

## TYGODNIK

## Mistrzów Piekarских

W POLSCE

Urzędowy Organ Wielkopolskiego Związku Cechów Piekarских z siedzibą w Poznaniu  
 Urzędowy Organ Polskiego Związku Cechów Piekarских Województwa Pomorskiego

Kierownik Redakcji i Wydawnictwa

**Antoni Bartkowski**

Telef.: Poznań 53-75, Mur. Gołlina 38



Redakcja i Administracja

Poznań, ulica Długa nr. 12,

Telef.: 53-75.

## PIEKARSTWO U NAS A ZAGRANICĄ.

Gdy mistrz piekarski z Warszawy zetknie się zagranicą ze swoimi kolegami z Berlina, Brukseli, Paryża, Wiednia czy Pragi, to przedewszystkiem z rozmów z nimi wyczuwa się jedno zadowolenie z warunków, w jakich piekarze na Zachodzie pracują. Zadowolenie to wypływa po pierwsze, z szacunku, jakim się cieszą tamtejsi mistrzowie piekarscy i ich organizacja; — po drugie, z opieki, jaką otaczają rzemiosło piekarskie zarówno czynniki rządowe, jak i samorządowe. Gdy u nas na każdym niemal kroku przemysł piekarski spotyka się z absolutnem niezrozumieniem jego warunków i potrzeb i uważany jest poprostu za coś zbędnego, to za granicą zarówno rząd, jak i samorząd zupełnie doceniają przemysłu tego gospodarcze znaczenie. Gdy u nas właściciela piekarni traktuje się jako prawie zbędnego, a nawet szkodliwego członka społeczeństwa, nazywając go paskarzem i t. p., to zagranicą ceni się i szanuje tak społeczne, jak i gospodarcze jego znaczenie.

Gdy mistrzowie piekarskiemu zagranicą mówią w jakich warunkach my u nas pracujemy, to wprost pojąć nie może, że w takich warunkach wogóle pracować można. Bo jakże odmienne są warunki prowadzenia warsztatów pracy zagranicą i u nas. Tam warsztatem pracy rządzi tylko jego właściciel — u nas wszyscy — z wyjątkiem właściciela. Tam robotnik pracuje od 8 do 10 godzin dziennie — minimum 48 godzin tygodniowo — u nas 46 godzin na tydzień i broń Boże 10—20 minut dłużej. Tam robotnik urlopuje od 3 do 8 dni (tylko w Wiedniu po 3, a w Pradze Czeskiej po 10 latach pracy 14 dni), u nas zaś 4 dni, ale na kwartał, czyli 16 dni w roku. I przy tem wszystkim robotnik piekarski zagranicą zarabia znacznie mniej, niż taki sam robotnik w Polsce. Nigdzie nie spotkałem tak wysokich zarobków, jak u nas. Należy do tego dodać, że i obciążenia podatkowe przemysłu piekar-

skiego zagranicą są daleko niższe niż u nas. Naprzykład taki podatek obrotowy, ta klęska rzemiosła polskiego, bądź nie jest pobierany wcale, bądź też stawki jego są względnie niskie, naprzykład jak w Berlinie  $\frac{3}{4}$  proc., w Pradze Czeskiej 1 proc., u nas zaś  $2\frac{1}{2}$  proc. Zdawałoby się, że te dogodniejsze warunki, w jakich pracuje przemysł piekarski zagranicą, muszą znaleźć swój wyraz w niskich cenach pieczywa. Otóż bynajmniej tak nie jest. Sprawa bardzo często poruszana u nas, tak zwanej rozpiętości cen mąki i chleba, która jakoby była u nas największą, jest poprostu albo złudzeniem optycznym albo też zupełną fikcją. Z kalkulacji, jaką w swoim czasie podałem prasie, wyraźnie wynika, że mimo to, że mamy i wyższe płace robotnicze i większe obciążenie socjalne i podatkowe, to jednak produkujemy taniej niż zagranicą, gdyż u nas zysk właściciela jest prawie żaden.

