МСНХ

МСНХ

МОССЕЛЬПРОМ

ПРЕЙС-КУРАНТ

КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



ТИПО-ЛИТ. МОССЕЛЬПРОМА

М. С Н. Х.

„МОССЕЛЬПРОМ“.

ПРЕЙС-КУРАНТ

№ 13.

на изделия Государственных

Кондитерских фабрик

1. „КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ“,
2. СОФИЙСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ Ф-ки КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ,
3. „имени П. А. БАБАЕВА“,
4. „БОЛЬШЕВИК“,
5. „МОССЕЛЬПРОМ“,
6. „имени МАРАТА“

15-го Ноября 1927 г.

XXVII-56379
ГПБ ИМЕНИ В. И. ЛЕНИНА СССР. БИБЛ.

МОССЕЛЬПРОМ

Москва, уг. М. Кисловского и Калашного пер., д. 10/2.

2-я Хромо-литография
„МОСПОЛИГРАФ“
МОСКВА, Щипок, 18.


2007115307

Мосгублит № 49148.

Заказ № 143. Тираж 2000 экз.

ПОНИЖЕНИЕ ЦЕН

НА ИЗДЕЛИЯ ГОСУД. КОНДИТ. ФАБРИК.

В связи с достигнутыми результатами по снижению накладных производственных расходов, Правлением треста значительно понижены цены на кондитерские изделия.

ВСЯ ТАРА ОТПУСКАЕТСЯ

БЕСПЛАТНО

КАК-ТО:
ФАНЕРНЫЕ и ТЕСОВЫЕ,
КРУПНЫЕ и МЕЛКИЕ
ЯЩИКИ,
А ТАКЖЕ и ЖЕСТЬ
ВСЕХ РАЗМЕРОВ.



М. С. Н. Х.

Прейс-Курант № 13.

Московский Государственный Трест

„МОССЕЛЬПРОМ“

Московское Об'единение Предприятий по переработке продуктов сельскохозяйственной промышленности.

Об'единяет в г. Москве и губернии крупнейшие и лучше-оборудованные фабрично-заводские предприятия С.С.С.Р.

1. Госуд. Кондитерская фабрика **„Красный Октябрь“.**
2. Отделение Госуд. Кондит. фабрики **„Красный Октябрь“.**— Софийская фабрика.
3. Госуд. Кондитерская фабрика **„имени П. А. Бабаева“.**
4. » » » **„Большевик“.**
5. » Шоколадная фабрика **„Моссельпром“.**
6. » Кондит. фабрика **„им. Марата“.**
7. » Табачная фабрика **„Дукат“.**
8. » » » **„Ява“.**
9. » » » **„Красная Звезда“.**
10. » Трехгорный Пивоваренный завод **№ 1.**
11. » Хамовнический Пивоваренный завод **№ 2.**
12. » Шаболовский Пивоваренный завод **№ 3.**
13. » Завод Минеральных вод и ликеров **№ 1.**
14. » Дрожже-Винокуренный завод **№ 1.**
15. » Макаронная фабрика **№ 1.**
16. » Ящично-Картонажная фабрика.
17. » Гадовский Винокуренный и Ректификационный завод.
18. » Корыстовский Винокуренный завод.
19. » Бурсовский Винокуренный завод.

15-го Ноября 1927 г.

ГОСУД. КОНДИТ. Ф-КОЙ

„Красный Октябрь“

ЗА ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И АССОРТИМЕНТ ИЗДЕЛИЙ

На Московской Областной Выставке по огородничеству, садоводству и пчеловодству в 1921 г.

ПОЛУЧЕН

Диплом 1-й степени.

На Всесоюзной Сельско-Хозяйственной Выставке в 1923 г.

ПОЛУЧЕН

Диплом 1-й степени.

СОФИЙСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ

КОНДИТЕРСКОЙ ФАБРИКИ

„КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ“

ВЫРАБАТЫВАЕТ

лучшего качества розничные сорта кондитерских изделий:

РАЗНЫЕ КОНФЕКТЫ

ТОРТЫ, ПИРОЖНОЕ И ПР.

— НА —

Всесоюзной Сельско-Хозяйственной Выставке 1923 г.

ГОСУД. КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА

„имени П. А. БАБАЕВА“

За качество и ассортимент вырабатываемых изделий и за быстрое восстановление крупного производства

ПОЛУЧИЛА

Высшую Государственную Награду

— И —

Диплом 1-й степени.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА

„имени МАРАТА“

(Отделение при ф-ке „им. БАБАЕВА“)

ВЫРАБАТЫВАЕТ

варенье, цукат, глазиров. фрукты халву и полуфабрикаты для кондитерских фабрик.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА

„Большевик“

вырабатывает кондитерския изделия всех сортов.

Адрес: Москва, Ленинградское шоссе, 13.

Телефоны: { коммутатор 427-14, 185-72 и 72-19,
заводоуправление . . . 352-87.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА

„МОССЕЛЬПРОМ“

ВЫРАБАТЫВАЕТ

ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ВСЕХ СОРТОВ.

МОССЕЛЬПРОМ ═══ М. С. Н. Х.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ

Трехгорный Пивоваренный Завод

Самый крупный пивоваренный завод в СССР

ВЫРАБАТЫВАЕТ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

ПИВО СВЕТЛОЕ № 1
„ № 2
ТЕМНОЕ **ПИВО**

Медицинские пивные дрожжи в таблетках и в жидком виде.

Адрес: МОСКВА, Дорогомиловская застава.

Телефон 1-52-32.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ

Шаболовский Пивоваренный

ЗАВОД

ВЫРАБАТЫВАЕТ ЛУЧШЕГО КАЧЕСТВА

ПИВО Светлое № 1

Адрес: МОСКВА, Шаболовка, 19.

Телефон заводоуправления 4-77-72.
„ торгового отдела 2-28-60.



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ

Хамовнический Пивоваренный

ЗАВОД

Один из крупных Пивоваренных заводов СССР

ПИВО ВЫРАБАТЫВАЕТ СВЕТЛОЕ ПИВО

ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

Адрес Завода и Конторы: улица Льва Толстого, д. 23.

Телефон 3-84-73.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ

Дрожже-винокуренный завод № 1.

Самый крупный завод в С.С.С.Р., дооборудован вновь прибывшими из-за границы машинами.

Вырабатывает: ПРЕССОВАННЫЕ ДРОЖЖИ ЧИСТЫХ КУЛЬТУР ЛУЧШИЕ ПО КАЧЕСТВУ.

Возобновлена отправка дрожжей по железной дороге для иногородних покупателей.

Адрес Завода и Конторы: Дербеневская наб., д. № 22.

Телефон № 4-88-99.



МОССЕЛЬПРОМ — **М. С. Н. Х.**

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ

МОСКОВСКИЙ ЗАВОД

Фруктовых и Минеральных Вод № 1.

Единственный на континенте по размерам и оборудованию завод.

Изготовляет фруктовые, ягодные и минеральные воды, а также всевозможного рода сиропы.

ЗАВОД НАГРАЖДЕН ВЫСШЕЙ НАГРАДОЙ НА СЕЛЬСКО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ВЫСТАВКЕ в 1923 г.

МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ

ЛИКЕРНО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД

ВЫРАБАТЫВАЕТ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ЯГОД, ФРУКТ и ТРАВ:

ЛИКЕРЫ,

НАЛИВКИ,

ВОДКИ.

ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

Адрес Завода и Конторы: Русаковское шоссе, № 13.

Телефон 2-04-98.

М. С. Н. Х.

МОССЕЛЬПРОМ

ЛУЧШИЕ ПАПИРОСЫ ТАБАЧНЫХ ФАБРИК

„ДУКАТ“
„Я В А“
„КРАСНАЯ ЗВЕЗДА“

ВЫСШЕГО СОРТА:

ЭСМЕРАЛЬДА
ЗОЛОТЫЕ
ГЕРЦЕГОВИНА-ФЛОР
ПОСОЛЬСКИЕ
АНГЛИЙСКИЕ
МОССЕЛЬПРОМ-ЭКСТРА
ДУКАТ
ЛЮКС

1 сорт А:

ИРА
ЯВА
ДЕЛИ
АЛЛЕГРО
ТАИС

2 сорт А:

ЧЕРВОНЕЦ
БАСМА
КИНО
БОКС
КОЗЫРЬ

2 сорт Б:

ПАЧКА

3 сорта:

ЭКОНОМИЯ

ТРЕБУЙТЕ ВЕЗДЕ.



МОССЕЛЬПРОМ — М. С. Н. Х.

ПЕРВАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ

МАКАРОННАЯ

ФАБРИКА

Вырабатывает разные сорта макарон:

Лапша,
Вермишель,
Неаполитанская соломка,
Итальянская соломка
и Ассорти

ИЗ ЧИСТОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
ВЫСШИХ СОРТОВ.

КАЧЕСТВО ДОВОЕННОГО ВРЕМЕНИ.

АДРЕС: Сокольники, Огородная улица, № 22.

Телефон 2-63-71.



МОССЕЛЬПРОМ ——— М. С. Н. Х.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ

Гадовский Винокуренный и ректификационный завод.

ВЫРАБАТЫВАЕТ: спирт сырец и ректификат.

Адрес Завода: ст. Гадово, Северной ж. д.

Государств. Корыстовский Винокуренный завод

ВЫРАБАТЫВАЕТ: спирт сырец.

Адрес Завода: ст. Кашира, Рязано-Уральской ж. д.

Государств. Бурсовский Винокуренный завод

ВЫРАБАТЫВАЕТ: спирт сырец.

Адрес Завода: раз'езд Пурлово, Рязано-Уральской ж. д.

К сведению гр.гр. покупателей.

1. Заказы принимаются к исполнению по цене дня отпуска заказа.

2. Расходы по учету векселей и инкассированию дубликатов, по переводу задатков и покрытию относятся за счет покупателей.

3. Впредь до изменения, задатки и покрытие деньгами должны быть переведены в Москву в Московскую Контору Госбанка на текущий счет Моссельпрома № 99 и в Моск. Город. б-к тек. счет № 6062, векселя же выписываются с платежом в городах, где имеются отделения банков и немедленно пересылаются Моссельпрому.

4. Кондитерские изделия отпускаются в ассортименте по соглашению, при чем при принятии заказа указывается, что, в случае недостачи каких-либо сортов, Моссельпром оставляет за собой право заменить другими сортами или дополнительно дослать. Покупателям рекомендуется в каждом заказе оговорить этот момент.

5. Настоящим прейс-курантом все, ранее изданные, аннулируются.

6. **Все заказы должны высылаться в двух экземплярах и четко написаны, на каждую ф-ку в отдельности.**

7. В каждом заказе должно быть указано:

а) род упаковки,
б) дата,
в) фирма,—сокращенная и полная.
г) адрес почтовый и телеграфный,
д) станция и дорога назначения товара,
е) с какой скоростью отправить,
ж) с какой фабрики,
з) вес,

и) сумма стоимости заказа (приблизительная),
к) по какому прейс-куранту,
л) обусловленный задаток,
м) внесенный задаток, когда и по какому документу,
н) условия расчета,
о) куда инкассировать,
п) подлежат ли недостающие сорта замене или исключению,
р) подлежит ли товар страхованию за счет покупателя и на какую сумму.

8. Карамель и монпансье упаковываются в ящиках и жестяной посуде, при чем насыпаются: **ящики** от 4 до 20 килогр., **жестянки**—от 3 до 5 кил.

Тара бесплатно.

Товар отправляется за счет и страх гр. гр. покупателей.

Страхование товара производится за счет гр. гр. покупателей и только по их требованию.

9. Сдача товара производится франко-склад при тщательной упаковке и за подмочку, порчу, утрату и другие случаи, могущие быть в дороге, Моссельпром не принимает на себя **ответственности.**

Во избежание недоразумений, просят при получении товара с железной дороги, обращать особое внимание на целость наружного вида упаковки, количество мест и вес.

Просим гр. гр. покупателей обращать внимание на многочисленные отзывы о доброкачественности вырабатываемой продукции на Государственных Кондитерских фабриках Моссельпрома, а также на упаковку и завертку, **где обязательно должна иметься торговая марка Моссельпрома**, без каковой кондитерский товар не имеет гарантий, и Моссельпром за качество его **не отвечает.**

К сведению гр.гр. покупателей.

ИНСТРУКЦИЯ

по перевозке и хранению кондитерских изделий на складах и местах продажи.

1. При перевозке следует наблюдать за тем, чтобы кондитерские изделия не были попорчены водой, снегом.

2. Погрузка и выгрузка изделий должна производиться под навесами, защищающими их от осадков.

3. Изделия должны перевозиться в закрытых транспортных приспособлениях (повозки, автомобили). При неимении таковых, изделия **обязательно** должны сверху и с боков закрываться брезентом.

Примечание: необходимо следить, чтобы самые повозки не были мокрыми, для чего они должны подаваться для погрузки покрытые брезентом.

4. Погрузка и разгрузка изделий должна производиться с должной осторожностью, не допуская ударов, резких сотрясений и бросаний ящиков с изделиями.

5. Все поступающие на хранение изделия должны иметь установленную упаковку.

6. Изделия должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях.

7. При хранении следует наблюдать, чтобы изделия не подвергались действию прямых солнечных лучей, высокой температуры (температура должна быть не выше 20°Ц) и резким колебаниям ее (суточные колебания—не больше 10°Ц), а также действию сырости и влажного воздуха. Влажность воздуха не должна превышать 80%, т.-е. воздух должен быть умеренно сухим, отнюдь не сырым.

Примечание: при хранении шоколада, мягких, открывных и шоколадных конфект, зефира, пастилы, варенья—желательны помещения с более низкой температурой и умеренно влажным воздухом.

