

Przegląd Cukierniczy

Miesięcznik

przemysłu cukierniczego, przetworów owocowych i branż pokrewnych



„Venetia” Sp. Akc.

najstarsze przedsiębiorstwo w Wielkopolsce

poleca:

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

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

BAKER, PERKINS, Ltd., LONDYN — SAVY, JEANJEAN, PARIS —
WERNER, PFLEIDERER, STUTTGART. THE FORGROVE MACHINERY, Leeds.

KOMPLETNE URZĄDZENIA ORAZ MASZyny DLA FABRYK

CZEKOLADY, BISZKOPTY, KARMELKÓW, WAFLI ETC.

AUTOMATY DO ZAWIJANIA I PAKOWANIA.
MASZyny CHŁODNICZE.

PRZEDSTAWICIEL NA POLSKĘ:

INŻ. VAGN LOMHOLT

WARSZAWA - WIERZBOWA 8

ADR. TELEGR: „DANPOL” — TEL. 172-25, 252-03, 80-00

HURTOWA SPRZEDAŻ ZIARNA I MASŁA KAKAOWEGO.

Dom Rzemieślniczy

Jak z licznych odezwo i artykułów prasowych wiadomo, buduje się w Poznaniu „Dom Rzemieślniczy”. Gmach ten powstaje dzięki inicjatywie poznańskiej Izby Rzemieślniczej, a zwłaszcza jej syndykowi p. Juszczałowi oraz wybitniejszych rzemieślników, zajmujących czołowe stanowiska w polskim świecie rzemieślniczym. — Jakim celom ma służyć „Dom Rzemieślniczy”.

Ma się w nim skupiać całe życie rzemieślnicze. Samodzielni rzemieślnicy byli dotąd bez własnego dachu nad głową. Nie mieli własnego zakątka, w którym mogliby swobodnie urządzić zebranie i radzić bez przeszkód o swoich żywotnych sprawach. Chcąc urządzić zebranie cechów, rzemieślnicy zmuszeni byli dusić się w przeróżnych niewygodnych restauracjach i skazani byli na właściciela lokalu. Nie było dotąd także odpowiedniego miejsca, gdzieby mogły odbywać się kursa dla naszej młodzieży rzemieślniczej. Ściąganie w tym celu młodzieży do restauracji, nie zawsze zasługiwało na pochwałę i uznanie. Następnie rzemieślnicy zamiejscowi, przyjeżdżający do Poznania, będą mogli za bardzo niską opłatą znaleźć nocleg

w Domu Rzemieślniczym. Poza tem mieścić się tam będzie Bank rzemieślniczy, szkoła zawodowa i t. d.

Jak widzimy gmach ten ma kolosalne znaczenie dla naszego rzemiosła. Jeśli zważymy, że podobnemi własnemi gmachami rozporządzają wszystkie większe organizacje robotnicze, to tem więc j gmach taki posiadać powinni samodzielni rzemieślnicy: — Kiedy Dom Rzemieślniczy w Poznaniu będzie mógł być oddany do użytku publicznego.

Zależać to będzie od dalszej naszej ofiarności. Gdyby nie brak funduszków, to wspomniany gmach byłby już dawno gotowy. Niestety Zarząd budowy Domu Rzemieślniczego borykać się musi na każdym kroku z brakiem pieniędzy. A nie potrzebowałoby być tych trudności, gdyby każdy rzemieślnik dorzucił cegiełkę do tej budowy. Jeśli starczy na nie jeden kieliszek wódki, to też starczyć powinno na kilka złotych na tak wzniosły cel.

Apelujemy do wszystkich ludzi dobrej woli, prosząc o ofiary niezbędne do ostatecznego wykończenia Domu Rzemieślniczego, z którego rzemiosło polskie będzie dumne.

„Jak cię widzą, tak cię piszą“

Panom fabrykantom pod rozwagę

Dobrze jest czasem zapakować walizkę i wyruszyć w podróż. Dla przeciętnego śmiertelnika n. p. zajmującego w życiu publicznym najskromniejsze chociażby stanowisko, każda podróż połączona jest z do datniami wynikami. Pod tym kątem widzenia na sprawę patrząc, reporter „Przeglądu Cukierniczego” pozbiarał najniezbędniejsze manatki i — jazda na dworzec.

