

## 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. Gołlina 38



Redakcja i Administracja

Poznań, ulica Długa nr. 12,

Telef.: 53-75.

ALOJZY BĘCKI.

## OPALANIE PIECA PIEKARSKIEGO.

(Przedruk bez podania źródła wzbroniony).

Opalanie pieca piekarskiego jest zaprawdę sztuką. Grzeszy się atoli do dziś dnia jeszcze bardzo dużo przy opalaniu właśnie pieca piekarskiego. Nie utrzymało się w rzemiośle piekarskim nie tak długo w pierwotnej właściwości, jak właśnie piec piekarski. Już przed wieloma wiekami były piece tak badowane jak je dziś jeszcze w zwykłym wykonaniu i drzewem opalane napotkać można w niektórych wiejskich piekarniach. Dopiero gdy rozwój przemysłu poczynił tak wielkie postępy i szczególnie gdy przerzucono się do masowego wypiekania chleba, nie można się już było zadowolnić zwykłymi piecami, lecz musiano mieć piece, któreby można ustawicznie używać. Tak też powstały mniej więcej około połowy zeszłego stulecia zupełnie nowe systemy pieców, które doznawały ciągle nowych jeszcze ulepszeń.

Z pojawieniem się nowych systemów pieców piekarskich, musiano także opalanie pieców skierować na nowe tory. Od wieków stosowane opalanie drzewem musiało zastąpić ogrzewanie za pomocą węgla. Osiągnięto przez to z jednej strony pewne ułatwienie i uproszczenie przy opalaniu, z drugiej strony znaczną oszczędność przede wszystkim wówczas, gdy zrozumiiano opalać piec w właściwy sposób. Pokazały jednak doświadczenia, że właśnie przy ogrzewaniu pieca piekarskiego trwoni się masę materiału opałowego. Powodem tego jest jednakowoż częstokrotne wadliwe założenie ogniska, w znacznie zaś większej ilości wypadków nie stosowne obchodzenie się z piecem i nie stosowne zużywanie materiału opałowego. Oczywiście, że także gatunek i właściwości materiału opałowego odgrywają wielką rolę w procesie opalania. Każdy bowiem materiał opałowy może tylko wówczas

mieć korzystne zastosowanie, gdy go się w zupełności zużyje. To też zadaniem każdego piecownika musi być możliwie zupełne zużytkowanie wytwarzających się mas ciepła, by przez to osiągnąć wysoki stopień ciepłoty.

W większych ilościach wypadków nie wykorzystuje się materiału opałowego dlatego, że doprowadzenie powietrza jest zupełnie niuregulowane. Jak powszechnie wiadomo, dokonuje się spalanie tylko wówczas, gdy wytworzone z rozpalonego materiału opałowego węglowodany łączą się z tlenem powietrza. Łączenie się tlenu (O) z węglem (C) i wodorem (H) nie odbywa się według upodobania, lecz dokonuje się z częścią węgla podług całkiem ustalonych reguł chemicznych, a mianowicie w ten sposób, że tlen łączy się z kwasem węglowym i dwie cząstki wodoru z jedną cząstką wodoru łączą się z parą wodną. Jeżeli uda się nam przy opalaniu w nie większej jak dostatecznej mierze, doprowadzić tlen do ognia, to osiągnemy jaknajbardziej doskonałe spalanie i najlepszy skutek.

Jeśli braknie potrzebnego tlenu, a jest to wówczas, gdy piec ma mało cugu, to uchodzi część węgla w postaci czarnego dymu. Przy za silnym wytwarzaniu się znów dymu, osadza się bardzo wiele sadzy w cugach i kanałach, które z tego powodu muszą być często czyszczone. Jeśli jednak dopływ powietrza jest za silny, a spostrzeże się to wówczas gdy piec ma za silny cug, to tlenu jest za wiele, z tego powodu pali się ogień naprawdę ładnie i jasno, lecz wielkie ilości gazów opałowych uchodzą w stanie niezużytych, a więc niewykorzystanych. Równocześnie doznaje materiał opałowy za silnego ochłodzenia i płomień zostaje za



bardzo wciągnięty w kanały albo komin. Pierwszym więc warunkiem właściwego opalania jest przede wszystkim właściwe i stosowne regulowanie dopływu powietrza.

