

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 TORGROVE MACHINERY, Leeds.

KOMPLETNE URZĄDZENIA ORAZ MASZyny DLA FABRYK

CZEKOLADY, BISZKOPTÓW, 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.

Wegetacja cukierń

Naród polski przechodzi obecnie ciężki kryzys gospodarczy. Dał on się dotkliwie we znaki wszystkim warstwom. Walczy z nim przemysł, rzemiosło i kupiectwo. Pogarsza sytuację z tygodnia na tydzień duży brak gotówki, która nikt nie wie, gdzie się podziewa. Z tego powodu ludzie nie kupują, względnie kupują to, co konieczne jest do życia. Ale płacą też tylko częściowo gotówką, resztę weksłami lub na raty.

Wyroby cukiernicze są każdemu kulturalnemu człowiekowi do życia potrzebne, ale nie konieczne. To też pod wpływem ogólnego niepowodzenia gospodarczego i finansowego, z wyrobów cukierniczych korzysta coraz mniej spożywców. Dowodem tego są szczupłe zbiory jakie wykazują cukiernie, jak nierównie zwiększające się bezrobocie w zawodzie cukierniczym.

Tak, po zbiorach a nie po liczbie przesiadujących w cukierniach gości oceniać należy położenie cukierń. To, że w jakimś mieście, liczącem przeszło $\frac{1}{4}$ miliona mieszkańców, trzy lub cztery cukiernie jakie takie mają powodzenie, nie dowodzi niczego. Bo prawdą niezaprzeczoną jest, że cukiernictwo polskie naogół prowadzi żywot suchotniczy.

W większych miastach radzą sobie właściciele cukierń urządzeniem w swych lokalach koncertów. Rzadko też można spotkać cukiernie bez koncertu. Dawniej koncertowano tylko w kawiarniach, obecnie w ich ślady poszły cukiernie. Dlaczego? Aby żyć. Aby zebrać na komorne, opał, światło i podatki. Gdzie jednak pozostaje warsztat cukierniczy? Ten warsztat, który może zapewnić byt rzeszy pracowników cukierniczych. Warsztat cukierniczy nie może oczywiście rozwijać się normalnie, skoro niema nabywców na wyroby cukiernicze.

Kryzys w zawodzie cukierniczym wywołany został na tle ogólnego położenia gospodarczego. Nie w zupełności, ale w każdym razie w głównej mierze. Działa tu więc w wysokim stopniu siła wyższa. Czy nie należałoby więc przyjść temu zawodowi z pomocą? Czy nie powinno się dążeń liczących wybitnych jednostek w zawodzie cukierniczym poprzeć i dopomóc wegetującym warsztatom do przetrwania ciężkiego okresu?

Owszem pomoc ta przy należytem zrozumieniu sprawy mogłaby się znaleźć. Udzielić jej powinni ci, którzy w pierwszym rzędzie są odpowiedzialni za to, co się w państwie dzieje. Do czynników rządowych nie wyciągamy oczywiście ręki po długoterminowe kredyty, bo wiemy z góry, że nawet krótkoterminowych nie otrzymamy. Ale sfery życiem kraju sterujące, mogłyby, gdyby zechciały, przyjść innemi środkami z pomocą.

Przedewszystkiem należy się szczerze zabrać do uregulowania ceny cukru dla celów przemysłowych. Ceny na cukier dyktuje Związek bogatych i wszechwładnych cukrowników. Chytry na obce waluty, wywozi cukier niżej własnych kosztów zagranicę, a powstałe z tego tytułu deficyty każe pokrywać polskiemu cukiernikowi i fabrykantowi. Tej fatalnej dla polskiej produkcji polityce cukrowej powinien rząd nareszcie położyć kres. Gdyby czynniki miarodajne zechciały ten jeden, jedyny postulat uwzględnić, obniżając znacznie cenę cukru dla celów przemysłowych, to jużby to było dużą pomocą dla wegetującego dziś cukiernictwa.

Poszczególne Cechy cukiernicze powinny się tą sprawą szczerze zająć.

*Wszystkim naszym Czytelnikom, Przyjaciołom i Współpracownikom
życzymy SZCZĘŚLIWYCH I WESOŁYCH ŚWIĄT!*

Piekarstwo i cukiernictwo.

Zapytajcie małego Jasia, ucznia 7-mej klasy powszechnej, co robi piekarz?—Piekarz piecze chleb i bułki, odpowie bez długiego namysłu Jasiu.

Zapewne, każde dziecko wie, że do piekarza należy wyrób chleba i bułek. Wiedzą o tem wszyscy, tylko sami piekarze się sprzeniewierzyli swemu kunsztowi, niegdyś tak dumnie odznaczającemu się dwoma lwiatkami na godłach firmowych. A jakże! Życie całe uległo „modernizacji“, więc piekarstwo się też zmodernizowało. Z chleba i bułek przeszło na pączki, ciastka i torty. Przeszło więc być piekarstwem w ścisłym znaczeniu tego określenia. Nasuwa się pytanie: Kto tedy trudni się wypiekiem chleba? „Konsumy“, „Zgody“ i inne „Lechie“

Posiada jakiś dawniejszy fabrykant guzików trochę grosza, więc zaczyna spekulować. Na czym? Na chlebie. Sprowadza kilka maszyn, zakłada fabrykę, i za kilka dni zaczyna rozwozić chleb po mieście. Piekarze zamiast się tej mechanizacji, przykładającej im nóż do gardła przeciwstawić, kiwają głową ze zdziwienia. Pozwalają sobie wytrącać rzemiosło z rąk, a przed śmiercią głodową ratują się sprzedawaniem wyrobów cukierniczych, co do ich zawodu absolutnie nie należy.

Nie naszą rzeczą pouczać panów piekarzy, jak bronić się przed wspomnianą konkurencją. Do tego powołane są ich organa prasowe. Natomiast obowiązkiem naszym jest bronić cukiernictwo przed konkurencją ze strony piekarzy.

