

Przegląd Cukierniczy

Miesięcznik

Przemysłu cukierniczego, przetworów owocowych i branż pokrewnych



„Venetia” Sp. Akc.

najstarsze przedsiębiorstwo w Wielkopolsce

poleca:

najwyborniejszą czekoladę śmietankową z orzechami, śmietankową, mleczną i wiele innych.

Poznań, ul. Dąbrowskiego 97. Tel. 69-65

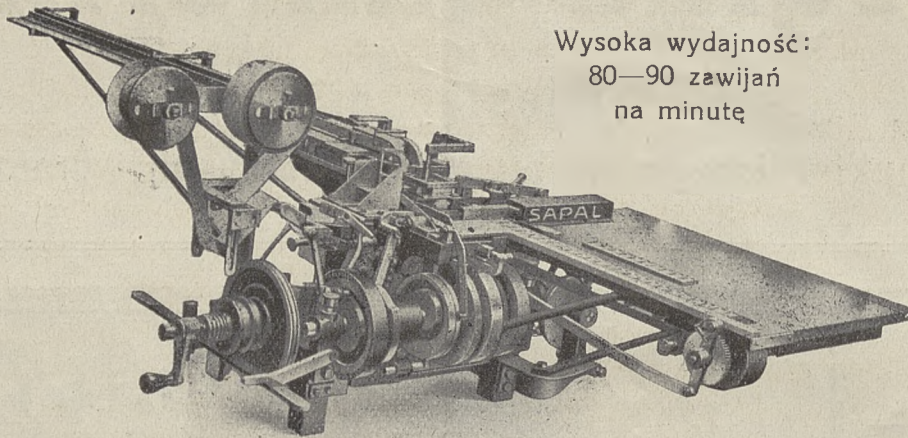
Krępowanie rozwoju gospodarczego

Przechodzimy znowu ciężki kryzys gospodarczy. Bolesną prawdę tę potwierdzają najdobitniej fakty jak: kurczenie się liczby przedsiębiorstw przemysłowych i handlowych, warsztatów rzemieślniczych oraz wzrost bezrobocia. Jednocześnie w innych krajach zaistniał od pewnego czasu taki sam mniej więcej stan rzeczy. Nas jednak zajmują w pierwszym rzędzie sprawy polskie. Mówiąc więc o nich, niema być zamiarem niniejszych rozważań rozpaczanie nad krytyczną sytuacją gospodarczą, lecz myśli nasze pragniemy skupić na rozważaniu przyczyn złego położenia.

Rozmyślań w tej sprawie nie opieramy na teorii, lecz po materiał uciekamy się do życia praktycznego. Ono to bowiem jest najwyraźniejszym odbiciem tych stosunków, z czym nade wszystko liczyć się należy. Natomiast

najsztynniejsi nawet teoretycy, czerpiący swoje wiadomości wyłącznie z rozważań naukowych przyznać muszą, że jedynym lekarstwem na uzdrowienie chorych organizmów gospodarczych, to zasada niekrępowania inicjatywy prywatnej. Czy ta kardynalna zasada, z którą spotykamy się w każdym podręczniku ekonomii politycznej, znajduje swoje urzeczywistnienie w naszym życiu gospodarczym? Mamy niestety liczne na to dowody, że tak niestety nie jest.

Otrzymujemy np. z prowincji listy, w których właściciele cukierń proszą nas o wzięcie ich w obronę przed „zakazami” policyjnymi. Mają one na celu zabronienia cukierniom sprzedawania wyrobów cukierniczych poza dom, po godzinie policyjnej. To znaczy, zmusza się cukiernie do zaprzestania tej sprzedaży z chwilą



Wysoka wydajność:
80—90 zawijań
na minutę

Maszyna do zawijania napolitenek typu THPP

SAPAL

Société Anonyme
des Plieuses Auto-
matiques, Lau-
sanne (Suisse)

Przedstawicielstwo na Polsk  i w. m. Gdańsk:

STANISŁAW PERETZ
BIURO TECHNICZNO-HANDLOWE
WARSZAWA, NOWY-ŚWIAT 16

MASZINY AUTOMATYCZNE DO ZAWI-
JANIA TABLICZEK CZEKOLADY, NAPOLI-
TENEK, IRYSÓW, KARMELKÓW, WAFLI,
BISZKOPTÓW, ORAZ CZEKOLADEK I CU-
KIERK W każdego kształtu i wielkości

Wysoka wydajnoc, pewnoc w użyciu, precyzyjnoc pracy maszyn do zawijania marki „SAPAL” są niedoścignione.

Maszyny marki „SAPAL” skuteczniej są 30—180 zawijań na minutę i zastępując pracę 6—20 robotnic wykonywują ją staranniej i higieniczniej.

W niektórych fabrykach zagranicznych jest w użyciu przesz  100 maszyn do zawijania marki „SAPAL”.

Wszelkich bliższych informacji udziela, oferty, katalogi, wzory opakowań przesyła przedstawicielstwo polskie fabryki „SAPAL”;

STANISŁAW PERETZ BIURO
TECHNICZNO-HANDLOWE
WARSZAWA, NOWY-ŚWIAT 16, TEL.: 229-98

wybicia godziny 6-tej po południu. O tym samym czasie zamykają się podwoje wszelkich sklepów i biur, poczem liczny personel tych przedsiębiorstw pragnie korzystać z upragnionego i zasłużonego wypoczynku w cukierni. Przy tej okazji nie obędzie się też często bez zabrania „paczuski“ ze słodyczami do domu. Ale tego właśnie, zabrania z sobą z cukierni paczki do domu, po godzinie policyjnej, policja zabrania. Pytamy więc wszystkich tych, którzy wydają podobne zakazy, kiedy cukiernik ma swoje wyroby sprzedać, by móc swój warsztat pracy podtrzymać i zapewnić zarówno sobie jak i swym pracownikom egzystencję? W zarządzeniu policyjnym brzmi to bardzo wdzięcznie: zaprzestać pracy z chwilą uderzenia godziny 6 lub 7-ej, lecz twarde życie w zawodzie cukierniczym pokazuje i dowodzi, że właśnie wtedy, gdy inni pracę kończą, to dla samodzielnego cukiernika rozpoczyna się praca w najlepsze. A jeśli w tej najodpowiedniejszej dla niego chwili zakazuje się pracować, to tem samem warsztaty cukiernicze skazuje się na powolne konanie.

Otóż takie i tym podobne zarządzenia przyczyniają się do krępowania rozwoju warsztatów rzemieślniczych. Rozumiemy, że życie musi być ujęte w pewne ramy, że w tym celu muszą istnieć zarządzenia władz, jednakże nie powinny one hamować rozwoju pracy,

Atoli nie same władze za ten stan rzeczy winić można. Z tą bowiem sprzedażą w cukierniach poza dom nie mogą się jakoś pogodzić niektórzy handlarze wyrobami cukierniczymi. Oni to dopatrują się w tem rzekomo „szkodzenia im w interesie“. Z tego powodu przypominają od czasu do czasu władzom wydawanie podobnych zakazów. Handlarze i handlarki zapominają jednak, że pomiędzy ich sklepami a warsztatami cukierniczymi gruba istnieje różnica. Ich przedsiębiorstwa są zakładami czysto handlowymi, warsztaty cukiernicze zaś są pracowniami rzemieślniczymi. Nie można więc warsztatu rzemieślniczego podciągać pod te same przepisy co przedsiębiorstwa handlowe.

Słusznie też, opierając się na tej podstawie, cukiernicy podejmują obronę swych warsztatów rzemieślniczych przed podobnemi zakazami. Nic bowiem naszej sytuacji gospodarczej tak nie pogarsza, jak mieszanie się władz do spraw, które powinny być pozostawione swemu wolnemu biegowi. Powyższy fakt jest chyba tego najwymowniejszym dowodem. Dlatego w imię dobra sprawy zanosimy do władz nasze gorące życzenia, by kierowały się powyższemi rzeczowemi względami i nie utrudniały cukiernictwu swobodnego wykonywania zawodu.