Cóż u licha — powiecie zapewne — czy sprawozdawca „Przeglądu Cukierniczego”, cierpiącego na chroniczne niedomagania „walutowe”, zdobył się naraz na kosztowną podróż na drugą półkulę? Nic podobnego! Nie dysponując cudzym samochodem nawet do Biarritz machnąć się nie mogłem. Jeździłem sobie skromniuteńko, to III to IV klasą po naszej ukochanej, pięknej Polsce i zadowolony jestem, że

na koszt społeczeństwa nie potrzebował się kąpać w wodach zagranicznych.

Ponieważ najbliższym moim warsztatem pracy jest pismo służące sprawom cukiernictwa, przeto w czasie mojego objazdu po kraju tym działem przede wszystkim się interesowałem, zapisując skwapliwie do notesu to, co zasługiwało na większą uwagę. A zapisków takich nagromadziło się sporo.

Naprzykład czytam w notesie: „reklama”. Aha, wiem co mi to ma przypomnieć. Otóż zajechałem do pewnego miasteczka na Pomorzu. Zaraz przy wyjściu z dworca zauważyłem obszerną tablicę, przytłoczoną na dwóch słupach. Pismo na tablicy było prawie wcale niewidoczne, deski spróchniałe, słupy pod tablicą pochylone i załamujące się. Natomiast w górnej części tablicy widniał dość wyraźny jeszcze napis: „Poznańska Fabryka Czekolady”. Na ludzi nie znających odnośnej znajdującej się w największym rozkwicie fabryki, owa tablica reklamowa musi robić wrażenie jakiejś małej fabryczki

nie odgrywającej poważniejszej roli. Na pierwszy rzut oka i ja takie smutne odniosłem wrażenie i błędne mniemanie. Lepiej przeto byłoby, gdyby takich tablic reklamowych wogóle nie było, pamiętając o przysłowiu: „Jak cię widzą, tak cię piszą”.

W związku z powyższym warto na jedną jeszcze sprawę zwrócić uwagę. Mianowicie po mniejszych miastach wyłożone są w oknach wystawowych wyroby cukiernicze, które — sądząc po zniszczonem opakowaniu — leżeć muszą nieraz całymi miesiącami. Widziałem niestety bardzo często w oknach tabliczki czekolady, których opakowanie było pełne śladów much i kurzu. Czy taki zewnętrzny wygląd opakowania nie musi budzić wstrętu do wyrobów cukierniczych?

Wina za to spada oczywiście w pierwszym rzędzie na odnośnych właścicieli sklepów. Zważywszy jednak, że kupcy ci handlują rozmaitemi artykułami, a sprzedaż wyrobów cukierniczych traktują jako coś pobocznego, wątpić należy, czy z tej strony nastąpi kiedyś większe zrozumienie dla tej sprawy. Tymczasem faktem jest, że takie niewłaściwe obchodzenie się z artykułami cukierniczemi odbiera publiczności chęć do kupowania, co w konsekwencji odbija się na kieszeni fabrykanta. Ze strony wytwórców powinno się tedy poczynić kroki w celu usunięcia tych niedomagań.

Uważamy, że bardzo dużo w tym względzie mogliby zrobić podróżujący. Oni bowiem docierają do każdej miejscowości, odwiedzając każdy składzik. Wystarczyłoby nieraz, gdyby przedstawiciel danej firmy zwrócił kupcowi uwagę na skutki niewłaściwego obchodzenia się z wyrobami cukierniczemi. Takie jedno i drugie pouczenie wywarłoby napewno bardzo dodatni wpływ na sprzedających pod względem właściwego obchodzenia się z wyrobami cukierniczemi.

Niejednolite ceny

Rok rocznie wyjeżdżają na letniska tysiące osób. I w tym roku, jak zaobserwujemy, liczba wyjeżdżających nie zmalała. Letnicy, to główni spożywcy wyrobów cukierniczych. To też w tych miejscowościach, gdzie wiele przebywa letników, wyroby słodkie cieszą się stosunkowo dużym popytem.

