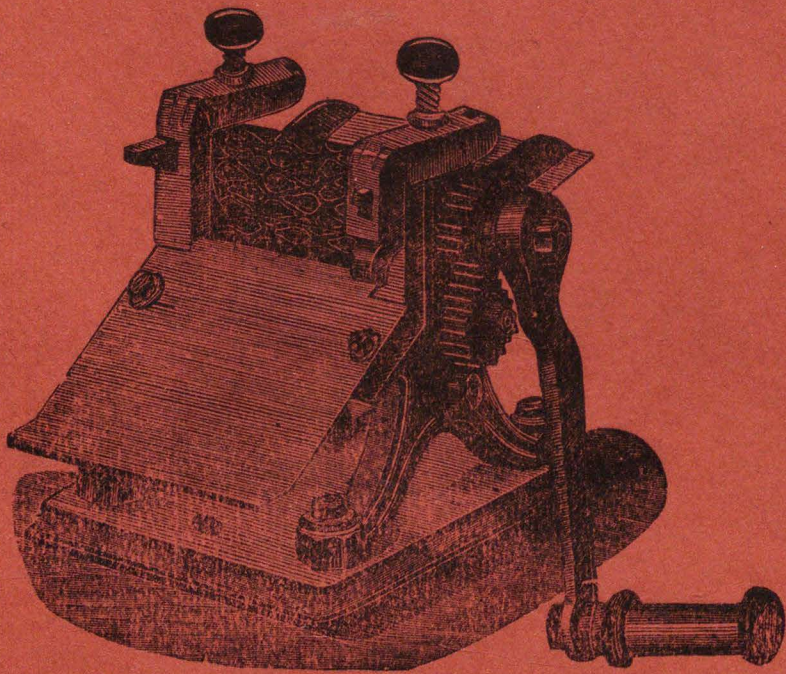


ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ  
ПРЕЙСЪ-КУРАНТЬ

Конфектно-кондиторскихъ, шоколад-  
ныхъ машинъ, вальцевъ, инструментовъ,  
пряничныхъ формъ и матеріаловъ



Б. МЕЕРОВИЧЪ

ОДЕССА, М.-Арнаутская № 99.

ОДЕССА, 1908.

Тип. М. ЖЕЛЪЗНЯКА, Преображенская 86.

12  
13413

# Б. МЕЕРОВИЧЪ

ОДЕССА,

М.-Арнаутская № 99.

## МАСТЕРСКАЯ для ПРОИЗВОДСТВА

КОНФЕКТНО-КОНДИТОРСКИХЪ и ШОКО-  
ЛАДНЫХЪ МАШИНЪ,

ВАЛЬЦЕВЪ, ИНСТРУМЕНТОВЪ,

ПРЯНИЧНЫХЪ ФОРМЪ и МАТЕРИАЛОВЪ.

*М. Т.*

Предлагая Вамъ, Милостивый Государь, настоящій преисъ-  
курантъ имѣю честь заявить, что въ виду техническихъ недо-  
статковъ частныхъ мастерскихъ по изготовленію машинъ для  
кондиторскихъ и конфектныхъ фабрикъ и вслѣдствіе усилен-  
ныхъ запросовъ на таковыя, я вынужденъ былъ открыть соб-  
ственную обширную мастерскую, гдѣ нынѣ въ состояніи вы-  
полнять самыя сложныя и усовершенствованныя машины для  
кондиторскихъ, конфектныхъ и друг. фабрикъ, отвѣчающимъ  
самымъ строгимъ требованіямъ техники. Работа производится  
опытными мастерами подъ моимъ личнымъ наблюденіемъ.

Кромѣ образцовъ формъ находящихся въ семъ преисъ-ку-  
рантѣ, изготовляю также всякаго рода формы по требованію,  
согласно желаемаго образца.


При заказахъ необходимо прислать  $\frac{1}{3}$  стоимости, осталь-  
ныя могутъ быть высланы наложеннымъ платежемъ или черезъ  
Банкъ.

РОССИЙСКАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
БИБЛИОТЕКА

2409-16

*Съ совершеннымъ почтеніемъ*

*Б. Мееровичъ.*



Пріємъ Заказовъ  
на всевозможныя машины

какъ то:

=== КОНДИТОРСКІЯ ===

ШОКОЛАДНЫЯ ===

=== ПРЯНИЧНЫЯ ===

=== БИСКВИТНЫЯ

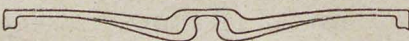
ПРЕССЫ и ШТАНЦЫ (для мыла)

= МАШИНЫ для ОПРѢСНИКОВЪ МАЦЫ =

ПРЕССЫ для жести и картона

ШТАНЦЫ для жести, картона, бумаги

и ДРУГ.



Типографія

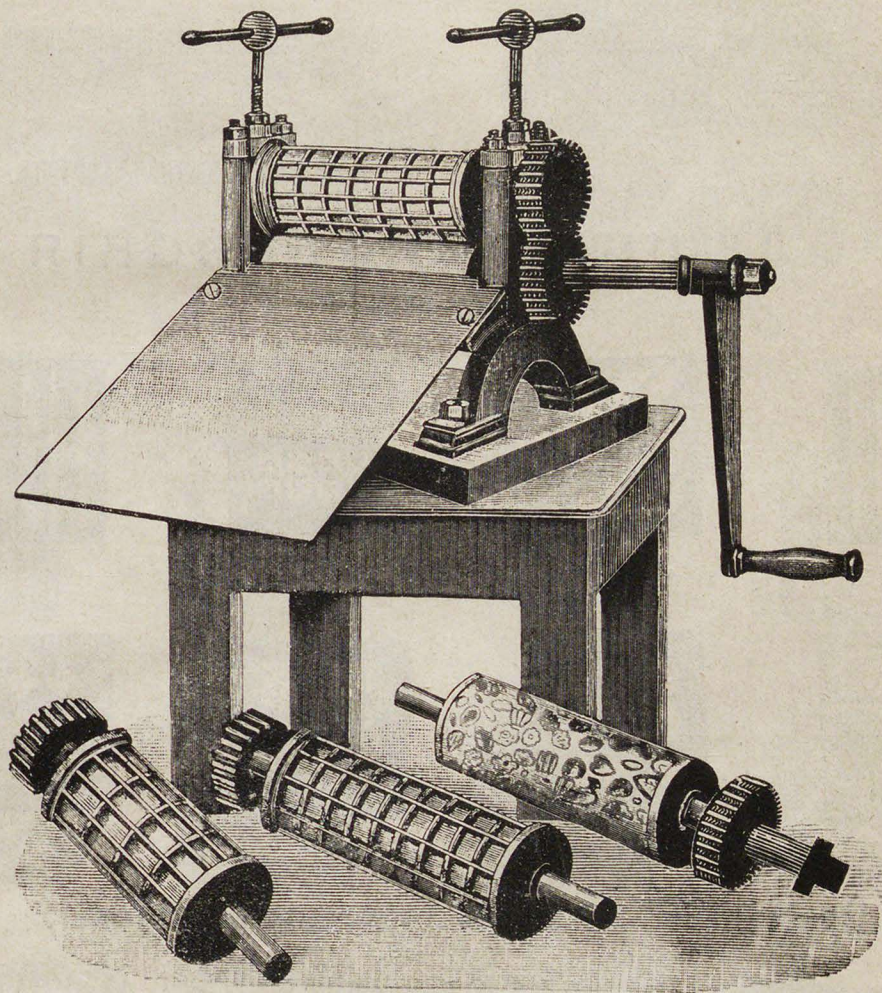
Желѣзняка

Одесса.



Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

Станокъ для дробсовыхъ вальцевъ  
т. е. для выдѣлки монпасье и друг. сорт.



Фиг. № 1.

Станокъ обыкновен. 12 руб.

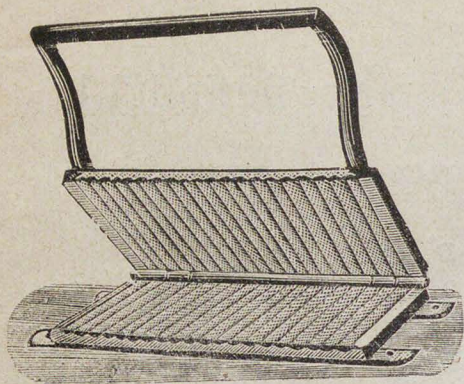
„ раздвижной съ лапками 14 руб.

„ „ боковой 14 руб.

Станки раздвижные пригодны для валиковъ  
отъ 66 м/м дл. до 150 м/м дл.



Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.



Прессъ фиг. № 2.

# ПРЕССЪ

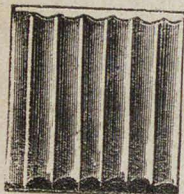
чугунный, изящной отдѣлки

фризированный и шлифованный

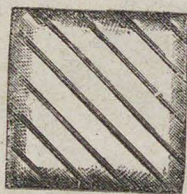
ДЛЯ СЛѢДУЮЩИХЪ СОРТОВЪ:

## ПОДУШКИ КОРОЛЕВСКІЯ

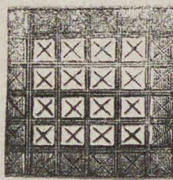
8 рисунковъ



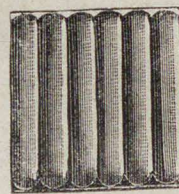
фиг. № 3.



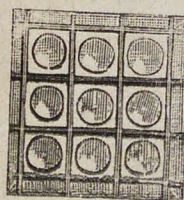
фиг. № 4.



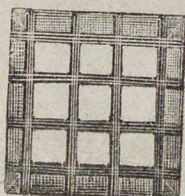
фиг. № 5.



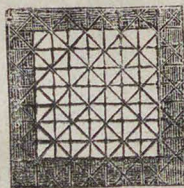
фиг. № 6.



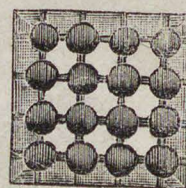
фиг. № 7.



фиг. № 8.

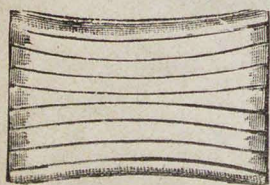


фиг. № 9.

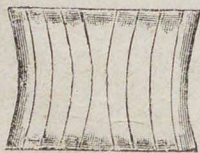


фиг. № 10.

Прессъ фиг. № 2 для отдѣльныхъ сортовъ:



Гейша, фиг. № 11.



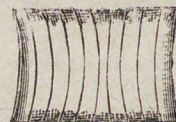
подушки ликерн.,  
фиг. № 12.



подушки дѣтск.  
фиг. № 13.



Подушки графск.  
Фиг. № 14.