„Polskie aparaty do parzenia kawy“

Adwokat i notariusz p. mec. Burdajewicz przesyła nam w imieniu i z polecenia swego mandanta (pana Jarosza z Grodziska) następujące pismo z prośbą o zamieszczenie. Pismo umieszczamy w całości za wyjątkiem tych zwrotów, w których wymienia się nazwisko pewnego agenta, trudniącego się rozpowszechnianiem w Polsce wyrobów niemieckich. Pan ten niepotrzebnie usiłuje się celowo wtrącić do dyskusji, aby go publicznie wymieniano i temsamem nadano rozgłosu sprzedawanemu przezeń niemieckiemu artykułowi. Skreślone przez nas zwroty wskazywały wyraźnie na to, a my mu nie pozwolimy przy tej okazji upiec swjej wuski. Przechodząc nad tym agentem do porządku dziennego, udzielamy głosu p. Jaroszowi.

„Pod tym nagłówkiem ukazał się w „Przeglądzie Cukierniczym“ z dnia 15 I 1930 r. artykuł, w którym zarzuca mi się, że w cukierni swej ustawiłem aparat pochodzenia niemieckiego, bojkotując w ten sposób przemysł i handel polski. Ponieważ w ostatniem zdaniu autor, „udziela mi głosu“, przeto pozwalam sobie stwierdzić:

Nie ulega dla mnie wątpliwości, że artykuł powyższy pochodzi od konkurencji (zaprzeczamy kategorycznie temu twierdzeniu — dop. Red.). Jakkolwiek prowadzenie zdrowej konkurencji jest warunkiem bytu handlu i przemysłu, to z drugiej strony prowadzenie t. zw. brudnej konkurencji(?) może tylko szkodzić. O istnieniu firmy Kubś i Gogółkiewicz dowiaduję się dopiero z odnośnego artykułu. Jeśli odnośne firmy walczą między sobą, to brak jeszcze powodów, aby krzyczyć na alarm, czynić z tego jakąś aferę polityczną a mnie zarzucać

„pomniejszenie mienia polskiego“ albo wręcz zaparcia swej narodowości.

„Stan sprawy jest następujący:

Chcąc polepszyć swój lokal w Grodzisku, dopytywałem się kilkakrotnie, gdzieby można nabyć odpowiedni aparat. Znany mi był tylko aparat do parzenia kawy marki „Expresso“ (aparat niemiecki — dop. Red.). Zastrzegłem się, że aparat ten biorę chwilowo na próbę, poczem pertraktowałem o kupno i ostatecznie go kupiłem. Dopiero po tem wszystkim zjawił się u mnie jakiś pan „Kubsik“ (?) oświadczając, że jest przedstawicielem firmy aparatów polskich, a zarazem czynił mi zarzut popierania przemysłu niemieckiego (bardzo słusznie — dop. Red.). Odrazu odnośnemu przedstawicielowi zwróciłem uwagę na to, że jeśli nabyłem aparat „Expresso“, to dlatego, że nie wiedziałem o istnieniu firmy polskiej, a z drugiej strony było powinnością tej firmy wysłać odpowiednią reklamę albo też przybyć do poszczególnych klientów i zaofiarować im aparaty. Zdziwiony byłem odpowiedzią odnośnego przedstawiciela, który oświadczył: „miałbym wiele do czynienia, ażebym do każdej dziury wysłać miał reklamę; powinni nasze przedsiębiorstwo poszukiwać nawet przez gazety, jak to czynią interesenci ze Lwowa i Krakowa“.

„Ocenę tego oświadczenia, zwłaszcza ze stanowiska kupieckiego, pozostawiam Szan. Czytelnikom. Dziwię się tylko, że firma polska w ten sposób pojmuje reklamę i konkurencję, a następnie czyni zarzut, że się ją pomija. Osobiście mogę zapewnić, że o istnieniu aparatów polskich firmy Kubś & Gogołkiewicz nie wiedziałem. Naiwnie wygląda oświadczenie, że powinienem dopytywać się o istnieniu tej firmy za pomocą gazet. Sądzę, że chcąc rozpowszechnić swój fabrykat, odnośna firma miała obowiązek nie tylko reklamować, ale także odwiedzać poszczególne „dziury na prowincji“. Sądzę, gdyby autor poprzedniego artykułu był dokładnie zbadał stan sprawy (zbadał go jak najdokładniej — dop. Red.), byłby wstrzymał się od swych komentarzy.

Co do samego aparatu, to nie znając fabrykatu polskiego, trudno mi wydać opinię. O ile autor powołuje się na opinię pp. Mańczaka i Pawlarczyka, to jakkolwiek niemam najmniejszego powodu, żeby zbijać ich zaparcowania, to jednak z drugiej strony stwierdzić muszę, że np. pan Pawlarczyk może być dobrym fachowcem w branży cukierniczej, lecz wątpię, czy zaparcowanie jego decyduje o wartości maszyny jako takiej. (W każdym razie opinia osoby, postępującej się od przeszło dwóch lat maszyną, jest o całe niebo miarodajniejszą, niż opinia jakiegoś przypuszczonego sklepikarza, handlującego żelaznemi rupieciami). — Nawiasem dodaję, że pan Pawlarczyk już przed dwoma laty zaofiarował mi swój własny aparat do sprzedaży, podając jako powód, że aparat ten raczej nadawałby się do mego lokalu na małym mieście, a nie do Poznania. Autor zapomina też,

że podobnych aparatów — jak wspomniałem — znajduje się w samym Poznaniu i na prowincji kilkadziesiąt i że aparaty te, tylko o znacznie większej pojemności, w ilości kilku sztuk używały poszczególne przedsiębiorstwa w czasie P. W. K., która przecież była produkcją wyrobów krajowych. Sądzę więc że atak na mnie skierowany nie jest niczem więcej, jak tylko brudną konkurencją (ani to „atak“, ani konkurencja, ani też brudna konkurencja — dop. Red.) i godzi w moje dobre imię, za co winnych pociągnę do odpowiedzialności. (to prawo przysługuje oczywiście p. J. — dop. Red.). Jeśli autor jest zdania, że nabywając taki aparat, zaparłem się narodowości i t. p., to mogę zaznaczyć, że znany jestem jako dobry Polak, i patrzyta i tego nigdy się nie zaprę. Natomiast odnośnemu autorowi — a otwarcie powiedziawszy, odnośnej firmie konkurencyjnej — mogę tylko zwrócić uwagę na to, że chcąc rozpowszechnić fabrykat polski i nadać mu należyty rozgłos, nie powinna tego czynić za pomocą brudnych, złośliwych napaści na obywateli, którzy cieszą się dobrą opinią i znani są jako działacze społeczni, lecz chwycić się uczciwej i rzetelnej reklamy, albowiem tylko to może przyczynić się dla jej dobra.“ (Oświadczamy, że umieszczenie artykułu nie spowodowała żadna firma konkurencyjna — dop. Red.).

Władysław Jarosz
właściciel hotelu i cukierni
w Grodzisku Wlkp.

