

TYGODNIK

Mistrzów Piekarskich

W POLSCE

Urzędowy Organ Wielkopolskiego Związku Cechów Piekarskich z siedzibą w Poznaniu

Kierownik Redakcji i Wydawnictwa
Antoni Bartkowski
Telef: Poznań 53-75, Mur. Goślina 38



Redakcja i Administracja
Poznań, ulica Długa nr. 12.
Telef: 53-75.

Ciężary socjalno-społeczne a nasze kalkulacje.

(Przedruk bez podania źródła wzbroniony).

Mówiąc o ciężarach ogólnych, jakie rzemiosło w formie różnych świadczeń socjalnych, podatków i ofiar społecznych ponosi, przyznać trzeba, że pod tym względem zawód piekarski nieomal najcięższe ciężary ponosić musi. Są to bądź świadczenia socjalne w formie wysokich składek do kas chorych, ubezpieczeń społeczno-inwalidzkich, zawodowych, bądź też w formie wielu innych rodzajów podatków, nie włączając w to ofiar społecznych, jak n. p. różnego rodzaju kwesty na cele dobroczynne i społeczne, gdzie to piekarzy, jako najwięcej zamożnych(?) bierze się na pierwszy ogień, bo przecież oni najwięcej zarabiają, to też i najwięcej dać powinni(?)

Nie trzeba także zapomnieć żebraków codziennych, którzy piekarzy ze szczególnem zamilowaniem odwiedzają, a że piekarz jest jednym z żywicieli społecznych, więc i tym najpotrzebniejszym udziela się 6 do 10 chlebów tygodniowo.

Do ciężarów niżej wymienionych dodać należy około 5% za kary porządkowe i policyjne, które policja na piekarza za to nakłada, że sprzedał rano robotnikowi, spieszącemu do pracy, chleb przed czasem policyjnym, albo że wieczorem sprzedał po czasie policyjnym kilka bułek ekspedjentce, wracającej z interesu.

Wszystko to, są ciężary, których jakoś wyżyć się trzeba, boć one podkopują bezwzględnie każdą egzystencję. Nic też dziwnego, że pomiędzy piekarzami panuje wielkie z tego powodu rozgorzyczenie, że słyszy się częste skargi i narzekania na tego rodzaju obciążenia.

Przyznać trzeba, że skargi te są bardzo słuszne. Należy więc stawić sobie pytanie, jakby temu zapobiec, względnie jakby temu sprostać.

Otóż należy przedewszystkiem utrzymać i wypełnić dwa warunki:

1. Ograniczyć lub też wcale nie udzielać kredytu, t. j. nie oddawać pie-

czywa na kredyt, który niszczy i podkopuje egzystencję piekarza,

2. przestrzegać kalkulacji związkowej łącznie i zgodnie z miejscowymi organizacjami cechowymi, a nie obniżać w samopas ceny pieczywa, przez co niszczy się nie tylko siebie, ale szkodzi się drugiemu koledze,

Niema bowiem nic gorszego, jak konkurencja przez obniżanie cen na pieczywo. Mocniejszy finansowo piekarz wywiera nacisk na finansowo słabszego sąsiada. Jest to brzydki system konkurencji, którego raz wreszcie powinniśmy się wyżyć.

Rzeczowa konkurencja istnieć może, a nawet powinna być, ale niechaj ona się objawia w dzielności i znajomości fachowej, przez wyrób smaczniejszego pieczywa i t. d., nie zaś w niesłusznym obniżaniu cen i nieprzestrzeganiu kalkulacji miejscowej.

Niestety grzeszy się dziś nieznośnie pod względem godziwej kalkulacji: Według Giełdy wynosi n. p. cena mąki za 100 kg. 51 zł. Kg. chleba kosztować więc winien 53 gr. Tymczasem sprzedaje się kg. chleba w różnych miejscowościach za 44—45 groszy. To znaczy, że przy pieczywie 80 trzechfuntowych chlebów traci się, względnie dokłada się 9 zł 60 gr. Ma się rozumieć, że żaden piekarz choćby przy największej oszczędności i pracy nawet mrówczej, nie zdoła swej samodzielności utrzymać pracując w ten sposób. Zapasy surowców będą się stale kurczyły i prędzej czy później zupełnie się wyczerpią.

