

Z Wystawy przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu.

— (24.IX -- 9.X. 1927 roku).

GŁOSY PRASY STOLECZNEJ I POZNAŃSKIEJ.

'Techniczne prace naszego Związku.

Numery 3 (65) i 4 (66) „Gastronoma“ określiły naszą rolę i nasz udział — jako pracowników gastronomiczno-hotelowych — na minionej Wystawie.

Cała niemal prasa warszawska poświęciła jej krótkie notatki, a dodatek do 273 numeru „Rzeczypospolitej“ zamieszcza szereg fotografii, ilustrujących otwarcie i działalność Wystawy.

Jak to podajemy na innym miejscu, Związek nasz otrzymał jako nagrodę — *mały złoty medal*, za wykonane prace, a nasz przewodniczący kol. Władysław Bawarski — *duży złoty medal*, za swą pracę „Wiedza kulinarna“, podręcznik kucharski.

Jest to niewątpliwie duży zaszczyt dla naszego Związku i jego kierowników.

Spółeczeństwo, które niestety dotychczas oczy miało zamknięte na znaczenie naszej organizacji pod względem fachowym — nareszcie może zacząć nas oceniać z właściwej strony tak, jak to zresztą nasi członkowie na Wystawie swą pracą fachową uwydatnili i wykazali...

W pracach technicznych i pokazowych — Związek nasz odegrał wybitną rolę — to też tłumy publiczności z wielkiem zaciekawieniem obserwowały pracę naszych członków, zarówno kelnerów jak i kuchmistrzów.

Z prac *pokazowych* szczególnie efektownie wyszedł stół *biesiadowy*, urządzony i nakryty przez pracowników Oddziału Warsz. Kelnerów.

Kiosk historyczno-naukowy, grupujący ekspozycje w postaci sztandarów, przeróżnych „menu“, wydawanych czasopism Związku, podręczników i t. p. — był przedmiotem szczególnej ciekawości i uwagi publiczności.

A już nawet trudno określić, ile tysięcy publiczności obserwowało pracę i wykonywanie potraw przez naszych kuchmistrzów — na kuchniach gazowych F. Junker — Rach. A.-G. Karlsruhe.

Byli oni formalnie obłożeni przez zwiedzających, którzy niejednokrotnie próbowali potraw — zatrzymując uwagę pracującego kuchmistrza nieraz po kilkadziesiąt minut na jednym przedmiocie...

* * *

„Kurjer Poznański“ Nr. 458, m. innymi pisał:

Przyznać trzeba, że wiele trudu zadał sobie Związek zawodowych pracowników przemysłu gastronom-hotelowego w Polsce, aby odpowiednio zorganizować szereg programowo ujętych pokazów. Zadmienotowano publiczności przyspasobienie i podawanie potraw polskich, francuskich, niemieckich i wschodnich, zmieniając każdego dnia menu, przy zastosowaniu gazowych piecy, rusztu i rożna.

Po pokazie wielu odmian legumin przyszła kolej na przedstawienie publiczności różnych sposobów przysposobienia i dekorowania nakryciami stołów, a więc biesiadnego, bankietowego, weselnego, śniadaniowego, obiadowego, podwieczorkowego, kolacyjnego, cukierniczego, gabinetowego i t. d. W większych rozmiarach przewidywał program nakrycie stołów weselnych, myśliwskich i biesiadowych na większą ilość osób.

„Kurjer Poznański“ Nr. 436.

Dziś o godzinie 11 — w sali reprezentacyjnej Targów Poznańskich odbyło się otwarcie Wystawy Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego. Akt otwarcia zgromadził licznych przedstawicieli władz miejskich, województwa, wojskowości, rady miejskiej i prasy. Między in. zaprzyjaźniliśmy pp.: wicew. dra Nikodemowicza, star. krajowego dra Begalego, prof. Denizota, gen. Taczaka, pułk. Krupowicza, pułk. Bustra, pułk. dra Jarocińskiego, prez. Izby przemysłowo-handlowej dra Pernaczynskiego, wicepr. rady miejskiej dra Bugzela, kons. czeskosłowackiego dra Głosa, prez. Dyrekcji Kolej Rucińskiego, Wyszyńskiego, radcę dra Szulca, prez. Zw. Tow. Kupieckich Otmianowskiego, prez. Synd. Dz. Wielkopolskiej red. Powidzkiego i w. in.