Spodziewaliśmy się od p. Jarosza odpowiedzi, ale nie takiej, jak powyższa. Przypuszczaliśmy, że na podstawie dowodów zbije nasze twierdzenie o kupnie przezeń aparatu niemieckiego, a tu nic z tego. Przeciwnie, potwierdza sam, że kupno to doszło do skutku. Na usprawiedliwienie swego postanowienia przytacza p. J. jedynie to, że nie wiedział o istnieniu polskich maszyn. O aparatach wiedzą więc w Warszawie, Krakowie, Lwowie, wiedzą o tem w najdalszym zakątku Rzplitej — tylko nie wiedział o tem rzekomo p. J., mieszkaniec miasta Grodziska Wlkp. Na podstawie licznych dowodów moglibyśmy p. Jarosza dowieść, że o istnieniu polskich aparatów wiedział. Lecz my tych dowodów dostarczać nie potrzebujemy, gdyż wyręczył nas w tem nie kto inny — jak sam p. Jarosz. Píše on bowiem powyżej dosłownie: „Znany mi był tylko aparat do parzenia kawy marki „Expresso“ (niemiecki), a kilka wierszy dalej pisze znowu dosłownie, „że p. Pawlarczyk już przed dwoma laty zaofiarował mu swój własny aparat (polski) do sprzedaży“. P. J. wiedział więc o polskich aparatach.

Przez kupno w tych warunkach aparatu niemieckiego dopuścił się p. J. czynu niepatryjotycznego; pieniądze zebrane przez niego z Polaków poszły, względnie pójdą do Niemiec tytułem należności za ową maszynę

a tem samym pan J. przyczynił się do uszczuplenia mienia polskiego. Kupowanie zaś wyrobów zagranicznych powiększa w konsekwencji bezrobocie w kraju, bezrobocie zaś zmusza zwłaszcza robotników do emigracji. W poszukiwaniu kęsa chleba, pozostawiając rodziny swe w domu na łasce Bożej, rozjeżdżają się po całym świecie, a tu jaki los ich spotyka? Oto gazety polskie podzieliły się w tych dniach z czytelnikami taką wstrząsającą wiadomością.

„W Nowym Jorku popełnił samobójstwo emigrant z Polski Jakób Kaluszyński. Tęsknota za krajem i niemożność sprowadzenia do Ameryki żony i dzieci doprowadziły go do tak tragicznej depresji duchowej.“

Kto zatem kupuje towary obce, a może kupić krajowe, ten dopuszcza się ciężkiego grzechu, a często wręcz zbrodni wobec własnego narodu.

O cukier dla celów przemysłowych

W województwach zachodnich już wszystkie cukrownie zakończyły kampanję. jako ostatnie cukrownie „Września“ i „Nakło“ dnia 26 go stycznia 1930 roku. W 24 cukrowniach Związku Zachodnio-Polskiego Przemysłu Cukrowniczego przerobiono ogółem 26.657.899 q buraków i wyprodukowano 4 388.628 q cukru w wartości cukru białego. Produkcja poważnie przewyższa produkcję kampanji 1928/29, do czego przyczyniła się głównie nadzwyczaj wysoka zawartość cukru w burakach. Produkcja cukru w całej Polsce w kampanji bieżącej wynosi ogółem około 818.000 tonn wobec 672 541 tonn w kampanji ubiegłej co stanowi wzrost o blisko 21,5 procent,

Tymczasem zbyt cukru w kraju nadal nie rozwija się tak, jakby to było pożądane. Przeciwnie, za okres pierwszych trzech miesięcy zbyt wykazuje zmniejszenie o 9000 tonn w stosunku do sprzedaży w tymże okresie ubiegłej kampanji. Prasa agrarna przypisuje to oczywiście „trwającemu już od dłuższego czasu przesileniu gospodarczemu“. Jako jedyny środek przeciw zapobieżeniu złu, prasa agrarna uważa przeciwdziałanie dalszemu zwiększaniu plantacyj buraczanych i tem samym zwiększaniu produkcji cukru. Z tego względu, jak ta sama prasa donosi, odbywają się obecnie pertraktacje między cukrownictwem a rolnictwem w celu znalezienia najwłaściwszej i najłagodniejszej formy ustabilizowania produkcji buraków i zahamowania dalszego jej zwrotu.

Innemi słowy pertraktacje pomiędzy cukrownictwem a rolnictwem idą w kierunku zahamowania dalszej produkcji cukru, gdyż odnośni panowie uważają, że jest nadprodukcja cukru. Pomyślny tylko do czegoś doszło, gdyby analogicznie postąpili np. robotnicy. Z powodu wysokiej liczby bezrobotnych, mogliby przypuszczać, że jest nadprodukcja materiału roboczego. Wobec tego — idąc po linii powyższych rozumowań cukrowników

i rolników — bezrobotni powinni wszcząć pertraktacje w celu ograniczenia liczby dzieci! Oto do czego prowadzi egoizm klasowy.

Nie tędy więc droga do stabilizacji stosunków gospodarczych. Kilka tuzinów cukrowników powinno pamiętać o tem, że oprócz nich chce żyć jeszcze w Polsce blisko 30 milionów ludzi, których interes musi być podporządkowany interesowi klasowemu.

Słuszne są narzekania na zmniejszenie się konsumpcji cukru w kraju. Dlatego też powinno się dążyć do zwiększenia spożycia cukru w kraju. Celu tego nie osiąga się przez ograniczenie produkcji cukru. Inna ku temu wiedzie droga. Mianowicie zwiększenie spożycia cukru może nastąpić jedynie wtenczas, gdy oddamy go konsumentowi w stanie przetworzonym. Czyli sprawa spożycia cukru jest ściśle złączona ze spożyciem wyrobów cukierniczych.

Z powyższego wynika, że polityka cukrowa nie obchodzi wyłącznie cukrowników i rolników, lecz jako bardzo ważny czynnik trzeci występuje tu przemysł cukierniczy i przetworów owocowych. Niestety wymienionych działów przemysłowych, odgrywających w polityce cukrowej pierwszorzędną rolę, nie docenia się należycie a często się je wprost lekceważy. Gdy bowiem z jednej strony wylewa się łzy krokodyle na zmniejszanie się spożycia cukru w kraju, to z drugiej strony uważa się przemysł cukierniczy (przetwarzający cukier) jako luksus, i podług tego go się traktuje nawet przy przydziale cukru przez zorganizowanych cukrowników. Warunki np. na jakich przemysłowi cukierniczemu przydziela się cukier są nieraz nie do zniesienia przez tenże przemysł. Przy dostawie cukru nietylko żąda się uiszczenia zgóry przez fabryki akcyzy, ale odmawia się także wszelkiego kredytu. Poza tem ceny cukru w kraju są stosunkowo wygórowane, a w każdym razie wyższe od cen zagranicznych.

Jak tu więc może być mowa o zwiększeniu konsumpcji cukru w kraju, jeśli wszelkie środki prowadzące do tego celu nie doznają należytej oceny ze strony ludzi i instytucyj kompetentnych. Dajcie przemysłowi cukierniczemu tańszy cukier, uskutecznicie dostawy cukru na dogodnych warunkach, a wtenczas potanieją wyroby cukiernicze i będą dostępne szerokim masom. To jest właściwa droga wiodąca jednocześnie do stabilizacji plantacji buraków.

Każdy winien się przyczyniać do rozwoju jednego pisma fachowego

„PRZEGLĄD CUKIERNICZY“
i zasilać je nietylko artykułami lecz i protokółami zebrań — apelujemy w tym względzie przedewszystkiem do Kolegów Sekretarzy w całej Polsce.

Obrady Kupiectwa, handlującego wyrobami cukierniczymi

Część prasy codziennej podała przed miesiącem następujące sprawozdanie:

„Odbyło się w Poznaniu zebranie całego tutejszego kupiectwa, handlującego cukrami i czekoladą w sali Domu Kupiectwa Polskiego pod przewodnictwem generalnego sekretarza Związku Towarzystw Kupieckich, p. Szczepańskiego. W dyskusji podniesiono, że fabryki w obecnej sytuacji nietylko nie starają się pomóc swym stałym klientom, którym są kupcy detaliczni ale sami robią konkurencję, kupiectwu, dostarczając swój towar bezpośrednio konsumentom przez instytucje prywatne i rządowe po cenach fabrycznych. Inne znów fabryki rozpoczęły prowadzenie własnych składów, odbierając klientelę kupiectwu i tą drogą podrywając jego byt.