Doniosłe znaczenie przy uregulowaniu opalania ma używanie suchego materiału opałowego, obojętnie czy to drzewa, czy to węgla. Częstokrotnie utrzymuje się jeszcze zupełnie fałszywe przekonanie, jakoby należało węgle przed zużyciem zwilżyć, gdyż przez to podobno palą się lepiej. Jest to zupełnie mylne zapatrywanie, gdyż mokry ma-

(Ciąg dalszy nastąpi.)

terjał opałowy pali się dopiero wówczas, gdy zawarta w nim woda znowu wyparuje. Aby to znowu osiągnąć, potrzeba większej ilości jednostek ciepła, tak, że na to traci się część ciepła, która już jest stracona dla opalania. Korzystne byłoby zwilżanie jedynie przy używaniu miału węglowego, albo węgla zawierającego pył. Przez zwilżenie tworzy się wówczas z miału albo pyłu węglowego zwarta masa, tak, że osiąga się więcej siły cieplnej. W ogólności nie należy jednakowoż stosować zwilżania.

## „Zerwać z tradycją fałszywych ambicji!”

Młodzież — do szkół zawodowych. — Tak mówi rektor Uniw. Jag. prof. Marchlewski.

Na otwarciu roku szkolnego w Uniwersytecie Jagiellońskim nowy rektor tegoż uniwersytetu, prof. dr. Marchlewski, światowej sławy uczony polski, wygłosił do akademików mowę, która jako trzeźwy głos, nawołujący do rozważli, powinna trafić do najszerzych sfer, kierujących oświatą polską i po wyższych uczelniach polskich.

Oto wyjątki główne z tej mowy, która na słuchaczach sprawiła potężne wrażenie, a której słyszność jest każdemu aż nadto zrozumiała:

„...Zbyt wielu was tu jest, zbyt wielu szuka dostępu do uczelni! — zaczął profesor, stwierdzając tradycję naszego nierealnego stosunku do życia, która wyraża się w produkcji nadmiaru inteligencji, która po skończeniu uniwersytetu nie może znaleźć pracy odpowiedniej.

— Kraj nasz — mówił dalej rektor — potrzebuje produkcji, a zatem producentów. Tej niezłomnej prawdzie trzeba iść na rękę.

— Produkcją część społeczeństwa odnosi się ze słuszością wrogo albo z lekceważeniem do tego punktu widzenia, że urząd państwowy jest najkorzystniejszą karierą, a wśród niektórych społeczeństw, człowiek ze stałą płacą jest wprost uważany za indywiduum, które w sprawach państwa może mieć głos tylko podrzędny, w najlepszym razie jest sługą, który części twórczej społeczeństwa ma się podporządkować. Pogląd ten i u nas będzie gruntować i to tem szybciej, im szybciej wytwórczością naszą zaważymy na losach Europy.

— Zerwać z tradycją fałszywych ambicji! Przestać wierzyć, że absolwent uniwersytetu jest jednostką o wartości społecznej lub narodowej większej, niż kupiec lub rzemieślnik, lub zawodowy robotnik! Przejąć się rzetelną ideą najdemokratyczniejszej konstytucji, kształcić jaknajliczniejsze rzesze naszej młodzieży w szkołach zawodowych, przesiewać z całą bezwzględnością materiał uczniowski, przepływać przez gimnazja i dać dostęp do uniwersytetu tylko tym, którzy na mocy ich kwalifikacji umysłowych naprawdę się do tego nadają!”

