

DOM GOŚCINNY

„THE HOME JOURNAL“

(A Review for Hotels, Restaurants, Cafés etc.)

„JOURNAL DES RESTAURATEURS

CAFETIERS ET HOTELIERS“

„DAS GASTHAUS“

(Zweiwochenschrift)

PRZEDPLATA

kwartalną 2,— zł z dostawą do domu.

Tygodnik abonować można na wszystkich pocztach w Państwie Polskiem.

Ceny ogłoszeń i inne warunki zamieszczone są na stronie ostatniej.

PISMO dla RESTAURATORÓW
HOTELISTÓW I KAWIARZY
WYCHODZI 2 RAZY MIESIĘCZNIE

REDAKCJA I ADMINISTRACJA
POZNAŃ, WIELKA 10. - TEL. 2277

Subscription rates: For 3 months (England) sh 4

„ „ „ (Germany) Gmk 2,—

„ „ „ (U. S. A.) Doi 1,—

ADVERTISING-RATES:

Full page zł 100,— Half a page zł 60,— One fourth

of a page zł 35,— One eighth of a page zł 20,—

One sixteenth of a page 10,— Advertisements on

Cover plus additional fee. Advertisements from

abroad will be calculated according to special

rates. In special editions the rates are different.

Rocznik XV

Poznań, 16—31 maja 1928

Nr. 10

Z wymownej karty naszych zmagania.

(Przed Walnym Zjazdem w Gnieźnie.)

W przededniu Walnego Zjazdu Delegatów, który za dni kilka zgromadzi przy wspólnym stole dorocznych obrad wybrańców naszych organizacji, by o wspólnym naszym dobru radzili i stanowili, otóż w przededniu tej chwili narzuca się obowiązek rekapitulacji dziejów sprawy naszej w ostatnim okresie, *obowiązek jakby przewertowania* prędkiego a niemniej uważnego i sumiennego niezaschłych jeszcze kart *historji naszej za ostatni rok pracy*.

Nie po to zaś tylko to uczynić należy, aby sprawdzić, czy każdy z tych, którzy w mniejszej czy większej części do pracy tej powołani byli, spełnił w taki czy inny sposób swoje zadanie, ale przede wszystkim po to, *aby określić swoje położenie na sytuacyjnym planie chwili*, gdy dobrze zorientować się trzeba, gdzie nas fale wypadków zaniosły a ponadto, by *wzdłuż linii dotychczasowych losów popatrzyć w przyszłość...*

Jeżeli to zrobimy, to stwierdzić będziemy mogli, że snąc ster naszej nawy dzieżyli ludzie o wprawnym oku i niezmeńczonych dłoniach, skoro mimo bijących w tę nawę nieustannie fal zgubnych i zaturę niosących nawałnic, a jakimi w dalszym ciągu parły w nasz byt zawodowy ustawy takie, jak ustawa antialkoholowa z dn. 23. 4. 20 r., Rozp. P. R. z dn. 27. 12. 24 o redukcji wyszynków na rzecz inwalidów i uprzywilejowanych, wreszcie ust. o mon. spiryt. z sierpnia 25 r., mimo to *przybijamy do końca rocznego etapu*, nie tylko *uniknąwszy katastrofy*, ale co ważniejsza *żadnej poważniejszej nie poniósłszy straty*.

A wspomnijmy jeszcze, że wpoprzek naszym dążeniom i przeciw naszym usiłowaniom pracę wyteżoną i zabiegliwą wszczęły w imię obłądnych uroszczeń swoich potężne organizacje inwalidów, a docenimy doniosłość faktu, że mimo to wszystko, stoimy dzisiaj jeszcze przy naszych warsztatach pracy, z których nam żadnego ani zniszczyć ani wyrwać nie potrafiono.

Prawdą jest, że i w ostatnim jeszcze roku nie zdołaliśmy zszeregować dostatecznie naszych sił tak, by wspólne wszystkich pragnienia, powszechnym, gromadnym i jednolitym wysiłkiem wyrażone, dały kompletne i zupełne zwycięstwo naszych idei. Jest to fakt, o którym na każdym kroku pamiętać winniśmy i który zwłaszcza z okazji takiej jak „Gnieźnieński Zjazd Delegatów” żywo przypomnieć należy.

Mimo to znowuż nikt zaprzeczyć nie potrafi, że *sprawa nasza*, około której w niezmożnym, stałem natężeniu mózgi i serca ciał wykonawczych naszej organizacji pracują z zaparciem się siebie i w ofiarnym zapamiętaniu, dzięki temu właśnie *zyskuje już*, nietylko łaskawy posłuch i „przychylne uśmieszki”, ale *rzetelny szacunek i zupełne uznanie u tych czynników, które w sprawie dalszego rozwoju naszej sytuacji poważne mają wypowiedzieć słowo*. Bez tej właśnie zdobyczy nie dałby się nawet pomyśleć ten niesłychany sukces, jakim jest *fakt niewykonania do chwili obecnej krzywdzących nas ustaw*, które według pierwotnej woli ich twórców dawno w życie wejść miały.

Warto przypomnieć jeszcze, że *organizacja nasza*, nie ograniczając się do wyteżonej działalności państwa przez wzięcie udziału w Zjeździe w Pradze Czeskiej w marcu 1927 r., *nie omieszkała nawiązać kontaktu z kolegami fachowcami z poza granic Polski*, by własne wysiłki o dobrobyt i istnienie zawodu skoordynować z tętnem pracy organizacyjnej ogólnoeuropejskiej. Wzięcie udziału w praskim Zjeździe dało *asumpt do przystąpienia do organizacji międzynarodowej w Paryżu*. Można nie wyolbrzymiać znaczenia tego faktu ani nie przesadzać doraźnej jego wartości ani też interpretować go zbyt pochopnie, prawdą jednak jest, że *wyplłynąwszy z cieśni naszej zaściankowości na wody szerokiej współpracy międzynarodowej, zyskujemy wiele*, a to chociażby przez wzmoczenie i wzmocnienie usamoświadomienia naszych zadań i ich ważności.

Fakt ten jednak przede wszystkim jest manifestacją! Oto restaurator-Polak wyciągnął dłoń do współpracowników na niwie tego samego zawodu innych krajów, by zadokumentować, że *staje jako równy im do pracy dla spełniania tych samych zadań i obowiązków*.

Restaurator-Polak *staje obok kolegów swych z całej Europy*, by, jak oni, przy swym warsztacie pracy spełniać trudną swą rolę w życiu społecznym swego kraju, by usługi swoje i trudy oddać ciężkiej pracy dla zadowolenia i zaspokojenia pewnej kategorii potrzeb ludzkich i społecznych, nierównie ważnych i niemniej doniosłych jak wszystkie inne.

Ale równocześnie żywi on tę nadzieję, że społeczeństwo własne i władze nie zechcą mu pracy tej utrudniać a naturalnej i logicznej a tak pożądanej ewolucji życiowej jego zawodu uniemożliwiać i hamować rujnącym ustawodawstwem.

Ten gest w kierunku europejskiego Zachodu był dobitnym wyrazem tej woli i tego pragnienia, jakie żywi Restaurator-Polak. Nie dopuści on do odebrania mu prawa i możliwości stworzenia utrzymania i rozwinięcia w Polsce tej ilości zakładów zawodowych i na takim stojących poziomie, by odpowiadały one potrzebom ludności polskich miast, miasteczek i wsi a równocześnie wymaganiom gości-cudzoziemców.

Jeżeli chodzi o chwilę obecną, to niedawno pod hasłem zagłady partyjnictwa zgromadzone nowe nasze izby ustawodawcze pozwalają rokować duże nadzieje, że owe Izby obie *dorosną do wysokości swych*

zadań i błędów swych poprzedniczek w odniesieniu do dotychczasowego nas ustawodawstwa naprawią.

Silna wola, rządząca w chwili obecnej losami państwa i ku naprawie Rzeczypospolitej zdążająca, nie omieszka, miejmy nadzieję, wśród problemów spieszego załatwienia wymagających, umieścić i sprawy kilkudziesięcioletniej rzeszy pracowników zawodu gospodnio-restauracyjnego...

Zjazd gnieźnieński winien być nowym podsycciem akumulatorów naszej energii organizacyjnej. Ma on nie tylko charakter kontroli dorocznej pracy organizacyjnej, ale winien też on stać się podnieciem i rozbudzeniem nowych zapasów sił, któreby w szerokie rzesze naszych zawodowców wlały *nowy rozmach do pracy* nad zrealizowaniem tych zadań, które wymagają jeszcze urzeczywistnienia.

Rzeczowa i głęboko sięgająca krytyka dotychczasowej pracy, sumienne rozpatrzenie zadań najbliższych oraz zgodny wysiłek ku jaknajlepsze mu ich rozwiązaniu, oto zadania Zjazdu Gnieźnieńskiego... Pamiętajmy, że *na każdy nasz czyn patrzy społeczeństwo całe* i że wobec tego właśnie społeczeństwa każdy nasz czyn musi być twardym argumentem za słusznością naszej sprawy.

Nie wolno nam lekceważyć żadnej chwili. Każdy *wysiłek naszej zbiorowej woli zbliża siedmiomilowym krokiem chwilę upragnionego świtu*, świtu pierwszego dnia pogodnego, dnia swobodnej pracy na niwie naszej orki zawodowej.

Poznań w maju 1928 r. *Roman Antoniewicz.*

Referat wygłoszony w Katowicach przez prezesa Romana Antoniewicza dnia 22 maja 1928 r.

Już od szeregu lat rok rocznie zjeżdżamy się w rozmaitych miastach Państwa, ażeby obradować nad sprawami zagrożonego naszego zawodu. Sprawy te są aż nadto dobrze znane każdemu, przechodzą one z roku na rok jako jeszcze niezafatwione przez nasze najwyższe władze skarbowe i dlatego nie mogą one zejść i z naszego porządku dziennego tak długo, dopóki wreszcie nie doczekają się pomyślnej realizacji.

W tym roku oprócz dawnych jeszcze niezagojonych ran na ciele naszego zawodu przybywają nowe, o których wspomnę w końcowych wywodach.

Ośm lat ubiega od chwili, gdy nasze koncesje zostały zagrożone przez ustawę antialkoholową z dnia 23 kwietnia 1920.

Ośm lat, to spory kawał czasu przebytego w ciężkiej walce o byt. Przyniósł on nam wiele nieszczęść i złamań wielu egzystencji, podkopał dobrobyt i rozwój tak handlu i przemysłu.

Z ustawą tą nieszczęśliwą, która cały świat kulturalny zadziwiła, idzie w parze wydane rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 grudnia 1924, które w swoim uzasadnieniu bodaj czy nie jest stokroć gorsze niż sama ustawa antialkoholowa.

Rozporządzenie to na podstawie rewizji odbiera koncesję na rzecz inwalidów i uprzywilejowanych jedynie tylko z tego tytułu, że jakiś „gościenny” czy mały restaurator w miasteczku lub na peryferji mia-

sta, obok wyszynku posiada skromny skład (sklep) kolonialny z artykułami pierwszej potrzeby.

Rozporządzenie to jako niezgodne z duchem ustawy konstytucyjnej (§ 99) i jako wysoce krzywdzące cały ogół restauratorów, powinno być jaknajrychlej zniesione, i tego powinniśmy się kategorycznie wciąż domagać.

Również powinniśmy się domagać w jakiejkolwiek bądź formie, ażeby wygotowana już czwarta nowela do ustawy antialkoholowej przez Ministerstwo Skarbu była wniesiona w jak najkrótszym czasie przez Ministra Spraw Wewnętrznych do łaski marszałkowskiej w obecnym Sejmie.

Są to dwie sprawy najważniejsze, obchodzące nie tylko ogół restauratorów ale i Skarb Państwa, który również cierpi z braku odpowiednich wpływów wskutek częściciowego zastoju w obrotach jak też wskutek zubożenia tej gałęzi przemysłu.

Tej sanacji domaga się również już dziś i społeczeństwo, albowiem na tem cierpią i inne gałęzie przemysłu jak również i handel. Związana z tem jest dalsza egzystencja tych, którym odebrano koncesję z likwidacją do 30 czerwca 1928 r. Setki a nawet tysiące rodzin pozbawione byłyby dachu nad głową i popadłyby w skrajną nędzę, gdyby nie otrzymały dalszego przedłużenia koncesji. Mając życliwość Rządu, możemy mieć nadzieję uzyskania na razie przedłużenie terminu likwidacyjnego do 31 grudnia 1928 roku.

Kto ma udzielać koncesji?

Dalszem naszym staraniem powinno być uzyskanie nowelizacji ustawy z dnia 31 lipca 1924 (art. 79) o Monopolu Spirytusowym, a to w tym duchu, by na podstawie rozstrzygnięcia Najwyższego Trybunału Administracyjnego z dnia 23 września 1926 r. koncesji na wyroby spirytusowe udzielały Izby Skarbowe, a na wyroby alkoholowe jak piwo, wino i miód wydziały powiatowe a w większych miastach Magistraty.

Ponieważ praktyka wykazała, że ustawa w tej dziedzinie wykazują cały szereg niedomagań, przynoszących szkodę nie tylko ogółowi ale i Skarbowi Państwa, przeto byłoby pożądane, ażeby nadawanie koncesyj wyszynkowych czy to wyrobów spirytusowych czy alkoholowych, przeszło z powrotem do kompetencji władz wojewódzkich. Skarb Państwa pozbyłby się olbrzymiego balastu kontrolnego nazbyt kosztownego i obciążającego w znacznej mierze budżet.

Wiadomą jest rzeczą, że czasy powojenne obniżyły w znacznej mierze poziom stanu restauratorskiego, i że nabytek powojenny przyniósł nam znaczny procent ludzi nie fachowych.

Również brak szkół fachowych daje nam się w znacznej mierze odczuwać, albowiem nie możemy stworzyć elementu pożądanego dla każdego solidnego przedsiębiorstwa. Wskazane jest zatem zakładanie szkół zawodowych, któreby według planu podanego na Zjeździe Restauratorów we Lwowie w r. 1921, co roku dawały nam wyszkolone siły personelu gastronomicznego i hotelowego i to tak pod względem praktycznym jak i teoretycznym. Już ten narybek uzdrowiłby w przyszłości podupadły nie tylko przemysł restauratorski ale i pokrewnych zawodów i podniósłby nasz zawód do poziomu przedwojennego.

Ogrom i nawał podatków.

W dalszym ciągu przystępuję do omówienia spraw podatkowych.

Nie wiem, czy jakie inne państwa posiadają taką ilość podatków co Polska. Naliczyliśmy ich 27, inni twierdzą, że jest ich 34. Nie będziemy się sprzeczać o mnogość, ale musimy stwierdzić niestety ze smutkiem, że jesteśmy bezwarunkowo ich nadmiarem przytłoczeni. Znana jest rzeczą, że największe ciężary podatkowe ponosi restaurator, a przyczyną tego jest i w znacznej mierze to, że nie posiada on swych przedstawicieli w komisjach szacunkowych i odwoławczych, zaproponowanych przez Związki. Każdy go szacuje tylko nie fachowy restaurator, a nasze starania dotychczasowe u władz Skarbowych napotykają na stereotypowe odpowiedzi, że w komisjach macie przedstawicieli, ale którzy to są, to władze skarbowe nie są obowiązane wyjawiać nazwiska.

Owszem istotnie są powoływani jako rzeczoznawcy a nie członkowie komisji, lecz tylko tacy, którzy będąc ongiś kiepskimi krawcami lub szewcami, przerzucili się do stanu restauratorskiego — jest to przed chwilą przezemnie wspomniany nabytek powojenny — i jako tacy wydają miarodajną dla organu wymiarowego opinię.

Nic też dziwnego, że wymiary podatków obrotowych i dochodowych są nieraz parokrotnie wyższe od złożonych zeznań przez podatników. Szczególnie w tym roku wymiar podatku obrotowego za rok 1927 wypadł w swych wysokościach tak skandalicznie, że nie wytrzymuje nawet krytyki.

Restauratorom w Poznaniu, którym i tak za wysoko oszacowano obrót za rok 1926, mimo, że obrót

w roku 1927 nie wzrósł a nawet u niektórych zmalał, oszacowano w trzy a nawet w czterokrotnej wysokości od zeznanego obrotu. Również i kupiectwo ucierpiało w oszacowaniach, ale nie w takiej horendalnej niczem uzasadnionej wysokości. Wnoszone odwołania do komisji odwoławczych od szeregu lat leżą nie rozstrzygnięte, płatnicy obecnie otrzymali nakazy do uiszczenia różnic powstałych z wysokich oszacowań za parę lat wstecz, bo od roku 1924 wynoszących w niektórych po parę tysięcy złotych, do tego 10% dodatku i po 2% w stosunku miesięcznym jako odsetki za zwłokę, czyli, że muszą zapłacić, gdy się policzy odsetki za zwłokę i 10% od zaległej rzekomo sumy podatków, jeszcze raz tyle i to w przeciągu 3 dni pod grozą egzekucji, albowiem ustawa opiewa, że odwołanie nie wytrzymuje płacenia wymierzonego podatku.

Postępowaniom takim prowadzącym wprost do ruiny należałoby w energiczny sposób przeciwdziałać i dlatego byłoby wskazane żądać od Ministerstwa Skarbu wysłania specjalnej komisji do zbadania tak niezdrowych stosunków, jak również i przyczyn nadmiernych oszacowań. Sprawa ta jako terminowa wymaga jaknajszerszego zareagowania, jak również i sprawa w nieudzieleniu ulg co do prowadzenia małych przedsiębiorstw restauracyjnych za światłem przemysłem III kategorii handlowej.

