



„Gazeta Piekarska“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 korony, numer pojedynczy 30 halerzy. W Niemczech 6 marek, w Ameryce 3 dolary rocznie. Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy, Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz, następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Adres: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska 1. 12.

Czas nadesłać przedpłatę

	rocznie:	półrocznie:
w Austrii	6 K.	3 K.
w Rosyi	3 r.	1 rb. 50 kop.
w Niemczech . . .	6 m.	3 m.
w innych krajach .	6 fr.	3 fr.
w Ameryce	3 dol.	1 d. 50 s.

Pieniądze należy przysyłać przekazem pod adresem: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska, 12.

Co żądamy od Sejmu?

Dnia 15. września b. r. zebrał się Sejm krajowy. Na działalność jego w obecnej kadencji zwrócone są oczy wszystkich, gdyż uchwały zapadłe będą miały niezaprzeczoną wartość. Powszechnem jest zdanie, iż obecny Sejm zebrał się już po raz ostatni, następni posłowie wejdą już na mocy czteroprzymiotnikowego prawa wyborczego. Tembardziej zatem powinien Sejm kłaść wagę na żądanie obywateli, które są nader liczne.

Rękodzielnicy galicyjscy, pod ciężarem stosunków obecnych i ciężkich warunków swego bytu, pozostający w ciężkich zapasach z wielkoprzemysłem, mają też liczne żądania. My, będąc organem fachowym pewnej gałęzi rękodzieła, jedynym polskim organem, chcemy te żądania przedłożyć Wysokiej Izbie poselskiej w Sejmie krajowym, i ufamy, iż Sejm żądania te wysłucha i poweźmie odnośne uchwały.

Żądania te są:

I. W przekonaniu, iż obecne prawo wyborcze do Sejmu, oparte na systemie kuryalnym, jest po prostu niesprawiedliwym, żądamy prawa wyborczego *powszechnego, równego, bezpośredniego i tajnego*. Prawo to ma być rozszerzone na wszystkich obywateli obojga płci, z ukończonym 24. rokiem życia. Domagamy się go z całą siłą, gdyż znane nam są krzywdy olbrzymiej masy wydziedziczonych od głosowania obywateli.

II. Polityka ochrony rękodzielników i małego przemysłu stosować się musi do warunków da-

nego kraju, i odpowiadać jego potrzebom, a nie może być powszechną i powierzchowną — jak to niestety dotychczas ma miejsce. Dlatego żądamy, by ustanawianie i uchwalanie ustaw przemysłowych, które dotychczas na mocy ustawy państwowej z dnia 21. grudnia 1867 §. 11. lit. e) l. 141 Dz. u. p. przysługują Radzie państwa, były jej odebrane, a przydzielone w zakres działania Sejmom krajowym.

III. Broniąc stanowiska równego prawa wszystkich obywateli w naukach i kształceniu się, żądamy *zupelnego zniesienia czesnego*.

IV. Będąc przeciwnikami wszelkiego podwyższania podatków, jak n. p. konsumcyjnego, od wódki piwa, wyrobów mącznych i t. p., celem zdobycia funduszu na pewne czysto krajowe cele, domagamy się w ogólności o stworzenie innych źródeł dochodu. W szczególności stawiamy wniosek na utworzenie podatku od przepychu, jak automobilów, rasowych koni i psów itp. W tym samym celu domagamy się ukrajowienia galicyjskich kopalni soli i utworzenia krajowych trafik solnych. Żądamy sanacyi finansów krajowych.

V. Będąc z dotychczasowego systemu wyborczego do Izb handlowych w wysokim stopniu niezadowoleni, domagamy się podobnego prawa, opartego na czteroprzymiotnikowym prawie głosowania. Głosowanie odbywać się ma według okręgów, liczebnie równych. Prezesem niech będzie rękodzielnik, wybrany z łona Izby.

VI. Żądamy podniesienia liczby nauczycieli wędrownych, a siły nauczycielskie niech będą wybrane z grona pracowników rękodzielniczych.

VII. Żądamy dalej zaprowadzenia krajowego banku rękodzielniczego, któryby rękodzielnikom dostarczał taniego kredytu. Kapitał potrzebny niech będzie zebrany z pocztowych kas oszczędności, sierocińskich depozytów i subwencyi kraju.

VIII. Szkoły przemysłowe niech będą zaprowadzone wszędzie tam, gdzie jest przynajmniej 20. uczniów. Kursa dopełniające fachowe niech będą zaprowadzone przy każdym cechu, gdzie co najmniej 20. uczniów danego rzemiosła się znajduje. Żądamy też ustanowienia wzorowych warsztatów przy szkołach przemysłowych. Nauczycielami niech będą tylko fachowcy. Koszta utrzymania niech ponosi po połowie rząd i kraj.

IX. Domagamy się subwencyi krajowej dla fachowych pism krajowych, dalej dla rękodzielniczych czytelń, bibliotek itp. Celem podniesienia oświaty fachowej domagamy się urządzania ruchomych wystaw z dziedziny przemysłu i rękodzieła, i ustanowienia pewnego kapitału z funduszków krajowych lub państwowych na utrzymanie tych wystaw.

Te są najważniejsze postulaty polskich rękodzielników. Przedkładając je Wysokiemu Sejmowi, prosimy uprzejmie: Wysoki Sejm raczy wyż przytoczone żądania rozpatrzyć i o ich wykonanie łaskawie się postarać.

Dlaczego ze słodowej mączki robi się słodowy wyciąg?

Jeżeli zwracamy baczną uwagę na reklamę przeróżnych środków sztucznych, używanych w przemyśle piekarskim, przyjdziemy do tego smutnego przekonania, iż większość owych szumnych reklam ani w części nie odpowiada prawdzie, i że wychwalane wyroby nie posiadają tej siły i mocy, którą im reklama przypisuje.

Dużo się dziś mówi, pisze i czyta o diastazie, diamalcie i tym podobnych przetworach słodowych. Jeszcze nigdy ale nie dali dokładnego wyświeślenia ci, którzy tak gorliwie zalecają używanie tych środków, jaka ilość i jaki gatunek zalecanego środka, racjonalnie działać w piekarstwie mającego, ma być użytą. Że dziś postęp techniczny dopiął już tego, iż przez zbadanie odpowiednich przypraw umożliwia użycie i wyrób tychże, na to nie bywa uwaga zwracana, gdyż inaczej nie chwyłanoby tak ciekawie bajek o cudownem działaniu diastazy.