W rezultacie dyskusji uchwalono: wstrzymać zakupy w fabrykach, które otworzyły własne składy detaliczne; polecać klienteli tylko te wyroby, które faktycznie na to zasługują ze względu na swoją jakość z pominięciem jednak tych fabryk, o których powyżej mowa; wszcząć wspólną akcję z temi fabrykami, które normalnie pracują z kupiectwem i nie starają się z nim konkurować, przeciwko fabrykom, które sprzedają detalicznie.

Dla przeprowadzenia uchwał powyższych i przygotowania dalszej akcji wybrano komitet, do którego powołano pp. Patykową, Marcinkiewiczową, Jędrzychowską, Golem-biecką, M. Kaczmarka, Thiela i Koniecznego.“

Nad powyższem sprawozdaniem nie możemy przejść do porządku dziennego bez przytoczenia swoich uwag, następujących się przy rozważaniu niektórych postanowień odnośnego zebrania.

Czytamy np. w sprawozdaniu, że w dyskusji podniesiono, iż fabryki w obecnej sytuacji nie starają się pomóc swym stałym klientom, którymi są kupcy detaliczni. W imię bezstronności przyznać należy, że po części tak jest. To znaczy dla znacznej części kupiectwa fabrykanci nie starają się o pomoc, gdyż odnośni kupcy wyręczają sami w tym względzie fabrykantów. Udzielają sobie sami kredytu, przeciągając regulowanie rachunków fabrykantów w nieskończoność. Gdyby jeszcze za jakie pół roku towar zapłacili, to byłoby pół biedy. Niestety w bardzo licznych wypadkach fabrykanci oprócz pozbicia się towaru, zmuszeni są nadto wykupywać weksle swej klienteli. Jedna, jedyna fabryka czekolady otrzymała w jednym dniu ni mniej, ni więcej jak za około

30 tysięcy zł weksli zaprotestowanych przez swych odbiorców! Teraz następują skargi, których koszty w dużej mierze płacić musi znowu fabrykant, gdyż zanim formalności sądowe zostaną załatwione, to w międzyczasie już ani pretensji ani kosztów z odbiorcy ściągnąć nie można.

W takiej to sytuacji znajdują się fabrykanci, których ostatnią deską ratunku jest zwalnianie pracowników i ograniczanie produkcji. To też tylko z winy tych nieuczciwych odbiorców solidna część kupiectwa ponosi pewną krzywdę przez to, iż fabrykant ratuje co może nieraz takimi sposobami, które w normalnych warunkach rozwoju gospodarczego miejsca absolutnieby nie miały.

Pomimo wszelkie nad wyraz trudne przeszkody ogół fabrykantów nie zaniedbuje niczego, co by mogło przyczynić się do ułatwienia współpracy ze solidną częścią kupiectwa. Tak więc przemysł cukierniczy, nie doznając sam żadnych ulg kredytowych, stara się wszelkimi siłami przyjść uczciwym odbiorcom z pomocą przez udzielenie na dogodnych warunkach kredytu, uskuteczniając dostawy towaru na otwarty rachunek. Pomoc ta mogłaby być wydatniejszą, gdyby przemysłowi dano możność korzystania także z ulg kredytowych przy zakupie niezbędnego surowca. Niestety wszystkie surowce muszą być płacone gotówką przy odbiorze a często nawet zgóry rachunki regulowane być muszą. Następnie jak wspomnieliśmy solidna część kupiectwa siłą rzeczy po części cierpieć musi na równi z przemysłem za grzechy swych nieuczciwych konkurentów.

Na koniec jedna jeszcze mała uwaga w związku z powyższem sprawozdaniem. Mianowicie zabranie kupców uchwalilo m. in. usunąć zaraz z wystaw i miejsc widocznych wyroby fabryk, które prowadzą własne składy detaliczne. — Odnośny komitet wykonawczy z panią Patykową na czele zasłużył się dobrze Polsce, gdy postanowienie swoje co do usuwania z miejsc widocznych niektórych towarów — rozciągnie na wyroby zagraniczne względnie gdańskie.

J. S.

Sadze na chruścikach?

Omówienie powyższej sprawy musimy zacząć od zapytania, gdzie cukiernicy spędzają wolny czas po pracy. Trudno śledzić każdego z osobna, by tego dowiedzieć. Taka inwigilacja poszczególnych osób nie jest zresztą ani pożądana, ani też nie byłaby na miejscu. Żyjemy w państwie o ustroju demokratycznym, czasami nawet zbyt demokratycznym, w którym każdemu obywatelowi przysługuje prawo swobodnego poruszania się.

W każdym razie najmniej cukierników widzimy zwykle w cukierniach, a prawie wcale jako gości nie spostrzeżemy ich w tych cukierniach, w których są zatrudnieni jako pomocnicy. Unikają tego za wszelką

cenę, żeby ich czasem „stary“ nie zobaczył... Chętnym się przy każdej okazji postępowaniem, uświadomieniem, zdobyciami demokratycznymi, ale w życiu praktycznym kierujemy się jeszcze wciąż owymi zardzewiałymi poglądami średniowiecza. Nie wypada rzekomo czeladnikowi spędzać kilka chwil wolnych od pracy w tym lokalu, w którym jednocześnie przebywa jego mistrz. Naturalnie nikt tego pomocnikom nie zakazuje, oni sami po części nie otrząsnęli się jeszcze z tego zacofaństwa.

Dość, że — jak powiedziano — omijają celowo te cukiernie, w których są zatrudnieni, nie zdając sobie sprawy z tego, ile przez to dobrych rzeczy uchodzi ich uwadze. Jestem bardzo zadowolony z tego, że od pewnego czasu inną obratem taktykę, polegającą na celowym przebywaniu w cukierniach wśród gości. Czas mój, oprócz korzystania z przyjemności, spędzam na obserwacji, podслуchując skwapliwie słowa krytyki ze strony gości. Jednemu nie degadza kawa, drugiemu obsługa, inny gość znowu dąsa się na niedobre ciastka i t. d. Naturalnie dużo z tych żalów nie zasługuje na poważne traktowanie, gdyż niektórym gościom w niczem się nie dogodzi. Ale bardzo często skargi te są uzasadnione.

Naprzykład zajście takie. Siedzę przy kawie i rzucam wzrokiem po wszystkich gościach. Do jednego ze stołów podchodzi kelner z chruścikami. Jedna z pań przysunęła nieco bliżej talerz z chruścikami w zamiarze uraczenia się nimi. Nieskorzystała jednak z tego, lecz przywołała do stołu kelnera, któremu pokazując chruścik kilka rzekła słów. Starszy zabrał ze stołu talerz z chruścikami, udając się z nimi do bufetu, skąd za chwilę wrócił z tem samym pieczywem, udzielił paniom jakiejś informacji, po której odnośne panie zakwestjonowane poprzednio przezeń chruściki zaczęły bez dalszych zastrzeżeń zająć z największym apetytem. Nic jednak dotąd nie wiedziałem, co właściwie było powodem zwrotu chruścików, dopiero gdy podobne zajście powtórzyło się przy innym stole, zamówiłem u kelnera również dla siebie porcję chruścików. Przekonałem się naocznie, że były to te same, które przed południem własnymi rękami przyrządzałem. Brałem z talerza jednego po drugim i nic takiego nie zauważyłem, coby zasługiwało na reklamację. Gdy już ostatni niewinny chruścik do ust skierowałem i żadnego błędu nie spostrzegłem, poprosiłem do stołu kelnera, obsługującego wymienione powyżej panie, wszczynając z nim dyskretną rozmowę na tle owego zajścia, które bądź co bądź mnie zaintrygowało. — O dziwo — myślałem, że część sufitu spadnie na moją łysą głowę, gdy kelner wyjaśnił mi, że chruściki były lekko posypane na wierzchu proszkiem waniljowym, a owe panie w przypuszczeniu, że to sadze, podniosły z tego głos protestu.