8. Кондитерские изделия для хранения должны помещаться на полки или стелажи. Изделия не должны помещаться непосредственно у стен: между стенами и изделиями должны быть промежутки не менее 0,3 м.

9. Хранимые изделия должны располагаться отдельно от других видов изделий и товаров, имеющих своеобразный сильный или резкий запах.

МАГАЗИНЫ
МОССЕЛЬПРОМА.

№№ магазинов.	А Д Р Е С А.	№№ телефон.
1	Остоженка, д. № 7	4-89-81
2	Смоленский рынок уг. Арбата 2/17 . . .	3-62-32
3	Уг. Сухаревской площ. и 1-й Мещанской.	3-90-13
4	Петровка, д. 7/10, кондитерск.	1-92-65
5	Земляной вал, 22/19	4-49-65
6	Арбат, 15, кондитерск.	1-86-16
7	Угол Ленивки и Волхонки д. 6/7.	3-83-41
8	Красная Пресня, 26	2-40-01
10	Преображенская площадь, 16	2-58-32
11	Уг. Гаврикова пер. и Немецкого рынка .	4-63-13
12	Андроньевская площадь. 1	4-70-05
13	Лубянский пр., д. Политехнич. музея 2/6 .	5-41-44
14	Тверская, 77	4-70-64
15	Марьина роща, Александровская ул., д. 46.	5-82-03
16	Семеновская заст., Б. Семеновск. ул. д. 55.	2-08-72
17	Триумф. Сад., уг. Сад. Триумф., кондитер.	3-39-79
18	Охотный ряд, помещ. 6.	4-12-57
19	Тверская, 33, кондитерск.	2-52-75
20	Мясницкая, 23, кондитерск.	2-55-76
21	Октябрьская площадь, уг. Шаболовки, 1/6.	5-84-26
22	Покровка, 55	1-69-43
23	Цветной бульвар, 23	5-56-22
24	Добрынинская площадь, 41	5-77-58
25	Таганская площадь, 2/3	5-76-21
26	Тверская, 7	1-86-90
27	Покровка, 19, кондитерск.	2-38-86
28	Кузнецкий мост, 4, кондитерск.	3-86-53
30	Пятницкая, 19	4-68-69
31	Полянский рынок, 24	5-06-67
32	Петровка, 5, табачный	1-72-40
42	Ул. Карла Маркса, 38	4-64-49
43	1-я Мещанская, 126	4-51-49
44	Сретенские ворота, 1	5-12-93

КИОСКИ МОССЕЛЬПРОМА.

№№ киоск	АДРЕСА.
1.	Октябрьская ул. д. 30.
2.	В. Масловка, Мишин пр. д. 116.
3.	Бухвостовск. 41.
4.	Красная Пресня, 14.
5.	Покровские ворота.
6.	Каланчевская площадь
7.	Площадь Восстания.
8.	Новинский бульвар.
9.	Уг. Арбата и Смоленск.
10.	Зубовская площадь.
11.	Уг. Валовой и Добрынинск.
12.	Саратовский вокзал.
13.	Курский вокзал.
14.	Брянский вокзал.
15.	Марьина роща.
16.	Дорогомиловская застава.
17.	Дорогомиловская ул., 11.
18.	Тверская застава.
19.	Каретно-Садовая.
20.	Б. Серпухов. уг. Арсентьев.
21.	Октябрьская площадь.
22.	Тишинская площадь.
23.	Посел. Сокол,
24.	Красно-Пресненск. заст.
25.	Уг. Ниж. Масловки.
26.	Сокольнич. круг.
27.	Русаковское шоссе.
28.	Садово-Сухар. уг. 4-й Мещ.
29.	Трубная площадь.
30.	Преображенская застава.
31.	Самотечная площадь.
32.	Б. Каменный мост.
33.	Разгуляй, уг. Доброслобод. (Ул. К. Маркса).
34.	Площадь Ногина.
35.	Виндавский вокзал.
36.	Хорошевский Бор. (Закрыт на зимний сезон).
37.	Страстная площадь.
38.	Б. Серпух. ул., Стрем. пер.
39.	Спасский рынок.
40.	Таганская площадь.
41.	Андроньевская площадь.
42.	Абельмановская застава.
43.	Б. Тульская.
44.	Уг. Б. Казен. и Лялина пер.
45.	Никитские ворота.
46.	Красные ворота.
47.	Ярославский вокзал.
48.	Таганская площадь.
49.	Шереметьевск. ул., 35.
51.	1 Мещанская, Банный пер.
52.	Баумановская, уг. Ладожск.
53.	Садово-Черногрязск.
54.	Трехпрудн. пер., д. 11/13.
55.	Арбатская пл., уг. Воровской.

№№ киоск	АДРЕСА.	№№ киоск	АДРЕСА.
56.	Красноказарменная.	92.	Уг. Воронцова поля.
57.	Москворецкий мост.	93.	Ленинская слободка.
58.	Пречистенск. вор. (Кропотк.).	94.	Б. Бутырская,
59.	Полянский рынок.	95.	Пятницкая ул., у Чуг. моста.
60.	1-я Тверская-Ямская.	96.	Уг. 2-й Брестской ул. и К.-Кол. Вал.
61.	Мал. Дмитровка, 20.	97.	Владимирское шоссе.
62.	Уг. М. Бронной и Садовой.	98.	М. Каменный мост.
63.	Уг. Тихвинск. и Палихи.	99.	Даниловск. рынок.
64.	Селезневка, 24.	100.	Ул. Ильича.
65.	Крымская площадь.	101.	Устинский мост.
66.	Спартаковск. ул.	102.	Ленингр. шоссе, 22.
67.	Уг. 1-й Мещ. и Протоп. п.	103.	Гаврикова пл.
68.	Мясницкий проезд.	104.	Уг. Бауманской и Кирочного пер.
69.	Варварка, уг. Крив. пер.	105.	3-я Сокольничья ул.
70.	Уг. Товарищ. и Факельн. пер.	106.	Яузский мост.
71.	1-я Тверская-Ямская.	107.	Тверская застава.
72.	Екатерининский парк.	108.	Уг. Конюшковск. ул.
73.	Бакунинск. ул., у Рыкун. пер.	109.	Болото, М. Каменный мост.
74.	Коптевская ул. (Подвески)	110.	Саратовский вокзал.
75.	Против Казанского вокзала.	112.	Село Всехсвятское.
76.	Домниковско-Каланчев.	113.	Лефортово, Госпит. пер.
77.	Сухаревская площадь.	114.	Нижн. Масловка.
78.	Усачевка, 19.	115.	Уг. Дубининск. ул.,
79.	Плющиха, уг. Неопалим. п.	116.	Покровское-Стрешнево.
80.	Садово-Триумфальная.	117.	Шаболовка, д. 37.
81.	Краснопрудн. ул., уг. Красносельской.	118.	Ул. Коммуны.
82.	Преображенская пл.	119.	Останкино.
83.	Остоженка у 1-го Зачат.	120.	Село Алексеевское.
84.	Б. Бронная, у Богосл.	121.	Носовиха, за заст. Ильича.
85.	Уг. Новослободск.	122.	Уг. Огородн. и Н.-Алекс.
86.	3-я Мещанск., уг. Самарск.	123.	Бутырск. ул. уг. Хуторского.
87.	Семеновская площадь.	124.	Ярославское шоссе.
88.	Пятницкая ул., у Клемент.	125.	Б. Спасская ул., д. 18.
89.	Ермаковская ул. Стромынка	126.	Переяславка.
90.	Зыковский проезд.	127.	Донская ул., уг. Выстав.
91.	Георгиевская площадь.		

№№ киоск.	АДРЕСА.
128.	Площадь Алекс. вокзала.
129.	Ярославское шоссе.
130.	Грохольский пер.
131.	Кузнецкая уг. Вишн.
132.	Разгуляй Добросл. уг. Чечерского.
133.	2-я Сокольн. ул.
134.	Крутицкие казармы.
135.	Ул. Льва Толстого.
136.	Лесная ул., у 2-го Лесн.
137.	Ямское поле, 3 ул.
138.	Ленинградск. шоссе у бегов
140.	Мал. Александровск.
141.	Серпуховское шоссе.
143.	Зацепский рынок.
144.	Сухаревский рынок. (оптов.)
145.	Шаболовка 1-й Донской проезд.
146.	Денеж. пер. и Глазов.
147.	Петровские ворота

ОПТОВЫЕ ПАЛАТКИ ПРИ ОПТОВЫХ МАГАЗИНАХ ТРЕСТА „МОССЕЛЬПРОМ".

1. Сухаревский рынок.
2. » » № 38.
3. Немецкий рынок
4. Уг. Садово-Доминковск. 2/3.
5. Уг. Б. Спасск. и Сухаревск. площ., 1/7.
6. Центральн. рынок
7. Смоленский рынок.
8. Ильинские ворота.
9. Зацепский рынок.
10. Каланчевская площ.
11. Тишинский рынок.
12. Преображенский рынок.
13. Садово-Черногряз. 19/6.

ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЮТСЯ:

В ПРАВЛЕНИИ

Москва, Калашный пер., 10/2, соб. дом.

Телефоны:

2-94-50	Коммерческий директор
1-90-00, 5-27-41, 3-05-88	Отдел продажи
1-79-80	Зав. отделом продажи
3-73-83, 1-84-29	Моск. рознич. отделение
3-76-03	П/о. киосков
5-93-41	П/о. розничной торговли

В оптовых магазинах в Москве:

№ 3. 1-я Тверская-Ямская, 46 . . . . . **Телефон 3-92-29**

№ 4. Смоленская ул., 6. . . . . **Телефон 2-63-48**

№ 5. Сретенка, 34. . . . . **Телефон 2-05-84**

В иногородних отделениях:

В Ленинграде — Апраксин двор, Инструментальная линия, №№ 142—146. **Тел. 2-15-91, 2-16-24, 5-70-18 и 5-84-12.**

В Нижнем-Новгороде — Нижне-набережная, дом № 26. **Телефоны: 19-94, 89 и 1-07.**

Питательное значение кондитерских изделий.

В прежнее время на кондитерские изделия смотрели только, как на лакомство, но согласно новым физиологическим исследованиям, кондитерские изделия должны играть очень ценную роль в нашем питании. Благодаря большому содержанию **сахара**, а в некоторых видах изделий—**жира** и **белков**, кондитерские изделия представляют собою важное пищевое средство.

Главной составной частью кондитерских изделий является сахар, количество которого бывает в конфектах обычно больше 50%, а в некоторых сортах (монпансье) доходит до 90%; в печеньи главной составной частью является крахмал из муки. Таким образом, кондитерские изделия мы должны рассматривать, как концентрированное углеводное пищевое средство. Калорийность кондитерских изделий, т. е. количество тепла, образующееся при сгорании (окислении) этих продуктов в нашем организме, очень высокая, сравнительно с другими пищевыми продуктами—100 грам., т. е. $^1/_4$ фунта кондитерских изделий при сгорании дает следующее количество единиц топлива „калорий“*).

Калорийность кондитерских изделий.

	100 грамм продуктов дают калорий:
Монпансье	384—
Карамель Песнь о Буревестнике	402—
» Грецкий Орех	399—
» Смесь народная	352—
» Смесь № 10	367—
Ирис	417—
Крем-Брюле	403—
Помадка сливочная	306—
Драже шоколадное (с ликером)	300—
» фруктовое	363—
Мармелад	305—
Пастила	329—
Зефир	327—

*) Калория есть количество тепла, способное нагреть 1 килограмм воды на 1 градус Цельсия.

Мишка косолапый	552—
Золотая картошка	595—
Голландская	543—
Трюфели	595—
Октябрь	435—
Французский набор	341—
Шоколад «Золотой Ярлык»	540—
Шоколад с молоком	584—
Шоколадные конфекты	452—
Халва	570—
Варенье	284—
Печенье Бутер-Веферс	490—
» Альберт	437—
» Народная смесь	398—
» Шу-Шу	428—

Таким образом калорийность кондитерских изделий выше калорийности всех пищевых средств (мяса, рыбы, хлеба, молока, яиц, картофеля. овощей и пр.) и только жиры дают большее количество тепла*).

Но кроме пищевого значения, кондитерские изделия играют в нашем питании роль вкусовых средств. Вследствие содержания сахара, фруктовых кислот, ароматических веществ, конфекты имеют приятный вкус, что способствует не только хорошему усвоению их самих, но повышает усвояемость и остальной принимаемой нами пищи: последнее зависит от большего выделения пищеварительных соков в организме, когда принимаемая нами пища вкусна.

В виду такого важного значения кондитерских изделий, **на фабриках Моссельпрома** обращено самое серьезное внимание, чтобы выпускаемые изделия изготовлялись из **хороших, вполне натуральных продуктов**, а применение каких-либо вредных примесей совершенно не имело бы места.

Для этой цели на фабрике „**Красный Октябрь**“ организована Научная Химическая Лаборатория, главнейшей задачей которой является исследование всех сырых материалов, поступающих на фабрики, как-то: масел, сахара, патоки, муки, какао, красок, эссенции и пр., и если исследования покажут, что продукт не удовлетворяет установленным нормам, то он не допускается в производство.

Второй задачей Лаборатории является научное изучение процессов кондитерского производства с целью улучшения методов производства и выработки норм для готовых изделий.

---

*) Для сравнения укажем, что 100 гр. мяса дают в среднем 152 калор., рыба—101, хлеб—от 175 до 226, молоко—70, картофель—64, свежие огурцы—10, масло коровье—880 и свиное топленое сало—896 калорий

На фабрике **„имени П. А. Бабаева“** имеется Химическая Лаборатория для исследования всего сырья, идущего в производство.