Nie dopuśćmy więc do tego, bądźmy oględni i gospodarni, ratujmy to, co jeszcze mamy, gdyż nie wiemy co nam jutro przyniesie! Nie spuszczaźmy z naszej kalkulacji związkowej, a wówczas sprostamy zadaniom naszym i ciężarom wyżej wymienionym!

Jan Hojka
mistrz piekarski.

Budowa wielkiej miejskiej piekarni mechanicznej, a opinja Warszawy.

Sprawa budowy wielkiej miejskiej piekarni mechanicznej zgórą od dwóch lat zajmuje opinię Warszawy. Mimo dwukrotnego wstawiania do budżetu miejskiego pewnych kredytów na budowę tej piekarni przez Miejskie Zakłady Zaopatrywania — sama budowa naprzód się nie posunęła. Przyczyną tego było i jest niezupełne jeszcze skryształizowanie się opinii co do celowości mającej się budować piekarni. Naprzykład w ostatnich czasach aktualnem stało się zagadnienie tak zwanych piekarni rejonowych, to jest czy celowiej będzie wybudować jedną wielką piekarnię, czy też kilka mniejszych w różnych dzielnicach miasta.

Sprawa budowy piekarni miejskich wchodzi jednak na inne tory z chwilą, kiedy Rząd zamierza uchwalić budowę tych piekarni we wszystkich większych miastach Państwa i w tym celu zasilić finanse miejskie poważnemi kredytami. To stanowisko Rządu zmusza nas do bliższego zapoznania Go z naszą opinią, która jako fachowa winna, jak sądzimy, mieć przeważający wpływ na definitywną uchwałę, dotyczącą budowy piekarni miejskich.

Według inicjatorów i wnioskodawców projektu, piekarnia miejska ma na celu:

1. nasycenie rynku dostateczną ilością pieczywa,
2. wypiekanie pieczywa w warunkach najbardziej higienicznych,
3. oddziaływanie i regulowanie ceny pieczywa.

Należy się przyjrzeć bliżej, czy i jak te trzy zasadnicze postulaty mogą być przez budowę miejskich piekarni zrealizowane. Jako przykład niech posłuży Warszawa.

Jeżeli chodzi o dostateczne zaopatrzenie rynku w pieczywo, to stwierdzić należy, że Warszawa ma pieczywa nie tylko pod dostatkiem, ale go ma nawet nadmiar. Jest cały szereg piekarni, które produkcję swoją ze względu na brak zbytu w Warszawie, lokują poza nią w promieniu 10—15 kilometrów od miasta. Stwierdzić również trzeba, że Warszawa od szeregu lat nie była zagrożona brakiem pieczywa. Gdy w roku 1924 wybuchł w Warszawie strejk robotników piekarskich i trwał przeszło dwa tygodnie, to mimo to, że piekarnie Wydziału Zaopatrywania były nieczynne, Warszawie chleba nie brakowało. Wydział Zaopatrywania, chcąc wówczas wykazać swoją żywotność i inicjatywę wysunął projekt sprowadzania chleba z Żyrardowa koleją i samochodami. Projekt jednak pozostał tylko projektem, gdyż wprowadzenie go w życie okazało się nierealne i zbędne.

Warszawa, dzięki zapobiegliwości Cechu Mistrzów Piekarskich i dzięki temu, że sami właściciele piekarni łącznie ze swemi rodzinami mimo teroru ze strony robotników w piekarniach swoich pracowali, chleb otrzy-