Dla mnie jednak pozostała z tego „konfliktu“ nauka dobra, mianowicie taka: nie obsypuj białego jak

śnieg pudru czy to na chruścikach, czy na innem pieczywie odmiennego koloru proszkiem, chociażby on nadawał wyrobom najwytworniejszego smaku. Łatwo bowiem w opinii laików popaść możesz w podejrzenie, że puder przypieprzyłeś — sadzami. I jeszcze jedno wyciągnętem z tego zajścia doświadczenie. Przekonałem się znowu, jak wielki błąd popełniają nasi szefowie, angażując kelnerów, nie mających elementarnej pojęcia o cukiernictwie. Gdyby bowiem ów kelner odrobinę miał w tym względzie pojęcia, byłby odnośnym gościom w tym względzie z miejsca udzielił właściwych wyjaśnień bez potrzeby uciekania się w pierw po naukę dla siebie do ekspedjentki. Takie postępowanie kelnera, nie umiającego odpowiedzieć na podobne pytania gościowi, podkopuje zaufania klienteli do wyrobów.

Idźmy zatem pomiędzy naszych gości, przysłuchujmy się ich krytyce i wyciągajmy z niej należyte wnioski dla siebie. Na tem zawsze zyskamy.

Pomocnik cukierniczy.

Z Towarzystwa Pomocników Cukierniczych w Bydgoszczy

Dwa i pół roku minęło od czasu zawiazania się Towarzystwa Pomocników Cukierniczych w Bydgoszczy.

Grono młodych ludzi dobrej woli, rozumiejących znaczenie silnej organizacji, z całym poświęceniem zabrało się wówczas do pracy nad skupieniem wszystkich pracowników cukierniczych w jedno ognisko, przy którym rozgrzewałyby się serca, kształciły umysły i potężniały dusze. Niestety, wysiłki te nie znalazły oddźwięku wśród ogółu pracowników. Zorganizowanych w towarzystwie jest tylko mała garstka, licząca zaledwie kilkunastu członków, podczas gdy większość, głucha na podniesione hasła, woli chodzić „luzem“. I zadziwiać musi ta obojętność, boć przecież dzisiaj organizują się wszystkie zawody — robotnicy, rzemieślnicy, pracodawcy, urzędnicy, lekarze, adwokaci i t. d., zdając sobie sprawę z tego, że tylko wspólnymi siłami dojść można do lepszej przyszłości, do jaśniejszego jutra. Zarząd Towarzystwa Pomocników Cukierniczych zamierza poczynić jeszcze wszelkie wysiłki w tym kierunku, aby przekonać opornych i przyciągnąć ich do organizacji i w tym celu w najkrótszym czasie zwołuje ogólne zebranie wszystkich pomocników cukierniczych w Bydgoszczy.

Towarzystwo odbyło dnia 22 um. w lokalu pana Ganasińskiego przy ulicy Jezuickiej swe roczne walne zebranie, któremu na ogólne życzenie przewodniczył obecny na zebraniu przedstawiciel „Dziennika Bydgoskiego“ pan Konarski.

Ze sprawozdań członków zarządu wynika, że towarzystwo odbyło 7 zebrań miesięcznych, 1 walne, 2 zarządu, na których to zebraniach wygłaszane były pouczające referaty i odczyty, oraz urządziło jedną zabawę.

Z okazji srebrnych godów małżeńskich towarzystwo wreczyło cechmistrzowi p. Ganasińskiemu dyplom uznania. Kasa towarzystwa wykazuje 127 zł salda na rok bieżący.

Po udzieleniu zarządowi absolutorjum, przystąpiono do wyborów, które dały następujące wyniki: prezesem wybrano p. Jesionowskiego, wiceprezesem p. Michalskiego, sekretarzem p. Szymańskiego, skarbnikiem p. Prusa. Do komisji rewizyjnej weszli p. p. Miller i Jankiewicz.

W wolnych głosach omówiono kilka spraw organizacyjnych, poczem zebranie zakończono.

Przyczyny niepomyślnego rozwoju zawodu cukierniczego

Na jednej z ulic mieści się cukiernia. Właścicielem jej jest zawodowy cukiernik, mistrz dyplomowany. Posiada on własną pracownię cukierniczą. Sprzedaży wyrobów cukierniczych niema prawie wcale, gdyż kupujący cukiernię tę omijają. W lokalu tak samo wyroby cukiernicze cieszą się bardzo ograniczonym popytem. Goście wstępują do tej cukierni głównie na wódkę i piwo... oglądając się przytem za łokciem ciepłej kielbasy (w cukierni!)

Opodal omawianej „cukierni“, stojącej pod kierownictwem dyplomowanego mistrza cukierniczego, znajduje się piekarnia. Właściciel piekarni zbadawszy gruntownie teren, a przedewszystkiem dostrzegłszy niewyzyskane przez sąsiadującego z nim mistrza cukierniczego pole pracy, postanowił zastąpić go na tym odcinku. Oprócz czeladzi piekarskiej zaangażował do swej piekarni czeladnika cukierniczego, powierzając mu wyłącznie prace cukiernicze.

I o dziwo, wyroby cukiernicze w piekarni już po nie długim czasie zyskały sobie tak licznych nabywców, że mistrz piekarski czuł się zmuszonym przyjąć jeszcze jednego pomocnika cukierniczego, jadąc pełną parą.

Ten więc piekarz piecze ciastka, pączki, torty i t. d. z największym powodzeniem, a tuż obok dyplomowany mistrz cukierniczy z braku nabywców na ciastka i torty — sprzedaje wódkę, piwo i ciepłą kielbasę. — To nie żaden dowcip, to fakt autentyczny, a z wypadkami takimi spotykamy się przecież w każdym mieście i prawie na każdej ulicy.

Wróćmy jednak do naszego dyplomowanego mistrza cukierniczego. W rozmowie z nim piszący te słowa zapytał, czy on jest z takiego stanu rzeczy zadowolony? — Owszem, brzmiała odpowiedź na sprzedaży wyrobów alkoholowych niegorzej zarabiam, a w pracowni cukierniczej mam ucznia, to mi zupełnie wystarczy.

Co tu więc robić, kiedy on jest zadowolony. On tak, ale należałoby w trzecim roku praktyki ucznia zapytać, czy on jest także ze swego losu zadowolony. To rzekome zadowolenie w tym wypadku mistrza, jest karygodnym samolubstwem, które się pomścić musi na naszych

spadkobiorcach. Nie tylko o sobie, nie tylko o terażniejszości, ale równocześnie o przyszłości pamiętać musimy. Przyszłością tą to owe szeregi młodzieży praktykującej w naszych licznych warsztatach rzemieślniczych

— Czy np. rodzina nie musiałaby zniszczyć, zmarnieć, gdyby rodzice nie otoczyli ją troskliwą opieką? Gdyby w narodzie nie znalazła się grupa ludzi, myśląca i pracująca za masę, naród taki przestalby istnieć. Należy przeto zrozumieć, że my, cukiernicy, tworzymy również rodzinę, której opiekunami są właśnie mistrzowie. Na mistrzów więc w pierwszym rzędzie spada odpowiedzialność za przyszłość naszego zawodu.

Jakże jednak ponuro zapowiada się ta nasza przyszłość, jeśli już dzisiaj liczyć się musimy z takimi faktami, jak powyżej przytoczony. Naszą „ojcowską“ opiekę nad młodzieżą ograniczamy jedynie do trzyletniej nauki ucznia, a potem przyglądamy się temu z zimną krwią, jak ci młodzi cukiernicy zmuszeni są wbrew swej woli i przeznaczeniu iść w służbę do piekarzy. Żaden przeto mistrz cukierniczy biorący odrobinę poczucia odpowiedzialności za swoje poczynanie, nie może na te rzeczy patrzeć obojętnie. Skoro tedy jasno stawiamy sprawę, wołając słusznie, że cukiernictwo należy do cukierników, to w myśl tego wskazania powinniśmy działać, w związku z czem ważne nasuwa się pytanie: co należy czynić przeciw niepożądaney konkurencji w zawodzie cukierniczym?

