

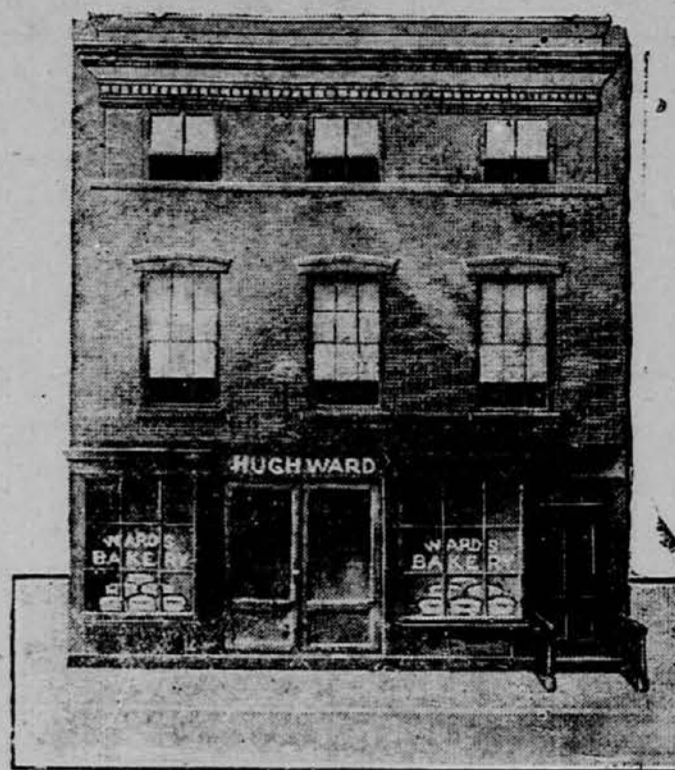
ZGODOVINA VSPEHA AMERIŠKEGA PODJETJA

Družina Ward je začela s pekovsko obrtjo pred 60 leti v New Yorku, kamor je prišel Hugh Ward iz Velfasta, Irska. Hugh Ward je bil po poklicu pek. Odprl je moderno pekarno v Broome St., in tekom nekaj let je tako napredoval, da je postala stanovanjsko središče mirnega, starega New Yorka.

Kakor hitro je začel napredovati zapad, se je preselil Hugh Ward v Allegheny City, in sicer nekaj let pred pričetkom državljanske vojne. Tam je odprl svojo drugo pekarno v Ameriki.

Tu je delal Mr. R. B. Ward kot organizator in ustanovnik Ward Bread družbe v pekarni se skoraj kot deček. Vzrastel je v podjetju in s pridnostjo je dosegel, da je raslo hitrejše, kakor on sam.

Leta 1878 je pričel Mr. R. B. Ward obrt na svoj lasten račun, in sicer je vstanovil pekarno v mestu Pittsburgh, preko reke nasproti Alleghenyu; leta 1890 je sprejel kot družbenika svojega mlajšega brata, George J. Ward-a, in je ustanovil trdko R. B. Ward & Company.