Podwyższenie wytwórczości, udoskonalenie pieczywa tak co do smaku jak i jego wyglądu było właśnie przyczyną, iż człowiek czynił starania, aby ze surowicy słodowej i. t. zw. „słodowej mączki“ wyciągnąć płyn. mogący zastąpić inne dodatki. Udało się to, a otrzymany płyn nazwano diamaltem. Rzecz prosta, że wytworzony gotowy cukier słodowy ma w płynie większą wartość, niż surowica. Trzeba na to zwrócić uwagę, że diastaza w płynie wpływa znacznie więcej na tworzenie się ciasta. Ale co pomoże nawet najlepsza diastaza, jeśli równocześnie kiepskich drożdży użyto do rozczynu?

Wiadomą jest rzecz, że przy mieszaniu słoju substancya jego czyli zawartość, rozkłada się. Zarazem wytwarza się jego euzymatyczna własność, dlatego też może jedynie skutek swej zawartości diastazy uczynkować na krochmal mąki i na tworzenie się ciasta.

Własności ziarna słodowego dadzą się jeszcze w piekarstwie w inny sposób zastosować; uczynna zawartość ziarna słodowego umożliwia mianowicie, na jego własny, niedostatecznie przemieniony krochmal i ciała proteinowe wpływać i zmieniać je, bez szkody dla jego cennej euzymatycznej własności. To jest przy wyrabianiu różnych piekarskich środków jedną z najważniejszych rze-

czy. Przez wydalenie innych bezwartościowych części wzmaga się użyteczność środka.

Otrzymany wyrób, a więc diastazyjny wyciąg słodowy, którego pierwszym przedstawicielem jest Diamalt, zawiera przede wszystkim wielką ilość natychmiast działającej diastazy; rozpuszczona działa energicznie na część mącznej substancji, zaś na tworzenie ciasta działa dodatnio. Równocześnie zaś w płynie wytworzone materye potęgują działalność drożdży. Wspólnym wpływem na ciasto i działaniem diastazy dopnie się efektywnego celu, jaki się przez używanie dobrego, w płynie się znajdującego środka pomocniczego w piekarstwie, wykazuje.

Dalszem następstwem tego przenikającego wpływu działającego środka pomocniczego jest wytworzenie silnego a świeżego zapachu. Niemożliwym jest, aby wyjaśnić tu głębiej przyczynę tego objawu. Zaznaczamy tylko, że słodowy wyciąg (ekstrakt) podtrzymuje i w słabym pod względem kwasu roztworze łatwo ulatniające się materye, a temsamem przyczynia się do otrzymania dobrego i tęgiego ciasta. Wskutek mieszania ciasta z dodanym diamaltem wytwarza się później ów przyjemny aromat pieczywa. Dodany do ciasta cukier słodowy wytwarza znów piękny kolor pieczywa.

To są najważniejsze własności, których przy używaniu sztucznych środków w piekarstwie pominąć nie można. A zaznaczamy, że i mączka słodowa, prawdziwie tak samo działa skutecznie jak i wyciąg płynny, gdyż mączka jest niczem innem, jak surowicą Diamaltu.

Wiadomości zdrowotne potrzebne piekarzowi.

Do licznych chorób, na jakie przeważnie piekarze i cukiernicy zapadają, należy ból zębów. Mąka i mączka cukrowa układa się w jamie ustnej, pokrywa dziąsła i zęby, napycha i zalepia zupełnie kanał nosowy. Ciepłota ciała i żar z pieca przemienia nagromadzony tam pył w kwas, a następnie w zgniliznę, która konstrukcję zębów powolnie niszczy.

Powstałą w ten sposób chorobę nazywają lekarze caries (gnicie zębów). Gnicie postępuje bardzo szybko i jeśli nie szukano prędkiej pomocy lekarskiej, niszczy ona zupełnie rząd zębów, opanowuje tak zwany „nerw“ zęba, które następnie popada w stan zapalenia i następuje dokuczliwy ból zęba. Jeśli i teraz nie szukano pomocy specjalisty lekarza, zgnilizna wdziera się głębiej, niszczy powłokę korzenia, która łączy ząb z dziąsłami, wytwarza dalej gnicie dziąseł, z czego w dalszym ciągu tworzą się wrzody, twarz puch-

nie, a często i zapalenie gruczołów gardłowych powstaje.

Wiedza lecznicza posiada dziś środki, aby chorobę tę w zupełności wyleczyć, nawet gdy już korona zęba zupełnie zniszczoną została. Bardzo często przytrafia się zapalenie dziąseł wskutek zaniedbania choroby lub niedokładnego jej leczenia. Nagromadzony proch z cukru i mąki zgęszcza się i na korzeniach zębów tworzy powłokę, która przez połączenie się z kwasami żołądkowymi w ustach nagromadzonymi, staje się powoli co raz twardszą, aż przemienia się w kamienny przetwór, który rozszerza się ku wierzchołkom korzenia i tworzy tak zwany zębny kamień. Spojenie między zębem a jego łożyskiem się rozluźnia, zęby często zdrowe bolą, zaczynają się „ruszać“, kamień zębny gromadzi się, oddziela powłokę korzenia, wywołuje gnicie, chore zęby czem raz bardziej wypadają.

Te dwie choroby zębów u piekarzy i cukierników można nazwać chorobami „z fachu“, gdyż wszyscy prawie mający do czynienia z mąką i mączką cukrową, na nie zapadają.

Jak w każdej chorobie, tak i tu można łatwo jej zapobiedz, jeśli zaraz w początkach leczy się ją radykalnie. Początki choroby zębów można łatwo wyleczyć wskutek plombowania. Dalsze wyniki choroby wymagają większej cierpliwości i starania. Wyrwanie zbolełego zęba lub korzenia należy już do ostateczności, lecz i tę operację można dziś bez bólu i bez znieczulania przeprowadzić.

Wskazanem jest przy bólu zębów, aby nie używać żadnych leków i kropli na ból zębów, jak kreozol, krople chrzanowe lub gwoździkowe, Pain Expeller, rum, spirytus, ocet itp. albo bez pomocy lekarskiej samemu sobie ząb plombować. Wszystkie te środki uśmierzą wprawdzie chwilowo ból, ale nie wyleczą choroby, a pomagają tylko temu który je sprzedaje.

Wczesne zasięgnięcie pomocy lekarskiej jest najlepszym sposobem. Chcąc atoli utrzymać zęby w zdrowym stanie, koniecznem jest wykonywanie pewnych rad. A mianowicie:

Piekarze, cukiernicy, a szczególnie osoby zatrudnione przy wyrobie czekolady, dalej młynarze, muszą zawsze po ukończeniu pracy kilka razy dziennie wypłukiwać usta zimną czystą wodą i wytrzeć starannie zęby mokrym ręcznikiem. Używanie do czyszczenia zębów soli, mydła, różnych kalodontów, odolów itp. nie zaleca się, gdyż one psują zęby i szkodliwie wpływają na dziąsła. Dobrze jest co pół roku dać zęby oglądać lekarzowi, który w razie pojawienia się choroby zarządzi zawczasu, co potrzebe.