Zasadniczym naszym błędem jest to, że przy usamodzielnianiu się skupiamy naszą uwagę jedynie na większych i kosztownych przedsiębiorstwach. O usamodzielnianiu myślimy dopiero w ten czas, gdy nadarza nam się okazja uzyskania w jakikolwiek sposób poważniejsze kapitały na otwarcie cukierni, której urządzenie idzie w setki tysięcy złotych. Wychodzimy jednak na tem bardzo źle, bo takie okazje nadarzają się bardzo nielicznym jednostkom, poza którymi pozostaje jeszcze 90 proc. cukierników niesamodzielnich. Ten wysoki procent uległby natomiast radykalnej niżce, gdybyśmy inną obrał drogę do stwarzania sobie samodzielnych warsztatów cukierniczych. Powinniśmy więc zakładać przedsiębiorstwa wymagające znacznie mniejszych kapitałów zakładowych t. j. cukiernie nawet z wyłączną sprzedażą poza dom.

Każdy doświadczony cukiernik przyzna, że tego rodzaju urządzenie przedsiębiorstwa wymaga istotnie stosunkowo niewielkich kapitałów, wobec czego umożliwia to usamodzielnienie się licznym cukiernikom. Powinno zaś podobnych warsztatów cukierniczych być jak najwięcej, bo tylko w ten sposób stworzymy konsumentom dogodniejsze warunki nabywania wyrobów cukierniczych. Bywa przecież przeważnie tak, że jeśli pani domu chce pokryć swoje zapotrzebowanie w wyrobach cukierniczych u fachowego cukiernika to nie

wypada jej nic innego, jak wsiąść do tramwaju i z przedmieścia udać się do „centrum“ miasta. Ponieważ jednak licznym klientom jest to połączone i kosztami i z niewygoda, przeto wpadają do najbliższej piekarni, załatwiając tam swoje zakupy wyrobów cukierniczych. Te i tym podobne zjawiska dowodzą, że samo życie prosi się poprostu o to, abyśmy dla udogodnienia spożywców zakładali liczne takie cukiernie z wyłączną sprzedażą poza dom.

Zabierzmy się tedy do tej pracy jak najenergiczniej. Osiągniemy bowiem w ten sposób podwójne korzyści: większą liczbę samodzielnych warsztatów cukierniczych i zwiększenie konsumpcji wyrobów cukierniczych.

Samodzielny cukiernik.

Nasze sadownictwo

Przedstawię w dzisiejszym referacie, czem i jakim jest nasze sadownictwo obecne i jakie przed niem stoją zadania.

Warunki wytwarzania owoców mamy dobre, klimat jak i ziemia, sprzyjają hodowli pewnych gatunków. Te wogóle warunki pozwalają nam mieć w Polsce dobre gruszki, z wyjątkiem późnych (zimowych i wiosennych), doskonale jabłka i śliwki, cenne czereśnie (nie na północy) i wiśnie właściwe klimatowi środkowej Europy. Przy umiejętności i staraniu można tu mieć dużo owoców dobrych, lub nawet wyborowych, przydatnych i na wywóz.

Obecnie posiadamy na naszych ziemiach znaczną ilość sadów handlowych, od kilkuset do kilkunastu tysięcy drzew zawierających. Sady te nie są jednakowej wartości, ale zwłaszcza nowsze, założone są dobrze i dobrano do nich odmiany właściwe, według wskazań zjazdów owocoznawców. Niemalą ilość stanowią nowsze sady w polu, zarówno większych, jak nawet drobnych właścicieli. Ilość odmian hodowanych jest też zbyt wielka, a natomiast w niewielu sadach znajdują się znaczne ilości drzew z odmian najlepiej udających się w danej miejscowości i zarazem poszukiwanych w handlu.

Sady średnie, głównie na potrzebę właścicieli założone są liczne, ale w nich postępowanie z drzewami i owocami jeszcze więcej pozostawia do życzenia. Nadmiar owoców, ponad własne zużycie, który się sprzedaje, posiada zaledwie średnią wartość. Według różnych obliczeń wypada w Polsce conajmniej po jednym drzewie owocowym na mieszkańca, tymczasem w Niemczech wypada po 3, a w Czechach i Kanadzie prawie po 4 drzewa. Ale też te i inne liczne kraje nietylko zaopatrują siebie, ale ponadto dużo owoców wywożą, co Polska przecież też czynić musi. Żeby do tego dojść trzeba nietylko dużo jeszcze nowych sadów handlowych założyć, trzeba nadto zrobić to celowo i umiejętnie. To co potrafili zrobić dnni, zrobimy i my także, bo posiadamy dużo wybornej

ziemi i dostateczny klimat dla wielu owoców, bo tych owoców coraz więcej będą nabywać spożywcy i przetwórcy. A wreszcie uczynimy to i dlatego, bo na nasze dobre owoce znajdzie się duży zbyt u obcych, którym dostarczymy tego płodu tanio, bo drogą morską jak np. do państw północnych: Łotwa, Estonia, Norwegja itd. Gdy to zaniedbamy, uprzędą nas inne państwa w eksportowaniu owocu za granicę, podkopując nam temsamem tak ważne źródło zyskowe.

Kawiarnie wiedeńskie

Wiedeński korespondent „Kur. Pozn.“ tak opisuje kawiarnie wiedeńskie:

Ponury, wilgotno-zimny i dżysty dzień. W kawiarni rojno. gwaro, ciepło i dziwnie błogo. Szeroko rozlane smugi elektrycznego światła nadają atmosferze kawiarnianej jeszcze więcej uroku. Wchodzących gości uderza zapach mokki, roznoszący się po niezadymionym jeszcze o tym czasie lokalu. Siadam na balkonie przy stoliku, zawałonym stosami najrozmaitszych pism miejscowych i zagranicznych, przeglądam je a od czasu do czasu zerkam przez otwarte drzwi do kuchni i przypatruję się czyściutko ubranej niewieście zręcznie manipulującej pomiędzy miedzianymi garnkami i posrebrzanymi dzbankami.

Przyznam się, że z niecierpliwością oczekiwałem zamówionej porcji tego niewinnego narkotyku, od którego tu, w Wiedniu, trudno się odzwyczaić. Kawa, podawana tu w Wiedniu, ma jakiś specjalny smak. Kolor jej nie jest czarny, lecz mahoniowy a dodawane tłuste mleko zmienia ją niemal w gęstą śmietankę. Wiedeńczycy używają podobno do jej przyrządzenia siedem najrozmaitszych gatunków kawy i mają jakiś specjalny sposób jej destylowania.

Poza kawiarnią huczy wielkomięjskie życie; tu zaś, w kawiarni, tylko rozgwar spotykających się gości. Duch mój, podniecony aromatnymi sokami boskiego narkotyku wyzwała się z ostatnich pęt senności, do mózgu bije jak gdyby orzeźwiający prąd radości życia, a ciałem wstrząsa jakaś nowa energia.