В настоящее время в этих Лабораториях выработаны нормы для сырья, по которым и ведется приемка его.

Благодаря исследованиям поступающего сырья, в производство никогда не попадают недоброкачественные продукты. В этом отношении особую опасность представляют краски и эссенции.

На фабриках Моссельпрома применяются исключительно только безвредные **естественные краски**, и совершенно не допускаются каменноугольные краски.

Фруктовые эссенции, идущие в производство, готовятся в специальной лаборатории на чистом ректификованном спирте, растворением в последнем эфирных масел и сложных эфиров, при чем вредные вещества, как хлороформ, азотноэтиловый эфир, нитробензол, синильная кислота, запрещенные к употреблению Международным Конгрессом по борьбе с фальсификацией, совершенно **не применяются.**

В настоящее время в Лаборатории фабрики «Красный Октябрь» разрабатываются методы получения сложных эфиров для того, чтобы организовать собственное производство их, и таким образом, иметь вполне чистые, нефальсифицированные эфиры для составления фруктовых эссенций.

То, что изделия фабрик Моссельпрома не содержат каменноугольных красок и каких-либо вредных для здоровья веществ, **подтверждается многочисленными анализами** изделий, произведенными в Московском Санитарном Институте.

Все изделия готовятся на свекловичном сахаре и только в некоторые изделия добавляется незначительное количество крахмальной патоки. Но эта добавка обуславливается технической необходимостью самого процесса, некоторые сорта изделий нельзя сварить без патоки. Никакие искусственные сахаристые вещества (сахарин, дульцин и др.) не содержатся в кондитерских изделиях фабрик Моссельпрома.

Шоколад и многие сорта конфект необходимо завертывать в фольгу для лучшего и более продолжительного сохранения их без изменения.

На основании исследования Санитарно-Гигиенического Института Наркомздрава Ученый Медицинский Совет признал, что для завертывания кондитерских изделий может служить только фольга из чистого олова, и что оловянная фольга содержащая более 1% свинца, или фольга, состоящая из свинца, покрытого с обоих сторон оловом (накладная фольга), недо-

пустима для данной цели, так как из такой фольги и в шоколад переходит свинец, который крайне ядовит. В виду этого на фабриках Моссельпрома для завертывания изделий применяется исключительно фольга из чистого олова (что всегда проверяется анализом в Лаборатории) или же фольга из алюминия, который совершенно безвреден и допускается Наркомздравом для завертывания кондитерских изделий.

На кондитерских фабриках вводится специализация в производстве кондитерских изделий, а именно: на фабрике «Красный Октябрь» имеются отделения — Бисквитное, Шоколадное и Какаовное, Карамельное, Ирисное и Конфектно-оптовое, Кофейное, а на Софийском отделении этой фабрики— Конфектно-шоколадное розничного типа, производство тортов и пирожного; фабрика «имени Бабаева» специализируется на производстве мармелада, пастилы, драже, конфект, карамели и монпансье, халвы; филиальное отделение этой фабрики—кондитерская фабрика имени «Марат»—ведет переработку фруктов, а именно заготовляет яблочное тесто и другие фруктовые и ягодные полуфабрикаты для производства, а также варенье, глазированные фрукты и пр.; фабрика „Моссельпром", вновь переоборудованная в этом году, специализируется на производстве шоколода и какао. В настоящее время на этих фабриках с целью улучшения и большей механизации производства, а следовательно и улучшения производства и с санитарной точки зрения, ведется установка новых машин и аппаратов, полученных из-за-границы.

Отметим важнейшие материалы, идущие для выработки различных изделий и химический состав последних по исследованиям, произведенным в Лаборатории питательных веществ в Московском Высшем Техническом Училище и на опытной Станции по технической переработке плодов овощей Института Народного Хозяйства им. Плеханова.

Монпансье и карамель без начинки готовятся из свекловичного сахара с некоторой добавкой крахмальной патоки; прибавка патоки является необходимой для того, чтобы получить леденец, она препятствует кристализации сахара, почему карамель при хранении остается прозрачной, а не делается мутной, непрозрачной, не просахаривается.

Химический состав Монпансье.

Вода	4,00
Сахар инвертированный	17,35
Сахароза (свекловичный сахар) . .	62,75
Общее количество сахаров	80,10
Общая кислотность (яблочная кислота)	1,01
Минеральные вещества	0,12

Монпансье и карамель с начинкой состоят из наружного слоя, сделанного из карамельной массы вышеуказанного состава и из начинки, которая бывает крайне разнообразна в зависимости от сорта; в нее входят: различные ягодные и фруктовые заготовки, миндаль, орехи, какао, масло, молоко и пр. и пр. Для примера состава этого рода изделий фабрик «Красный Октябрь» и «им. Бабаева» приводим следующую таблицу анализов, сделанных в Лаборатории питательных Веществ МВТУ.

НАИМЕНОВАНИЕ	Вода %	Инверт. сахар. %	Сахароза %	Общее количест. сахара %	Жира %	Кислотн. (абл. кислота) %	Ост. экстр. веществ. %	Минер. вещества %
Карамель «Песнь о буревестнике» . .	3,82	7,98	52,81	60,79	4,54	—	30,21	0 64
» Грецкий орех .	1,36	12,75	71,43	83,68	1,89	—	12,71	0,36
» Народная смесь.	11,00	19,50	44,90	64,40	—	0,57	23,81	0,22
» Смесь № 10 . .	7,40	10,11	54,80	64,91	8,10	—	18,63	0,46

Отдельный класс представляет **сливочная карамель**. В состав этих сортов карамели входит, кроме сахара, сгущенное молоко. Помадка и тянучка готовятся на цельном молоке.

Необходимое для производства ириса и других сортов сливочной карамели сгущенное молоко готовится на самой фабрике выпариванием в вакуум-аппарате свежего молока, при чем последнее предварительно исследуется в Лаборатории и только в том случае допускается в производство, если удовлетворяет установленным нормам.

Химический состав сливочных карамелей фабрики «Красный Октябрь» по анализу Лаборатории МВТУ следующий.

НАИМЕНОВАНИЕ	Вода %	Инверт. сахар. %	Сахароза %	Общее количест. сахара %	Жира %	Белков. веществ. %	Ост. без аз. экстр. вещест. %	Минер. вещества %
Ирис	6,20	10,88	52,25	63,13	8,30	2,01	28,86	0,50
Крем-Брюле	7,3	9,73	51,00	60,73	5,79	5,16	20,05	0,97
Помадка слив.	9,19	3,10	35,59	58,77	7,53	3,50	20,91	0,52

Различные сорта **драже** готовятся из сахара с очень небольшой добавкой патоки, а для наполнения идут коньяк, ликеры, виноградные вина, сиропы, орехи, изюм и пр.

Химический состав драже фабрики им. Бабаева по анализу Лаборатории МВТУ.

НАИМЕНОВАНИЕ	Вода %	Инверт. сахар %	Сахароза %	Общее количест. сахара %	Кислоти. (ябл. кислота) %	Ост. экстр. веществ. %	Минер. вещества %
Драже фруктовое	8,90	8,39	73,00	81,39	0,45	9,03	0,23
» шоколадное	24,00	5,72	59,40	65,12	—	9,89	0,99

Мармелад—в основе своей имеет пюре (тесто) из антоновских яблок и сахар; для придания известного вкуса добавляется пюре из рябины, слив, абрикосов и др. фруктов и ягод.

Пастила и зефир также готовятся из яблочного теста и сахара, но с прибавкой белка куриных яиц, что необходимо для взбивания с целью получения рыхлой массы.

Состав этих изделий по анализам Опытной станции по технической переработке плодов и овощей Института Народного Хозяйства им. Плеханова следующий.

НАИМЕНОВАНИЕ	Вода %	Инверт. сахар %	Сахароза %	Общее количест. сахара %	Кислоти. (ябл. кислота) %	Азотн. вещест. %	Ост. экстр. вещества %	Минер. вещества %
Мармелад	22,40	22,44	41,90	64,34	0,70	—	11,01	0,17
Пастила	16,50	6,66	67,20	73,86	0,42	0,56	8,27	0,39
Зефир	15,65	8,46	63,10	72,96	0,43	0,55	10,18	0,23

Мягкие конфекты, глазированные в шоколаде и разные другие шоколадные конфекты представляют собою высокопитательные продукты, так как содержат кроме сахара значительное количество жира и белков. В виду большого содержания жира сахара эти изделия имеют калорийность наивысшую среди всех кондитерских изделий.

Химический состав такого типа конфект фабрик «Красный Октябрь» и им. «П. А. Бабаева» таков.

НАИМЕНОВАНИЕ	Вода %	Инверт. сахар %	Сахароза %	Общее количест. сахара %	Жира %	Азотист. вещест. %	Ост. экст. вещества %	Минер. вещества %
Мишка Косолапый. . .	2,71	0,96	43,80	44,76	30,40	6,05	15,14	0,84
Голландские.	10,0	1,50	42,60	44,10	34,40	5,49	5,08	0,93
Золотая картошка. . .	7,2	0,12	46,20	46,32	38,80	—	6,69	0,99
Трюфели.	1,98	1,06	50,20	51,07	39,20	2,20	4,49	1,06
Октябрь	9,40	6,90	56,70	63,60	14,10	2,65	9,62	0,63

Французский набор является крайне разнообразным, почему для его производства идет большое число разных материалов, из которых отметим сахар, сливочное масло, молоко, яйца, варенье, фрукты, фруктовые и ягодные заготовки, орехи, вино и пр. и пр.

Средний состав конфект французского набора фабрики «Красный Октябрь» таков:

Вода 13,40%
Инвертированный сахар 4,01%
Сахароза 66,30%
Общее количество сахара 70,31%
Остальные экстракт. вещества . . 15,89%
Минеральные вещества 0,40%

Для шоколадного производства фабрики пользуются лучшими сортами бобов—какао (Ариба, Каракас и др.), почему является возможным готовить высшие сорта шоколада, шоколадных конфект и какао в порошке, в особенности, при наличии превосходного оборудования и механизирования шоколадных отделений, пополненных в последнее время новыми машинами, полученными из-за границы.

Нижеследующие анализы, произведенные в Лаборатории МВТУ, указывают на вполне нормальный состав этих изделий.

НАИМЕНОВАНИЕ	Вода %	Сахар %	Жира %	Остальн. экстр. веществ.*) %	Минер. вещества %
Шоколад «Золотой Ярлык»	0,88	56,15	29,10	11,86	2,01
Шоколад с молоком	2,42	48,10	34,80	13,49	1,19
Шоколадные конфекты	9,70	52,53	19,32	16,27	2,18

Химический состав **растворимого какао** в порошке:

Вода 5,80%
Сахар 4,37%
Жир 26,14%
Теобромин 1,68%
Азотистые вещества 18,12%
Остал. экстр. вещества 31,16%
Минеральные вещества 8,20%

Особый вид кондитерского изделия представляет собою **халва**, вырабатываемая на фабрике им. «Бабаева».

На востоке халва (название происходит от арабского слова «хелва»—сладость) является не только вкусовым веществом, но имеет большое пищевое значение, служа обычно вместе с вином (Греция) предметом потребления рабочего класса. Исходным материалом для приготовления халвы служит—тахинное масло, сахар, патока. Тахинное масло представляет собою измельченное кунжутное семя (предварительно обрушенное). В виду такого состава халва обладает большой питательностью: она содержит 36,2% жира, 40,82% сахара, 11,1% белков, и калорийность ее очень высока, а именно 570 калорий для 100 грам халвы. В виду этого халва заслуживает большого распространения: к сожалению этот продукт может производиться в холодное время года, так как в теплое время, при хранении, из халвы легко выступает—отделяется кунжутное масло.

---

*) Сюда относятся: азотистые вещества, теобромин, какаовый крахмал, клетчатка, пентозаны и др. составные части какао. Молочный шоколад содержит 6,1% азотистых веществ.

Химический состав **халвы** по анализу Опытной Станции Института Народного Хозяйства таков:

Вода	5,00%
Инвертированный сахар	11,62%
Сахароза	29,20%
Общее количество сахара	40,22%
Жир	36,20%
Азотистые вещества	11,10%
Остал. экст. вещества	5,72%
Минеральные вещества	1,16%

Для производства парового **печенья** применяются лучшие сорта пшеничной муки, масло, сгущенное молоко, яйца, сахар. Из нижеследующей таблицы химического состава печенья видно, какое важное питательное средство представляют собою такого рода изделия:

НАИМЕНОВАНИЕ	Вода %	Инверт. сахар. %	Сахароза %	Общее количест. сахара %	Жира %	Белков. веществ. %	Крах. и др. без аз. эк. вещест. %	Минер. вещества %
Бутер-Веферс	7,18	1,41	19,90	21,31	17,03	8,09	54,78	1,71
Альберт	6,10	1,37	6,58	7,95	11,90	11,30	61,91	0,84
Народная смесь	8,15	1,17	32,8	24,97	6,98	11,20	48,24	0,63
Шу-Шу	6,39	0,94	17,16	18,54	7,40	7,90	59,16	0,61

Ягодное и фруктовое **варенье** готовится на свекловичном сахаре с добавкой небольшого количества картофельной патоки; последнее является совершенно необходимым для того, чтобы варенье при хранении на засахаривалось бы. Для представления о химическом составе веренья приводим состав **клубничного варенья** фабрики им. Бабаева по анализу Опытной Станции Института Народного Хозяйства.