MAŁY FEJLETON.

Piekarnie w południowo-zachodniej Afryce.

Pan Jan Pareilleit, młynarz z zawodu, opisuje w lipskim organie młynarzy stosunki piekarskie jakie tam panują. Osiadł on w Łomie, w miejscowości w okręgu Togo, w Kamornine. Píše co między innemi następuje:

„W okręgu Togo nie było jeszcze żadnej piekarni, postanowiliśmy więc wspólnie z bratem założyć takową. Łatwo się to dało powiedzieć, ale trudno wykonać. Jedyna w Lome cegielnia jednego bogatego murzyna, wytwarzała tylko niewypalane cegły. Oczywiście nie wchodzi tu w rachubę założone przez misjonarzy i prywatnych fabryki sztucznego kamienia z cementu, którego do budowy piekarni użyć nie można. Nie pozostało nam nic innego, jak przystąpić do budowy z owymi niewypalonymi kamieniami ceglany. Piec po wykończeniu, należycie wytynkowany i ugruntowany wyglądał okazale, ale w godzinę po wypaleniu leżał już w gruzach. Druga i trzecia budowa runęła również; sklepienie nie chciało w żaden sposób trzymać. Postanowiłem zatem wziąć się w inny sposób do roboty. Przy czwartej próbie ustawiłem rusztowanie w kształcie litery T, dałem szyny żelazne w poprzek i wzdłuż, nie dając wcale sklepienia. Liczni Europejczycy, którzy śledzili bieg budowy mówili, że z powodu znacznej ilości żelaza, pieczywo się spali. Tak się atoli nie stało. Piec nie mógł się już zawalić i dostarczał znakomite pieczywo. Muszę tu nadmienić, że murzyni tak z mąki kukurydzianej, jak i pszenicznej lub żytniej, którą tu w beczkach po 100 kg. lub w zamkniętych puszkach blaszanych po 5 i 10 kg. sprzedają, bardzo ładne pieczywo otrzymują. Ponieważ ale nie znamą im jest dokładność wypiekania, przeto Europejczycy powitali nasze pieczywo z radością. Początek już był zrobiony — o koniec nie trudno. Naprzód zrobiliśmy ten błąd, że zakupiliśmy pewną ilość mąki w niezalutowanych beczkach. Mąka ta jednak z powodu zupełnej stęchlizny była nie do użycia, poszła na dno morza. Później mieliśmy znowu pecha z drożdżami. Mój brat otrzymał przesyłkę drożdży aż z Niemiec, w szczelnie zalutowanej puszcze. Gdyśmy ją otworzyli, uderzył nas zapach, nie mający nic wspólnego z drożdżami. Zawartość puszek podzieliła więc los poprzedniej mąki. Faktorzy stręczyli nam więc pewien gatunek drożdży, 5 kg. za 20 Marek. Drożdże te na oko wyglądały bardzo pięknie, ale nie były do użytku, bo trzeba ich było tyle spotrzebować, ile się mąki użyło. Smak podobnego pieczywa można sobie wyobrazić. I nam więc dobrarada byłaby drogą. Zachodziliśmy w gło-

wę, w jaki sposób murzyni otrzymują takie piękne, kruche pieczywo. Wziąłem jednak naszego czarnego kucharza na spytki, i ten w końcu wyjawiał tajemnicę. Zamiast drożdży — wino palmowe, zwyczajne palmowe wino, które tam bardzo jest tanie. Próba wypadła nadspodziewanie dobrze, tylko z mąką ciągle kłopot. Mąka z Niemiec, której beczka 80 kg. kosztuje 40 Marek, nie miała siły rośnięcia; pieczywo z niej zawsze było niskie. Francuska mąka, z Marsylii sprowadzana była już lepszą, nie mogła jednak iść w zawody z mąką amerykańską, którą teraz stale używamy.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Przemysł piekarski w Galicyi poczyną święcić tryumf. Z każdym rokiem powstają w kraju piekarnie, istne fabryki chleba. Do takich należy piekarnia p. Tabaczyńskiego we Lwowie. Budzi ona poprostu podziw. Wszystko tu urządzone według wszelkich form i zasad, liczne maszyny upraszczają robotę. W ostatnich miesiącach poczęto też budować we Lwowie za rogatką gródecką olbrzymią, dwupiętrową fabrykę chleba.

Wielki wiec zwołuje Izba przemysłowo-handlowa do Lwowa w porozumieniu ze wszystkimi stowarzyszeniami w kraju na dzień 5. listopada b. r. Na porządku dziennym między innemi będą: sprawa ubezpieczenia na starość i sprawa taniego kredytu. Bliższe szczegóły ogłosimy w następnych numerach.

Sprawa solna, o której pisaliśmy poprzednio, stoi na najlepszej drodze. Konsumenci uzyskają zniżkę. W sprawie tej wniósł niedawno poseł Witos w Sejmie krajowym interpelację, domagając się zniżki ceny soli dla większych odbiorców; żalił się przeto na handlarzy, iż nie trzymają się ustanowionej ceny 20 hal. za topkę, ale sprzedają ją znacznie drożej, chociaż to surowo jest wzbronione.

Wydział polityczny czeskich rękodzielników na Morawie wniósł do Sejmu morawskiego petycję, zawierającą wszystkie postulaty tychże. Petycję podobną powinni i polscy rękodzielnicy wnieść do Sejmu galicyjskiego, w którejby swoje żądania przedłożyli.

Nowy podarunek dla kupców i przemysłowców zamierza dać zarząd austriackich kolei państwowych w formie podwyższenia cen za dostawę towarów. Aby jeszcze bardziej obciążyć konkurencję małego przemysłowca przeciw wielkiemu kapitałistcie, nosi się zarząd wspomniany z myślą podniesienia ceny dowozu aż o 100%. I tak: za dowóz w Austrii 60 hal. (dawniej 40 hal.), w Węgrzech 63 hal. Towar pospieszny zwykły w Austrii

80 hal. (dawniej 40 hal.), w Węgrzech 86 hal. — Towar pospieszny o niżce, w Austrii 60 hal. (dawniej 40 hal.). Towar „per express” w Austrii 1 kor. 20 hal., w Węgrzech 1 hor. 28 hal. (dawniej 60 hal.). Tak zatem stara się zarząd kolejowy o podniesienie dobrobytu wśród średniej klasy społeczeństwa.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel”. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracji po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracje, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy. —

Z akcyi o spoczynek niedzielny. Majstrowie piekarscy w Słonem w Czechach postanowili na zgromadzeniu 31. sierpnia odbytem zaprowadzić spoczynek niedzielny w ten sposób, iż robotnicy zaprzestają pracy w niedzielę przed południem, a odpoczynek trwa do poniedziałku rana. Niewiadomo atoli, czy to przyjdzie do skutku.