Spotykałem się ze zdaniem, iż kawie tutejszej specjalny smak nadaje woda wiedeńska. Nie wiem, czy twierdzenie to jest słuszne, ale dowiedziałem się, że sztuką gotowania kawy zajmuje się Wiedeń już od przeszło 250 lat. Któż zdaje sobie dzisiaj w Wiedniu sprawę, że pierwszym człowiekiem, który nietylko Wiedeń, lecz całą Europę nauczył przygotowywania kawy, był Polak, imię pan Kulczycki? Jak się to stało, mówią o tem zapisane w dziejach Wiednia wspomnienia, ujęte w słowach następujących:

Gdy Jan Sobieski, ubłagany przez cesarza Leopolda, śpieszył na odsiecz Wiednia obleżonego przez wojska

tureckie, mieszkający w stolicy Austrii p. Kulczycki podjął się przeniesienia przez obóz mahometański ważnych listów od dowódcy miasta Stahrenberga do księcia Lotaryngji. Kulczycki, urodzony w Samborze, miał sposobność nauczenia się języka tureckiego w czasie długiego pobytu w państwie otomańskim. W nocy z 4 na 5 go sierpnia 1633 r., przywdziawszy ubiór turecki, wyszedł za bramy miasta. Wkrótce spostrzegł przed sobą obóz nieprzyjacielski. Nie mogąc go ominąć i chcąc lepiej oszukać Turków, u nich przenocował. Nazajutrz wyszedł do Nussdorfu, gdzie o mało go chrześcijanie nie zabili. Na szczęście dał się im poznać znakiem krzyża św. O godz. 10 w nocy z wieży św. Stefana spostrzeżono rakieta. Był to znak, że Kulczycki szczęśliwie stanął w obozie księcia Lotaryngji. Dnia 7 sierpnia Kulczycki rowami powrócił do miasta z listem, w którym obiecywano prędką pomoc.

Po pogromie Turków i uwolnieniu stolicy, w nagrodę za poniesione trudy i narażenie się na niebezpieczeństwo cesarz Leopold hojnie Kulczyckiego wynagrodził i stosownie do jego życzenia udzielił mu przywileju na założenie w Wiedniu kawiarni, która była pierwszym tego rodzaju zakładem, nie tylko w tem mieście, lecz i we wszystkich państwach chrześcijańskich. Kulczycki znalazł bowiem w obozie tureckim obfite zapasy kawy, a umiając ją przyrządzać według przepisów wschodnich, wkrótce znalazł licznych zwolenników nieznanego dotąd napoju.

Zarzucają powszechnie wiedeńczykom że przesiadują po kawiarniach i tracą czas, jak gdyby to nie było wszystko jedno, czy spotkają się w restauracji, oberży, w jakiejś bodeczie, bazarze, winiarni, klubie, czy cukierni. Starzy Rzymianie zbierali się u balwierzy, Ateńczycy gromadzili się na rynku pod arkadami, a w Wiedniu zbierają się wszyscy w kawiarniach. Pragnienie towarzysztwa jest u człowieka wrodzone i ludziska nie chcą sami przesiadywać w domu. Z tego punktu widzenia nie miałby wiedeńczykom nic do zarzucenia nawet sam Pascal. Kawa wprawdzie podnieca, animuje, pobudza elokwencję, ale nie przyómiewa umysłu, jak alkohol, nie rozbudza zmysłowości ani namiętności. Nikt nie słyszał jeszcze, aby kawa była przyczyną jakiegoś skandalu, czy katastrofy.

Dziesiątki tysięcy mieszkańców Wiednia używają kawy jako napoju odżywczego. Wielu z nich wypija na obiad dwie, lub trzy szklanki kawy z mlekiem i do tego bułeczkę z masłem a są tacy, co wolą kawę, aniżeli

kielbasę czy słoninę. Musi to jednak być kawa, bardzo dobra — a takiej lury, jaką podają np. w Niemczech, nie wzięłby wiedeńczyk do ust. Gdyby zaś który z gospodarzy odważył się odstąpić od obowiązującej tu recepty — zbojkotowanoby go w ciągu miesiąca!

A wszystko to zasługa naszego Kulczyckiego, którego Wiedeń tak samo nie zapomni, jak i swego obrońcy, króla Jana Sobieskiego.

L. P.

Walne zebranie fabrykantów wyrobów cukierniczych

W poniedziałek 10 marca r. b. odbędzie się w Poznaniu walne zebranie Fabrykantów Wyrobów Cukierniczych i Przetworów Owocowych w Poznaniu, według następującego porządku obrad:

1) Sprawozdanie sekretarza, skarbnika i komisji rewizyjnej, 2) dyskusja nad powyższymi sprawozdaniami, 3) referat, 4) dyskusja, 5) wybór zarządu, 6) wnioski i wolne głosy.

Egzamin na mistrza

Nowa ustawa przemysłowa zabrania noszenia tytułu mistrza bez poprzednio złożonego egzaminu. Dawniej udało się nieraz cechom „zrobić“ nowego mistrza na kolanie, działo się to zwłaszcza na naszych kresach wschodnich. Taki pan nieraz znał tylko ciastko gotowe na bufecie, a więcej rejwodził w cechu, ba zdarzało się nieraz, że później został cechmistrzem i egzaminował na czeladników. Takie i podobne rzeczy nie mogą zachodzić podług nowej ustawy.

W związku z tem zamierzam poniżej podać szanownym kolegom regulamin egzaminowania na mistrzów. Przedewszystkiem cukiernikowi, który się usamodzielnia, doradzam z egzaminem na mistrza nie zwlekać na później, lecz poddać się ustawie i złożyć go zaraz.

Podług nowej ustawy i przepisów cechowych musi się kandydat przysposobić dobrze do egzaminu praktycznego i to pod dozorem fachowców, a nie jak dotąd praktykowano, kandydat kupił sobie nieraz tort z wystawką, lub zrobił go jego pomocnik, a po kilku latach się wyśmiewał z niedołęstwa komisji egzaminacyjnej.

Kandydat winien przysposobić się do egzaminu także pod względem teoretycznym oraz zapoznać się z książkowością fachową.

Egzamin składa się zwykle z dwóch części, czyli z praktyki i teorii. potem jeszcze raz z dwóch części, to jest ustny i pisemny osobno. W trzech odstępnym egzaminach, które winny być w trzech miesiącach złożone przed specjalnie powołanymi komisjami egzaminacyjnymi na mistrzów. Program winien być ustalony tak, że kandydat

Każdy, kto czuje potrzebę podniesienia naszego handlu i przemysłu cukierniczego — winien swe rady i wskazówki umieszczać w piśmie

„PRZEGLĄD CUKIERNICZY“.

musi go kolejno wykonać. Naprzykład: 1) wystawka makaronikowa, 2) ładny tort maślany, 3) budyń albo krem w formie, 4) petits fours, 5) siatka karmelowa, 6) winna galaretka, 7) pralinki, 8) paszteciki próżne, 9) deserowe kawałki. Spis oddaje się kandydatowi i wyznacza się czas wykonania, tak gdy o 9-tej rozpocznie, musi o godzinie 7 pracę skończyć łącznie 1 godziny przerwy obiadowej. Podział pracy zostawia się dowoli. To nazywamy egzaminem praktycznym. Dzień ustnego egzaminu będzie specjalnie naznaczony. Ciąg dalszy egzaminu powinien się odbyć w „Domu Rzemieślniczym“ i to od 9—12 w sprawach fachowych, a od 2—5 książkowość i handel, dalej ubezpieczenia i sprawa ustaw.

Na wszelkie zapytania komisji, odpowiada kandydat na piśmie, tak, iż może być kilka kolegów razem egzaminowanych. Wtenczas okazuje się mniej lub więcej uzdolnionych na mistrzów.

Interesująco odbywa się egzamin popołudniowy piśmienny. Tutaj są różne zapytania, jak w sprawie wekslowej książkowości ect., które to zapytania zadaje nauczyciel Szkoły Rzemieślniczej. Najciekawsza jest odpowiedź piśmienna, która pokaże zdolności przyszłego mistrza.

Po kilku tygodniach wzywa się kandydatów do ustnego egzaminu i to ostatniego, na którym odbywają się sprawy czysto fachowe. I tak np. przewodniczący zadaje pytania, jaka jest zaprawa owoców i marmelady, pieczenie pierników, galaretek i wiele innych rzeczy.