Kiedys w kołach cukierniczych nie liczone się z tą konkurencją. Mówiono, że np. tort piekarski nie może nigdy dorównać tortowi, wykonanemu w pracowni cukierniczej. Nie dorówna mu nigdy, to prawda. Ale pomimo to cukiernicy zaczynają coraz więcej tej akcji przyglądać się z bliska.

I słusznie. Niegdyś bowiem tylko tu i ówdzie widziano wyroby cukiernicze w piekarniach. Dzisiaj są one już prawie wszędzie. Cukiernicy łódzcy np. w obronie przed konkurencją ze strony piekarzy zaprosili do pomocy władze miejskie. Odbyli już konferencje z wiceprezydentem miasta Łodzi, domagając się zarządzeń, mających na celu ograniczenia wypieku ciast etc. przez piekarzy. Ot do czego doszło.

Czy ten krok kolegów łódzkich osiągnie istotny cel, należy odczekać. Nie możemy też co do tej sprawy zająć jasnego stanowiska, gdyż nie znamy bliżej argumentów, jakimi w swej słusznej obronie posługują się tamtejsi cukiernicy. W każdym razie zaczyna się pod tym względem dziać coraz gorzej. Wątpimy też w jakiegokolwiek porozumienie na tem tle pomiędzy piekarzami a cukiernikami.

Przypominamy więc, że cukiernictwo zostało ustawowo uznane jako zawód. Skoro więc sprawa tak stoi,

to władze mają prawo do pewnego stopnia wziąć w obronę cukiernictwo przed niewłaściwą konkurencją. Jak znachorom nie wolno leczyć, rwać zębów, bronić przed sądem, golić lub mostów budować, tak nie powinno być wolno znachorom trudnić się cukiernictwem. Władze powinny rozpocząć od zakazania piekarniom firmowania się „piekarnia i cukiernia“, skoro właściciel danego przedsiębiorstwa wykupił świadectwo na prowadzenie piekarni. Świadectwo przemysłowe zaś na prowadzenie cukierni, może chyba być dostępne tylko cukiernikowi. Inaczej wszystkie istniejące w tym zakresie przepisy były by tylko owym przysłowiowym świstkiem papieru.

Ale tą sprawą muszą się na pierwszym miejscu zająć Cechy cukiernicze. Władze nie będą interwenjować, jeśli im tego nie będziemy stale przypominać. Koledzy łódzcy akcję zapoczątkowali...

Cukiernik.

Fabrykacja czekolady we Włoszech.

Przemysł czekolady we Włoszech jest dość rozwinięty. Kilka bardzo wielkich przedsiębiorstw opanowało rynek włoski; główne marki są:

„Unica“ największa w Turynie, z kapitałem 300 milj.; powstała z fuzji 6 mniejszych fabryk, zajmuje teren 100 000 m², z tych 66000 m² pod dachem, zatrudnia 1200 robotników, wyrabia dziennie 45.000 kg. czekolady i czekoladek.

Inne mniejsze: „La Perugina“ w Perugji z kapitałem 6 milj. „Lombardi e Mecchi“ w Medjolanie, z kapitałem 7 i pół milj. „Nestle“ z kapitałem 8,7 milj. wyrabia swe marki światowe Peter. Kohler, Cailler i Nestle, oraz mączkę Nestla dla dzieci, dla włoskiego rynku w Intra we Włoszech. „Venchi et Co“ w Turynie, z kapitałem 3 milj. „Caffarei-Brochet“ w Turynie z kapitałem 1 i pół milj.

Jednakowoż czekolada włoska jest w porównaniu do zagranicznej gatunkowo znacznie gorsza. Dlatego też mimo tak znacznej produkcji krajowej import czekolady marek zagranicznych w ostatnich dwóch latach wyrażał się w cyfrach około 4.000 qu za około 9 milj. lirów rocznie.

Niemieckie: Sarotti z Berlina (należy do konsorcjum Nestle), Hildebrand, Riquet z Lipska i Mauxion. Austriackie: Heller; Schmidt z Wiednia. Szwajcarskie: Tobler; A. W. Lindt w Bernie, Lindt Sprungli w Zurychu, De Villare z Fryburga, Maestrani w St. Callen, oraz także szwajcarskie wyroby firmy Nestle.

Zatem możliwości zaprowadzenia także polskich wyrobów czekoladowych na rynku włoskim istnieją, jednakże polscy fabrykanci czekolady musieliby się zgodzić na pracowanie z początku bez zysku, gdyż zaprowadzenie ich wyrobów połączone byłoby z kosztami reklamowymi na wprowadzenie ich marki.

Cło: jest dość prohibicyjne, gdyż wynosi 96 lirów złotych (1 lir zł. 3.67) od 100 kg. Prócz tego czekolada opłaca na akcyzę od 60% zawartości cukru, tak w tabliczkach jak w czekoladach, po lirów 400 — za 100 kg czyli 240 lir 60% jest limitą służącą jako podstawa przy obliczaniu akcyzy, nawet gdyby procentowo zawartość cukru w czekoladzie była mniejsza.

Karmelki płać od 100 kg. 80 lirów złotych i opłacać akcyzę od 80% o zawartości cukru a 400 lirów od 100 kg. czyli 320 lirów.

Zatem koszty cła i transportu (bez dazio) wynoszą za 1 kg. lirów 7.50.

Dazio: (opłata miejska konsumcyjna). Prócz tego czekolada podlega opłacie dazio 2 do 3 lirów za 1 kg., stosownie do poszczególnych miast.

Ceny: po jakich sprzedają czekoladę firmy zagraniczne są bardzo rozmaite i poczynają się mniej więcej od 28 lir (z cłem, lecz bez dazio) wzwyż do 35 i nawet więcej. Ceny zagranicznych marek zaś w sklepach od 40 do 65 lirów za 1 kg. stosownie od marki, sklepu i miasta.