Plaga egzekucyj i kar podatkowych.

Dużo jest małych przedsiębiorstw restauracyjnych w województwach poznańskim i pomorskim, które rok rocznie otrzymywały na podstawie małych obrotów zezwolenia na prowadzenie swych interesów za świadectwem przemysłem III kategorii handlowej. Z niewiadomych przyczyn już w roku 1927 przedsiębiorstwa te takich zezwoleń od Urzędów Skarbowych nie otrzymały, wobec czego zmuszone one były robić odwołania do Izb Skarbowych. Odwołania te jednak prawie, że nie odnosiły skutków dodatnich. W tym stanie rzeczy restauratorzy i „góścinni” robili nawet zażalenia od takich decyzji Izb do Ministerstwa Skarbu, prosząc równocześnie Urzędy Skarbowe o wstrzymanie wszelkich kroków egzekucyjnych przymusowego ściągnięcia różnicy między II a III kategorią handlową. Zamiast wstrzymania proszonego, otrzymali orzeczenia karne z nałożeniem grzywny od 250 do 795 zł za niewykupienie właściwego świadectwa przemysłowego. W sprawie nałożonej grzywny udali się bądź do komisji odwoławczej, bądź też na drogę sądową, narażając się temsamem na pomoszenie dość znacznych kosztów adwokackich i sądowych, a niezależnie od tego byli zmuszeni pod grozą egzekucji dopłacić różnicę. Jest to bezwarunkowo rażąco niewłaściwe postępowanie władz Skarbowych, które powinny były najpierw odczekać rozstrzygnięcia Ministerstwa Skarbu.

Wskutek poczynionych starań przez naszą Organizację, Ministerstwo Skarbu wydało okólnik z końcem roku 1927, w którym ustaliło pewne normy tak co do obrotu jak i klas miejscowości w sprawie przyznawania ulg restauratorom w wykupnie świadectw przemysłowych III kategorii handlowej. Mimo tego jest dużo urzędów skarbowych, które ten okólnik interpretują dowolnie i załatwiają według swojego sposobu zapatrywania. Znalazł się pewien wszechwładny kacyk w postaci naczelnika jednego z urzędów skarbowych w Poznaniu, który wyraźnie oznajmił przedstawicielowi naszego Związku i jednemu z na-

szych członków, że okólnik Ministerstwa jego nic nie obchodzi, i dopóki on będzie naczelnikiem danego urzędu, żaden z restauratorów nie otrzyma ulgi. Naturalnie, że przeciw postępowaniu tego pana poczyniliśmy odpowiednie kroki i mamy nadzieję, że otrzyma z Ministerstwa należytą odprawę.

Cała serja spraw drobniejszych.

Następują jeszcze inne sprawy, które dotychczas mimo licznych starań nie zostały jeszcze załatwione przez Ministerstwo.

Idzie tu o przeniesienie miast poniżej 10 000 mieszkańców do IV klasy miejscowości. Miasta te są po największej części położone na Kresach i jako graniczne są nieraz z dwu stron odcięte pod względem ruchu handlowego, co się przyczynia do martwoty i upadku.

Dalszą sprawą jest zniesienie świadectw przemysłowych, a o lieby się obecnie nie dało to przeprowadzić, to należałoby przeprowadzić podział na 8 kategorii tak jak w przemyśle. Za zniesieniem patentów akcyzowych opowiada się cały ogół restauratorów i pokrewnych zawodów. W miejsce tychże możnaby wprowadzić karty rejestracyjne. Gdyby i ta sprawa narazie była nie do przeprowadzenia, to należałoby poczynić starania o obniżenie dotychczasowych opłat do połowy i wówczas przeprowadzić klasyfikację lokali restauracyjnych na 3 kategorie w każdym mieście.

Koniecznym jest również zniesienie pobierania specjalnych podatków od wynajmu lokali w hotelach jak i od spożycia w pewnych godzinach nocnych, jak też i zmniejszenie podatku od lokali na hotele, ryczałtowe bowiem pobieranie podatków rozciągniętych i na pokoje nie zajęte w hotelach, nie jest zgodne z duchem ustawy.

Podatek obrotowy wymaga również reformy albo zmniejszenia, lub zniesienia go zupełnie, a natomiast

w miejsce tegoż należałoby do pewnej skali podwyższyć podatek dochodowy.

Celem unormowania stosunków gospodarczych i finansowych dla restauratorów i pokrewnych zawodów byłoby pożądanie spłacanie wszelkich podatków, ewentualnie świadectw przemysłowych i patentów akcyzowych o ileby nie były zniesione w równych ratach kwartalnych.

Musimy również żądać przyznania 10% od sprzedaży papierosów i przy bufetach tak mniejszym restauratorom jak i w restauracjach kolejowych. Sprawa ta jest nader ważna ze względu na wymiar podatku obrotowego o 15% zysku brutto, który faktycznie przynosi tylko 5% zysku brutto z powodu odjęcia restauratorowi 3% (dawniej otrzymywał 8% rabatu obecnie 5%) na rzecz hurtownika.

W zakończeniu...

W końcu stawiam propozycję żądania od Dyrekcji Państwowego Monopolu Spirytusowego w Warszawie, by restauratorom i hurtownikom udzielała kredytu, jak również, by w jaknajkrótszym czasie uregulowała sprawę odpowiedniego wynagrodzenia za próżne butelki.

Obszerny materiał, jaki przedstawiłem, starałem się tu Panom przedstawić tylko we formie krótkiego szkicu i niejednokrotnie bez komentarzy, a to z tego powodu, że dużo spraw poruszanych przezemnie są Wam aż nadto dobrze znane. Postawione przezemnie żądania nie są wcale wygórowane, opierają się one na faktach niezbitych. Wszystkie one wymagają nowelizacji czy sanacji a to celem ochrony od zupełnego upadku naszych warsztatów pracy.

Chcemy tylko wywalczyć sobie prawa takie, jakie przysługują z tytułu konstytucji każdemu obywatelowi Państwa...

Plan „finansowo-gospodarczy” Państwowego Monopolu Spirytusowego nieco krytycznie rozpatrzony.

MONOPOL SPIRYTUSOWY MA PRZYNIĘŚĆ W TYM ROKU WIĘCEJ O 25%... ZYSK TEN W POSTACI 80 MILJ. ZWYŻKI POWSTANIE NIE Z POWIĘKSZENIA PRODUKCJI, ALE ZE ZDROŻENIA WYROBÓW MONOPOLOWYCH... RZĄD FORSUJE GŁÓWNIIE SPRZEDAŻ 95% SPIRYTUSU.

Mówi się jedno, a robi się drugie.

Zamiast zreformować źródła podatkowe i system ich ściągania, opiera się byt naszego budżetu na... dochodach z wódki i nakładaniu tej stałej kontrybucji na ludność a w pierwszym rzędzie na kupiectwo i przemysł, jaką jest w dzisiejszej formie i wysokości nakładany i ściągany t. zw. podatek obrotowy...

By nas nie pomówiono o przesadę, przytaczamy odnośne cyfry, wzięte z preliminarza państw. Monopolu Spirytusowego choćby.

Otóż w bieżącym okresie rocznym ma on wpłacić do Skarbu aż 400 milionów złotych czyli o 25 proc. więcej, niż w roku ubiegłym. Znaczny ten przyrost dochodu nie pochodzi z powiększenia produkcji, wzgl. konsumpcji. Przewiduje się bowiem produkcję 60 milionów litrów spirytusu. Z tego na konsumpcję „we-

wnętrzną” przeznaczają się 46 milionów litrów, czyli o 1 milion więcej, niż w ubiegłym okresie.

Zysk 80 milionów pochodzi wyłącznie z podniesienia ceny produktów monopolowych. Cena ta wynosi:

Za 1 litr spirytusu 95 proc. — 11,80 (więcej o 25 proc.);

Za 1 litr wódki 40 proc. — 5,45 (więcej o 36 proc.);

Za 1 litr wódki 40 proc. — 5,45 (więcej o 37 proc.);

Za 1 litr wódki wyborowej — 6,90.

Ten ostatni gatunek jest nowością.

Nierównomierne podwyższenie ceny artykułów monopolowych jest tembardziej uderzające, że pozostaje ono w wyraźnej sprzeczności z prawem. Miano-

wicie rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 26 marca 1927 roku o Monopolu Spirytusowym (Dz. U. R. P. Nr. 32, poz. 289) mówi wyraźnie w art. 21, że spirytus oczyszczony na cele lecznicze, naukowe i domowe ma być sprzedawany „po cenie ustalonej dla detalicznej sprzedaży czystych wódek monopolowych, a przeliczonej na cenę za 1 litr 100 proc. spirytusu”. Przepis ten odpowiada w zupełności intencji ustawy antyalkoholowej, której zadaniem miało być ograniczenie konsumpcji wysokoprocenowych, dla zdrowia najszkodliwych trunków.

Na podstawie tego przepisu prawnego cena idealna 100 proc. spirytusu powinna być równa we wszystkich wyrobach monopolowych. Tymczasem po przeprowadzeniu odpowiedniej kalkulacji, po potrąceniu kosztów butelki, rozlewu, oraz prowizji hurtownika i detalisty cena ta przedstawia się jak następuje: w wódce 40 proc. — 11,70 zł, w wódce 45 proc. — 11,20 zł, w spirytusie 95 proc. — 10,70. Czyli im mocniejszy trunek, tem tańszy!

Ale nietylko tańszy. W ubiegłym okresie budżetowym miało się sprzedać 36 milionów litrów spirytusu absolutnego w postaci niskoprocentowych wódek monopolowych, 4 miliony jako spirytus 95 proc., a 5 milionów na wódki gatunkowe (Baczewski, Tarnowski, Potocki, Kantorowicz i t. d.). Obecnie na wódki monopolowe ma iść tylko 25 milionów l., podczas gdy sprzedaż spirytusu 95 proc. wzrosła do 12 milionów l., a fabryki mają otrzymać 9 milionów litr.

12 milionów litrów spirytusu czystego na cele „lecznicze, domowe i naukowe”. Trzy razy tyle, co w roku ubiegłym. Czy nie za wiele? W dodatku jeszcze ta kalkulacja, sprzyjająca konsumpcji mocnego spirytusu na niekorzyść słabszych wódek wbrew intencji i wyraźnemu brzmieniu obowiązujących ustaw!

Dla kogo to się dzieje? Aby odpowiedzieć na to pytanie, przejdźmy pokolei wszystkie czynniki, tak czy inaczej zainteresowane w spirytusie.

1. Skarb Państwa. Ten przez wprowadzenie na rynek ogromnej ilości spirytusu za nisko skalkulowanego, stwarza konkurencję swojej własnej, rentowniejszej monopolce i traci na czysto przeszło 18 milionów zł.

2. Społeczeństwo jako całość ponosi szkodę przez ułatwienie konsumpcji szkodliwych dla zdrowia wyrobów, a ograniczenie mniej szkodliwych.

3. Producenci spirytusu, dostawiający surówkę ani nie tracą, ani nie zyskują; dla nich to sprawa obojętna.

4. Konsumenci monopolki w butelkach i kieliszkach będą płacić ceny o 37 proc. wyższe, więc i ci tracą.

5. Hurtownicy i sprzedawcy detaliczni wyrobów butelkowych tracą podwójnie, raz przez obniżenie prowizji z 4 proc. na 3,25 proc. (hurt) i z 10 proc. na 8 i pół proc. (detal), drugi raz przez podwyższenie kontyngentu spirytusu, a obniżenie wódek.

6. Właściciele lepszych restauracyj, sprzedający przeważnie wódki gatunkowe w oryginalnych butelkach, nic nie zyskują; ani na nich, ani na spirytusie, którego sami przerabiać nie będą... Więc kto?

Poza nielicznymi amatorami „silnej z mocną” zyskają niewątpliwie ci, co zamiast nabywać droższą wódkę monopolową, będą kupowali spirytus i sami dokonywali rozlewu.

Dla najmniejbezpieczniejszych pod względem społecznym warstw, zarówno ułatwienia nabycia czystego spirytusu jak jego korzystna cena, to nielada gratka. Z taniego spirytusu będą same wytwarzały wódkę i sprzedawały ją w swoistym rozczynnie i po dowolnych cenach.

Czy to były wytyczne cele posłów, gdy pod batutą Wład. Grabskiego uchwalali Monopol Państw. Spirytusowy?!...

A może dlatego, żeby on miał możność aż 1 proc. z swych zysków przeznaczać na... walkę z alkoholizmem...

Koń by się śmiał — doprawdy...

Walny Zjazd Okręgu Nadnoteckiego Towarzystwa Restauratorów w dniu 15 maja r. b.

Przebieg tego zjazdu w Wągrowcu był następujący:

W dniu 15 maja r. b. odbył się w sali starej Strzelnicy walny zjazd Nadnoteckiego Okręgu Tow. Restauratorów z siedzibą w Bydgoszczy. Na zjazd zjechali delegaci z Poznania, Bydgoszczy, Nakła, Inowrocławia, Żnina, Chodzieży i Kruszwicy. Miasto i powiat wągrowiecki reprezentowało około 30 członków w tem kilku delegatów a reszta w charakterze gości.

O godz. 13³⁰ otworzył zjazd prezes miejscowego Tow. p. Zjawiński, życząc pomyślnych obrad. Następnie zabrał głos prezes okręgu nadnot. p. Palejowski z Bydgoszczy i powitał przedstawicieli władz w osobach pp. Smoczyńskiego insp. Kontroli Skarb., Weymana jako zastępcę burmistrza, p. Z. Gramsego jako przedstawiciela Rady Miejskiej jak i przedstawicieli prasy, reprezentowanej poza miejscowemi pismami przez Dziennik i Gazetę Bydgoską. Pan Starosta

nadesłał telegram, w którym tłumaczy niemożliwość przybycia i życzy pomyślnych obrad.

Niemniej gorąco powitał p. prezes gości i delegatów, obecność których sprawdzono uprzednio. Zkolei sekretarz p. Domagała odczytał protokół z ostatniego zjazdu, przyjęty bez sprzeciwu, poczem prezes Centr. Zw. p. R. Antoniewicz, gorliwy bojownik o prawa zawodowe w walce z przeciwnościami, wygłosił wyczerpujący referat o sytuacji zawodu restauracyjnego.

W referacie swym p. Antoniewicz wskazał na trudności w zawodzie, powstałe m. i. przedewszystkiem dzięki monopolowi artykułów restauracyjnych. Państwu jako wytwórcy monopolowemu brak zmysłu kupieckiego i kalkulacji zdrowej, stąd zawód restauracyjny w Polsce napotyka w swem bytowaniu poważne przeszkody normalnego rozwoju. Sprzecznosc ustaw antyalkoholowych, nierównomierne obciążenie podatkowe, niesprawiedliwy i krzywdzący podział pa-

tentów i kategorii, wszystko to stwarza konieczność rozumnie pojętej samoobrony.

W tym celu wszyscy koledzy zawodowi winni się zrzesać, by ten Związek, (choć liczebnie słaby, już dziś poważnym i obfitym poszczycić się może plonem) jeszcze bardziej wzmógł się na siłach, zdobywając sobie u władz należący posłuch, znaczenie i poważanie. Jednocześnie pan prezes zobrazował stan zabiegów Związku u władz kompetentnych, celem przeprowadzenia ulg zawodowych równej materji.

Przy tej sposobności zauważył p. prezes, że decyzja w wielu sprawach należeć będzie do obecnych ciał ustawodawczych, które nawiasem mówiąc, przychylniej odnoszą się do petycji postulatów Związku niż poprzednie. Związek domaga się m. i. rozłożenia podatku na 4 raty kwartalne, powoływania przedstawicieli zawodu restauracyjnego do podatkowych komisji szacunkowych i podziału świadectw przemysłowych na 8 kategorii.

W zakończeniu p. prezes wyraził nadzieję, że niebawem właścicielem patentu zostanie li tylko członek Związku, że w Polsce dla zawodu restaur. nastanie swoboda i wolność i w tej myśli wznosił okrzyk na cześć Najjaśniejszej Rzeczypospolitej, podjęty z zapalem przez zebranych.

Referat p. prezesa przyjęto gromkimi oklaskami, poczem odczytano telegramy Browarów Huggera i Związku Prac. Kup. oddział Wągrowiec. W dalszym ciągu wiceprezes p. Fiołka zwrócił uwagę, że restaurator powinien przede wszystkim pracować w zreszeniu zawodowym i w cierpkich słowach karcił słabość koła wągrowieckiego. W dyskusji nad referatem p. Kocerka mówił o skandalach patentowych, p. prezes Zjawiński piętnował brak zmysłu organizacyjnego w powiecie wągrow., p. Radecki wskazał na konieczność obrony przed odbieraniem koncesyj na rzecz inwalidów, pp. Piątkowski, Jaskólski i Berent poruszali bo łączki zawodowe.

Wolne wnioski na zjazd polecono przesłać na 14 dni przed zjazdem związkowym, który odbędzie się w dniu 26 czerwca 1928 r. w Gnieźnie. Następnie przyjęto sprawozdanie kasowe, a w wolnych głosach uchwalono podjąć energiczne kroki celem uzyskania pieniędzy od p. Stanisławskiego, byłego skarbnika koła wągrowieckiego. Na miejsce przyszłego zjazdu wybrano Chodzież, poczem pp. Palejowski i Zjawiński podziękowali obecnym za liczne przybycie a pan Fiołka zaprosił na poświęcenie sztandaru koła bydgoskiego w dniu 4 lipca r. b.