Po upływie kilku dni dostaje kandydat zawiadomienie z Izby Rzemieślniczej o wyniku, czy złożył lub nie. Gdy złożył, załącza się zaproszenie na uroczystość wręczenia dyplomów mistrzowskich i wieczór uroczysty przy wspólnej kolacji itd. W drugim wypadku, gdy nie złożył, wzywa się kandydata, ażeby na drugi rok przy egzaminach na mistrzów uzupełnił tylko te braki, którym nie sprostał na ostatnim egzaminie.

Władysław Gryczyński — Poznań.

Sprostowanie

W Nr. 1-ym „Przeгляdu Cukierniczego“ zakradł się błąd w artykule „100-letni jubileusz“ — mianowicie nazwisko Jubilata jest Radke a nie Szadke, co niniejszem prostujemy.

Ubezpieczajcie pracowników fizycznych do Fund. Bezrobocia

Ukazała się nowela do Ustawy o zabezpieczeniu na wypadek bezrobocia, która zmienia niektóre postanowienia dawnej Ustawy i to zasadniczo. Artykuł 1 tej Ustawy brzmi następująco:

„Obowiązkowi zabezpieczenia na wypadek bezrobocia podlegają w myśl ustawy robotnicy bez różnicy

płci, po ukończeniu lat 18 życia, pozostających w stosunku najmu pracy w przedsiębiorstwach przemysłowych, górniczych, hutniczych, handlowych, komunikacyjnych i przewozowych.

Dotychczas przedsiębiorstwa rzeźniczo-wędliniarskie, musiały płacić składki do Funduszu Bezrobocia dopiero wówczas, gdy zatrudniały więcej niż 5 robotników oraz począwszy od lat 18-tu. Obecnie każde przedsiębiorstwo rzeźniczo-wędliniarskie, które zatrudnia pracowników fizycznych (czeladników), chociażby jednego, musi płacić składki do Funduszu Bezrobocia.

Dotychczas pracownik fizyczny był ubezpieczony od bezrobocia dopiero wtedy, gdy ukończył lat 18. Obecnie każdy pracownik fizyczny, który ma ukończonych lat 16, musi być ubezpieczony.

Takie są zasadnicze zmiany ustawy o zabezpieczeniu na wypadek bezrobocia.

Ponieważ otrzymujemy zapytania, czy uczniowie podlegają temu ubezpieczeniu, przeto wyjaśniamy, że ubezpieczeniu temu podlegają tylko ci pracownicy fizyczni, którzy otrzymują wynagrodzenie pieniężne. Uczniowie więc nie podlegają temu ubezpieczeniu, tak jak nie podlegają oni ubezpieczeniu inwalidzkemu, t. zn. pracodawca nie potrzebuje im wklejać znaczków inwalidowych.

(W myśl bowiem § 1227 Ordynacji Ubezpieczeniowej wolne jest od ubezpieczenia inwalidzkiego: „Zatrudnienie wynagradzane tylko wolnem utrzymaniem“).

Sposób uiszczania wkładek pozostaje ten sam jak dotychczas.

Art. 7: „Wkładowi Zakładów pracy, zobowiązanych do zabezpieczenia robotników na wypadek bezrobocia wynoszą 2 proc. od każdorazowo wypłacanych zarobków robotników w tych zakładach pracy zatrudnionych.

Z wkładek zakładów pracy $\frac{1}{4}$ (t. j. pół procent) potrącają pracodawcy przy każdej wypłacie zarobków robotniczych, zaś $\frac{3}{4}$ (t. j. 1 i pół procent) dopłacają z funduszy własnych. Część wkładki, przypadająca na robotników nie potrącona przy wypłacie z jakiegokolwiek przyczyny nie może być potrącona przy wypłacie następnej.“

Wkładowi winne być przekazane do Zarządu Głównego Funduszu Bezrobocia w Warszawie na konto P. K. O. 9600 w następujących terminach:

1. dla przedsiębiorstw regulujących płace miesięcznie do dnia 20 następnego miesiąca;
2. dla przedsiębiorstw, wypłacających robotnikowi tygodniowo, w 3—4 dniach od potrącenia.

Oprócz tego należy zawiadomić piśmiennie Zarząd Obwodowy Funduszu Bezrobocia (w Poznaniu — ulica Libelta 12):

1. o każdorazowym (2 procent) potrąceniu, obejmującym:
 - a) ilość ogólną robotników,

- b) ilość ubezpieczonych robotników, (ponad 16 lat),
- c) czasokres pracy, przy którym została dekonana płaca i potrącenie,
- d) suma należna Funduszowi Bezrobocia za dany okres;

2. o każdorazowym wysłaniu składek do Zarządu Głównego Funduszu Bezrobocia w Warszawie, za pomocą formularza, który można otrzymać w Biurze Funduszu Bezrobocia (Poznań — ul. Libelta 12).

Pracodawcy, uchylający się od płacenia wkładek, będą karani w drodze administracyjnej grzywną od 200 do 1000 zł.

Jeżeli chodzi o ekspedjentki, to ponieważ są one przymusowo pociągane do ubezpieczenia pracowników umysłowych, przeto od tych pracowników nie płaci się składek do Funduszu Bezrobocia, ponieważ w składkach miesięcznych, wpłacanych do Zakładu Ubezpieczeń Pracowników Umysłowych zawarta jest składka na wypadek braku pracy w wysokości 2 procent.

Przepisy o sporach, podlegających Kompetencji Sądów Pracy.

Rozporządzenie P. Prezydenta z dnia 22-go marca 1928 r. o Sądach Pracy w art. 6 określa:

Sąd Pracy jest właściwy w sprawach cywilnych (art. 1) jeżeli przedmiot sporu w pieniądzech lub wartości nie przewyższa kwoty złotych 5.000;

w sporach o wynagrodzenie należne z tytułu umowy o pracę lub naukę zawodową;

w sporach dotyczących rozpoczęcia, dalszego trwania i rozwiązania stosunku pracy i nauki zawodowej;

w sporach dotyczących świadczeń i roszczeń o odszkodowanie ze stosunku pracy lub nauki zawodowej, w szczególności w sprawach dotyczących urlopów, potrąceń z płac na rzecz pracodawcy, kary umownej lub regulaminowej;

w sporach dotyczących świadectw oraz książeczek obrotunkowych i służbowych;

w sporach wynikających z należenia do kasy emerytalnej lub zapomogowej, o ile ustawy lub statuty tych instytucyj nie powierzają rozstrzygnięcia tych sporów sądom specjalnym lub instytucjom rozjemczym;

w sporach dotyczących wypowiedzenia i usuwania z mieszkań, stanowiących uposażenie służbowe lub część jego, a nieobjętych ustawą z dnia 11 kwietnia 1924 r. o ochronie lokatorów (Dz. U. R. P. Nr. 39, poz. 406) w brzmieniu obowiązującym w stosunku do kategorii osób objętych art. 4, o ile powyższe spory ulegają rozpoznawaniu w drodze sądowej;

w sporach dotyczących pretensyj jakie na podstawie objęcia wspólnej pracy, roszczą wzajemnie przeciw sobie pracownicy zatrudnieni u tego samego pracodawcy;

w sporach, dotyczących wykonania tych postanowień umów zbiorowych, które są nieobjęte wyraźnie indywidualnymi umowami o pracę, a które dotyczą stosunku indywidualnego pracy.

KAWA-HERBATA

SPECJALNOŚĆ: Wyborowe mieszanki kawy i herbaty dla cukierni i restauracji. — Dostawa franko pocztą lub koleją.



ZŁOTY MEDAL
na Wystawie Ga-
stronomicznej
1927 roku

MAŁECKI - WAŃSKI

IMPORT KAWY - HERBATY - PALARNIA KAWY

W. GARBARY 23 POZNAŃ TEL. 3166 i 1145

Przy zakupach

Prosimy powoływać się na ogłoszenia w **Przeglądzie Cukierniczym** i polecać swym dostawcom ogłaszanie się w naszym organie zawodowym