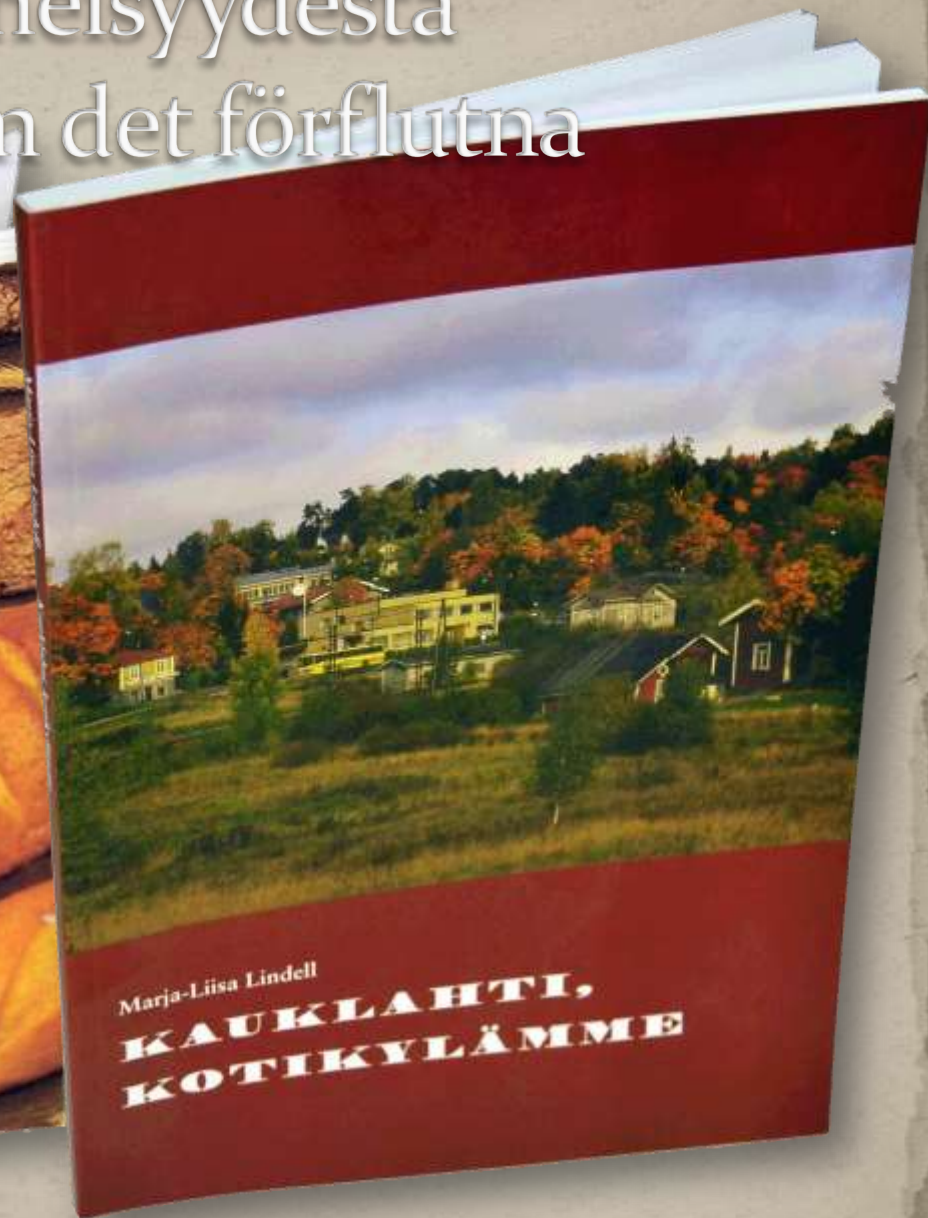


Halmeen tarina
1899-2016
Halmes berättelse

Oy Emil Halme Ab

Tietoa menneisyydestä Information om det förflutna



Tietoa menneisyydestä Information om det förflutna

Obs!

I denna ark finns gamla räkningar och
kräften samt beträffande för ¹⁹¹¹ slutet av 1911 under
förbrukningen vid ¹⁹¹¹ begreppet 1911. De äldre räkningarna
daterade 1905.