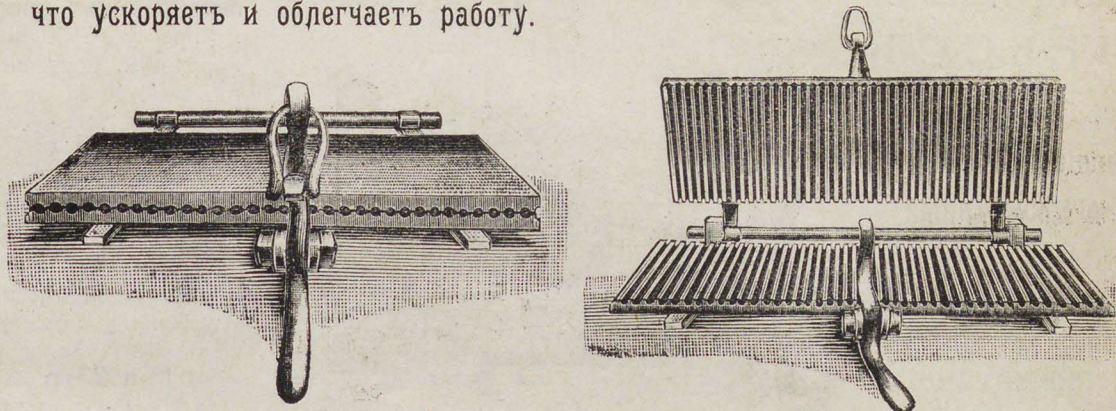


подушки дамскія,  
фиг. № 15.

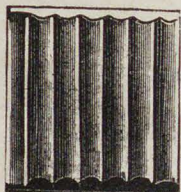
РАЗМѢРЪ: (41—13 с/м 14 р.  
(41—27 „ 17 р.

# Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

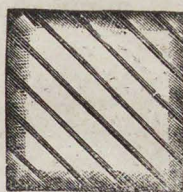
Прессъ чугунный, изящной отдѣлки, фрезированный  
 новѣйшей американской системы съ крючкомъ,  
 что ускоряетъ и облегчаетъ работу.



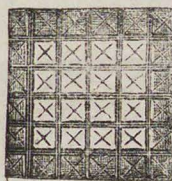
Прессъ закрытый. — Фиг. № 16. — Прессъ открытый.  
 Для слѣдующихъ сортовъ, 8 рисунковъ.



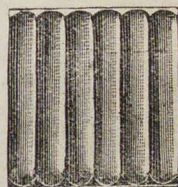
фиг. № 17.



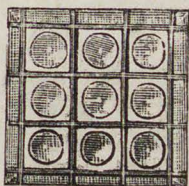
фиг. № 18.



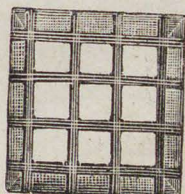
фиг. № 19.



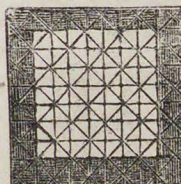
фиг. № 20.



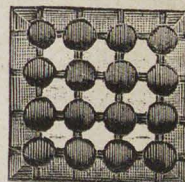
фиг. № 21.



фиг. № 22.

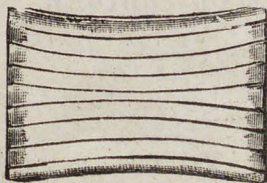


фиг. № 23.

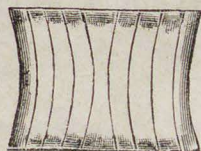


фиг. № 24.

Прессъ фиг. № 16 для отдѣльныхъ сортовъ:



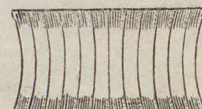
Гейша, фиг. № 25.



подушки ликерн.,  
фиг. № 26.



подушки дѣтск.  
фиг. № 27.



Подушки графск.  
Фиг. № 28.

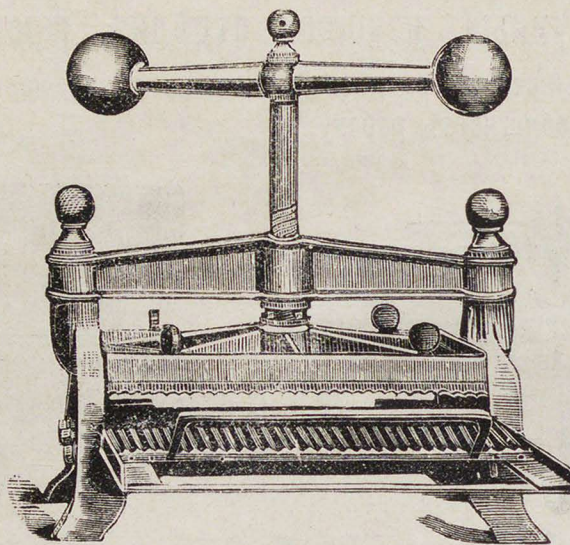


подушки дамскія,  
фиг. № 29.

РАЗМѢРЪ: (41—13 с/м 17 р.  
 (41—27 „ 24 р.

**ШПИНДЕЛЬ  
ПРЕССЪ**

ЧУГУННЫЙ  
англійской системы  
ФРЕЗИРОВАННЫЙ,  
новѣйшей конструкціи,  
очень удобный  
для быстрого  
ПРИЖИМАНИЯ.



Пара вставныхъ  
переменныхъ плитъ  
къ прессу № 30 для  
королевск. подушекъ  
отъ фиг. № 31 до 38

цѣна 35 р.

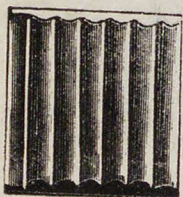
Пара плитъ  
для каждого отдѣль-  
наго сор.: Гейша, по-  
душки ликер. дѣтск.,  
графскія и дамскія

цѣна 23 р.

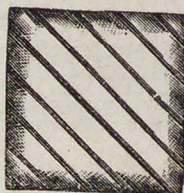
Размѣръ плитъ 40×28 см. фиг. № 30.

Цѣна 72 руб.

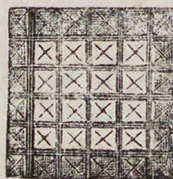
Королевскія подушки, 8 рисунковъ.



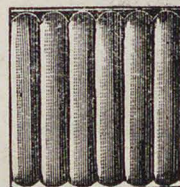
фиг. № 31.



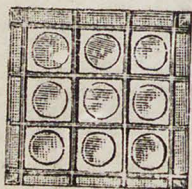
фиг. № 32.



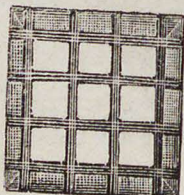
фиг. № 33.



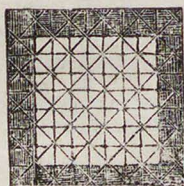
фиг. № 34.



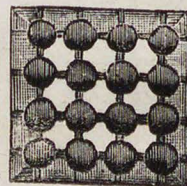
фиг. № 35.



фиг. № 36.

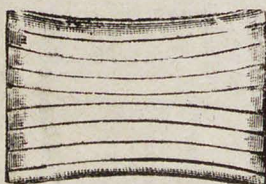


фиг. № 37.

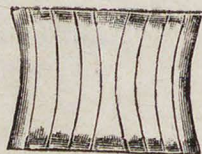


фиг. № 38.

Къ прессу фиг. № 30 для подушекъ отдѣльныхъ сортовъ.



Гейша, фиг. № 39.



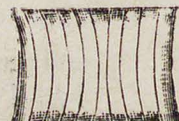
подушки ликерн.,  
фиг. № 40.



подушки дѣтск.  
фиг. № 41.



Подушки графск.  
Фиг. № 42.

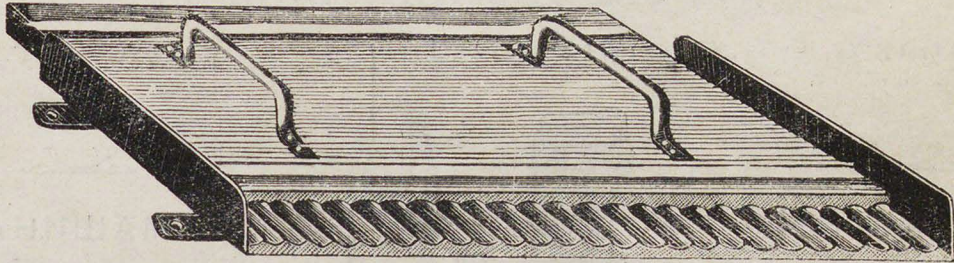


подушки дамскія,  
фиг. № 43.



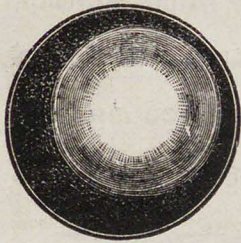
Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

АППАРАТЪ ЧУГУННЫЙ  
фрезированный лучшей работы системы „LICHTENBERG“.

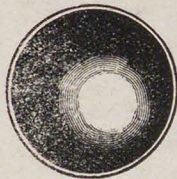


Цѣна аппарата 14 руб. Фиг. № 44 Размѣръ 280×280 мм.

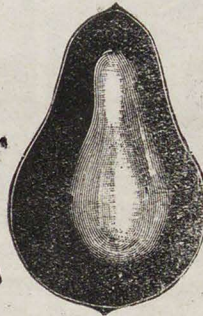
Для выдѣлки нижеслѣдующихъ сортовъ:



фиг. 45.  
Шарикъ 1<sup>к</sup> коп.



фиг. № 46.  
Шарикъ 1/2 к.



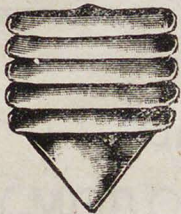
фиг. № 47.  
Груша 1 коп.



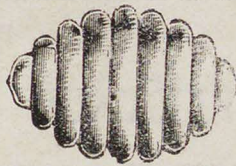
ф. № 48.  
Груша 1/2 к.



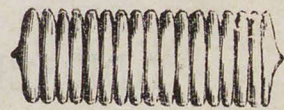
ф. № 49.  
мелк.



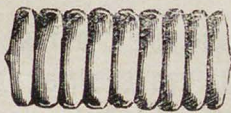
фиг. № 50.  
Дзига волчекъ 1/2 к.



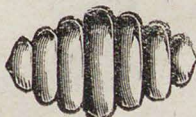
фиг. № 51.



фиг. № 52.



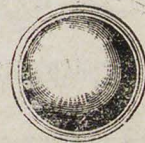
фиг. № 53.



фиг. № 54.



фиг. № 55.



фиг. № 56.



фиг. № 57.



фиг. № 58.



фиг. № 59.



фиг. № 60.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

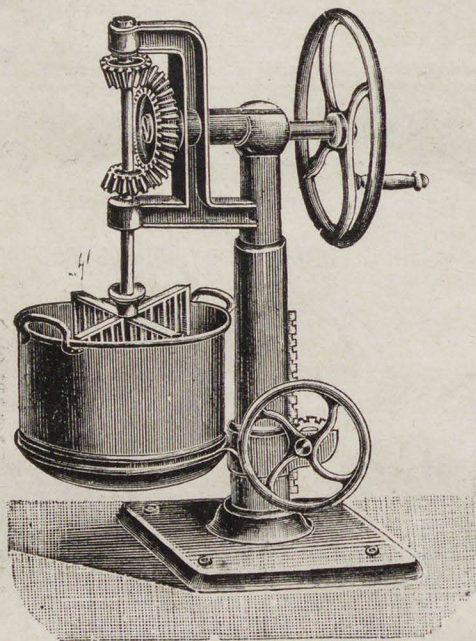
Машина Американской системы  
для ВЗБИВАНІЯ ПѢНЫ

яичныхъ бѣлковъ, мыльнаго корня и т. п.

Для выработки  
ПАСТИЛЫ, ЗЕФИРА,  
ГЛАЗУРА и т. п.

Работа производится  
ЛЕГКО и БЫСТРО.

Цѣна 75 руб.



