia. Polemika i utarczki prasowe międzypartyjne trwają nadal.

Norwegja. Pomimo rozbicia się organizacji norwęgskiej na trzy oddzielne organizacje w roku 1918, związki, a szczególnie członkowie parli do jednolitego Związku i jak widzimy sprawa solidarności organizacyjnej wzięła górę, i dziś tam niema innych organizacji, tylko jedna Gastronomiczno-Hotelowa.

Austria. W końcu roku ubiegłego rozpoczęła się w Wiedniu i na prowincji akcja podwyżkowa we wszystkich branżach. Akcja ta przyniosła również i podwyżkę i w zawodzie gastonomiczno-ho-

telowym. Przed samem Bożem Narodzeniem akcja podwyżki płacy zasadniczej nie wywołała ogólnego krajowego strajku. Przedsiębiorcy widząc nieugiętą podstawę pracowników, poddali się. Akcja ta przyniosła podwyżkę.

Obecna płaca tygodniowa w Austrii jest następująca: kuchniarze od 58 szylingów (nowa waluta austriacka, Red.) do 83 szyling.; kucharki od 40 szyl. do 50 szyl.; kelnerzy od 33 szyl. do 39 szyl.; służba pomocnicza 34 szyl. do 44 szyl.; praktykanci otrzymali podwyżkę od 5 do 17%.

Dotychczas w Austrii istnieje system napiwkowy, płacę zaś otrzymują tygodniową. W niektórych przedsiębiorstwach zaprowadzono oprócz pensji tygodniowej i % dopisywane. Organizacja otrzymała prawo dawania tylko swych członków do pracy, bez jej polecenia żaden pracownik nie zostanie przyjętym.

Z powodu nader krytycznego położenia gospodarczego i kryzysu finansowego, Związek gastro-nomiczno-hotelowy ma około (6000) sześciu tysięcy bezrobotnych, którzy otrzymywali zapomogi ze Związku. W przeciągu 1926 roku wypłacono zapomóg 213.800 szylingów, z tego 160.500 szyl. przyniosł zysk ze zwykłego opodatkowania, a 53.300 z nadzwyczajnego opodatkowania. Związek prowadzi akcję kulturalno-oświatową.

PRZYSMAKI KUCHNI CHIŃSKIEJ

W sprawach smaku co człowiek, to zdanie. Częstość, obserwując sąsiadów przy innych stolikach w restauracji, nie ukrywamy zdziwienia, jak każdy z nich inaczej pojmuje wymagania smaku. Ten soli niemiłosiernie, inny obywa się bez niej zupełnie. Ten żąda, aby befszytk był wysmażony na wiór, inny przypomina potrzykroć kelnerowi, aby otrzymał mięso z krwią. Ten do piwa wlewa kieliszek likieru i widać po nim, że delectuje się tą mieszaniną, a dla innego tylko kieliszek wina z arakiem jest napojem godnym uznania.

Coby jednak każdy z nas powiedział, gdyby na jego zapytanie: co u was dzisiaj jest do zjedzenia? — kelner z miłym uśmiechem oświadczył:

— Same pyszności... Wyborne sadelko psie... Oczy kocie z rusztu... Pieczeń kocia z różną, przyczem muszę podkreślić, iż kot był czarny jak noc, ani jednego włoska jaśniejszego... A może delikatesik ze szczura?... Jeśli jednak pan woli, możemy służyć szcurem wędzonym, albo suszonym...

Ratunku... Pogotowie... Furjat...

A tymczasem w Chinach są to wszystko przysmaki poszukiwane i cenione nad wyraz.

W Kantonie istnieje wiele restauracji, gdzie na ścianach porozwieszano cenniki potraw. A więc

za cztery centy można otrzymać talerz ciemnego psiego sadła. Dwie pary oczu kocich kosztują osiem centów. Za porcję czarnego kota trzeba zapłacić aż dziewięć centów. I pamiętać należy, że zarówno psy, jak i koty jasnej maści są o wiele tańsze.

Niezwykłym powodzeniem cieszą się rozmaite wyroby ze szczurów pod postacią delikatesów, konserw lub „wędlin” wędzonych, albo suszonych.

Chińczycy są przekonani, że szczurze mięso wpływa doskonale na porost włosów, nie więc dziwnego, iż wszyscy lysi wprost zajądają się tym przysmakami.

Naturalnie, iż poza takimi restauracjami, z których usług nie skorzysta najbardziej wygłodzony Europejczyk, istnieje cały szereg zakładów gastro-nomicznych, nie różniących się niczem od europejskich, jedynie tylko sposobem podania.

Chińczycy bowiem posługują się przy jedzeniu specjalnymi pałeczkami, nie używając ani noży, ani widelców.

Układ chińskiego menu odbiega znacznie od europejskiego. Cechuje go wprost odmienność kolejności.

Najpierw spożywa się słodkie i owoce, później dopiero mięsa i zupy. („Rest. i Hot. Polski”)