W miejscowościach nadmorskich jak w Pucku, Gdyni, Swarzewie, Wielkiej Wsi i t. d. stwierdziliśmy niestety rażącą różnicę w cenie. Naprzykład tabliczka czekolady, którą w Poznaniu sprzedaje się w detalu po 1,20 zł a nawet 1,10 zł, kosztuje w powyżej wymienionych miejscowościach 1,80 zł. Podpada, że ceny czekolady firm gdańskich są tam znacznie niższe i z tego powodu publiczność kupuje chętniej czekoladę gdańską.

Powyższy stan rzeczy powinien być przez zainteresowane koła przemysłowe niezwłocznie zbadany, gdyż jak widzimy polskim firmom dzieje się dotkliwa krzywda.

Pośrednictwo w przemyśle cukierniczym

Rzadko kiedy dostaje się towar od producentów wprost do konsumenta. Pomiędzy jednym i drugim jako czynnik trzeci występuje pośrednictwo czyli kupiectwo. Z wielu stron zwalczą się pośrednictwo dlatego, ponieważ, jak przeciwnicy twierdzą, przyczynia się ono do podrożenia wyrobów. Każda gałęź przemysłu korzysta jednak z pośrednictwa, co dowodzi, że jest ono niezbędne w rozwoju życia gospodarczego. Chodziłoby tylko o to, aby pośrednictwo spoczywało w rękach kupców rutynowanych i fachowych, na co szczególnie baczycь należy w zawodzie cukierniczym.

Jeśli danej firmie zależy na wyrobieniu sobie dobrej sławy w opinii publicznej i zjednania stałych odbiorców, to musi ona dbać o to, aby wytwory w tym wzorowym wykonaniu, w jakim opuściły wytwórnice, doszły konsumenta. Gdy obserwujemy wystawy sklepów z wyrobami cukierniczemi, prowadzonemi przez niefachowców, b. często zauważymy wystawione m. in. wyroby pierwszorzędnych firm, które jednak wskutek nieumiejętnego obchodzenia się z niemi tracą dużo na wyglądzie zewnętrznym. Samo niezręczne wyłożenie danego artykułu w oknie wystawnem razi oko przechodniów i zamiast przyciągać, zachęcić do kupowania, wystawa taka odstrasza formalnie kupujących. Na tem traci oczywiście nie tylko dany pośrednik, lecz w równej mierze odbija się to na kieszeni producenta, który zaopatrzwszy dany artykuł własnem firmowem opakowaniem, bierze na siebie temsamem wszelką odpowiedzialność przed konsumentem. Jeśli przez nieumiejętne obchodzenie się wyroby uległy częściowemu zepsuciu, to konsument mniej zwykle wini za to pośrednika, lecz niezadowolenie swoje wynurza w pierwszym rzędzie pod adresem tego, który odnośny artykuł zaopatrzył swoim napisem firmowem — to jest wytwórca. O ile zaś zarzuty z tego powodu spotkają częściej również właściwego winowajcę, odnośnego sklepikarza, to ostatni daje sobie z tem łatwo radę. Usuwa on po prostu ze swego składu wyroby odnośnej firmy i pokrywa zapotrzebowanie w wytwórni innej, co bardzo często zachodzi w pośrednictwie. Czyli, sprawa zostaje ostatecznie załatwiona w myśl znanego przysłowia: „Ślusarz zawiał, a kowala powieszono”.

Wytwórcy powinni zatem głęboko zastanowić się nad tem, w jakie ręce oddają swoje wyroby. Muszą

pamiętać, że odnośny pośrednik nie ma w tym wypadku być tylko zwykłym handlarzem, ale ma on przede wszystkim przejąć na siebie równą odpowiedzialność za utrzymanie wyrobu w tym stanie, w jakim odebrał go od producenta. Biorąc to pod uwagę, każdy wytwórca będzie ostrożniejszy przy wyborze pośredników, uwzględniając możliwie siły fachowe.