A jednak te korzystne dla konsumenta naszego wyniki polskiej produkcji nie mogą powstrzymać czynników rządzących od różnych szykan przemysłu piekarskiego, domagających się od niego, aby urządził z piekarń salony, a nie warsztaty pracy, lub walczył z nim nieuczciwą konkurencją, gdyż nieopartą na zasadach handlowej kalkulacji (budując wielkie piekarnie miejskie, mające przynieść bardzo iluzoryczny pożytek konsumentowi). Więc, jeżeli chodzi o cenę pieczywa, to jesteśmy tańsi niż zagranicą, jeżeli zaś chodzi o dobroć pieczywa, to nie tylko nie jesteśmy gorsi, lecz przeciwnie, pieczywo nasze uważane jest za jedno z najlepszych. W Paryżu np. spotkaliśmy chleb kolegi naszego p. Maksymiljana Langego z Piekarni „Złoty Róg“ — Wronia 4. Jeżeli chodzi o urządzenie naszych piekarń pod względem technicznym i sanitarnym, to przecież również nie pozostajemy zbyt w tyle od zagranicy. Zarówno w Niemczech, jak i we Francji bardzo często spotyka się piekarnie, urzą-

dzony w suterynach i piwnicach, gdzie jedynym światłem jest światło elektryczne. Co się zaś tyczy stosowania maszyn, to najczęściej spotyka się tam maszyny do mieszania i dzielenia ciasta. Maszyny te jednak zostały tam wprowadzone dzięki tylko temu, że przemysł, wyrabiający takie maszyny, jest w krajach tych bardzo rozwinięty. U nas przemysłu takiego dotychczas wcale nie było, a obecnie jest zaledwie w zątku. Mimo to jednak mechanizacja piekarń naszych postępuje rażąco naprzód. Gdyby rząd okazał wydatną pomoc kredy-

towną, to mechanizacja, którą zarówno ja, jak i Cech docenia, byłaby szybka.

Z wycieczki zagranicę zarówno ja, jak i moi koledzy odnieśliśmy jeden wielki pożytek. Mianowicie odczuliśmy i zrozumieliśmy, że dotychczas niedostatecznie broniliśmy swoich praw i swej godności zawodowej. Musimy twardziej stanąć obecnie w ich obronie, a Zjazd, który się odbył 12 grudnia, niewątpliwie w pracy i walce tej nam pomoże.

K. Wendt, Starszy Cechu Warszawskiego.

### III Zjazd Mistrzów Piekarskich Rzeczypospolitej Polskiej.

W niedzielę, dnia 12 b. m. odbył się w Warszawie zjazd mistrzów piekarzy, których z całej Polski przybyło około 300. Obrady poprzedziło nabożeństwo uroczyste w kościele pobernardyńskim.

Na przewodniczącego zjazdu zaproszono pana Wiechowicza z Warszawy. Po wygłoszeniu przemówień powitalnych uczestnicy zjazdu wysłuchali referatów: o ustawie rzemieślniczej p. Banaszkiewicza, który wypowiedział się za projektem opracowanym w swoim czasie przez organizację rzemieślniczą; radnego J. Wróblewskiego — o podatku obrotowym, który jest jednym z najdotkliwszych ciężarów dla właścicieli piekarń, podrażającym cenę chleba; p. K. Wendta, o piekarstwie u nas i zagranicą oraz o mechanizacji piekarń. Referent zobrazował wyniki doświadczeń, zebranych przez niego, jako uczestnika wycieczki specjalnej dla poznania stosunków w piekarstwie zagranicą. Piekarze polscy są za zmechanizowaniem wypieku i sami podjęli już wysiłki w tym kierunku, lecz rząd winien wysiłki te poprzeć kredytem. P. Jarosz, mówiąc o budowie piekarń, zwrócił się stanowczo przeciw eksperymentom budowania piekarń komunalnych, co w szeregu wypadków dało rezultaty fatalne. W końcu podkreślono konieczność przeprowadzenia statystyki, dotyczącej zawodu piekarskiego.

