

ACERCA DE DON CARLO PIETRO ANGELO COLOMBO CERANA

Versión Familiar basada en el trabajo de Carlos Cerana con la colaboración de Carlos Gabriel Cerana y Rafael Cerana

Hijo de Colombo Innocente y Cerana Rosalía, prima esta de don Giuseppe di Michele Cerana, quienes contrajeron matrimonio el 06/03/1851, habitantes de Olgiate Olona y **el 28/06/1855 les nació un hijo, Colombo Carlo Pietro Angelo, bautizado el 29 de junio de 1855 en la iglesia de SStefano e Lorenzo m.m., de Olgiate Olona.** Al fallecer su esposa Rosalía Cerana, don Innocente Colombo viaja con su hijo Carlo Pietro Angelo Colombo en la barca sarda "Virginia" llegando a Buenos Aires el 28/01/1860. Se instalan en Buenos Aires, anota a su hijo Carlo Pietro Angelo en el Colegio Catedral al Norte, donde cursa los estudios primarios. Posteriormente, comenzó a trabajar como pastelero en la antigua confitería Del Molino.

Las confiterías.

Allí conoce a su futuro socio Buzzo, con quien en 1884 se instalan por cuenta propia en la esquina de las actuales calles Cangallo y Maipú, comenzando su actividad comercial como confitería. A los pocos años conoce a don Diego de Alvear, propietario de un local mas amplio, sito en Corrientes y Esmeralda, le alquilan el mismo y trasladan la confitería.

Se fué acreditando la firma contando con una clientela de primer orden, entre ellos el doctor Carlos Pellegrini quien, en su momento, les ofrece con motivo de la creación del Banco de la Nación Argentina, su presencia como cliente del banco, a lo que correspondió inmediatamente Don Carlos Colombo, siendo el cliente legajo número trece, desde el día de la inauguración del banco, continuando esa cuenta hasta el día de la fecha.

Con su socio Buzzo, alquilan un inmueble propiedad de don Marcelo T. de Alvear, en donde instalan una confitería en la icónica esquina sudoeste de Corrientes 802 y Esmeralda, El Buen Gusto, en la cual se ofrecían productos de la fábrica La Perfección además del servicio de gastronomía convirtiéndose prontamente en lugar de encuentro preferido entre damas y caballeros de lo más granado de la alta sociedad de entonces.

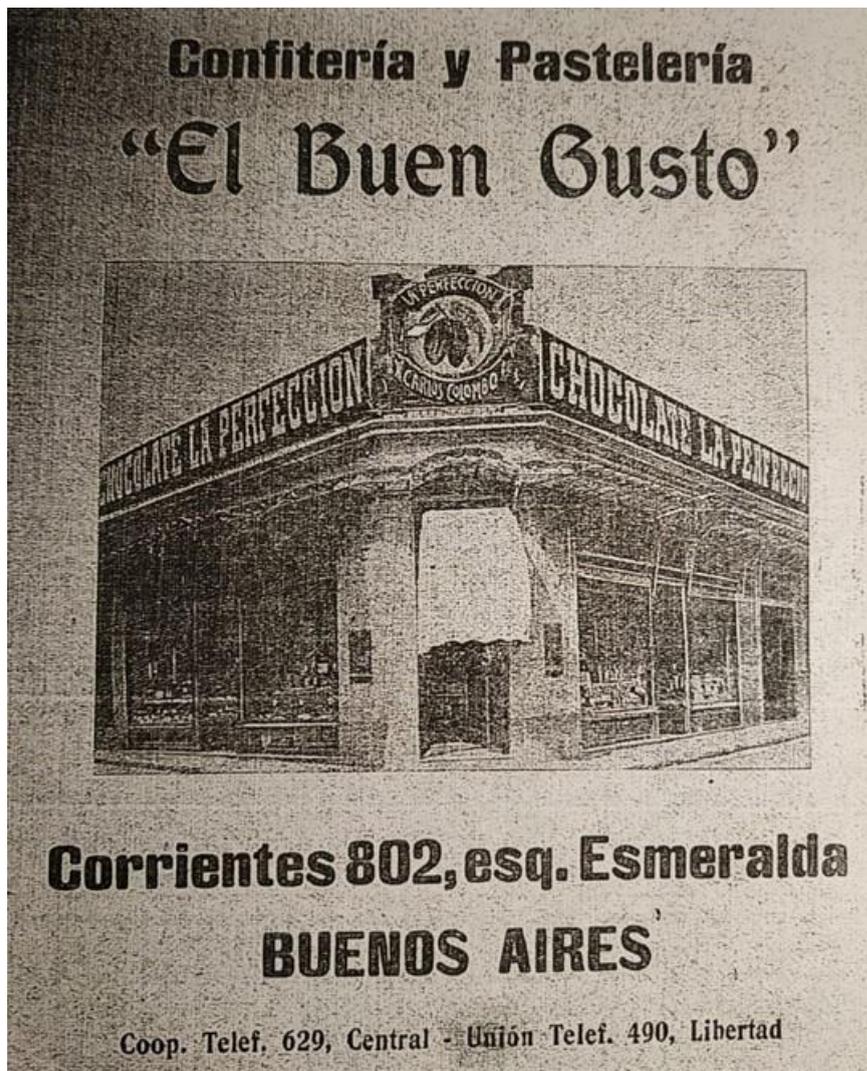


Fotografía de la Confitería El Buen Gusto, La Perfección, de Carlos Colombo y Buzzo en Corrientes y Esmeralda. Puede apreciarse en su frente el ícono de la empresa: las dos vainas de cacao.

Paola Grinberg autora de “Vida Cotidiana de la Oligarquía Argentina”, en el capítulo Lugares de diversión: La “Dolce Vita en el siglo XIX, cita a esta confitería como uno de los lugares de concurrencia de aquella burguesía *“...El rito de los paseos no era completo sino culminaba con la ida a una confitería para saborear un buen té, acompañado de masas y sandwiches, donde además disfrutaba del ambiente. Algunas de ellas estaban ubicadas en el centro de la ciudad y otras en los barrios como el caso de “Las Violetas”, ubicada en el centro de Almagro.*

Las confiterías de moda fueron: “La del Gas” en Rivadavia y Esmeralda, y “La Perfección” en la calle Corrientes. Años más tarde, cuando comienza el auge del Barrio Norte surgen “El Aguila” de Callao y Santa Fé, y la “París” de Charcas y Talcahuano, fundada en el año 1895 por Pedro Verseci. Este último era el último lugar “decente” para mostrarse los sábados y que sirvió de refugio a los políticos conservadores, que consideraban para su gusto a la del Molino demasiado frecuentada por radicales y socialistas.

En su libro “Esmeralda y Suipacha”, Bernardo González Arrili cita un personaje de esa época titulado “*Josesito*” quien vendía diarios en la esquina del Hotel Royal sito en la esquina SE de Corrientes Esmeralda. De la descripción de este personaje, comenta que *“se desempeñó como repostero primero, mozo vendedor después, encargado algunas veces en la confitería de Don Carlos. Un día dejó el saco cortón de lustrina negra, el delantal blanco y los botines de elástico y se cruzó para la vereda de enfrente. Algunos dijeron que después de un cuarto de siglo habíase enemistado con el dueño confiteril, resolviendo entonces trabajar como hombre libre. No debió haber sido así, o, en tal caso tratase de un enojo liviano porque don Carlos, su antiguo patrono, resultó ser su principal cliente y el que más changas le encargaba”.*

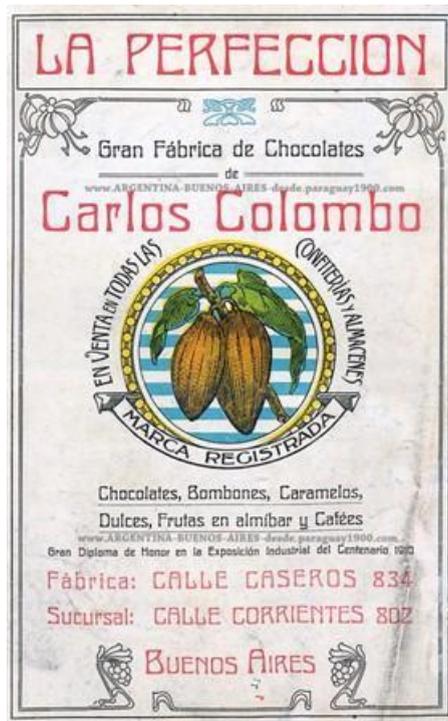


La confitería El Buen Gusto en 1914 de Carlos Colombo, ya fallecido su ex socio señor Buzzo.

En su conferencia original de 1917 en Buenos Aires, "Descubrimiento de América", el famoso monologista de la época, Florencio Parravicini, comentando el primer contacto de Cristóbal Colón con los aborígenes de América, dice: "...Se ne hicieron amigo, e le indio lo invitaron a venir al centro a tomar un aperitivo e ¡cual no sería la sorpresa de Culón al encontrarse con so pariente: ¡Colombo e Buzo! Culón enseguida le dijo: ¿A dónde puedo guardar las tré nave? E so pariente le contestó: a Bahía Blanca, inta el dique de carena.....", lo que demuestra la popularidad del lugar y sus productos.

La primera fábrica.