Zadaniem naszych związków, cechów i stowarzyszeń jest: w tym kierunku działać i stopniowo przygotowywać siły młodsze do tej pracy. Zawód względnie przemysł cukierniczy stałby dzisiaj niewątpliwie na wyższym stopniu rozwoju, gdyby sprzedają wyrobów cukierniczych zajmowali się wyłącznie fachowcy. Tu zawinęły nietylko odnośne organizacje, ale tak samo winę ponoszą do pewnego stopnia nasi ponocnicy sami. Spada na nich wina o tyle, że nie oszczędzają, nie kształcą się, aby później mogli usamodzielniać się w swym zawodzie. Te liczne sklepy z cukierkami, znajdujące się w ręku ludzi niefachowych, należą się w pierwszym rzędzie fachowcom i powinniśmy wspólnie dążyć do opanowania również tej części naszego warsztatu pracy. Gdy opanujemy pośrednictwo, wtedy też znikną z powierzchni te bolączki, o których wyżej mowa, a które tyle krzywd wyrządzają przemysłowi cukierniczemu.

Bezpośredni import kawy brazylijskiej

W jednym z ostatnich numerów „Gazety Handlowej” znajdujemy interesujące informacje o pomyślnym wyniku trwających od szeregu miesięcy pertraktacji nad zorganizowaniem bezpośredniego importu kawy brazylijskiej do Polski. Wskutek uniezależnienia się od obcych pośredników zyskamy na tem niewątpliwie wiele. Cieszymy się, że tak pomyślny obrót tej dla naszych interesów gospodarczych tak doniosłej sprawy zawdzięczać należy w przeważającej mierze inicjatywie i sprężystości znanego kupca poznańskiego p. Piotra Michałowicza, któremu dzielnie pomagał nasz rodak z Rio de Janeiro p. Władysław Gellert. Oto co pisze „Gazeta Handlowa”:

„Od kilku tygodni bawi w Warszawie p. Carniero, radca handlowy poselstwa brazylijskiego w Londynie i delegat Brazylii do Komitetu Ekonomicznego Ligi Narodów. Celem pobytu wymienionego dyplomaty jest sfinalizowanie pertraktacji, które od dłuższego czasu toczą się między polską grupą finansową i kompetentnymi czynnikami amerykańskimi w sprawie bezpośredniego importu kawy brazylijskiej do Polski i państw bałtyckich. Negocjacje są tak dalece posunięte, że już w pierwszych dniach września spodziewać się należy nadejścia do Gdyni pierwszego transportu

kawy na pokładzie s/s „Światowida”. Z chwilą nadejścia do portu polskiego pierwszego tego ładunku kawy, zamkniętą zostanie pierwsza faza starań o bezpośredność stosunków handlowych pomiędzy Rzplita a Brazylią, a zarazem pozytywnym rezultatem zostanie uwieńczona działalność wytrwała dwóch kupców polskich, mianowicie pp. Piotra Michałowicza z Poznania i Władysława Gellerta z Rio de Janeiro, którzy poświęcili długi szereg miesięcy dla doprowadzenia do skutku tak niezwykle ważkiej dla gospodarstwa krajowego transakcji.

Pod koniec ub. roku wymienieni panowie wyjechali do Brazylii, celem nawiązania bezpośrednich stosunków z tamtejszemi kołami handlowymi. Jak wiadomo, kawa, jako główny artykuł eksportowy Brazylii, otoczona jest specjalną opieką tego państwa, które kontroluje handel kawą za pośrednictwem Państwowego Instytutu Kawowego, na czele którego znajduje się każdorazowy minister finansów stanu Sao Paulo; obecnym prezydentem jest p. dr. Rollin Telles. Kupcy polscy, mimo życzliwości, okazywanej im ze strony rządu i społeczeństwa brazylijskiego, pokonać musieli rozliczne trudności, spowodowane brakiem jakiegokolwiek kontraktu handlowego Polski z Ameryką Południową; po szczęśliwym ich przewyciężeniu doszło do podpisania umowy, mocą której powołana ad hoc Polsko-Brazylijska Spółka Handlowa S. A. z siedzibą w Gdyni i oddziałem na Polskę w Warszawie utrzymywać będzie stale konsygnacje wszelkich gatunków kawy brazylijskiej na magazynach wolno-cłowych i tranzytowych w porcie gdyńskim.