Вода	28,70%
Инвертированный сахар	40,87%
Сахароза	20,23%
Общее количество сахара	61,10%
Кислотность (яблочная кислота)	0,49%
Остальные экстрактные вещества	9,50%
Минеральные вещества	0,22%

Громадное значение в кондитерском деле имеет упаковка всех изделий, так как многие сорта их сохраняются в течение более или менее продолжительного времени только в том случае, если они рационально упакованы и хранятся при соответствующих условиях.

Для большинства сортов кондитерских изделий наиболее вредным условием хранения является сырой воздух. Конфекты гигроскопичны, т.-е. легко поглащают влагу из воздуха, почему в сыром помещении они легко увлажняются, отчего делаются липкими и текут.

Поэтому такие сорта конфект завертываются в плотную бумагу пергаментную, парафинированную, оловянную фольгу (часто в двойную и даже в тройную), эта обертка предохраняет от поглащения влаги из воздуха. Монпансье, как товар открытый, необходимо хранить всегда в плотно закупоренной посуде (жестянки, банки с притертыми пробками), иначе влажный воздух размягчит наружный слой монпансье, почему оно слипается, а при более сыром воздухе и вовсе сливается в комок.

Из сказанного ясно, что кондитерские изделия боятся также и сухости: таковы помадка, тянучка, мармелад, пастила, французский набор. В сухом месте эти изделия сохнут и делаются твердыми. Такого рода изделия следует хранить в полу-сыром холодном месте и в закрытом виде.

Изделия, содержащие жиры, в сыром воздухе также легко портятся, вследствие того, что жиры в присутствии влаги легче окисляются и горкнут при продолжительном хранении.

Особенно вредно отражаются на качестве кондитерских изделий резкие колебания температуры, так как при переходе от низкой температуры к высокой происходит осаждение влаги из воздуха на продукт, последний увлажняется и портится.

В этой статье мы хотели указать, **какое важное значение должны иметь кондитерские изделия в нашем питании** и что в этом производстве, как в производстве пищевых продуктов, **никоим образом не должно допускаться применение каких-либо вредных веществ.**

В особенности последнее делается необходимым, если вспомним, что крупным потребителем конфект являются дети, организм которых особенно чувствителен ко всем чуждым для него веществам.

В виду этого на кондитерских фабриках Моссельпрома обращается самое серьезное внимание на выполнение всех санитарных требований в отношении постановки и ведения производства, в полной согласованности с органами санитарного надзора.

Профессор *Ф. Церевитинов.*

Июль 1926 г.

СЕВЕРО-КАВКАЗСКОЕ

Краевое Акционерное О-во торговли

„СЕВКАВТОРГ“

ПРАВЛЕНИЕ

РОСТОВ ДОН, Московская ул., № 88

является нашим генеральным монопольным представителем в районах:

Сев. Кавказа, Закавказья и Донбаса

к каковому и просим обращаться с заказами

НА НАШИ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА

„КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ".

Москва, Берсеневская набережная, д. 6.

Комутатор: 1-53-24.

Телефоны:

Кабинет директора	*Телефон*	*3-48-13.*
Управл. делами	„	*2-31-14.*
Гл. Бухгалтерия	„	*5-97-65.*
Экспедиция	„	*3-18-08.*
Производств. Техн.-Бюро	„	*5-07-41.*
Отдел снабжения	„	*5-04-49.*
Мех. мастерск.—Замоскв. подстанц.		*2-68.*
Фабком	„	*2-31-13.*
Ячейка ВКП (б)	„	*4-61-74.*
Фабзавуч	„	*5-13-59.*

СОФИЙСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

Телефоны:

Завед. Соф. Отд. Произ.-Техн. частью	*Телеф.*	*4-12-99.*
Экспедиция	„	*3-96-60.*
Контора	„	*3-18-13.*

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА.			
			За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Монпансье с начинкой.						
Подушечки гражданские . . . . фан. ящ.	5,5	66	—	75	—	—
Монпансье с яблочн. и ягодн. нач.						
Смесь фруктовая	5	60	1	35	—	—
» » 500 гр. Брутто	—	46,2	—	—	—	75
» » 250 гр. „	—	45,9	—	—	—	40
Апельсин	5,1	61,2	1	35	—	—
Лимон	5,3	63,6				
Крыжовник виноградный	5,3	63,6				
Дамские пальчики						
Малина малороссийская	5	60				
Монпансье с орех. и шок. начин.						
Золотые орешки	5	60	1	65	—	—
Дамское с шокол.						
Ракушки	4,8	57,6				
Смесь Цветок	5	60				
Карамель без начинки № 8.						
Мятная	22	—	1	30	—	—
Барбарис						
Дюшес						
Карамель без начинки № 9.						
Прозрачная	4,5	54	1	60	—	—
Пепермент						
Корица						
Гвоздика						
Парижская						
Итальянская смесь						
Карамель с начинкой № 10.						
Смесь народная	20	—	—	85	—	—

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	Цена. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Карамель с яблочн. начин. № 11.						
Бенедиктин, Ромовая, Кюрассо, Английская горькая, Шартрез, Пуншевая, Смесь дессертная	20	—	1	20	—	—
Карамель с начинкой Дэтэка	4	48	1	35	—	—
Карамель с фрукт. ягодн. начин. № 13.						
Черносмородина, Нежинская рябина, Уральская брусника, Груша, Яблоки, Абрикосы, Лимон, Апельсин	4	48	1	40	—	—
Нива	4,5	54				
Клюквенная	4	48				
Спотыкач	4,5	54				
Данке	4	48				
Корица	—	—				
Гвоздика	—	—				
Смесь № 13	4	48				
Карамель с помадн. слив. начинкой № 14.						
Золотая рыбка, Дачная, Лев Толстой	4	48				
Ойра, Иза	4,5	54	1	65	—	—
Выставочная, Лари-Фари, Тянучка	4	48				
Смесь № 14						

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА.			
			За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Карамель с прохлад. медов. начинк. № 15.						
Снежок	4	48	1	95	—	—
Летняя						
Красный цветок						
Апис						
Золотой улей	4,5	54				
Смесь № 15	4	48				
Карамель с минд.-орех. и шокол. нач. № 16.						
Миньон	4	48	2	10	—	—
Сорванец						
Луна	4,5	54				
Аида						
Песнь о соколе						
Тарасп	4	48				
Руслан						
Шантеклер						
Гусиные лапки						
Майские жуки	4,5	54				
Петушиные гребешки						
Белая ромашка						
Греческий орех						
Бальный башмачек	4	48				
Раковые шейки						
Песнь о буревестнике						
Смесь № 16						
Сливочный Ирис.						
Ирис сливочный 360 шт. . . . . за яш.	—	37	—	—	3	35
» » в короб. 200 гр.	—	200	—	—	—	48
» » 240 шт. . . . . за ящ.	—	37	—	—	3	35
» » Прима в бум. весов . . .	—	—	2	70	—	—
» » » в кор. 200 гр. . .	—	—	—	—	—	65
» Дэтэка в короб. 200 гр.	—	—	—	—	—	50

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Конфекты сливочные в бумажках.						
Крем-Брюлле Цейлон Солейль Радий Дэзи	—	—	2	35	—	—
Конфекты Грильяжные.						
Петух и жемчужное зерно Орфей Грильяж	—	—	2	65	—	—
Конфекты мягкие глазир. в шоколаде.						
Смесь № 2	—	—	2	25	—	—
Красный флот Дедушка-мороз Любит не любит Тройка Смесь № 1	—	—	2	35	—	—
Хоровод Дон-Кихот Чио-Чио-Сан Эльбрус Казбек	—	—	2	60	—	—
Привет Лето Гондольер Южная ночь Тиволи	—	—	2	70	—	—
Кис-Кис Дернье-Кри Дерби Алжир Авиатор	—	—	2	80	—	—

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА.			
			За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Карамель глазиров. в шоколаде „Новость“						
Сказка						
Поэма						
Тянучка в шоколаде						
Дикая утка	—	—	3	—	—	—
Лакомка						
Здоровье						
Смесь № 3.						
Шоколад дессертный.						
Золотой Ярлык плитка ок. 100 гр. футл.	20 пл.	—	—	—	1	—
» » » » 50 » »	20 „	—	—	—	—	50
» » » в табл. № 1 »	42 к.	—	—	—	—	60
» » » » » № 2 »	26 „	—	—	—	—	65
» » » » » № 5 »	42 „	—	—	—	—	55
» » » » » № 6 »	24 „	—	—	—	—	60
Серебрян. Ярлык . . . . . ок. 100 гр. пл.	20 п.	—	—	—	—	85
Спорт . . . . . ок. 80 гр. пл. футл.	25 п.	—	—	—	—	50
Шоколад с молоком.						
Экстра . . . . . пл. около 100 гр. футл.	25 пл.	—	—	—	—	75
» . . . . . » » 50 » »	20 п.	—	—	—	—	40
Мокко с молоком 80 гр.	25 пл.	—	—	—	—	80
Шоколад с молоком таблет. № 51 . . .	42 к.	—	—	—	—	55
» » » » № 56 . .	24 „	—	—	—	—	50
» » » » № 55 . . .	30 „	—	—	—	—	45
Шоколад разный в плитках.						
Миньон . . . . . около 80 гр. футл	25 п.	—	—	—	—	60
Нуазетт . . . . . » 100 »	20 „	—	—	—	—	60
Ванильный . . . . . » 100 »	25 „	—	—	—	—	50
Народный . . . . . » 100 »	25 „	—	—	—	—	45
Для всех . . . № 5 около 100 »	40 „	—	—	—	—	40
» » . . . № 4 » 50 »	45 „	—	—	—	—	25
» » . . . № 3 » 25 »	100 „	—	—	—	—	13
» » . . . № 2 » 20 »	130 „	—	—	—	—	10
» » . . № 1 » 15 »	150 „	—	—	—	—	06

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Шоколад разный в мелкой упаковке.						
Шоколад Спорт в кор. . . . . ок. 90 гр.	—	—	—	—	—	70
Шоколадные раковины с кремом	80 шт.	—	—	—	—	17
Батон пралинэ № 1 . . . . ок. 20 гр.	110 »	—	—	—	—	10
Шоколад Миньон . . . . . » 26 »	80 »	—	—	—	—	15
Батон пралинэ № 2 . . . . » 25 »	100 »	—	—	—	—	15
Шоколад разный с картинками.						
Шоколад с карт. . . . . ок. 26 гр.	90 »	—	—	—	—	15
» » » . . . . . » 17 »	150 »	—	—	—	—	10
Шоколад в порошке.						
Коробка в 250 гр.	—	—	—	—	1	50
» » 125 »	—	—	—	—	—	80
Какао порошок						
Какао Золотой Ярлык 500 гр. . в жес. кор.	—	—	5	50	—	—
» » » 400 » » »	—	80	4	40	—	—
» » » 250 » . . » »	—	128	2	80	—	—
Какао Голландское 500 » . . » »	—	—	4	10	—	—
» » 400 » » »	—	80	3	15	—	—
» » 250 » . . » »	—	128	2	—	—	—
» » 125 » . . » »	—	256	1	05	—	—
» » 100 » » „	—	320	—	85	—	—
Какао с толокном.						
Питательное какао с толокном кор. 500 гр.	—	64	—	—	2	40
» » » » » 250 »	—	128	—	—	1	25
» » » » » 125 »	—	—	—	—	—	65
Печенье весовое чайное.						
Смесь Народная вес. . . . . в фан. ящ.	10 »	—	1	05	—	—
» Туркестанская	10 »	—	1	15	—	—
» Северная	10 »	—	1	25	—	—
» № 1	10 »	—	1	35	—	—

ПУБЛ. БИБ. имени В. И. ЛЕНИНА

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА.			
			За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Печенье смесь в коробк.						
Смесь Народная кор. . . . . 500 гр.	—	64	—	—	—	56
» Туркестанская . . . . . 500 »	—	64	—	—	—	62
» » . . . . . 400 »	—	80	—	—	—	50
» Северная . . . . . 500 »	—	64	—	—	—	68
» № 1 . . . . . 500 »	—	64	—	—	—	75
» » . . . . . 400 »	—	80	—	—	—	60
» Московская . . . . . 500 »	—	64	—	—	1	12
» » . . . . . 400 »	—	80	—	—	—	90
» Выставочная . . . . . 500 »	—	64	—	—	1	12
» » . . . . . 400 »	—	80	—	—	—	90
» Экстра . . . . . 1200 »	—	30	—	—	2	50
Печенье в красив. кор.						
Турецк. хлебцы кор. . . около 500 »	—	—	—	—	1	81
» » » . . . . » 400 »	—	64	—	—	1	45
Красный Моряк » . . . . » 500 »	—	64	—	—	—	81
» » » . . . . » 400 »	—	80	—	—	—	65
Римская азбука » . . . . » 500 »	—	64	—	—	1	18
» » » . . . . » 400 »	—	80	—	—	—	95
Дэтэка . . . . . » 500 »	—	64	—	—	—	87
» . . . . . » 400 »	—	80	—	—	—	70
Бисквит разный:						
Ницца ок. 213 гр.	—	—	—	—	—	65
Фин-шампань „ 400 „	—	73	—	—	—	95
Ренессанс „ 400 „	—	67	—	—	1	10
Печенье в пачках окол. 130 гр. за пачку:						
Красный Октябрь	—	—	—	—	—	18
Моссельпром	—	—	—	—	—	16
Родина	—	—	—	—	—	16
Персия	—	—	—	—	—	16
Дэтэка	—	—	—	—		20
Печенье в пачках окол. 400 гр. за пачку:						
Солнце	—	—	—	—	—	51
Розет	—	—	—	—	—	51
Пию-Пию	—	—	—	—	—	62
Рекорд	—	—	—	—	—	62
Нева	—	—	—	—	—	62