En 1894 deciden Colombo y Buzzo, fundar una fábrica para la elaboración del cacao, partiendo de sus vainas, extrayendo sus semillas, su fermentado y tostado y sus derivados: el cacao propiamente dicho y sus subproductos como los distintos tipos de chocolates hasta la manteca de cacao, caramelos, bombones, confites, dulces y mermeladas. Para ello, se establecen en la avenida Caseros 834, teniendo también entrada por la calle Piedras 1604 y acceso a otro local por Chacabuco. *Fue la primer fábrica en el país de elaboración de dulces y mermeladas y la segunda en fabricar chocolates y bombones.*

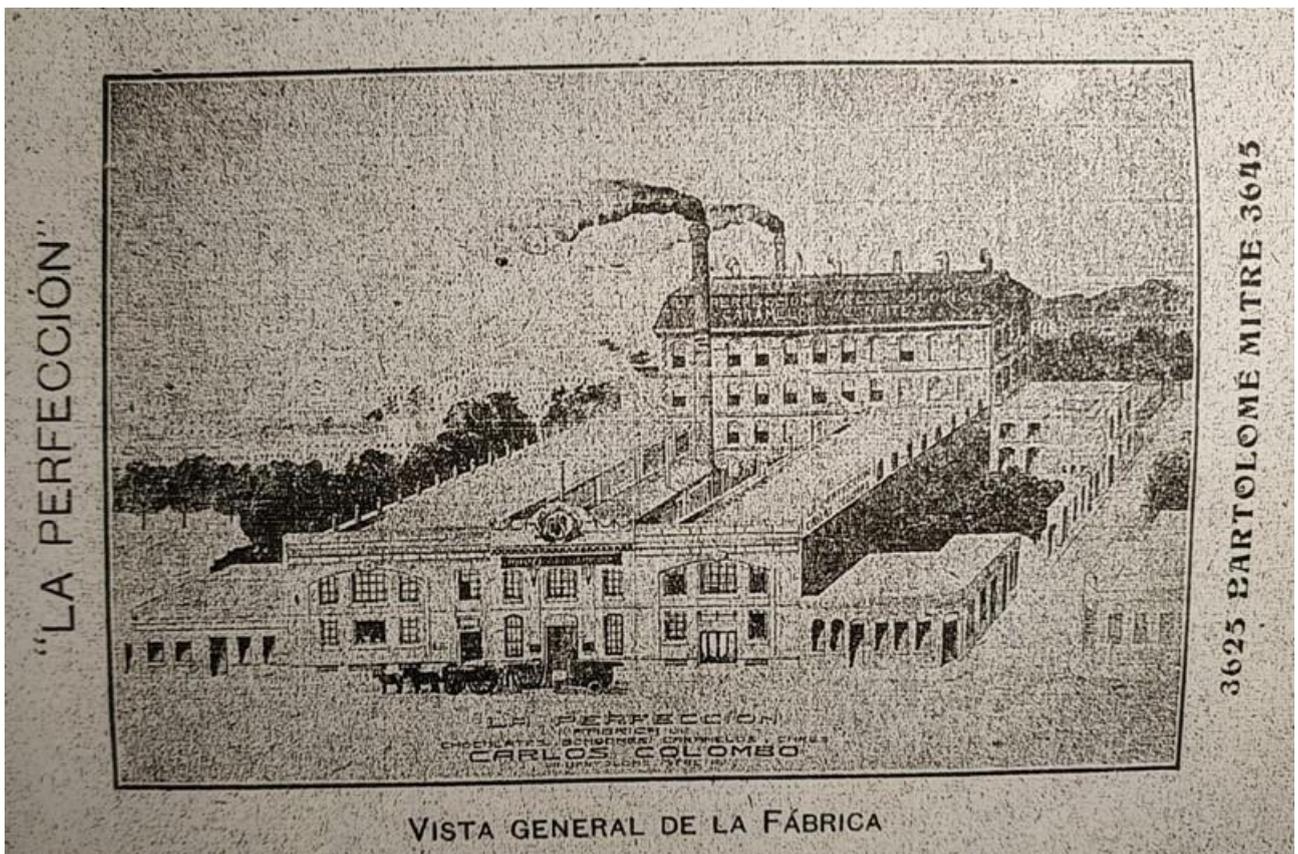


Tarjeta de presentación de La Perfección con su símbolo clásico de las dos vainas de cacao.

Esta fábrica de la avenida Caseros, desarrolló sus actividades en dicho lugar hasta el año 1914.

La segunda fábrica.

Con motivo del fallecimiento del señor Buzzo, traslada luego la fábrica, a la calle Bartolomé Mitre 3637 de esta capital.



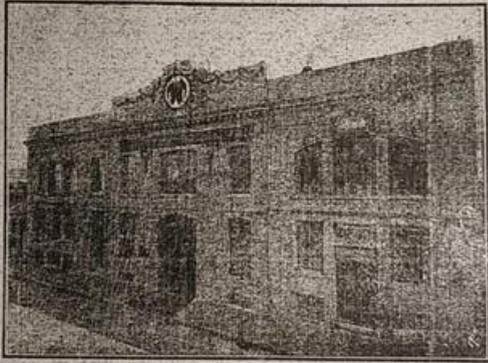
Perspectiva del establecimiento en el predio con frente a Bartolomé Mitre 3625 al 45.

PRECIOS CORRIENTES

"LA PERFECCIÓN"

FÁBRICA DE CHOCOLATES

CARAMELOS, BOMBONES Y FRUTAS EN ALMIBAR.



CARLOS COLOMBO

BME. MITRE 3625 AL 45 - BUENOS AIRES

NOVIEMBRE y DICIEMBRE 1917

Unión Telef. 4624 Mitre - Coop. Telef. 555 Oeste

Frente de la fábrica La Perfección en Bartolomé Mitre 3625 al 45 donde en su parte superior se aprecian las molduras de su clásico símbolo: las dos vainas de cacao.

En dicho predio, había hecho construir un moderno edificio por medio del constructor Enrique Adamoli, el cual constaba de cuatro plantas parciales y tres totales. En la parte superior, funcionaba la planta de tostado de cacao y cafés y molienda. Descendiendo, estaba la planta elaboradora de caramelos con sus salones de fabricación y moldeado de los mismos. Todavía recuerdan visitantes de esa firma, las largas mesas en donde artesanos suizos e italianos trabajaban manualmente las pastas de caramelos transformándola en largos cilindros con notables dibujos en sus cortes transversales de multicolores escudos, banderas de diversas nacionalidades o coloreadas flores algo que no ha podido lograr hasta hoy día la industrialización futura de estos productos y que, luego, cortaban a cuchillo obteniendo la forma final del caramelo. Descendiendo desde este piso, se encontraba la sección de elaboración de confites con sus pailas y en el subsuelo la planta de elaboración de chocolates con sus molinos, mezcladoras y prensas para la obtención de torta y manteca de cacao, sus refinadoras, máquinas moldeadoras, estufas y planta frigorífica.

En la planta de tres pisos, se encontraba la elaboración de bombones y turrone, depósitos de materia prima como cacao y azúcar y depósitos de envases y en la otra, se encontraban los depósitos de caramelos y planta de expediciones.

En la planta baja se ubicaba la elaboración de frutas y mermeladas, planta de cocimiento de dulces como así también el pelado y limpieza de las frutas, secciones recorridas por rieles decauville ya que el traslado de éstas, por su volumen, ameritaban el empleo de vagones de esa trocha. En su otro costado de esta planta se encontraba el sector de expedición, comunicado con montacargas con los depósitos superiores. En los subsuelos se encontraban la planta de envoltura de bombones y chocolates y depósito de los mismos como así también los depósitos de frutas elaboradas: pasta de membrillo, frutas en almíbar, etc. En el patio central desde donde se erguía una imponente chimenea de ladrillos de gran altura, verdadero ícono del lugar y por donde escapaban los gases de combustión de las calderas para producir el vapor que movilizaba un gran motor a vapor el que, a su vez, producía la fuerza motriz y la corriente eléctrica para todo el establecimiento.

La ingeniería de la transmisión del movimiento así como la dinámica de todo el sistema era impulsada desde el foso central en donde se ubicaba el motor, hacia cada uno de los locales de producción a través de ejes, poleas y correas, sistema habitual en los establecimientos industriales de la época, típicamente adscrito a la tecnología surgida en la Era Industrial.

Contaba con un importante taller mecánico y herrería para solucionar cualquier inconveniente que se produjese, incluyendo la fabricación y reparación de las piezas componentes del sistema de transmisión de poder el que, con el correr de los años, particularmente durante la segunda posguerra mundial y con la incorporación de maquinarias modernas para la fabricación de jugos concentrados, automatización en la fabricación de bombones, empaquetado y embalado de los productos, fue modificando paulatinamente la forma de producción.

En su planta baja , al frente del edificio, estaba la administración con sus oficinas administrativas y su sala de ventas.

En su parte central, había un gran patio donde se descargaba la materia prima como así también la carga de la mercadería elaborada, en los camiones y carros propios los que distribuían la mercadería elaborada en los comercios de la Capital Federal y Gran Buenos Aires, la ciudad de La Plata, entre otras, y estaciones de ferrocarril para abastecer el interior del país. Además, se exportaba por el puerto de Buenos Aires a las provincias marítimas, ciudades de la Patagonia y a diversos países limítrofes y europeos.

Trabajaban en la planta, entre obreros, mecánicos, foguistas, choferes, empleados administrativos, corredores y representantes de la Capital Federal e interior, la cantidad de cuatrocientos setenta personas.

Poseía sucursales a modo de boca de expendio en ciudades como Córdoba, La Plata, Rosario, Mar del Plata, Bahía Blanca y Mendoza.

Acreditaba la calidad de sus productos con sus marcas "La Perfección", "Colombo", "El Potro", "Manicho", etc., presentándose los mismos en exposiciones internacionales en la Feria del Centenario de la Nación en 1910 y la Feria Internacional de Milán en Italia de ese mismo año, España y E.E.U.U., obteniendo máximos galardones por la excelencia de los productos presentados.

Además de la elaboración, era firma importadora de productos europeos como champagne francés, esencias para caramelos, confites, envases vítreos y maquinarias menores para la molienda de cafés así como fabricadoras manuales de helados para confiterías. Además era distribuidora de productos de fábricas de galletitas como Terrabusi y otras firmas con productos afines

Carlos Colombo fue estímulo de muchos emprendimientos benéficos y educativos. Entre otros, benefició al famoso clown Frank Brown a quien le donaba los caramelos y chokolatines que distribuía en sus funciones circenses con alegría y beneplácito del público presente. Atendía personalmente su negocio siendo además socio de la Bolsa de Comercio de Buenos Aires y otras actividades de entidades industriales y comerciales.

Los conflictos laborales.

La fábrica La Perfección no estuvo ajena a los conflictos reivindicatorios de su personal y la clase obrera en general, reflejada fielmente en la Tesis "Trabajo Femenino, Masculino e Infantil en la industria del Dulce Porteña en la Primera mitad del siglo XX", por Sheinkman, Ludmila Lobato, y Mirta Zaida, editada por FiloUba, 2017.

En 1879, se constituye la Sociedad de Socorros y Mutua Protección de Confiteros, fundada en Buenos Aires el 7 de marzo de 1879, reunidos los empresarios del rubro en la Confitería de Don Carlos Colombo y Buzzo, sita en Maipú y Cangallo, siendo designado primer presidente de la agrupación empresarial Don Carlos Colombo.