Czekoladę włoską w tabliczkach można dostać tylko w sklepach spożywczych, cukiernie (pasticerie, cioccolatterie) tabliczkowej czekolady włoskiej nie trzymają, a zwykle tylko zagraniczną. To też mowy nie ma o hurtowym zbyciu czekolady polskiej w tabliczkach, gdyż cenami wyroby polskie z tutejszym produktem tabliczkowym bieżącego gatunku walczyć nie mogą. Tylko walcząc jakością, miałyby wyroby czekoladowe polskie najprzedniejszych marek szanse powodzenia, przy umiejętnym umieszczeniu ich z pewną dozą cierpliwości i przy poparciu odpowiednią reklamą przez dobrze wprowadzonego w tej branży agenta.

Celem zorientowania się naszych fabrykantów w sposobie wyrobów odpowiadającym wymogom klimatu włoskiego zaznacza się, że czekoladki z masą orzechową z orzechów pochodzenia wschodniego lub hiszpańskiego nie konserwują się we Włoszech. We Włoszech używają orzeszków piemontkich (można je nabyć w Turynie) oraz migdałów sycylijskich. Masa pralinowa powinna być twardsza dla Włoch aniżeli dla krajów północnych.

Niniejszem zawiadamia się Szan. Członków, iż dnia 7-go stycznia 1930 roku o godz. 7-mej wiecz. odbędzie się walne zebranie Związku Zawodowego Przemysłu Cukierniczego w salce p. Koniecznego, przy ul. Masztalarskiej 2.

Ze względu na ważne sprawy przybycie wszystkich członków jest konieczne.

ZARZĄD.

Zanik cukiernictwa na prowincji.

We wstępnym naszym artykule omówiliśmy pokrótce położenie cukierń zwłaszcza w większych miastach. Wspomnieliśmy tam o tem, że właściciele odnośnych cukierń usiłują ratować sytuację urządzaniem w swoich lokalach koncertów. Udawać się to może po części tylko w większych miastach. Jednakże w miastach prowincjonalnych cukiernie z koncertami na powodzenie absolutnie liczyć nie mogą.

Z cukierni bowiem korzysta zawsze tylko drobna część publiczności. Jest to przeważnie inteligencja, która w małych, prowincjonalnych miastach jest nielicznie zastąpiona. Dla tych więc kilku osób nie opłaca się urządzać koncertów, których utrzymanie jest kosztowne.

Prowincjonalne cukiernie są zatem w daleko gorszym położeniu. Cukiernictwo nie może jednak zaniechać inicjatywy w kierunku zakładania warsztatów cukierniczych na prowincji. Zmusza je do tego m. in. nadmiar sił pracowniczych w tymże zawodzie. A liczba tych sił wzrasta z roku na rok. Szeregi pomocników cukierniczych potężnieją stale, czemu, naszym zdaniem, żadne ograniczenie liczby uczniów również zapobiec nie może. Trudno bowiem ująć w ścisłą statystykę faktyczne zapotrzebowanie naszych sił fachowych. Musi zatem być pewien odpływ sił cukierniczych z większych miast do miasteczek prowincjonalnych.

Oczywiście to przesiedlanie się do miast prowincjonalnych może być uwieńczone pomyślnymi skutkami o tyle, o ile dla poszukujących tam pracy znajdzie się zatrudnienie. W tym celu należy pracować nad odpowiednim przygotowaniem lokalnych rynków zbytu. Inne rynki dla zawodu cukierniczego nie wchodzą zresztą w ogóle w rachubę.

Powracamy tu znowu do najskuteczniejszego w tym celu środka, tyle razy już przez nas zalecanego — którym jest umiejętna propaganda na rzecz cukiernictwa.

Tej dziedziny w kierunku poprawy swego położenia zawód cukierniczy nie wykorzystał dotychczas, niestety, wcale. Należałoby więc społeczeństwo uświadamiać o korzyściach płynących ze spożywania wyrobów cukierniczych. To nie może się dziać od wypadku do wypadku, ale musi to być praca stała, systematyczna. Następnie trzeba koniecznie zdecydować się na wypowiedzenie walki wszelkiemu znachorstwu, względnie partactwu, podważającemu byt cukiernictwa. Mówimy o tem w artykule „Piekarstwo i cukiernictwo“. Dalszem zadaniem propagandy, którą mamy na myśli, powinno być wykazanie związłemi danemi statystycznymi mało przezornym gosposiom, ile pieniędzy i czasu mogłyby one zaoszczędzić, gdyby swoje zapotrzebowanie wyrobów cukierniczych uskuteczniały w cukierni.

Każdy przyznać musi, że tego rodzaju propaganda umiejętnie prowadzona duże oddziały mogła usługi cukiernictwu. Toć tylko tym sposobem rozmaite „Oetkery“ trafiły do każdej niemal kuchni domowej. Rzecz jasna, że takiej propagandy nie może prowadzić każdy cukiernik na własną rękę. Do tego należy powołać organizacje nasze, a więc Cech cukierniczy.

Cechy miałyby tu bardzo wdzięczne pole do pracy. Niestety i pod tym względem nasze wspaniałomyślne Cechy — ani dychu ani słyhu. Zapowiada się coprawda w nich jakieś reorganizacje, lecz oprócz owych zapowiedzi pracy jakoś nie widać. A tymczasem zawód cukierniczy bez wyciężonej na tem polu pracy nie zajmie należnego mu miejsca w wysięgu pracy.

„Sprostowanie“, którego nie zamieścimy.

Czytelnicy nasi, czytający pismo nasze stale, od deski do deski, spotykają się w niem bardzo często z artykułkami, napiętnującymi tych pośredników, którzy kupują na dalszą sprzedaż wyroby obce. Zasadzie tej się nigdy nie sprzeniewierzymy, a na wszelkie groźby ze strony pomniejszych mienia polskiego za pozwoleniem — gwizdzemy.

W związku z temi artykułkami otrzymaliśmy znowu „sprostowanie“. Autor powołuje się na paragraf prasowy i myśli, że go będziemy zaraz przepraszać. Owszem, paragrafy istnieją. Nie są one jednak dla kurczycieli mienia polskiego. Dla tego rodzaju sprzedawczyków powinny obowiązywać paragrafy, ale nie ustawy prasowej, lecz kodeksu karnego.