Na tem zakończono zjazd, który wykazywał sprężystość i siłę Związku Restauratorów.

Na Zjeździe Centrali w Katowicach

w dniu 22 maja 1928 r.

JAKIE REZOLUCJE UCHWALONO?

1. Spowodowanie wniesienia noweli do ustawy antialkoholowej z dnia 23 kwietnia 1920 r. przez Ministra Spraw Wewnętrznych do łaski marszałkowskiej w Sejmie.

2. Zniesienie rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 grudnia 1924.

3. O dalsze przedłużenie terminu likwidacyjnego odebranych koncesyj do 31 grudnia 1928 r.

4. Znowelizowanie ustawy o nadawaniu koncesyj w tym duchu, by w myśl rozstrzygnięcia Najwyższego Trybunału Administracyjnego, koncesje na wyroby spirytusowe udzielały Izby Skarbowe, a na wyroby alkoholowe jak piwo, wino i miód Wydziały Powiatowe.

5. Zakładanie szkół zawodowych według planu (szkicu) podanego na Zjeździe Restauratorów we Lwowie w roku 1921.

6. Żądać w Ministerstwie Skarbu wydania rozporządzenia, by nasza Organizacja miała swych przedstawicieli w komisjach szacunkowych i odwoławczych zaproponowanych przez Związki.

7. Przeniesienie wszystkich miast poniżej 10 000 mieszkańców do IV klasy miejscowości.

8. Zniesienie względnie podział świadectw przemysłowych na 8 kategorii handlowych.

9. Zniesienie patentów akcyzowych a wprowadzenie kart rejestracyjnych, względnie obniżenie opłat do połowy, wówczas należałoby przeprowadzić klasyfikację lokali restauracyjnych na 3 kategorie w każdym mieście.

10. Zniesienie pobierania specjalnych podatków od wynajmu lokali w hotelach jak i od spożycia w pewnych godzinach nocnych.

11. zmniejszenie, względnie zniesienie podatku obrotowego, a natomiast podwyższenia podatku dochodowego.

12. Zmniejszenie podatku od lokali na hotele, rycałtowe bowiem pobieranie podatku rozciągniętego i na pokoje nie zajęte w hotelach nie jest zgodne z duchem ustawy.

13. Spłacanie wszelkich podatków, świadectw przemysłowych i patentów akcyzowych w różnych ratach kwartalnych.

14. Spowodowanie wydawania rozporządzenia przez Ministerstwo Skarbu Izdom Skarbowym, ażeby uwzględniały prośby wnoszone do Urzędów Skarbowych o wstrzymanie przymusowego ściągnięcia powstałej różnicy między II a III kategorią handlową świadectw przemysłowych aż do czasu rozstrzygnięcia odwołania, jak również by Urzędy Skarbowe wstrzymały się z nakładaniem wysokich grzywien.

15. Spowodowanie, by Ministerstwo Skarbu wysłało specjalną komisję do zbadania z jakich przyczyn Urzędy Skarbowe 2, 3, a nawet 4-krotnej wysokości przeprowadziły wymiary jak były złożone zeznania przez restauratorów i pokrewnych zawodów.

16. Przyznanie również 10 proc. od sprzedaży papierosów i przy bufetach tak mniejszym restauratorom jak i w restauracjach dworcowych.

17. O udzielanie przez Dykcję Państwowego Monopolu Spirytusowego kredytu restauratorom i hurtownikom, jak również najszybszego uregulowania odpowiedniego wynagrodzenia za próżne butelki.

Cel wytyczny Związku Wielkich Fabryk Wódek gatunkowych w oświetleniu p. prezesa B. Kasprowicza.

MNIEJSZE DESTYLACJE PRZEZ ZWIĄZEK TEN BYNAJMNIEJ NIE SĄ ZAGROŻONE. — TAK PRZYNAJMNIEJ ZAPEWNIĄ SZANOWNY PREZYDENT BYDGOSKIEJ IZBY HANDL. - PRZEM.

W powyższej sprawie znany fabrykant wódek i likierów p. B. Kasprowicz oświadcza:

— Nie utworzyliśmy żadnego koncernu, lecz silną organizację wielkich fabryk wódek gatunkowych, która bynajmniej nie jest wymierzona przeciw mniejszym fabrykantom. Nowa organizacja ma stanowić zespolenie jednostek gospodarczych, w dziedzinie gatunkowej produkcji alkoholowej, które zdolne są, dzięki swym urządzeniom technicznym, produkować jaknajlepsze wódki gatunkowe, przy czem specjalny nacisk kładzie się na to, aby fabrykaty, wytwórci, zorganizowanych w nowym związku, mogły konkurować z zagranicznymi, a zarazem nadawały się do eksportu. Ponieważ w Polsce konsumuje się wiele zagranicznych wyrobów gatunkowych, działalność związku w tym kierunku, aby podnieść do jeszcze wyższej klasy, pod względem jakości, polskie wyroby i z rynku polskiego wyeliminować zagraniczne, jest bardzo wskazana.

— A co stanie się z tymi wytwórcami wódek gatunkowych, którzy do związku nie zostali wciągnięci i będą siłą faktu mieli ciężką walkę do staczenia, może beznadziejną, wobec konkurencji „jedenastki“?

— Ci także się organizują. Ich organizacji nie będziemy przeszkadzali. Naogół jednak nie można nie troszczyć się o to, aby „fuszer“ ustąpił miejsca poważnemu fabrykantowi. Namnożyło się w ostatnim czasie tyle rozmaitych fabryk bez racji bytu — że powinniśmy dążyć do tego, aby dać pierwszeństwo racjonalnym wytwórcom, bo tylko w ten sposób możemy dojść do podniesienia jakości wódek gatunkowych i zdrowej kalkulacji cen, a co zatem idzie, torowania sobie dróg do skutecznej konkurencji z zagranicą.

— Jak się na tę sprawę zapatruje Wielkopolski Związek Wytwórców Alkohol.?

— Związek ten już nie istnieje. Ilość członków jego malała w tak szybkim tempie i w tym stopniu, że nie pozostało nic innego, jak go zlikwidować. Jego działalność kontynuuje obecnie odnośna sekcja utworzona przy Związku Fabrykantów.

Powyższe oświadczenia p. B. Kasprowicza w tak aktualnej sprawie nasuwają wiele poważnych refleksyj.

Towróćmy do nich niebawem...

Widz.

Ważniejsze uchwały 5-go Międzynarodowego Kongresu Pracowników restauracyjnych i hotelowych.

CO WINIEN ZARABIAĆ KELNER?... — CZY KOBIEKOM WOLNO W TYM ZAWODZIE PRACOWAĆ?... — UBIÓR ZAWODOWY... — CZY KELNER JEST PRACOWNIKIEM UMYSŁOWYM?...

W dniu 3, 4, 5, 6 i 7 maja r. b. odbył się w Wiedniu 5-ty międzynarodowy kongres pracowników gastronomiczno-hotelowych.

Delegacja polskiej przewodniczył prezes związku pracowników gastronomiczno-hotelowych p. Bawarski.

Delegatów przybyło na kongres z różnych państw — 49; z Polski, Austrii, Niemiec, Czechosłowacji, Danii, Holandji, Francji, Belgii, Węgier, Jugosławii, Rumunii, Szwecji i Norwegii.

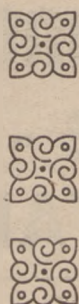
Zasadniczymi punktami obrad były następujące sprawy: 1) płace kuchmistrzów, kelnerów i innych

pracowników; 2) ubiór kelnerski; 3) kobiety w przemyśle gastronomiczno-hotelowym; 4) przyjmowanie uczniów do związku i 5) długość dnia roboczego.

Ze względów czysto racjonalnych, kongres wypowiedział się za wliczeniem procentów kelnerskich do kalkulacji cen, wychodząc ze słusznego założenia, że każdy przedsiębiorca sprzedaje swój towar łącznie z pracą robotnika.

Skonstatowano, iż płaca kuchmistrzów za ich moźolną pracę jest za niska. Postanowiono więc przeprowadzić rewizję płac kuchmistrzów i reagować u władz o ich podwyższenie. Co się zaś tyczy płac pra-

LIKIERY
I WÓDKI
NAJWYTWORNIEJSZE
Kantorowicz



LIKIERY
I WÓDKI
NAJWYTWORNIEJSZE
Kantorowicz

owników hotelowych, kongres wypowiedział się zdecydowanie za zniesieniem napiwków i wprowadzeniem procentów od rachunków w zajmowanych pokojach.

Kongres przychylił się do wniosku delegacji polskiej, że najpraktyczniejszym i najhigieniczniejszym ubiorem kelnerskim jest tylko strój biały.

W sprawie zatrudnienia kobiet, jako kelnerki w zakładach gastronomicznych, kongres przyjął rezolucję delegacji polskiej, że kobieta, jako kelner, lub też ekspedjentka (bufetowa), nie powinna być zatrudniona tam, gdzie sprzedawany jest alkohol.

Wychodząc z założenia praktyczności, kongres uchwalił przyjąć wszystkich uczniów do związku.

Długość dnia roboczego w zakładach gastronomiczno-hotelowych uchwalono na 8 godzin dziennie, a 46 godzin tygodniowo.

Wnioski powyższe postanowiono przesłać do Ligi Pracy w Genewie do zatwierdzenia.

Na wniosek delegacji polskiej, poparty referatem

prez. Bawarskiego, dyskutowano nad sprawą zaliczenia pracowników kelnerskich i kucharskich w poczet pracowników umysłowych. W sprawie tej postanowiono zasięgnąć opinii i wnieść ją na porządek obrad przyszłego kongresu.

Jako stałą siedzibę międzynarodowej centrali związków gastronomiczno-hotelowych wybrano Berlin. Do zarządu powołano przedstawicieli Polski, Francji, Austrii, Niemiec i Czechosłowacji.

Uchwały powzięte w Wiedniu nasuwają duże wątpliwości z punktu widzenia logiki, rozsądku i dobru pojętego interesu gospodarczego społeczeństwa. Nie trudno zgadnąć, iż rej na nim wiedli socjaliści i ci, którym hasłem nowoczesnym zgarniać pieniądze za darmo. Czy to lub owo dogadza publiczności, która płaci, o to uchwalających widać głowa nie bolała...

Do omówienia tych lub owych „uchwał” jeszcze powrócimy...

Vis.

KOMUNIKATY ZWIĄZKU

NA ZJAZD OGÓLNY W GNIEŹNIE
w dniu 20 i 21 czerwca 1928 r.

(Komunikat Nr. 106/28.)

Panom Prezesom Związkowym, Okręgowym oraz Organizacyj lokalnych donosimy, że VIII Dorooczny Walny Zjazd Delegatów Związku odbędzie się w dniach 20 i 21 czerwca 1928 r. w Gnieźnie.

Prosimy już na najbliższych posiedzeniach wybrać delegatów (na 50 członków płacących składki dla okręgu i centrali 2-ch delegatów, a na dalsze 50 członków 1 delegat), a to w tym celu, by na Zjazd byli należycie przygotowani.

Zwracamy przytem uwagę, że składki winny być zapłacone najpóźniej do dnia 1 czerwca 1928 r.

Na podstawie zapadłej uchwały na Zjeździe Prezesów w Gnieźnie w dniu 15 września 1925, organizacje, które dłużej niż 3 miesiące nie uiściły swoich składek, będą uważane jako organizacje bierne, i jako takie nie będą proszone na Zjazd, a to na podstawie uchwały Zjazdu w Ostrowie z dnia 20 maja 1925, który opiewa, że głos posiadają na Zjeździe tylko delegaci tych organizacji, wchodzących w skład Związku, które zapłaciły swe składki tak do Okręgu jak i do Centrali.

Zaznacza się zatem, że powyższe uchwały będą przeprowadzane bez wyjątku wobec tych wszyst-

kich towarzyszów, które nie wykonują swych obowiązków powyżej podanych.

Delegaci, którzy nie będą mieli dowodów uiiszczonych składek po czas przepisany, znajdą się przed faktem niedopuszczenia do głosu i głosowania.

Wnioski, które na Walnem Zgromadzeniu Delegatów mają być rozpatrzone, prosimy przestać w terminie najpóźniej do 31 maja 1928 r., na ręce wiceprezesa Związku p. Antoniego Gniatczyńskiego, Poznań, ul. Pocztowa 4, restauracja „Ustronie“, telefon 23-89.

Wnioski przesłane przez poszczególne Towarzystwa lokalne muszą mieć podpis wnioskodawcy, który wniosek będzie uzasadniał, lub prezydium odnośnej organizacji, która uzasadnienie wniosku przeznaczy wybranemu delegatowi na Zjazd Delegatów.

W naszym oficjalnym ogłoszeniu o dniu Zjazdu umieścimy w programie wnioski, nadesłane przez poszczególne organizacje. Tym sposobem każdy z pp. prezesów w swych organizacjach lokalnych może wniosek przedyskutować i pp. delegaci przyjść mogą na Zjazd z gotowym programem.

Miejsce obrad podamy wraz z programem w najbliższych numerach „Domu Gościnnego“.

Centralny Zarząd Związku

(—) Roman Antoniewicz.



Winiaki na francuskim destylacie
GAEDE - POZNAŃ
LIKIERY STARE ODLEŻAŁE

Spis Towarzystw Restauratorów

zrzeszonych w Polsko-Chrześcijańskim Związku Towarzystw Rest., właściciele hoteli i kawiarni na Polskę Zachodnią.

OKREG BYDGOSKI

1. Bydgoszcz — Prezes Tow. Rest.: Teodor Kocerka, ul. Kordeckiego 1.
2. Chodzież — Prezes Tow. Rest.: Kowalczyk.
3. Inowrocław — Prezes Tow. Rest.: Eckert, ul. Królowej Jadwigi 35.
4. Kruszwica — Prezes Tow. Rest.: Leon Berndt.
5. Mogilno — Prezes Tow. Rest. Władysław Stojaczyk, Wyłatowo.
6. Nakło — vacat.
7. Strzelno — Prezes Tow. Rest.: Stanisław Smoniewski.
8. Szubin — Prezes Tow. Rest.: Franciszek Orchowski, Barcin.
9. Wągrowiec — Prezes Tow. Rest.: Zjawiński.
10. Żnin — Prezes Tow. Rest.: A. Schmidt.
Prezes Okręgowy: Palejowski Józef, Bydgoszcz, Hotel pod Orłem.
Skarbnik Okręgowy: Piątkowski Leon, Nakło.

OKREG OSTROWSKI

1. Gostyń — Prezes Tow. Rest.: Antoni Hołoga.
2. Jarocin — Prezes Tow. Rest.: Franciszek Hildebrandt.
3. Koźmin — Prezes Tow. Rest.: Teofil Pilarczyk.
4. Kępno — Prezes Tow. Rest.: Kwaczewski.
5. Krotoszyn — Prezes Tow. Rest.: Mieczysław Kończak, Zankowy Folwark.
6. Odolanów — Prezes Tow. Rest.: Bloch.
7. Ostrów — Prezes Tow. Rest.: Baltazar Muszyński, „Strzelnica“.
8. Ostrzeszów — Prezes Tow. Rest.: Olszanowski.
9. Pleszew — Prezes Tow. Rest.: Marciniak Michał.
Prezes Okręgowy: Balt. Muszyński, Ostrów, „Strzelnica“.
Skarbnik Okręgowy: Edmund Buchwald, Ostrów, ul. Kolejowa.

OKREG POMORSKI

1. Brodnica (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Górny, Szczuka pow. Brodnica n/Drwęca.
2. Czersk — Prezes Tow. Rest.: J. Rataj.
3. Chełmno (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: J. Kasztelan.
4. Chełmża (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: J. Czerwiński.
5. Chojnice (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Kaletta.
6. Działdowo (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Adam Wollmann.
7. Grudziądz (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: J. Kellas, Hotel Kellas.
8. Gniew (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Nowacki, „Hotel Centralny“.
9. Kartuzy (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Jan Zaremba, plac św. Brunona 6.
10. Kościerzyna (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: J. Tkaczyk.
11. Lubawa (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Dakowski.
12. Nowemiasto (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Walenty Kurowski, Pawłowo p. Nowemiasto.
13. Puck (Pom.) — Prezes A. Krause, Rynek.
14. Starogard (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Falkowski, restauracja — Rynek.
15. Świecie (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Popłowski.
16. Toruń (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Leon Penkalla, ul. Reja 8 a.
17. Tczew (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Belau, kupiec.
18. Tuchola (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Schwarzkopf.
19. Wąbrzeźno (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Fr. Czarnecki.
20. Wejherowo (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Józef Landowski.

Prezes Okręgowy: Leon Penkalla, Toruń, ul. Reja 8 a.

Skarbnik Okręgowy: Andrzej Gośliński, Toruń, ulica

Szeroka 18.