En 1904, se conformó en la fábrica de Saint Hnos., la agrupación sindical obrera “Sociedad de Chocolatineros, y Anexos” que incluyó también a los obreros de la fábrica La Perfección, entonces ubicada en Ada. Caseros 834. Precisamente en ese año, se produce en ese establecimiento lo que sería la primera huelga sindical del rubro en demanda de reducción de horas de trabajo y mejores condiciones de laborales.

En 1906, Colombo y Buzzo así como los Hnos Saint, se mostraron favorables a la solicitudes de humanización del trabajo en sus fábricas pero prevaleció el espíritu de cuerpo con sus pares patronales que se mostraron en franca oposición a favorecer dicha petición.

El 3 y 4 de junio de 1909, los chocolateros de La Perfección originaron un conflicto en demanda de pago por las jornadas del 1 y 2 de mayo de ese año.

Posteriormente en 1920, se forma la “Federación de Agrupaciones Gremiales de Fabricantes de Chocolates, Caramelos, Bombones, Dulces, Galletitas, Tostadores de café y demás productos similares”, integrada por Carlos Colombo Noel, Canale, Terrabusi y otros.

Entre los años 1918 y 1920, La Perfección se vió afectada por conflictos que derivan en el establecimiento del denominado *sábado inglés*, considerado un triunfo sindical del rubro.

El año 1924 resultó muy conflictivo para La Perfección. Se produce un manifiesto obrero instigando a la huelga y un boicot a sus productos por parte de la agrupación obrera. ya con hegemonía ácrata (anárquica) y, por ende, muy combativa. Esta huelga terminó finalmente, con una derrota sindical.

Misceláneas.

Habitual en la época eran **los obsequios** que las fábricas de chocolates como La Perfección premiaban a sus clientes en general. La Perfección se destacó en otorgar estos beneficios, muy apreciados entonces y hoy día por coleccionistas europeos. Iban desde simples espejuelos para los afortunados compradores minoristas hasta juegos de vajilla de porcelana francesa para 24 personas y relojes de bolsillo de primeras marcas. Todos llevaban el sello distintivo de la fábrica, las dos vainas de cacao.



Reverso de espejito obsequio La Perfección



Reverso base Hueverita de porcelana para comer porce-
huevos pasados por agua con el logo.



Hueverita de porcelana y sobera partesde un juego de
lana francesa de 24 piezas.



Placa de vidrio para ser pasada por la cámara proyectoras en los cines (mudo) de la época, anunciando programa dominical selecto.



Membrete papel de notas de La Perfección

El reloj de bolsillo de Don Carlos Colombo.



Imagen del reloj de bolsillo "La Perfección". Este reloj se encuentra en el Museo del reloj de bolsillo de Madrid

Del sitio "Museo del Reloj de bolsillo de Madrid", extraemos lo siguiente así como las fotos que anteceden y la que sigue: "Reloj de bolsillo del industrial del cacao Carlos Colombo, el cual ha sido consruído en caja Lepine, en plata de ley profusamente repujada con motivos vegetales y frutales. En la tapa posterior se ha repujado el texto "Chocolates la Perfección", "Marca Registrada". En su centro, dos vainas de cacao repujadas. La carrura y el bisel anterior están exquisitamente repujados. La placa de características se ha punzonado en su interior con el número 18006y la tapa posterior con el número 006. El conjunto de bisel y carrura también se ha repujado con motivos vegetales y frutales, creando en su conjunto una armonía que hace un elegante conjunto. La esfera es un esmalte blanco sobre cobre convexo, con una numeración romana en esmalte negro y segundo a la VI con agujas en latón dorado estilo pica de látigo. Encima del segundo a las VIIy del mismo tamaño se ha esmaltado a profusión de colores el logo de la empresa formado por dos vainas de cacao y la marca "Chocolates La Perfección", en esmalte rojo y el término "Marca Registrada" en esmalte negro....."

Search

Reloj de bolsillo del industrial del cacao Carlos Colombo, de estilo lepine, en plata de ley, dotado de sonería, realizado para los chocolates La Perfección.

Catalogación Referencia: MLARB N° 1151 JD8C

1. DATACIÓN HISTÓRICA

Siglo XX, circa 1910

- PAÍS Suiza, para el mercado argentino
- DESCRIPCIÓN

Historia de la marca "Chocolates la Perfección": La fábrica de chocolates, caramelos y bombones *La Perfección*, situada en Bartolomé Mitre 3625-45, Almagro, Buenos Aires, Argentina, fue fundada en 1865. Tiene una larga historia y una gran reputación por la calidad de sus productos y elaboraciones artesanas, como la selección de los mejores cacaos. Fue propiedad del industrial Carlos Colombo, considerado como un importantísimo empresario del sector del cacao y sus derivados.



Caja parabombones, chocolates y confituras, envase de la época para los productos elaborados por La Perfección.

Se encuentra también en el Museo del reloj de bolsillo de Madrid.

También en dicho sitio se menciona: *"Historia de la marca de "chocolates La Perfección". La fábrica de chocolates, caramelos y bombones La Perfección, situada en Basrtolomé Mitre3625 al 45, Almagro, Buenos Aires, Argentina, fue fundada en 1865. Tiene una larga historia y una gran reputación por la calidad de sus productos y elaboraciones artesanas, como la selección de los mejores cacaos. Fue propiedad del industrial Carlos Colombo, considerado como un importantísimo empresario del sector del cacao y sus derivados."*

Catálogo de Productos y precios de La Perfección. 1914

LA PERFECCIÓN

3625 BARTOLONE MITRE 3645

PRECIOS CORRIENTES
"LA PERFECCIÓN"
FABRICA DE CHOCOLATES
CARAMELOS, BOMBONES Y FRUTAS EN ALMIBAR

CARLOS COLOMBO
Bul. MITRE 3635 AL 40 - BUENOS AIRES
NOVIEMBRE 9-DICIEMBRE 1917
Tel. 3421 Riv. - Comp. Tel. 553 Onix

Confitería y Pastelería
"El Buen Gusto"

Corrientes 802, esq. Esmeralda
BUENOS AIRES
Comp. Tel. 829, Central - Húlos Tel. 490, Libertad

No hay mejores Caramelos que los fabricados por "La Perfección"

Artículos de Navidad

TURRONES

De Alibon, cajas de 5 y 10 kg.	Kilo \$ 2.50
Fijera " " " " " "	" 2.30
Yema " " " " " "	" 2.30
Piseta " " " " " "	" 2.30
En barras de 25, 50, 100, 200 y 500 gr.	" 1.50
• matesos " 50, 100, y 200	" 0.30
• " " " " " " " "	" 0.20
• " " " " " " " "	" 0.10
• " " " " " " " "	" 0.20
• " " " " " " " "	" 0.20
• " " " " " " " "	" 0.20
• cajas de fantasía (vease N.º 226)	caja \$ 1.40
• " " " " " " " "	" 200.
• " " " " " " " "	" 1.40

PELAJILLAS

De Alibon, cajas de 5 kg.	\$ 2.50
Alibon " " " " " "	" 2.30
Tarapaca " " " " " "	" 2.30
En cajas de fantasía (vease N.º 226)	Caja 1.40
• " " " " " " " "	" 200.
• " " " " " " " "	" 1.-

Almendras de Alcalá
EN CAJAS DE FANTASIA DE LATA

Plumada, Tucumán	la caja \$ 1.40
Máquina Argentina	" 1.50
Real, Piarot	" 1.40
Automóvil	" 1.30
otra Cerveza	" 1.40

Pan Dulce Genovés y Milanés
Especialidad hecha en la sección Confitería
el Kilo \$ 1.50

"La Perfección" Rey de los Chocolates

Los Cajas Turron "La Perfección" se admiten

FRUTAS

Cajitas de frutas secas	kilo \$ 1.10
• naranja	" 0.90
• limón escarificado	" 1.10
• naranja	" 0.80
• limón eschifricado	" 1.20
• naranja	" 1.-
Berlita eschifricada	" 1.10
• " " " " " "	" 0.90
• " " " " " "	" 0.90
Abrellada en caja de fantasía (ve N.º 414) lat.	" 0.90
Almendra verde eschifricada	kilo 1.80
• " " " " " "	" 1.50
Bombones eschifricados especiales	" 0.20
Difiles extra, lata de 5 kg.	lata 2.20
Rigos de Málaga, lata de 5 kg.	" 6.-
Almendras picadas, los 10	" 21.-
Avellanas " 10	" 30.-
Pisetas " 10	" 30.-
Pistachos frescos " 10	" 7.50
Neces Chileas " 10	" 0.60

PASAS DE UVA

De San Juan, cajas de 10 kg.	\$ 1.-
• Málaga " 10	" 7.-
• Cádiz " 10 kg.	" 7.-
• Boliana " 10	" 14.-

competencia por su buena calidad

Los Cajas Turron "La Perfección" se admiten
competencia por su buena calidad

LA PERFECCION

CHOCOLATES

1 Papel envolt, tablas de 200 gr.	10 \$ 13.00
2 " " " " " "	" 15.-
3 " " " " " "	" 15.-
4 " " " " " "	" 15.-
5 " " " " " "	" 17.-
6 " " " " " "	" 18.-
7 " " " " " "	" 22.-
8 La Española, " " " " " "	" 15.00
9 La Italiana, " " " " " "	" 15.00
10 Colombo, " " " " " "	" 12.50
11 Miel Leas, peso normal, " " " " " "	" 8.00
12 Dos Medas Leas, peso normal, " " " " " "	" 8.00
13 Helado, " " " " " "	" 6.50
14 Paga, " " " " " "	" 11.50
15 Caramelo, para chocolate, lat. 200 gr.	" 21.-
16 Para confitería, en peso de 5 kilos	" 11.50
17 Homayóles, tablas de 200 gramos	" 5.-
18 Nipitón, " " " " " "	" 5.-
19 Para Diabólicos, " " " " " "	" 5.-
20 Cebadura 1.º, en peso de 2 1/2 kilos	" 2.40
21 " " " " " "	" 1.80
22 Con leche cártica de 200 gramos	" 10 l. 25.-
23 " " " " " "	" 1.70
24 " " " " " "	" 3.50
25 " " " " " "	" 6.25
26 " " " " " "	" 1.75