Wielką tę imprezę finansuje jeden z najpoważniejszych banków londyńskich Lazars Brothers Co. Ltd., zaś w kraju Bank Handlowy S. A. w Warszawie. Kapitał akcyjny spółki wynosi 1.000.000 złotych. Na czele rady nadzorczej stoi p. Maksymilian Wizel, wiceprezes R. N. fabryki „Kraj” w Warszawie, zastępcą jego jest p. Adolf Sturm, wiceprezes Stow. Kupców Polskich w Warszawie. Nadto w skład Rady Nadzorczej wchodzi: dyr. Banku Handlowego w Warszawie p. Jerzy Ścigalski, makler stołecznej giełdy pieniężnej p. Mieczysław Stypiński i znany przemysłowiec, senator Stefan Laurysiewicz. Komisja rewizyjna składa się z pp. Jana Krajewskiego, kupca z Poznania i Stanisława Lamberta z Gdańska, zaś Zarząd spoczywa w rękach pp. Stanisława Hirsza, Piotra Michałowicza i Władysława Gellerta. Jak z powyższego wynika, spółka jest w rękach samych Polaków.

Spółka zamierza w najbliższym czasie przystąpić do budowy wielkich magazynów portowych w Gdyni, specjalnie przystosowanych do przechowania kawy. Budowa magazynów jest koniecznością nietylko z uwagi na przewidywane wielkie obroty krajowe, lecz i ze względu na eksport zagranicę.

Dzielo, które powołał do życia wspólny wysiłek kilku kupców polskich, zaliczyć należy do najdaważniejszych przedsięwzięć dziesięciolecia. Fakt nawiązania poraz pierwszy na większą skalę stosunków handlowych z Brazylią i usunięcia obecnego pośrednictwa w dziedzinie handlu kolonialnego ma nad wyraz doniosłe znaczenie dla przyszłości naszego handlu zamorskiego i portu w Gdyni.

Prasa brazylijska wyraża się w słowach pełnych uznania o umowie kawowej polsko-brazylijskiej, witając ją jako zapowiedź aktywizacji stosunków między Polską a Ameryką Południową.

Z warsztatu cukierniczego

Smażone migdały

1 i pół funta cukru ugotować do nitki, w międzyczasie wybrać stosowną ilość całych migdałów, wsypać je w cukier gotujący i mieszać kostką popóty, dopóki migdały nie zaczną pękać. Następnie zdjąć z ognia i mieszać je w dalszym ciągu na kotlinie, potem wysypać na blachę, wybrać migdały i resztę cukru; poczem dolać wody do cukru, rozpuścić znowu do pewnej nitki i wsypać z powrotem ocukrzone migdały, które należy zamieszać kilka razy, wysypując na płytę celem ostudzenia.

UWAGA: Do smażenia tych migdałów używa się kociołka z okrągłym dnem.

Trufle śmietankowo-czekoladowe

I. Jeden litr śmietany mocno ubić, wlać jeden funt rozpuszczonej kuwertyry, zrobić małe gałki (korpusy) wielkości orzecha łaskowego i obkulać w czekoladowym grysiku.

II. Marcepanową masę zagnieść z pudrowym cukrem, dodać siekanej skórki pomarańczowej, nieco wanilii tłuczonej, zrobić gałki i przytem postępować w myśl powyższego.

Trufle te nadają się do garniowania tortów i różnych ciast deserowych.

Kryzys w handlu owocami

Wedle prowizorycznych obliczeń, zmarzło w Polsce 12.500.000 drzew owocowych, z czego na poszczególne gatunki przypada: orzechy wymarzły zupełnie, grusze w 90 proc., czereśnie 50 proc., śliwy 39 proc. i jabłonie 29 proc.

Zbiory tegoroczne, które obliczane były na sumę około 25 milionów zł, prawie zupełnie przepadną. W szczególności tegoroczne mrozy wyrządziły szkody w najszlachetniejszych gatunkach, które wszystkie wymarzły. Najpospolitsze jabłka, t. zw. „papierówki“, w związku z powyższem podrożały o 100 procent.

Ponieważ podaż owoców krajowych z powodu zniszczenia drzew przez mrozy jest minimalna, zaś owoce zagraniczne z powodu wysokiego cła są zbyt drogie, popyt na owoce ogromnie się zmniejszył, a w handlu nastąpił całkowity zastój, w związku z czem wiele przedsiębiorstw handlu owocami znajduje się w złych stosunkach, zaś dzierżawcy ogrodów stracili przeważnie cały swój kapitał, tak, iż w wielu wypadkach w przyszłym roku nie będą mogli zakontraktować towaru.