W dyskusji nad temi referatami podnoszono nieprzychylnie traktowanie rzemiosła piekarskiego przez władze skarbowe, co często podraża produkcję. Powoływano się tutaj na wyniki badań stosunków zagranicznych, które stwierdziły, że w Polsce są najwyższe płace, najkrótszy czas pracy i największe obciążenie podatkowe i jednocześnie — najniższe ceny chleba, w stosunku do ceny mąki. W rezultacie przyjęto szereg rezolucyj.

Szczegółowe sprawozdanie podamy w następnym numerze.

### Piekarstwo Warszawskie a budowa piekarni miejskiej.

Piekarze warszawscy znajdują się w bardzo ciężkich warunkach ekonomicznych. Prowadzone przez nich warsztaty piekarskie dają im zaledwie możliwość egzystencji. Składa się na to kilka przyczyn, a mianowicie: niezmiernie wygórowane staw-

ki zarobkowe pracowników piekarskich, brak kredytu, wysokie podatki skarbowe i miejskie i t. d.

Delegacja Cechu Piekarzy, po zwiedzeniu większych miast Europy — stwierdziła, że piekarze warszawscy mają najgorsze warunki, t. j. mają najniższą kalkulację. W Niemczech cena chleba jest wyższa o 10% od ceny mąki i podatku obrotowego, piekarz płaci 0,75, u nas zaś cena chleba równa się cenie mąki. We Francji robotnik piekarski pracuje 10 godzin i zarabia 40 fr. dziennie, t. j. równowartość 15 kg. chleba, u nas zarabia 16 zł 20 gr. dziennie, t. j. równowartość 26 kg. chleba, plus 2 kg. deputatów. Kalkulacja na bułki u nas daje 66 proc. zarobku brutto, w Austrii 100 proc., a w Czechosłowacji od 150 do 160 proc. przy 1 proc. podatku obrotowego. Oprócz tego delegacja stwierdziła, że w żadnym z tych krajów niema piekarni miejskiej, któraby produkowała dla prywatnych konsumentów, jedynie w Paryżu jest piekarnia miejska, która produkuje tylko na potrzeby szpitali paryskich. Pomimo to Magistrat zamierza budować piekarnię miejską. Inicjatorzy tego projektu pragną dojść do celu bardzo wielkimi krokami. Sprawą tą interesują się nawet Ministerstwa, a jak niedawno pisma doniosły, pan Prezydent Jabłoński, Komisarz Rządu i wiceprezydent byli osobiście w tej sprawie u Pana Premiera Bartla. Podobno Pan Premier przyrzekł poparcie tej sprawy. Tak się ta sprawa przedstawia u nas.

Delegaci Cechu, będąc zagranicą i odwiedzając Związki tamtejsze, pytali, czy są piekarnie miejskie w większych miastach; przedstawiciele Związków, do których pytanie kierowano, uważali je za niewczesny żart, a gdy im mówiono, że Magistrat Warszawski zamierza piekarnię taką wybudować, nie wierzyli w coś podobnego, dodając, że niemożliwym jest, aby Magistrat, do którego należą porządki miejskie, miał się zajmować piekarstwem.

Inicjatorzy budowy piekarni podają do prasy wiadomości, że wyrób mechaniczny chleba będzie tańszy i żądają od Rządu kredytu w sumie 6 milionów złotych. Zamierzają wybudować taką piekarnię, któraby wyrzucała dziennie na rynek 50.000 kg. chleba, to znaczy, że odebrałoby możliwość egzystencji 60 piekarniom, produkującym dziennie po 800 kg. Pomijając już tę okoliczność zastanówmy się nad drugą. Jak twierdzi p. Inżynier Paszkowski, który ma budować piekarnię miejską, w swojej ocenie budowy piekarni mechanicznej (patrz „Przegląd Intendencki“ Nr. 2), w piekarni tej pracę 240 piekarzy zastąpi 66, w czem tylko 7,5 fachowych a 58,5 niefachowych czyli że 1/4 część obecnie