OKREG POZNAŃSKI

1. Buk — Prezes Tow. Rest.: Andrzej Marciniak, plac Przemysława 12.
2. Grodzisk — Prezes Tow. Rest.: Leon Frankiewicz.
3. Gniezno — Prezes Tow. Rest.: Bolesław Nowak, „Hotel Europejski“.
4. Kościan — Prezes Tow. Rest.: Roszak.
5. Lwówek — Prezes Tow. Rest.: Sobek.
6. Leszno — Prezes Tow. Rest.: Józef Michałak, ul. Komeniusza 2.
7. Międzychód — Prezes Tow. Rest. Stefan Maciejewski.
8. Nowy-Tomyśl — Prezes Tow. Rest.: W. Mania, Rynek, Hotel Wielkopolski.
9. Oborniki — Prezes Tow. Rest.: Hieronim Borowicz, Rynek, „Hotel Centralny“.
10. Poznań — Prezes Tow. Rest.: Franciszek Kasprzak, ul. Kilińskiego 15.
11. Pniewy — Prezes Tow. Rest.: Szmytkowski, fabryka likierów.
12. Pobiedziska — Prezes Tow. Rest.: Świątkowski.
13. Rawicz — Prezes Tow. Rest.: St. Jamiak.
14. Rogoźno — Prezes Tow. Rest.: Witold Wieczorek.
15. Śmigiel — Prezes Tow. Rest.: Jan Nowak.
16. Swarzędz — Prezes Tow. Rest.: M. Schleichert, Rynek.
17. Środa — Prezes Tow. Rest.: Edward Liwerski, Rynek.
18. Śrem — Prezes Tow. Rest.: Jan Bartkowiak.
19. Szamotuly — Prezes Tow. Rest.: M. Tschirner.
20. Wolsztyn — Prezes Tow. Rest.: Jakób Wojtkowiak.
21. Września — Prezes. Tow. Rest.: K. Kaczmarek.
22. Wronki — Prezes Tow. Rest.: Marjan Jasiński, Rynek.
23. Zbąszyń — Prezes Tow. Rest.: Piątek.
24. Zaniemyśl — Prezes Tow. Rest.: Andrzejewski.

Prezes Okręgowy: Bolesław Nowak, Gniezno.

Skarbnik Okręgowy: Franciszek Sikora, Poznań, ulica Cieszkowskiego 7.

Związki:

1. Bydgoszcz — Związek Restauratorów Dworcowych (Dyrekcja Kolei Gdańska). Prezes: Józef Berendt, Bydgoszcz, Restauracja Dworcowa.
2. Poznań — Związek Hurtowników piw i wytwórców napoi bezalkoholowych. Prezes: Stanisław Knasiak, Poznań, ul. Grobla 1 b.
3. Zbąszyń — Związek Restauratorów Dworcowy (Dyrekcja kolej. Poznań). Prezes: Józef Sibilski w Zbąszyniu, restauracja dworcowa.
4. Poznań — Koło Hurtowników hurtownej sprzedaży wyrobów Państwowego Monopolu Spirytusowego na Polskę Zachodnią z siedzibą w Poznaniu. Prezes: Roman Antoniewicz, Poznań, Wielkie Garbary 27. Mąż zaufania i skarbnik: Władysław Schmidt w Żninie.
 - a) Warszawa — Prezes Generalny na całą Polskę: Emil Davison, ul. Wspólna 10, podwórze, parter.
 - b) Lwów — Prezes Związku Restauratorów na Małopolskę: Kazimierz Masymowicz, ul. Frydrychów 10.
 - c) Wilno — Prezes Stowarzyszenia Restauratorów: Edmund Kowalski, Hotel George'a, ul. Mickiewicza.
 - d) Kraków — Prezes Związku Zachodniej Małopolski: Stanisław Wołkowski, ul. Powiśle 3.
 - e) Katowice — Prezes Związku Restauratorów Śląskich: Józef Rodakowski, Hotel Centralny.
 - f) Warszawa — Prezes Stowarzyszenia Restauratorów: Piotr Węgliński, ul. Wspólna 10.

Uroczystość poświęcenia sztandaru

Tow. Restauratorów w Bydgoszczy
dnia 4 lipca 1928 w „Resursie Kupieckiej“.

Program :

1. o godz. 9,00 Zbiórka w Resursie Kupieckiej;
2. o godz. 9,45 Wymarsz do kościoła farnego;
3. o godz. 10,00 Msza św., poświęcenie sztandaru z okolicznościowym kazaniem;
4. o godz. 11,15 Wymarsz do grobu Nieznanego Powstańca Wlkp. i złożenie wieńca;
5. o godz. 12,00 Akademia i wbijanie gwoździ;
6. o godz. 13,15 Śniadanie;
7. o godz. 16,00 Koncert w ogrodzie;
8. o godz. 21,00 Wieczorek familijny w Resursie Kupieckiej.

Wszelką korespondencję i przesyłki w tej sprawie prosimy skierować na ręce sekretarza Edm. Mateckiego, Bydgoszcz, Długa 35.

Sprowadzajmy kawę bezpośrednio z Brazylii...

Tak nam doradza konsul brazylijski p. Fernando de Mesquita Braga. — A więc nie przez Berlin, Londyn, czy Amsterdam, ale wprost własnymi okrętami do naszej polskiej Gdyni. — Oszczędzimy tą drogą dla kraju grube miliony.

W swym raporcie oficjalnym, zamieszczonym w numerze wrześniowym 1927 r. „Bulletin Commercial“, wspomniany konsul brazylijski pod adresem naszym i ziamków własnych pisze następująco:

Kawa, przywożona do Polski, jest w głównej mierze pochodzenia brazylijskiego, tylko mały zaledwie procent tego produktu, zwanego tutaj „kawą niebieską“, pochodzi z krajów Ameryki Centralnej, a mianowicie w pierwszym rzędzie Guatemali, Nikaragua, Costa Rica i innych sąsiednich państw, jak również z Meksyku, częściowo z Arabji, Afryki, Indyj, te ostatnie sprzedawane za pośrednictwem Anglji i Holandji.

W tych warunkach ciekawem jest niewątpliwie pytanie, a raczej jeszcze więcej odpowiedź na pytanie, jak się przedstawia przywóz kawy brazylijskiej do kraju polskiego. Otóż stwierdzić można stopniowy wzrost z 17 828 kwintali w r. 1922 do 23 737 kwintali w r. 1923, 23 829 kwintali w r. 1924 i nowe zwiększenie w r. 1925, kiedy przywóz wynosił 29 223 kwintali; w r. 1926 następuje zmniejszenie do 21 762 kwintali t. zn. kawy surowej w ziarnie, gdyż przywóz kawy palonej w ziarnie w tym roku z Brazylii był nieznaczny, wynosząc tylko 710 kwintali.

W przeciągu pierwszych 5 miesięcy roku bieżącego, co do których udało mi się zebrać informacje (autora uwagi ukazały się — trzeba pamiętać — we wrześniu r. z. — red.), gdyż brak jeszcze danych, odnoszących się do dalszych miesięcy, przywóz wynosił 8 626 kwintali, których wartość wynosiła 3 miljonny 466 tysięcy złotych (funt szterlingów 43.30 zł.-. Jest to przywóz kawy, której pochodzenie brazylijskie zostało zadeklarowane, gdyż poważny procent kawy, importowanej ze Stanów Zjednoczonych, z Niemiec, z Anglji i Holandji, jest również pochodzenia brazylijskiego, jednak udowodnić tego nie można, ponieważ przepisy administracyjne w Polsce nie wymagają świadectw pochodzenia. Nie można więc twierdzić, że kawa brazylijska, figurująca w statystykach polskich, jest jedyna, która pochodzi z naszego kraju.

W r. 1922 przywóz, który zadeklarowano jako brazylijski, wynosił jedną trzecią ogólnego przywozu tego produktu, lecz przywóz z krajów niewymienionych wynosił dwie trzecie, prawdopodobnie z Czechosłowacji, lub Niemiec (za pośrednic-

twem Austrii), przyczem w tych dwóch trzecich mieściła się bez wątpienia poważna ilość kawy brazylijskiej.

Już w r. 1923 przywóz kawy, zadeklarowanej jako pochodzenia brazylijskiego, był większy w stosunku do innych krajów (Ciąg dalszy na str. 195.)

OKOCIM

nie chwali swojego piwa

lecz pozostawia ocenę

konsumentowi, któ-

ry jedynie może

osądzić, które

lepiej jest

i najlepsze

Ku Nauce i Rozrywce

Stały bezpłatny dodatek ilustrowany „Domu Gościnnego”.

Walka o wódkę czynnikiem wyborów w Ameryce.

Władze federalne z całą siłą wystąpiły przeciw stanowi Illinois... Kością niezgody t. zw. sucha prohibicja...

Miljonowe Chicago — jak czytamy w „Dzienniku Związkowym” — jest obecnie na ustach wszystkich mieszkańców Stanów Zjednoczonych i na ustach tej reszty świata, która bliżej się zajmuje sprawą Stanów Zjednoczonych.

Dwa powody budzą to zainteresowanie. Pierwszym, zapowiedziana wystawa wszechamerykańska w r. 1933, drugim — bomby, jakimi zwalczają się ci, którzy terorem chcą utrzymać lub zdobyć wpływy w organizacjach, w polityce, czy gospodarce ogromnego już miasta.

Przedsiębiorcze i pracowite Chicago ma też jeszcze w sobie coś z dawnego zachodu, co szczególnie silnie uwydatnia się w walkach politycznych, w starciach na tle zreszeń robotniczych, wreszcie w codziennej kryminalistyce, której bardzo poważnym tłem są sprawy z prohibicją związane.

Groźenie sobie wzajem bombami, zda się być tradycją miasta Chicago, datującą się od bardzo dawna. Zwłaszcza bowiem w Chicago skupiły się żywioły, których ulubionym narzędziem walki partyjnej, zreszeniowej czy innej jest bomba.

Ale chicagoska bomba jest raczej straszakiem, aniżeli faktycznym narzędziem śmierci i zniszczenia. Więcej w innych miastach amerykańskich zginęło osób od jakiegoś nadzwyczajnego wypadku, aniżeli w Chicago od bomby.

W rzeczywistości na 60 kilka bomb, rzuconych w Chicago w ostatnich paru miesiącach nie zginęła jedna choćby osoba. Bomby chicagoskie więcej szkodzą policji miasta na zewnątrz, aniżeli własności prywatnej obywateli, nie mówiąc już o ich życiu.

Pozatem Chicago jest największym miastem stanu Illinois. Każdy z 48 stanów, tworzących Federację Północną Amerykańską jest państwem samodzielnym, jak np. Bawaria w Niemczech. Ta swoboda stanu Illinois, jako wolnego państwa w decydowaniu swych spraw wewnętrznych, została w ostatnich czasach zagrożoną.

Z okazji kwietniowych prawyborów przyszło do starcia pomiędzy władzami stanu Illinois, a władzami federalnymi, które chcą wyrzucić swą presję na wynik kwietniowych prawyborów.

Władze stanowe prezentuje gubernator stanu, który kontroluje władze stanowe, a na gruncie chicagoskim, na którym przyszło do starcia, major Tomphson, który kontroluje władze lokalne. Natomiast reprezentantem czynników federalnych w mieście Chicago i powiecie Cook jest senator Deneen, który mianuje urzędników federalnych. Obydwie strony mają własne organizacje polityczne i własne programy.

Major Thompson prawnie przeprowadzić prawyborów pod hasłem wolności osobistej obywateli, gdy tymczasem senator Deneen pragnie kontrolo-

wać stan Illinois przy pomocy własnej organizacji, a nawet przy pomocy władz federalnych.

Stąd walką zaciekle, często bezpardonową, w której ostatnio wziął udział Washington przez swych ludzi, względnie przez mianowanych z ramienia senatora Deneen marszałków federalnych, a zarazem przez przysłanych do Chicago agentów prohibicyjnych.

Przybycie tych agentów nadało właściwą barwę walce.

Major Thompson jest za osłoną wolności osobistej obywateli, czyli innymi słowy za uznaniem żądań szerokich mas obywatelskich, które domagają się lekkich napoi w postaci dobrego wina i piwa.

Przybycie agentów prohibicyjnych, pragnących rozbić organizację Thompsonowską, jest dowodem, że po stronie przeciwnej opowiedzieli się przeciwnicy alkoholu.

Bezpośrednią więc przyczyną walki poza ambicjami osobistymi kierowników stron obu, jest prohibicja...

A więc przez prohibicję gwałci się nie tylko wolność osobistą obywatela, ale i wolność państwową samorządowego stanu, nie pozwalając mu wybierać na urzędy takich ludzi, jakich pragnie mieć ogół obywatelstwa w stanie, w tym wypadku w mieście Chicago i powiecie Cook.

Dla prohibicji, która wyrządziła tyle już złego, uzbraja się obywateli przeciw obywatelom, stwarza dwa wrogie obozy, stawia pod znakiem zapytania prerogatywy i prawa konstytucyjne wolnego państwa stanu Illinois.

Dla prohibicji wywołuje się formalną wojnę wewnętrzną, zapominając o kardynalnej zasadzie Jeffersona, który w twierdzy wolności osobistej każdego obywatela i w granicach państwowego samorządu każdego stanu widział wielką przyszłość Stanów Zjednoczonych.

Ale — sądzimy — jest to tylko chwilowy zamęt pojęć i dążeń, krótkotrwała choroba, którą uleczy dobra wola wszystkich obywateli, pragnących całości i jedności, a nie rozbitcia i następstw, jakie ono przynieść może.

Tak kończy sentymentalnie „Dziennik Związkowy”.

Lecz, czy go posłuchają?...

N i x.

W SĄDZIE.

Sędzia: — Ta kobieta oskarża was, że ukradliście jej dziesięć kur.

Oskarżony: — Oto, panie sędzio, pokazuje się, jaki świat jest podły, przysięgam, że wzięłam ich tylko dziewięć.

Zorganizowanie najszybszej linii komunikacyjnej między Atlantykiem a Pacyfikiem.

W odnośnym koncernie biorą udział przedstawiciele zawodu gospodnio-restauracyjnego.

Dnia 15 bm. ogłoszono w N.-Jorku powstanie wielkiego koncernu komunikacyjnego p. n. „Transcontinental Air Transport Inco“, który pod przewodnictwem grupy banków z Blair and Co na czele objął dwa największe amerykańskie towarzystwa lotnicze Wright i Curtiss, dwa wielkie towarzystwa kolejowe pensylwańskie oraz linię Kansas—Santa Fe wreszcie **przedstawiciele hoteli i restauracji, znajdujących się wzdłuż tych linii kolejowych.** Celem uniknięcia konkurencji grupy powyższe stworzyły koncern z kapitałem 5 milj. dolarów, który postawił sobie za cel zorganizowanie najszybszej linii komunikacyjnej między Atlantykiem a Pacyfikiem. Drogę tę długości 5 000 kilometrów odbywać się będzie w ciągu dwóch dni i nocy zamiast dotychczasowych czterech, które były potrzebne na przebycie Stanów Zjednoczonych najszybszymi ekspresami. Przybywający z Europy, bądź miejscowi pasażerowie wsiadają wieczorem na ekspres, nad ranem po przebyciu 1000 kilometrów udadzą się dalej samolotem do Kansas, stąd w nocy ekspresem do Santa Fe, skąd drugiego popołudnia samolotem osiągają wybrzeże kalifornijskie w Los Angeles. Dla celów

tej rekordowej komunikacji użyte będą specjalne luksusowe samoloty na 14-cie osób z obsługą restauracyjną, o przeciętnej szybkości 144 kilometrów na godzinę.

Na czele towarzystwa stanął prezydent Tow. Lotn. Curtiss p. C. M. Keys. W skład dyrekcji weszli pp.: Cowdin z grupy Blaira, Bixby i Knight, którzy w swoim czasie finansowali lot pułk. Lindbergha z N. Jorku do Paryża, Hervey z ramienia hoteli i restauracji, Eisman v.-prezydent Tow. Kol. Pensylwanji, Lawrence — prezydent Tow. Lotn. Wright i naczelny inżynier zakładów Forda W. B. Mayo.

Powstanie nowego koncernu jest wybitnym dowodem, jak praktyczni Amerykanie w krótkim czasie wyzyskać potrafili wielki entuzjazm wywołany w społeczeństwie Stanów Zjednoczonych wspaniałymi trans-oceanicznymi lotami swych bohaterkich lotników. Konkurencja nowych linii komunikacyjnych zmusi szereg dalszych towarzystw kolejowych do przystąpienia do spółki i w ten sposób Stany Zjednoczone pokryją się na swych olbrzymich przestrzeniach siecią kombinowanych linii komunikacyjnych kolejowo-lotniczych.

Czego też już ludziska nie jedzą na tym bożym świecie...

Przeczytajcie niżej, a przekonacie się sami...

To, co ludzie jadają w krajach z umiarkowanym stanem ciepła, choć składa się z bardzo licznych, a tak odmiennych rodzajów mięsa i jarzyn, jest jednakowoż tylko częścią tego wszystkiego, co dla ludzkości stanowi pożywienie.

Zresztą i u nas niejedno dawnymi czasy było ludzką strawą, czego obecnie nikt nie wzięby do ust, bo już to tak bywa, że razem z rozwojem kultury i z wzrostem dobrobytu zmieniają się także upodo-

bania człowieka, który się staje przebiernym. Stąd pogardzamy dzisiaj mięsem psów i kotów, a czujemy wprost odrazę do mięsa węzów, aczkolwiek są okolice, gdzie je zjadają z lubością, ponieważ jest istotnie smacznym.

W południowej Ameryce krajowcy żywią się mięsem małp, które jest jednak twarde i łykowate, a dla mieszkańców wschodniego wybrzeża są wielkim smakołykiem wielkie nietoperze, które się tam

Indyk z sosem—barszcz z bigosem

czyli

jak się to dawniej jadło w Polsce...?