МАШИНА  
взбиваетъ въ 1  
разъ до 200 бѣл-  
ковъ. Очень удоб-  
на для конфек-  
тныхъ фабрикъ,  
въ особенности  
для кондиторовъ.

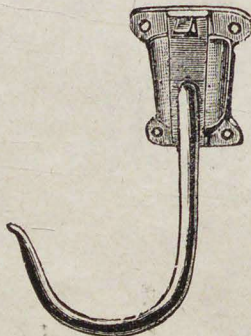
фиг. № 61.

Крючекъ Англійской системы  
для ВЫТЯГИВАНІЯ САХАРН. (СОЛОМ.)

Крючекъ прикрѣпляется къ стѣнѣ.

Соломка готовится очень быстро.

Цѣна 4 руб. 50 коп.



Крючекъ вынимается съ  
соломкой, что весьма удобно  
и важно для фабрикацій.

Работа производится  
безъ всякихъ усилій.

фиг. № 62.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

о о о **НОВОСТЬ!**

# АМЕРИКАНСКАЯ ПЕРЕДВИЖНАЯ ПЕЧЬ

т. е. КАМФОРКА

ДЛЯ ВАРКИ всякаго рода САХАРУ

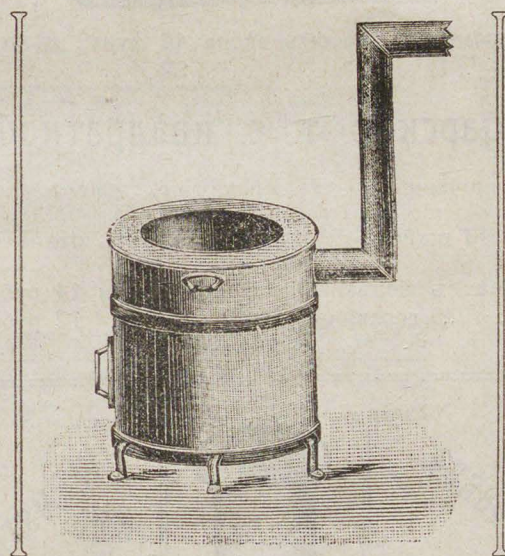
напр. КАРАМЕЛЬ, СИРОПЫ и т. д.



Цѣна 20 р.

СЪ КИРПИЧЕМЪ  
и ОГНЕУПОРНЫМЪ  
ЦЕМЕНТОМЪ ДЛЯ  
СКЛЕИВАНІЯ  
КИРПИЧА

Цѣна 25 р.



Фиг. № 63.



ВЪ СЪ

съ кирпичемъ

около

5 пудовъ.



## КАЧЕСТВА КОМФОРОКЪ.

- 1) Экономія угля означенной Комфорки на 50% менѣе, противъ комфорокъ другихъ системъ.
- 2) Безопасна въ пожарномъ отношени,
- 3) Регулированіе огня, что очень важно при варкѣ карамели.
- 4) Эта передвижная комфорка удобна тѣмъ, что можно ее ставить на какое угодно мѣсто.
- 5) Очень важно въ санитарномъ отношеніи, что она очень легко очищается.
- 6) Быстрая варка.
- 7) Быстрое увеличеніе и уменьшеніе огня.
- 8) Котель съ сахаромъ около 5 пудовъ можетъ вскипятить въ теченіи 10 минутъ.
- 9) Производится варка въ посудахъ вмѣщающихъ отъ 1-го фун. до 5 пудовъ.
- 10) Не требуетъ ремонта.
- 11) Гарантія на три года.
- 12) Мѣсто занимаетъ не болѣе 1 кв. аршина.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

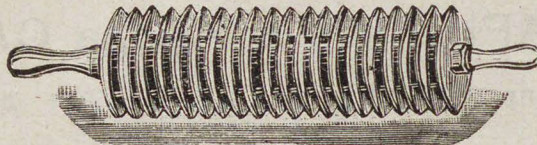
## Скалка для карамели фруктовой или Московской

Шайбы точенныя, стальные, валь также стальной.

Размѣръ 1 арш. 2 верш. кромѣ ручекъ.

Скалка имѣеть около 62 шайбъ, съ желѣзн. и деревян. промежутками.

Фигура



№ 64.

Желѣзн. промежут.. вѣсомъ около 40 фунт., цѣна 16 руб.  
Деревян. „ „ „ 32 „ „ 14 „

## Скалка для царской, т. е. квадратной карамели.

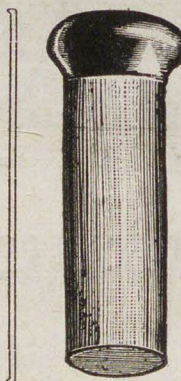
Шайбы точенныя и стальные, валь тоже точенный.

Имѣеть около 40 шайбъ. ≡ Вѣсь около 40 фунтовъ.

Цѣна съ желѣзными промежутками 14 руб.  
„ „ деревянными „ 12 руб.



Штемпель для сАнтонина



и мятныхъ лепешекъ.

Фиг. № 65.



Фиг. № 66.



Фиг. № 67.

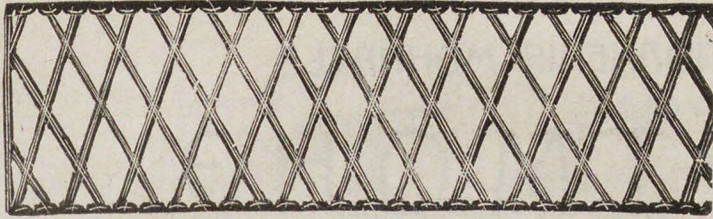


Фиг. № 68.

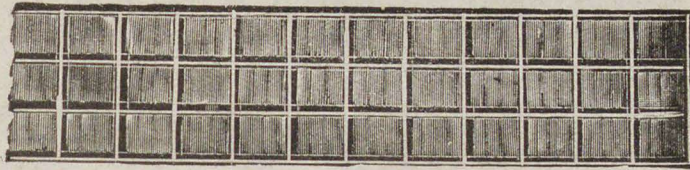
Цѣна кругл. 5 руб. Цѣна овалн. 6 руб.

По желанію можно приготовить также съ фирмой заказчика съ приплатой.

Вальцы мѣдные, гравированные  
для выдѣлки англійскихъ сахарн. вафель 3 рисунковъ.



Фиг. № 69.



Фиг. № 70.



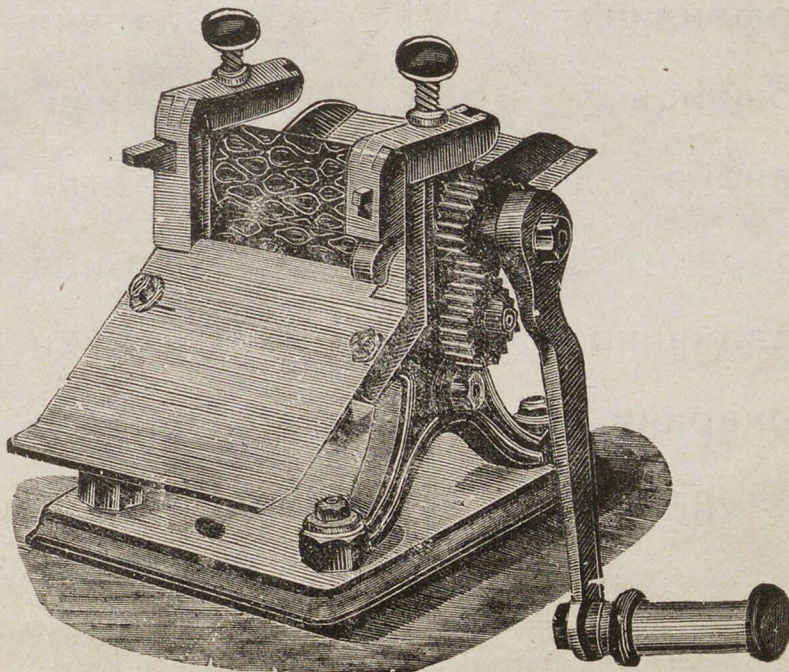
Фиг. № 71.

ДЛИНУ КАРАМЕЛИ  
ЭТИХЪ ВАЛЬЦЕВЪ  
МОЖНО СДѢЛАТЬ  
ПО ЖЕЛАНІЮ.

Вафли эти пригото-  
вляются изъ обыкно-  
веннаго тянутаго са-  
хара т. е. соломки  
заворачиваются въ  
восковой бумагѣ.

Цѣна за пару вальцевъ  
20 руб.

Цѣна съ раздвижнымъ  
станкомъ 35 руб.



Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

○○○ НОВОСТЬ!

ЖЕСТЯННЫЯ ШТАМПОВАННЫЯ ИЗДѢЛІЯ

ДЛЯ НАПОЛНЕНІЯ МОНПАСЬЕ.

ПОРТМОНЭ

СЪ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ЗАМОЧКАМИ.

Часики

Сифоны

Самовары

Кофейники

Ножницы

Пенснэ

Головки

Вазончики

Фонарики

Панорамки

Ножики карманные

Ложки

Вилки

Савочки

Ножики

Лопатки

Блюдцы

Сикачки

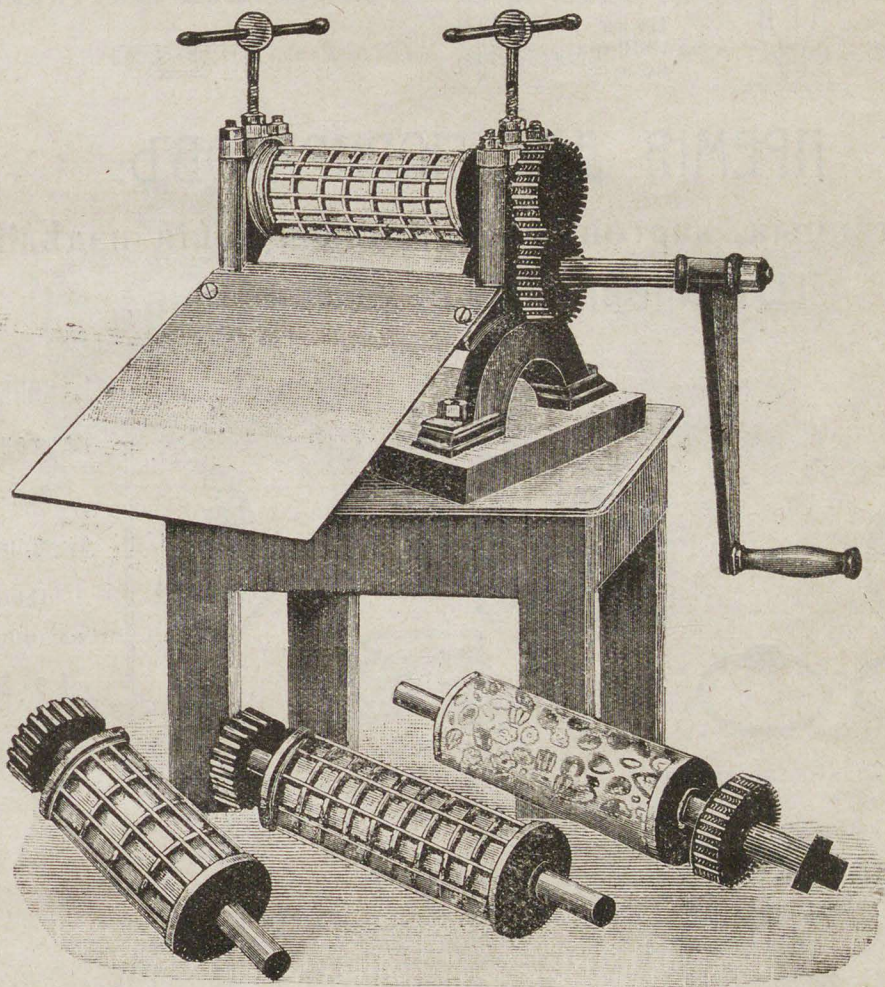
Зеркала

Рамочки съ картин.  
и другіе.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

# Отдѣль Вальцевъ

системы „LICHTENBERG, MAGDENBURG“.