Wiec rękodzielników odbył się w Gracu w Styryi. Z pomiędzy licznych uchwalonych rezolucyi wymieniamy rezolucyę, wzywającą posłów w parlamencie, by nie uchwalali ustawy o ubezpieczeniu robotników na starość, jeśli zostaną od niej wyłączeni rękodzielnicy.

Wystawa w Jarosławiu cieszy się powszechnem uznaniem. Codziennie liczni goście z prowincyi zjeżdżają się do Jarosławia, by oglądać przemysł rodzimy, na wystawie tej licznie reprezentowany. Wystawa potrwa jeszcze tylko kilka dni, dlatego ci, którzy mają zamiar ją zobaczyć, niech nie zwlekają.

Sprawa cukrowa. Niebываła drożyzna cukru, którą spowodował kartel fabrykantów cukru, a zarazem i wysokość podatku konsumcyjnego, zmniżył kilku inżynierów galicyjskich do wybudowania cukrowni udziałowej, z której jedynie członkowie pobierać będą cukier doborowy w cenie najwyżej 68 hal. za klgr. Ponieważ piekarze znaczną ilość cukru, szczególnie mączki, potrzebują rocznie, przeto byłoby wskazaniem, aby i oni podpisali deklaracyę na udziały, które wynoszą najmniej 20 koron rocznie. Przez podpisanie deklaracyi staje się członek współwłaścicielem owej cukrowni. — Chętnym służymy wszelkimi wyjaśnieniami.

II. Międzynarodowy kongres dla zagadnień polityki stanu średniego odbędzie się we Wiedniu w dniach 4 do 8 października b. r. włącznie, ze współudziałem międzynarodowego związku dla zagadnień polityki stanu średniego, którego siedzibą jest Bruksela, z następującym porządkiem dziennym:

W niedzielę 4. października wieczorem odbędzie się zebranie przedwstępne;

W poniedziałek 5. października pierwsze inauguracyjne i plenarne posiedzenie.

Wtorek 6. i we środę 7. października zostały przeznaczone na posiedzenie sekcji.

We czwartek 8. nastąpi ostatnie posiedzenie plenarne i zamknięcie kongresu.

Na powyższych posiedzeniach lub sekcjach następujące referaty zostaną poddane dyskusyi:

1) O zawodowym wykształceniu średnich (tak rolniczych jak i przemysłowych) producentów i o wyposażeniu ich w tego rodzaju środki pomocnicze, któreby wzmogły ich zdolność konkurencyjną.

(W związku z tem odbędzie się wystawa nowoczesnych środków do pomocy w produkcji służących).

2) Organizacya działalności stowarzyszeń gospodarczych handlowych, ze szczególnem uwzględnieniem dostaw wojskowych;

3) Kwestya powołania do życia rolniczej i przemysłowej organizacyi kredytowej;

4) Ochrona lokalnego przemysłu domowego;

5) Kierunek polityki stanu średniego ze względu na kwestyę mieszkań;

6) Kwestya robotników budowlanych.

Komitetowi kongresu urządzającemu, który wychodzi z założenia, że silny stan średni i pomyślny jego rozwój stanowią najskuteczniejszy zadatek zdrowej polityki socyalnej w zbiorowym organizmie państwowym, chodzi o pozyskanie na podstawie rzeczowej wymiany myśli, pozytywnych wskazówek, stanowiących wytyczny materiał dla ustawodawstwa i polityki władzy państwowej. Zaznaczyć bowiem wypada, że inicjatorowie tylko we wzajemnem współdziałaniu tak ustawodawstwa, jak i władzy publicznej z instytucjami do czuwania nad interesami stanu średniego powołanymi, widzą rękojmię, że ich usiłowania przejdą ze sfery teoretycznych pragnień w rzeczywistą formę, które to współdziałanie uważają zresztą za święty obowiązek danego państwa, choćby w jego własnym interesie leżący.

W celu urzeczywistnienia i dojścia do pozytywnych wyników Komitet zwraca się z prośbą do wszystkich osób, które studjom nad kwestyą polityki stanu średniego się oddają, żeby zechciały wziąć udział w kongresie.

Zgłaszać się należy: An das Komitee des Internationalen Mittelstandskongresses Wien IX/2 Severingasse 9.

Punkt zborny będzie później oznaczony. Warunkiem wzięcia udziału w kongresie jest posiadanie karty legitymacyjnej na imię i nazwisko właściciela opiewającej, która uprawniać będzie do brania udziału we wszystkich pracach i urządzeniach kongresu. Postarać się o nią należy przed rozpoczęciem kongresu przy uiszczeniu równocześnie za nią należytości w kwocie 10 koron.

Tylko urzędowi zastępcy władz państwowych lub autonomicznych, podobnie jak i delegaci zawodowych instytucji i stowarzyszeń z kategorii przemysłu i rolnictwa, imieniem tych związków w pracach kongresu udział biorący, od uiszczenia powyższej taksy będą uwolnieni.

Celem zaś ułatwienia i udogodnień w podróży wyjednał Komitet, żeby uczestnikom kongresu za okazaniem karty legitymacyjnej przez biuro kongresu wystawionej, przysługiwało na liniach c. k. austr. kolei państwowych prawo użycia wozów I lub II klasy, tak w pociągach osobowych jak i pospiesznych za zapłatą biletów jazdy I względnie III klasy tychże pociągów. Komitet po-

czynił również kroki, żeby zyskać podobne udogodnienia i na liniach prywatnych kolei austriackich.

Przy końcu nadmienić wypada, że w skład Komitetu urządzającego wchodzi z Galicyi pp. Prof. Dr. Antoni Górski i Ks. Prof. Dr. Stefan Pawlicki z Krakowa, oraz p. Dr. Franciszek Stefczyk Dyrektor Biura Patronatu ze Lwowa.