Kto żąda sprostowania na podstawie ustawy prasowej, ten musi dostarczyć dowodów na to, że to, co pisaliśmy, nie było zgodne z prawdą. Myśmy jednak powiedzieli prawdę. Oglądaliśmy wyroby obce w oknach wystawowych i w sklepie. Były one pochodzenia obcego, w opakowaniu zagranicznym, zaopatrzonym żargonem niemieckim. A wyrobów tych dostarcza naiwnym Polakom najzatatwardzialszy pomiędzy ziemią i słońcem hakatysta-Niemiec.

Jedna z firm w Polsce napisała do owego hakatysty w Gdańsku list po polsku. Polakożerca odesłał list z powrotem z uwagą, że on nie przyjmuje listów pisanych w języku polskim. Ot macie pomniejszych dalszy dowód na to, komu napychacie kieszenie pieniędzmi krwawicą polską zapracowaniami.

I wy chcecie, żeby was głaskać, przez rękawiczki chwytać? Nawet „sprostowanie“ zamieszczać? Dla pomniejszych mienia polskiego, gotowych w pogoni za zyskiem wziąć Polakowi a dać polakożercom — w „Przeglądzie Cukierniczym“ miejsca niema. Rozumiecie sprzedawczycy!

Listy do Redakcji.

Szanowny Panie Redaktorze!

Będąc stałym abonentem „Przeglądu Cukierniczego“ — od ukazania się tegoż, ze smutkiem muszę stwierdzić, iż jedyne to czasopismo fachowe w Polsce, ma tak mało zrozumienia w szerokich kołach fachowców. Zdawałoby się, że każdy ktokolwiek umie trzymać pióro w ręce — popierać będzie pismo swojemi cennymi nieraz uwagami, a co za tem idzie, zbudzić do życia nasz ruch zawodowy. Tymczasem — aż wstyd doprawdy pisać — nikt nie chce się przyczynić do rozbudzenia zainteresowania wśród naszych członków. Mamy przecież w każdym prawie większym mieście nasze organizacje zawodowe. Ludzie coś czynią, pracują i nieraz bardzo wydatnie, zasługują na uznanie za ich bezinteresowną, a nieraz tak trudną pracę. Lecz kto wie o tem? Wiedzą tylko najbliżsi, a szerszy ogół — który nieraz mógłby mieć dobry przykład — nic nie wie — bo niema chętnych, którzyby chcieli coś napisać. Mamy wiele spraw organizacyjnych — które nieraz bywają poruszane na zebraniach — w dyskusji padają bardzo cenne rady i wskazówki — które mogłyby się przydać niejednemu z nas, gdyż każdy kto pracuje w naszym zawodzie wie dobrze jak dużo wspólnych mamy trosk. Nieraz omawiając jakąś sprawę na zebraniu — dyskutuje się nad nią godzinami, gdy tymczasem podobna sprawa była omawiana przed miesiącem w innym miesiącu i znaleziono na nią zbawienną radę — o której wie tylko kilku ludzi. Tak możnaby wyliczyć setki rzeczy, które dzięki tylko małemu zrozumieniu ze strony zainteresowanych osób pozostają w ukryciu.

Ażeby naprawić — to co dotychczas naniębanem zostało — zwracam się niniejszem z gorącym apelem przede wszystkim do Szanownych Kolegów Sekretarzy naszych organizacyj ażeby infomowali szeroki ogół o wszystkim co dotyczy naszego fachu, a co omawiane jest na zebraniach, niech poświęcą trochę czasu i dołożą pracy dla dobra Ogółu. Mamy w pośród nas tylu dzielnych ludzi władających piórem nie od parady — którzyby mogli swemi radami czy projektami zainteresować fachowców — do nich się zwracam. Nie ukrywajcie swej wiedzy pośród swych najbliższych zajomych i kolegów — pomyślcie o tem, że w każdym prawie większym miasteczku — jest wasz kolega, który nieraz biedaczysko musi się dobrze nagłowić zanim rozwiąże jakąś sprawę — która już dawno została gdzieindziej wyjaśniona, czy to z dziedziny fachowej czy ogólnej.

Ja sam będąc jedynym fachowcem w miasteczku, chętnie choiałbym się dowiedzieć o życiu naszej organizacji, o radościach lub troskach, a może nieraz też by się dorzuciło, jak to mówią: „Swoje trzy gr. sze“, lecz

wobec ogólnej śpiączki, podnoszę pierwszy głos, a przypuszczam, że wielu się znajdzie pośród nas, którzy będą tej samej myśli.

A więc Koledzy! Niech głos mój nie będzie głosem wołającego na puszczy. Niechaj zbliżający się Rok Nowy — będzie też nowym w naszym życiu organizacyjnym!

Łączę wyrazy szacunku i poważania

Jan G-ski.

DZIAŁ GOSPODARCZY

Rekordowa produkcja w bieżącej kampanji cukrowniczej w Polsce.

Tegoroczny obszar plantacji buraczanych w Polsce szacowany jest na 245.416 ha wobec obszaru faktycznego 230 385 ha w kampanji 1928/29, wzrost więc wynosi 6,52 procent. W październiku przerobiono we wszystkich cukrowniach Polski (70) 12 521 066 q. Spodziewany przerób buraków w całej kampanji 1929/30 wyniesie 4.854,000 tonn wobec 4.390,272 tonn w kampanji 1928/29. Przerób buraków nie natrafia na większe trudności i odbywa się naogół gładko. Zawartość cukru w burakach jest wysoka, przyczem jednakże polaryzacja waha się u poszczególnych cukrowni od 17,1 do 20,6 proc.