Z RYNKÓW

Masło

W Niemczech produkcja krajowa poważnie się obniżyła, w następstwie czego powiększył się popyt na zagraniczne gatunki masła, które w silnem poszukiwaniu były również i ze strony rynku angielskiego przez co w cenie znacznie podskoczyły. W wyniku takiej sytuacji komisja notowań w Berlinie zmuszoną była dwukrotnie podwyższyć w tygodniu sprawozdawczym oficjalne notowania.

Dowozy masła polskiego do Niemiec poważnie się zmniejszyły, co tłumaczy się znacznem obniżeniem naszej produkcji masła, jak również nieco korzystniejszym zbytem na rynku angielskim. Tylko wyborowe gatunki masła polskiego uzyskiwały w Niemczech najwyższe notowania berlińskie przy potrąceniu kosztów przewozu oraz cła wynoszącego obecnie 50.— Rmk. za 100 kg. Ceny te naogół niewiele różnią się w tej chwili od cen uzyskiwanych przez masło polskie na rynku angielskim.

Konjunktury na rynku angielskim zwłaszcza dla masła kontynentalnego, a temsamem i dla masła polskiego, znacznie się poprawiły. Przyczyna tego tkwi w poważnie zmniejszonych dowozach masła z krajów zamorskich. Notowania masła polskiego wykazują obecnie ceny do 153 sh., jednakże za wyborowe gatunki zwłaszcza z poznańskiego i pomorskiego terenu produkcji uzyskać można nieoficjalne ceny do 157 sh.

NA P. W. K.

LUSTRA, GABLOTY, WITRYNY

i wszelk. rodzaju oszklenia, szyby wystawowe dostarcza najkorzystniej

WIELKOPOLSKA HURTOWNIA SZKŁA S.A.
POZNAŃ - PÓŁWIEJSKA 9 - TELEFON 55-59
Własna szlifiernia szkła i fabryka luster

POLECAM:

Migdały, Orzechy rozmaite, Kawę wyborową, Herbatę, Masło kakaowe Sultanki, Koryntki, Kakao, Masę kakaową, Masę marcepanową i do pieczenia, Kokos, Owoce suszone w cukrze, Puder cukrowy i kukurydzowy, Kuwertury, Agar-Agar, Staniol, Pudełka do cukierków oraz wszelkie przybory pap.— Maszyny i rozmaite przybory dla cukiernictwa.

H.C

HURTOWNIA CUKIERNICZA
JANUSZ ADAMSKI
POZNAŃ - UL. NOWA 10. TELEF. 17-29

MASŁO — SERY — JAJA

POLECA PO CENACH KONKURENCYJNYCH

J. W. STRÓŻYK

POZNAŃ, GARNCARSKA 3
TELEFON 32-46. — PÓLWIEJSKA 38a



**SPECJALNY SKŁAD ODZIEŻY
ROBOCZO-ZAWODOWEJ**

B. Hildebrandt
POZNAŃ UL. POCZTOWA 33 - TEL. 1171

blisko Starego Rynku
Fabryka i Skład
odzieży zawodowej
— poleca —
wszelką odzież dla cukier-
ników, oraz przepisowe
kitle w tył zapinane.

A. PIASECKI
FABRYKA CZEKOLADY S. A.
KRAKÓW

poleca:

czekolady deserowe
„ **mleczne**
„ **do gotowania**

Cukry i czekoladki
w oryginaln. pudełkach
oraz różne karmelki

Przy zakupach

Prosimy powoływać się na ogłoszenia w **Prze-gł-
dzie Cukierniczym** i polecać swym dostawcom
ogłaszanie się w naszym organie zawodowym

DOMAGALSKI I S-KA

Pierwsza poznańska fabryka parowa oleji eteryczn., esencji aromatów owocowych i barwików nieszkodl.

Telefon 32-72

ŚW. MARCIN 34 POZNAŃ GARNCARSKA 8

Założ. 1901 r.