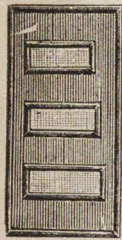


Фиг. № 74.

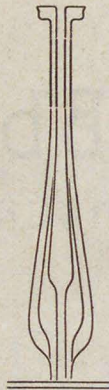
## Размѣры и цѣны вальцевъ:

66 м/м длины	52 м/м толщины.	цѣна	14 рублей
97 „ „	52 „ „	„	17 „
127 „ „	52 „ „	„	21 „
150 „ „	52 „ „	„	26 „

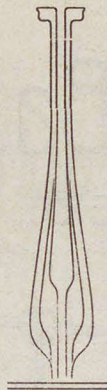
**СТАНОКЪ РАЗДВИЖНОЙ 14 РУБЛЕЙ.**



Фиг. № 72.  
Цѣна  
за 1000 шт.  
2 р. 20 к.

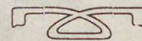


Фиг. № 73.  
Цѣна  
за 1000 шт.  
80 к.



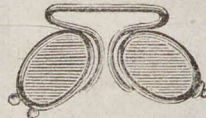
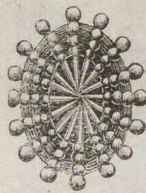
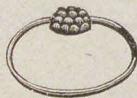
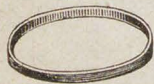
### ТРОМПЕЙТЫ,

т. е. мѣдныя играющія пластинки  
для выдѣлки  
сахарныхъ свистковъ



### ПРЕМІЯ ДЛЯ СЮРПРИЗОВЪ:

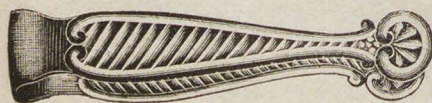
жестянные, картонные и металлическія издѣлія,  
Штапованные и рельефныя.



МОНЕТЫ  
картонныя,  
мелкія,  
лучш. работы  
Цѣна  
за 1000 шт.  
1 р. 20 к.

Фигура № 75.	Кольца гладкія . . . . .	за 1000 штукъ отъ 1 руб. до 3 руб.
„ „ 76.	„ съ камушками . . . „ „	3 „ „ 8 „
„ „ 77.	Ложечки жестяныя . . . „ „	1 „
„ „ 78.	Рыбки жестяныя . . . „ „	1 „
„ „ 79.	Вилочки жестяныя . . . „ „	1 „
„ „ 80.	Пенсне, очки . . . „ „	1 „
„ „ 81.	Якоря . . . . .	1 „ 20 коп.
„ „ 82.	Гербы . . . . .	1 „ 20 коп.
„ „ 83.	Монеты картон. (Spiel Marke) „ „	1 „

### Щипцы жестяныя



Фиг. № 84.

для укладки Карамели и десерт. конфетъ  
Цѣна за 1000 штукъ 4 руб.



Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

Металлическія двойныя формы  
для отливки КАРАМЕЛЬНЫХЪ ФИГУРЪ.  
БОЛЬШОЙ ВЫБОРЪ РИСУНКОВЪ.

Каждая форма имѣеть 3 гнѣзда съ одинаковыми фигурами. ≡ Цѣна формы 2 р. 25 к.



Фигура № 87.

Фигура № 85. Буйволъ съ всадникомъ.

„ „ 86. Теленокъ.

„ „ 87. Мать съ ребенкомъ.

„ „ 88. Пѣтушекъ.

„ „ 89. Зайчикъ.

„ „ 90. Лошадь.

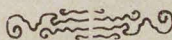
„ „ 91. Броненосецъ.

„ „ 92. Кукла.

„ „ 93. Левъ.

„ „ 94. Барышекъ и много др.

ПО ЖЕЛАНІЮ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ РАЗНЫХЪ РИСУНКОВЪ И ВЕЛИЧИНЪ.



○ ○ ○ НОВОСТЬ!

## МЕТАЛЛИЧЕСКІЯ ФОРМЫ

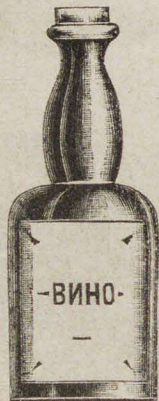
для отливки карамельныхъ фигуръ съ преміями,

т. е. въ каждой фигурѣ кладется премія и заворачивается въ станиоль.

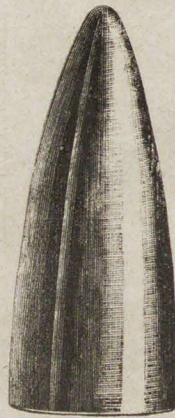
Каждая форма имѣетъ 3 гнѣзда съ одинаковыми фигурами.



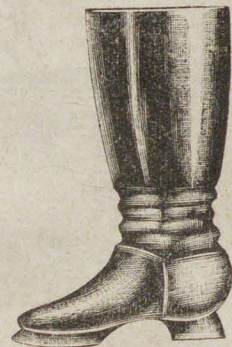
Фиг. № 95.



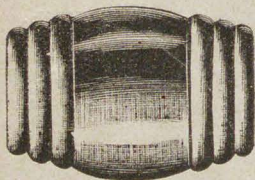
Фиг. № 96.



Фиг. № 97.



Фиг. № 98.



Фиг. № 99.



Фиг. № 100.

- Фигура № 95—бутыль монополь.  
„ „ 96—бутыль вино.  
„ „ 97—сахарная головка.  
„ „ 98—сапогъ.  
„ „ 99—боченокъ.  
„ „ 100—дзига-волчекъ,

Цѣна, каждой, формы въ 3 фигурахъ 2 р. 25 к.

По желанію можно пригот. разн. рисунки и величины.

Этими формами могутъ работать даже малолѣтніе. Фигуры выходятъ очень изящно, завораченныя въ станиоль и поэтому не поддаются порчѣ. Для выработки вышесказан. фигуръ нужно имѣть не менѣе 10 формъ. Преміи для нихъ смотр. на 15-ой страницѣ.

ФОРМЫ

АМЕРИКАНСКОЙ НОВѢЙШЕЙ СИСТЕМЫ

для выдѣлки драгантовыхъ фигуръ съ преміями.

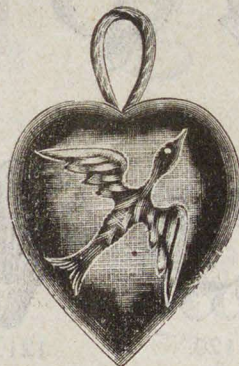
подъ названіемъ

„АМЕРИКАНСКІЕ СЮРПРИЗЫ“.

Этими могутъ работать даже малолѣтніе. \* Работа производится быстро и изящно.



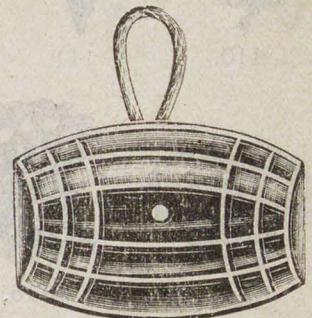
Фиг. № 101.



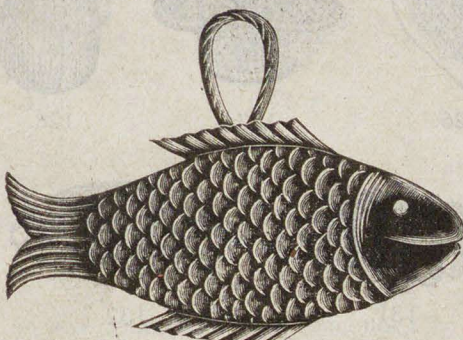
Фиг. № 102.



Фиг. № 103.



Фиг. № 104.



Фиг. № 105.

Фигура №	101 . . . . .	Маска
„	„ 102 . . . . .	Сердечко
„	„ 103 . . . . .	Шарикъ
„	„ 104 . . . . .	Боченокъ
„	„ 105 . . . . .	Рыбка
„	„ 106 . . . . .	Мышка
„	„ 107 . . . . .	Бомба
„	„ 108 . . . . .	Груша
„	„ 109 . . . . .	Моська

Такія-же формы для выдѣлки драгантов. яицъ имѣются разн. величинъ, гладкія и съ рисунк.

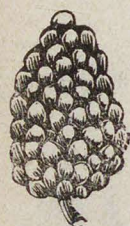
Составъ для выдѣлки драгантоваго гѣста къ вышесказаннымъ фигурамъ по американской методѣ высылается по первому требованію при заказѣ.

Преміи къ нимъ смотр. на 14-й страницѣ.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

ОТДѢЛЪ РИСУНКОВЪ  
ДЛЯ ДРОБСОВЫХЪ ВАЛЬЦЕВЪ.

ВАЛЬЦЫ ДЛЯ КРУПНАГО ДРОБСА.



110.



111.



112.



113.



114.



115.



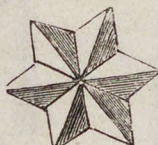
116.



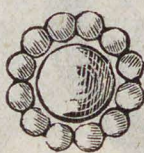
117.



118.



119.



120.



121.



122.



123.



124.



125.



126.



127.



128.



129.



130.



131.



132.

Размѣры и цѣны вальцевъ:

66 м/м длины	52 м/м толщины	цѣна 14 рублей.
97 " "	52 " "	" 17 "
127 " "	52 " "	" 21 "
150 " "	52 " "	" 26 "



ВАЛЬЦЫ ДЛЯ МЕЛКАГО ДРОБСА.



151.



152.



153.



154.



155.



156.



157.



158.



159.



160.



161.



162.



163.



164.



165.

Вальцы для дробса зоологическаго.



166.



167.



168.



169.



170.



171.



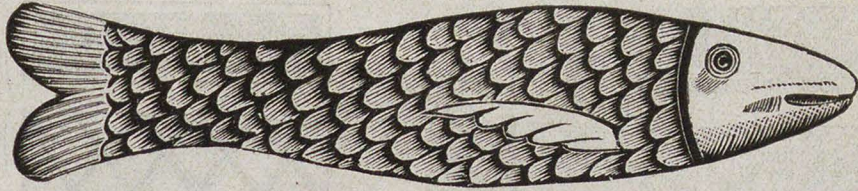
172.



Размѣры и цѣны вальцевъ:

66 м/м длыны	52 м/м толщины	цѣна 14 рублей
97 " "	52 " "	17 "
127 " "	52 " "	21 "
150 " "	52 " "	26 "

Рисунки для дробцовыхъ вальцевъ.



Фигура № 173.



Фиг. № 174.



Фиг. № 175.



Фиг. № 176.



Фиг. № 177.