Zbyt cukru na rynku krajowym wyniósł w październiku rb. 20,983 tonn wobec 31,120 tonn w październiku ub. r. To zmniejszenie się sprzedaży tłumaczy się przede wszystkim tem, że w m. wrześniu kupcy nabyli znaczniejsze ilości cukru z uwagi na nową taryfę kolejową, a obecnie wyzbywają się swych zapasów, wstrzymując się zarazem od kupna.

Obecna kampanja będzie w Polsce pod względem wysokości produkcji rekordowa, wyniesie bowiem według oszacowania Międzynarodowego Stowarzyszenia Statystyki Cukrowniczej przypuszczalnie 849,000 tonn wobec 747,268 tonn w kampanji 1928/29. Wzrost więc wyniesie będzie 13,61 proc. W związku z tą znaczną podwyżką produkcji w stosunku do poprzednich lat, powstają poważne trudności magazynowe, pomimo forsownych wysyłek cukru do portów w Gdyni i Gdańsku; od początku bież. kampanji do 20 listopada wysłano do portów już ogółem 102,000 tonn cukru białego i surowego. Ponieważ cukrownie nie byłyby w stanie pomieścić w swoich własnych magazynach tych ilości cukru, jakie pozostaną po uwzględnieniu już wszystkich wysyłek, możliwych w czasie trwania kampanji buraczanej, przeto wynajęto w kraju cały szereg obcych magazynów dla składania cukru. W przeszłości sytuacja w tej mierze się polepszy, ponieważ, jak wiadomo, cukrownie zachodnio-polskie postanowiły ostatnio przystąpić do wybudowania w Gdyni nowoczesnie urządzonej magazynów.

PODATKI i OPŁATY

Jakie obowiązują przepisy co do uznań dla wymiaru podatku dochodowego.

Przepisy artykułu 63 ustawy o podatku dochodowym gwarantują płatnikom, którzy złożyli zeznanie w ustawowym terminie, a więc, o ile chodzi o rok podatkowy 1929, przed 1-szym maja br. to, że władze skarbowe nie mogą przyjąć do opodatkowania wyższego dochodu niż płatnik zeznał. Jeżeli chcą przyjąć wyższy dochód muszą o tem płatnika zawiadomić i wezwać go do złożenia bliższych wyjaśnień

Tylko w tym wypadku, gdy płatnik nie złoży wyjaśnień w terminie ustawowym, t. j. w ciągu 14 dni po otrzymaniu wezwania do przewodniczącego Komisji Szacunkowej, którym jest z urzędu każdoczesny naczelnik danego Urzędu Skarbowego, lub też gdy przedstawione przez niego wyjaśnienia nie usuną wątpliwości co do prawdziwości i dokładności złożonych zeznań, wymierza Komisja Szacunkowa podatek od dochodu, którego wysokość ustaliła na podstawie materiału informacyjnego, jakim w danej chwili rozporządza.

Niewezwanie płatnika do udzielenia wyjaśnień przed ustaleniem wyższego dochodu, jak zeznał, powoduje wadliwość postępowania wymiarowego i jest naruszeniem prawa, które po wyczerpaniu drogi administracyjnej może być zaskarżone do Najwyższego Trybunału Administracyjnego w Warszawie.

Przepis art. 63 ustawy o podatku dochodowym ma więc duże znaczenie dla płatników i dlatego powinni go w pełni wykorzystać.

Praktycznie przepisy art. 63 stosowane są w ten sposób, iż płatnik otrzymuje wezwanie do przewodniczącego Komisji Szacunkowej, aby w ciągu 14 dni od otrzymania wezwania ustnie lub też pisemnie usunął wątpliwości, które nasunęły się przy badaniu złożonego przez niego zeznania o dochodzie. Wezwania te, niestety, są bardzo często lakoniczne, gdyż zawierają twierdzenie, iż ze względu na rozmiar i położenie przedsiębiorstwa wzgl. rzemiosła zeznany dochód wydaje się być za niski. Lecz i na takie wezwanie powinien płatnik odpowiedzieć wyczerpująco, t. zn. podać dokładny dochód brutto, jak również wyszczególnić wszystkie wydatki, przyczem podane cyfry, powinien poprzeć odpowiednimi dowodami.

Tutaj należy zauważyć, iż błędne jest mniemanie, że — o ile chodzi o podatek dochodowy — tylko książki handl. stanowią jedyny dowód zeznan dochodu. Przeciwnie każdy środek dowodowy, o ile nie budzi wątpliwości, jest dopuszczalny i pełnowartościowy, a zatem dowód nie może być odrzucony dlatego, jako nieudały

że środki, jakimi był przeprowadzony, nie mają kwalifikacji pełnych dowodów, t. zn. nie odpowiadają pewnym zgóry określonym wymogom (Rozstrzygnięcie N. T. A. z 7. 5. 1926 r. L. rej. 1758/24).

Z tych też powodów, płatnik powinien na wezwanie przewodniczącego Komisji Szacunkowej dać wyczerpującą odpowiedź, t. zn. przytoczyć cyfry, jak poprzednio wskazano i poprzeć je wiarogodnymi dowodami.


Dowody te — jak wspomniano, mogą być różne. Np. rzemieślnik może powołać się przy podaniu cyfry dochodu brutto na podręczną książkę kasową, chociaż ona nie jest książką handlową, na książkę zamówień itp. zapiski, jednak pod warunkiem, iż książki te zawierać będą wszystkie wpływy, jakie w danym roku gospodarczym posiada. Przy podaniu cyfry rozchodów należy powoływać się na rachunki za zakupiony towar, kwity Kasy Chorych, za zapłacone ubezpieczenie za czeladników, itp. inne dowody.

Jeżeli płatnik poda dokładne cyfry i odpowiednio je udokumentuje, władza skarbowa nie może przejść do porządku dziennego nad jego wyjaśnieniami, lecz jest obowiązana je zbadać i tylko w tym wypadku może je pominąć, gdy się okaże że podane przez podatnika cyfry nie są zupełne, a dowody nie są prawdziwe. Wtedy ma prawo władza wymiarowa ustalić dochód według posiadanego materiału informacyjnego wzgl. własnego uznania.