Premjowani kilkakrotnie najwyższymi nagrodami. Wyrabiają na podstawie długoletnich bogatych i praktycznych doświadczeń jako główną specjalność:

Wszelkie smaki cukiernicze jak ekstrakty, esencje, aromaty owocowe, rumowe, ponczowe, etery owocowe wysoko koncentrowane na sposób angielski, barwki nieszkodl. i t. d. dla fabryk cukierków, czekolady, wafli, pierników i t. d.

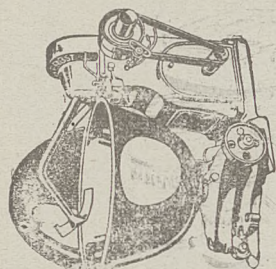
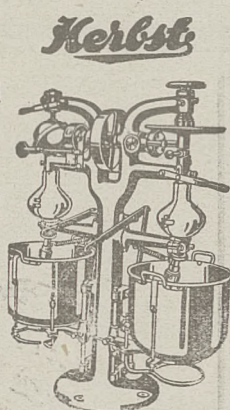
Kwas winny, kwas cytrynowy, Agar Agar, Wanilinę 100%, soki owocowe.

Ekspozytury: Warszawa — Lwów — Gdańsk — Wilno — Łódź — Ryga

NA JWYŻSZY
WYRAZ TECHNIKI

Przystępne ceny.

DOGODNE
warunki spłaty



Jener. przedst. na Polskę
pierwszorządnych fabryk
maszyn i pieców
cukierniczych i piekarskich

**ALEKSANDER
STEUERMARK**

Warszawa, Rakowiecka 11
Tel. 76-69. Adr. telegr. „Almark”.

„Herbst”

RONO

WŁAŚCICIEL
R. NOWAK

Fabryka wyrobów papierniczych i tekturowych specjalnie dla aptek, drogerji i przemysłu cukierniczego

POZNAŃ
UL. ŚW. MARCINA 27
TELEFON NR. 19-34

Wykonuje opakowania każdego rodzaju, specjalnie dla przemysłu cukierniczego. Posiada stale na składzie gotowe bombonierki, pudełka do cukrów, czekoladek itp. Torebki zwykłe i krepowe, serwetki, tacki do ciast itp.

SPECJALNOŚĆ:

Masowa fabrykacja kapsli (papiłotek) do ciast i czekolad. Na życzenie wykonuje wszelkie artykuły z firmą

Dostawa odwrotna. Ceny konkurencyjne

APARATY (Samowary)

do parzenia kawy, herbaty, grzania i gotowania mleka jaj i t. d.

— Ostrzega się przed naśladowcami. —

MŁYNKI patent. mielące kamieniami samo-
ostrzącymi do mielenia kawy, korzeni, chemikałów etc.

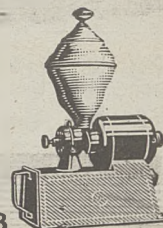
Bardzo dogodnie warunki spłaty!

S. CZACHOWSKI

Poznań ul. Wielka 13.

Skład żelaza i narzędzi rzemieślniczych

Tel. 1943





PAROWA FABRYKA KARMELKÓW CUKRÓW
DESEROWO-CZEKOLADOWYCH
I MARMELAD

Ed. Litwiński

TOW. Z OGR. POR. TEL. 20 43.

→ **POZNAŃ** ←

UL. WARSZAWSKA 9/10.

KAWA-HERBATA

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



ZŁOTY MEDAL
na Wystawie Gastronomicznej
1927 roku

MAŁECKI-WAŃSKI

IMPORT KAWY - HERBATY - PALARNIA KAWY
W. GARBARY 23 POZNAŃ TEL. 3166 i 1145

RECEPTY

Na wszystkie pierniki oraz inne wyroby cukiernicze
poleca panom Kolegom

„PRZEGLĄD CUKIERNICZY”



CZEKOS

Proszę zważać na znak ochronny „CZEKOS”

NA WSZYSTKIE UROCZYSTOŚCI

POLECAM

MASĘ MARCEPANOWĄ - MASĘ DO PIECZENIA
MARMELADY I CUKIER PUDROWY

CZ. KOSTAŃSKI - POZNAŃ
PLAC SAPIEŻYŃSKI 2 - TEL. 38-61
WYTWÓRNIA CUKRU PUDR., MASY MARCEPAN. I MARMELADY