zatrudnionych. Przy ogólnej liczbie 2400 piekarzy, w razie urzeczywistnienia projektów magistrackich, w przyszłości straciłoby pracę gros piekarzy z rodzinami, którzy zgodnie z obowiązującą u nas ustawą, poszliby na utrzymanie naszego Skarbu, jako bezrobotni. Czy się zastanowili nad tem panowie inicjatorzy budowy piekarni miejskiej? Czy pomyśleli o tem, że w zimnych barakach kilkaset rodzin bezdomnych oczekuje pracy i czy nie pomyśleli o tem, że dla ludności byoby lepiej pobudować domy dla tych nieszczęśliwców bez dachu nad głową, aniżeli przysparzać Skarbowi kłopotów budową zbędnej piekarni i obarczać go nowym ciężarem w postaci bezrobotnych?

Postęp jest wskazany i pożądaný, ale nie tam gdzie jest bezrobocie, gdzie się domy wałają i co pewien czas kilka rodzin znajduje się na bruku.

K. Jarosz.

## Sprawozdanie

### z pełnego posiedzenia Zarządu Wlkp. Związku Cechów Piekarskich.

Działo się w Poznaniu, dnia 9 grudnia 1926 r. w lokalu p. Jarockiego przy ul. Masztalarskiej.

O godz. 12,15 w południe zagał prezes kol. Türk pełne posiedzenie Zarządu Wielkopolskiego Związku Cechów Piekarskich.

Obecni na posiedzeniu koledzy Türk, Bartkowski, Stolpe z Poznania, Wróblewski z Jarocina, Hojka z Bydgoszczy, Litwicki z Inowrocławia, Dymalski z Ostrowa, Cerkaski z Gniezna, Nowaczyński z Leszna.

Ustalono i przyjęto następujący porządek dzienny:

1. Przeczytanie oraz przyjęcie protokołu z ostatniego pełnego posiedzenia.
2. Sprawa Zjazdu w Warszawie.
3. Wnioski i wolne głosy.
4. Zamknięcie.

Pkt. 1. Sekretarz związkowy odczytał protokół z ostatniego posiedzenia, który został jednogłośnie przyjęty.

Pkt. 2. Sprawę Zjazdu w Warszawie, odbyć się mającego w dniu 12 b. m., który był głównym powodem zwołania pełnego posiedzenia, referował prezes Związku kol. Türk. W bardzo ożyw. dyskusji, w której wszyscy obecni kilkakrotnie głos zajmowali uchwalono jednogłośnie: delegacji Wlkp. Związku Cechów Piekarskich przeprowadzić mają w Warszawie zmianę programu III Zjazdu Mistrzów Piekarzy, a mianowicie wyłączyć z porządku obrad punkt 5 i 6 z części dyskusyj i rezolucyj. — W tym celu otrzymał Zarząd ścisły pełnomocnictwa oraz zlecenie wyjechania na Zjazd o jeden dzień wcześniej.

Pkt. 3. Nasamprzód rozpatrywano sprawę wniosku cechu piekarskiego we Wrześni, dotyczącego krzywdzącego wymiaru podatku obrotowego. Zebranie uchwaliło wniosek przychylnie, w myśl życzenia cechu wrzeńskiego załatwić.

Następnie stwierdzono, iż zlecenia, które otrzymał Zarząd ścisły w sprawie dyplomów mistrzowskich i jubileuszowych, zostały wzorowo wypełnione.

Dyplomy mistrzowskie oraz jubileuszowe znajdują się i są do nabycia w siedzibie Zarządu Wlkp. Związku Cechów Piekarskich w Poznaniu przy ul. Al. Marcinkowskiego 17a.

Jednogłośnie uchwałą zostanie zwołany do Poznania w pierwszych dniach stycznia Zjazd Cechmistrzów Piekarskich Ziemi Wielkopolskiej.

Do opracowania porządku dziennego oraz do wykonania powyższej uchwały upoważniony został Zarząd ścisły.