Ze względów na przyszłe odwołanie ważną jest rzeczą, jakich i w jaki sposób udzielił płatnik wyjaśnień i odpis tego należy sobie zachować.

Wreszcie należy zauważyć, iż wysokość ustalonego obrotu ma tylko znaczenie informacyjne przy ustaleniu wysokości dochodów dla celów wymiaru podatku dochodowego i ani płatnika ani władzy skarbowej nie wiąże, gdyż nie tylko oba te podatki, t. zn. podatek przemysłowy i dochodowy, są różnymi podatkami pod względem podmiotowym jak i przedmiotowym, ale także różne są organa wymiarowe, z których każdy w swoim zakresie wyposażony jest w zupełną autonomję, jak to wynika z art. 32 i następnych oraz art. 65 ustawy o podatku dochodowym, — t. zn. że są osobne Komisje Szacunkowe dla podatku obrotowego, a osobne dla podatku dochodowego.

**Prosimy zwrócić uwagę!
na nasz dział ogłoszeniowy!**

PROSIMY odnowić prenumeratę na pierwszy kwartał 1930 roku.  Blankiet P. K. O. załączamy.

Zawierać z uczniami umowę co przyczyni się do ograniczenia sporów.

Nawet najbardziej ustępliwy, spokojny, łagodny i zrównoważony mistrz, może być zawikłany w spór z swoim uczniem lub jego prawnym zastępcą, odnośnie do dalszego pobierania nauki lub z tem związanych kwestyj. Takich możliwości istnieje bardzo wiele. Sama ustawa przemysłowa wylicza szereg powodów, które mogą być przyczyną do rozwiązania umowy o naukę w rzemiośle. Praktyka powiększyła ich liczbę wielokrotnie. Likwidacja sporów, jakkolwiek wydaje się na pierwszy rzut oka trudną do przeprowadzenia i połączoną z uciążliwymi formalnościami, to jednak nie przedstawia się tak bardzo niebezpiecznie, jeżeli zadość uczyniono wymogom ustawy, a w szczególności, jeżeli zawarto umowę o naukę. Zawarta umowa musi być pozatem, w terminie przepisowym zgłoszona do ewidencji cechu lub Izby Rzemieślniczej.

Należy wziąć pod uwagę, że likwidacja sporów pomiędzy mistrzem, a uczniem lub jego prywatnym zastępcą czyli likwidacja sporu powstałego pomiędzy kontrahentami na tle wypełniania warunków umowy, może nastąpić tylko na podstawie dokumentu, w którym ujęto szczegółowo wzajemne obowiązki i świadczenia. Analogiczne może rozpatrzenie sporów przez kompetentne czynniki obracać się tylko w kierunku stwierdzenia, w jakim stopniu strony nie wykonały obowiązków ujętych w umowie oraz jakie następstwa powstają z tego faktu.

Pomijając już to, że nieistnienie umowy lub wadliwe jej ujęcie może spowodować szkodę właśnie dla strony, która do sporu nie dała powodu, to w dodatku taka nauka, dla której nie istnieje pisemny dowód, może być przez kompetentne czynniki nie uznana za ważną w myśl obowiązujących przepisów, ze szkodą dla obu stron.

Co zatem musi zawierać umowa, aby odpowiadała wymogom prawa?

Artykuł 116 ustawy przemysłowej opiewa.

W umowie należy:

1. określić przemysł, w którym uczeń ma być kształcony;
2. podać czas trwania nauki;
3. wyszczególnić wzajemne świadczenia;
4. przytoczyć warunki rozwiązania umowy.

Dla ułatwienia interesowanym zawarcia umowy, Izby Rzemieślnicze wydają formularze, które zawierają wszelkie punkty mające dla nauki jakiegokolwiek znaczenie. Ministerstwo Przemysłu i handlu opracowało ostatnio wzory umów oparte na przepisach ustawy przemysłowej.

Wzór główny zawiera 14 paragrafów.

W § 1 określa się rzemiosło, w którym ma odbyć się nauka, oraz czas jej trwania.

W § 2 ustala się czas próby, który zaliczony zostanie do czasu nauki.

W § 3 ustala się, że kształceniem ucznia może z polecenia mistrza zająć się zastępca, który musi jednakże odpowiadać wymogom ustawy.

W § 4 są wyszczególnione obowiązki mistrza.

W § 5 może być ustalone ewentualne odszkodowanie, które płaci mistrz uczniowi.

W §§ 6 i 7 są wyszczególnione obowiązki ucznia oraz, że odpowiedzialność za szkody, jakie mogą powstać mistrzowi z winy ucznia, ponosi prawny zastępca ucznia.

W § 8 wyszczególnione są powody rozwiązania umowy z woli mistrza, z winy ucznia.

W §§ 9 i 10 wyszczególnione są wypadki, w których może nastąpić rozwiązanie umowy z winy prawnego zastępcy ucznia.

W §§ 11, 12 i 13 wyszczególnione są dalsze powody rozwiązania umowy.

W § 14 kładzie się na obie strony obowiązek podania zawartej umowy do zapisania w ewidencji cechu lub Izby Rzemieślniczej.

W powyższym wzorze brak zupełnie miejsca dla wyszczególnienia świadczeń, które płaci uczeń lub jego prawny zastępca mistrzowi jako odszkodowanie za pobraną naukę. Tak samo wzór nie przewiduje kar konwencyonalnych na wypadek nieprawego rozwiązania umowy z winy jednej strony.

Aby zapobiec rozwiązaniu umowy bez istotnie ważnych i uzasadnionych przyczyn, zaprowadził się zwyczaj wyznaczenia kary konwencyonalnej, którą płaci strona rozwiązująca umowę o naukę, stronie drugiej. Jakkolwiek i ten punkt nie został ujęty we wzorze, o którym wyżej mowa, to jednak istnieje możliwość zarówno ostatni punkt, jak i poprzednie nie ujęte w formularzu umowy, w umowie umieścić jako „osobne przepisy“.