Od wydawnictwa. Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszym piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszym piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

— **Zapomogi dla rękodzielników.** Odsetki w kwocie 1800 koron od kapitału fundacyjnego ś. p. ks. Jana Schindlera dla podupadłych rękodzielników będą w roku bieżącym rozdzielone tytułem zapomóg pomiędzy rzemieślników, wykonujących przemysł stale w mieście Krakowie. Każda zapomoga wynosić będzie najmniej 200 K. a najwyżej 400 Kor. Ubiegający się o tę zapomogę powinni w podaniach wykazać, że od dłuższego czasu, a przynajmniej od roku prowadzą w mieście Krakowie rzemiosło, — a zapomogi potrzebują na rozszerzenie pracowni lub polepszenie stosunków materialnych, niepomysłnych wskutek niepowodzenia w zawodzie. Do podania dołączyć należy kartę przemysłową, świadectwo moralności i świadectwo ubóstwa. — Podania z tymi załącznikami petenci mają złożyć na ręce przełożonego Stowarzyszenia, do którego należą. Niestety, zapomogi te są rok rocznie rozdzielane, ale nigdy jeszcze żaden piekarz, mimo podań, nie otrzymał wogóle żadnej zapomogi.

Zarząd dolno-austriackiego stowarzyszenia przemysłowego uchwalił powołać do życia centralę dla kontroli organizacji robotniczych. Celem tej organizacji będzie mieć nadzór nad istniejącymi związkami robotników i przedsiębiorców, tworzyć nowe organizacje pracodawców i połączyć je w związek obejmujący całe państwo.

Stan przemysłu w Austrii. Bardzo znamieniem jest ostatnie sprawozdanie inspektorów przemysłowych w Austrii. Wszyscy oni stwierdzają pewien zastój w przemyśle i niepomysłną koniunkturę. Płace robotników wzrastają niepomieranie: w roku 1907 podniosły się o 10 do 30 procent. Mimo to położenie klasy robotniczej wcale się nie polepsza, gdyż środki żywności coraz więcej drożeją. Austriya cierpi pod ciężarem wygórowanego cła na zboże i dopóki to cło nie zostanie zmniejszone, Austriya wskutek wzrastającej drożyzny, coraz trudniejszą będzie miała rolę na rynku światowym.

WESOŁY KĄCIK.

Pewien bogaty, ale skąpy pan przyjął kucharza, który miał być równocześnie woźnicą; z rana musiał gotować, popołudniu zaś jechać z panem na przechadzkę. Obydwaj byli ze siebie przez dłuższy czas zadowoleni. Aż raz poleciał pan upiec gęś. Kucharz polecenie wykonał, ale zapach piekącej się gęsi drażnił mocno jego podniebienie. Wykroił więc jedno udko i zjadł, panu zaś podał na stół gęś z jedną nogą.

— A gdzież druga noga — pyta pan.

Bardzo przepraszam — powiada kucharz — ale ta gęś miała tylko jedną nogę. —

Pan gęsi przedtem nie widział, nie mógł więc zaprzeczać temu, i dał wiarę twierdzeniu kucharza.

Po południu pojechali jak zwykle na przechadzkę, daleko za miasto. Na łące pasły się gęsi, a że było zimno, więc każda gęś stała na jednej tylko nodze, schowawszy drugą pod skrzydła.

— A co widzisz pan — mówi kucharz — te gęsi mają też tylko po jednej nodze.

Wtedy pan gwizdnął głośno; gęsi przestraszone poczęły uciekać, wysunawszy naturalnie drugą nogę.

— Widzisz durniu — rzecze pan — że mają po dwie nogi.

A kucharz na to:

— Dlaczegoś pan nie gwizdał do tej gęsi tam na stole — możeby była też drugą nogę wystawiła!



Wiadomości handlowe.

(Sprawozdanie Syndykatu Towarzystw rolniczych z targu zbożowego na Kleparzu dnia 22. września 1908).

Rynki amerykańskie wykazują wyżkę, która jednak nieznaczny znajduje wyraz w notowaniach niemieckich i na giełdach naszej Monarchii. — W Peszcie bowiem i w Wiedniu ceny zaledwie o 5 halerzy zdołały się podnieść. Należy jednak zaznaczyć wzmocnienie tendencji.

Na naszym dzisiejszym targu daremnie by szukać lepszego objawu poprawy chęci kupna — lecz jestto winą produktu, który u nas w zachodniej części kraju bardzo wiele zostawia do życzenia i młynarze zachowują w dalszym ciągu ścisłą rezerwę w zakupnie, licząc na dalszą koniunkturę.

Ceny zostały prawie niezmienione.

Sprzedawano: pszenicę białą od 10.25 do 11.65 k., czerwoną od 10.25 do 11.50 k.; żyto od 9.00 do 10.00 k., jęczmień 8.35 do 9.— k., owies 7.60 do 8.30 k., kukurydzę starą 9.50 do 9.75 k., nową 0.00 do 0.00 k., kukur. Cinquantino 9.25 do 10.10 k., groch zwyczajny 12.— do 13.— k., groch Victoria 14.20 do 15.10 k., (do siewu) na paszę — — do — — kor., wykę nową 7.50 do 8.50 kor., bobik 7.10 do 7.60 k., rzepak 14.— do 15.50 kor., otręby pszenne 5.60 do 5.90 k., otręby żytnie 5.50 do 5.80 k., konieczyna nasienna czerwona — — do — — k., biała — — k., tymotka — — do — — kor. Wszystko za 50 klgr.

	Pszenica	Żyto	Jęczmień	Owies
Wrocław	19	17.20—20.50	15.40—17.50	14.00—18.00
Ceny w markach za 100 kg.				
Lwów	23	20.00—20.40	16.60—17.00	15.00—16.00
Tarnów	23	23.00—25.00	20.00—21.00	14.00—15.00
Podwołoczyska	0	00.00—00.00	00.00—00.00	00.00—00.00
ros. bez cła	0	00.00—00.00	00.00—00.00	00.00—00.00
Wiedeń	22	22.60—23.50	19.20—19.60	18.40—19.60
Peszt.	22	22.74—22.76	18.72—18.74	00.00—00.00
Czeny w koronach za 100 kg.				
Wrocław	19	17.20—20.50	15.40—17.50	14.00—18.00
Ceny w markach za 100 kg.				

Pouczenie przeciw cholery.

W obec gwałtownie szerzącej się w Rosyi cholery, zachodzi niebezpieczeństwo, że zostanie ona zawleczona do Galicyi. W obec tego uważamy za potrzebne podać niektóre wskazówki celem ustrzeżenia się przed tą groźną chorobą!

Cholera jest cierpieniem przewodu pokarmowego, wywołanem zarazkiem, zwanym prątkiem cholerycznym. Objawia się ona nader silnemi bólami brzucha, wymiotami i biegunką, i nieraz już w ciągu kilku godzin powoduje ogromne osłabienie i śmierć.