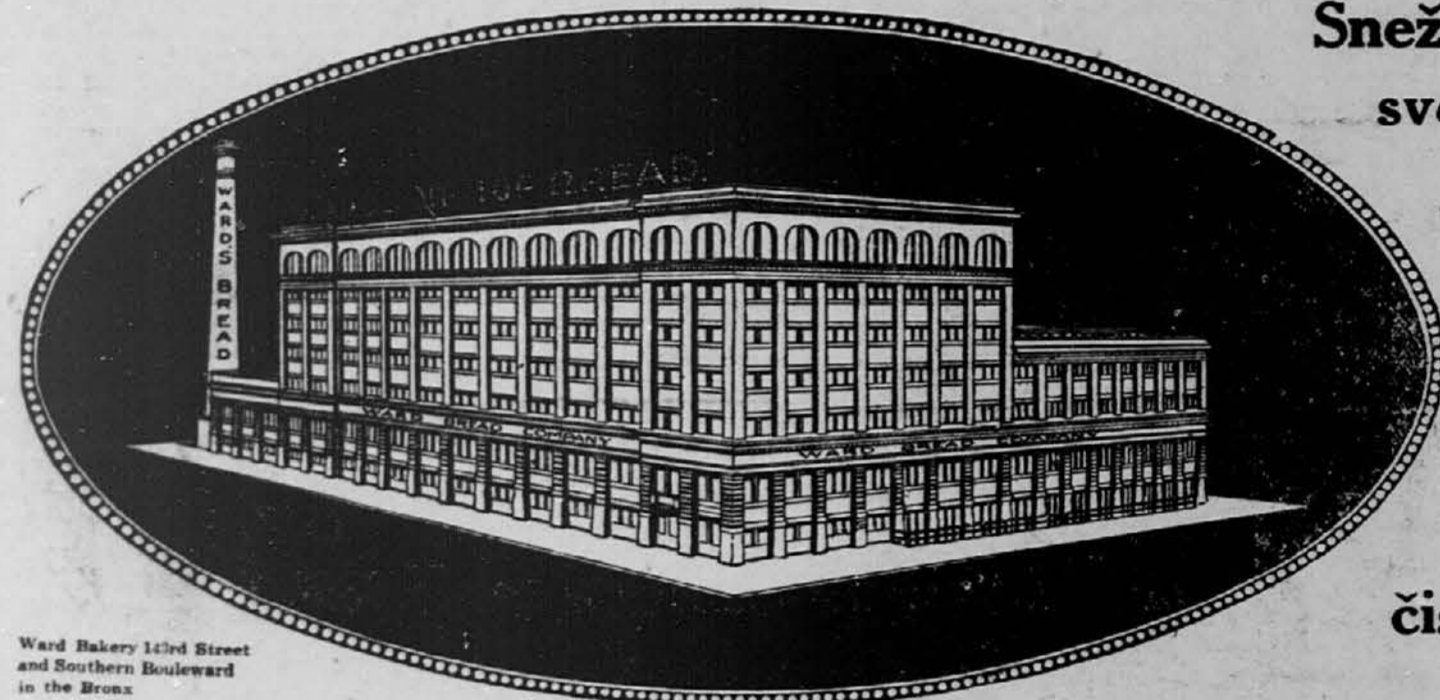
Snežno bela
svetišča

V letu 1898 se je trgovina tako razširila, da se je potrebovalo več kapitala in The Ward Mackey podjetje se je inkorporiralo. Ta družba napravila je da je bila istodobno največja pekarna kruha v Ameriki.

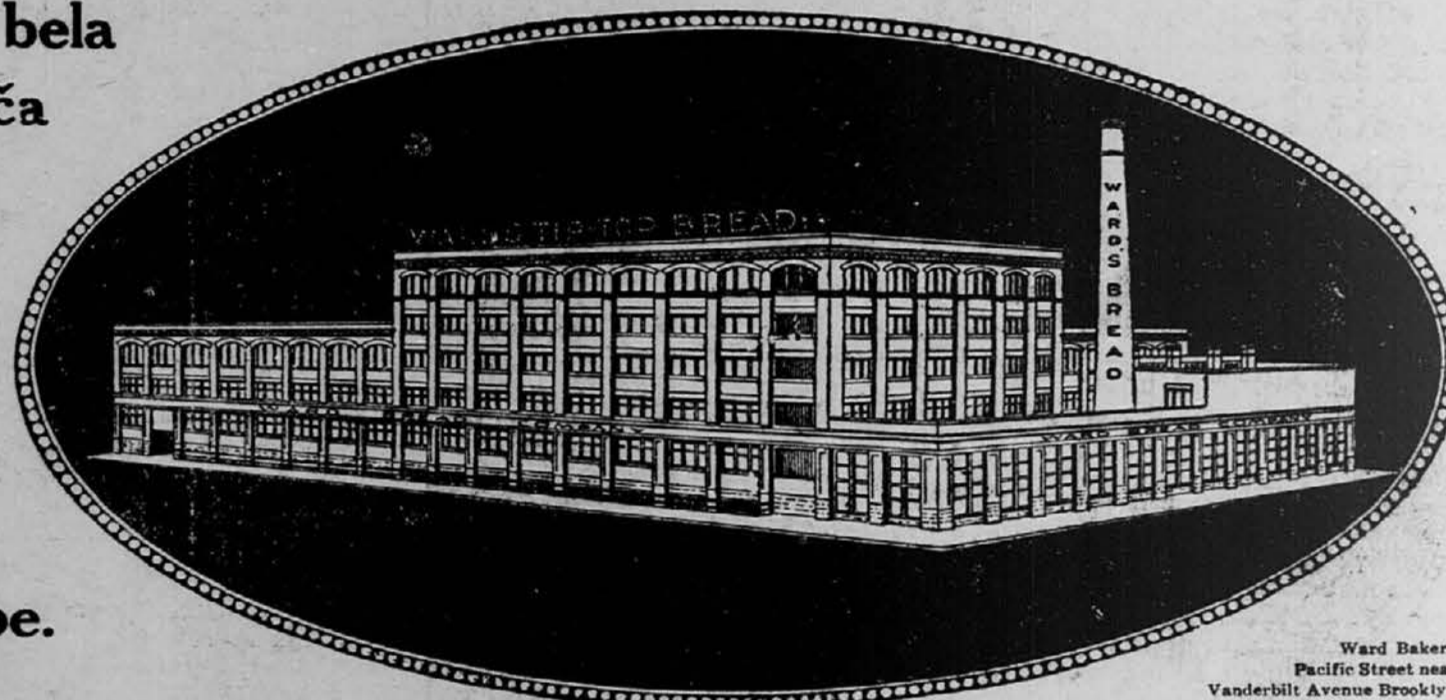
Wardovi bratje so bili izvanredno hitri s časom v velikem izboljšanju, kateri so se odkrili v procesu npravljenja kruha. Čistoča in okusnost njih proizvodov in zdravstvena izvirnost njih tovarne pripomogle so k temu, da je njihovo podjetje čudovito se razširilo. Za mnogo let oni so poslovali kakor najboljše in najbolj znana pekarija v okolici Pittsburgha.