"La Perfección" Rey de los Chocolates

Huevos de Pascua de Chocolate

Huevos de Pascua de chocolate, decorados y de colores
\$ 2.50 el kilo

Huevos de Pascua de Cartón

Huevos de Pascua de Cartón
Juego de 6 unidades, el Juego \$ 2.50

Los Cafés Tostados "La Perfección" son muy solicitados

CAFÉS

37	Brasil, tostado	los 10 k.	\$ 6.80
38	Caracolillo, tostado	" " "	7.80
39	Brasil, lavado	" " "	8.30
40	Caracolillo,	" " "	9.30
41a	Brasil, molido en de cartón de 2, k. p. bolsa	" " "	1.70
41b	" " " " " 5, " " " "	" " "	4.20
41c	" " " " " 10, " " " "	" " "	8. -
42a	Caracolillo,	" 2, " " " "	1.90
42b	" " " " " 5, " " " "	" " "	4.60
42c	" " " " " 10, " " " "	" " "	9. -
43	Torrado,	" 200 gramos	0.28
44	" " " " " 400	" "	0.55
45	" " " " " 1 kilog.	" "	0.95
46	" " " " " 2	" "	1.90
47	" " " " " 5	" "	4.60
48	" " " " " 10	" "	9. -
49	Mezcla especialidad de la casa (Moka P. Rico y Caracolillo el k.	" "	2. -
50	" " " " " paq. lujo paquete	" "	2. -
51	Moka, especial legitimo.	el kilo \$	2.20
52	Puerto Rico, especial legitimo.	" " "	2.20

Nota para mis clientes

El que desea el café molido en latas, dicho envase le será facturado aparte, al precio del día.

CACAOS

53	Cacao puro, en pasta tabletas de 200 gr.	kilo \$	2.80
54	" " " " panes N° 2	" "	2.20
55	Cascarilla de cacao.	10 k.	5. -
56	Cacao Guayaquil, Caracas, Bahía, etc.	Convencional	
57	Manteca de Cacao, tabletas de 200 gr.	kilo \$	4. -

ACHICORIAS

58	En paquetes	10 kilos	\$ 8.50
59	Suelta en cajones de 10 k. Suplement	" "	6.50

MANIS

60	Ruso y Japonés	kilo	\$ 0.80
61	Crudo, especial de Córdoba	" "	0.50
62	Tostado, de Córdoba	" "	0.60

- 6 -

PRODUCTOS "TERRABUSI"



Amaretti Profumati

Latas de 500 gramos c/u \$ 1.10 en los de 12

Amaretti

Latas de 8 Kilos, c/u \$ 11.75 en los de 2

" " 2 1/2 " " " " " 4.75 " " " 4

Amaretti con Piñones

Latas de 8 Kilos, c/u \$ 12.60 en los de 2

" " 3 " " " " " 5.05 " " " 4



Biscochos de Anis

Cajones de 10 Kilos c/u \$ 21. -

- 7 -

PRODUCTOS "TERRABUSI"

Biscochos de Anis

Latas de 6 1/2 kilo c/u \$ 9. - en los de 2
" " 2	" " " " " 3.25 " " " 4
" " 1	" " " " " 1.65 " " " 12
" " 1/2	" " " " " 1.05 " " " 24

Biscochos Champagne

Latas de 6 1/2 kilos, c/u \$ 9. - en los de 2
" " 2	" " " " " 3.25 " " " 4
Latas de 1	" " " " " 1.65 " " " 12
" " 1/2	" " " " " 1.05 " " " 24

Biscochos "Terrabusi"

Cajón de 400 en paq. de 2 biscochos c/u \$ 14.70
Latas de 1 kilo.	" " " " " c/u \$ 1.75 en los de 12
" " 1/2 " " "	" " " " " " 1.10 " " " 24



Torta del Paradiso

Cajas de 700 gramos. c/u \$ 1.40 en los de 10

- 8 -

Pidase Bombones "La Perfección" en todas las confiterías

TÉS

63	En paquetes de 6 libras.	Libra	\$ 2.20
64	" " " " 1/2 " " " "	" "	2.30
65	" " " " 1/4 " " " "	" "	2.40
66	" latitas de 15 gramos	" "	0.15
67	" " " " 7	" "	0.07
68	" paquete, caja de 100 paquetes para vender 0.05 centavos.	Caja	3.60
69	" paquete, caja de 50 paquetes para vender 0.10 centavos.	" "	3.50

CARAMELOS

Peso bruto, envasados en latas litografiadas
70 Bombons Russes, forma frutas, rellenos con frutas, especialidad de la casa (marca registrada):

1	Frambuesa	5	Naranja
2	Damasco	6	Guinda
3	Durazno	7	Ananás
4	Limón	8	Surtidos

En latas de 5 kilos Kilo \$ 2. -

71 Vieneses envueltos, en latas de 5 kilos. " " 2. -

72 Suizos, rellenos, surtidos y por clase:

1	Avellanas	13	Damasquitos
2	Bellotas	14	Dátiles
3	Frambuesas	15	Conchillas
4	Espárragos	16	Caracoles
5	Carozos de Durazno	17	Melones
6	" " Damasco	18	Mejillones
7	Rabanitos	19	Frou-Frou
8	Pepinos	20	Cruz Suiza
9	Zanahorias	21	Fantasías
10	Castañas	22	Batatas
11	" Peladas	23	Margaritas
12	Habas	24	Surtidos

En latas de 5 kilos Kilo \$ 2. -

El Café Tostado "La Perfección" es el mejor

- 9 -

Envases originales de nuestras clases de caramelos finos



- 73 Cousinets rellenos:
- | | |
|-------------|-------------|
| 1 Cacao | 7 Violeta |
| 2 Limón | 8 Frutilla |
| 3 Naranja | 9 Frambuesa |
| 4 Chocolate | 10 Guindas |
| 5 Vainilla | 11 Surtidos |
| 6 Café | |

En latas de 5 kilos. kilo \$ 1.50

74 Acidulados:

- | | |
|------------|-------------------|
| 1 Roks | 5 Roks lilliput |
| 2 Suizos | 6 Limón f. dátil |
| 3 Surtidos | 7 Ácidos nuevos |
| 4 Drop. | 8 Frambuesa ácida |

En latas de 5 kilos . Kilo \$ 1.40



74b. Mil Flores II, envueltos sueltos en cajones Kilo \$ 0.85 sin envolver \$ 0.80

75 Caramelos comunes, sin envolver

- | | |
|----------------|--------------------|
| 1 Almohadillas | 5 Barrilitos |
| 2 Bolitas | 6 Guindas |
| 3 Roks | 7 Ajises |
| 4 Ingleses | 8 Mil flores, etc. |

En latas de 5 kilos . . . Kilo \$ 1.—

75b. Caramelos comunes envueltos:

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1 Rosa cuadrados | 16 Capullo menta |
| 2 Chocolate | 17 Almohadillas sur |
| 3 Vainilla | 18 Roks |
| 4 Menta verde | 19 Miel (con fleco) |
| 5 Limón | 20 Guindas |
| 6 Violeta | 21 Anís Cebollitas |
| 7 Limón forma dátil | 22 Cebollitas lrs |
| 8 Choccol. | 23 Barrilitos |
| 9 Rosa manchón. | 24 Añanás |
| 10 Menta | 25 Casquitos menta |
| 11 Menta f. cousinets | 26 Frambuesa |
| 12 Rosa | 27 Surtido ni lms |
| 13 Rosa Trompos | 28 Marroquines |
| 14 Bolitas | 29 Manzanas |
| 15 Capullo Naranja | 30 Reina Victoria |

En latas de 5 kilos . . . Kilo \$ 1.10



Los Cafés Torrados "La Perfección" no admiten competencia por su buena calidad

- | | | |
|-----|---|--------------------|
| 76 | Forma cáscara limón, mandarina y naranja surtidos, en latas de 4 1/2 kilos. | Kilo \$ 1.00 |
| 77 | De hielo, envueltos, lata de 5 | " " 1.00 |
| 78 | Con versos, " " 5 | " " 1.10 |
| 79 | " suertes, " " 5 | " " 1.— |
| 80 | " nombre, " " 5 | " " 1.70 |
| 81 | Los Papas, rellenos con premios. | " " 1.30 |
| 82 | Macos, acidulados | " " 1.00 |
| 83 | Cortos, envueltos en latas de 5 kilos | " " 1.— |
| 84 | Largos, en paquetes de 1 kilo | " " 0.90 |
| 85 | Grano de café, en latas de 5 kilos | " " 1.20 |
| 86 | De goma, especiales. | " " 1.60 |
| 87 | Chocolates, crema envueltos en papel paraf. | " " 1.20 |
| 88 | " " especial envuelto en papel parafinado, cajas de 2 kilos | " " 1.00 |
| 89 | De leche, envueltos en papel parafinado, cajas de 2 kilos | " " 1.60 |
| 89b | El Pingó de fruta-especialidad | " " 1.10 |
| 90 | De Coco, envueltos en papel parafinado, cajas de 2 kilos | kilo " 1.20 |
| 91 | " Coco bolones, envueltos y sueltos. | " " 1.10 |
| 92 | " " sin envolver, latas de 5 k. | " " 1.— |
| 93 | Centenario, largos, en cajas de 100. | Caja " 3.20 |
| 94 | Medicinales, por encargo. | Convencional " " " |
| 95a | Rellenos de miel, en latas de 5 k. | " \$ 1.60 |
| 95b | Imitación Heller, frascos de 1/8 surtidos Doc. | " " 9.— |
| 95c | " " " " 1/4 | " " 12.— |
| 95d | " " " " 1/2 | " " 20.40 |
| 95e | " " " " 1/1 | " c/u. " 2.40 |
| 96 | Suizos en frascos 1/1. | docena \$ 14.— |
| 97 | " " " 1/2 | " " 7.20 |
| 98 | " " " 1/8 | " " 4.30 |

Pídase los exquisitos Caramelos Dulce-leche

CARAMELOS EN FRASCOS



N° 95e 1/1

N° 95d 1/2

N° 95b 1/8

CARAMELOS EN FRASCOS



N° 97 1/2

N° 96 1/1

N° 98 1/8

N° 95c 1/4

102	Caramelos fruta, largos, imitación Viena	Kilo	\$ 1.30
103	" " " " " " " "	"	" 2.-
104	" " " " " " " "	"	" 1.30
104b	" " Nougatines " " 5 "	"	" 1.70
105c	" " Menta especial " " " "	"	" 1.10
105d	" " Dulce de leche " " " "	"	" 2.20
106a	Huevitos huecos, grande " " " "	"	" 1.30
106b	" " " " " " " "	"	" 1.30