Wobec trudności, jakie napotyka cech piekarski w Poznaniu w utrzymaniu biura pośrednictwa pracy dla zawodu piekarskiego, postanowiono przedstawić Zjazdowi Cechmistrzów Piekarskich Wielkopolskich propozycję przejęcia tegoż biura przez Wlkp. Związek Cechów Piekarskich.

W końcu posiedzenia rozpatrywano wszechstronnie i bardzo życzliwie sprawy dotyczące wydawnictwa „Tygodnika Mistrzów Piekarskich w Polsce”. Jednogłośnie postanowiono podtrzymać wszelkimi środkami egzystencję tegoż ze wszelkiemi miar pożytecznego dla naszego zawodu pisma oraz dbać o jego dalszy rozwój.

Na tem porządek dzienny wyczerpano, wobec czego o godz. 15.30 prezes Związku kol. Türk solwował posiedzenie słowami:

„Cześć Rzemiosłu“!

## Świt odrodzenia.

Na zjeździe „Stanu Średniego“, który się odbył w lutym rb. w Poznaniu, nazwano nas kupą piachu, którą lada podmuch wichru przenosi z miejsca na miejsce, lub ją rozproszkuje i rozniesie po wszystkich zakątkach świata.

Nazwano nas kupą piachu, bo różnym ludziom zależało na tem, abyśmy nią byli i nie złączyli się nigdy cementem łączności organizacyjnej.

Lecz najdziwniejsze to, że tą kupą piachu nazwali nas ludzie, których wysunęliśmy na czoło jako budowniczych, aby z tego piachu łącznie z trwalszym materiałem, budowali zdrowy gmach Najjaśniejszej Rzeczypospolitej Polskiej.

Ale w Polsce zawyły złowrogie wichry, które zatrzęsły w posadach gmachem życia gospodarczego kraju, zniknęło tysiące samoistnych placówek pracy, a właściciele ich, istotnie, jak kupa piachu, rozproszkowali się i wyemigrowali zagranicę.

My zaś pozostali w kraju broniąc do ostatka sił nasze zagrożone placówki, pytamy was budowniczo i apostoły sejmowe, czemu to nie spajaliście tej kupy piachu, której rzeczywiste imię „Stan Średni“ i kazali mu ginąć jak skazańcowi w katogach syberyjskich?

Nie dojrzeleście krótkim waszym wzrokiem, że w tej kupie piachu znajduje się najcenniejszy materiał do budowy gmachu olbrzymia, jako twierdzy,

Młodszy **pomocnik piekarski**  
poszukuje **posady** od 1. 1. 27 r. Łask. zgłoszenia.  
**Ślebioda, Trzemeszno, ul. Toruńska 12.**

o którą rozbijają się wszelkie zakusy wrogów wewnętrznych i zewnętrznych Państwa naszego. Wy, budowniczości wystawiliście ten drogocenny materiał na działanie zewnętrzne zgniłych prądów atmosferycznych, które wydobywały się ze środowiska waszych partyjnych poczynań — niezgody politykierskiej.

Ale, że ta kupa piachu faktycznie zawiera w sobie cenny materiał budowlany, powodem tego, że prądy atmosferyczne nie zdołały przemienić ją w miał najgorszego gatunku, przeciwnie, była odporna, więcej jeszcze tężała z dniem każdym, a dziś przedstawia drogocenną bryłę granitu.

I patrzą dziś mistrzowie kunsztu budowlanego ze zdziwieniem wielkim i szukają pierwiastka chemicznego, który był przyczynkiem do przemiany materji.

Otóż tym pierwiastkiem cudownym spalającym nas, jest bezgraniczna miłość Ojczyzny, która głęboko zakorzeniona w duszach naszych spaja coraz to silniej i ona to sprawiła, że cicho i bez szemrania znosiliśmy dotąd wyłącznie na nas nałożone ciężary.

Ale niestety zauważyliśmy, że świętych haseł miłości Ojczyzny nadużywało się i nadużywa dla egoistycznych celów i ambicji partyjnych, a ludzie czołowi różnych partyj na rozkaz swoich wyższych władz tumanili nas i zapędzili w kozi róg tak, że nie długo, a pod słońcem Polski nie byłoby już dla nas miejsca.