KUCHNIA POLSKA CIESZYŁA SIĘ ZAWSZE MIANEM NAJSMACZNIJSZEJ... FORMOWAŁA SIĘ ONA POD WPLYWEM WŁOSKIEJ I FRANCUSKIEJ. A UNIKAŁA JAK TRUCIZNY NALOTÓW NIEMIECKICH... DAWNI SMAKOSZE, KUCHMISTRZE I POTRAWY... SOS ROKAMBUŁOWY KRÓLEWSKIM PODANY GUSTEM...

Poczytny stołeczny organ „A-B-C“ pisze o tem następująco:

Czytając statystyki drożyzniane lub cenniki potraw, raz trzeba uradować duszę znakomitem wspomnieniem, odżywiającem, chociażby mocą wyobraźni, i parę słów powiedzieć o tej sławnej pamięci Kuchni Polskiej, której potentami były alfabetycznie idące: Barszcz, Bigos (szlachta stara, ale jara); jejmość panie: Jajecznicza, Kasza i Kielbasa; kresowe rycerskie: Kołduny; zacne sławetne toruńskie: Pierniki; wszechpolskie: Pierogi, Polewka, Prażucha i... Żur.

Starodawny jest herbarz z genealogią tych potraw, bo już Długosz podaje, że w 1141 roku Jan i Klemens Gryfowie dali przywilej klasztorowi w Jędrzejowie, aby od tego miasta otrzymywał między innymi w dani... serca wszystkich zabitych bydła i trzody oraz po kilka sztuk z każdej sprzedanej beczki śledzi. Na stole króla Władysława Jagiełły często gości pojawiały się... flaki. Zygmunt I-y lubił kurczęta ze śmietaną i z sałatą, a raz zakupił w Krakowie trzy wielkie marcepany... „u aptekarza“, również „w aptece“ krakowskiej kupił tenże monarcha 6 pudełek z cukierkami.

Cudzoziemcy dziwili się, że Polacy jadają bardzo wiele mięsa, jednakże biskup de Torres w 1621 roku pisze, że post tak zachowują, iż gdyby kto nieświadomy jadł w piątek jaja lub nabiał, to naraziłby się na niebezpieczeństwo utraty życia alias bigosowanie.

Autor „Dworzanina“, Górnicki, pisze, że Polacy: „Chwałą ów obiad, gdzie bywa tō pieprzo, to kwaśno, to z chrzanem, to z cebulą, każdy je z dobrym smakiem“. — Pewien szlachciec, oddając syna

gnieźdża. Mięso z wielorybów na dal. północy podobno jest również nadzwyczaj smaczne; badacze z naszych stron, którzy się w one okolice zapędzili i początkowo z pewnem uprzedzeniem zabierali się do jedzenia, wszyscy przyznawają, że w smaku podobne jest do najdoskonalszej wołowiny, a nawet ją przewyższa.

Z ptaków prawie wszystkie służą ludziom na pożywienie, wyjątek stanowią tylko sępy, których mięso wzbudza odrazę i pewne gatunki jarząbka, bo jest gorzkie. Jastrzębie uchodzą za delikates, tak samo czaple i papugi; wróble jadanoby więcej, gdyby nie były tak małe, że przygotowanie ich powoduje za wiele zachodu. W dawnych wiekach, kto gościł u siebie książąt i królów, uważał za rzecz prosto niezbędną, uraczyć ich pasztecikami z ludarek, zwanych także reszkami.

Indjanie amerykańscy uczuwają wielką przyjemność w jedzeniu większych jaszczurek, zwłaszcza zwanych leguanami. — Murzyni w Afryce południowej zjadają się ogonami aligatorów, w Afryce północnej krokodylami, które taką odrazą napełniają Europejczyków.

Dla krajowców w Grenlandji jak i Sjamu — które to kraje tak są od siebie oddalone i różnią się zupełnie pod każdym innym względem — mięso tak niebezpiecznych hajów, onych ryb żarłoczych, stanowi wielki przysmak, podczas gdy każdy inny człowiek po ich spożyciu ulega zatruciu. W Indjach Wschodnich zjawiają się na stole często oczy rybie, w Azji Północnej oczy łosia, podobne do wielkich jagód borówek, a także oczy owce.

Owe dziwne stworzenia w morzu żyjące, zwane naukowo meduzami, lub z polską gwiazdami ze względu na ich kształt ciała, są dla nas tylko przedmiotem podziwu tak z powodu ich dziwn. kształtów, jak zwłaszcza dla ich barwności, ale nikt nie pomyśli o tem, że można je też jadać, może właśnie dlatego, że się tak bardzo różnią od innych nam więcej znanych stworzeń, a mianowicie, że ciało ich to masa galaretowa. Japończyków to nie razi, jadają je z wielkim apetytem, a umieją je też tak przyrządzić, że nawet Europejczyków pozbywają odrazy na ich widok.

na stancję, przykazywał jej właścicielowi: „Aby cztery razy na tydzień była zawsze sztuka mięsa rosła i niechuda; w drugiej potrawie kapłon albo cielęcina spore także niechude mają być; jarzyna na świeżem mięsie, którego na sześć osób ma być trzy sztuki rosłe, tłuste“.

Inwentarze „Naczynia Kuchennego“ po Zygmuncie Auguste i „Jego Mości Henryka Króla Francuskiego“, t. j. Henryka Walezego, podają przeróżne sagany, półsagany, kotły wielkie i średnie „rożny i panwie“ w wielkiej ilości, a jedne tylko „widelki“ t. j. widelec. Przy dobrym apetycie zbyteczne były udoskonalone narzędzia stołowe, a na ustawionych „w podkowę“ stołach pojawiały się niezwykle potrawy, naprz. w 1635 r. na bankiecie u wojewody Wiśniewskiego podano: pieczeń z łosia, łapy niedźwiedzie, bobrowe ogony, chrapy jelenie, „sarnie kiełbasy“ ryby w „maćkowej jusze“ w sosach różnokolorowych, zawieszistych; a pozatem „pawie pieczone z saporem, kapłony w zelonej jusze, cukrowane“ itd.

Używano ogromnie wiele pieprznych przypraw i korzeni; sławną z tego powodu była awantura na

W morzu żyją też pewne robaki, zwane palolo, dochodzące nawet do 12 metrów długości, które stanowią ważną część wyżywienia krajowców na licznych wyspach, położonych na północ i północny-wschód od Australji, również tak zwane ośmiornice i czernice, czyli małwy, które chwytają na wodach japońskich w wielkich ilościach, tak, że ten rodzaj rybołówstwa stanowi nawet osobny rodzaj przemysłu.

I tak możnaby wyliczyć jeszcze wiele osobliwych odmian pożywienia ludzkiego!

Nakoniec jeszcze jedna uwaga.

U nas masło, ser, jaja i mleko uchodzi wprost za podstawę wszelkiego pożywienia.

W Mongolji piją zato mleko — z wódką, a najsmaczniejszą potrawą jest tam herbata, pomieszana z mlekiem, masłem, śmietaną, mąką i solą, do której wrzucono kawałki pieczonej baraniny.

Dobrego apetytu...

Externus.



ZEMSTA.

Pewien szlachciura wszedł raz do pustego kościoła i zaczął się głośno modlić: Panie Boże wysłuchaj mnie, bom szlachcic z dziada i pradziada...

Organista, który go nie lubiał z powodu skąpstwa, ukryty za ołtarzem, zawołał głośno: i kiepl!

Szlachcic obejrzawszy się po kościele, a nie widząc żywej duszy, wziął te słowa za głos Boży i wznosząc ręce do góry, rzekł: Jakim mnie Panie Boże stworzyłeś, takim mnie masz.

biesiadzie u p. Denlofa, gdy Francuzi, przybyli z Marją Ludwiką, poparzyli sobie języki.

Każdy godniejszy szlachcic zużywał rocznie za kilka tysięcy talarów cukru, bakalij i korzeni.

W 1648 r. łut pieprzu kosztował 7 dzisiejszych złotych, funt szafranu do 160 dzisiejszych złotych, co nie zrażało do wydatku, według sławnej pono już przez mędrców starożytnych wyznawanej zasady: „Grunt się nie przejmować i dobrze się odżywiać“. Już Mikołaj Rey z lubością pisze o „kureczkach tłuszcichnych podanych na miseczkach nadobnie uchodzonej“.

Historja potomności przekazała sławne imiona mistrzów kunsztu kucharskiego, bo obok honorowych dygnitarzy „Kuchmistrza Koronnego“ i „Kuchmistrza W. X. Litewskiego“, będących urzędnikami dworu, byli też kuchmistrze rzeczywiści, kształceni w kuchni królewskiej, znający „seksterny“ z zapisanymi fajnikami swej sztuki, a na „wyzwolinach“, otrzynujący ozdobne patenty. W przepisach ówczesnych pisano, że „kucharz ma być opasany far-

Urządzenia ciepłe do celów gospodarstwa domowego, restauracji, hoteli itp.

Mamy do zanotowania ze szwajcarskiego przemysłu elektrycznego nowe usiłowania około elektryfikacji gospodarstw domowych i zakładów przemysłowych.

Jak wiemy woda gorąca bywa potrzebna w zakładach takich jak hotele, restauracje, gospodarstwa domowe nie tylko wieczorem i w nocy, lecz i w ciągu dnia, bądź to do prania, bądź do kąpieli, czy też do mycia naczyń i innych celów przeznaczenia.

W czasie też wojny światowej drożyzna i trudności w uzyskaniu materiału opałowego zmusiły przemysł szwajcarski do rozwoju i wyspecjalizowania się, jakie dzisiaj w tej dziedzinie także spotykamy — budowy elektrycznych urządzeń grzejnych do wody oraz wyłączników samoczynnych. Są dwa ośrodki szczególne, które posiadają znaczną ilość zakładów tych wyrobów pomyślnie się rozwijających, mianowicie Bazylea i Genewa.

Samoczynne przelączniki z nastawieniem na czas, włączające w sieć grzejnik do wody, są wy-

dzierżawiane, podobnie jak u nas zegary pomiarowe, odbiorcom przez elektrownie.

Z ilości zainstalowanych dotychczas grzejników widać doniosłość ich znaczenia, jakie też nieustannie wzrasta. Małych tylko urządzeń grzejnych do wody, które obecnie są w użyciu, istnieje 1671, co odpowiada pojemności ogólnej 3750 litrów; ilość grzejników dużych doszła do 1874 z pojemnością ogólną 33 500 litrów. Nie trzeba dodawać, w jakim stopniu inowacja tego rodzaju polepsza warunki pracy elektrowni.

Ciekawe również są próby zastosowania ogrzewania elektrycznością dużych gmachów, a mianowicie cementowe podłogi są rozgrzewane zapomocą ogniw grzejnych ujętych w grube pierścieniowe izolatory porcelanowe. Utworzone w ten sposób łańcuchy są przeciągnięte przez żelazne przewody rurowe, którą są zatopione w cemencie.

(Electrical Review.)

Czysty alkohol etylowy w postaci stałej.

Jak wiadomo z doniesień „Zeitschrift für angewandte Chemie“, jednemu z prywatnych docentów uniwersytetu berlińskiego udało się otrzymanie alkoholu etylowego w stałej formie przez dodatek pewnej substancji. W jakim zakresie wynalazek ten będzie miał znaczenie dla praktyki, nie da się to zgóry określić i przewidzieć. Usiłowania w kierunku otrzymania tego alkoholu w stałej formie, dla celów spożywczych czy też innych, sięgają kilkanaście lat w przeszłość.

Ogólnie znanem jest, iż z pomocą pewnych ciał daje się alkohol żelatynować. Z ciał tych należy przedewszystkiem wymienić mydła, kolodjum, nitrocelulozę, szelak itp. W ten sposób przyrządzany alkohol mógł służyć jedynie jako spirytus do palenia, dla celów spożywczych właśnie wskutek tych przydatków nie nadawał się w zupełności.

W czasie wojny światowej sporządzano jeszcze alkohol stały w innej formie, mianowicie przez żelatynowanie. Żelatylna jest chemicznie neutralnem, nietrującem, w wodzie rozpuszczalnem ciałem. Sporządzano też wkrótce kostki grogowe,

zawierające alkohol w stałej formie. Kostki te jednak posiadały tę wadę, iż utracaly z czasem dużą część zawartego w nich alkoholu, bez względu na sposób ich opakowania. Wadę tę wykazywały zresztą wszystkie środki spożywcze, zawierające alkohol w stałej formie.

Dr. Robert Cohn omawia sporządzoną ze stałym alkoholem czekoladę, której produkcja przeznaczona była dla „suchej“ Ameryki. Otóż wykazało się, iż czekolada alkoholowa, posiadająca pierwotnie 15—20 proc. alkoholu, wykazała jedynie połowę tej zawartości, podawanej przez wynalazcę. Nadto pomimo starannej osłony staniolowej zawartość alkoholu spadła po 4-tygodniowym jej przechowywaniu — do wysokości 4 proc., tak, iż najmniej 100 g. czekolady należałoby skonsumować, chcąc przyswoić organizmowi ilość alkoholu równą zawartości jednego kieliszka likieru. Przytem jeszcze nadmienić wypada, iż nie każdy organizm lubi i znosi nadmierne ilości słodczy.

(h. s.)

tuchem białym, nie swarliwy, chyży, smak dobrze rozumiejący“.

W XVI wieku wyszło „Kuchmistrzostwo“ Unglera, zaś „Zebranie potraw“ Czernieckiego z 1682 r. miało kilkadziesiąt wydań. Autor tego dzieła temi słowami je rozpoczyna: „Pierwszy rozdział w imię Pańskie zaczynam, przed którym niektóre rosoly kładę“. Sławnym „sekretem“ podanym w tej książce było takie przyrządzenie szczupaka, aby „niepodzielony miał głowę smażoną, środek gotowany, a ogon pieczony“. Przedziwnym był też sposób ugotowania całego kapłona w butelce“. Znanym kucharzem Zygmunta Augusta był pan Balcer Plata, u Stefana Batorego — Dominik Alemani, u Władysława IV-go — Ferdynand Wołyński, a później w pamięci wdzięcznych konsumentów zasłynęli: Sierpiński, Salukiewicz i Schabowski.

Czerpali oni światło swej wiedzy także z księgi znakomitego Wojciecha Wincentego Wielądka, żyjącego w 2-jej połowie XVIII wieku, który z ogromną wiedzą i znajomością rzeczy wsławił się wydaniem dzieła: „Kucharz doskonały“. Przepisy w nim po-

dane mówią nie tylko o kuchennych sekretach, lecz i społecznych przekonaniach autora, który naprz. na str. 33 pisze: „O wołowinie. U mieszczan, czyli ludzi zjeść dobrze lubiących, bierze się do gotowania ozór, cynadry, tłustość, ogon“. Bodaj imię Wielądka pierwszy określił stan mieszczkański, jako „ludzi zjeść dobrze lubiących“.

W znakomitem owem, 500 stron liczącem, dziele są wskazania o potrawach na każdą porę roku i obszernie rozdziały, traktujące o rybach morskich i rzecznych, jarzynach „w powszechności“, naleśnikach (ze śmietaną glaserowane, antipeciki i t. d.), a kilkadziesiąt stronnic zacy autor poświęcił wtajemniczeniu śmiertelników w sekrety sosów, z których najsłynniejsze wymieniamy: „Sos po sułtańsku“, „sos biały z kaparami i serdelem“ oraz „sos rokambułowy królewskim gustem“.

Tak się bawiono, ucztowano za stołami w podkowie, przy dźwiękach sławnego Kurdesza, piosnki rozbrzmiewającej po całej Polsce: „Już się ma dusza radować poczyna...“

jów niewymienionych i w stosunku do ogólnego przywozu, niewiele większego od roku poprzedniego. W tym roku przywóz kawy z Niemiec wynosił 10 818 kwintali, w czym znajduje się prawdopodobnie wielka część, pochodząca z naszych portów.

Wróku następnym figuruje Brazylja zaledwie z 92 kwintalami więcej, aniżeli w r. 1923, przyczem procentowa ilość się zmniejszyła w stosunku do ogólnego przywozu, który wynosił 60 437 kwintali, podczas gdy w r. 1923 tylko 56 562 kwintali; Niemcy sprzedały Polsce około 10 000 kwintali kawy w tym roku, podobnie jak w roku poprzednim.

W r. 1925 zakup kawy brazylijskiej znacznie wzrósł, podnosząc się z 23 829 roku poprzedniego do 29 223 kwintali, nie licząc ilości, importowanych z Niemiec, które wynosiły 12 059 kwintali i z Holandji, które wynosiły 11 161 kwintali, w których znajduje się prawdopodobnie poważny procent naszej kawy.

W roku 1926 statystyka wykazuje zmniejszenie się zakupów naszego produktu, odpowiadające również ogólnemu zmniejszeniu się zakupów z innych źródeł, mianowicie z 69 674 kwintali na 63 321 kwintali.

Również w roku 1927 w pierwszych 5 miesiącach zakupy kawy brazylijskiej były mniejsze, aniżeli w latach poprzednich, gdyż reprezentują mniej, aniżeli jedną trzecią ogólnego przywozu, co się tłumaczy dwoma czynnikami, wpływającymi na konsumpcję tego produktu w Polsce: pierwszy to wojna celna, która trwa w dalszym ciągu z Niemcami, będącymi głównym pośrednikiem w handlu tym produktem; drugi, to prawo Grabskiego, który w celu obrony waluty złotej kraju ograniczył kontyngent przywozowy do uzasadnionych potrzeb konsumcji.