Фиг. № 178.



№ 179.



№ 180.



Фиг. № 181.



Фиг. № 182.



Фиг. № 183.

Размѣры и цѣны вальцевъ:

66 м/м длины	52 м/м толщины	цѣна 14 рублей.
97 " "	52 " "	" 17 "
127 " "	52 " "	" 21 "
150 " "	52 " "	" 26 "

Рисунки для дробсовых вальцевъ.



Фигура № 184.



№ 186.



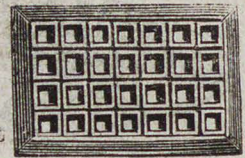
Фигура № 185.



Фиг. № 187.



Фиг. № 188.



Фиг. № 189.



190.



191.



192.



193.



194.



195.



196.



197.



198.



199.



200.



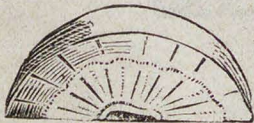
201.



202.



203.



204.



205.



206.



207.

Размѣры и цѣны вальцевъ:

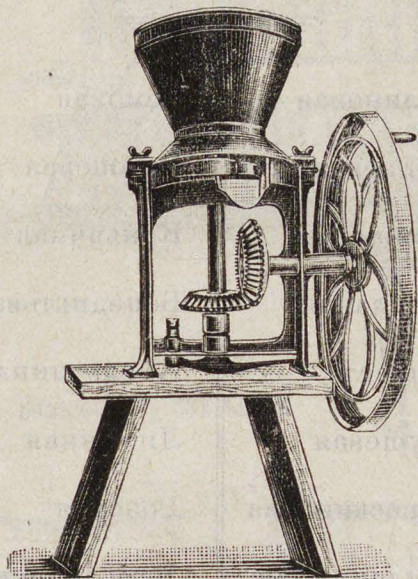
66 м/м длины	52 м/м толщины	цѣна 14 рублей
97 " "	52 " "	" 17 "
127 " "	52 " "	" 21 "
150 " "	52 " "	" 26 "



# Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса

## МЕЛЬНИЦА

для какао, миндаля, шоколада, марципана и т. п.

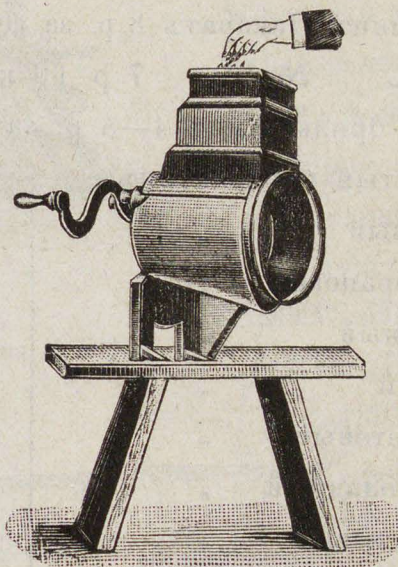


Фигура № 208.

- № 1 безъ маховика—цѣна 12 руб. 50 к.
- „ 2 „ „ „ 15 „
- № 3 „ „ „ 22 „ 50 к.
- „ 4 съ маховикомъ—цѣна 32 „

## ТЕРКА

для миндаля, фисташекъ, орѣшекъ и т. п.



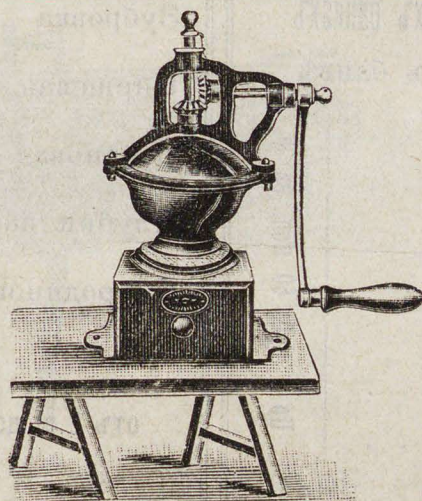
фигура № 209.

Цѣна 2 руб. 50 коп.

## МЕЛЬНИЦА

для  
ПОРШКООБРАЗНЫХЪ  
материаловъ

какъ-то: лимонная соль, пудра сахарная аммонія, кофе и пр.



Фигура № 210.

Мельница удобна тѣмъ что посредствомъ регулятора можно выработать отъ самаго мелкаго до самаго крупнаго порошка.

- № 1 цѣна 10 р.
- № 2 цѣна 14 р.
- № 3 цѣна 20 р.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

РАЗНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.

КРАСКА для кондиторовъ:

Карминъ Накарать	8 р. за фун.
№ 40	7 р. 60 к.
Роза брильянтинъ	4—8 р. за ф.
Желтый брильянтинъ	
Яичный	
Шафрановый	
Зеленый	
Синій	
Фиолетовый	
Шоколадный	
Оранжевый	
Красный	
Малиновый	
Пурпуровый	

По 3 руб. 20 коп. за фунтъ

Флоратинъ въ стеклянныхъ банкахъ

по 1, 1/2 и 1/4 ф. въ банкѣ

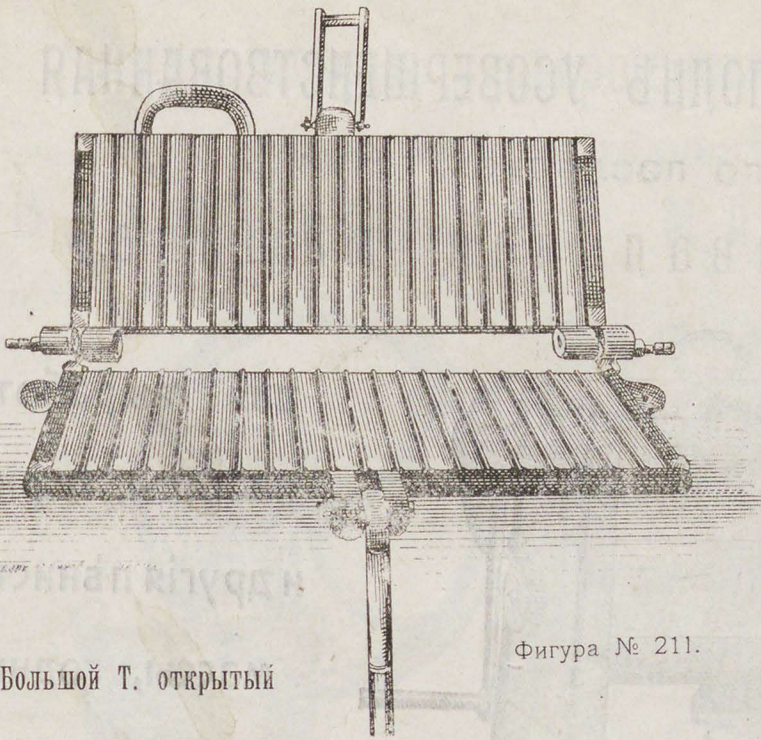
Красно-Коричневый	
Зеленый	
Желтый	
Синій	
Оранжевый	
Шоколадный	
Фиолетовый	

По 1 руб. 60 коп. за ф.

ЭССЕНЦИИ ФРУКТОВЫЯ:

Малиновая	Ромовая
Вишневая	Пуншевая
Ананасная	Коньячная
Банильная	Бенедиктовая
Дюшесъ	Апельсинная
Грушевая	Лимонная
Мараскиновая	Розовая
Земляничная	Барбарисовая
Яблочная	Кизилевая
Арраковая	Кофейная
Зубровка	Миндельная
Киршевая	Яблочная
Банановая	Абрикосовая
Клубничная	Персиковая
Смородиновая	Шоколадная
	и проч.

отъ 2 р. до 3 р. 20 к. за фунтъ.



Большой Т. открытый

Фигура № 211.

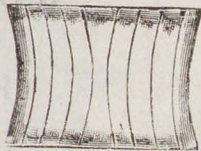
Прессъ „ТЕОЛЬДО“

чугунный, изящной отдѣлки, вполнѣ усовершенствованный по послѣдней конструкціи; на немъ можно производить слѣдующія подушки:

„ГЕЙША“ „ЛИКЕРНЫЯ“ „ДАМСКІЯ“ „ГРАФСКІЯ“ и „ДЪТСКІЯ“



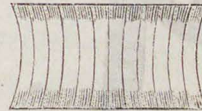
Фиг. № 39.



Фиг. № 40.



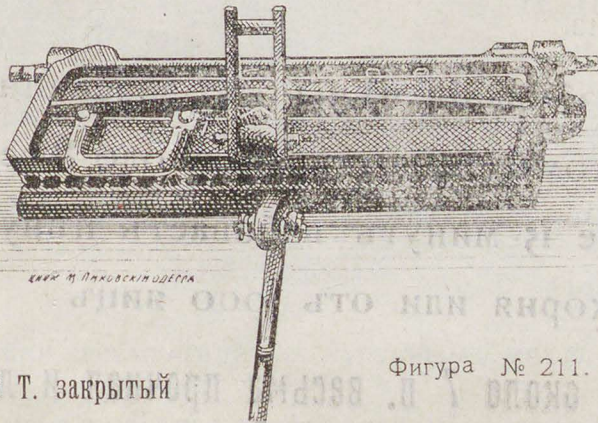
Фиг. № 41.



Фиг. № 42.



Фиг. № 43.



Малый Т. закрытый

Фигура № 211.

Прессъ „Теольдо“ большой

Вѣсъ 2 п. 20 фун.  
Длина 20<sup>1</sup>/<sub>2</sub> дюм. шир. 8 д.

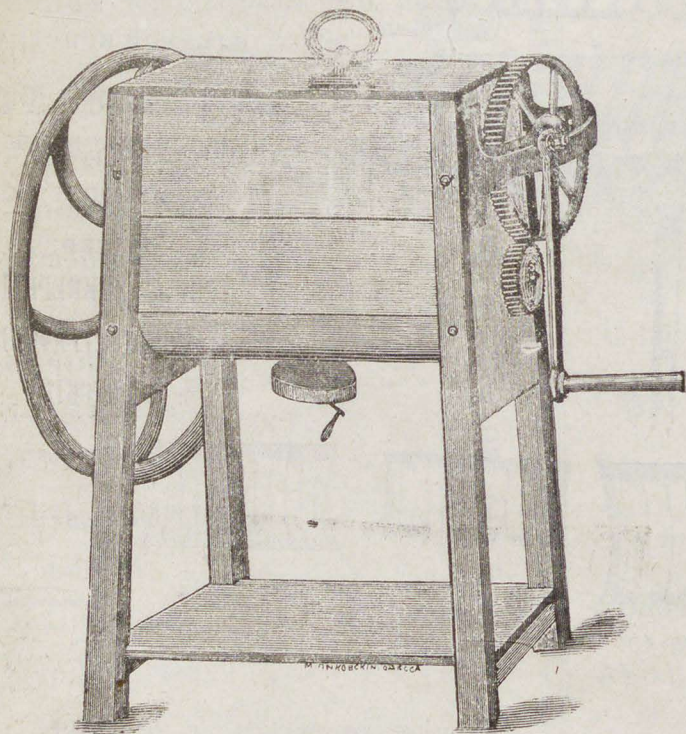
Прессъ „Теольдо“ малый

Вѣсъ 1 п. 20 фун.  
длина 16<sup>1</sup>/<sub>2</sub> дюм. шир. 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> д.