BOMBONES

Bombones extranjeros recibidos directamente por la casa
Bombones Suchard:

105	Nocato, Bouchées, Bigarreux, Ananás Interlaken, Assort, París, en cajas de 1 Kilo	caja	\$
106	Nocato, Bouchées, Bigarreux, Ananás, Interlaken, Assort, París, en caja de 1/2 Kilo	" "	" "
107	Nocato, Interlaken, Ananás, Assort, París, Bouchées, en cajas de 1/4 de kilo	" "	" "

Bombones Jacquín:

108	Jockey Club, en cajas de lujo de 1 kilo	" "	" "
109	" " " " " " " "	1/2	" "
110	" " " " " " " "	1/4	" "

Los Cafés Torrados "La Perfección" son muy solicitados

Los Cafés Torrados "La Perfección" no admiten



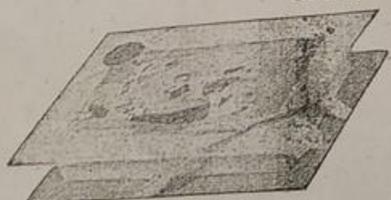
Núm. 5719

5719 Imitación Suchard Nougat, Bouchées, Grande Duchesse en cajas de 1/2 kilo " \$ 2.-

5718 Imitación Suchard Nougat, Bouchées, Grande Duchesse en cajas de 1/4 Kilo " \$ 1.20



N. 5718



Num. 6211

6211 Cajas fantasía de lujo sin blonda " Caja \$ 2.-

122	" " " " " " " "	imitac. en paq. de 1/8	" 2.50
BOMBONES FABRICACIÓN ESPECIAL DE LA CASA			
123	Carnaval,	caja de 1 kilo	Caja \$ 1.60
124	Surtidos,	" " "	" 2.30
125	Fourré	" " "	" 2.30
126	Chocolate al licor	" " "	" 3.20
127	" " crema, vainilla	" " "	" 2.40
128	" " almendras	" " "	" 2.40
129	Nocato Perfección	" " "	" 2.70
130	Fruta	" " "	" 2.40
131	Praliné	" " "	" 2.70
132	Nougatines	" " "	" 2.70
133	Damasquitos	" " "	" 2.70
134	Fondants	" " "	" 1.70
135	Pasta almendra	" " "	" 2.40

Bombones en cajas de fantasía especialidad de la casa



Assortiment Duchesse,
Bouchées Creme vanille,
Nougat
Caja (Nuevo modelo de 1/1 caja \$ 3.80

1857

"La Perfección" Rey de los Chocolates



Num. 6212

6212 Cajas de fantasía, de lujo, con bombones blonda oro " Caja \$ 2.50



Num. 6210

6210 Cajas de fantasía, de lujo, con bombones sin blonda. " " 2.-



Num. 6213

6213 Caja fantasía de lujo blonda oro " caja \$ 2.-

Los productos La Perfección son siempre los mejores

156	Monedas de chocolate, varias naciones	Kilo \$ 2.70
157	Escudos de chocolate, 14 provincias	" " 2.70
158	Cris-Cris, envueltos papel color.	" " 2.70
159	Cigarrillos de chocolate, en cajas de 100	Caja 1.20
160	Cigarrillos de chocolate, en cajas de 100	" " 0.75
161	Cigarrillos con suero, imitación habano en cajas de 100	" " 2.50
162	Cigarrillos con suero, en cajas de 25 cajitas	" " 1.90
163	Huevos de chocolate a la crema, cajas de 30	" " 1.80
164	Huevos de Pascua, decorados y sin decorar	Kilo 2.50
165	Huevos de azúcar, decorados y sin decorar	" " 2.50
166	Sorpresas variadas, con pastillas y confites, en cajas de 30	Caja 3.80
166b	Sorpresas mágicas en paq. de 50 cajitas	Paq. 3.80
167	San Juan, mont. marm. en cajas de 50, caja	Caja 3.80
168	Muecos y Nidos con pajaro.	Doc. 2.40
169	Estuches de fantasía con lumen de 200 g.	Estuche 0.75
170	" " " " " " " " " " " "	300 " 1.-
171	" " " " " " " " " " " "	400 " 1.60
172	Bolsitas fantasía con chocolatinas caja de 30 Bolsitas.	Bolsita 0.30
173	" fantasía con confites piedritas caja de 30 Bolsitas	" " 0.30
174	" fantasía con lentejas chocolate caja de 30 Bolsitas	" " 0.30

CONFITES

173a	Centenarios en cajas de 2 kg.	la caja \$ 4.60
175	Surtidos, del país N.º 1	Kilo 1.50
176	" " " " " " " " " " " "	2 " 1.10
177	" " " " " " " " " " " "	3 " 0.70
178	Con versos, " " " " " " " " " " " "	1 " 1.60
179	" " " " " " " " " " " "	2 " 1.10

El Café Tostado "La Perfección" es el mejor

Los productos La Perfección son siempre los mejores

180	Jaja, blanca N.º 1	Kilo \$ 1.60
181	" " " " " " " " " " " "	2 " 2.30
182	" " " " " " " " " " " "	1 " 1.60
183	" " " " " " " " " " " "	2 " 1.10
184	Almendras, lisa, fina.	1.80
185	" " " " " " " " " " " "	2.50
186	" " " " " " " " " " " "	1.80
187	" " " " " " " " " " " "	1.80
189	Avellanas.	1.80
190	Habos, licor	1.80
191	Cañela.	1.80
192	Victoria.	1.80
193	Grajas, varios colores N.º 1	1.20
194	" " " " " " " " " " " "	0.90
195	De Paris, Dragées Jacquin, caja de 5 kg	4.60
196	" " " " " " " " " " " "	4.60
197	" " " " " " " " " " " "	5.-
198	Imitación piedritas, surtidas	2.20
199	Almendras chocolate ligadas.	2.-
200	Arvejas	1.80
201	Bolotas	1.80
202	Almendras, rosadas.	2.30
203	Lentejas, grandes con chocolate.	2.60
204	Perlas, de diferentes gustos, caja de 25 estuches.	5.-
204a	Huevitos licor	1.80

PASTILLAS

205	Menta, comprimida, inglesa chica	kilo \$ 1.60
208	" " " " " " " " " " " "	mediana " 1.60
209	" " " " " " " " " " " "	extra strong, grande " 1.50
210	" " " " " " " " " " " "	mediana " 1.50
211	" " " " " " " " " " " "	fin " 1.-
212	" " " " " " " " " " " "	comprimida, cajas de 100 paqs. " 7.-
213	" " " " " " " " " " " "	La Perfección, imitación Suiza, cajas de 100 " caja \$ 10.-

Las Pastillas de Goma "La Perfección" no tienen rival

213a	Chocolate caja de 30 paquetes.	Caja \$ 3.-
214	" " en cartuchos, cajas de 100.	" " 3.-
216	" " extra-strong, en latitas, cajas de 50	" " 4.50
217	" " perla en cajas de 100 tubitos	" " 8.50
218	" " M-gogson " " " 12 frasquitos	" " 4.80
218	" " M-gogson " " " 12 frasquitos	" " 12.50
219	" " Salsa (Rouleaux Riches) c/ de 100	" " 6.-
219b	" " Imitación Heller de 100 paquetes	" " 1.60
220	Goma, fina, grandes.	kilo 1.50
222	" " chicas.	" " 0.90
223	" " fantasía, grandes.	" " 0.90
225	" " " " chicas	" " 3.-
228	" " " " en cartuchos, caja de 100.	" " 1.60
229	" " " " en barritas de fantasía, caj de 100.	" " 2.90
230	" " " " pescaditos con suero, caj de 100.	" " 1.80
231	Uruza, especial goma fina	" " 1.60
232	" " fantasía	" " 1.10
233	Eucalipto, especial goma fina.	" " 1.10
234	" " fantasía	" " 1.60
235	Alquitrán.	" " 1.90
236	Liquen.	" " 1.90
237	Vainillas, Rosalinas, mentolinas, citro- niles, etcétera, cajas de 25 paquetes	caja 2.50
238	Chocolate vainilla, cajas de 2 kilos	" " 4.-
239	" " " " " " " " " " " "	3.-
240	" " " " " " " " " " " "	4.-
240	" " " " " " " " " " " "	3.-
241	Chocolate fino, con grajas, cajas de 2.	kilo 2.50
242	Perla menta, soetas	" " 2.50
243	" " " " " " " " " " " "	" " 2.50

TURRONES

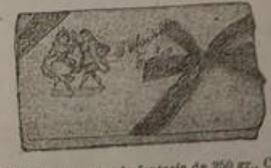
244	Turroncitos, en cajas de 100.	Caja \$ 2.50
245	En estuches estilo Cremona para vender a	0.05 16.-
245a	" " " " " " " " " " " "	0.10 2.30
245b	" " " " " " " " " " " "	0.20 1.20
245c	" " " " " " " " " " " "	0.50 2.30
246	" " " " " " " " " " " "	kilo 2.-
247	" " " " " " " " " " " "	100 " 2.-
248	" " " " " " " " " " " "	200 " 2.-

Los Chocolatinos "La Perfección" son mundiales por lo exquisitos

249	Tarrón	25, 50, 100 y 250 gramos	Kilo \$ 1.60
250	" " " " " " " " " " " "	Alicante, envase de 5 y 10 k.	2.50
251	" " " " " " " " " " " "	Jijona " " " " " " " "	2.50
252	" " " " " " " " " " " "	Yema " " " " " " " "	2.50
253	" " " " " " " " " " " "	Fruta " " " " " " " "	2.40
254	Peladillas de Alcanía	" " " " " " " "	2.40
255	" " " " " " " " " " " "	Zaragoza " " " " " " " "	2.40
256	" " " " " " " " " " " "	Alcoy " " " " " " " "	2.40