Jednak stosunki te są przejściowe, gdyż istnieje po obu stronach tendencja do zawarcia układu handlowego, oraz poprawia się również sytuacja finansowa Polski. Z tego też powodu należy mieć nadzieję, że przywóz kawy ponownie będzie wzrastał. Ponadto poselstwa Holandji i Brazyliji, chcąc ułatwić przywóz tego produktu do Polski via Holandja, doprowadziły do uproszczenia dokumentów tranzytowych.

Mimo wszystko przywóz z Holandji i z Anglii, jak również z krajów niewymienionych być dosyć poważny, co bezwątpienia wychodzi na naszą korzyść z przyczyn poprzednio wyszczególnionych.

Powyższe zestawienia dotyczą jedynie kawy prawdziwej, gdyż zarówno w Polsce, jak i w całej Europie nabywa się i fabrykuje w wielkiej ilości różne surogaty, czyli „ersatzy“ kawy, które mieszają się, pali lub miele z czystą kawą. Surogaty te wyrabia się z pszenicy, cykorji, z suszonych fig i buraków i sprzedaje szerokiej publiczności, zubożałej podczas wojny; zbyt tych produktów jest łatwy i daje najlepsze zyski, gdyż pochodzą one z ziemi danego kraju. „Ersatzy“ te są sprzedawane prawie zawsze pod różnymi, improwizowanymi nazwami; jednak spożywczy wiedzą zawsze, że są to surogaty mniej lub więcej podobne do kawy, lecz nie są prawdziwą kawą.

Najważniejszymi rynkami kawowymi w Polsce są: Warszawa, Katowice, Lwów, Poznań i Kraków, a przede wszystkim Warszawa, gdzie znajdują się najbogatsi kupcy tej branży, którzy posiadają również zakłady do palenia i mielenia kawy. Z pośród tych kupców warto wymienić firmę „Pluton“, która jest własnością T. i M. Tarasiewiczów i posiada liczne

filje w mieście, L. B. Jankiewicz, Franciszek Fuchs i Synowie. Przechodzącemu po głównej arterji stolicy, tj. Krakowskiem Przedmieściu, rzuca się w oczy mały, lecz dobrze zaінstalowany skład, p. f.: Kawa Brazylja. Jest to jedyny dom handlowy w Europie, który bez propagandy oficjalnej, lub prywatnej, bez jakiegokolwiek pomocy, lub wydatków ze strony naszego rządu, naszych kupców, czy naszych „złotych misyj“ sprzedaje nasz najlepszy produkt, wymieniając jego prawdziwe pochodzenie. Jest to fakt, który nie powinien ująć uwagi naszych eksporterów.

Głównymi importerami na prowincji są: w Katowicach H. Szczepanik i Co., ul. 3 Maja 36. Bracia Broda i oddział firmy „Pluton“ z Warszawy; we Lwowie Juliusz Meisl, ul. Koscińskiego 8, którego centrala znajduje się w Wiedniu i posiada zastępców w całej Europie Centralnej; w Poznaniu druga filja firmy „Pluton“; w Krakowie Szarski, Tow. Akc. i oddział „Plutonu“.

Prawie cała ilość kawy konsumowanej w Polsce, pochodzi głównie i wyłącznie z Londynu, jako punktu rozdzielczego dla tego kraju, jak również z Amsterdamu i Rotterdamu, co jest przyczyną tego, że Holandja uchodzi jako poważny eksporter do Polski, Hamburg jako rynek pośredniczący, zajmuje z powodu wojny celnej obecnie w transakcjach do Polski bardzo nieznaczne miejsce. Polska, będąc zależna od tych krajów, nie utrzymuje stosunków bezpośrednich z firmami brazylijskimi, zmiana mogłaby nastąpić tylko w tym wypadku, gdybyśmy mogli utworzyć w Gdańsku, ewentualnie w Gdyni składy konsygnacyjne i gdyby zostały zainicjowane bezpośrednie stosunki bankowe z Warszawą, wyzwalające od dotychczasowych pośredników i agentów bankowych.

Utworzenie składów konsygnacyjnych kawy w Polsce, jakkolwiek importerzy polscy zdają sobie sprawę z korzyści takich składów, związana jest jednak ściśle z ideą bezpośrednich stosunków handlowych z eksporterami brazylijskimi, ażeby uniknąć rynków pośredniczących w Londynie i Holandji, które posiadają w Warszawie potężnych agentów.

Z różnych stron kraju podjęto już inicjatywy w tym kierunku, a rząd polski obiecał nawet swe poparcie — jednak wysiłki zostały bez następstw nie tylko ze względu na brak kapitałów, któryby nastąpił po oderwaniu się od pośredników angielskich i holenderskich, udzielających długoterminowych kredytów, aby nie stracić poważnego klienta, lecz również z powodu nieznajomości w Polsce handlu kawowego w Brazylii.

Dom Handlowy „Pluton“ importuje corocznie za około 40 000 funtów szterl., co reprezentuje mniej więcej 15 proc. ogólnej wartości kawy, importowanej do Polski.

Dostawcy londyńscy i holenderscy udzielają kupcom polskim różnych ułatwień, między innymi jedna z najważniejszych firm importowych korzysta z kredytu 6-cio miesięcznego przy oprocentowaniu 7 proc. rocznie, o ile uskutecznią swe płatności w terminie półrocznym; za każdy miesiąc opóźnienia płaci tę samą stawkę procentową.

Byłoby więc dla obu stron korzystnym, by firmy brazylijskie weszły w stosunki handlowe z Polską, starając się udzielać podobnych warunków, tworząc składy konsygnacyjne i szukając bezpośrednich stosunków bankowych między obu krajami.

KONJAKI

U. S. O. P.

lub Reuszowy — Res. Spéciale

Wintak Médical

Wintaki mieszane

Winkelhausen

WÓDKI - LIKIERY

Stolowa — Starka — Żytniówka

Banan — Morełówka

Grand Cardinal — Cordial Médoc

ZAKŁADY PRZEMYSŁOWE WINKELHAUSEN TOW. AKC. STAROGARD - POMORZE ZAŁ 1846

Rozwój polskiego przemysłu czekoladowego i cukierniczego.

Jak to było w dawnych zaborach?... — Olbrzymi rozwój przemysłu czekoladowego w Odrodzonej Polsce. — W jakich warunkach możliwy będzie eksport naszej czekolady? — Co utrudnia i podraża naszą produkcję rodzimą? — Pełny rozwój naszego przemysłu czekoladowego możliwy dopiero z chwilą rozpoczęcia eksportu.

Polski przemysł czekoladowy i cukierniczy rozwinął się w należyтым stopniu dopiero po wojnie. Przed wojną na obszarze dzisiejszego Państwa Polskiego znajdowały się tylko drobne warsztaty. W byłej Kongresówce było zaledwie 6 fabryk, wszystkie w Warszawie, w byłej Galicji — 15, a w byłej dzielnicy pruskiej nie było prawie zupełnie fabryk czekolady.

Po wojnie, mniej więcej od roku 1920, poczynają powstawać na terenie Polski liczne fabryki czekolady. Obecnie większych zakładów istnieje zgórá 60; z tego w Warszawie 25, w Krakowie, Lwowie i Poznaniu po 8, w Toruniu i Bydgoszczy po 3, oraz mniejsze w Łodzi, Katowicach, Siemianowicach i Drohobyczu. Wszystkie te fabryki posiadają nowoczesne urządzenia według ostatnich wymogów techniki. Liczba zatrudnionych robotników wynosi zgórá 8000 osób, a roczna produkcja ich przekracza wartość 75 000 000 zł. Największą produkcją czekolady poszczycić się mogą: „A. Piasecki“ w Krakowie (zatrudniający około 450 robotników) i „Goplana“ w Poznaniu (około 400 robotników), o produkcji dziennej około 1 wagona. Z kolei wymienić wypada fabrykę „Optima“ w Krakowie z produkcją wyżej 6000 kg. dziennie, „Suchard“ — 4000 kg., wkońcu fabryki warszawskie „Fuchs“, „Wedel“, „Lardelli“, „K. Machlejd“ i „Plutos“, oraz górnośląską „Hankę“, których produkcja waha się w granicach od 2—3 tys. kg. dziennie, przy 200—300 zatrudnionych robotnikach.

Na straży interesów całego przemysłu czekoladowego i cukierniczego stoi Związek fabryk wyrobów cukierniczych i przetworów owocowych, który skupia w sobie przeważnie właścicieli większych fabryk cukierków i czekolady, zatrudniających conajmniej przeszło 30 robotników. Dyrektorem Związku jest p. Edward Kikolski.

Produkcja obecna mogłaby być powiększona o 2—3 razy. Na przeszkodzie w zrealizowaniu tego planu stoi niestety mała pojemność rynku wewnętrznego. U nas panuje zawsze jeszcze to mylne przekonanie, że czekolada jest artykułem zbytku, na który pozwolić sobie mogą tylko ludzie bogatsi. Coprawda w ostatnim czasie spożycie czekolady u nas nieco się wzmożło, w każdym jednak razie nie przekracza pół kg. na głowę mieszkańca rocznie, podczas gdy w innych państwach dochodzi do 3½ kg. Jak wiadomo, czekoladę spożywają przeważnie mieszkańcy miast, to też nie można się dziwić, że w naszym wybitnie rolniczym kraju czekolady spożywa się tak mało.

Jakość polskiej czekolady nie tylko nie ustępuje w niczem zagranicznej, ale nawet przewyższa czekoladę niemiecką i francuską. Wyjątek w tym względzie stanowi może tylko czekolada mleczna, która ustępuje jakościowo czekoladzie szwajcarskiej, wyrabianej na świeżem, dobrem mleku, podczas gdy nasza wyrabiana jest na mleku sproszkowanym.

Czekolady naszej obecnie nie eksportujemy, ale też nie importujemy prawie zupełnie czekolady zagranicznej, z wyjątkiem niewielkich ilości lichej czekolady gdańskiej, przeważnie firmy „Sarotti“

Największy rozmach osiągnęła nasza produkcja czekolady w roku 1924, później znowu zaczęła się zmniejszać. Specjalnie krytyczny był rok 1925 wskutek spadku złotego. Fabrykanci nasi ponieśli wówczas z powodu dewaluacji pieniądza olbrzymie straty, a cztery stare, poważne firmy zmuszone były unieruchomić swe warsztaty. Od tego czasu datuje się też zwyczajka cen czekolady.

Obecnie skonstatować można zjawisko koncentracji przedsiębiorstw, małe fabryczki stopniowo się likwidują, a ciężar produkcji przenosi się do dużych fabryk.

Zważywszy, że produkcję naszą moglibyśmy zwiększyć trzykrotnie, jak również, że ceny są u nas niższe, niż w innych krajach, możemy w niedalekiej przyszłości liczyć na eksport naszej czekolady. Narazie jednak sprawa ta pozostać musi w zawieszaniu, a to z powodu: 1. wysokich cen przywozowych w państwach zagranicznych, będących skutkiem niezastrożenia sobie przez Polskę przy zawieraniu traktatów handlowych — taryf zniżkowych dla naszych wyrobów cukierniczych i czekoladowych i 2. uszczania akcyzy cukrowej przez fabrykantów. Ażeby umożliwić eksport naszych wyrobów, należałoby przedewszystkiem znieść akcyzę cukrową, na co rząd już się zgodził. Trudniejsza jest sprawa z cłami ochronnymi w państwach sąsiednich.

Nasz przemysł czekoladowy walczyć musi z całym szeregiem trudności i bolączek. I tak: za spirytus, potrzebny dla celów produkcji, przemysł czekoladowy płaci drożej, niż zwykły konsument. Dalej, Rząd wyznacza kontyngenty przywozowe na ziarno kakaowe, co jest zupełnie niesłuszne, gdyż i surowiec ten do innych celów użytym być nie może.

Jak wiadomo, formy, nieodzowne do fabrykacji, sprowadzać musimy z zagranicy, gdyż w kraju fabryki takiej nie mamy. Form tych dostarczała nam oddawna niemiecka firma Reiche z Drezna, obecnie jednak, naskutek wojny celnej, zakazano przywozu artykułów blaszanych z Niemiec. Sprowadzamy przeto formy z Francji i Czechosłowacji. Cała trudność jednak tkwi w tem, że nasze władze nie odróżniają zapotrzebowania dla celów produkcji od zapotrzebowania handlowego i — w razie wyczerpania kontyngentu — nie udzielają producentom pozwoleń.

Dalszym ujemnym skutkiem wojny celnej z Niemcami jest kierowanie transportów blachy przez Gdańsk, co w znacznym stopniu podraża całą kalkulację. Dodatnim skutkiem jest to, że uniezależniliśmy się zupełnie od pośrednictwa Niemców, gdyż sprowadzamy surowce bezpośrednio z krajów pochodzenia.

Wielką bolączką naszego przemysłu czekoladowego jest

Od 40 lat znane ulepszone polskie wyroby

B. KASPROWICZA z Gniezna

„**PODKOMORZANKA**“ z polonezem
„**ELEKTORSKA**“ z pod karpia
„**NASTOJKA**“ z owocami
„**ZUPAN**“ w opleśn. butelce
„**CZARDASZ ŚLIWOWICA**“

„**ZAGŁOBA** z pojedynkiem
„**ZŁOTNAK**“ z złotem
„**NALEWAJKA**“ z owocami
„**SOPLICA**“ w opleśn. butelce
„**BACHMAT KONIAK**“ i t. d.

1422

również ekolekcyjność, że nie korzysta on prawie zupełnie z kredytów bankowych. Wyjątek pod tym względem stanowi kilka większych fabryk, mających redyskonto w Banku Polskim. Pomoc banków, wobec długiego trwania transportów, jest tu niezbędna.

Eksport do Rosji — jaki istniał przed wojną — jest dzisiaj wykluczony, ponieważ cały przywóz jest tam reglamentowany.

Jak z powyższych uwag wynika, nasz przemysł cukierniczo-czekoladowy, posiadając nowoczesne urządzenia, kwalifi-

kowanych mistrzów, oraz zracjonalizowane metody produkcji, ma pełne widoki rozwoju, stanie się to jednak dopiero wtedy, gdy rozpocznie eksportować. To jest conditio sine qua non.

Obecnie fabryki pracują niejednakowo, stosownie do zapotrzebowania. Coraz też więcej fabryk przenosi się na produkcję sztukową, a to z powodu zubożenia sfer, odbierających wyroby czekoladowe. Pocięszającym jednak zjawiskiem jest zwiększenie się ilości drobnych zakupów, dokonywanych przez warstwy średnie, pracujące.

J. Taberski.

Fabryka wód mineralnych i musujących

„WIR” właśc.: Władysław Ciechanowski,
Poznań, Fredry 3 -- Tel. 34-35

Poleca znane ze swej wyborowej dobroci

wody mineralne i musujące

Dla winiarni, restauracyj, kasyn of. itp., cukierń, kawiarni i śniadalni poleca się s p e c j a l n o ś c i firmy „WIR”

1446

Woda szampańska słodka, woda szampańska półsłodka i woda szampańska wytrawna

C. A. FRANKE, Bydgoszcz

ROK ZAŁOŻENIA 1827. ISTNIEJE 100 LAT

Rektyfikacja spirytusu - Parowa
fabryka najwyborniejszych likierów

kilkanaście razy premjowane
ZŁOTEMI MEDALAMI

i Wytłocznia soków owocowych

Poleca swoje wyroby po cenach bezkonkurencyjnych.

WYRABIA JAKO SPECJALNOŚĆ:

„Dr. Eskalony” 1118

Krople żołądkowe z prawdziwych ziół leczniczych.

„Kujawiak”

Kujawska esencja żołądkowa,
podf. apt. „F. Hoyer'a (Leistikow)”

Likier deserowy 4547 t

„Karmelicki” 4153

Marki prawnie zastrzeżone.

Parowy zakład kąpielowy. Parowy tartak z najnowszymi maszynami do obrabiania drzewa. Import i eksport drzewa.

GŁÓWNE BIURO PRZY UL. KSIĘCIA ADAMA CZARTORYSKIEGO NR. 7 b.

Mr. telefonów: Dyrekcja 91, Rektyfikacja 69,
Fabryka likierów 55, Tartak 28,
Zakład kąpielowy 987.

Adres telegraficzny: Franke, Sprytowia, Bydgoszcz

Rok założenia 1832

Hipolit Robiński
Poznań
Telefon 1987

WINA CZERWONE
A DE LUZE ET FILS

WINA WĘGIERSKIE

Najkorzystniejsze źródło zakupu wszelkich Win!

Bardzo dogodne warunki!

Proszę zadac ofert!

GRANDS VINS MOUSSEUX

REIMS

GEORGES GEILING & CIE. S. A.

POZNAŃ

Najwięcej znane i cenione są

miody pitne



z Miodosytni J. WAWRZYNIKA, Poznań, Wrocławska 18.

Galaretki owocowe

w siedmiu smakach, wykwintny deser — winny znajdować się na stole każdej restauracji i hotelu.

Do nabycia w hurtowniach kolonialnych, gdzie niema, udać się do f-y

M. Zembrzuski i Ska, Warszawa, Miodowa 12.

W lokalach wytwornych podają cukier tylko w kostkach!

1400

Wolne miejsce.

Wszystko pije!

Perła Pomony

Przemyśl

1406

GALOWIT SZWABOLIT

do czyszczenia rur aparatów od piwa, podwaja obroty w piwie, czyni piwo kryształowo czyste i smaczne. Coraz większe zapotrzebowanie świadczy o jego dobroci. **Cena pudełka 1 złoty.**

wytopia radykalnie szwaby, karaluchy, francuzy. Jak pisze Zw. Rest. Dworc. w numerze 1 „Domu Gościnnego”, wyżył się po jednorazowej próbie tej straszliwej plagi. **Cena pudełka 5 złotych.** Wysyła na zamówienie

„LUSTRZAN“ Laborat. chem.-tech., Grudziądz, Biskupia 10-12.