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Медея	—	—	—	—	—	62
Альберт	—	—	—	—	—	62
Трефль	—	—	—	—	—	62
Кларисса	—	—	—	—	—	62
Мозель	—	—	—	—	—	62
Пушкин	—	—	—	—	—	62
Бутер.—Веферс	—	—	—	—	—	72
С. С. С. Р.	—	—	—	—	—	72
Лактон	—	—	—	—	—	72
Печенье в полупачк.						
Май около 250 гр.	—	—	—	—	—	32
» » 200 „	—	—	—	—	—	26
Коммуна » 250 „	—	—	—	—	—	32
» » 200 „	—	—	—	—	—	26
Розет » 250 „	—	—	—	—	—	32
» » 200 „	—	—	—	—	—	26
Пию-Пию » 250 „	—	—	—	—	—	39
» » 200 „	—	—	—	—	—	32
Рекорд » 250 „	—	—	—	—	—	39
» » 200 „	—	—	—	—	—	32
Нева » 250 „	—	—	—	—	—	39
» » 200 „	—	—	—	—	—	32
Мозель » 250 „	—	—	—	—	—	39
» » 200 „	—	—	—	—	—	32
Медея » 250 „	—	—	—	—	—	39
» » 200 „	—	—	—	—	—	32
Альберт » 250 „	—	—	—	—	—	39
» » 200 „	—	—	—	—	—	32
Трефль » 250 „	—	—	—	—	—	39
» » 200 „	—	—	—	—	—	32
Кларисса » 250 „	—	—	—	—	—	39
» » 200 „	—	—	—	—	—	32
Пушкин » 250 „	—	—	—	—	—	39
» » 200 „	—	—	—	—	—	32
Бутер-Веферс » 250 „	—	—	—	—	—	45
» » 200 „	—	—	—	—	—	37
С. С. С. Р. » 250 „	—	—	—	—	—	45
» » 200 „	—	—	—	—	—	37
Лактон » 250 „	—	—	—	—	—	45
» » 200 „	—	—	—	—	—	37

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА.			
			За килогр.		За пачку, шт. короб.	
	Нетто.	Нетто	Руб.	К.	Руб.	К.
КОФЕ.						
Мокко № 00 . . . . . жест. по 500 гр.	—	64ж.	—	—	3	06
» № 00 . . . . . » » 400 »	—	80 „	—	—	2	45
» № 00 . . . . . » » 250 »	—	128 „	—	—	1	56
» № 00 . . . . . » » 200 »	—	160 „	—	—	1	25
» № 1 . . . . . » » 500 »	—	64 „	—	—	2	50
» № 1 . . . . . » » 400 »	—	80 „	—	—	2	—
» № 1 . . . . . » » 250 »	—	128 „	—	—	1	25
» № 1 . . . . . » » 200 »	—	160 „	—	—	1	—
Гималайское жито . . кор. по 500 »	—	—	—	—	—	50
„ „ . . . » » 250 »	—	—	—	—	—	25
Желудовое . . . . . » » 500 »	—	—	—	—	—	50
„ . . . . . » » 250 »	—	—	—	—	—	25
Ячменное . . . . . » » 500 »	—	—	—	—	—	50
„ . . . . . » » 250 »	—	—	—	—	—	25
Геркулес . . . . . » » 500 »	—	—	—	—	—	60
„ . . . . » » 250 »	—	—	—	—	—	30
Китайский напиток.						
Китайский напиток . . . кор. по 500 гр.	—	—	—	—	—	50
» » . . . » » 400 »	—	—	—	—	—	40
» » . . . » » 250 »	—	—	—	—	—	30
» » . . . » » 200 »	—	—	—	—	—	25

ГОСУДАРСТВЕННАЯ

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА

„КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ".

СОФИЙСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

Москва, Софийская набережная, д. 8.

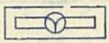
Московские заказы принимаются от 5 ч. вечера до 12 ч. ночи Тел. 3-18-13.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Для иногородних заказов можно выписывать следующие группы розничных сортов:
Изделия Софийской ф-ки №№ 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 12.

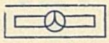
Для иногородних магазинов можно получать торта пралине все номера, печение Крымская смесь, Французская смесь, Миндальное печенье первый и второй сорта, как в коробках, так и весовое; батоны Московские поштучно.

ВСЕГДА ИМЕЕТСЯ БОЛЬШОЙ ВЫБОР ДЛЯ ПОДАРКОВ:

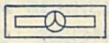


ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ БОНБОНЬЕРКИ,

КОРОБКИ и РАЗНООБРАЗНЫЕ ИГРУШКИ.



Цена на игрушки от 20 к. до 15 р.



Имеется художественный отдел по устройству

ВЫСТАВОК в РОЗНИЧНЫХ МАГАЗИНАХ

в Москве.



Название сорта.	Цена. За килогр. Руб.	Коп.	Пачка, штука, коробка. Руб.	Коп.
Группа № 1.				
Шоколадный набор.				
Букет большой коробка около 1.000 гр.	—	—	6	65
» малый » » 800 »	—	—	5	70
Шоколадный набор » » 1.200 »	—	—	7	40
» » » » 800 »	—	—	5	50
» » » » 400 »	—	—	2	80
» » » » 200 »	—	—	1	40
» » „Мокко“ кор. ок. 400 »	—	—	3	40
» » Сувенир » » 600 »	—	—	4	90
» набор Поппури » » 400 »	—	—	1	70
» » » » „ 200 „	—	—	—	85
» Смесь в коробках „ 180 „	—	—	—	60
„ „ б/бум. в ящ. весов.	2	90	—	—
„ Улыбка коробка около 300 гр.	—	—	2	75
Мальва „ „ 380 „	—	—	2	25
Ривьера „ „ 400 „	—	—	2	75
Группа № 2.				
Конфекты открывные в/с. в изящн. короб.				
Миланский набор около 400 гр.	—	—	2	45
Французский „ „ 400 „	—	—	2	20
„ „ „ 200 „	—	—	1	20
„ „ кондиров. „ 400 „	—	—	1	85
„ „ „ „ 200 „	—	—	—	95
Группа № 3.				
Шоколадн. конфекты в кор. и в ящ. от 2,5 до 4 кг.				
Трюфели около 400 гр.	—	—	1	90
„ „ 200 „	—	—	1	—
„ „ 100 „	—	—	—	55
„ весов.	4	—	—	—
Золотая картошка около 400 гр.	—	—	1	90
„ „ » 200 »	—	—	1	—
„ „ весов.	4	—	—	—
Голландские около 100 гр.	—	—	—	55

Название сорта.		Цена			
		За килогр.		Пачка, штука, коробка.	
		Руб.	Коп.	Руб.	Коп.
Крем-Альгамбра	около 300 „	—	—	1	40
Желание „	„ 250 „	—	—	—	90
Дерби „	„ 200 „	—	—	—	90
„ „	„ 100 „	—	—	—	45
„ „	весов.	3	60	—	—
Рассвет „	около 200 гр.	—	—	—	75
Мак в ориг. мешк.	„ 250 „	—	—	1	10
Кремок	„ 200 „	—	—	—	75
„	„ 100 „	—	—	—	40
Рябина в/сор.	весов.	2	70	—	—
„ „	около 400 гр.	—	—	1	30
„ „	„ 200 „	—	—	—	75
„ „	„ 80 „	—	—	—	35
Весенний Луч	„ 200 „	—	—	—	75
Юные Пионеры в ведерках	„ 200 „	—	—	1	25
Финики в шоколаде	„ 400 „	—	—	2	—
Чернослив „	„ 400 „	—	—	2	—
Апельсин „	„ 250 „	—	—	1	25
Суфле „	„ 400 „	—	—	1	60
„ „	„ 200 „	—	—	—	85
„ „	весов.	3	50	—	—
Пта „	около 300 гр.	—	—	1	25
„ „	весов.	3	30	—	—
Смесь в/сорт в бум.	„	3	45	—	—
„ „ „	около 300 гр.	—	—	1	50
Дачные „ „	„ 300 „	—	—	1	50
Батоны Экстра	„	3	—	—	—

Группа № 4.

Шоколадные конфекты с ликером в коробках.

Ликер-Ром	около 200 гр.	—	—	—	90
„ „	„ 100 „	—	—	—	50
Смена	„ 100 „	—	—	—	45
Мадера бут.	„ 90 „	—	—	—	54
Древняя Москва	„ 250 „	—	—	1	25
Коньяк три звездочки	„ 140 „	—	—	1	—

Группа № 5.

Конфекты разные в коробках и весовые.

Поцелуй	около 300 гр.	—	—	1	20
„	„ 150 „	—	—	—	65

Название сорта.		Цена. За килогр. Руб.	Коп.	Пачка, штука, коробка. Руб.	Коп.
Аэромint	около 200 „	—	—	—	60
„	„ 100 „	—	—	—	35
Миндаль жарен.	весов.	4	40	—	—
Грильяж миндальн.	„	2	40	—	—
Апельсин. корочки в сахаре	„	3	25	—	—
Орехи обливные „	„	3	40	—	—
Помадка Мессинская „	„	2	50	—	—
„ „ „	около 90 гр.	—	—	—	35
Постн. сахар. фруктов.	весов.	1	50	—	—
„ „ в/сорт	„	2	—	—	—
Подсолнух	около 350 гр.	—	—	1	30
„	„ 175 „	—	—	—	70
Клюква Владимирск.	„ 300 „	—	—	—	65
„ „	„ 100 „	—	—	—	25
Моккатин		2	50	—	—

Группа № 6.

Шоколадн. мягкие конфекты в ящ. от 2,5 до 3,5 клгр.

Ну-ка отними Скетинг-Ринг	3	—	—	—
Мишка Косолапый	3	50	—	—

Группа № 7.

Паты разные и глазированные фрукты.

Пат Северный	около 200 гр.	—	—	—	55
Пат Интернациональный	„ 400 „	—	—	—	95
„ „	„ 200 „	—	—	—	50
Персидский Горошек	весов.	1	90	—	—
„ „	около 400 гр.	—	—	—	90
„ „	„ 200 „	—	—	—	50
„ „	„ 100 „	—	—	—	30
Пат Абрикосов.	весов.	1	90	—	—
„ „	около 400 гр.	—	—	—	90
„ „	„ 200 „	—	—	—	55
„ „	„ 100 „	—	—	—	25
Абрикотин	„ 200 „	—	—	—	70
Бухарский дессерт	„ 400 „	—	—	1	20

Название сорта.		Цена. За килогр. Руб.	Коп.	Пачка, штука, коробка. Руб.	Коп.
Пат Экстра	весов.	2	40	—	—
„ „	около 400 гр.	—	—	1	—
„ „	„ 200 „	—	—	—	55
Группа № 8.					
Конфекты сливочные.					
Тянучка	весов.	2	20	—	—
„	около 100 гр.	—	—	—	35
„	в/сорт весов.	3	30	—	—
Помадка сливочная	„	2	20	—	—
„ „	около 100 гр.	—	—	—	30
Нукс „	весов.	2	50	—	—
Фондан „	„				
Мальта „	„				
Орехи Кофейные	„	3	70	—	—
Крем из миндаля	„	3	40	—	—
Группа № 9.					
Фрукты и овощи из марципана.					
Яблоки антонов.	около 100 гр.	—	—	—	65
„ крымск.	„ „ „	—	—	—	65
Груша	„ „ „	—	—	—	65
Персики	„ 80 „	—	—	—	55
Морковь	„ „ „	—	—	—	55
Редиска	„ „ „	—	—	—	55
Картошка	„ „ „	—	—	—	55
Помидоры	„ „ „	—	—	—	55
Абрикосы	„ 50 „	—	—	—	50
Лук	„ 50 „	—	—	—	50
Вишня на веточке	весовая	4	—	—	—
Овощи весовые мелкие		3	60	—	—
Группа № 10.					
Венское отделение.					
Торт бисквитный	№ 1 около 600 гр.	—	—	2	50
„ „	№ 2 „ 800 „	—	—	3	50

Название сорта.				ЦЕНА. За килогр.		ЦЕНА. Пачка, штука, коробка.	
				Руб.	Коп.	Руб.	Коп.
Торт бисквитный	№ 3	около	1.200 „	—	—	4	25
„ „	№ 4	„	1.400 „	—	—	5	—
„ „	№ 5	„	1.600 „	—	—	6	—
„ „	№ 6	„	1.800 „	—	—	6	75
„ „	№ 7	„	2.000 „	—	—	7	50
„ Кукуруза		„	600 „	—	—	1	80
„ Пралине	№ 0	„	250 „	—	—	1	50
„ „	№ 1	„	350 „	—	—	2	25
„ „	№ 2	„	450 „	—	—	2	75
„ „	№ 3	„	600 „	—	—	4	25
„ „	№ 4	„	700 „	—	—	5	50

Группа № 11.

Ромовые бабы, саварра и куличи.