Niestety nieliczne stosunkowo szkoły zawodowe i pewna obojętność względem nich części społeczeństwa nie pozwalają rościć gorącej nadziei, że i ten rozsądny głos, rozlegający się z auli najstarszego naszego uniwersytetu, nie będzie głosem.. wołającego na puszczy.

„Stan Średni“.

## Zwyczaj cen chleba.

Na posiedzeniu Magistratu z dnia 2. b. m. uchwalono podnieść cenę maksymalną za 1 kg. chleba z 56 na 58 groszy. Uchwała ta obowiązywać będzie miasto Poznań z dniem ogłoszenia jej przez Magistrat. Cena bułek i pieczywa pozostaje bez zmiany.

## Z życia Cechów.

### Cech przymusowy na powiat grodziski.

#### Siedziba Cechu Opalenica.

Jednogłośnie uchwałą pełnego posiedzenia Zarządu Wlkp. Związku Cechów Piekarskich, które się odbyło dnia 27 października 1926 r. w Poznaniu, przyjęto Cech przymusowy na powiat grodziski z siedzibą w Opalenicy do Wlkp. Związku Cechów Piekarskich.

Poniżej podajemy spis osób wchodzących w skład Zarządu tegoż Cechu oraz spis wszystkich jego członków jako uzupełnienie do „Pamiętnika” Wlkp. Zw. Cech. Piek. ku uczczeniu Zjazdu w Bydgoszczy w dniu 4 i 5 lipca 1926 r.

1) Franciszek Zygmanski, Buk, ul. Kościelna 11, cechmistrz.



- 2) Józef Kandulski. Grodzisk, pl. Św. Anny 2, **zast. cechmistrza**.
- 3) Wojciech Witajewski. Opalenica, ul. Opaleńskich 2. **sekretarz**.
- 4) Jan Bejga, Grodzisk, ul. Poznańska, **skarbnik**.
- 5) Antoni Daszkiewicz. Opalenica.
- 6) Antoni Fiksiński, Opalenica.
- 7) Jan Roszykiewicz. Opalenica.
- 8) Wojciech Ludwiczak, Opalenica.
- 9) Jan Malkiewicz, Opalenica.
- 10) Karol Zeuschner, Opalenica.
- 11) Michał Ławniczak, Opalenica.
- 12) Leon Szwarc. Grodzisk, ul. Szeroka.
- 13) Józef Klupiec. Grodzisk, ul. Kolejowa.
- 14) Władysław Kandulski, Grodzisk, ul. Krótka
- 15) Stanisław Kamieniarz, Grodzisk, ul. Bukowska.
- 16) Leon Fikmann. Grodzisk, ul. Bukowska.
- 17) Stanisław Szyklewski. Grodzisk, ul. Bukowska.
- 18) Stefan Szymczak, Grodzisk, pl. Św. Anny.
- 19) Franciszek Figiel, Grodzisk, ul. Podgórna.
- 20) Leon Jarosz. Grodzisk, Stary Rynek.
- 21) Wojciech Figiel, Grodzisk. Stary Rynek.
- 22) Józef Kosicki, Grodzisk, ul. Rzeźnicka.
- 23) Zgoda (Spółka), Grodzisk, ul. Szeroka.
- 24) Leon Piotrowski, Grodzisk. ul. Bukowska.
- 25) Leon Bejga, Grodzisk, ul. Poznańska.
- 26) Walenty Lewandowski, Grodzisk, ul. Poznańska.
- 27) Emil Kattner, Grodzisk. ul. Poznańska.
- 28) Walenty Gundermann, Buk, ul. Poznańska.
- 29) Adam Czerniejewicz. Buk, ul. Poznańska.
- 30) Wiktor Markowski, Buk, ul. Poznańska.
- 31) Michał Szymański, Buk, ul. Poznańska.
- 32) Szwapka, Buk, ul. Poznańska.
- 33) Jan Krawczak. Buk. ul. Poznańska.
- 34) Wojciech Hejna, Buk, Rynek.
- 35) Roman Kortus, Buk.
- 36) Adam Siński, Buk.
- 37) Walenty Woźny, Buk ul. Pniewska.
- 38) Mleczarnia. Buk.
- 39) Herkt, Wojnowice.
- 40) Beresiński, Granowo.
- 41) Dzikowski, Ptaszkowo.