Znakomite, odżywcze, tanie, kompletne, (tylko przy użyciu wody) zupy konserwowe

grzybowa z łazankami, grochowa ze słoniną, kminkowa, jarzynowa z ryżem, rosół z grysikiem i żółtkiem, sos gulaszowy i na dziko, kremy, galaretki, czekoladę do picia, zawierającą żółtko i śmietankę wyrabia w kostkach, firma:

„PROWANTIN“, Kraków XVII - Łokietka 19 - Telefon 44-52 Do nabycia we większych handlach lub zamawiać listownie wprost we fabryce. 899

F. WITTE i M. RADZIŃSKI

Fabryka pieców i maszyn piekarskich

BYDGOSZCZ

ul. Gdańska 113, telef. 398

Poznań: telef. 3793

Gdańsk: telef. 24983

Budowa i urządzenie kompletnych piekarni od najmniejszych do największych.

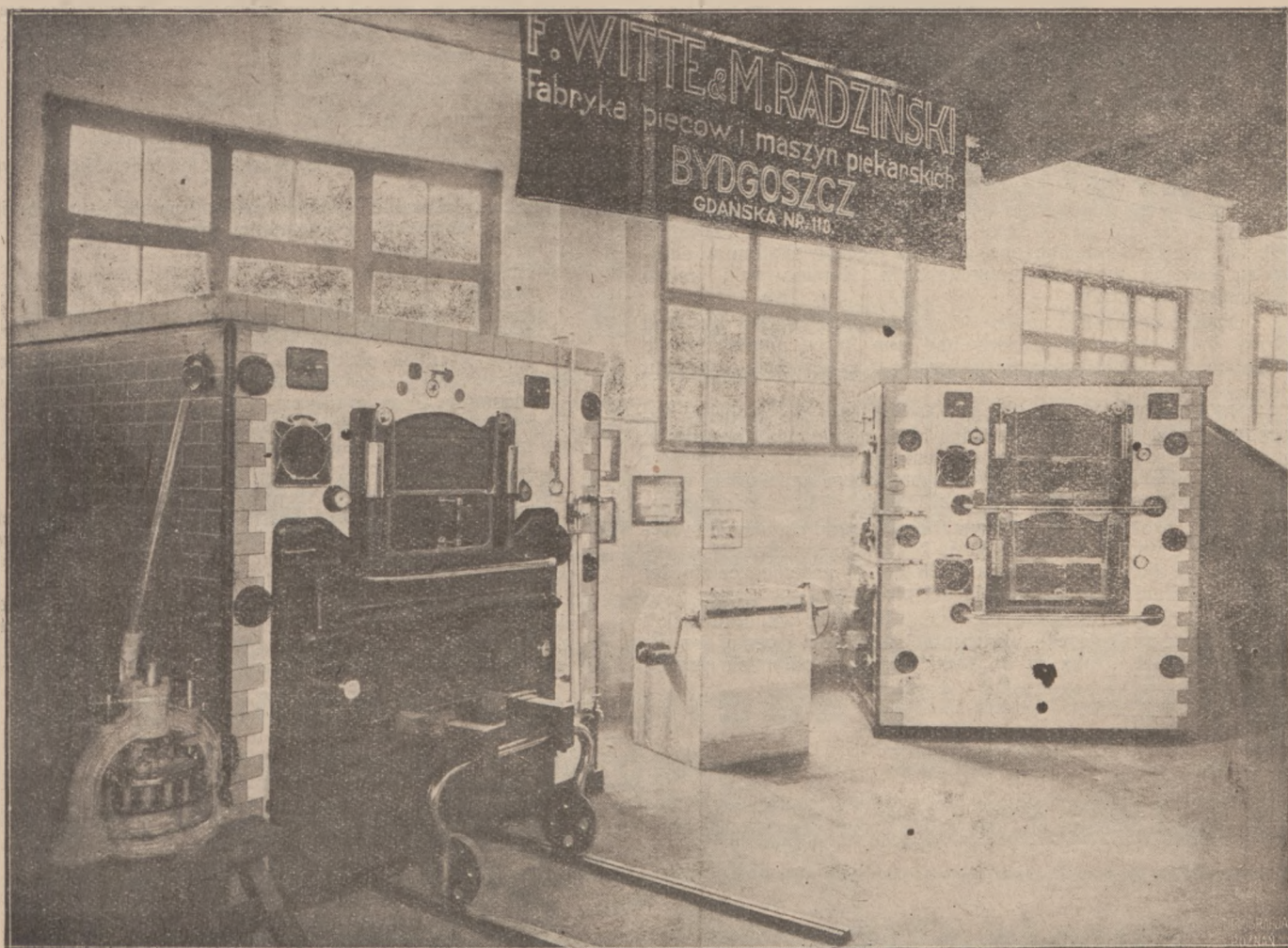
W dziale budowy pieców, maszyn i wogóle wszelkich przyrządów piekarskich, największy stosunkowo sukces na tegorocznych VIII. Międzynarodowych Targach Poznańskich osiągnęła znana w tej branży firma, mająca swą stałą siedzibę w Bydgoszczy, a będąca własnością panów F. Wittego i M. Radzińskiego.

Dość przytem zaznaczyć, iż jest to najstarsza w tym dziale w Polsce firma, gdyż obchodzić ona będzie w roku przyszłym 30-lecie swego istnienia i wybitnej, a zawsze chwalebnej i wyróżnianej pracy zawodowej. Można też sobie wyobrazić, ile w ciągu tych długich dziesiątek lat ustawiła ona

Ogółem nie będzie ani cienia przesady w tem, gdy na tem miejscu stwierdzimy, iż firma:

F. Witte i M. Radziński w Bydgoszczy

cieszy się nie tylko w Polsce popularnością zasłużoną, ale nawet daleko poza granicami naszego kraju, a szczególnie w Niemczech i w w. m. Gdańsku, gdzie nawet posiada swego reprezentanta przy ul. Korkennachergasse nr. 2, tel. 24983. Wszędzie też podejmuje się ona robót w swej specjalności i wszędzie jest poważaną jako placówka solidna i stojąca bezwzględnie na wysokości swego zadania.



pieców piekarskich i cukierniczych na przestrzeni naszego kraju, a wszystkie one funkcjonują ku zupełnemu zadowoleniu tych, którzy te piece w firmie bydgoskiej zamawiali.

Rokiem tedy założenia firmy jest 1897.

Początkowo nazywała się ona jeszcze za czasów zaborczych „Ostdeutsche Backofen- u. Bäckereimaschinenfabrik — F. Witte in Bydgoszcz”.

Kolejno z biegiem czasu, rozszerzając się, w roku 1923 dobiera sobie dotychczasowy jej właściciel jeszcze drugiego, a również tegoż, jak on sam fachowca, a to w osobie p. M. Radzińskiego, co, rzecz prosta, wpłynęło jeszcze bardziej na ożywienie działalności firmy i tak już zrosła bardzo wybitnej i poważnej.

Wystarczy też przy tej sposobności podkreślić, iż firma ta ma niepolichzone mnóstwo listów dziękczynnych, oraz dowodów uznania za wykonane przez się prace a liczne medale, które otrzymała na przeróżnych Wystawach Krajowych i Międzynarodowych, stwierdzają stale i jaknajchlubniej jej stały rozwój, dążący do coraz piękniejszego rozkwitu.

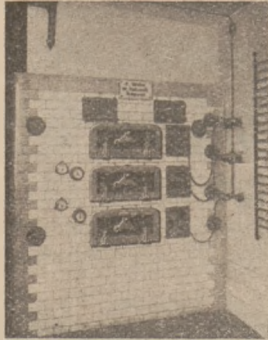
A oto odznaczenia, które otrzymała:

1. Ostdeutsche Ausstellung w Poznaniu w roku 1911.
2. Exposition des Progres, Paris 1927.
3. Deutsche Ausstellung für Bäckerei, Konditorei und Verw. Gewerbe.
4. Esposizione Compionaria, Roma 1927.
5. Groce i Gran Premio, Esposozione Compionaria, Roma 1927.

Na tegorocznych Targach Poznańskich firma „F. Witte i M. Radziński” z Bydgoszczy wystawiła modele, które budziły istotny podziw i uznanie wśród fachowców z kół piekarzy i cukierników. Był to piec kombinowany z tłem wyciągalnym i z tłem stałym o palenisku bocznym.

Pierwszorzedną zaletą pieców tego systemu jest ogromna, a idąca w ciągu roku w wiele tysięcy kilogramów węgla oszczędność w opalaniu pieca, a co zatem idzie i wydajności jego.

Drugim, bardzo popularnym modelem wyżej tylko co wymienionej firmy bydgoskiej, jest t. zw. piec wstrzałowy, czyli wsuwowy.



Każdy taki piec, wykonany przez firmę „F. Witte i Radziński”, posiada również palenisko boczne i tła stałe.

Oba wymienione systemy mają pomiędzy wieloma innymi również tę zaletę, iż po napaleniu w nich w ognisku bocznym, pieką one bez przerwy na temperaturze, wytworzonej przez parę, wypełniającą rury tła stałego. W tych warunkach temperatura pieca daje się regulować zupełnie dowolnie, co jest niezrównaną zaletą pieca. Przy takim regulowaniu potrzebnej normy niema ani cienia obawy, aby pieczywo się przepaliło, lub też wyszło niedopieczone, co przy piecach systemów dawnych niekiedy przy najsumienniejszym dopilnowaniu mimo wszystko się zdarza.

Osobno podkreślić należy, iż w każdym z pieców systemu firmy bydgoskiej umieszczony nad nim basen automatycznie napęlnia się ciepłą wodą, która może być dowolnie z basenu tego czerpana.

Nie trzeba dodawać, iż jakość rur, używanych przez firmę bydgoską, jest pierwszorzedną i bez najmniejszego zarzutu, gdyż są one wypróbowane na ciśnieniu od 800 do 1 000 atmosfer przy temperaturze zwykłej wody, przyczem napęlnione wodą gorącą wytrzymać mogą ciśnienie 300 do 400 atmosfer.

Rzecz prosta, iż w porównaniu z piecami dawnych systemów, piece wykonane przez firmę bydgoską gwarantują w porównaniu z dawnymi systemami 25 do 30 proc. oszczędności paliwa i iaknajwiększej wydajności pieczywa.

Piecy takich, tu opisanych, firma „F. Witte i M. Radziński” w Bydgoszczy dostarcza w dowolnej wielkości i cenie, a więc już od 1 500 zł sztuka aż do 20 000 zł, czyli od najskromniej-

szych aż do prawdziwych kolosów o 2 lub 3 kondygnacjach, czyli piętrach.

Ostatnio firma duży taki piec wykonała w olbrzymiej kawiarni „Esplanada” w Poznaniu, a dalej w cukierni Łączkowskiego w Poznaniu przy ul. Św. Marcina, u p. Pola przy ul. Strzeleckiej i w in.

Kto chce należycie ocenić niezrównaną dobroć i gwarantowaną wydajność pieców, dostarczanych przez firmę „F. Witte i M. Radziński” w Bydgoszczy, niech pamięta, iż firma ta, posiadając praktykę 30-letnią w swoim zawodzie i posługując się znakomicie przez się wyszkolonymi monterami, używa do budowy swych pieców najlepszych materiałów ceramicznych i metalowych. Fundament tedy buduje trwale w cemencie a wnętrze pieca wykańcza z specjalnej cegły szamotowej.

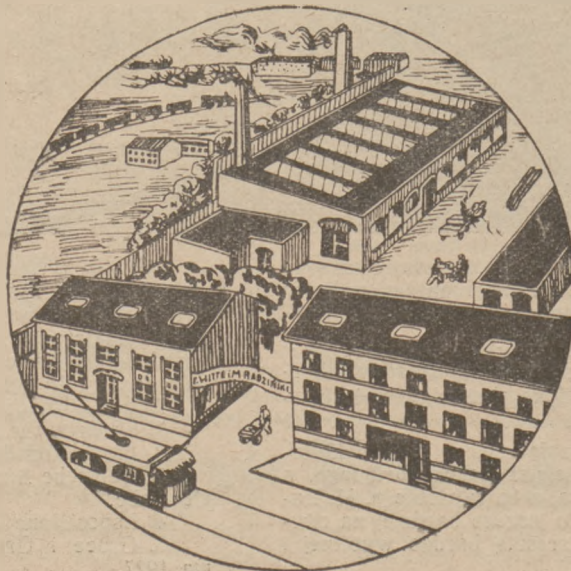
Wszystkie potrzebne części metaliczne do pieców swych i armatury wykonywa ona we własnych warsztatach w fabryce swej bydgoskiej, ostatnio właśnie imponująco rozszerzanej i stawianej na stopie prawdziwie zachodnio-europejskiej.

To też nietrudno zgadnąć, iż wszystkie części składowe pieca, dostarczonego przez tę firmę, wykonane są precyzyjnie i według najlepszych wzorów, całość zaś funkcjonowania tego systemu jest tak sprawna, iż nawet przy otwieraniu drzwiczek automatycznie w jego wnętrzu zapala się lampka elektryczna, aby oświetlić pracownikowi dokładnie zawartość pieca i stan tej zawartości.

Szczegółowo wspomnieć należy i podkreślić, iż specjalność firmy „F. Witte i M. Radziński” w Bydgoszczy stanowią:

- Parowe piece piekarskie z wyciąganiami trzonami,
 - parowe piece kombinowane,
 - parowe piece wstrzałowe,
 - piece piekarskie dolno-przeciągowe,
 - pojedyncze i piętrowe,
 - z paleniskami z przodu, tyłu i w piwnicy,
 - piece piekarskie z bezpośrednimi paleniskami dwustronnymi,
 - piece piekarskie z bezpośrednimi paleniskami piersiowymi,
 - piece piekarskie z opalaniem drewn.,
 - piece cukiernicze, etc.
 - Stale na składzie:
 - wszelkie części piecy piekarskich,
 - materiały szamotowe najlepszych gatunków,
 - kamienie glazurowane,
 - oraz wszelkie piekarskie i cukiernicze maszyny, przyrządy, jak:
 - maszyny do przerabiania ciasta,
 - maszyny do dzielenia ciasta,
 - maszyny do przesiewania mąki,
 - młynki do mielenia bułek i maku,
 - żelazne i drewniane dzieże.
- Pod koniec zaznacza się, iż firma posiada na terenie zachodnich dzielnic Polski obrotowego i dzielnego reprezentanta w osobie p. M. Zborowskiego, którego biuro znajduje się w Poznaniu, ul. Spokojna 29, tel. 3793.
- Reprezentację firmy w Warszawie posiada p. Steuermark, ul. Piękna, a zaś w Gdańsku p. Hellwig, Korkemnachergasse 2, tel. 24983.

F a c h o w i e c .



Kryształ • Specjał • Porter

znane ze swej dobroci polecają

598

BROWARY HUGGERA TOW. AKC. W POZNANIU

ZNANE NA CAŁEM POMORZU PIWA:

PILZNER POMORSKI KULMBACH POMORSKI

wyrabiają

Browary Chełmińskie Tow. Akc. w Chełmnie.

1152

BROWAR KUNTERSZTYN

Tow. Akc. w Grudziądzu

poleca swoje za wyśmienite uznane

piwo jasne eksportowe (gatunek Pilsen'ski)
piwo ciemne eksportowe (gat. Monachijski)

Filje: Toruń — Bydgoszcz — Świecie

680

Rommenhöllera Kwas Węglowy

Dostarczamy pierwszorzędny płynny kwas węglowy we własnych butlach i butlach klientów wprost z naszego zakładu w Poznaniu-Rataje. Napełnienie dostarczonych przez klientów butli uskuteczniamy w przeciągu 24 godzin. Wielki magazyn własnych butli zapewnia sprężystą obsługę. Dostawę w mieście załatwiamy samochodem ciężarowym.

1,80

Fabryka Kwaśu Węglowego C. G. Rommenhöller

Spółka z ogr. odp. w Rybniku

Oddział Poznań-Rataje

Telef. 2360

Telef. 2360

Spis wystawców

branż gospodnio-restauracyjnej i pokrewnych na Targach Poznańskich.

(Dokończenie)

MASZYNKI KUCHENNE.

Ambrożkiewicz Antoni, Wytwórnia maszyn i aparatów — Poznań, Bydgoska 2.

MUSZTARDA.

„**Kometa**“, Fabryka musztardy, Fr. Sachse — **Wieleń** (Wlkp.). „**Palermo**“, T. z o. p. — **Poznań**, ul. Szewska 7. Fabryka musztardy.

„**Stella**“, Fabryka musztardy, Blanck i Soński — **Poznań**, Tamta Garbarska 22.

NACZYNIA KUCHENNE.

„**Jupiter**“, Uniwersalna maszyna kuchenna, służąca do wszystkiego, wykonuje 10 czynności. Wyłączna sprzedaż na Polskę, Biuro agenturowe „**Jupiter**“ — **Warszawa**, Wilcza 43.

Oluska Fabryka Wyrobów Aluminowych i Metalowych Lender i Syn — **Katowice**, ul. Szopena 7.

Münzer Henryk, Kamienne naczynia kuchenne i ogniotrwale — **Bochnia**.

ODKURZACZE.