Ромовая баба	№ 1	около	700 гр.	—	—	1	75
„ „	№ 2	„	1.000 „	—	—	2	50
„ „	№ 3	„	1.400 „	—	—	3	45
„ „	№ 4	„	1.600 „	—	—	4	—
Саварра	№ 1	„	400 „	—	—	1	20
„	№ 2	„	600 „	—	—	1	75
„	№ 3	„	800 „	—	—	2	35
Куличи ванильн. весов.				2	50	—	—
Кекс английский „				3	15	—	—
„ французский „							
„ Москва „				3	—	—	—
„ Песочный	№ 1	около	300 гр.	—	—	1	—
„ „	№ 2	„	400 „	—	—	1	20
„ Пети-фур		шт.		—	—	1	60
„ Ленинградский		около	400 гр.	—	—	1	30
„ „		„	600 „	—	—	1	90
„ Кенигсбергский		„	400 „	—	—	1	25
„ „		„	600 „	—	—	1	90
„ Миндальный		„	300 „	—	—	1	—
Печенье Крымская смесь		весов.		3	50	—	—
„ „ „		около	800 гр.	—	—	3	—
„ „ „		„	400 „	—	—	1	50
„ „ „		„	200 „	—	—	—	80
Бисквит для шоколада весов.				3	75	—	—
Пирожное				—	—	—	15

Название сорта.	Цена. За килогр. Руб.	Коп.	Пачка, штука, коробка. Руб.	Коп.
Группа № 12.				
Печенье миндальное весов.	2	60	—	—
„ Французское „	2	—	—	—
„ „ „ 400 гр.	—	95	—	—
Печенье миндальное в/с.	4	—	—	—
Батоны Московские за штук.	—	—	—	05
Картонажное отделение.				
Бонбоньерка № 1 шелк. рисов.	—	—	8	10
„ № 2 „ „	—	—	11	60
„ № 3 „ „	—	—	17	20
„ № 4 „ с/печ. кар.	—	—	5	40
„ № 5 плюш. с/стекл.	—	—	17	80
„ № 6 „ „	—	—	16	40
„ № 7 „ с бронз. укр.	—	—	14	—
„ № 8 „ „ „ „	—	—	10	40
„ № 10 рогож. с бант.	—	—	3	60
„ № 13 шелк. рисов.	—	—	24	35
„ № 14 бум. с мет. укр.	—	—	2	85
„ № 15 „ рисов.	—	—	3	80
„ № 16 „ со стекл.	—	—	3	60
„ № 20а „ с мет. укр.	—	—	2	40
„ № 21 рисов.	—	—	2	65
„ № 25 шелк. с бр. укр.	—	—	6	40
„ № 28 кор. бумаж.	—	—	1	90
„ № 29 „ „	—	—	2	30
„ № 30 бумаж. рисов. со стекл.	—	—	2	90
„ № 31 „ „ „	—	—	3	65
„ № 32 „ с карт. в раме	—	—	1	85
„ № 35 „ кругл.	—	—	2	05
„ № 36 „	—	—	—	45
„ № 37 „ в нахлоб.	—	—	—	75
„ № 38 „ с картин.	—	—	2	15
„ № 39 „ „ в раме	—	—	1	—
„ № 40 „ в нахлобучку	—	—	—	50
„ № 41 „ круглая	—	—	—	70

М. С. Н. Х.

„МОССЕЛЬПРОМ“

ГОСУДАРСТВЕННАЯ

Кондитерская фабрика

„им. П. А. БАБАЕВА“.

Москва, Малая Красносельская улица, дом № 3/5.

Телефоны:

Каб. директора	*2-56-27.*
Управ. Дел., прием тел.	*4-35-33.*
Производствен. отдел	*1-12-91.*
Технический	
П/о снабжения	*4-39-42.*
Бухгалтерия	*4-34-23.*
Экспедиция	*1-26-62.*
Фабком	*1-53-90.*
Ячейка В. К. П. (б.)	*2-52-74.*
Клуб	
Комендатура	*2-27-67.*

ГОСУДАРСТВЕННАЯ КОНДИТЕРСКАЯ Ф-КА

„имени МАРАТА“.

(Отделение при ф-ке имени П. А. Бабаева)

Адрес: Пятницкая, Большой Курбатовский переулок, дом № 2/4.

Телефоны Замоскворец.: *5-30 контора.* *10-15 ф-ка.*

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Монпансье без начинки.					
Смесь лед. обсыпное . . . . . в фан. ящ.	20 кг.	—	85	—	—
Смесь леден. «Моссельпром» . . в жес. бан.	4,5	1	05	—	—
» » » нет. 250 » » » »	—	—	—	—	40
» » » нет. 125 » » » »	—	—	—	—	24
Корочка апельсин. лимонная . . » » »	3,8	1	35	—	—
Монпансье с начинкой.					
Смесь ягодная . . . . . в жест. бан.	4,8	1	20	—	—
Апельсин, лимон дольками . . » »	4,8				
Крыжовник крупн. . . . . » »	5,2				
Черносмородина мелкая . . . . » »	5,2	1	35	—	—
Подушечки атласные . . . . » »	5,2				
Смесь с начинкой . . . . . » »	5,2				
Подушечки «Пралинэ» . . . . » »	5,	1	65	—	—
Монпансье с начинкой. (В мелкой упаковке).					
Смесь ягодная . в жест. б. нет. ок. 250 гр.	—	—	—	—	42
Апельсин, лимон дольк. » » » » 250 гр.	—	—	—	—	47
» » » Д.Т.К. » » » 125 гр.	—	—	—	—	35
Карамель с начинкой.					
Смесь народная . . . . . фан. ящ.	20 кг.	—	85	—	—
Карамель с яблочн. начин. № 3.					
Бенедиктин . . . . . в фан. ящ.					
Шартрез . . . . . » »					
Кюрассо . . . . . » »					
Пуншевая . . . . . » »	20к.	1	20	—	—
Бананы . . . . . » »					
Стелла . . . . . » »					
Смесь № 3 . . . . . » »					
Карамель с разн. начин. № 4.					
Мальва . . . . . в фан. ящ.					
Будь готов . . . . . » »	20к.	1	30	—	—
Крабы . . . . . » »					
Наш век . . . . . » »					

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Конфетти . . . . . в фан. ящ.					
Серпянка . . . . . » »	20к.	1	30	—	—
Гребешки . . . . . » »					
Смесь № 4 . . . . . » »					
Карамель с ягод. и фрукт. начин. № 5.					
Красная смородина . . . . . в фан. ящ.	4,5				
Вишня . . . . . » »	4,5				
Черная смородина . . . . . » »	4,5				
Кизиль . . . . . » »	4,5				
Нежинская рябина . . . . . » »	4,5				
Подснежная клюква . . . . . » »	4,5				
Клубника . . . . . » »	4,5	1	40	—	—
Малина . . . . . » »	4,5				
Апельсинная . . . . . » »	4				
Лимонная . . . . . » »	4				
Абрикосовая . . . . . » »	4,5				
Дыня . . . . . » »	4,5				
Смесь № 5 . . . . . » »	5				
Юбилейная . . . . . » »	4	1	40	—	—
» в кубках . . . . » »	—	—	—	—	60
Карамель со сливоч. и сбивн. начин. № 6.					
Тянучка . . . . . в фан. ящ.	5				
Кофе со сливками . . . . . » »	4,5				
Кармен . . . . . » »	4,5				
Цейлон . . . . . » »	4,5	1	65	—	—
Планета . . . . . » »	4				
Нарцисс . . . . . » »	4,5				
Смесь № 6 . . . . . » »	4,5				
Карамель с прохладит. начинкой № 7.					
Прохлада . . . . . в фан. ящ.	4,5				
Дюшес . . . . . » »	4,5				
Танго . . . . . » »	4,5	1	80	—	—
Оранж . . . . . » »	4,5				
Чио-Сан . . . . . » »	4,5				
Смесь № 7 . . . . . » »	4,5				
Карамель леденцовая № 9.					
Кристалл разных вкусов . . . в фан. ящ.	4,5	1	60	—	—

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	ЦЕНА.			
		За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Карамель с начинкой № 10.					
С шоколадн., марципан. и пралинэ начинками:					
Гном . . . . . в фан. ящ.	4,5				
Золотой орешек . . . . . » »	4,5				
Мотыльки . . . . . » »	5				
Жучки . . . . . » »	3,5				
Луна . . . . . » »	4				
Раковые шейки . . . . . » »	3,5				
За-за . . . . . » »	5	2	10	—	—
Аэлита . . . . . » »	4,5				
Рекорд . . . . . » »	4,5				
Паутинка . . . . . » »	5				
Мускат . . . . . » »	4,5				
Полярная . . . . . » »	4,5				
Смесь № 10 . . . . . » »	4,5				
Карамель групп 5, 6, 7, 9 и 10 отпускается по сортам и смесью в оригинальных красивых коробках на 400, 320 и и 200 гр. по цене на 5 коп. дороже соответственной весовой стоимости.					
Конфекты шоколад. с твердой стенкой.					
Триумф					
Реформа	3,5	2	35	—	—
Фурор					
Эльдорадо					
Те-же сорта в оригин. кор.-кубик. за кор. нетто 320 гр.	—	—	—	—	85
Конфекты разные выс. сорт.					
Октябрь . . . . . в . кор. ок. 400 гр.	—	—	—	1	50
Мандаринч. весовые в шоколаде	2	3	40	—	—
» . . . . . в кор.	—	—	—	—	85
Шоколад батоны «Интернационал» ок. 30 гр.	—	—	—	—	10
Шоколадные конф. без бумаж. весов . .	4	2	—	—	—
» » » » в кор. 500 гр.	—	—	—	1	10
» » » » » » 250 »	—	—	—	—	60
Желе сгущ. разн. вкусов . . . ок. 150 »	—	—	—	—	35
Пепермент мятн. белый	4	2	10	—	—
Конфект „Малютка“ в шок. за шт. ок. 40 гр.	—	—	—	—	10
Конфекты мягкие глазиров. в шоколаде.					
В фанерн. ящ. около 3—5 кг.					
Геркулес	4,5	1	90	—	—
Украинская ночь					

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Венера	4,5	1	90	—	—
Слива					
Смесь № 1					
Снегурочка	3	2	20	—	—
Колибри	4,5				
Секрет	4,5				
Соловушка	4,5				
Леда	4,5				
Кизиль	—				
Смесь № 2	4,5				
Лира	4	2	35	—	—
Менадо	4,5				
Пионеры	3,5				
Китайские	4				
Наши милушки	4,5				
Хризантемы	3,5				
Смесь № 3	4				
Узун-ада	4	3	—	—	—
Жар-птица	4				
Араби	3,5				
Спарта	4				
Негро	4				
Смесь № 3-а	4				
Альпы	3	3	50	—	—
Пралинэ мокко	3				
Мишки	4				
Эспри	3				
Чардаш	3				
Этуаль	3				
Октябрь	3				
Смесь № 4	3				

Все сорта мягких конфект по желанию гр. гр. покупателей могут быть приготовлены в оригинальных коробках по соответствующей весовой стоимости с добавлением стоимости коробок.

Драже.

Морские камешки	5	1	90	—	—
Янтарь	5				
Пектус	5				
Язычки с ликером	5				
Кизиль	5				
Интернационал	4,8				

НАИМЕНОВАНИЕ	Внутрен. упаковка. Нетто	ЦЕНА. За килогр. Руб.	К.	За пачку, шт. короб. Руб.	К.
Кораллы	5,				
Смесь мелкая ликерн.	5,	2	10	—	—
Барбарис	5,				
Малага	5,				
Малина натуральная	2,5	2	25	—	—
Смесь крупная	5,				
Ликерн. бобы в шоколаде	4,9				
Миндаль в шоколаде	4,3	2	65	—	—
Орехи в шоколаде	3,8				
Смесь шоколадная	4,5				
Малина натуральн. в короб. нетто ок. 250 гр.	—		—	—	70
Октябрята » » 100 »	—		—	—	20
Смесь шокол. » » 100 »	—		—	—	30
Пектус в оригинальн. кор. » » 40 »	—		—	—	15
Мармелад яблочный.					
Упаковка в ящик. около 5 кг.					
Ассорти	5				
Смоква в тираже	6,5	1	40	—	—
Киевские палочки	6				
Мармелад желейный.					
Упаковка в ящик. около 5—6 кг.					
Апельс., лимон. натур. с коркой	5,4	1	40	—	—
Мармелад ягодный.					
Упаковка в ящик. около 4—6 кг.					
Крымская см. резные сорта	6	1	40	—	—
Мармелад в коробках.					
Ассорти нетто 500 гр. за кор.	—	—	—	—	75
» » 250 » » »	—	—	—	—	40
» » 200 » » »	—	—	—	—	33
Апельсин., лимон. нат. с корк. кор. 200 гр.	—	—	—	—	33
Пастила сухая.					
Упаковка в дерев. ящик. около 4 кг.					
Белорозов. палоч.	4,4	1	65	—	—
« » № 0					

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Цена. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Клюквенная палочк.	5				
Рябиновая	5	1	65	—	—
Шашки ассорти	5				
Экстра	4				
Пастила заварная ягодная.					
Упаковка в дерев. ящик. около 6 кг.					
Ассорти	6	1	65	—	—
Пастила в коробках.					
Белорозовая палоч. нет. ок. 500 гр.	—	—	—	—	90
» » „ » 400 гр.	—	—	—	—	75
» » » » 200 »	—	—	—	—	40
Ассорти шашки » » 400 »	—	—	—	—	75
Экстра » » 400 »	—	—	—	—	75
„ » » 200 »	—	—	—	—	40
З е ф и р.					
Упаковка в фанерн. лотках.					
Ассорти	4	2	—	—	—
„Прима“	3	2	—	—	—
Зефир в коробках.					
Ассорти ок. 400 гр. за кор.	—	—	—	—	90
„Прима“ » 400 » » »	—	—	—	—	90
Б а н а н ы.					
Бананы весовые	1,5	2	40	—	—
» в кор. ок. 400 гр.	—	—	—	1	10
Печенье чайное в пачках.					
Цена за пачку около 400 грам и за полупачку около 200 грам.					
Сливочное нет. ок. 250 гр.	—	—	—	—	41
Шу-Шу ок. 400 гр.	—	—	—	—	62
» » » 200 »	—	—	—	—	32
Гофрет-а шок. » 400 »	—	—	—	—	62
» » » 200 »	—	—	—	—	32