Powiedziano nam temsamem, że jako luźna gromada, Państwu niczem już przysłużyć się nie możemy, powiedziano nam, że jako luźna gromada nie możemy stanowić sami o sobie, powiedziano nam, że jako kupę piachu wichry polityczne w Polsce przenosić nas będą z miejsca na miejsce — zależnie od woli i ambicji politykomanów.

**Nadszarpięto naszą dumę „Stanu Średniego”.** Naigravano się z naszej cichej i głębokiej miłości Ojczyzny. Nie uznawano dotąd naszej chętniej i ofiarnej pracy dla kraju, lecz uważano nas jako murzynów, którzy, gdy spełnią swój obowiązek, mogą sobie odejść — precz!

Nie chcemy, jak dotąd, spełniać jedynie rolę murzynów wykorzystanych dla szkodliwych celów gospodarczego życia Polski. Nie pozwolimy, aby lada wichur zadżumiony trądem politykierstwa przenosił nas na różne miejsca od wypadku do wypadku — jak kupę piachu.

Ponad wszystkie waśni partyjne, miłość Ojczyzny jest naszym promotorem wszystkich naszych poczynań w „Zjednoczeniu Stanu Średniego”.

Ta miłość Ojczyzny złączona w parze z doświadczeniem życia szarego daje nam prawo do zabierania głosu na równi z wszystkimi innymi obywatelami kraju.

Zamierzenia nasze osiągniemy niewątpliwie. Z obranej drogi nie zawrócimy bo prowadzi ona do **odrodzenia gospodarczego Polski.**

## Geny artykułów spożywczych w Poznaniu.

— Z TARGU. Na placu Sapiężyńskim płacono: Za 1 kg. słoniny 3,60 do 3,70 zł wleprzowiny 3—3,20 zł; wołowiny 2,00 — 3,20; cielęciny 2,00 — 2,60 zł; skopowiny 2,00—2,40 zł; koziny —1,60 smalcu — — — zł; masła wiejskiego 6,00—6,60 zł; masła mleczarskiego 7,20 7,90 zł; twarogu 1,20—1,60 zł; 1 litr śmietany 2,40—2,60 zł, 1 litr mleka pełnego 34 do 38 groszy, 1 litr oleju 2,80 do 3,00 złotych; 1 mendel jaj 3,60—3,90 zł; 1 geś 8.—13. zł. 1 kaczkę 4.—8. zł; 1 zajaca 10.—12. zł. 1 kurę 3.—6. 1 parę kuropatew 4.—5. zł. 1 parę

gołębi 1,80—2,00 zł. 1 kg. karpia 4,40 do 5. zł; lina 4—4,20 zł; szczupaka 2,80 do 4,00. zł; karasia — — — zł; sandacza 5,00—5,40 zł; leszcza 2—2,80 zł; białych ryb 1,60 do 2,00 zł. ryby ślute o 40 gr na kilo taniej 1 kopę raków 6 zł; 1 kg. węgorza — — — zł, do — złotych, za 1 kg. szablę 0,80—1 zł. grochu 1,00 zł; fasoli 80 gr; cebuli 50—60 gr; marchwi, buraków i dyni 20 gr. 1 kg. ziemniaków 12—14 brukwi 20 30 gr; szpinaku 50—70 gr; 1 główkę kapusty białej 20—40 gr; kapusty modrej 20—50 gr; kapusty włoskiej 25—60 1 kalafior 1—2 zł. 1 kg. jarmużu 30—50 gr; brukselki 1 zł. 1 kg. jabłek 0,60—1,20 zł; gruszek 60—1,20 zł orzechów włoskich 2,00 2,60 zł; 1 kg chleba żytniego 55—60 gr, 1 kg.

maku 2,00 2,40 zł. Targ ożywiony — rozpoczęły się zakupy świąteczne. Wskutek dużego dowozu ceny masła wiejskiego zmniejszały nieco.

— o —

## Giełda pieniężna.

Dnia 17. 12. 1926.