W zasadzie należy zawarciu umowy, wypełnieniu formularza, poświęcić nieco więcej uwagi, aniżeli to się naogół praktykuje. Bardzo wiele nieporozumień i sporów można sobie przez to zaoszczędzić.

Dla ważności umowy wymagane jest, aby była podpisana przez wszystkie zainteresowane osoby, a mianowicie: mistrza i ucznia, a skoro uczeń jest niepełnoletni również i przez jego prawnego zastępcę.

Należy również ściśle przestrzegać, by umowę zawarto najpóźniej w 4 tygodnie po rozpoczęciu nauki oraz, ażeby data, pod którą umowę podpisano, zgadzała się z czasem próbnym, ustalonym w § 2 umowy.

„Gazeta Rzeźnicka“.

Czekolady Pralinki Cukierki Dražetki

prima specjalność dla składów cukierków, stałej sprzedaży dla hurtowników i składów kolonialnych



Brunon Kaszubowski
Starogard

KLIENT WTEDY NABIERA ZAUFANIA



gdy poza dobrocią Twoich wyrobów widzi

**czystość
i higienę**

w Twym lokalu!

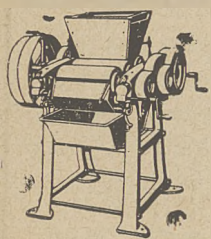
Postępowe zakłady zaopatrują się w szklane gabloty i szklane kramnice, co dodaje im zarazem eleganckiego wyglądu.

Gabloty i oszklenia w/g podanych wymiarów po cenach b. przystępnych wykonuje nagrodzona na wystawie gastronomicznej srebrnym medalem.

WIELKOPOLSKA HURTOWNIA SZKŁA S. A.

Poznań, ul. Półwiejska 9

Szlifiernia szkła, fabryka luster.



Fabryki czekolady,
cukiernie i piekarnie

najkorzystniej nabędą

MASZYNY I PRZYBORY

W BIURZE TECH.-HANDL.

ARTUR BUKI

Warszawa, Sienkiewicza 3. — Tel. 212-03

Oferty i prospekty darmo.



KAWA-HERBATA

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

ZŁOTY MEDAL
na Wystawie Ga-
stronomicznej
1927 roku



MAŁECKI - WAŃSKI

IMPORT KAWY - HERBATY - PALARNIA KAWY

W. GARBARY 23 POZNAŃ TEL. 3166 i 1145



RECEPTY

Na wszystkie pierniki oraz inne wyroby cukiernicze
poleca panom Kolegom

„PRZEGLĄD CUKIERNICZY”

MASŁO — SERY — JAJA

POLECA PO CENACH KONKURENCYJNYCH

J. W. STRÓŻYK

POZNAŃ, GARNCARSKA 3

TELEFON 32-46. — PÓLWIEJSKA 38 a

PIERWSZORZĘDNA CUKIERNIA W WARSZAWIE

◀ ZARAZ DO SPRZEDANIA ▶

położona w śródmieściu przy jednym z ogródków miejskich z werandą letnią na 60 stolików i drugim wejściem z ogrodu, 3 sale gościnne zimowe, sala bilardowa, sala dominowa, pokój mieszkalny, kuchnia obszerna, 4 widne wolne suteryny, 3 piwnice. — Gotówką zł 100.000 — reszta do umowy. — Oferty proszę składać do Przegl. Cuk. Poznań, Kraszewskiego 12 pod L. 500



POLECAM:**H·C**

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.

HURTOWNIA CUKIERNICZA

JANUSZ ADAMSKI

POZNAŃ - UL. NOWA 10. TELEF. 17-29

WAFLE

w arkuszach, grube i cienkie, bomby, muszle, babeczki, oraz różne figurki wafelowe po cenach bardzo przystępnych dostarcza

Fabryka wafli M. Glikzman
Aleksandrów Kuj.

P. s. Cenniki na żądanie.

Cenniki na żądanie.

**SPECJALNY SKŁAD ODZIEŻY
ROBOCZO-ZAWODOWEJ**— B. Hildebrandt —
POZNAŃ UL. POCZTOWA 33 - TEL. 1971

blisko Starego Rynku

Fabryka i Skład
odzieży zawodowej

— poleca —

wszelką odzież dla cukier-
ników, oraz przepisowie
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-
glądzie Cukierniczym** i polecać swym dostawcom
ogłaszanie się w naszym organie zawodowym



Medal złoty

FIRMA NAGRODZONA ZŁOTYM MEDALEM
NA WIELKOPOLSKIEJ WYSTAWIE OGRODNICZEJ
1922 ROKU



Medal złoty

**ZAKŁADY RZEŹBY - SZTUKATORSTWA
KAMIENIARSTWA I MECHANICZNEJ OBRÓBKI MARMURÓW**

FRANCISZEK BOHN

POZNAŃ - MARSZ. FOCHA 115-117 - TEL. 6910

SPECJALNOŚĆ: RABIC - SZTUCZNY MARMUR (STIUK)
STUCCO CARRARA - „HARTSZTUKI“ - PŁYTY SOLNHOFEN

WYKONUJE

I. RZEŹBA I SZTUKARSTWO

Wszelkie prace rzeźbiarskie i sztukatorskie, modele architektoniczne, wystroje rzeźbiarskie i sztukatorskie w wszelkich stylach. Jako specjalność w tym dziale wykonuje się rabicowanie, sztuczny marmur (Stiuk). Stucco Carrara, oraz listewki, rozety, wieńce i t. o. z „Hartsztuki“.