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Нетто.	ЦЕНА. За килогр. Руб.	К.	За пачку, шт., короб. Руб.	К.
Буденный	»	400 »	—	—	—	60
»	»	200 »	—	—	—	31
Рекорд	»	400 »	—	—	—	60
»	»	200 »	—	—	—	31
Мария	»	400 »	—	—	—	60
»	»	200 »	—	—	—	31
Альберт	»	400 »	—	—	—	60
»	»	200 »	—	—	—	31
Пети-Бер	»	400 »	—	—	—	60
» »	»	200 »	—	—	—	31
Тройка	»	130 »	—	—	—	16
Печенье чайное весовое.						
Американское	в ящ.	16 кг.	1	10	—	—
Восточное	»	16 »	1	—		—
Печенье смесь в коробках.						
Народное	ок.	400 гр.	—	—	—	45
Американское	»	400 »	—	—	—	50
Детская забава	»	400 »	—	—	—	55
Пряники. Упаковка в ящик. по 4 и 8 кг.						
Народные		5-6	1	10	—	—
Саксонские		7-8	1	25	—	—
Стародубские		6-7				
Лимонные галеты		4,5-5,5				
Ореховые		5-6	1	30	—	—
Шоколадные орешки		7-8				
Вяземские мелкие		5 кг.	1	50	—	—
Печенье мятное.						
Гербики кругл. выс. сорт		5-6	1	25	—	—
Коврижки. Упаковка в ящик. по 5 кг.						
Мостовая		4-5				
Ленинградские		4-5				
Шведские		5-6,5	1	25	—	—
Тирольские		4-5				

НАИМЕНОВАНИЕ	Внутрен. упаковка.	Цена. За килогр.		Цена. За пачку, шт. короб.	
	Нетто	Руб.	К.	Руб.	К.
Союзные	5-6	1	45	—	—
Миндальные	4-5				
Ананасные в коробке ок. 100 гр.	—	—	—	—	20
Нижеследующие сорта изделий изготовляются на ф-ке имени „Марат“.					
Фрукты глазированные в/с.					
Упаковка в ящики по 2, 4 килогр. Абрикосы, персики, рейнклоды, слива, мирабель, груша, яблоки коричнев., франц. слива, апельс., лимон, мандарин, черешня белая и розов.					
Отдельными сортами и смесью	—	2	60	—	—
Фрукты глазированные выс. сорт. В изящных корзиночках.					
По 300 гр. за кор.	—	—	—	1	25
» 400 » » »	—	—	—	1	70
» 500 » » »	—	—	—	2	15
» 700 » » »	—	—	—	2	90
Цукат.					
Упаковка в ящики по 4 килогр. Арбуз, дыня, апельсин, лимон, бергамот, коричневые яблоки.					
Только смесью	—	2	30	—	—
Крымские фрукты.					
Упаковка в дерев. ящики ок. 4 кг.					
Смесь в сахаре весов.	—	2	40	—	—
Варенье ягодное.					
Клубника, малина, земляника, вишня, черносмородина, крыжовник, рябина, все названные сорта имеются в банках.					
Около 200 грамм	—	—	—	—	45
» 400 »	—	—	—	—	80

НАИМЕНОВАНИЕ	Внутрен. упаковка.	ЦЕНА.			
		За килогр.		За пачку, шт. короб.	
	Нетто	Руб.	К.	Руб.	К.
Варенье фруктовое.					
Апельсин, лимон, абрикосы, дыня, арбуз, яблоки, груша, мирабель, слива, рейнклод, все вышеназванные сорта имеются в банках.					
Около 400 грамм	—	—	—	1	—
ХАЛВА.					
Ореховая, миндальная, шоколадная, ванильная	—	—	—	—	—
В жестянках около 4 кг. . . . . весовая	—	1	80	—	—
» » нетто 400 гр. . . . . за жест.	—	—	—	—	80

М. С. Н. Х.

МОССЕЛЬПРОМ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА

„БОЛЬШЕВИК“

Москва, Ленинградское шоссе, д. № 13.

Коммутатор: *4-27-14.*
1-85-72.
72-19.

Телефоны:

Кабинет Директора	*3-52-87.*
Экспедиция	*2-15-47.*
Производственный отдел	*2-78-63.*

НАИМЕНОВАНИЕ	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт. короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
1. Монпансье. (Упаковка в ящики около 5 кило).						
Леденцовая смесь обсыпная	—	—	—	85	—	—
Обсыпная смесь с начинкой	—	—	—	75	—	—
2. Карамель с начинкой в бумажках. (В пакетах по 5 кило и ящиках по 20 кило).						
Народная, Дессертная, Зубровка, Кооперативная, Обыкновенная смесь	—	—	—	85	—	—
3. Монпансье без начинки. (В жестянках около 5 кило).						
Лимончики, Мессинский королек, Малина, Фруктовые вафли, Сливочные »	—	—	1	35	—	—
4. Монпансье обсыпное с начинкой. (В ящиках около 5 и 20 кило).						
Прима, Рябиновые подушки, Ягодная смесь, Прогресс, Малина венгерская, Груша, Клюквенные подушки, Ананасные	—	—	1	20	—	—

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
5. Монпансье гладкое с начинкой. (В жестянках весом около 5 кило).						
Мараскиновые подушки						
Алжирские »						
Боярские »						
Малиновые »	—	—	1	35	—	—
Вишневые »						
Черно-смородиновые подушки						
Крыжовник						
6. Карамель фруктовая без начинки. (В пакетах или ящиках около 5 кило).						
Смесь фруктовая	—	—	1	30	—	—
Барбарис батон						
Дюшес » в тонк. параф. бумаге						
Малютка » » » » »	—	—	1	60	—	—
Тутти-Фрутти » » » »						
Мятная прохладит. в тонк. пергам. бумаге.						
7. Карамель с фруктовой и ягодной начинками. (В пакетах или ящиках около 5 кило).						
Рябиновая						
Клюквенная						
Радий	—	—	1	30	—	—
Эра						
Экстра						
Морс						
Листочки	—	—	1	50	—	—
Ананас						
Мандаринчики						
Мервель						
Кизилевая						
Апельсинчик	—	—	2	—	—	—
Марс						
Абрикотин						
Цитрон						
«Дэка» (изготовл. по особ. заказу Д.Т.К.).	—	—	1	50	—	—

НАИМЕНОВАНИЕ	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	Цена. За килогр.		За пачку, шт. короб.	
	Нетто	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
8. Карамель со сливочной начинкой. (В ящиках около 5 кило).						
Парфэ	—	—	1	65	—	—
Тянучка сливочная						
Театральная						
Малина со сливками						
9. Карамель с начинкой с миндальным и ореховым „Пралинэ“. (В ящиках около 5 кило).						
Ореховая	—	—	2	10	—	—
Миньон						
Менадо						
Раковые шейки						
Жолуди						
Радуга						
Аэро						
10. Карамель с прохладительной начинкой. (В ящиках около 5 кило).						
Смычка	--	—	1	95	—	--
Батоны «Петроний»						
» прохладительн., смесь разн. вкусов						
11. Карамель с натуральной медовой начинкой. (В ящиках около 5 кило).						
Медок		—	1	65	—	—
12. Карамель сливочная.						
«Сафо», б/обертки в ящ. ок. 1,6 кл, за ящ.		—	—	—	3	35
„ „ в кор. „ 200 гр., за кор.		—	—	—	—	48
„ „ „ „ „ 400 „ „ „		—	—	—	—	95
«Милка», в обертке в ящ. ок. 4 кило	—	—	2	40	—	—
Лактин „ „ „ „ „ 4 „						
Кино в ящиках около 4 кило.						

НАИМЕНОВАНИЕ	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА.			
			За килогр.		За пачку, шт. короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
13. Драже.						
(В ящиках около 4 кило).						
Нонпарель мелкая						
Голубиные яйца						
Английское	—	—	1	90	—	—
Французское						
Прохладительное						
Черная смородина						
Морские камушки						
Барбарис						
Ликерная смесь	—	—	2	10	—	—
Лимончики						
Апельсинчики						
Кавказская вишня						
Малинка	—	—	2	25	—	—
Кофе зернами	—	—	2	55	—	—
Бобы с ликером	—	—	2	60	—	—
Кофе „ „						
Драже «кофе зернами» в кор., за кор.	—	—	—	30	—	30
„ малинка в кор. (ок. 400 гр.) за кор.	—	—	1	30	1	30
„ лимончики в кор. (ок. 400 гр.) за кор.	—	—	—	23	—	23
„ апельсинчики „ „ 400 „ „ „						
„ прохладит. „ „ 400 „ „ „	—	—	—	—	—	30
14. Мягкие конфекты в бумажках.						
(В ящиках около 4 кило).						
Серп и Молот						
Спорт						
Детские	—	—	1	85	—	—
Свобода						
Гурзуф						
Лора						
Совнаркомские						
Звездочка	—	—	2	10	—	—
Красный флот						
Ключи счастья						
Корфу						
Пальмира						
Спартак	—	—	2	50	—	—
Ориенталь						
Марципан						

НАИМЕНОВАНИЕ	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка	Цена. За килогр.		За пачку, шт. короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Месседуан						
Форум						
Пионеры	—	—	2	50	—	—
Слушай-кушай						
Лекс						
Эсмеральда						
Багдад	—	—	2	80	—	—
Ромашка						
15. Шоколадн. конфекты в бумажках. (В ящиках около 4 кило).						
Весна						
Богатырь	—	—	2	75	—	
Рекорд						
Снежинка						
Золотая осень						
Оранж	—	—	3	—	—	—
Лебединое озеро						
Воздушные	—	—	3	30	—	—
Хоккей						
Выставочные	—	—	4	—	—	—
Новогоднее счастье						
16. Конфекты без завертки, весовые, разные. (В ящиках от 2 до 4 кило).						
Крем-брюле						
Трансвальские						
Мессинская помадка	—	—	2	—	—	—
Тянучка сливочная						
Нуга марсельская						
Бананы	—	—	2	40	—	—
Паты разные. Из рейнглотового и абрикосового пюре (в ящиках около 3 кило).						
Абрикотин славянский	—	—	2	—	—	—
„ мандариновый	—	—	2	50	—	—
„ крымский						

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	Ц Е Н А. За килогр.		За пачку, шт. короб.	
	Нетто	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Персидский горошек						
Пат марсельский в сахаре	—	—	2	—	—	—
Французская слива						
Кизиль натуральный	—	—	2	50	—	—
Пельмени						
17. Открывные и шоколадные конфекты.						
Упаковка в фанерн. ящиках (около 4 кило).						
Открывные в. с. с шоколадом	—	—	4	30	—	—
Шоколадные в. с.	—	—	5	80	—	—
„ пастилки гладкие в. с.						
Эстамп в. с.	—	—	8	—	—	—
18. Открывные и шоколадные конфекты.						
В специальной упаковке.						
Открывные в. с. шок. в кор. ок. 600 гр.	—	—	—	—	2	85
„ „ „ „ „ „ „ 400 „	—	—	—	—	1	95
„ „ „ „ „ „ „ 200 „	—	—	—	—	1	—
Шоколадные в. с. в кор. ок. 800 гр.	—	—	—	—	5	30
„ „ „ „ „ „ 600 „	—	—	—	—	4	—
„ „ „ „ „ „ 400 „	—	—	—	—	2	70
„ „ „ „ „ „ 200 „	—	—	—	—	1	40
Шоколад в. с. в кор. «Миниатюры»	—	—	—	—	—	90
„ „ „ „ „ «Любимые»						
„ „ „ „ „ «Овальные»	—	—	—	—	1	20
„ „ „ „ „ «Встреча»	—	—	—	—	1	45
„ „ „ „ „ «Сердечные»	—	—	—	—	1	90
„ „ „ „ „ «Плезир»						
„ „ „ „ „ «Круглые	—	—	—	—	2	20
„ „ „ „ „ «Друзья»	—	—	—	—	2	30
„ „ „ „ „ «Круглые б. ф.»	—	—	—	—	2	70
„ „ „ „ „ «Парижские»	—	—	—	—	3	—
„ „ „ „ „ «Визитные»	—	—	—	—	3	40
„ „ „ „ „ «Пастораль»	—	—	—	—	3	80
№ 101.	—	—	—	—	6	90
№ 102.						
№ 105.	—	—	—	—	5	90
№ 107.	—	—	—	—	4	90

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт. короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
№ 108.	—	—	—	—	4	90
№ 109.	—	—	—	—	16	50
№ 110.	—	—	—	—	8	80
№ 112.	—	—	—	—	4	90
№ 113.						
№ 117.	—	—	—	—	15	60
№ 118.	—	—	—	—	5	40
№ 119.	—	—	—	—	2	70
№ 122.	—	—	—	—	11	80
№ 125.	—	—	—	—	15	60
№ 127.	—	—	—	—	4	90
№ 128.	—	—	—	—	9	80
№ 129.						
Шоколадные пастилки за коробку.	—	—	—	—	—	30
19. Шоколад в футлярах.						
Цена за футляр.						
Шоколад с молоком № 140.	—	—	—	—	—	93
Делисье						
Антракт.	—	—	—	—	—	83
20. Шоколадные таблетки мелкие.						
(В ящиках от 3 до 4 кило).						
Дамский.	—	—	9	40	—	—
С молоком № 73.						
Победа.	—	—	10	80	—	—
21. Шоколад для варки и еды (в плитках).						
(Упаковка в пачки и кор. от 2 до 4 кило).						
Американский весом около 80 гр.	—	—	—	—	—	38
Бразильский „ „ 80 „	—	—	—	—	—	40
Санте „ „ 100 „	—	—	—	—	—	54
22. Шоколад для дессерта.						
Нуазет . . . . . весом около 80 гр. . . .	—	—	—	—	—	50
С орехами. . . . „ „ 100 „ . . .	—	—	—	—	—	65
Детск. с молоком „ „ 80 „ . . .	—	—	—	—	—	62