Dolary . . . . .	9,00 zł
Franki franc. za 100	35,99 „
Franki szwajc „ „	174,78 „
Funty szterlingi . . . . .	43,62 „
Marki niem. za 100	213,75 „

## Urzędowa Cedula

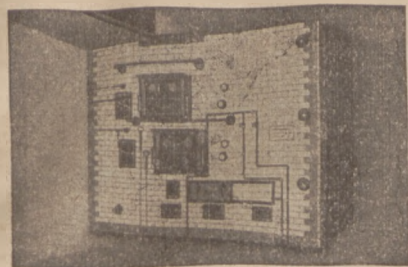
Giełdy Zbożowej i Towarowej w Poznaniu.

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

	Dnia 15. 12.	Dnia 13. 12.	Dnia 11. 12.	Dnia 10. 12.
Zyto . . . . .	zł 37.25 — 38.25	zł 37.25 — 38.25	zł 37.25 — 38.25	zł 37. — 38.
Pszonica . . . . .	46.50 — 49.50	46.50 — 49.50	46.50 — 49.50	46. — 49.
Jęczmień zwyczaj. . . . .	28. — 31.	28. — 31.	28. — 31.	28. — 31.
Jęczmień brow. . . . .	31.50 — 36.50	31.50 — 36.50	31.50 — 36.50	31.50 — 36.50
Owies . . . . .	—	— 30.50	30.50 — 31.50	30. — 31.50
Mąka żytna 70 proc. . . . .	— 54.25	— 54.50	— 54.50	— 53.75
Mąka żytna 65 proc. . . . .	— 55.75	— 55.75	— 55.75	— 55.75
Mąka pszenna 65 proc. . . . .	70. — 73.	70. — 73.	70. — 73.50	69.50 — 72.50
Ospa żytnia . . . . .	26. — 27.	26. — 27.—	26.— — 27.—	26. — 27.
Ospa pszenna . . . . .	— 27.	— 27.	— 27.—	— 27.
U sposobienie:	spokojne	spokojne	stałsze	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 203 091

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.



FABRYKA  
PIECÓW  
i maszyn  
piekarskich  
i cukierniczych



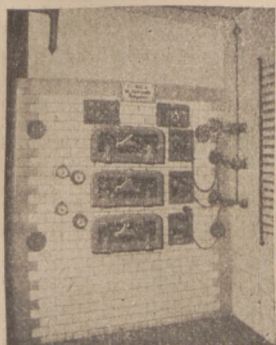
**F. Witte i M. Radziński**  
Bydgoszcz, Gdańska 113, tel. nr. 398

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



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

195



Ekstrakt cytrynowy  
Ekstrakt waniljowy  
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  
196 Prem. w Poznaniu, Lipsku, Wiedniu, Paryżu, Warszawie.



19

19

# CZ. KOSTAŃSKI

Wytwórnia masy marcepanowej, cukru pudrowego i fondantu.

Tel. 38-61 Skrz. poczt. 64. POZNAŃ Plac Sapieżyński 2.

poleca znane wyroby Fabryki masła i tłuszczów roślinnych

**DEGNER i ILGNER G. m. b. H. GDAŃSK**

świeże mleczne masło roślinne:

„Dida“ dobra i wartościowa  
„Dida“ Tafel poleca się sama  
„Dida“ Extra (towar pierwszej jakości doró-  
wnujący masłu prawdziwemu ) także w 1/2 kg. paczkach dostarczalne  
„Feinbäckerei“ delikatne masło do pieczenia  
„Blättergunst“ doskonały towar do ciągnięcia  
„Blättergunst Extra“ doskonały towar do ciągnięcia ) wyborowe masło do wyrobu ciasta franc.

Łój do pieczenia w kiblach 25 i 50 kg. netto

198

Masło kokosowe „Nucifera“ biały 100%-owy tłuszcz roślin.  
w kiblach po 25 i 50 kg. netto  
w skrzynkach á 50/1 funt. paczki

Dostawa każdego czasu z składnicy Poznań, franko stacja odbiorcy.