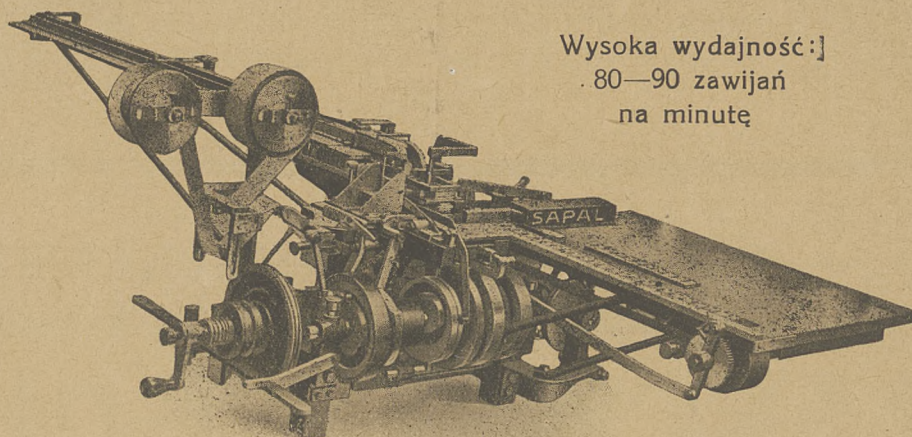
II. KAMIENIARSTWO

Wykonuje wszelkie prace kamieniarskie w piaskowcu, granicie, sztucznym piaskowcu i sztucznym granicie, jak: fasady, schody, balustrady, kolumny, posadzki terrazzowe i t. d.

III. MECHANICZNA OBRÓBKĄ MARMURÓW

Zakład ten, zaopatrzony w maszyny najnowszej konstrukcji, wykonuje w prawdziwym marmurze krajowym i zagranicznym: schody, balustrady, parapety, kolumny, kominki, ołtarze, ambony, kropielnice, chrzcielnice, płyty kredensowe, umywalnie, galanterję wszelkiego rodzaju i t. d. Jako specjalność: płyty Solnhofen.

Zakłady moje kierują się zawsze bezwzględną sumiennością w zleconych pracach i wykonują je ku zadowoleniu Szanownej Klienteli.



Wysoka wydajność:]
80—90 zawiązań
na minutę

Maszyna do zawiąwania napolitenek typu THPP.

„SAPAL”

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

Przedstawicielstwo na Polskę i w. m. Gdańsk:
STANISŁAW PERETZ
BIURO TECHNICZNO-HANDLOWE
WARSZAWA, NOWY-ŚWIAT 16

MASZyny AUTOMATYCZNE DO ZAWI-
JANIA TABLICZEK CZEKOLADY, NAPOLI-
TENEK, IRYSÓW, KARMEŁKÓW, WAFLI,
BISZKOPIÓW, ORAZ CZEKOLADEK I CU-
KIERKÓW każdego kształtu i wielkości

Wysoka wydajność, pewność w użyciu, precyzyjność pracy maszyn do zawiąwania marki „SAPAL” są niedoścignione.

Maszyny marki „SAPAL” uskuteczniają 30—180 zawiązań na minutę i zastępują pracę 6—20 robotnic, wykonywują ją starannie i higienicznie.

W niektórych fabrykach zagranicznych jest w użyciu przeszło 100 maszyn do zawiąwania marki „SAPAL”.

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

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

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, barwiki 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

Najnowsza ulepszona maszyna do parzenia kawy

POL-EXPRES

zaoszczędza według jednomysłnej opinii fachowców 40% kawy i jest tańszą 25% od maszyn importowan. z zagranicy

Wyrób polski firmy

Kubś & Gogółkiewicz

Poznań, Zaulek św. Wojciecha 2, tel. 1692

Jedyni dostawcy Państwowego Monopolu Spiritusowego na rozlewaczki uniwersalne do wódek.

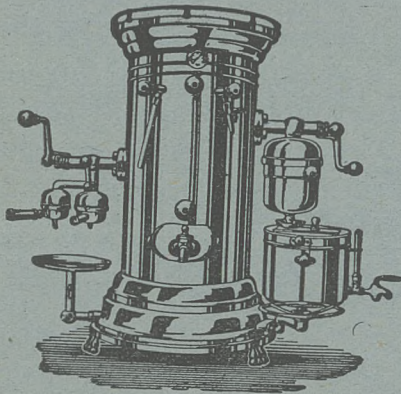
Bemary do zakąsek ciepłych dla śniadań.

Aparaty do wód mineralnych, kotły i naczynia kuchenne z miedzi.

Ręczne gaśnice miedziane „Strażak“ do gaszenia pożarów

Ceny konkurencyjne.

Warunki dogodne.



PAROWA FABRYKA KARMELKÓW CUKRÓW
DESEROWO-CZEKOLADOWYCH
i MARMELAD

Ed. Litwiński

TOW. Z OGR. POR.

TEL. 20 43.

→ POZNAŃ ←

UL. WARSZAWSKA 9/10.

NULOMOLINE



pod gwarancją czysty, pozbawiony kwasów produkt z cukru trzcinowego, który z powodu swych zalet hygroskopijnych, zapobiegających kwaśnieniu i wysychaniu, jest niezbędny przy napełnianiu pralin, karmelków, cukierków etc.

NULOMOLINE

jest najczystszym produktem z cukru trzcinowego. Broszurami, receptami i wzorami chętnie służymy.

CONVERTIT

produkt wysokiej koncentracji. Miękość, to jedna z najgłówniejszych zalet napełnienia kremem. CONVERTIT rozmięsza napełnienie po zamknięciu powłoki, zmniejszając w ten sposób tworzenie się odpadków i jednocześnie zwiększa produkcję. Convertit ułatwia producentom wytwarzanie bezkonkurencyjnych jakościowo wyrobów.

Prosimy zamówić na próbę pół kg. i wypróbować na własnych wyrobach.

WYTWÓRCA

„THE NULOMOLINE CO. NEW YORK”

GENERALNE ZASTĘPSTWO NA EUROPE

FREDK. BOEHM LTD. LONDON „17. JEWRY STREET“

GENERALNY PRZEDSTAWICIEL NA POLSKĘ I WOLNE MIASTO GDAŃSK

DR G. FARINE - WARSZAWA

NOWOGRODZKA 2a - TEL. 191-39.

Wykwalifikowani i dobrze wprowadzeni przedstawiciele w większych miastach Rzeczypospolitej poszukiwani.