mywała. Tak samo nie brakowało pieczywa Warszawie podczas majowego zamachu stanu, gdyż przez umiejętne zarządzania Urzędu Starszych Cechu, mimo toczących się na ulicach miasta walk i mimo zwiększonego przez napływ wojska zapotrzebowania, pieczywo prawie do wszystkich punktów sprzedaży było dostarczane. Te dwa przykłady świadczą wyraźnie, że nie Wydział Zaopatrywania, nie piekarnie miejskie, lecz obywatelskie stanowisko i inicjatywa prywatna właścicieli piekarni czyni to, że w chwilach które z natury swojej są groźne dla zaopatrywania ludności w dostateczną ilość pieczywa, ludności tej chleba nie brakuje. W przytoczonym przez nas przykładzie majowym ocenę tego faktu wyraził również Komisarjat Rządu na miasto st. Warszawę, który publicznie, za pośrednictwem prasy, złożył Cechowi podziękowanie za dobre aprowidowanie w pieczywo ludność miejską.

Rozpatrzmy teraz z kolei drugi postulat inicjatorów budowy wielkiej piekarni miejskiej, mianowicie wypiekanie pieczywa w warunkach możliwie najhigienicznych. Niewątpliwie lata wojny, jak również wojenna gospodarka okupantów z jednej strony, zaś gospodarcza polityka etatystyczna całego szeregu Rządów polskich z drugiej strony, przyczyniła się w znacznej mierze do tego, że inwestycje w piekarniach nie zostały przez kilka lat ostatnich wprowadzone w tym stopniu, w jakim tego domagać się byliby można i jak pozwalają na to najnowsze wynalazki i udoskonalenia w przemyśle piekarskim dokonane. Zniszczone przez wojnę warsztaty, wyczerpane zupełnie przez politykę okupacyjną z kapitałów obrotowych, krepowane następnie w rozwoju swoim przez etatyzm, pozbawione znacznej części substancji majątkowej, — warsztaty te nie mogły i nie mogą dotychczas jeszcze wprowadzić należytych inwestycji, gdyż nie posiadają na to środków pieniężnych. Mimo jednak tak krytycznego położenia właściciele piekarni czynią wszystko, co mogą, aby sprostać potrzebom jaknajlepszemu urządzeniu swoich warsztatów. To też w kilkunastu ostatnich miesiącach cały szereg piekarni zaopatrzyło się w maszyny do mieszanienia ciasta, w przyrządy automatyczne do ważenia i dzielenia ciasta w przesiewacze i t. p. Niestety, niejednokrotnie właściciele piekarni, mając nawet możliwość nabycia i sprowadzenia odpowiednich maszyn, nie mogą ich uruchomić, gdyż inwestycje miejskie nie wszędzie jeszcze są zaprowadzone. Brak gazu, elektryczności, a często nawet wody na wielu ulicach Warszawy powoduje opóźnienie w wprowadzeniu inwestycji w piekarniach i naraża właścicieli piekarni na znaczne koszty przy wprowadzaniu ulepszeń w swoich warsztatach. Mimo jednak tych przeszkód, Warszawa liczy obecnie około 30 piekarni większych, dobrze urządzonych, a znakomita większość ze 400 istniejących piekarni warszawskich najzupełniej odpowiada warunkom

WZYWAMY

tych Szan. Abonentów względnie Cechy, które zalegają z opłatą za gazetę, aby niezwłocznie raczyły uregulować wszystkie zaległości tak, by w najkrótszym czasie rachunki abonamentowe były załatwione. Kilka większych, poważnych Cechów, względnie ich członkowie zalegają za gazetę i nie raczyli dotąd zaległości uiszczyć. A przecież koszt wydawnictwa są niemałe, które muszą być pokrywane natychmiast. Ufamy, iż zrozumienie konieczności podtrzymywania jedynego pisma zawodowego, jakim jest „Tygodnik Mistrzów Piekarskich w Polsce“, zdoła pobudzić do obowiązku ułatwienia jej rozwoju. — W tem zrozumieniu apelujemy, aby w jak najkrótszym czasie uregulować raczyły Cechy wszystkie zaległości i nie narażały nadal na dotkliwie straty tak pożytecznego wydawnictwa.

higienicznym, wyszczególnionym w rozporządzeniu P. Ministra Zdrowia z dnia 26 lutego 1921 roku.