Na wstępie przemówił prezes komitetu Wystawowego p. dyr. Głowacki. Witając obecnych wskazał na wystawę jako pierwszy próbny popis sztuki kulinarnej na całą Polskę. Jakkolwiek usłownia to nie zupełnie się powiodły w dziedzinie zgromadzenia całokształtu w zakresie ruchu restauracyjnego, to jednak pobudziły do żywego udziału przemysł spożywczo-przetwórczy; ponadto jest reprezentowany przemysł meblarski, zdobniczy, urządzeń wewnętrznych i t. p. Prawie wszystkie okazy są pochodzenia krajowego. W końcu, w ręce wiceprez. dr. Kiedacza złożył mówca podziękowanie zarządowi miasta za okazaną pomoc i poparcie.

Z kolei dr Kiedacz zabrał głos imieniem miasta wskazując na ważność przemysłu gospodarczego, który zilustrować ma obecna wystawa. W imieniu Min. Przem. i Handlu przemawiał p. nacz. Siebeneychen, składając życzenia inicjatorom wystawy i dokonając jej otwarcia, przecinając wstęgę u portalu. Następnie zwiedzono wystawę mieszczącą się w Hali Maszyn i w Pałacu Targowym. Dekoracyjnie całość przedstawia się nader dodatnio; znać dużą pracę w tym kierunku i starania poszczególnych wystawców.

„Kurjer Poznański“ Nr. 442:

POD KONTROLĄ 36 GAZOMIERZY.

W lewym narożniku Hali Maszyn urządzono na czas trwania Wystawy Hotelowo-restauracyjnej i cukierniczej wzorową kuchnię, opaloną gazem. Prace przygotowującego potrawy personelu oraz funkcjonowanie i używanie wszelkich urządzeń gazowych obserwować może publiczność w ciągu całego dnia. Jednym z ważniejszych doświadczeń, jest ustalenie zużycia tego lotnego paliwa w kuchni restauracyjnej. Wyniki zaciekawiały nie tylko kuchawców, ale również bodaj nawet przedewszystkiem właścicieli kuchni restauracyjnych kawiarnianych.

W zaoprowizowanej na czas wystawy kuchni, odbywa się właśnie taka demonstracja. Ustawiono dwie kotłiny, otwartą i krytą, przy których wyzyskuje się ciepło w tak zwanej boljerze, pozbawionej piekarnik dwupiętrowy do pieczenia, czterogłówną kotłinę do gotowania w ciężkich naczyniach, rożen automatyczny o zegarowym mechanizmie nagrzewany z góry, samowar 50 litrowy do gotowania wody, pralnię, suszarnię, oraz aparat z ciepłą wodą do zmywania. Tego rodzaju urządzenie stanowi ponadto idealne urządzenie gotowania z utrzymaniem czystości w kuchni a zademonstrowano je praktycznie w sposób nader przejrzysty. Dalej, by zbadać czynność kuchni restauracyjnej na gazie pod względem ekonomicznym ustawiono przy każdej części gazomierze kontrolujące zużycie gazu. W kuchni restauracyjnej jest ich ogółem 12, które odczytuje się codziennie dla kontroli. Rezultaty zestawione w sposób porównawczy stanowią będą ciekawy materiał do studiów dla fachowców gazowniczych.

Poza kuchnię restauracyjną gaz zastosowano również w cukierniach Raczyńskiego i Faugrata, w firmie Janczewskiego z Warszawy, przy aparatach do parzenia kawy, w probierni Martwig i Kantorowicz, aparatach do parzenia kawy firmy „Amada“ i innych. Razem funkcjonuje 26 gazomierzy odczytywanych codziennie, kontrolując zużycie paliwa w różnych przedsiębiorstwach czy też aparatach z dziedziny gospodarstwa domowego. Rezultaty będą nad wyraz ciekawe.

Na nikły rezultat Wystawy pod względem reprezentacji hoteli — Nr. 444 „Kurjera Poznańskiego“ pisze m. innymi:

Nas interesuje na tem miejscu więcej zewnętrzna, opisowa strona Wystawy Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego. Chcąc omówić kolejno te trzy główne grupy Wystawy Gastronomicznej, sprawozdawca znajduje się w niemałym kłopotcie, jak roz-