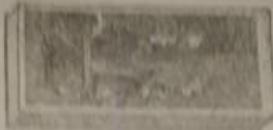


258 Peladillas en cajas de fantasía de 450 gr. Caja \$ 1.80



259 Peladillas en cajas de fantasía de 250 gr. Caja \$ 1.-

Los Cafés Tostados "La Perfección" son muy solicitados



300 Turrón en cajas de fantasía de 400 gr., Caja \$ 1.40



301 Almond en cajas de fantasía de 300 gr., Caja \$ 1.40



302 Mampón en cajas de fantasía de 300 gr., Caja \$ 1.40

BIZCOCHOS DE VAINILLA, ESPECIALES
(Fabricación especial de la casa)

304 En paquetes de 12 vainillas Paq. \$ 0.30

Bandejas, fuentes, papel bordado y pastillaje

Bandejas de todos acabados:

310	Cuadradas N.º 18	de 45 x 35 cent.	c/u	\$
311	"	30 " 55 x 35 "	"	"
312	"	25 " 55 x 41 "	"	"
313	"	24 " 60 x 45 "	"	"
314	"	30 " 65 x 50 "	"	"
315	"	38 " 70 x 55 "	"	"
316	"	50 " 75 x 57 "	"	"

Puntos de luz para pastros:

317	Con pié alto, N.º 1	diámetro 0.43 cent.	c/u	\$
318	"	"	3	0.40
319	"	"	3	0.37
320	"	"	4	0.35
321	"	"	5	0.30
322	"	"	6	0.26
323	"	haja	1	0.42
324	"	"	2	0.39
325	"	"	3	0.36
326	"	"	4	0.33
327	"	"	5	0.29
328	"	"	6	0.25

Papel bordado para fuentes y bandejas

(En las dimensiones está comprendido el bordado)

329	Hedondos N.º 1	diámetro 0.15 cent.	%	\$ 1.40
330	"	"	2	1.60
331	"	"	3	2.00
332	"	"	4	2.60

Los Caramelos "La Perfección" son los mejores

Los productos elaborados por "La Perfección" son los de mayor consumo

333	Hedondos N.º 5	diámetro 0.28 cent.	%	\$ 2.30
334	"	6	0.35	2.90
335	"	7	0.34	3.00
336	"	8	0.34	3.10
337	"	9	0.39	3.20
338	"	10	0.42	3.30
339	"	11	0.45	3.50
340	"	12	0.47	3.60
341	"	13	0.50	3.80
342	"	14	0.52	4.00
343	"	15	0.56	4.20
344	"	16	0.60	4.50
345	Cuadrado 35 x 40	centímetros	Doc.	1.60
346	"	42 x 40	"	1.90
347	"	45 x 55	"	2.00
348	"	40 x 63	"	2.10
349	"	50 x 70	"	2.30
350	"	55 x 60	"	2.40
351	"	55 x 72	"	2.60
352	"	60 x 80	"	2.80
353	"	68 x 85	"	3.20

PASTILLAJE

354	Escudos varias naciones.	Doc.	\$ 9.60
355	Platas y bajas gelatina, en caja de 100	Caja	6.00
356	" de Azúcar, en cajas de 100	"	6.00
357	Hojas de pastillaje, blancas en cajas de 100	"	6.00
358	Hojas de pastillaje de color, en cajas de 100	"	6.00
359	Hojas verdes	Gruesa	1.80
360	Rainas bautismo	Doc.	12.00
361	" casamiento	"	12.00
362	" palomitas, N.º 2690	"	6.00
363	" angelitos " 1488	"	6.00

El Café Tostado "La Perfección" es el mejor

Los Turrónes "La Perfección" son los más preferidos

365	Bastos varias naciones, con banderas	c/u	\$ 3.50
366	Ramos grandes, surtido	"	2.50
367	" de azahar para tortas de boda	"	2.50
368	Guirnalda de azahar de 1 metro	"	3.00

Cartuchos, Bomboneras y Bolsas fantasía

Bolsas de papel apergaminado:

371	N.º 1 para	75 gramos.	%	\$ 0.80
372	"	2 " 100	"	0.90
373	"	3 " 125	"	1.10
374	"	4 " 150	"	1.20
375	"	5 " 200	"	1.30
376	"	6 " 250	"	1.40
377	"	7 " 300	"	1.50
378	"	8 " 500	"	1.80
379	"	9 " 1000	"	1.80

Bolsas de Grapón:

380	N.º 580/1 para	300 gramos	%	\$ 10.00
	" 580/2	400	"	14.00
	" 580/3	200	"	12.00
	" 580/4	125	"	10.00

Banderas de todas las nacionalidades:

384	De papel.	Doc.	\$ 1.00
385	" seda	"	3.50

Cartuchos para bombones

386	Con cinta N.º 1 para	75 gramos.	%	\$ 8.00
387	"	2 " 125	"	9.00
388	"	3 " 250	"	10.00
389	"	4 " 350	"	12.00
390	"	5 " 500	"	13.00
391	Sin	1 " 75	"	6.00

Los Chocolatines "La Perfección" son mundiales por lo exquisitos

Pídanse Bombones "La Perfección" en todas las confiterías.
Frutas, dulces y artículos de Fabricación



Núm. 484
484 Fruta en caja de fantasía (cuatro modelos)
La docena de Cajas pesa 10.80



N. 477



N. 479

- 36 -

Los Turrone "La Perfección" son los más preferidos



Núm. 460b	Núm. 470 b		
464		Carcara limon seca	Kilo \$ 1.15
475		" naranja "	" " 0.95
496		" limón escurrida "	" " 1.10
407		" naranja "	" " 0.85
498		" limón abrillantada "	" " 1.20
479		" naranja "	" " 1.-
491		Fruta abrillantada, del país, surtido especial	1/2 kilo \$ 1.-
492		" escurrida "	" " 0.95
463		" seca "	" " 0.95
470		Damasco abrillantado,	" " 2.55
473		Almendra verde, abrillantada	" " 1.80
474		" " escurrida "	" " 1.70
476		Fruta surtida, en frascos de cristal	" " 13.-
477		" " tarros de 1 Kilo cajón de	" " 0.90
		2 docenas	Tarro
478		surtida, en tarros de 1 libra, cajones de 2 y 4 docenas	Doc. 6.-
473b		Fruta Pingo surtida, en tarros de 1 libra cajones de 2 y 4 docenas.	" " 5.-

Las Tabletas con leche "La Perfección" son lo mejor de lo mejor

- 37 -

El Café Tostado "La Perfección" es el mejor

479b	Duraznos en almibar tarro de 1 kilo	\$ 0.90
480	Ananá al natural, cajones de 1 y 2 docenas, tarro de 1 kilo	0.85
481	Pulpa de damasco, en latas de 5 kilos	Lata 6.-
84	Jalea de membrillo, en latas de 5	5.-
485	" " en latas redondas	Doc. 4.-
487	Mermelada de frutas	kilo 0.50
488	Dulce de membrillo, en lata de 5 kilos	Lata 4.20
489	" " La Perfección " " 5	3.20
493	Dátiles, extras lata de 5 kilo	" " 6.25
494	Marrón francés, Nogueur Viennois en almibar, lata de 3 1/2 kilos.	" " 13.50
496	Miel de Mendoza, en latas peso bruto	kilo " 0.80
497	" " en barriles, peso bruto,	" " 0.75
	por neto.	" " 0.75
498	" de Mendoza, en frascos fantasía N° 1	Doc. 4.10
	" " " " 2	" " 6.-
	" " " " cuadrado chico	" " 4.70
	" " " " grande	" " 6.-
500	Almendra española, lo 10 kilos	" " 22.-
501	" " amarga (armelina)	10 kilo. 14.-
502	Avelanas, peladas,	10 " 21.-
503	Piñones,	10 " 15.-
504	Pasa de Corinto	" " 14.-
505b	" " sultana	" " 5.-
505a	" " de San Juan	Cajón 1.80
506	Coco rallado, cajón de 60 kilos.	kilo " 1.90
507	" " suelto	" " 1.90
508	Anís, en grano	" " 2.20

Los Cafés Tostados "La Perfección" son muy solicitados

- 38 -

Pídanse Bombones "La Perfección" en todas las confiterías

509	Canela Ceylán en polvo, garantida pura kilo	\$ 3.50
510	" " rama "	" " 3.-
511	Glucosa, suelta, latas	" " 0.50
512	" " en cascotes	" " 0.75
513	Goma arábigo, en polvo	" " 3.-
514	" " en grano	" " 2.50
516	" del Japon (Agar-Agar)	kilo 7.-
517	Hostias cuadradas, para turrón, 18x18	" " 1.50
	paquetes de 100	Caja 1.50
518	" " redondas para alfajores c/ de 1000	Caja 0.75
519	Azúcar, en polvo	kilo 0.75
520	Almidón, en polvo	" " 0.75
521	Eslovina, para la mesa de caramelo	Litro 2.50
522	Acido acético	" " 0.75
523	" cítrico	" " 0.75
524	" tartárico	kilo 0.80
525	Cremor tartárico	" " 0.80
526	Bicarbonato suda	" " 2.-
527	Carbonato amoníaco	" " 7.50
528	Pistaches, frescos (clase extra)	" " 0.90
529	Maizena	" " 1.70
530	Azúcar candy	" " 1.70
Esencias, colores y extractos		
531	De Anís	kilo 30.-
532	" Ananá	" " 20.-
533	" Almondas amargas	" " 60.-
534	" Bergamota	" " 30.-
535	" Banana	" " 30.-
536	" Café	" " 30.-
537	" Damasco	" " 30.-
538	" Frutilla	" " 30.-
539	" Frambuesa	" " 30.-
540	" Guludas	" " 30.-
541	" Grosella	" " 80.-
542	" Gersulo rosa	" " 80.-

- 39 -

Las Pastillas de Goma "La Perfección" en tiras de 100

542	De Limón extra.	kilo	\$ 18.-
543	" " Mandarina.	"	" 50.-
543	" " Naranja.	"	" 90.-
547	" " Vainilla.	"	" 40.-
548	" " Violeto.	"	" 30.-
548	" " Violeta.	"	" 80.-

Colores Rojo

(Azul, amarillo, carmesí y verde)

549	Frasco de 100 gramos.	Frasco	\$ 1.50
553	" " " " " "	"	" 4.50
552	" " " " " "	kilo	15.-
553	Carmin líquido, botella de 1/2 litro.	Botella	7.50
554	Azul.	"	1/4
555	Verde.	"	3/4
556	Carmin negro, N. 40, en polvo.	kilo	3.75
557	Agua de Azúcar, Sazon, de 10 y 20 lras.	Litro	1.-
558	" " " " " "	"	1.50
559	Vainilla Bourbon, en rama.	kilo	41.-
559	" " Tahiti.	"	30.-
559c	Bourbon, en sobres de vidrio.	Dos.	2.-
560	Vainilla cristalizada pura.	kilo	80.-
561	" " " " " "	por 100 gramos	0.50