Niestety, nie można tego powiedzieć o piekarniach miejskich, gdyż nowowytbudowana przez miasto piekarnia w Mokotowie przy ul. Olesińskiej nie odpowiada tym warunkom, bo zarówno jeżeli chodzi o higienę (brak kanalizacji), jak i o zastosowanie najnowszych urządzeń technicznych, to piekarnia ta daleką jest od doskonałości.

A przecież jeżeli jest jaki cel w budowie piekarni miejskich, to pewnie ten, aby piekarnia taka mogła służyć wzorem, jak winien być zorganizowany wypiek pieczywa.

Pozostaje jeszcze do omówienia kwestja oddziaływania i regulowania cen na pieczywo przez wielką piekarnię miejską. Sprawa ta ma pierwszorzędne znaczenie dla szerokich mas konsumentów i jest sprawą zasadniczą.

Stabilizacja cen na artykuły pierwszej potrzeby, to w znacznej mierze stabilizacja warunków pracy, to umożliwienie pewnej stałości w kalkulacji innym przemysłem, to stabilizacja stosunków gospodarczych, w pewnym stopniu również stabilizacja nawet stosunków walutowych. Bardzo jednak wątpliwem jest, aby wielka piekarnia miejska stabilizację cen na pieczywo wprowadzić mogła. Bo co tworzy cenę pieczywa? W jakich okolicznościach cena ta może być stałą? Cena pieczywa zależną jest od ceny surowca (mąki), od kosztów produkcji, a więc pracy, opału, komornego i t. p. pozycyji.

(Dokończenie nastąpi.)

Zjazd delegatów wszystkich województw oraz większych miast Rzplitej Polskiej.

(Ciąg dalszy i dokończenie.)

9. Sprawa obrony i propagandy.

W powyższej sprawie zabrał głos p. prezes Banaszekiewicz, który przedstawił cały szereg dzienników, które ogłaszają wszelkie sprawy, dotyczące zawodu piekarskiego i które stoją w jego obronie, jak „Tygodnik Mistrzów Piekarskich w Polsce“, „Echo Warszawskie“, „Nowa Placówka“ i „Przegląd piekarsko-cukierniczy“.

Uchwalono powyższe dzienniki o ile możności propagować na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

10. Opłata skład. członk. do miedzynar. Stowarz. Piekarzy w Belgji.

Po dość długiej nad powyższą sprawą dyskusji uchwalono to odłożyć do czasu Zjazdu Wszechpolskiego Piekarzy.

11. Wolne wnioski.

Pan prezes Banaszekiewicz wniósł wniosek, aby wobec tego, że p. Stolpe nie jest ponownie wybranym na prezesa Województwa Poznańskiego, zrzekł się mandatu członka Zarządu Komitetu Wykonawczego.

Uchwalono na wniosek prezesa p. Wiechowicza, by wobec tego, że p. Stolpe został wybranym przez ogólny Zjazd, utrzymał mandat członka Zarządu do przyszłego Zjazdu.

Po rozpatrzeniu wszystkich spraw postawionych przez prezydium i wyczerpaniu porządku dziennego, zebrani uchwalają następujące uchwały.

12. Wniosek p. prezesa Banaszekiewicza w sprawie punktu 4-go porządku dziennego, który ma być odłożony na Zjazd ogólny krajowy dla szerszego omówienia i który brzmi jak następuje:

Bezprocentowa prolongata połowy wszystkich zaległości podatkowych do 1-go kwietnia 1927 r., druga połowa z procentem Banku Polskiego do 1-go stycznia 1928 r.

Po odczytaniu powyższego protokołu uchwalono wprowadzić następujące poprawki:

Do punktu 4. Wszystkie zaległości podatkowe do 1-go lipca 1926 r. rozłożyć na dwie raty: a) bezprocentowa prolongata połowy wszystkich zaległości podatkowych do 1-go kwietnia 1927 r. b) druga połowa z procentem Banku Polskiego do 1-go stycznia 1928 r.

Poprawka do punktu 8. Organizacje Województw i powiatów.