Choroba ta, udziela się najczęściej przez wodę w ten sposób, że odchody chorego na cholere, zawierające zawsze ogromne ilości prątków cholerycznych, wylanie do wychodka zakażają obok leżące studnie i potem każdy pijący z nich wodę, może dostać cholery. Również zetknięcie się z takim chorym, zwłaszcza używanie tych samych naczyń i bielizny, może przenieść zarazek na otoczenie.

Pierwszym więc warunkiem dla obrony przed zakażeniem się cholera, jest używanie dobrej wody do picia; ponieważ zaś nie można mieć pewności, czy dana studnia nie jest zakażoną, przeto po pojawieniu się cholery, należy używać tylko **przegotowanej wody**, gdyż wiadomą jest rzeczą, że prątki, cholery giną, jeżeli woda wrze przez 10 minut. Wodę taką można potem ostudzić i przez kilka godzin przechować w czystych przykrytych naczyniach.

Następnie przed każdym jedzeniem powinno się ręce myć dokładnie mydłem, a potem obmyć środkiem dezynfekcyjnym, n. p. wodą karbolową, lysolem, sublimatem i t. p.

Ważną również jest rzeczą, zachowanie diety, gdyż każdy zwykły nawet katar żołądka lub jelit, usposabia człowieka do łatwiejszego zarażenia się cholera. Należy więc jeść pokarmy tylko dobrze ugotowane, unikać rzeczy ciężko strawnych, jak ogórki, mleczka, kiełbasa, smalec, nie jeść surowych owoców zwłaszcza zaś niedojrzałych.

Bardzo jest rzeczą korzystną po jedzeniu, 2 lub 3 razy dnia zażyć 5 kropli rozcienzonego kwasu solnego w kieliszku wody.

Picie rozmaitych kropli nibyto przeciw cholery, picie wódki lub wina w tym celu, raczej lepiej człowieka usposabia do przyjęcia cholery niż przed nią chroni.

Kukurydza. Wiedeń 22 września 17.30—17.70 k. Lwów 23 września 00.00—00.00 kor. Peszt 22 września 14.60—14.62 k. Tarnów 23 września 18.00—19.00 kor. za 100 kg. Podwołoczyska ros. 0 0 00.00—00.00

Masło. Wiedeń 18 września deserowe 2.50—3.20 kor., wiejskie 2.40—2.50 k., zwykłe targowe 2.00—2.20 kor. Kraków 23 września targowe 2.20—2.40 kor. za 1 kg. Hamburg 18 września stołowe I. klasy 244.00—250.00 M. II. klasy 228.00—224.00 M. III. klasy 210.00—212.00 Marek za 100 kg. Berlin 19 września dworskiej spółkowej prima 242.00—246.00 M., secunda 232.00—240.00 M., tertia 228.00—232.00 Marek za 100 kg.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

*** MISCHERLING w RADEBURGU ***

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

☛ CENY UMIARKOWANE ☛

Zaproszenie

dla W. P.

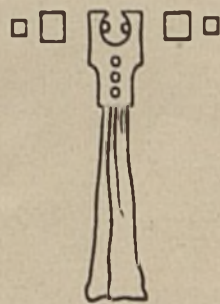
na prawny ogólny, krajowy

≡ WIEC ≡

majstrów piekarskich

w Przemyśle

na dzień 19 i 20 kwietnia b. r.



Porządek obrad drugostronnie.

Niniejszem zapraszamy Wielmożnego Pana na wiec majstrów piekarskich,
który odbędzie się w Przemyśle dnia 19 i 20 kwietnia b. r. w sali Rady miejskiej.

Porządek obrad:

Dzień pierwszy.

- 1) O godz. 9tej rano nabożeństwo w kościele katedralnym, poczem zebranie i powitanie uczestników przez adwokata kraj. i posła na Sejm krajowy i Prezydenta miasta Przemyśla *Dra Franciszka Dolińskiego*.
- 2) Wybór Prezydium, odczytanie nadesłanych telegramów i zaganienie wiecu przez przewodniczącego.
- 3) Zastosowanie przemysłu krajowego w piekarstwie. Referent »Ligi pomocy przemysłowej« p. *Józef Olszewski* ze Lwowa.
- 4) Kredyt w rękodzielnictwie, — referent poseł do Rady państwa i na Sejm krajowy *Dr. Rogger baron Bataglia* ze Lwowa.
- 5) Projekt ustawy o ochronie pracy w piekarstwie, — referent redaktor p. *Ludwik Złoczański* z Krakowa.
- 6) Ubezpieczenie na starość, — referent Starszy Cechu piekarzy i Prezes izby rękodzielniczej p. *Józef Schirmer* ze Lwowa.
- 7) Piekarstwo na prowincyi, — referent literat i publicysta, Prezes Związku dziennikarzy polskich p. *Franciszek Grawita Gawroński*.
- 8) Okręgowe i krajowe związki piekarzy.

Dzień drugi.

- 1) Kasy chorych, — referent majster piekarski p. *Andrzej Moliński* ze Żywca.
- 2) Szkoły piekarskie, — referent Starszy Cechu piekarzy p. *Leon Bałuk* z Krakowa.
- 3) Spoczynek niedzielny, — referent majster piekarski p. *Stanisław Długoszewski* z Krakowa.
- 4) Samopomoc majstrów piekarskich, — referent majster piekarski i Prezes miejscowego Związku piekarzy p. *Józef Lubelski* z Tarnopola
- 5) a. Zmiana ustawy z roku 1877,
b. Czy należy zwracać pieczywo? — referent p. *Józef Godel* z Przemyśla.
- 6) Co czynić podczas strejku? — referent p. *Michał Pretorius* z Przeworska.
- 7) Przyczyny drożyzny pieczywa, — referent p. *Ludwik Złoczański* z Krakowa.
- 8) Wolne wnioski.

Po każdym referacie dyskusya, wnioski i uchwalenie rezolucyi.

Przy wejściu na salę należy
okazać niniejsze zaproszenie.

Komitet wiecowy

Za cech krakowskich piekarzy:

Leon Bałuch.

Za cech przemyski:

Józef Godel. Franciszek Optołowicz.

Za cech lwowskich piekarzy:

Józef Schirmer.

Za „Gazetę piekarską“:

Stanisław Długoszewski.

Niniejszem mam zaszczyt zawiadomić, iż z dniem 20 lipca b. r. otworzyłem

NOWA PIEKARNIĘ „CERES“

przy ulicy Kalwaryjskiej l. 18
w Podgórzu

w której wypiekam wszelkiego rodzaju pieczywo trzy razy dziennie.