### Sprawozdanie

#### z IV kwartalnego Zebrania Wolnego Cechu Piekarzy w Gnieźnie.

Działo się w Gnieźnie dnia 19 października 1926 r. w lokalu p. Szlapeczyńskiego.

#### Porządek obrad:

- 1) Zagajenie.
- 2) Wpis i wypis uczni.
- 3) Wpis nowych członków do Cechu.
- 4) Sprawozdanie skarbnika ze stanu kasy drożdżowej.
- 5) Uchwała w sprawie abonamentu „Tygodnika Mistrzów Piekarskich w Polsce” dla wszystkich członków Cechu m. Gniezna.
- 6) Komunikaty Zarządu.
- 7) Wolne głosy.

Pkt. 1. Po przeczytaniu porządku dziennego zagaił cechmistrz kol. Górski zebranie o godz. 15,30.

Pkt. 2. Wpisano uczni 8. do których przemówił cechmistrz, wskazując obowiązki ich wobec mistrzów i zalecając regularne uczęszczanie do szkoły dokształcającej. — Wypisano uczni 4.

Pkt. 3. Na członka Cechu został przyjęty mistrz piekarski Walenty Smehtała, którego zachęcił cechmistrz do współpracy.

Pkt. 4. Sprawozdanie z kasy drożdżowej zdał kol. A. Nitka. Do kasy wpłynęło 340 zł.

Pkt. 5. Abonament „Tygodnika Mistrzów Piekarskich w Polsce” został uchwalony dla wszystkich członków, którzy są stałymi odbiorcami drożdży od kol. Jackowskiego i kol. Szwarc.

Pkt. 6. Izba Rzemieślnicza w Bydgoszczy nadesłała do Cechu formularz statystyki, który został zaraz wypełniony.

Z okazji 25 letniego jubileuszu p. dyrektora Fischera, nauczyciela przy tutejszej szkole Handlowej i Przemysłowej, uchwala zebranie 50 zł, jako drugą ratę na bibliotekę zawodową.

Na 75 letni jubileusz tutejszego Towarzystwa Przemysłowców w dniu 24 b. m. deleguje zebranie kol. Górskiego i uchwała zamówienie gwoźdźcia do nowego sztandaru Towarzystwa.

Pkt. 7. Z inicjatywy kol. Kwiatkowskiego poruszone przy wolnych głosach ustalanie cen na pieczywo przez Komisję magistracką. Sprawa ta wywołała wielką dyskusję.

O godz. 18-tej zamknięto posiedzenie.

(—) Wł. Górski, (—) L. Jackowski,  
cechmistrz. sekretarz.

### Z Leszna.

Do Zarządu Wlkp. Zw. Cech. Piek. w Poznaniu wpłynął wniosek cechu piekarskiego z Leszna skierowany do Województwa, w którym czytamy co następuje:

Szanowne Województwo w Poznaniu prosimy uprzejmie, by zechciało zbadać cenę chleba w Lesznie, na podstawie załączonej kalkulacji oraz zająć się zbadaniem działalności Komisji Cennikowej miasta Leszna. Komisja Cennikowa miasta Leszna nie kieruje się rzeczowością, lecz wymaga od zawodu naszego ponoszenia ofiar niesłusznych, nie mających żadnej podstawy i oparcia prawnego. Stoimy na stanowisku, iż Komisje Cennikowe są do tego przez ustawodawstwo powołane, by sumiennie badały rzeczywiste koszty produkcji, a nakładanie cen musi uwzględniać koszty rzeczywiste a przez rzeczoznawców uznane za sprawiedliwe. Jak postępuje Komisja Cennikowa w Lesznie niech o tem mówi następ. przykład: Podług poniżej załączonej kalkulacji, którą wszystkie władze uznają, wypada 1 kg. chleba w Lesznie 59 gr. Komisja zaś Cennikowa obniża bez podstawy rzeczowej cenę chleba na 52½ grosza, bez uwzględnienia kosztów rzeczywistych produkcji.