Uchwalono na wniosek p. Jana Wróblewskiego z Poznańskiego przez głosowanie: zwołanie Zjazdu delegatów w miesiącu listopadzie 1926 r. zorganizowanych już Województw i poszczególnych Cechów niezorganizowanych do zwołania Zjazdu, na którym ma być przygotowany projekt statutu Centralnego Związku Cechów Piekarskich Rzeczypospolitej Polskiej do zatwierdzenia.

Uchwały Zjazdu

delegatów Mistrzów Piekarzy wojewódzkich i większych miast Rzplitej Polskiej, odbytego w dniu 25 lipca r. b.

W SPRAWIE USTAWY PRZEMYSŁOWEJ.

1. Zjazd domaga się jaknajspieszniejszego wprowadzenia w życie ustawy rzemieślniczej, która została wycofana z Sejmu i obecnie leży w pełnomocnictwach Pana Prezydenta Rzeczypospolitej.

Zjazd uchwała domagać się, aby w ustawie przemysłowej zostało skreślone drugie zdanie art. 45, gdyż kompetencje, które w tym artykule zastrzega sobie władza przemysłowa, przeszły na mocy ustawy z d. 29 grudnia 1925 r. do kompetencji innych władz.

Ekstrakt cytrynowy

Ekstrakt waniljowy

Ekstrakt maraskinowy

Esencję rumową (marka London)

Esencje owocowe Koncentrowane

Barwniki nieszkodliwe

polecają:

DOMAGALSKI i Ska - Poznań

Fabryka parowa esencji i ekstraktów

Założ. 1901 **ŚW. MARCIN 34** Założ. 1901

81 Prem. w Poznaniu, Lipsku, Wiedniu, Paryżu, Warszawie

W SPRAWACH PODATKOWYCH.

1. Zjazd raz jeszcze stwierdza, że chleb jako artykuł pierwszej potrzeby winien być opodatkowany najniższą wstawką podatku obrotowego t. j. pół proc. Wyższe opodatkowanie pieczywa pociąga za sobą zwyżkę cen na ten artykuł co nie leży ani w interesie szerokich mas ludności, ani w polityce gospodarczej Rządu.

2. Zjazd domaga się, aby przy wymiarze podatku obrotowego Komisje Szacunkowe i Odwoławcze brały pod uwagę wszelkie książki i zapiski gospodarcze prowadzących warsztaty piekarzy, a to zgodnie z orzeczeniem Najwyższego Trybunału (czy sądu) Administracyjnego.

3. Zjazd domaga się, aby we wszystkich Komisjach Szacunkowych i Odwoławczych, gdy chodzi o opodatkowanie piekarzy, byli eksperci, których wskażą odnośne organizacje piekarskie. W żadnym wypadku eksperci nie powinni być dobierani dowolnie.

4. Zjazd domaga się, aby ze względu na często zmieniające się ceny mąki, a więc i chleba, wskutek czego obrót roku poprzedniego różni się znacznie od obrotu roku następnego, zaliczki kwartalne na podatek obrotowy nie przekraczały 10 proc. podatku roku ubiegłego.

5. Zjazd domaga się, aby podatek dochodowy był obliczany na podstawie obrotów. Dochód jest bardzo łatwo obliczyć, gdyż kalkulacje składane władzom wysokość zysku ściśle określają.

6. Zjazd stwierdza, że w celu ułatwienia płatnikom płacenia podatków zarówno państwowych jak i gminnych należy dążyć do skomulowania ich, przyczem podatek obrotowy jako pobierany nie od dochodu, a od produkcji i wymiany, które mogą i przynoszą niejednokrotnie straty, winien być zniesiony.

W SPRAWIE KREDYTÓW.

1. Zjazd stwierdza, iż sumy przeznaczone przez Rząd na kredyty przemysłowe tylko w minimalnej części otrzymuje rzemiosło w ogóle, a przemysł piekarski nie otrzymał dotychczas żadnej z tych sum kwoty. Zjazd przeto domaga się, aby Rząd wyznaczył kredyty inwestycyjne dla przemysłu piekarskiego i kredyty na współdzielnie dla zakupu surowców.