Tomasz Michałkiewicz.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia,
układa posadzki (herty)

Jan Stepiński

majster murarski

w Podgórzu

ul. Kalwaryjska l. 58.

PIEKARNIA

w śródmieściu, w najruchliwszym punkcie Krakowa, w pełnym ruchu, z całym urządzeniem, zaraz do odstąpienia.

Wiadomość w Administracji „Gazety Piekarskiej”, Garbarska 12.

Chrystyan Rau

Eger (Cheb) w Czechach

ul. Szkolna, 61

dostawca urzędów rządowych,

poleca się Szanownym Panom Majstrom piekarskim i interesantom.

Budowa, przebudowa i naprawa pieców wszelkiego systemu.

Najlepsze polecenia!

Najdalej idąca gwarancja!

Na składzie wszelkie części składowe radeburskich płyt hertowych na spód i do sklepień itd.

Zastępcy we wszystkich większych miejscowościach poszukiwani.

Katalogi i cenniki na żądanie gratis.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

Kazimierz Stepiński

majster murarski

w Podgórzu

ul. Kalwaryjska 58.

Wszelkie wyroby koszykarskie

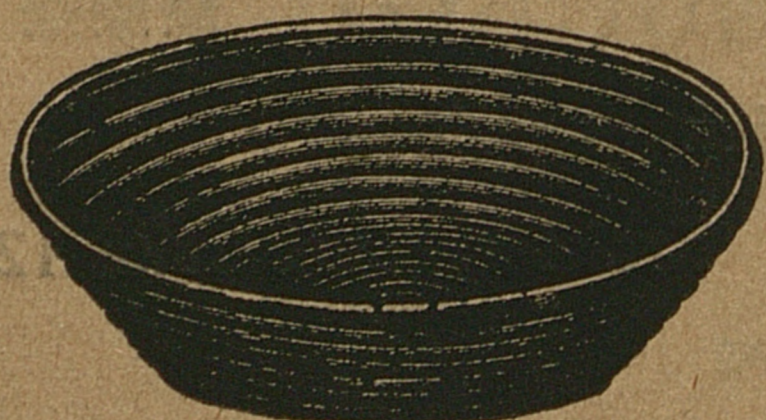
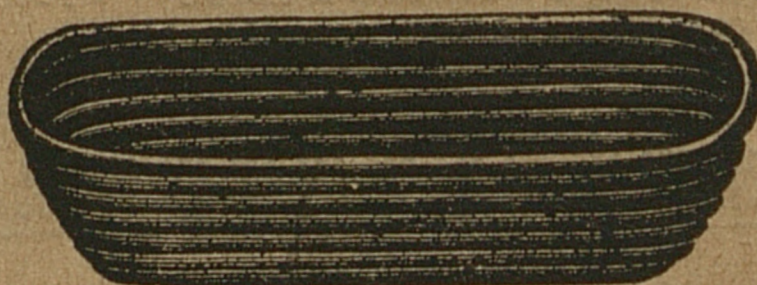
z trzciny, wikliny, słomy itp. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości

— po cenach umiarkowanych —

JAN MICHALETZ, fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schelingera 18.



⊙ Żadajcie cenników. ⊙



„Gazeta Piekarska“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 korony, numer pojedynczy 30 halerzy. W Niemczech 6 marek, w Ameryce 3 dolary rocznie. Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy, Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej, Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz, następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Adres: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska 1. 12.

Czas nadesłać przedpłatę

	rocznie:	półrocznie:
w Austrii	6 K.	3 K.
w Rosyi	3 r.	1 rb. 50 kop.
w Niemczech . . .	6 m.	3 m.
w innych krajach .	6 fr.	3 fr.
w Ameryce	3 dol.	1 d. 50 s.

Pieniądze należy przysyłać przekazem pod adresem: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska, 12.

Co żądamy od Sejmu?

Dnia 15. września b. r. zebrał się Sejm krajowy. Na działalność jego w obecnej kadencji zwrócone są oczy wszystkich, gdyż uchwały zapadłe będą miały niezaprzeczoną wartość. Powszechnem jest zdanie, iż obecny Sejm zebrał się już po raz ostatni, następni posłowie wejdą już na mocy czteroprzymiotnikowego prawa wyborczego. Tembardziej zatem powinien Sejm kłaść wagę na żądanie obywateli, które są nader liczne.

Rękodzielnicy galicyjscy, pod ciężarem stosunków obecnych i ciężkich warunków swego bytu, pozostający w ciężkich zapasach z wielkoprzemysłem, mają też liczne żądania. My, będąc organem fachowym pewnej gałęzi rękodzieła, jedynym polskim organem, chcemy te żądania przedłożyć Wysokiej Izbie poselskiej w Sejmie krajowym, i ufamy, iż Sejm żądania te wysłucha i poweźmie odnośne uchwały.

Żądania te są:

I. W przekonaniu, iż obecne prawo wyborcze do Sejmu, oparte na systemie kuryalnym, jest po prostu niesprawiedliwym, żądamy prawa wyborczego *powszechnego, równego, bezpośredniego i tajnego*. Prawo to ma być rozszerzone na wszystkich obywateli obojga płci, z ukończonym 24. rokiem życia. Domagamy się go z całą siłą, gdyż znane nam są krzywdy olbrzymiej masy wydziedziczonych od głosowania obywateli.

II. Polityka ochrony rękodzielników i małego przemysłu stosować się musi do warunków da-

nego kraju, i odpowiadać jego potrzebom, a nie może być powszechną i powierzchowną — jak to niestety dotychczas ma miejsce. Dlatego żądamy, by ustanawianie i uchwalanie ustaw przemysłowych, które dotychczas na mocy ustawy państwowej z dnia 21. grudnia 1867 §. 11. lit. e) l. 141 Dz. u. p. przysługują Radzie państwa, były jej odebrane, a przydzielone w zakres działania Sejmom krajowym.

III. Broniąc stanowiska równego prawa wszystkich obywateli w naukach i kształceniu się, żądamy *zupelnego zniesienia czesnego*.

IV. Będąc przeciwnikami wszelkiego podwyższania podatków, jak n. p. konsumcyjnego, od wódki piwa, wyrobów mącznych i t. p., celem zdobycia funduszu na pewne czysto krajowe cele, domagamy się w ogólności o stworzenie innych źródeł dochodu. W szczególności stawiamy wniosek na utworzenie podatku od przepychu, jak automobilów, rasowych koni i psów itp. W tym samym celu domagamy się ukrajowienia galicyjskich kopalni soli i utworzenia krajowych trafik solnych. Żądamy sanacyi finansów krajowych.