Przez takie postawienie sprawy zawód piekarski w Lesznie jest pozbawiony wszelkiego dochodu a mając dotkliwe straty, nie jest w stanie ponosić swych obowiązków podatkowych i stoi



przed ruiną. Wobec tego Cech Piekarski w Lesznie uprasza Województwo, by w imię sprawiedliwości rozpatrzyło działalność Komisji Cennikowej w Lesznie i spowodowało takową do słusznego ustalania ceny chleba na podstawie kosztów rzeczywistych produkcji.

Cech Piekarski w Lesznie

dnia 3 listopada 1926 roku.

(—) Aleksander Quoss, (—) Jan Nowaczyński.  
sekretarz. cechmistrz.

#### Kalkulacja:

100 kg. mąki żytniej 65 proc.	= 55,00 zł
2 kg. podsypki po 55 gr.	= 1,10 zł
2 kg. rozkurzu po 25 gr.	= 0,50 zł
1 kg. soli po 30 gr.	= 0,30 zł
37½ kg. węgla (50 kg. po 2,80)	= 2,10 zł
6 godzin pracy po 70 gr.	= 4,20 zł

	63,20 zł
10 procent kosztu handlowe	= 6,30 zł

	69,50 zł
10 proc. kosztu utrzymania	= 6,95 zł

	76,45 zł
2½ procent podatku obrotowego	= 1,75 zł

	78,20 zł
--	----------

Wydaje 132 kg. chleba. 1 kg. uczyni więc 59 groszy.  
Cech Piekarski w Lesznie.

## WOLNY CECH PIEKARZY i PIERNIKARZY W POZNANIU.

Msza św. za zmarłych członków Cechu odbyła się w czwartek dnia 4-go listopada, o godz. 9-tej w kościele Podominikańskim.

## Egzaminy mistrzowskie.

W Izbie Rzemieślniczej w Poznaniu odbyły się egzaminy mistrzowskie, przed komisją egzaminacyjną Wolnego Cechu Piekarzy i Piernikarzy w Poznaniu której przewodniczył kol. L. Türk.

Egzamin zdali:

Dnia 15-go września 1926 roku.

Władysław Komasa	—	Złotniki
Józef Kończak	—	Poznań-Główna
Wacław Kromólski	—	Poznań
Florian Kulak	—	Września

Dnia 7-go października 1926 roku.

Czesław Horowski	—	Zbąszyń, Jasna 4
Walerjan Rutkowski	—	Nekla, pow. średzki
Bronisław Spychała	—	Sierakowo
Antoni Giziński	—	Zębowo

Dnia 13-go października 1926 roku.

Wiktor Markowski	—	Buk
Franciszek Janiszewski	—	Kościan
Juljan Szelągiewicz	—	Kórnik, pow. śremski.

## Geny artykułów spożywczych w Poznaniu.

— Z TARGU. Na placu Sapiężyńskim płacono: Za 1 kg. słoniny 3,70 zł. wieprzowiny 3,00 — 3,60 zł; wołowiny 2,80 — 3,60; cielęciny 2,80 — 3,40 zł; skopowiny 2,40—2,80 zł; smalec 5,30 do 5,50 zł; masła wiejskiego 5,20—5,40 zł; masła mleczarskiego 5,60—6,00 zł; twarogu 1,00—1,20 zł; 1 litr mleka pełnego 30 gr; 1 litr oleju 3,20 zł; 1 mendel jaj 3,50 — 3,80 zł; 1 gęś 8,00 — 14,000 zł. 1 kaczkę 4,00 — 7,00 zł; 1 kurę 3,00—6,00 1 perlicę 4,00 zł. 1 zająca 8,00 — 10,00