W SPRAWIE KOMISJI DO BADANIA CEN.

1. Zjazd uchwała domagać się, aby Komisje do badania cen zgodnie z ustawą z d. 29 grudnia 1925 roku i rozporządzeniem do tejże ustawy z d. 10 lutego 1926 roku składały się z różnej ilości z właściwych reprezentantów, piekarzy, rolnictwa i handlu z jednej strony, z drugiej zaś ze spożywców.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Wyjaśnienie ustawy podatkowej

z dnia 8 lipca 1925, której § 8 traktuje warsztaty rzemieślnicze, pracujące z jedną siłą pomocniczą, jako zwolnione od płacenia podatku od obrotu.

(Kol. M. Z. w Żninie, A. W. w Inowrocławiu, F. K. we Wrzesni, W. K. w Kościanie i Cech. Piek. w Kępnie w odpowiedzi.)

Na skutek powstałych licznych zażaleń, że Min. Skarbu nie uwzględnia odwołań podatkowych od obrotu za drugie półrocze 1925 r. u rzemieślników zatrudniających najwyżej jedną siłą pomocniczą, gdyż w myśl § 5. art. 8 ustawy z dnia 15 lipca 1925 o podatku przemysłowym rzemieślnicy tacy zobowiązani są opłacać jedynie podatek przemysłowy w formie świadectwa, należy wyjaśnić, że postanowienie wspomnianego artykułu obowiązuje dopiero z dnia 1 stycznia 1926 roku. Od tego terminu pracownie rzemieślnicze, prowadzone przez właścicieli przy współudziale najwyżej jednej siły pomocniczej, opłacają podatek przemysłowy wyłącznie w formie świadectw przemysłowych (patenty). Natomiast do dnia 1 stycznia 1926 r. obowiązywała ustawa z dnia 14 maja 1923 r., na podstawie której wymierzono podatek od obrotów, osiągniętych w II półroczu 1925 r. Termin płacenia podatku tego upłynął dnia 15 maja r. b. A więc władze skarbowe pociągają do płacenia podatku od obrotu za r. z. na mocy ustawy, która w roku zeszłym obowiązywała; należności z tytułu podatku przemysłowego za r. b. płacone być winny już według przepisów z dnia 15 lipca 1925 r., przewidujących że rzemieślnicy, zatrudniający jedną siłą pomocniczą, płać jedynie podatek przemysłowy w formie świadectw.

Urzędowa Ceduła

Giełdy płodów rolniczych w Poznaniu.

Warunki: handel hurt. fr. st. zał. ładun. wag. dostawa zaraz za 100 kg.

	Dnia 1. 9.	Dnia 30. 8.	Dnia 28. 8.	Dnia 27. 8.
Żyto	zł 30.— — 31.—	zł 31.— — 32.—	zł 32.— — 33.—	zł 32.— — 33.—
Pszenica	42.75 — 45.75	43.75 — 46.75	44.— — 47.—	43.— — 46.—
Jęczmień zwyczaj.	25.— — 27.—	25.— — 27.—	26.— — 28.—	26.— — 28.—
Jęczmień brow.	29.50 — 33.—	29.50 — 33.—	30.— — 33.50	30.— — 33.50
Owies	24.50 — 26.—	—.— — 25.50	—.— — 25.50	—.— — 25.50
Mąka żytnia 70%	—.— — 48.25	—.— — 49.25	—.— — 50.50	—.— — 50.50
Mąka żytnia 65%	—.— — 49.75	—.— — 50.75	—.— — 52.—	—.— — 52.—
Mąka pszenna 65%	—.— — 71.50	69.50 — 72.50	70.— — 73.—	68.50 — 71.50
Ospa żytnia	20.— — 21.—	20.— — 21.—	20.25 — 21.25	20.25 — 21.25
Ospa pszenna	—.— — 22.50	—.— — 22.50	—.— — 22.50	—.— — 22.50
Uspokobienie:	słabe	zniżkowe	słabsze	mocne

Za redakcję odpowiedzialny Antoni Bartkowski, Poznań. Murowana Goślina — Abonament kwartalny w Polsce: 4 zł, prenum. na pocztę 4.19 zł. — Konto P. K. O. Poznań 208091

Ogłoszenia bez względu na miejsce: $\frac{1}{4}$ strona 80.— złotych, $\frac{1}{2}$ strony 45.— złotych, $\frac{1}{3}$ strony 35.— złotych, $\frac{1}{4}$ strony 25.— złotych, $\frac{1}{8}$ strony 15.— złotych.