För efter min död inte förbrukas utan ¹⁹¹¹ slutet av 1911
den som då har ansett för ¹⁹¹¹ slutet av 1911 för den
händelse intresset finns att för framtiden ¹⁹¹¹ slutet av 1911
någon ting från ¹⁹¹¹ slutet av 1911 äldre ¹⁹¹¹ slutet av 1911.

Skrivet den 12 maj 1964.

Enkelt skrift.

Leipurin oppi - Bagarlära



Emil sai 19 vuotiaana 16 toukokuuta vuonna 1896 leipurin kisällikirjansa, suoritettuaan ammattityönäytteen. Kisällikirjan luovutti Turun Käsityöläisyhdistyksen Valtuusmiehet.

Emil fick sitt gesällbrev som 19 åring den 16 maj 1896 då han avlade sitt praktikprov. Gesällbrevet överlämnades av Åbo Hantverkarförenings nämndemän.

Pekka Hakalan leivintupa - bagarstuga



Hakalan leivintuvassa oli vanha muurattu leivinuuni. Tupa sijatsi nykyseillä Lumenen tehtaan tontilla tehdasalueella.

I Hakalas bagarstuga fanns en gammal murad bakugn. Stugan var belägen på nuvarande Lumenes tomt på industriområdet.

Emil Halmeen leipomo omalla tontilla Emil Halmes bageri på den egna tomten



Tontille Emil Halme
rakennutti 2-kerroksisen
hirsitalon jonka
alakerrassa oli leipomo,
myymälä ja varasto,
yläkerrassa oli asunto.

På tomten lät Emil
Halme bygga en 2-
vånings stockstuga. I
nedre våningen fanns ett
bageri, butik och lager, i
övre våningen en bostad.

Emil Halmeen leipomo omalla tontilla

Emil Halmes bageri på den egna tomten



Tontille Emil Halme rakennutti 2-kerroksisen hirsitalon jonka alakerrassa oli leipomo, myymälä ja varasto, yläkerrassa oli asunto.

På tomten lät Emil Halme bygga en 2-vånings stockstuga. I nedre våningen fanns ett bageri, butik och lager, i övre våningen en bostad.

Emil Halmeen leipomo omalla tontilla

Emil Halmes bageri på den egna tomten



Tontille Emil Halme rakennutti 2-kerroksisen hirsitalon jonka alakerrassa oli leipomo, myymälä ja varasto, yläkerrassa oli asunto.

På tomten lät Emil Halme bygga en 2-vånings stockstuga. I nedre våningen fanns ett bageri, butik och lager, i övre våningen en bostad.