1 indyka 7,00 — 11,00 zł; 1 kg. karpia 4,00 — 5,00 zł; lina 3,00 zł; szczupaka 3,60—4,00 zł; karaśla 2,00—2,80 zł; suma 1,40—2,40 zł; okonia 2,00—2,40 zł; leszcza 1,60 — 2,20 zł; białych ryb 0,60 do 1,40 zł. 1 kopę raków 4,00—10,00 zł; za 1 kg. grochu 0,50 zł; cebuli 40—50 gr; pomidorów 0,60—0,80 gr; 1 kg. marchwi buraków, jarmużu, dyni, brukwi 20 gr; 1 kalafior 0,60—1,50 zł; 1 główkę kapusty białej 10—30 gr; kapusty modrej 15—30 gr; kapusty włoskiej 20—30 gr; 1 kg rydźów 4,00 kurków 60 gr; masłaków 60 gr; sów i podpieńiek 60 gr; borówek 1,60 zł; gruszek 40 gr; gruszek wyborowych 60 — 1,20 zł; jabłek 0,40 do

1,20 zł; orzechów włoskich 1,60 — 2,00 zł Targ mało ożywiony — Ceny pozostały prawie bez zmiany.

## Giełda pieniężna.

Dnia 4. 11. 1926.

Dolary . . . . .	9,00 zł
Franki franc. za 100	29,00 "
Franki szwajc. " "	174,43 "
Funt sterling! . . .	43,74 "
Marki niem. za 100	213,55 "

## Urzędowa Ceduła

Giełdy Zbożowej i Towarowej w Poznaniu.

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

	Dnia 3. 11.	Dnia 2. 11.	Dnia 30. 10.	Dnia 29. 10.
Żyto . . . . .	zł 36.50 — 37.50	—	zł 36. — 37.	zł 36. — 37.
Pszennica . . . . .	45.50 — 48.50	—	45.25 — 48.75	45.25 — 48.25
Jęczmień zwyczaj. . . .	28. — 31.	—	28. — 31.	28. — 31.
Jęczmień brow. . . . .	34.75 — 39.75	—	34.75 — 39.75	34.75 — 39.75
Owies . . . . .	— 31.50	—	28.75 — 30.25	28.75 — 30.25
Mąka żytna 70 proc. . . .	— 54.	—	— 53.	— 53.
Mąka żytna 65 proc. . . .	— 55.50	—	— 54.50	— 54.50
Mąka pszenna 65 proc. . .	69.50 — 72.50	—	69.50 — 72.50	69.50 — 72.50
Ospa żytnia . . . . .	23. — 24.	—	22.50 — 23.50	22.50 — 23.50
Ospa pszenna . . . . .	— 24.50	—	— 24.	— 24.
Uspokojenie:	stałe		spokojne	spokojne

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 208 091

Za ogłoszenia odpowiedzialny Lucjan Kopydłowski, Poznań, Cena ogłoszeń: 1/1 str. 120.— zł. 1/2 str. 65.— zł. 1/4 str. 35.— zł. 1/8 strony 20.— zł. 1/16 strony 10.— zł. 1/32 strony 6.— zł.



# LUBONSKA FABRYKA DROŻDZY

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: Poznań nr. 32-76 i 21-56

143

Telefon: Poznań nr. 32-76 i 21-56

## HURTOWNIA SPÓŁEK SPOŻYWCÓW T. A.

Telefon 12-56 i 12-57

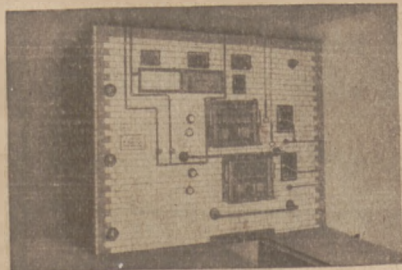
Poznań

Tama Garbarska 21

poleca posiadające stale na składzie towary, a mianowicie:

cukier, sól, kminek, smalec, olej  
jadalny, wszelkie korzenie itp.