# LUBONSKA FABRYKA DROŻDZY

DAWNIEJ G. SINNER

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

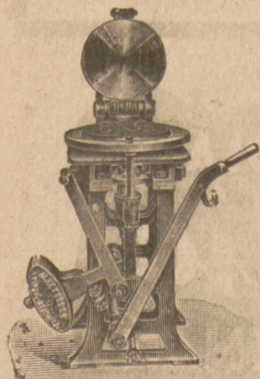
poleca pp. piekarzom DROŻDŻE dziennie świeże, znanej jakości, oraz proszek do pieczywa „LUBA“ i „LUBOMIN“ puder kukurydziany do wyrobu różnych tortów i ciastek.

**NAJWIĘKSZA DROŻDŻOWNIA W POLSCE**

Telefon: Poznań nr. 32-76 i 21-56

199

Telefon: Poznań nr. 32-76 i 21-56



200

Drożdże codziennie świeże  
Margarynę  
Podsypkę chlebową  
Maszyny

i narzędzia piekarsko-cukiern.  
poleca najstarsza tej branży firma

**Fr. Grochowski**  
Poznań, Zamkowa 4. T. l. 70-72

Rok założenia 1902

## Hurtownia Cukiernicza

właściciel: Janusz Adamski

Poznań, Nowa nr. 10

201

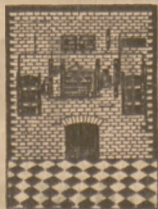
w gmachu podatkowym part. pr.

Polecam:

Migdały, Orzechy, Kakao Masło-kakaowe, Kawę, Herbatę, Ziarno kakaowe, Kokos oraz Staniol wszelkiego koloru. Białko w kryształach. Masa Marcepanowa i do pieczenia. Marmelady.

Konserwatory, Maszyny do lodów, Chłdnie do śmietany, Maszyny do wieszni drążenia, Maszyny do migdałów itd. Wszelkie przybory cukierniczo — piekarskie.

Najlepszy piec do pieczenia chleba



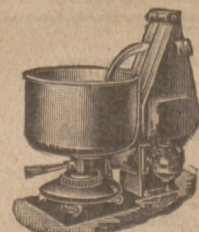
2 boczno paleniskowy

## Fabryka Pieców i Przyrządów Piekarsko-Cukierniczych Franciszek Migge, Gdańsk.

Od 30 lat uznana. - :- - Od 30 lat uznana.

Największa składnica! 202 Ceny najniższe!

Najtańsze źródło zakupu.



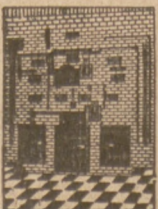
Maszyna do gniecenia i mieszania ciasta.

Ceny konkurencyjne.

Maszyny do dzielenia ciasta. Młynki do mielenia bułek. Młynki do mielenia maku. Młynki uniwersalne. Formy. Foremki. Blachy piekarskie, cukiernicze, aluminiowe, emaljowane. Zastawy szklane i konsole do stołów składowych.

Zwiedzenie składnicy bez przymusu kupna.

Najwięcej pożądanego piec angielski.



Piec kanałowy z 3-ma przedn. paleniskami.

Zastępstwo na całą Polskę: ST. CICHORZEWSKI, Poznań, Dolna Wilda 10, tel. 27-48.

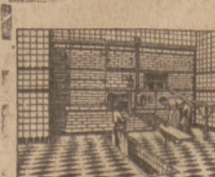
Poleca się Szanownej Klienteli zwiedzenie składnicy p. J. ADAMSKIEGO, Poznań, ul. Nowa 10, Hurtownia Cukiernicza.

Płyty szamotowe. Ruszta. Armatury. Części zapasowe. Przybory do pieców i maszyn piekarskich oraz wszelkie maszyny dla Przemysłu Cukierniczego.

Najniższe ceny Stale wielkie zapasy  
dienne! na składzie!

Dogodne warunki spłaty w złotych polskich!

Najlepszy parowy piec do chleba



Parowy piec „Postęp“