Fanny, Emil ja pojat

Fanny, Emil och pojkarna



Emil Halme

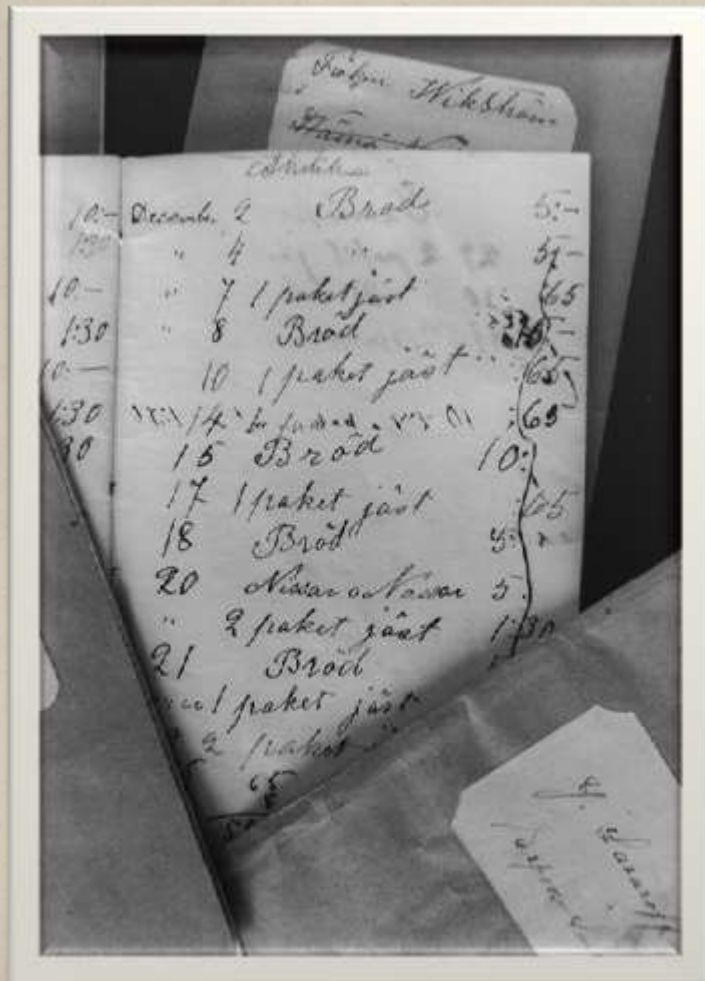


Fanny Sjöman



Emil Halmeen pojat

Kauppojen ruutuvihkoja Butikernas inköp



Kaikki leipätoimitukset kirjattiin pieniin ruutuvihkoihin ja kaikilla kaupoilla oli oma vihkonsa.

Vihkojen lukumäärästä päätellen Emil leipoi ja toimitti ainakin 15 kaupalle leipää.

Alla brödleveranser bokfördes i små rutiga häften, samtliga butiker hade ett eget häfte

Om man kan dra en slutsats av antalet häften så levererade han bröd till åtminstone 15 butiker.

Ampumavälikohtaus Kauklahdessa Revolverdådet i Köklax

— **Revolverdådet i Köklaks.** Bagaren Halme, hvilken, som nämnts, i onsdags af handlanden Loschkin i Esbo blef sårad af ett revolverskott i bröstet, vårdas fortfarande i kirurgiska sjukhuset. Fara för Halmes lif föreligger icke.

Lähde-Källa: HBL 6.5.1911

Jauhoja ja leseitä – Esbo Livsmedelsnämnd Räkning för mjöl och kli



Vanhoista asiakirjoista voidaan myös lukea että 1917 ja 1918 oli vaikeita aikoja koska jauhotoimitukset hoidettiin silloin Espoon elintarvikelautakunnan kautta ja laskuista päätellen käytettiin myös hyvin paljon leseitä leivässä.

Av allt att döma var det svåra tider 1917 och 1918 eftersom mjölleranserna sköttes via Esbo livsmedelsnämnd. Dessutom användes mycket kli i bröden .

Jauhoja ja leseitä – Esbo Livsmedelsnämnd

Räkning för mjöl och kli

Esbo. den 5 1918.

Räkning

för Herr C. Hultén.

af Esbo Livsmedelsnämnd.

27/12	den	357 kg	huggrmjöl	2.20	821.10
-	-	89 kg	kli	- 70	80.10
-	-	354 kg	roggrmjöl	2	708.
14/12	-	277 kg	huggrmjöl	2.20	662.10
-	-	146 kg	roggrmjöl	2	292.
21/12	-	176 kg	huggrmjöl	2.20	400.20
"	-	177 kg	huggrmjöl	2	388.
"	-	116 kg	roggrmjöl	2	232.
				Samt	3167.20

Avrättas
Esbo 5 1918
Esbo Livsmedelsnämnd.
O. Strandberg

Vanhoista asiakirjoista voidaan myös lukea että 1917 ja 1918 oli vaikeita aikoja koska jauhotoimitukset hoidettiin silloin Espoon elintarvikelautakunnan kautta ja laskuista päätellen käytettiin myös hyvin paljon leseitä leivässä.

Av allt att döma var det svåra tider 1917 och 1918 eftersom mjölleranserna sköttes via Esbo livsmedelsnämnd. Dessutom användes mycket kli i bröden .