„**Elektrolux**“, Sp. z ogr. odp. Oddział w **Poznaniu**, Fr. Ratajczaka 39. Odkurzacze i froterki.

OWOCE.

Comptoir Central du Raison de Corinthe, Atheny, Avenue du 3. Septembre 44. Przedstaw. na Woj. Zachodnie, **Jan Kąjewski**, **Poznań**, 27. Grudnia 5. Repr. firm krajowych i zagranicznych.

PORCELANA.

„**Bohemia**“, Keramische Werke, A. G., **Karlsbad**, Betrieb Neunronlau przedstaw. **W. Janaszek**, **Poznań**, Jezuicka 10.

PROSZKI DO PIECZENIA.

Oetker Dr. August, **Gdańsk-Oliwa**, Oetkerstr. 16. Wytwórnia środków spożywczych.

PROSZKI DO PRANIA.

„**Saturnia**“, Przemysł. Tow. Przetw. Tłuszczowych, Sp. Akc., **Warszawa**, Marszałkowska 138. przedstaw. **Józef Müller**, **Poznań**, Poczтовая 33.

SERY.

Roethlisberger & Sohn, **Langnau** (Szwajcaria). Export serów emmenthalera, własna fabryka serów.

SOKI OWOCOWE.

Czajka W., dawn. I. Russak, **Kościan**, Aleje Kościuszki 38. Fabryka likierów, koniaków i wódek. Wytłocznia soków, wytwórnia win owocowych.

SPOŻYWCZE ARTYKUŁY.

Gottwald Johann, **Wien XV.**, Sechshausenstrasse 15.

Lubońska Fabryka Drożdży, dawn. G. Sinner, T. A., **Lubon-Poznań**. Drożdże, mąka kartoflana, puder kukurydzowy, krochmal pszenny w pudrze i kawałkach. Leguminy i proszek do pieczywa znaku „Luba“.

Oetker Dr. August, **Gdańsk-Oliwa**, Oetkerstr. 16. Wytwórnia środków spożywczych.

„**Patria**“, Sp z o. o., **Pleszew**. Zakłady Przemysłu Spożywczego.

Potin Felix, 131, rue de Flandre, **Paris**.

Toruńska Fabryka Makaronu, Sichtau L. & Ska (wł. spadk. W. Waszczewskiego), **Toruń-Mokre**, ul. Kościuszki 31.

Wurstfabrik nach Braunschweiger Art, właśc. **Karol Doering**, **Gdańsk-Oliwa**, Rosengasse 39.

SPRETY KUCHENNE I DOMOWE.

Ambrożkiewicz Antoni, Wytwórnia maszyn i aparatów, **Poznań**, Bydgoska 2.

Bilowicki Karol i Ska, **Cieszyn**, Różana 3. Wytwórnia młynków do kawy i różnych przyborów kuchennych.

Brun Krzysztof i Syn w **Warszawie**, Bielańska 4.

„**Estera**“, **Stefan Radajewski**, **Poznań-Komandorja**, ul. Warszawska, wystawia sprzęty kuchenne i gospodarce z różnych blach, lodownie wszelkiego rodzaju.

Felsch F., właśc. **Friedrich i Ernst Felsch**, **Starogard**, Pomorze. Fabryka wyrobów blacharskich, sprzętów domowo-kuchennych.

„**Harwoza**“, **Bydgoska fabryka terek do prania i przyborów kuchennych**, Sp. z o. o., **Bydgoszcz**, św. Trójcy 6.

Mayerhofer C. F., **Wien VIII.**, Lerchenfelderstrasse 74.

Modrzejowskie Zakłady Górniczo-Hutnicze, Sp. Akc. i Towarzystwo Zakładów Metalowych, **B. Handke**, **Warszawa**, Sp. Akc., ul. Srebrna 9. Przedstaw. **Stanisław Pac**, **Poznań** św. Marcin 14. III.

Münzer Henryk, Fabryka Benzłowskich kuchennych naczyń kamiennych, **Bochnia-Krakowskie**. Przedstawiciel **Jakób Schwarz**, **Kraków**, ul. Podbrzezie 10.

Pasternak Jan, **Sędziszów k. Ropczyc**. Wystawia ręczne-magle pokojowe.

„**Protos**“, lektryczne aparaty dla gospodarstwa domowego, jak odkurzacz, foterka, garniki do wody, żelazka do prasowania maszynki do kawy i herbaty, poduszki, aparaty do osuszania włosów, Kuchenki itp. „**Siemens**“ Sp. z o. o., **Poznań**, **Fredry 12**.

Fabryka Naczyń Błazanych i Metalowych Schlesinger i S-ka, **Biała koło Bielska**.

Staszewski Feliks, Specjalny magazyn sprzętów kuchennych, **Poznań**, 27. Grudnia 5.

ŚRODKI DO KONSERWOWANIA JAJ.

Engelhardt Artur, **Gdańsk** — **Poznań**, św. Marcin 22 — **Kraków**, ul. Grodzka 2. Garantol do konserwowania jaj.

WINA I SPIRYTUALJA.

Bichot Albert, **Beaume/Cote d'Or**.

Artur Engelhardt, **Gdańsk**, **Poznań**, św. Marcin 22, **Kraków**, ul. Grodzka 2. Drożdże winne „**Vierka**“ oraz wszelkie przybory do wyrobu wina domowego. Podreczniki polsk. i niem. Garantol do konserw. jaj. Papier stalicylowy **Breuera**. Mucholapki talerzykowe **Gittermanna** i **Karczyńskiego**. Sauni do spajania porcelany i szkła.

Goldenring Leopold, **Poznań**, **Stary Rynek 45**.

Potin Feliks, 131, rue de Flandre, **Paris**.

Ribbek Karol, wł. **Aleksy Lissowski**, handel win, założ. 1876. **Poznań**, Poczтовая 23.

Robiński Hipolit, **Poznań**, św. Marcin 23. Przedstaw. firmy **Otard-Dupuy et Cie.**, **Cognac** (Francja), **Giacobino & Rosso** **Torino** (Włochy).

Société Hellénique de Vins et Sptueux, Towarzystwo Akcyjne. **Ateny**. Wszelkie sprawy handlowe w Europie Środkowej włącznie **Polski** załatwia **Ilias Pantasopoulos**, **Hamburg**. **Barkhof 3**.

WINA OWOCOWE.

Czajka W., dawn. I. Russak, **Kościan**, Aleje Kościuszki 38. Fabryka likierów, koniaków i wódek. Wytłocznia soków, wytwórnia win owocowych.

Goldenring Leopold, **Poznań**, **Stary Rynek 45**.

WODY MINERALNE.

Chambre Syndicale des Eaux Minerales, 21, rue de Londres, **Paris**.

WÓDKI, LIKIERY I KONIAKI.

„**Akwawit**“, Rektyfikacja Okowity i Fabryka Chemiczna, Sp. Akc., **Poznań**, ul. Cieszkowski ego 5.

Czajka W., dawn. I. Russak, **Kościan**, Aleje Kościuszki 38. Fabryka likierów, koniaków i wódek. Wytłocznia soków, wytwórnia win owocowych.



HURTOWY SKŁAD WIN, KONIAKÓW I LIKIERÓW

DOM HANDLOWY ANTONI BERNHARD

POZNAŃ

WIELKIE GARBARY 18, TEL. 12-59

WARSZAWA

AL. JEROZOLIMSKIE 25, TEL. 204-64

ŁÓDŹ

ANDRZEJA 7, TEL. 9-01

GENERALNE PRZEDSTAWICIELSTWA NA POLSKĘ I W. M. GDAŃSK

WINA SZAMPAŃSKIE: POMMERY & GRENO, REIMS

WINA BORDOSKIE: ED. KRESSMAN & CO. BORDEAUX

WINA BURGUNDZKIE: BOUCHARD, AINE & FILS, BEAUNE

LIKIER: LA VIELLE CURE, CENON

KONIAK: G-VE MARTINEAU & CO, COGNAC

1340

WINA

bordoskie oraz burgundzkie czerwone i białe, górnówęgierskie, wytrawne i tokajskie słodkie, deserowe i południowe, dobrze odstałe i fachowo pielęgnowane

poleca

Specjalna
Hurtownia Win i Spirytualji

FR. PRZYBECKI
POZNAŃ

ulica 3 Maja nr. 3a Telefon 41-51 i 53-30

Zaprzysiężony dostawca win mszalnych

1954

Koniaki w. Czajka Likieri

Winiaki

dawniej J. RUSSAK

Kościan

Wódki

Rok założenia: 1861. wytrawne

Wypalanki Soki owocowe

FABRYKA BILARDÓW
BIL ORAZ PRZYBORÓW BILARDOWYCH



J. WIERZBOWSKIEGO

TEL. 503-27

WARSZAWA

TEL. 503-27

UL. ŚWIĘTO-KRZYŻKA 9

Nasze od lat przeszło 400 znane

zdrowotne piwo grodziskie

znowu w jakości przedwojennej

jest w każdej hurtowni piw do nabycia.

1411

Zlecenia na piwo grodziskie —
marcowe (tylko beczkowe) przyjmują

BROWARY GRODZISKIE Tow. Akc. Grodzisk (Poznański.)

Delamain & Co., Jarnac (Cognac).

Gaede Artur, Fabryka likierów, wódek, czekolady i cukrów.
Poznań, Św. Wojciech 30.

Goldenring Leopold, Poznań, Stary Rynek 45.

„Hulstkamp“, Sp. z o. o., Fabryka wódek i likierów, Warszawa, Pl. Trzech Krzyży 4.

„Likowin“, Sp. z o. o., Zjednoczone Fabryki Wódek i Likierów, Poznań, ul. Strzelecka 14. Wystawia: likiery, koniaki, wina owocowe i soki.

ZIEMNIACZANE PRZETWORY.

„Akwawit“, Rektyfikacja Okowity i Fabryka Chemiczna. Sp. Akc., Poznań, ul. Cieszkowskiego 5.

Demaite Hermann, Wiedeń V, Automaty.

Karpiński Jan, Fabryka likierów, Poznań, ul. Kramarska 25.

„Progress“, Józef Józefowski i Ska, Warszawa, ul. Wileza 2. Odkurzaczkę i froterki elektryczne.

NASTĘPNY NUMER „DOMU GOŚCINNEGO“

poświęcimy IX kongresowi międzynarodowej ligi przeciwników prohibicji, który odbył się we Wiedniu w czasie od 17 — 21 maja 1928 r.

WIADOMOŚCI DROBNE

NOWY DYREKTOR POLSKIEGO MONOPOLU TYTONIOWEGO.

Jak się dowiadujemy, w dniu 14 b. m. p. Prezydent Rzeczypospolitej podpisał nominację d-ra Aleksandra Kreutza na stanowisko dyrektora Polskiego Monopolu Tytoniowego.

Dr. Aleksander Kreutz pracował w Polskim Monopolu Tytoniowym od chwili jego powstania. Przyjęty został do dyrekcji z dniem 1 września 1919 roku, początkowo w charakterze starszego referenta w VI stopniu służbowym, następnie od 1 grudnia 1919 roku, jako radca ministerjalny w stopniu Vb. Z dniem 1-yim marca 1920 roku mianowany został naczelnikiem wydziału IV (koncesyjnego), a od 27 lipca 1923 roku objął stanowisko zastępcy naczelnego dyrektora w V stopniu służbowym.

Po ustąpieniu poprzedniego dyrektora, p. Belzy-Ostrowskiego, od maja 1927 r., t. j. przez przeszło rok, pełnił obowiązki kierownika Dyrekcji Polskiego Monopolu Tytoniowego.

ZJADŁ 18 JAJ NA TWARDO.

Z Przemysła donoszą, że przed tutejszym sądem powiatowym toczyła się rozprawa karna przeciw Tadeuszowi Zajączkowskiemu, właścicielowi dóbr oraz kilku młodym wieśniakom, oskarżonym przez posła na sejm inż. Pawłowskiego o pobicie. Rozprawa ta jest epilogiem wiecu przedwyborczego, który Pawłowski zwołał na Targowicy 2 marca rb., by rozwinąć program Stronnictwa Chłopskiego.

Pawłowskiego nie dopuszczono do głosu i usiłowano strącić z trybuny. Wybuchła walka na pięści i kije, w czasie której Pawłowski został dotkliwie poturbowany. W czasie rozpraw wyszły na jaw momenty niezwykle komiczne, mianowicie zwolennicy Zajączkowskiego otrzymali dwie kopy jaj, które mieli atakować Pawłowskiego. Wykonanie planu nie nastąpiło z tego powodu, że jaja zostały ugotowane, a jeden z ludzi Zajączkowskiego zjadł przed wiecem aż 18 jaj na twardo. Te rewelacje z za kulis kampanji wyborczej wywołały na sali huczną wesołość. Rozprawę odroczone, celem przesłuchania nowych świadków.

TOWARZYSTWO RESTAURATORÓW NA MIASTO POZNAŃ I OKOLICE

zawiadania, że roczne walne zebranie odbędzie się we wtorek, dnia 5 czerwca rb. po poł. o godz. 3-ciej w lokalu p. Jackowiaka przy Drodze Dębińskiej. Wszystkich członków uprasza się o gremjalne i punktualne przybycie.

Z ŻYCIA PLACÓWEK PRZEMYSŁOWO-HANDLOWYCH

INŻ. J. DRZEWIECKI, BUDOWA I DOSTAWA URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH, KRAKÓW, UL. GARNCARSKA 8.

Szanownym Czytelnikom pisma naszego pozwalamy sobie zwrócić uwagę na firmę powyższą, która dostarcza kompletne urządzenia do wytwarzania sztucznego zimna albo lodu; na czele placówki tej stoi długoletni technolog-specjalista w dziedzinie chłodniczej, tak, że może sprostać najzawilszym kwestjom. Jako jeneralny przedstawiciel odnośnych fabryk inż. J. Drzewiecki zajmuje się dostawą: **Kompresorów** na amoniak albo bezwodnik kwasu węglowego najnowszych konstrukcyj i najwyższych dzielności dla miast i dużych zakładów; **pat. urządzeń „Abdamos“**, stanowiących najidealniejsze **urządzenia chłodników dla browarów**, fabryk drożdży fabryk celulozy, papieru, margaryny, destylarni nafty, itp., z tego względu, że pracując systemem absorbejnym zamiast kompresorem, umożliwiają jaknajekonomiczniejsze użytkowanie na ten cel par zwrotnych z maszyn parowych, uchodzących zazwyczaj marnie w powietrze; **oryginalnych automatów chłodniczych A-S pat. Audifiren-Singruen** z Bazyleji w Szwajcarii, odznaczających się nadzwyczajną prostotą konstrukcji, nie wymagającej żadnego pełnienia kwasami ani obsługi, a nadających się dla zakładów średnich a w szczególności dla mleczarni, masarzy, rzeźników, restauracji, cukierń, składów kolonialnych, laboratorjów naukowych itp.; **automatycznie działających kompresorów Rota pat. Guettner** na amoniak dla analogicznych celów jak powyższe; **automatycznych ozębniarek szafkowych dla wil.**, pensjonatów, sklepów i t. p. do uruchomienia których wystarczy zwykły kontakt z siecią elektryczną albo gazową a wreszcie dostawą **automatycznych ozębniarek skrzynkowych „Eskimo“** dla potrzeb gospodarstwa domowego, do uruchomienia których w braku połączenia elektrycznego albo gazowego, wystarczy zwykły primus naftowy.

Orkiestrjon elektryczny

w tem fortepjan, mandolina, cello, ksylofon, z nowym repertuarem, nadający się do kina, restauracji lub na salę, zamienię na dobre pianino krzyżowe. Zgłoszenia do administracji „Domu Gościnnego“ pod nr. 1442.

Do wydzierżawienia!

Biurowo Gospodarcze Komisarjatu Generalnego Rzpłitei Polskiej w Gdańsku wydzierżawi

lokal restauracyjny

w Nowym Porcie, Weichselstrasse 13. Szczegółowe warunki dzierżawy można otrzymać bezpłatnie w Biurze Gospodarczym.

Oferty na dzierżawę w zapieczętowanych kopertach z napisem: „Oferta na dzierżawę restauracji“ należy składać w Komisarjacie Generalnym, Neugarten 27 (pokój nr. 23) do dnia 11 czerwca rb. godz. 9½, przed poł.

Ubiegający się o dzierżawę winni złożyć w Kasie Komisarjatu wadium w wysokości gld. 500.—. W razie odmowy stawienia się do podpisania kontraktu po przyjęciu przez Komisarjat Generalny oferty, wadium przechodzi na dobro Komisarjatu i zwrotowi nie podlega.

Wydzierżawiający zastrzega sobie swobodny wybór reflektanta bez względu na wysokość oferty.

„D. Gośc.“

WARUNKI DLA INSERENTÓW I ABONENTÓW:

CENY OGŁOSZEŃ: 1/4 str. 100 zł, 1/2 str. 60 zł, 3/4 str. 35 zł, 1/8 str. 20 zł, 1/16 str. 10 zł. Ogłoszenia na okładce z dopłatą. W Gdańsku obowiązują powyższe ceny w guldenach. Ogłoszenia z zagranicy oblicza się według osobnej taryfy. W wydaniach specjalnych obowiązują taryfy inna. Miejscem wykonania zleceń i zapłaty jest Poznań; w kwestjach spornych miarodajny jest Sąd Powiatowy (Okręgowy) w Poznaniu. Na wypadek skargi sądowej, nadzoru sądowego lub konkursu przyznane rabaty upadają. Konto czekowe P. K. O. w Poznaniu Nr. 200-019.