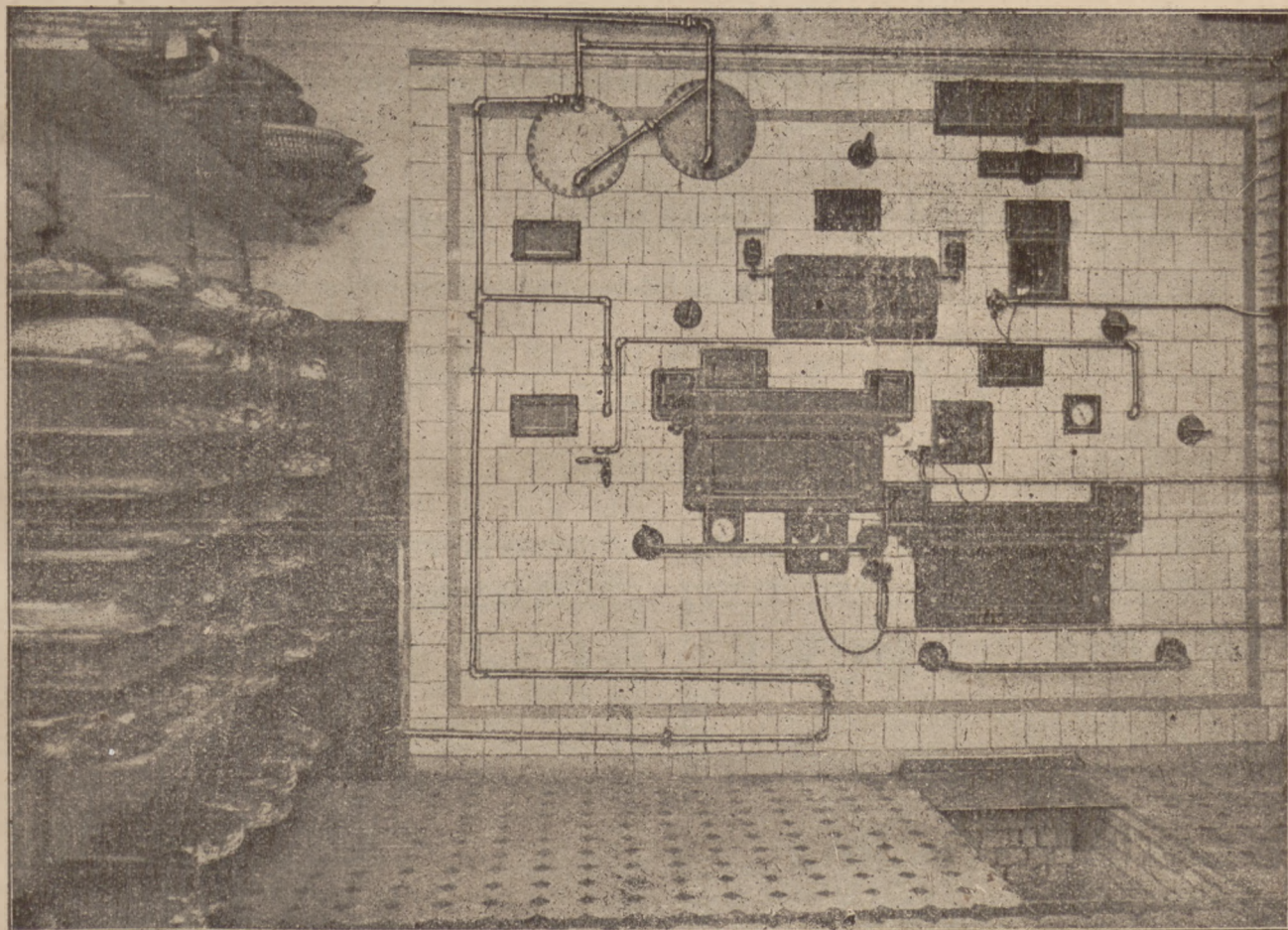
PIEKARSKIE PIECE PAROWE

jakoteż wszelkiego innego typu

Ceny niższe!