Uusi leipomo 1926

Det nya bageriet 1926

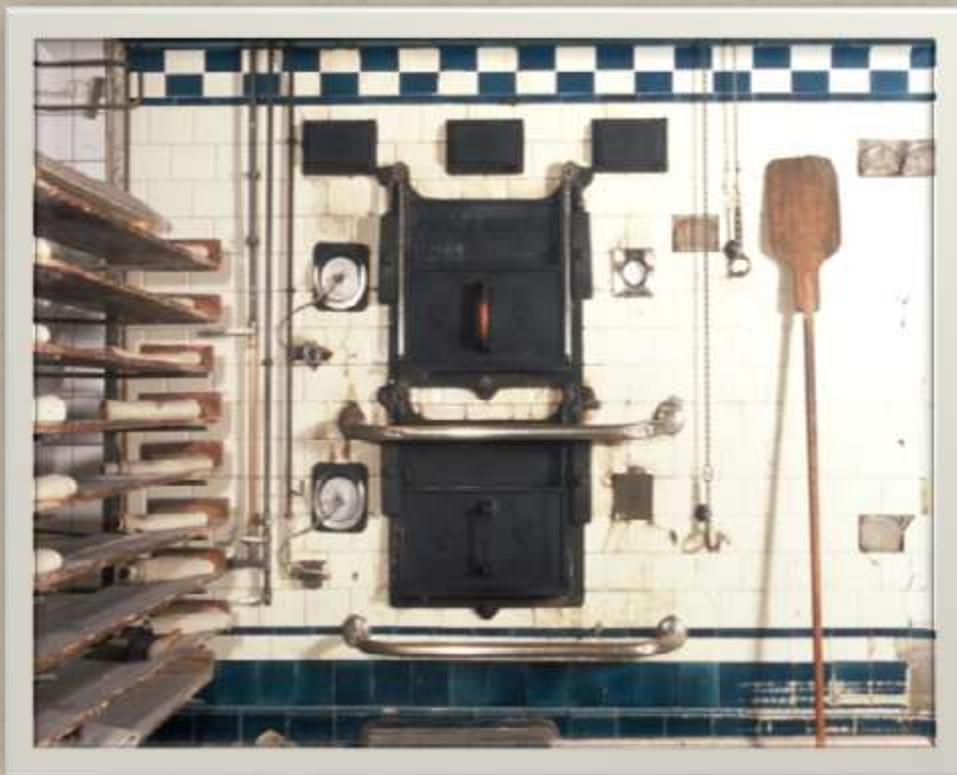


Hevosmiehiä
lastaamassa kiviä
hevosvaunuun.

Sprängsten förs bort
med hästskjuts.

Leivinuuni vuodelta 1928

Tegelugn från 1928



Uuni oli merkkiä Werner & Fleiderer. Uunia käytettiin vuoteen 2000 ja viimeiset leivät paistettiin 29.09.2000. Uunia oli pidetty lämpimänä yhtäjaksoisesti 72 vuotta

Ugnen var av märket Werner & Fleiderer. Den användes t.o.m. År 2000, de sista bröden gräddades 29.09.2000. Ugnen hade varit varm i 72 år oavbrutet.

Vuokralaisia - Hyresgäster



Halmeen liikemerkki – Halmes logo



Liikemerkin on suunnittellut-Logon är designad av: Reguel Strandman

Tuotekuvia - Produktbilder



Tuotanto - Produktion



Uusi robotti – Den nya roboten



Uusi robotti – Den nya roboten



Emil Halmeen tie – Emil Halmes väg



Espoon **Kauklahden** keskustassa on helmikuusta 2004 lähtien käytössä tiennimi **Emil Halmeen tie**. Tie on aiempi **Erik Bassen tien** länsiosa, joka tarvitsee oman nimen ajoyhteyden katkaisun takia. Pikkukaupungin keskeisellä paikalla oleva tie alkaa Halmeen leipomon kulmalta, ja nimellä muistetaan leipomon perustajaa Emil Halmetta (1877–1949). Leipomo on toiminut samalla tontilla vuodesta 1901. Nimi tuo paikallisen kulttuurihistorian lisäväriä vanhan **Kuninkaantien** osalle Kauklahden vuoden 2006 asuntomessualueen kupeeseen.

Lähde – Källa: Espoon kaupungin www-sivut, Esbo stads www-sidor

Taitaja 2008 – Mästarte 2008



Halmeen leipomo on Taitaja 2008 tapahtuman virallinen yhteistyöyritys.

Kuva on otettu tilaisuuden lopussa jossa jaetaan kondiittorisarjan kannustuspalkinto Jenni Tanskaselle.

Halmes bageri fungerar som Mästarte 2008 tävlingarnas sammarbetspartner. Bilden är tagen under prisutdelningen i konditorserien var Jenni Tanskanen får sitt pris.

Konsulentit - Konsulenterna



Konsulenttimme maistattaa
ja myy tuotteitamme
myymälöissä.

Tervetuloa!

Våra konsulenter bjuder på
smakprov och säljer våra
produkter i butikerna.

Välkomna!



KIITOS! - TACK

Teksti - Text: Kaj Halme

Diaesitys – Diapresentation: Stefan Åsten