Теольдо большого размѣра . . . . . Руб. 42  
тоже малаго . . . . . „ 28

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

НОВАЯ ВПОЛНЪ УСОВЕРШЕНСТВОВАНАЯ  
по послѣдней техникѣ  
взбивальная машина,



Фигура № 212.

для выработки  
пастилы, зефира  
и другія пѣнистыя  
массы, годныя  
для кондиторск. и  
конфетныхъ  
фабрикъ.

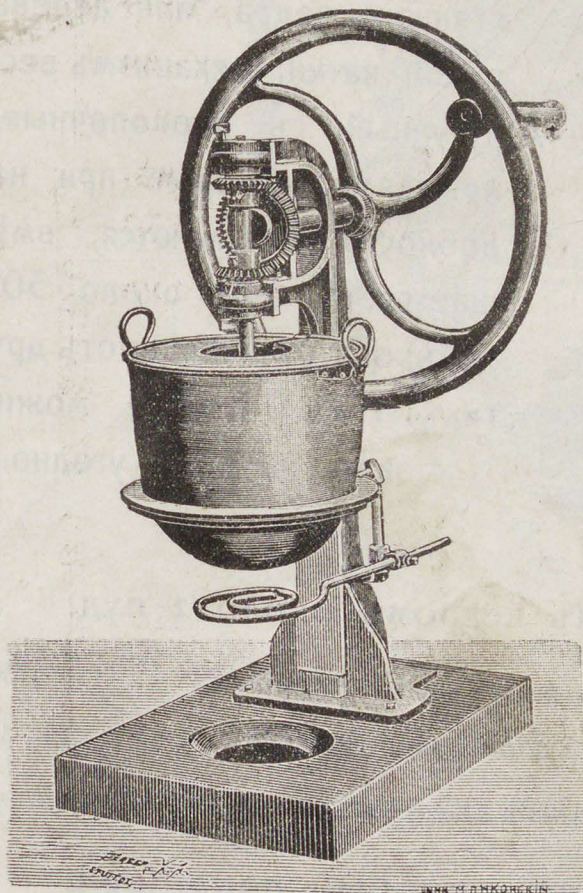
Машина эта для взбиванія пѣны съ деревяннымъ корпусомъ и станкомъ, вмѣщающая около 8 ведеръ массы и въ теченіе 15 минутъ взбиваетъ пѣну отъ мыльнаго корня или отъ 1000 яицъ

Вѣсъ этой машины около 7 п. весьма прочная и легко приводится въ дѣйствіе.

Цѣна . . . руб. 60

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

Новая вполне усовершенствованная  
по послѣдней техникѣ  
ВЗБИВАЛЬНАЯ МАШИНА,



Фигура № 213.

для выработки постилы,  
зефира и другія пѣни-  
стыя массы, годныя для  
кондиторскихъ и кон-  
фектныхъ фабрикъ.

Взбивальная машина  
изъ чугуна и желѣза  
съ мѣднымъ котломъ,  
который при надобно-  
сти подымается выше  
и ниже, вмѣщаетъ въ  
себѣ около 7 ведеръ  
массы или 1000 яицъ.

Вѣсъ машины съ котломъ около 8 пудовъ

Цѣна Руб 125

Такая же машина съ чугуннымъ котломъ на 30 руб. дешевле

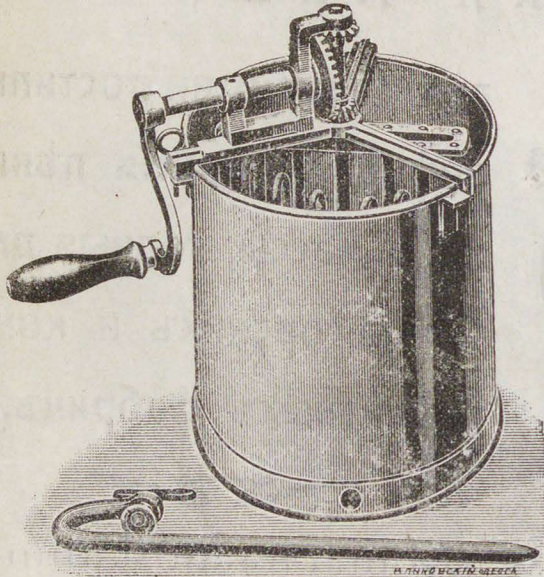
Машина той же конструкціи меньшаго размѣра съ мѣд-  
нымъ котломъ вмѣщающаяся около 4 вед. Цѣна Р. 100

Такая же съ чугуннымъ котломъ на 20 руб. дешевле.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

## ВЗБИВАЛЬНАЯ ПЕРЕНОСНАЯ МАШИНА

для пѣны и другой массы,



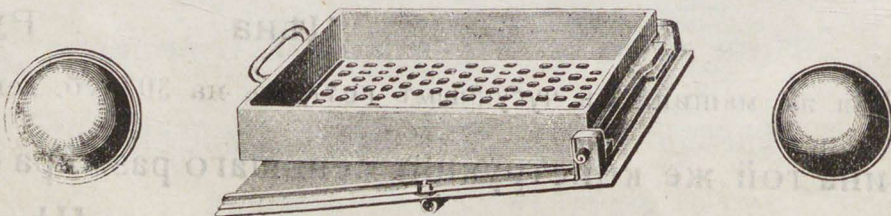
Фигура № 214.

состоящая изъ плотнаго жестянаго ведра, или деревянной катки, механизмъ весь чугунный, съ проволочными крыльями, которые при надобности вынимаются, вмѣщается въ себя около 300 яицъ; она отличается отъ другихъ тѣмъ, что ее можно ставить на чемъ угодно.

Вѣсъ съ жестяннымъ ведромъ около 2 пуд.

Цѣна съ жестяннымъ ведромъ	Руб. 30
„ „ деревянной каткой	„ 35

## Машина для шоколадныхъ лепешекъ желѣзная съ одной рѣшеткой

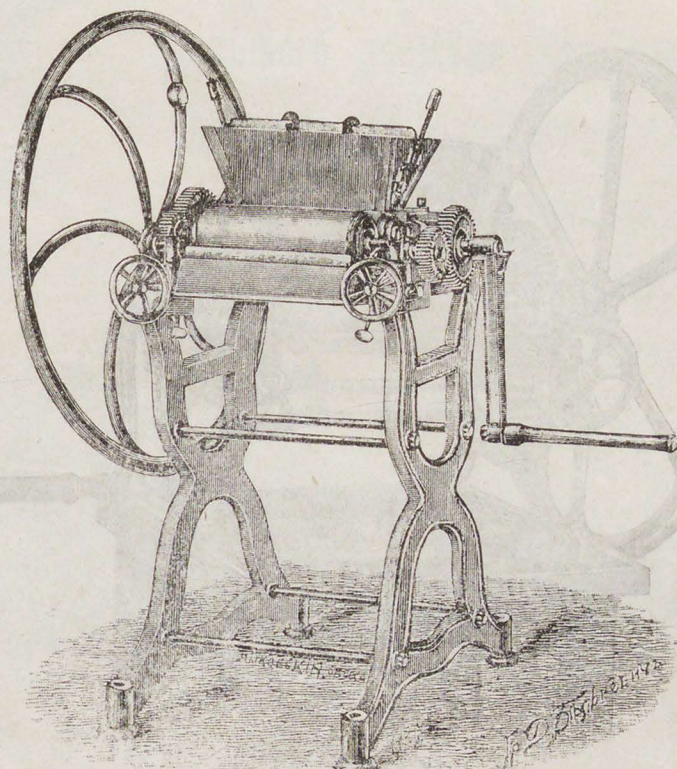


Фигура № 215.

Цѣна . . . Руб. 22.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

МАШИНА „КРАСКОТЕРКА“



Фигура № 216.

Машина эта состоитъ изъ чугунаго станка съ 3-мя  
гранитными валами

весьма прочная и легко приводится въ дѣйствіе.

годная для терки какао, шоколада, миндаля, марципана,  
а также для терки масляныхъ красокъ.

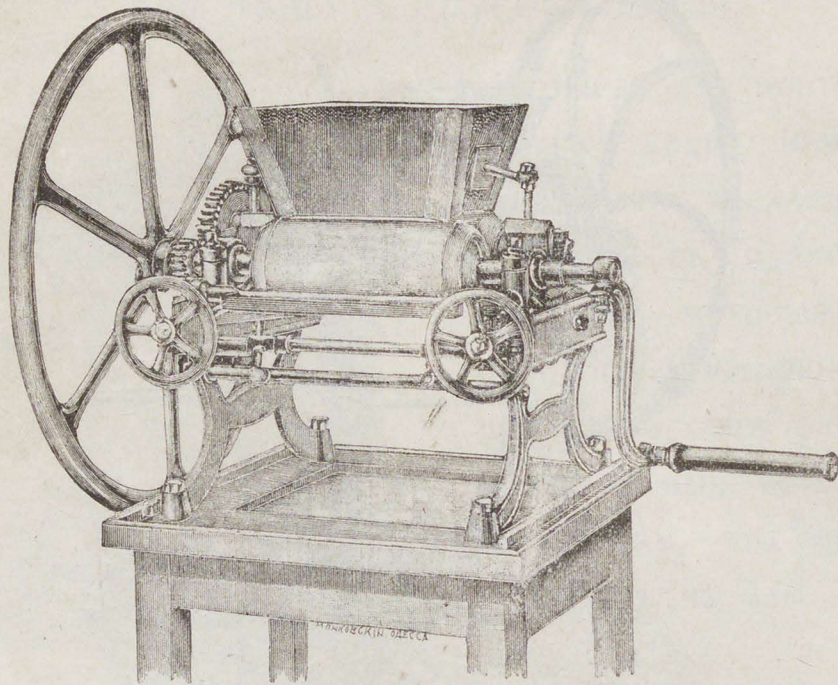
Вѣсъ около 15 пудовъ.

Цѣна

Руб. 150.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

Машина „ДВУХЪ-ВАЛЬЦОВКА“



Фигура № 217.

Машина эта, состоитъ изъ чугунаго станка  
съ 2-мя гранитными валами,  
годная для терки:

**Какао, шоколада, миндаля и марципана**

и для приведенія ее въ дѣйствіе становится на столъ.