1 44



FABRYKA  
PIECÓW

i maszyn  
piekarskich  
i cukierniczych

**F. Witte i M. Radziński**

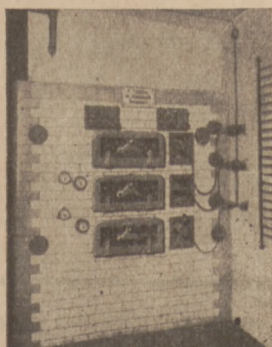
Bydgoszcz, Gdańska 113, tel. nr. 398

Specjalna fabryka pieców  
piekarskich i cukierniczych  
wszystkich systemów oraz  
maszyn i przyrządów



Kompletne urządzenie  
piekarni, fabryk chleba  
i keksów. Skład kamieni  
i płyt szamotowych.

145



FABRYKA CZEKOLADY  
SP. AKC.

*Venedia*  
**POZNAŃ**

DĄBROWSKIEGO 97 TEL. 69-65

WYBOROWE GATUNKI CZEKOLADY,  
PRALIN I CUKRÓW.

146

Ekstrakt cytrynowy

Ekstrakt waniliowy

Ekstrakt maraskinowy

Esencję rumową (marka London)

Esencje owocowe koncentrowane

Barwniki nieszkodliwe

polecają

**DOMAGALSKI i S-ka - Poznań**

Fabryka parowa esencji i ekstraktów

Założ. 1901 ŚW. MARCIN 34 Założ. 1901

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



# CZY próbowałeś HANKE

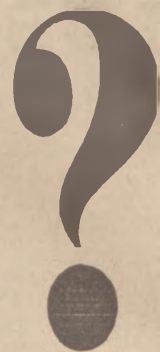
zaprorowadzić

u siebie?

z Górnośląskiej Fabryki Czekolady i Cukrów  
Ska Akc. SIEMIANOWICE G.-Śl.

Hurtownia Fabryczna w Poznaniu, ul. Półwiejska 4. Telefon nr. 26-96.

148



**SPECJALNY SKŁAD ODZIEŻY  
ROBOCZO-ZAWODOWEJ**

*B. Hildebrandt*  
POZNAŃ UL. POCZTOWA 33 - TEL. 1471

blisko Starego Rynku — poleca

**Płaszcze i kitle**

dla lekarzy, chemików i od kurzu

**Fartuchy** zawodowe damskie

**Jaki i bluzy**

cukiernicze, rzeźnicze, ślusarskie

**Specjalność: Jaczki, fartuchy i płaszcze dla piekarzy i cukierników**

149

## MIESZKANIA

4—6 pokojowego wprost od gospodarza w Poznaniu poszukuje

**Antoni Bartkowski, Poznań, ul. Długa 12.**

Za łaskawe pośrednictwo Szan. PP. Kolegów pozostanę szczerze zobowiązany.

150

## Spółdzielnia Piekarska

z odpowiedz.  
ograniczoną

Telefon 55-62

Poznań

Al. Marcinkowskiego 17a

Poleca następujące wyborowe mąki:

mąka pszenna z Młyna D. Jakubowskiego Słupce

mąka żytnia z Młyna D. Jakubowskiego Słupce

mąka żytnia z Młyna Parowego Wągrówiec

mąka żytnia z Młyna Łazarskiego Poznań

jak i mąka pszenna z Kalisza.

Skora i rzetelna obsługa!

151

Dostawa odwrotnie na dogodnych warunkach.