Extractos para hacer refrescos

562	De Granada, botella de 1 litro.	Botel	\$ 7.-
563	" " " " " "	"	" 7.-
564	" " " " " "	"	" 7.-
565	" " " " " "	"	" 7.-
566	" " " " " "	"	" 7.-

Colombina, efervescente

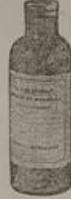
571	Susita en latas de 10 kilos.	kilo	\$ 1.80
-----	------------------------------	------	---------

- 40 -

Colombina



No. 573	En latas de 1 kilo	Lata	\$ 1.50
573	" " " " " "	"	0.85



Núm. 574	En frascos azules grandes	Frasco	\$ 0.05
575	" " " " " " chicos	"	0.75

- 41 -

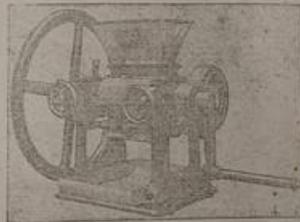
Máquinas, moldes y útiles



Núm. 560

560	Máquina para batir, de 80 huevas.	c/a	\$ 380.-
"	" " " " " "	"	150.-
"	" " " " " "	"	80 aplenda
"	" " " " " "	"	80

Las serrinas de Café "La Perfección" se venden en todos los almacenes



Núm. 561

561	Máquina para moler almendras N° 1	c/a	\$ 180.-
"	" " " " " " 2	"	150.-
"	" " " " " " 3	"	130.-

Pidan siempre Frutas "La Perfección"

- 42 -



Núm. 582

- 582 Máquina para caramelos, el pie, con 1 par de cilindros . . . Máq. \$ 100.—
 583 Cilindros para la máquina de coram. Par . . . 51.—



Núm. 584

- 584 Máquina de hacer helados para 16 litros Máq. \$ 170.—
 Id. id. para 22 litros. 210.—
 Id. id. para 35 litros. 270.—

No hay mejores Caramelos que los fabricados por "La Perfección"

- 587 Máquina de pelar fruta c/u \$ 5.—
 588 Pilliers para caramelos Peda. " 40.—
 589 Moldes helados para casetas Molde " 1.20
 589b " " " mixto napolitanos " " 3.20



Núm. 590

- 590 Moldes cuchara para helados metal blanco c/u \$ 11.—
 591 Conchillas para helados Doc. " 4.80
 592 Moldes de yeso para bombones fondants " " 3.30
 593 Moldes de yeso para bombones pasta almendra. c/u " 1.80
 594 Moldes surtidos, para masas Varios precios
 595 " bizcochos vainilla, chapa de una docena Chapa \$ 2.50
 596 Moldes piezas montadas, gran surtido Varios precios



Núm. 597

- 597 Cucharas para caramelos c/u \$ 5.50

Los Cafés Trrados "La Perfección" no admiten competencia por su buena calidad

Los Trrados "La Perfección" son los más preferidos



- 585 Máquina para helados, para 6 litros Máq. \$ 90.—
 " " " " 10 " " " 135.—
 " " " " 15 " " " 175.—
 " " " " 20 " " " 190.—
 " " " " 25 " " " 230.—

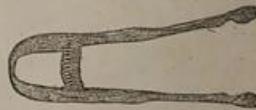
Los Cafés Trrados "La Perfección" son muy solicitados

Las Tabletas con leche "La Perfección" son lo mejor de lo mejor



Núm. 598

- 598 Palitas para caramelos. c/u \$ 3.50



Núm. 599

- 599 Pinzas para masas c/u \$ 5.50
 600 " blancas, chicas, para bombones Gros " 8.—
 601 " " " " " " " " 1.50
 602 Pesa sirops c/u " 3.50
 603 Alcohómetros " " 2.40
 604 Polvoreras para azúcar " " 1.80
 605 " " " canela " " 1.80

Los Chocolatines "La Perfección" son mundiales por lo exquisitos

El Café Tostado "La Perfección" es el mejor



Núm. 606
606 Porta cinta niquelada c/u \$ 7.-



Núm. 607

607 Porta ovillo, metal brases c/u \$ 7.50
609 Batidores para máquina " 5.-
610 " Á mano " 2.50

- 48 -

Los Turronec "La Perfección" son los más perfectos



Núm. 612



Núm. 614

611	Conservadoras para helados de 4 cubos de 4 litros . . .	c/u \$ 210.-
612	" para helados de 8 cubos de 6 litros . . .	" 280.-
612b	" para helados de 3 cubos 2 de 6 litros y 1 de 9 litros . . .	" 280.-
613	" para helados de 4 cubos de 9 litros . . .	" 330.-
614	Cubos de porcelana, para conservadoras de 4 litros . . .	c/u \$
615	Cubos de porcelana, para conservadoras de 6 litros . . .	" "
616	Cubos de porcelana, para conservadoras de 9 litros . . .	" "
617	Sorbeteras de estaño para helados de 1 litro c/u \$	
618	" " " " " 2 " " "	" 2 " "
619	" " " " " 3 " " "	" 3 " "
620	" " " " " 4 " " "	" 4 " "
621	" " " " " 5 " " "	" 5 " "
622	" " " " " 6 " " "	" 6 " "

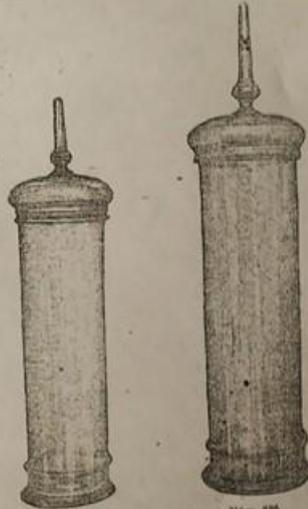
"La Perfección" Rey de los Chocolates

- 49 -

Los Cafés Tostados "La Perfección" no admiten competencia por su buena calidad

623	Tinas para sorbeteras, según tamaño	Varios precios
624	Tachos de cobre, para 20 litros . . .	c/u \$ 35.-
625	" " " " 12 " " " " " "	" 28.-
626	" " " " 10 " " " " " "	" 20.-
627	" " " " 8 " " " " " "	" 18.-
628	Casillos " " 10 " " " " " "	" 20.-
629	" " " " 5 " " " " " "	" 14.-
630	" " " " 4 " " " " " "	" 12.-
631	" " " " 2 " " " " " "	" 10.-

Tarros de cristal y medio cristal
Tarros de cristal, cilíndricos, tapa con flechas



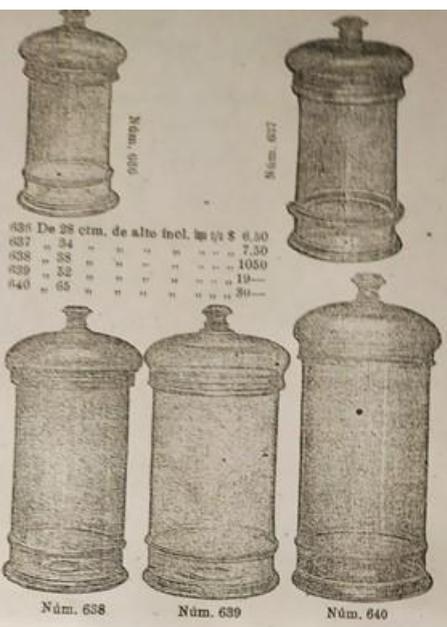
Núm. 634

Núm. 635

634	De metros 1.05 de alto, incluíse tapa.	c/u \$ 60.-
635	" " 1.15 " " " " " "	" 90.-

"La Perfección" Rey de los Chocolates

- 51 -



Núm. 636
 636 De 28 cm. de alto incl. m/c \$ 6.50
 637 " 34 " " " " " 7.30
 638 " 38 " " " " " 10.50
 639 " 42 " " " " " 11.—
 640 " 48 " " " " " 30.—

Núm. 638 Núm. 639 Núm. 640

Los Cajas Tarrados "La Perfección" no admiten competencia por su buena calidad

Petiches con tapa de fantasía.



Núm. 641 Núm. 642
 641 De metros 0.36 alto, tapa fantasía . . c/u \$ 7.30
 642 " " 0.45 " " " " " " 9.50

Los Chocolatines "La Perfección" son mundiales por lo exquisitos

- 53 -

El Café Tostado "La Perfección" es el mejor

Petiches con tapa de fantasía:



Núm. 643 Núm. 644
 643 De metros 0.52 alto, tapa fantasía. . c/u \$ 15.—
 644 " " 0.62 " " " " " " 25.—

- 54 -

Pidan siempre Frutas "La Perfección"



Núm. 645 Núm. 646 Núm. 646b
 Tarras de vidrio ingleses con pie:
 645 De 22 cm. de alto, incluso tapa . . c/u \$ 6.—
 " 30 " " " " " " " 8.50
 " 36 " " " " " " " 13.50
 " 38 " " " " " " " 15.—
 " 48 " " " " " " " 19.—
 Tarras con tapa de metal:
 646 De 55 cm. de alto por 15 de diametro . . 11.50
 646b " 47 " " " " " " " 9.50
 Tarras para tapa de metal:
 647 De 36 cm. de alto por 15 de diametro
 sin la tapa 7.—

- 55 -

El Café "La Perfección" es el mejor
 Tarros peltre de cristal con pie.