=== Вѣсъ около 5 пудовъ. ===

Цѣна

Руб. 85

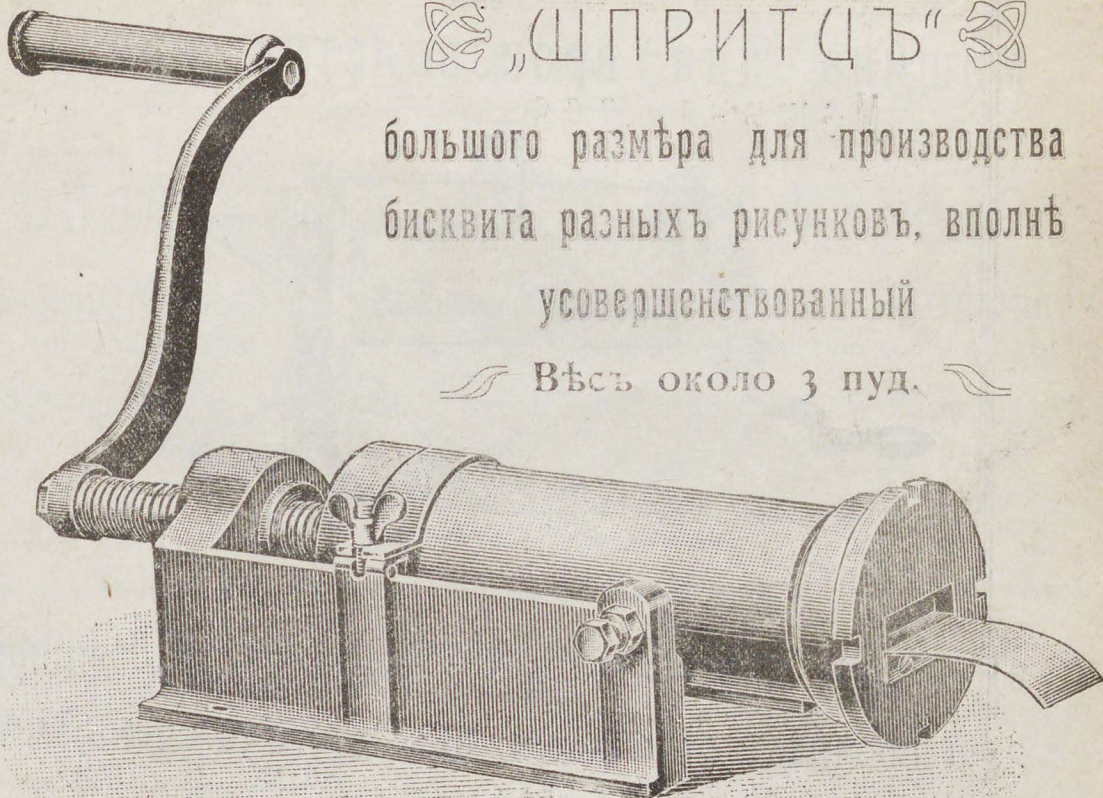


Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

„ШПРИТЦЪ“

большого размѣра для производства  
бисквита разныхъ рисунковъ, вполне  
усовершенствованный

Вѣсъ около 3 пуд.



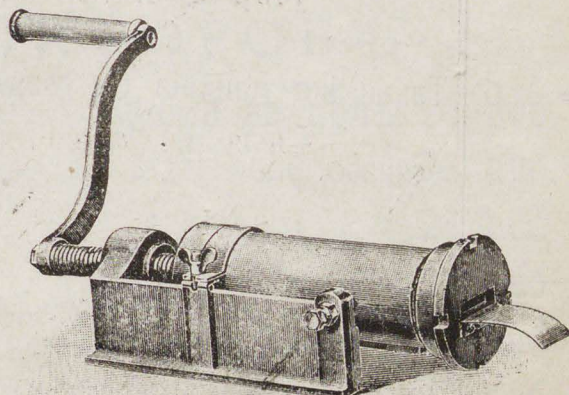
Фигура № 218.

Цѣна . . . Руб. 45

„ШПРИТЦЪ“

малаго размѣра, для про-  
изводства бисквита раз-  
ныхъ рисунковъ, вполне  
усовершенствованный.

Вѣсъ около 2 пуд.

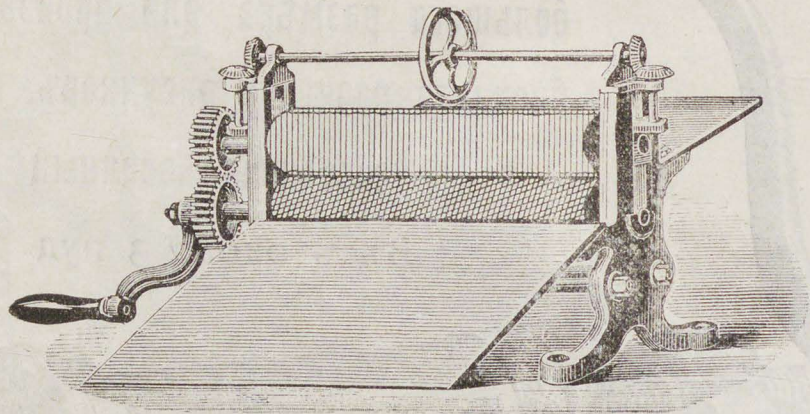


Фигура № 219.

Цѣна . . . Руб. 35

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

## Машина для производства ириса



Фигура № 220.

а) Машина для производства ириса, очень изящная и прочная, отличается отъ другиѣхъ тѣмъ, что она **ОДНОВРЕМЕННО** прокатываетъ какую угодно толщину ириса и вмѣстѣ съ тѣмъ дѣлаетъ ирисъ узорчатымъ, какъ сверху и снизу.

Цѣна . . . . . Руб. 50

б) Такая же машина съ гладкими валами годная для проката всякаго рода тѣста.

Цѣна . . . . . Руб. 50

в) Такая же машина съ гладкими валами и мѣднымъ ригелемъ, для проката тѣста для мацы.

Цѣна . . . . . Руб. 75.



## РАЗНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### ОБЛАТКИ „ВАФЛИ“ ДЛЯ МИКАДО:

Вафли Микадо — Вафли Ваниль — Вафли Гаспоронъ  
за 100 л. 2 р. 20 к.      за 100 л. 2 р. 40 к.      за 100 л. 2 р. 40 к.

### ОБЛАТКИ для НУГИ

Разныхъ размѣровъ.

Ванилинъ лучшій, кристаль. . . . .	ЦѢНА ПО КУРСУ
Ваниль Бурбонскій . . . . .	
Драгантъ I сортъ . . . . .	
Тоже II сортъ . . . . .	

ЛАКЪ для ШОКОЛАДА 1 руб. 40 коп. за фунтъ.

## ШОКОЛАДЪ для КОНДИТОРОВЪ

Глазурь свѣтлый . . . . .	цѣна за пудъ	26 руб.
Пралинэ. . . . .	„ „ „	26 руб.
Кувертюръ № 1 . . . . .	„ „ „	24 руб.
Кувертюръ № 2 . . . . .	„ „ „	22 руб.
Ваниль № 0 . . . . .	„ „ „	17 руб.
Американскій . . . . .	„ „ „	15 руб.
Плитки № 1, 5 и 10 ф. . . . .	„ „ „	28 руб.
Плитки № 2, 5 и 10 ф. . . . .	„ „ „	26 руб.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

## ЭФИРНЫЯ МАСЛА

Мятное масло американское „Гочкисъ“.

Мятное масло германское — оригинальная упаковка.

ЦѢНА ПО КУРСУ ДНЯ.

Масло лимонное—фунтъ	2 р. 40 к.
„ Бергаментное „	4 р. 20 к.
„ Апельсинное „	4 р. 80 к.
„ Анисовое „	6 р. 80 к.
„ Померанцовое „	4 р. 80 к.
„ Ирисовое отъ	6 р. 20 к. до 12 р. ф.

### ЭКСТРАКТЫ

### ДУХИ для МОНПАСЬЕ.

Резеда . . . . .	Отъ 8—12 р. за фунтъ
Фиалка . . . . .	
Сирень . . . . .	
Гелліотропъ . . . . .	
Жокей-клубъ . . . . .	
Флеръ-де-Оранжеъ . . . . .	

## ФОРМЫ МЕТАЛЛИЧЕСКІЯ для ШОКОЛАДА.

### Большой выборъ:

Ботончиковъ. Папиросъ,  
Таблетокъ, Фигуръ и Пли-  
токъ  $\frac{1}{4}$  и  $\frac{1}{8}$  ф.

### Для сюрпризовъ:

Бомбы, яйца, боченки,  
рыбки, фантази, лунатики,  
Ананасики и др.

## Разныя гипсовыя формы для мармелада.

Фигурн; крупн., мелкія, кругл., лимончиви, розетки, рыбки, сердечки и др.

## Формы кафельныя для мармелада

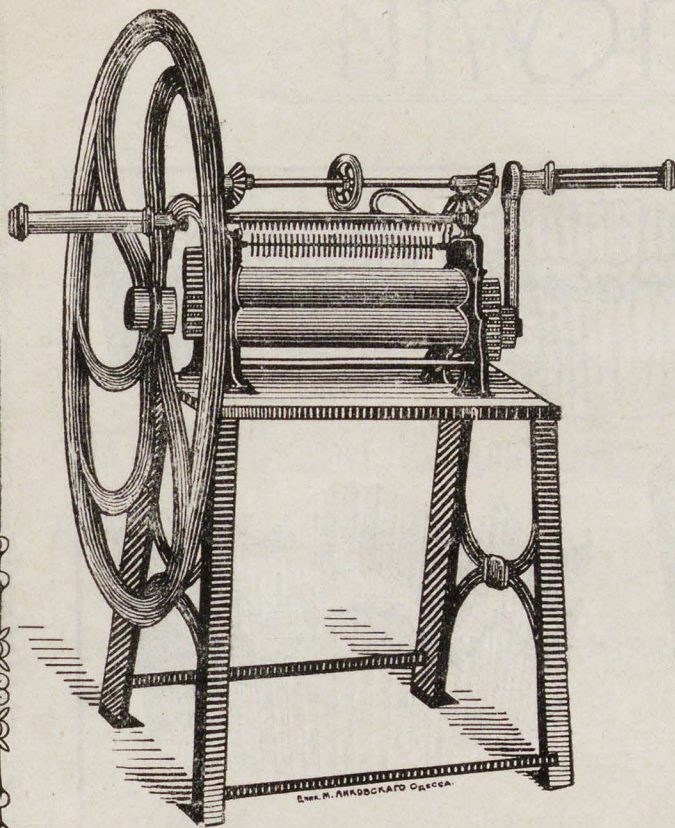
ВСЕВОЗМОЖНЫХЪ РИСУНКОВЪ.

Формы гипсовыя для барановъ и др. консервн. фигуръ,

т. е. РАЗНИМАЮЩІЯСЯ.  ФОРМЫ для ОТКРЫВНЫХЪ КОНФЕТЪ РАЗН. ФИГУРЪ.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

## МАШИНА ДЛЯ ОПРѢСНИКОВЪ МАЦЫ



Фигура № 221.

Вполнѣ усовершенствованная,  
съ 2-мя стальными валами съ  
мѣднымъ зубчатымъ ригелемъ,  
на дубовомъ деревянномъ  
станкѣ, длина валиковъ.....

..... діаметръ валовъ

..... высота со станкомъ

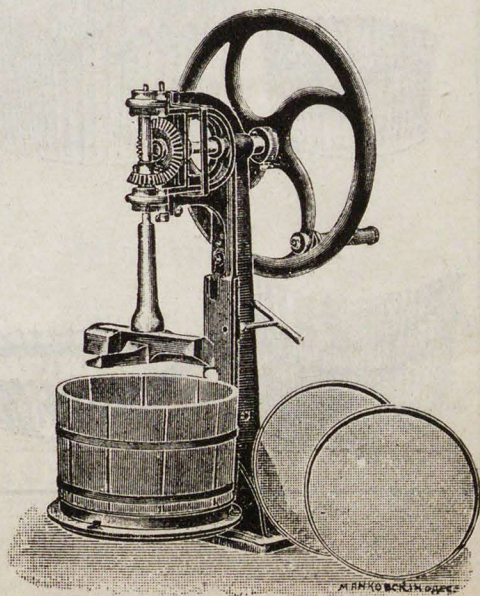
вѣсъ около 15 пудовъ.