Potem, ko so zadobili prvo mesto v pekarski obrti, so bratje Wardovi odločili vrniti se nazaj v New York, kjer je njih ime bilo prvič vvedeno v poslovanje.

Nedavno so dokončali v mestu New York dve krasni tovarni. Ta dva snežno bela svetišča industrialne čistobe zaznamujejo slavnobitni povratek v New York one ameriške družine, ktera "made good".



Ward Bakery 143rd Street
and Southern Boulevard
in the Bronx



Ward Bakery
Pacific Street near
Vanderbilt Avenue Brooklyn

čistobe.

NAJSVETLEJŠI, NAJSNAŽNEJŠI IN NAJČISTEJŠI PROSTORI V VSEM NEW YORKU.

Wardove pekarije so najprostornejše in najboljše opremljene pekarije na vsem svetu, kjer pečejo Wardov Tip-Top kruh.

Pekarne, svetle, kakor dan -- odprte javnemu pregledu.

Tukaj ste dve veliki tovarni ena ima 6 nadstropij in druga pet. Obe ste trdni, s belim terra cotta vsredjem in tla ter strani pa iz bele opeke. Odprte ste solnčnim žarkom. Rabi se vsaki obzir za absolutno čistobo. V vsakem nadstropju so moderni stroji na napravo kruha in vsaki stroj goni njegov posebni električni motor

Čudopolne pekarne.

Te dve pekarni so brezdvomno največje na celem svetu. Prostora je v njih nadstropjih več kakor 600.000 kvadratnih čevljev in vsak dan zamorejo napraviti več kakor 800 hlebov kruha. Potrebovalo se je 18 mesecev za zidati in vrediti. Stale ste \$2,000.000. Vsaka od Wardovih pekarn se nahaja ob železnici. One dobivajo cele železniške vozove moke in imajo prostore v ktere zamoreje spraviti 250 železniških voz moke.

Razvoz kruha.

Kruh se bode razvažal po celem Greater New Yorku s več kakor 200 Ward električnimi avtomobili. Brzo in pogosto razvažanje zagotavlja svež kruh vsakemu odjemalcu. Niti ene ure na dan ne bode, ko vam vaš grocer ne bode mogel poslati svež hlebec Wardovega Tip-Top kruha. Vozniki, ki razvažajo v avtomobilih kruh nosijo belo obleko in rokavice.

Zdravnik pregleda vsakega vslužbenca

v Ward pekarnah. Samo zdravi ljudje tukaj delajo. V pekarnah se nahajajo kopališča, obleke, shrambe, odpočilne sobe --- vsaka moderna priprava za zdravje in vdobnost.

100% čistega
pri vaših
grocerjih

**WARD'S
TIP-TOP
BREAD**

100% čistega
5 in 10c.
hlebec.

Človeška roka se nikdar ne
dotakne testa niti kruha v Ward
pekarnah.

Človeška roka se nikdar ne dotakne testa niti kruha v Ward pekarnah. Veliko število krasnih strojev prenaša tvarino iz enega procesa v drugega. To je zanimivo proučavanje, opaziti ta moderni način izdelovanja kruha:-- kako ti veliki stroji sipajo in mesijo moko, kako točno razdelujejo vse potrebno; kako se pravi zrak čisti kontrolira in meri-- preide skozi priprave,

ki ga temperirajo. Pod opreznim pazenjem pekarjev kruh izgleda, kakor če bi se sam naredil.

Vse to morete sami videti.

Stem ste pozvani--in objednem opozarjemo; Dovoljeno vam je priti v jedno teh pekarn vsak dan popoldan - razun v sobotah in nedeljah - in videti vsak proces pri pripravljanju Wardovega Tip-Top kruha, Spremnik bo vodil obiskovalce in vam bode tolmačil delovanje vsakega stroja. To vam je poziv --

Nikdar preje niste bili pozvani v tako pekarno kruha.

No -- ali to ni res? Vi se pa zanimate za kruh veliko bolj kakor pa za kako drugo hrano. Jeste tudi več kruha kakor vsake druge hrane. Jeste ga pri vsaki jedi. Toraj vi se živo zanimate za kruh, ali ni to res?

Čitajte oglas Wardovega Tip-Top kruha, kateri pride za tem -- ki vam bode povedal popolnoma, kako se dela kruh.

Obiščite enkrat eno Wardovo pekarno in začudili se bode nad interesantnimi stvarmi, ktere bode tukaj videli.

OPOMBA: Ako kupite Wardov Tip-Top kruh, znate, da je narejen v ti moderni pekarni svetli kakor dan. Ako ne kupite Tip-Top, kje je kruh narejen?