	Núm. 648		Núm. 650
648	De 63 cms. de alto, incluso tapa . . .	c/u \$ 25.-	
650	" 63 " " " " " " " " " " " "	" " 25.-	
			56

Los Confitos "La Perfección" son los más solicitados



	Núm. 651		Núm. 649
649	De 63 cms. de alto, incluso tapa . . .	c/u \$ 25.-	
651	" 60 " " " " " " " " " " " "	" " 25.-	
			57

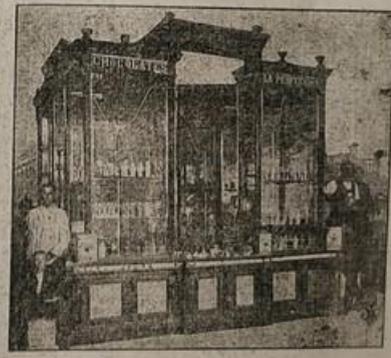
Champagne
P. Mesny y Cía.
 Reims
 Cajon de 12 Botellas..... \$ 30.-

Moscato Spumante
 Canelli
 Italia
 Cajon de 12 Botellas..... \$ 24.-

Sidra Champagne
 extra superior
 Cajon de 12 Botellas..... \$ 14.-



MUESTRARIO



ADVERTENCIA
 PARA MIS SEÑORES CLIENTES

Se ruega indiquen bien el número y nombre del artículo que se pide, para evitar errores.
 Al hacer los pedidos debe indicarse si la mercadería ha de ser remitida por encomienda ó por carga, por que agencia, si es por vapor ó por Ferrocarril.
 Para evitar reclamos por falta de mercadería, envíese á los clientes que antes de remitirlas hagan verificar los bultos y el peso en la estación de destino.
 Las mercaderías viajan por cuenta y riesgo del comprador.
 Al hacer sus pedidos, dirijan la correspondencia á la fábrica, calle Harlotome Nro 3025 al 3045.
 Ninguno abusar las cuentas á personas que no estén autorizadas con la autorización de la casa.
 Los precios indicados en este catálogo están sujetos á variaciones, sin aviso.

+

El monólogo de Florencio Paravicini, Descubrimiento de América de 1917

+



Edición autorizada por el autor.

DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA

ESCENA UNICA

Honorévote público:

Per ina combinaciun e in cumpruniso me veo en la obligación de hablar sobre Culón, sobre la navegacón que ha hecho con la imbarcación... ¡Caramba! todo me sale con ción!... Me hago una revolucón que no voy á encontrar la conclusión.

Cristóforo Colombo era italiano, unos dicen que era genovés y otros que era cubano. Cuesto' cherto, Culón ha nacido a la casa de so padre ed e so madre. Culón den-de pebete nunca dico nada tel descubresimiento; cuando fué grande se le vino un día de gorpe. Agarró su sombre-

ro e se ne fué dal Ré di Italia, ma no lo dejaban entrar perché no lo conocían, hasta que un so amigo le dijo al sentinela que estaba de guardia: «Decalo pasá que e italiano.»

Enseguida mímó lo hicieron pasar delante mímó del Rey mímó que estaba sentado insima del trono mímó. El Rey lo miró a la cara e le dixo: «¿Qué hacé per aquí, rannán?» E Culón le contestó: «Tengo in párpito que... que descubro Bueno Aire del otro lao del charco.» Antunce parese que el Rey desconfió e se puso cabrero, perché Culón se ne fué con lo entre la lágrima e murmurando algo feo, perché el Rey le había dicho: «Per so marca no hay boletos.» Culón, estrilando cume un demonio, pilló el tranway y se ne va a España, se baja sin tocar la campanilla frente mímó del Convento de lo Rávano...rábano... ¡Me lo diga bien! ¡Ráveda! E se ne encuentra con un fraije que la Reina le contaba so picardía. Entonce lo llevó al palacio e se ne pone en combinacián con el Ré e le presta un pollo... su poyo... ¡Me lo diga bien! ¡Su apoyo! E le pregunta:

«¿Qué presisa don Cristóforo? E este respunde: ¡Tre na... tre na...! Me lo diga bien! ¡Tre nave a vela! Me parece que este Ré estaba muy de la mishadura e per cumprá esta imbarcación la Reina, piñaroló inta el Pío toda su alhaca et anque el bastón de prostólico del Ré, so marido»

Le cumpraron las tres naves que se llamaban: La Santa Marfa, La Pinta et La Niña.

Do hermano, cherto llamado Nañe e Pinzón, montábase uno La Pinta e el otro La Niña, Culón iba encima de la Santa Marfa, se vinieron cantando bajito per Bueno Aire. Dopo de trescientos sesenta y cinco día de navegación e do mese, un cherto marinero Trínna, de encima de la Niña ha dao el grito de ¡Tierra! Todo el mundo contento e él dixo: arcañame el cepillo que me soy ensuciado el sobretodo. Ina altro día dixo: ¡Tierra! e era verdá: Estábamos enfrente mímó del Puerto Madero.

Mediatamente saltan in la canovas e se bajaron. Cuál no sería la sorpresa de Culón al ver que todo lo indio estaba vestido de... desnudo.

Agarrando el estandarte y clavándolo inta el suelo, exclamó: ¡Aquí ganaría una sastrería! Lo indio estaban todo armao... armao de flecha, cachiporra e macana... e e lanza, lanza Culón otro grito, diciendo: ¡Aquí ganaría anque una zapatería!

Se ne hicieron amigo, e le indio lo invitaron a venir al centro a tomar el aperitivo e qual no sería la sorpresa de Culón al encontrarse con un so pariente: ¡Colombo e Buzo! Culón enseguida le dijo: «¿A dónde puedo guardar las tres naves? E so pariente le contestó: a Bahía Blanca, inta el dique de carena. Entunce se ne fué, la decó allí e

tlook

Enviar a la papelera de reciclaje Pantalla completa Responsivo Ocultar barra de navegación Archivos Impresión No deseado Limpiar

se me vino a Buenos Aires a ver se ya hablan hecho so monumento, e al ver que no habla ne siquiera un proyeeto, se me puso cabrero, exclamando: ¡Cume o estol! A mí que soy el descubridor de América, no me hacen ne siquiera una estatua! Se la han hecho a Mazzini sobre una silla, se la han hecho a Garibaldi encima de un caballo! ¡Yo quiero que me la hagan encima de la Santa Marial!

Esto es.

TELÓN

 JUANA COLL 		
LO MÁS CHIC Y LO MÁS ECONÓMICO	CALLAO 155 — BUENOS AIRES	VESTIDOS PARA SEÑORAS Y SEÑORITAS
PRECIOS SUMAMENTE MÓDICOS		

**¿Necesita Vd. algún trabajo
de imprenta?**

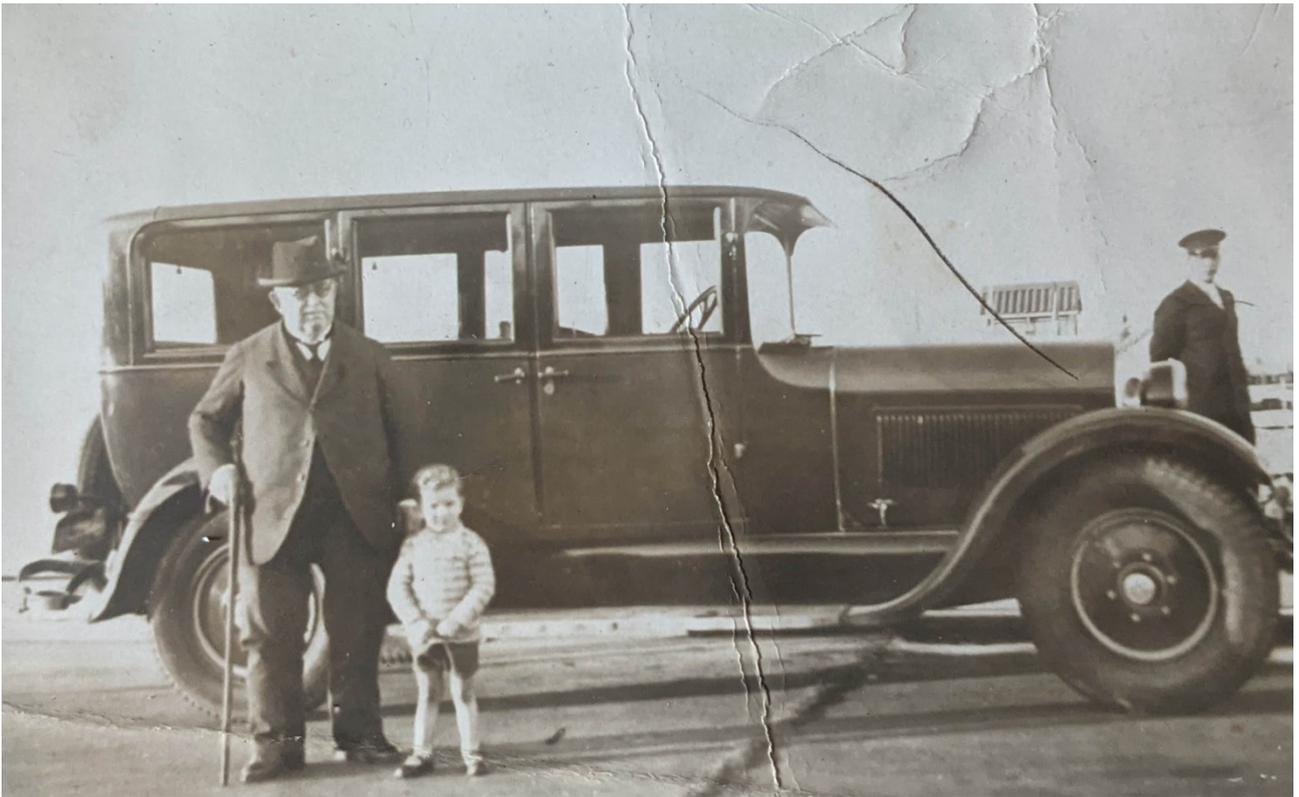
Llame a AUDINO

U. T. 2243, Libertad

Etiquetas



Epílogo.



Carlos Colombo con su nieto Kuki en 1930

Carlos Colombo falleció en la Capital Federal el 8 de diciembre de 1930, continuando su viuda y sus hijos con la industria bajo el nombre de Carlos Colombo S.R.L. hasta el año 1952 en la que transformaron el establecimiento en fábrica de frío industrial para la conservación de frutas, productos lácteos, alimenticios y otros, naturales

o elaborados, que requiriese frío ya como *Carlos Colombo F.I.C S.A.* que perduró hasta el año 20???. cuando se produjo el cierre de la actividad. Posteriormente, el edificio fue enajenado subsistiendo como mudo testigo hasta hoy día el edificio dentro de cuyas paredes quedaron encerradas por siempre la larga y febril actividad productiva y las historias de los hombres y sus familias que endulzaron la vida de tantas generaciones de chicos y grandes con su esfuerzo y dedicación.