Цѣна Руб. 135.

## МАШИНА ДЛЯ ТЕРКИ РАЗНЫХЪ ФРУКТЪ

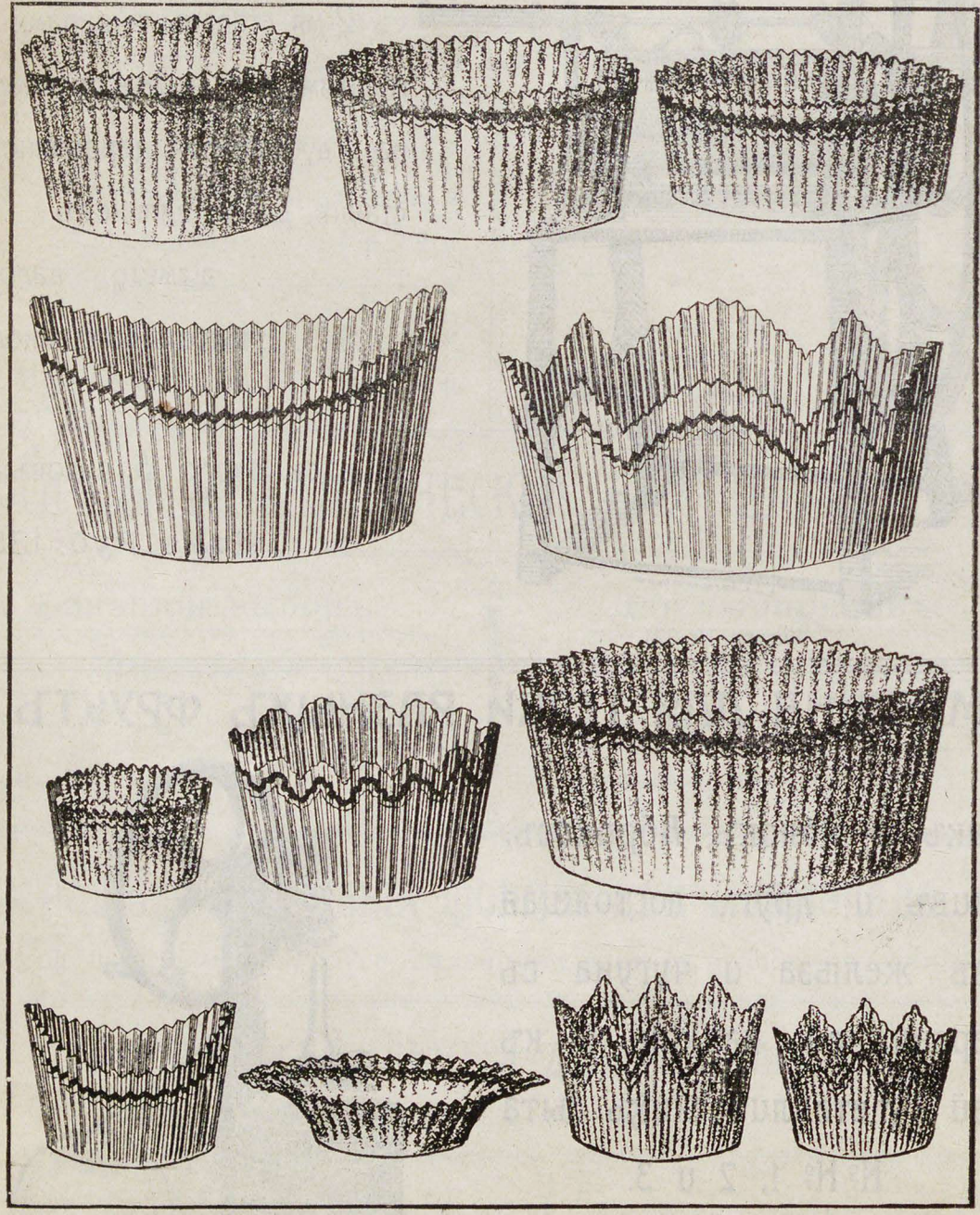
Какъ-то: Яблокъ, Абрикосъ,  
Сливъ и друг., состоящая  
изъ желъза и чугуна съ  
деревянной кадкой и къ  
ней 3 металлическиѣ сыта  
№ № 1, 2 и 3.

Цѣна Руб. 125



Фигура № 222.

# КАПСУЛИ



## Масла

КАКАО	масло обыкновенное	- - - -	за пудъ	28 руб.
„	масло высшій сортъ	- - - -	за пудъ	32 руб.
ТАХИННОЕ	МАСЛО	- - - -	за пуд.	5 р. 20 к.
КОКОСОВОЕ	МАСЛО	для шоколада	- -	за пуд. 16 руб.
КОКОЛЕЙНЪ	для смазки плигъ	- -	за пуд.	10 руб.

Цѣны не обязательны.

КАНИТЕЛЬ (бить), цѣна за ф. 1 р. 20 к.

по  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$  и  $\frac{1}{8}$  фунта въ КАТУПКАХЪ для БОТОНОВЪ и др.

## П Ю Р Е

Айва	○	○	○	□	Черносливъ	○	○
Абрикосовое	○	○	○	□	Ренглодовое	○	○
Яблочное 1 сортъ	○	○	○	□	Яблочное 2 сортъ	○	○

и другія сорта.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

ЭТИКЕТЫ  
для ЗАВЕРТКИ КАРАМЕЛИ

въ 1 краску:

Фруктовая разная	Восточная
Барбарисовая	Дюшесъ
Царская	Помадка
Ромовая	Гадательная
Дѣтская	Овсян. сахар.
Шоколадная	Малиновая
Мараскиновая	и много др. сорт.
Мятная	

Цѣна за пудъ 4 руб. 40 коп.

въ 2 краскахъ:

Царская	Карточная
Бенедиктиновая	Пушкинъ
Банановая	Мятная
Дюшесъ	Султанская
Народная карам.	Типы Гоголя
Народн. батоны	Дѣтская
Кись-Кись	Царск. апельсин.
Скорая помощь	Царскій лимонъ
Цвѣточная	Царская роза
Восточная	Овсян. сахаръ
Сливочная	Малиновая
Дѣтск. конгресъ	Варбарисовая
Гадательная	Зубровка
Фисташковая	Гейша
ala-Кремъ	и много др. сорт.

Цѣна за пудъ 5 руб. 40 коп.

въ 3 краскахъ:

Двадцатый вѣкъ	Пом. фруктовая
Русалка	Шоколадная
Померанцовая	Вишневая
Кись-Кись	Лакмѣ
Абрикосовая	Сливочная
Кизилевая	Кофейная
Гадательная	и другіе сорта.

Цѣна за пудъ 6 руб. 40 коп.

въ 4 краскахъ:

(рѣзанные, въ пачкахъ, на лучшей глазированной бумагѣ).

Декадансъ	Креолка
Гейша	Абрикосовая
Чудесная	Княжеская
Царскій Букетъ	Кехъ-Уокъ
Царская Роза	Геркулесъ
Типы Гоголя	Бухарская
Двадцатый вѣкъ	Евгеній Онѣгинъ
Дюшесъ	Малютка
Па-де-эспань	Шартрезъ
Малиновая	Мимическая
	Смѣхъ и плачь
	Боярская
	Ликерная
	и другіе сорта.

Цѣна за пудъ 12 рублей.

Всѣ вышесказанные этикетки можно приготовить въ 5, 6, 7 и т. д. до 10 красокъ. Можно и съ фирмой заказчика, но при заказѣ не менѣе 3-хъ пудовъ каждого сорта



Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

БУМАГИ РАЗНЫЯ.

Золотая бумага въ листахъ	—	100 лист.	2 р.	40 к.
Серебрянная	„ „	„ „	„ „	„ „
Золотая бумага тисненная		„ „	2 р.	50 к.
Серебрянная	„ „	„ „	„ „	„ „

Желантинь въ листахъ, разныхъ цвѣтовъ

За 100 листовъ 4 р. 25 к.

	ЦѢНА	
	РУБ.	К.
Бумага Парафиновая бѣлая . . . . .		
„ Парафиновая разноцвѣтная . . . . .		
„ Парафиновая съ рисунками . . . . .		
„ Восковая . . . . .		
„ Пергаментная . . . . .		
„ Глянцевая . . . . .		
„ Альбомная . . . . .		

Бумага альбомная стриженная

для Москов. карамели р. к.    для бѣтоновъ . . . . . р. х.  
 для шарадъ . . . . . р. в.    и много друг. сортовъ.

Б. МЕЕРОВИЧЪ, Одесса.

БУМАГИ РАЗНЫЯ.

Бумага бѣлая стриженная

длн помадокъ . . . . .	р.	к.		для шарадъ . . . . .	р.	к.
для орѣховъ . . . . .	р.	к.		и много другихъ сортовъ.		

Бумага глянцевая стриженная

для карамели р. к. □ для шарадъ р. к.

Бумага бѣлая

для подкладки карамели. Въ листахъ р. к. Въ полосахъ р. к.

Картинки заграничныя лакированныя

разныхъ размѣровъ—за 100 л. руб. коп.

Картинки обыкн. 1 и 1/2 к.	р.	к.		Картинки ромовыя . . . . .	р.	к.
Картинки бронз. 1 и 1/2 к.	р.	к.		Картинки рельефныя . . . . .	р.	к.

Этикеты для жестянныхъ коробокъ:

Этикеты 5 ф.— руб. коп. ◀▶ Этикеты 10 ф.— руб. коп.

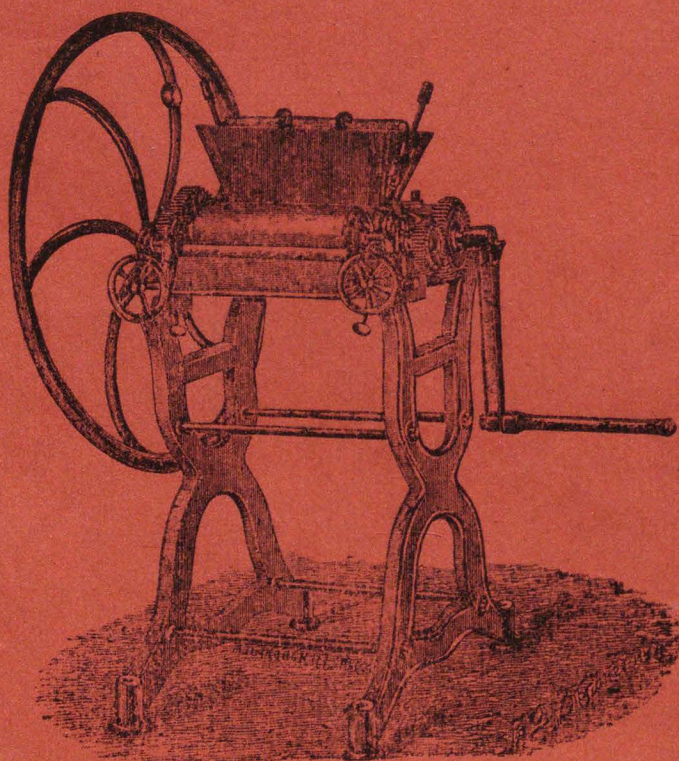
Бандероли для жестянныхъ коробокъ:

Бандероли 5 ф. руб. коп. ◀▶ Бандероли 10 ф. руб. коп.



500

6332



2015530405