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
С молоком № 50 весом ок. 80 „ . . .	—	—	—	—	—	62
„ № 80 „ „ 45 „ . . .	—	—	—	—	—	39
„ № 120 „ „ 40 „ . . .	—	—	—	—	—	37
Фондан весом около 100 гр.	—	—	—	—	—	84
„ „ „ 80 „	—	—	—	—	—	65
„ „ „ 40 „	—	—	—	—	—	33
Маркиза (кофе с молоком) весом ок. 80 гр.	—	—	—	—	—	64
Неаполитанский весом около 80 гр. . . .	—	—	—	—	—	64
Миньон светлый „ „ 80 „ . . .	—	—	—	—	—	60
„ „ „ 40 „ . . .	—	—	—	—	—	32
Либертэ „ „ 100 „ . . .	—	—	—	—	—	90
„ „ „ 80 „ . . .	—	—	—	—	—	72
Победа „ „ 100 „ . . .	—	—	—	—	—	95
„ „ „ 80 „ . . .	—	—	—	—	—	75
23. Шоколадные таблетки с картинками.						
Цена за 100 шт.						
Физкультура.	—	—	—	—	8	—
Забава.						
Красноармейский	—	—	—	—	10	—
Сантэ № 0.	—	—	—	—	12	—
Детские игрушки						
Жизнь в гавани.	—	—	—	—	14	—
Миньон в бандероли.	—	—	—	—	17	—
Маленький художник	—	—	—	—	19	—
Толстой.	—	—	—	—	25	—
Батоны Пралинэ крупные.	—	—	—	—	16	—
„ „ средние	—	—	—	—	14	—
„ „ мелкие	—	—	—	—	12	—
Всенародный № 5.	—	—	—	—	6	—
„ № 8.	—	—	—	—	8	—
„ № 10.	—	—	—	—	10	—
24. Шоколадные таблетки с начинкой.						
Цена за 100 шт.						
Могадор.	—	—	—	—	14	—
Рожки						
Шутки.						
Тарсады.	—	—	—	—	15	—

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
С кремом.						
Типы народов СССР.	—	—	—	—	16	—
Раковины крупные						
Раковины средние-ананасные	—	—	—	—	12	—
„ мелкие с пралинэ	—	—	—	—	6	—
Шоколадн. папиросы в кор. за 100 шт. . .	—	—	—	—	2	—
„ сигары „ „ 100 „ . .	—	—	—	—	3	40
Шоколад в порошке В/С. специально для варки.						
В коробках весом в 400 гр., за кор. . .	—	—	—	—	2	35
„ „ „ 200 „ „ „ . .	—	—	—	—	1	20
25. Какао в порошке.						
Исключительно механическ. приготовления (без соды и поташа).						
Какао-Голландск. в 400 гр. кор., за жест.	—	—	—	—	3	15
„ „ 200 „ „ „	—	—	—	—	1	60
„ „Каракас“ 400 „ „ кор. .	—	—	—	—	4	—
„ „ „ 200 „ „ „ .	—	—	—	—	2	10
26. Жженый кофе молотый.						
Натуральное в 400 гр. за жест.	—	—	—	—	2	45
„ „ 200 „ „ „	—	—	—	—	1	25
Из винных ягод в 400 „ за кор. . . .	—	—	—	—	—	90
„ „ 200 „ „ „	—	—	—	—	—	50
Желудовое в 400 „ „ „	—	—	—	—	—	44
„ „ 200 „ „ „	—	—	—	—	—	25
Ячменное „ 400 „ „ „	—	—	—	—	—	44
„ 200 „ „ „	—	—	—	—	—	25
Гималайское жито в 400 гр. за кор. . .	—	—	—	—	—	44
„ „ „ 200 гр. „ „ . .	—	—	—	—	—	25
27. Мармелад яблочный.						
(В ящиках около 4 кило).						
Киевский						
Рябиновый	—	—	1	40	—	—
Клюквенный						

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Ягодный	—	—	1	40	—	—
Ассорти	—	—	1	40	—	—
Мармелад ябл. ассор. в кор. ок. 400 гр. за кор.	—	—	—	—	—	60
Мармелад желейный. (В ящиках около 4 кило).						
Лимон натуральный	—	—	1	40	—	—
„ с корочкой	—	—	1	40	—	—
Апельсин натуральный	—	—	1	40	—	—
„ с корочкой	—	—	1	40	—	—
Ассорти	—	—	1	40	—	—
Тоже в кор. около 400 гр., за кор.	—	—	—	—	—	60
28. Пастила. (В ящиках около 4 кило).						
Бело-розовая	—	—	1	65	—	—
Союзная	—	—	1	65	—	—
Рябиновая	—	—	1	65	—	—
Клюквенная	—	—	1	65	—	—
Шашки	—	—	1	65	—	—
Тоже, в кор. около 400 гр за кор.	—	—	—	—	—	75
Зефир ассорти	—	—	2	—	—	—
„ „ в кор. ок. 400 гр. за кор.	—	—	—	—	—	95
29. Варенье и фрукты.						
Ягодн. варен. разн. в стекл. бан. ок 400 гр. за банку	—	—	—	—	—	85
Рябина в сахаре	—	—	1	80	—	—
Киевские фрукты в сахаре	—	—	2	40	—	—
30 Печенье и пряники. **Весовое английское и франц. печенье к чаю.** (В ящ. весом около 6 кило).						
Союзная смесь	—	—	1	—	—	—
Английская смесь	—	—	1	15	—	—
Детское	—	—	1	25	—	—

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Пети-бер						
Мария	—	—	1	30	—	—
Люби меня						
Альберт						
Мильфлер						
Наши милушки						
Преферанс	—	—	1	45	—	—
Ленч						
Смесь французская						
Смычка						
Сливочное	—	—	1	65	—	—
Садко						
Японский бисквит	—	—	1	75	—	—
Дессерт „Милоне“						
Пети-фур	—	—	2	30	—	—
Миндальное мелкое	—	—	2	65	—	—
„ крупное	—	—	2	75	—	—
Бисквит легкий	—	—	2	85	—	—
Амандин Пралинэ вафли						
Мандарины из Ниццы „	—	—	3	10	—	—
Ракушки Пралинэ „						
31. Печенье к чаю в пачках.						
Детское	—	—	—	—	—	51
Спорт	—	—	—	—	—	55
Мария						
Люби меня						
Пети-бер	—	—	—	—	—	60
Альберт						
Преферанс						
Ленч						
Наши милушки	—	—	—	—	—	68
Смычка						
Сливочное						
Садко	—	—	—	—	—	72
32. Печенье к чаю.						
В полупачках.						
Детское	—	—	—	—	—	26
Люби меня						
Альберт	—	—	—	—	—	31
Пети-бер						

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	Ц Е Н А.			
			За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Преферанс						
Наши Милушки	—	—	—	—	—	35
Ленч						
Сливочное						
Садко	—	—	—	—	—	37
33. Печенье к чаю.						
(В малых пачках).						
Экстра	—	—	—	—	—	16
Пионер	—	—	—	—	—	18
Рекорд						
Дэка (по особ. заказу Д. Т. К.)	—	—	—	—	—	20
34. Походный бисквит.						
Обыкновенный в пачках, за пач.						
С солью	—	—	—	—	—	40
35. Печенье в разн. упаковке.						
Смесь союзная в кор. ок. 400 гр., за кор. .	—	—	—	—	—	45
Смесь английск. в ящ. ок. 400 „ „ ящ. .	—	—	—	—	—	55
„ „ в кор. ок. 400 „ „ кор. .	—	—	—	—	—	50
„ франц. в ящиках, за ящ.	—	—	—	—	—	70
Печенье „Пети-фур“, за ящ.	—	—	—	—	1	20
„ „Альберт“ в дер. ящик., за ящ.	—	—	—	—	1	—
„Листопад“ за кор.						
„Алые цветочки“, за кор.	—	—	—	—	1	05
„Бирюльки“ в кор. „ . . .						
„Миньон“ бисквит в кор. „ . . .	—	—	—	—	1	20
Бисквит „Шампань“ в кор. „ . . .	—	—	—	—	—	85
Бисквит „Палочка-выручалочка“ за кор. .	—	—	—	—	1	40
„Нашим друзьям“, печен. к чаю, за ящик .	—	—	—	—	1	40
„Комбриг“, печен. с солью за жест. . .	—	—	—	—	1	30
„Дессертное“ за яш.	—	—	—	—	1	70
„Дэтэка“ (по особ. заказу. ДТК за ящ.).	—	—	—	—	—	70

НАИМЕНОВАНИЕ.	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	Ц Е Н А.			
			За килогр.		За пачку, шт. короб.	
	Нетто.	Нетто	Руб.	К.	Руб.	К.
36. Французские вафли.						
В пачках.						
Лимонные	—	—	—	—	—	25
Апельсиновые						
Малиновые						
Клубничные						
Фаворит	—	—	—	—	—	30
Дельта						
Ситронет						
Претаньер разн. вкусов						
Каприз						
Французская смесь за жест.	—	—	—	—	1	10
Пралинэ в жест. около 400 гр.	—	—	—	—	1	60
37. Пряники.						
(В ящиках около 6 кило).						
Мятные	—	—	1	15	—	—
Мятные кольца	—	—	1	35	—	—
Народные	—	—	1	10	—	—
Киевские						
Любительские	—	—	1	20	—	—
Саксонские						
Дессертные	—	—	1	30	—	—
Ленинградские						
Батоны Гляссе						
„ „Русь“						
Детский завтрак	—	—	1	35	—	—
Оранжет	—	—	1	55	—	—
Ореховые						
Миндальные	—	—	1	60	—	—
Смесь мелкая						
Ланг-де-ша	—	—	1	70	—	—
Фруктовые						
38. Коврижки.						
(В ящиках около 6 кило).						
Московская	—	—	1	10	—	—
Ореховая						
Сахарная	—	—	1	40	—	—
Октябрьская						
Парижская	—	—	1	50	—	—

М. С. Н. Х.

„МОССЕЛЬПРОМ“

ГОСУДАРСТВЕННАЯ
ШОКОЛАДНАЯ ФАБРИКА
„МОССЕЛЬПРОМ“

Москва, Генеральная ул., д. 10/12.

Телефоны:

Кабинет директора 4-13-48.

Производственный
Технический } *отдел*
Гл. Бухгалтерия
Экспедиция } *3-78-20.*

Фабком
Ячейка ВКП (б.) } *3-78-30.*

НАИМЕНОВАНИЕ	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Шоколад дессертный № 12.						
Плитки около 100 гр.	20	—	—	—	—	80
» » 80 »	40	—	—	—	—	65
» » 50 »	80	—	—	—	—	45
» » 34 »	80	—	—	—	—	30
Шоколад № 12 в мелких таблетках в футлярах: до 130 гр.	—	—	—	—	1	25
» » 100 »	—	—	—	—	1	—
» » 80 »	—	—	—	—	—	85
» » 50 »	—	—	—	—	—	50
Любительский по 100 гр.	20	—	—	—	—	70
Шоколад „Миньон" выс. сорт.						
Плитки около 100 гр.	20	—	—	—	—	70
Шоколад с молоком „Какаду".						
Плитки около 100 гр.	20	—	—	—	—	75
» » 50 »	80	—	—	—	—	40
Шоколад „Интернационал".						
Плитки около 100 гр.	20	—	—	—	—	60
Шоколад в плитках разный.						
Сантэ . . . . . ок. 100 гр.	40	—	—	—	—	50
Столичный . . . . . » 100 »	40	—	—	—	—	50
Миньон д/в. . . . . » 100 »	40	—	—	—	—	50
» » . . . . . » 50 »	80	—	—	—	—	28
Дорожный . . . . . » 100 »	40	—	—	—	—	45
Американский . . . . . » 100 »	40	—	—	—	—	45

НАИМЕНОВАНИЕ	Внутрен. упаковка.	Наружная упаковка.	ЦЕНА. За килогр.		За пачку, шт., короб.	
	Нетто.	Нетто.	Руб.	К.	Руб.	К.
Шоколад лом.						
С орехами весовой	4	—	3	50	—	—
Без орех »						
Шоколад батонами.						
Аэронавт . . . . . ок. 23 гр.	200	—	—	—	—	12
Раковины . . . . . » 30 »	100	—	—	—	—	17
Батоны пралинэ . . . . . » 30 »	100	—	—	—	—	14
» » . . . . . » 20 »	150	—	—	—	—	10
Шоколадные батоны с/нч. . . » 40 »	80	—	—	—	—	18
» » » . . » 35 »	100	—	—	—	—	17
Шоколад с картинками.						
Зоологический	200	—	—	—	—	13
Кавказ, виды мира	150	—	—	—	—	18
Для всех около 100 гр. № 5	40	—	—	—	—	40
» » » 50 » № 4	100	—	—	—	—	25
» » » 25 » № 3	150	—	—	—	—	13
» » » 20 » № 2	200	—	—	—	—	10
» » » 15 » № 1	300	—	—	—	—	06
Какао галландское.						
Какао 400 гр.	—	—	—	—	3	15
» 250 »	—	—	—	—	2	—
» 200 »	—	—	—	—	1	60
» 100 »	—	—	—	—	—	85

2007115307







МОСГУБЛИТ. № 13402