Splata w długoterminowych ratach!

Odznaczani wieloma medalami złotymi! Na największej wystawie światowej w Lipsku odznacz. złotym medalem



Maszyny do gniecenia, dzielenia, cięcia ciasta itp., wszelkiego rodzaju armatury do pieców, wszystkie maszyny piekarskie i cukiernicze, płyty szamotowe (prawdziwe Radeburskie), cegły szamotowe ruszty dostarcza i ma stale na składzie firma

Zjednoczone Zakłady Budowy Pieców Piekarskich
„SILESIA“

TOW. Z OGR. POR.

Adr. telegr. „Silesia“ Katowice

W KATOWICACH

ULICA WOJEWÓDZKA 22

TOW. Z OGR. POR.

Telefon Nr. 17-91 Katowice

ODDZIAŁ W POZNANIU

Plac Sapieżyński 4.

Telefon Nr. 39-65

Adres telegraficzny: „SILESIAPIEC“ — Poznań.

REPREZENTACJA:

W WARSZAWIE

ulica Długa Nr. 29.

Telefon Nr. 285-84

Na żądanie bezpłatne kosztorysy i projekty!

Żądajcie oferty i katalogi!

Zjednoczenie pierwszorzędných fachowców w Polsce!

BROWAR KRAKOWSKI

JANA GÖTZA
W KRAKOWIE
LUBICZ NR. 17

wyrabia i poleca Panom Piekarzom:

ENZYMAŁT

nowy znakomity preparat słodowy wzmacniający działalność drożdży

ENZYMAŁT

wpływa dodatnio na jakość pieczywa

ENZYMAŁT

czyni pieczywo łatwiej strawne, smaczniejsze i pożywniejsze.

ENZYMAŁT

przyspiesza proces wypiekania

ENZYMAŁT

sprawia, że pieczywo jest pulchne i utrzymuje się dłużej czas w stanie świeżym.

76

„Goplana”

Poznańska Fabryka Czekolady

Telefon 66-41

Tow. Akc.

Telefon 66-41

Czekolady

Kakao

Marcepany

Cukry deserowe

77

ESENCJE RUMOWE

Ekstrakt cytrynowy, waniljowy, maraskinowy, piernikowy, kawowy, aromaty owocowe, barwniki wszelkiego koloru poleca po cenach bezkonkurencyjnych

„MARBOR” - POZNAŃ

ul. Staszica 24

Telefon 64-91

Wielkopolska fabryka olei eterycznych, eterów, ekstraktów i aromatów owocowych

Nagrodzona na Wszechpolskiej Wystawie medalem

78

DACHY

wszelkiego rodzaju pokrycia jako i też naprawy i smolenie starych dachów tekturowych itd. wykonuje po cenach przystępnych i na dogodn. warunkach

JAN SOBECKI

Fabryka tektury i wytworów smołowcowych

Poznań, plac Wolności 17

Tel. 3250

79

LUBOŃSKA FABRYKA DROŻDŻY

DAWNIEJ G. SINNER

TOW. AKCYJNE **W LUBONIU** POW. POZNAŃSKI

poleca pp. piekarzom DROŻDŻE dziennie świeże, znanej jakości, oraz proszek do pieczywa „LUBA” i „LUBOMIN” puder kukurydziany do wyrobu różnych tortów i ciastek.

NAJWIĘKSZA DROŻDŻOWNIA W POLSCE

Telefon: oz nań nr, 32-76 i 21-56

80

Telefon Poznań nr. 32-76 i 21-56