V. Będąc z dotychczasowego systemu wyborczego do Izb handlowych w wysokim stopniu niezadowoleni, domagamy się podobnego prawa, opartego na czteroprzymiotnikowym prawie głosowania. Głosowanie odbywać się ma według okręgów, liczebnie równych. Prezesem niech będzie rękodzielnik, wybrany z łona Izby.

VI. Żądamy podniesienia liczby nauczycieli wędrownych, a siły nauczycielskie niech będą wybrane z grona pracowników rękodzielniczych.

VII. Żądamy dalej zaprowadzenia krajowego banku rękodzielniczego, któryby rękodzielnikom dostarczał taniego kredytu. Kapitał potrzebny niech będzie zebrany z pocztowych kas oszczędności, sierocińskich depozytów i subwencyi kraju.

VIII. Szkoły przemysłowe niech będą zaprowadzone wszędzie tam, gdzie jest przynajmniej 20. uczniów. Kursa dopełniające fachowe niech będą zaprowadzone przy każdym cechu, gdzie co najmniej 20. uczniów danego rzemiosła się znajduje. Żądamy też ustanowienia wzorowych warsztatów przy szkołach przemysłowych. Nauczycielami niech będą tylko fachowcy. Koszta utrzymania niech ponosi po połowie rząd i kraj.

IX. Domagamy się subwencyi krajowej dla fachowych pism krajowych, dalej dla rękodzielniczych czytelni, bibliotek itp. Celem podniesienia oświaty fachowej domagamy się urządzania ruchomych wystaw z dziedziny przemysłu i rękodzieła, i ustanowienia pewnego kapitału z funduszków krajowych lub państwowych na utrzymanie tych wystaw.

Te są najważniejsze postulaty polskich rękodzielników. Przedkładając je Wysokiemu Sejmowi, prosimy uprzejmie: Wysoki Sejm raczy wyż przytoczone żądania rozpatrzyć i o ich wykonanie łaskawie się postarać.

Dlaczego ze słodowej mączki robi się słodowy wyciąg?

Jeżeli zwracamy baczną uwagę na reklamę przeróżnych środków sztucznych, używanych w przemyśle piekarskim, przyjdziemy do tego smutnego przekonania, iż większość owych szumnych reklam ani w części nie odpowiada prawdzie, i że wychwalane wyroby nie posiadają tej siły i mocy, którą im reklama przypisuje.

Dużo się dziś mówi, pisze i czyta o diastazie, diamalcie i tym podobnych przetworach słodowych. Jeszcze nigdy ale nie dali dokładnego wyświeślenia ci, którzy tak gorliwie zalecają używanie tych środków, jaka ilość i jaki gatunek zalecanego środka, racjonalnie działać w piekarstwie mającego, ma być użytą. Że dziś postęp techniczny dopiął już tego, iż przez zbadanie odpowiednich przypraw umożliwia użycie i wyrób tychże, na to nie bywa uwaga zwracana, gdyż inaczej nie chwyłanoby tak ciekawie bajek o cudownem działaniu diastazy.

Podwyższenie wytwórczości, udoskonalenie pieczywa tak co do smaku jak i jego wyglądu było właśnie przyczyną, iż człowiek czynił starania, aby ze surowicy słodowej i. t. zw. „słodowej mączki“ wyciągnąć płyn. mogący zastąpić inne dodatki. Udało się to, a otrzymany płyn nazwano diamaltem. Rzecz prosta, że wytworzony gotowy cukier słodowy ma w płynie większą wartość, niż surowica. Trzeba na to zwrócić uwagę, że diastaza w płynie wpływa znacznie więcej na tworzenie się ciasta. Ale co pomoże nawet najlepsza diastaza, jeśli równocześnie kiepskich drożdży użyto do rozczynu?

Wiadomą jest rzecz, że przy mieszaniu słoju substancya jego czyli zawartość, rozkłada się. Zarazem wytwarza się jego euzymatyczna własność, dlatego też może jedynie skutek swej zawartości diastazy uczynkować na krochmal mąki i na tworzenie się ciasta.

Własności ziarna słodowego dadzą się jeszcze w piekarstwie w inny sposób zastosować; uczynna zawartość ziarna słodowego umożliwia mianowicie, na jego własny, niedostatecznie przemieniony krochmal i ciała proteinowe wpływać i zmieniać je, bez szkody dla jego cennej euzymatycznej własności. To jest przy wyrabianiu różnych piekarskich środków jedną z najważniejszych rze-

czy. Przez wydalenie innych bezwartościowych części wzmaga się użyteczność środka.

Otrzymany wyrób, a więc diastazyjny wyciąg słodowy, którego pierwszym przedstawicielem jest Diamalt, zawiera przede wszystkim wielką ilość natychmiast działającej diastazy; rozpuszczona działa energicznie na część mącznej substancji, zaś na tworzenie ciasta działa dodatnio. Równocześnie zaś w płynie wytworzone materye potęgują działalność drożdży. Wspólnym wpływem na ciasto i działaniem diastazy dopnie się efektywnego celu, jaki się przez używanie dobrego, w płynie się znajdującego środka pomocniczego w piekarstwie, wykazuje.

Dalszem następstwem tego przenikającego wpływu działającego środka pomocniczego jest wytworzenie silnego a świeżego zapachu. Niemożliwym jest, aby wyjaśnić tu głębiej przyczynę tego objawu. Zaznaczamy tylko, że słodowy wyciąg (ekstrakt) podtrzymuje i w słabym pod względem kwasu roztworze łatwo ulatniające się materye, a temsamem przyczynia się do otrzymania dobrego i tęgiego ciasta. Wskutek mieszania ciasta z dodanym diamaltem wytwarza się później ów przyjemny aromat pieczywa. Dodany do ciasta cukier słodowy wytwarza znów piękny kolor pieczywa.

To są najważniejsze własności, których przy używaniu sztucznych środków w piekarstwie pominąć nie można. A zaznaczamy, że i mączka słodowa, prawdziwie tak samo działa skutecznie jak i wyciąg płynny, gdyż mączka jest niczem innem, jak surowicą Diamaltu.

Wiadomości zdrowotne potrzebne piekarzowi.

Do licznych chorób, na jakie przeważnie piekarze i cukiernicy zapadają, należy ból zębów. Mąka i mączka cukrowa układa się w jamie ustnej, pokrywa dziąsła i zęby, napycha i zalepia zupełnie kanał nosowy. Ciepłota ciała i żar z pieca przemienia nagromadzony tam pył w kwas, a następnie w zgniliznę, która konstrukcję zębów powolnie niszczy.

Powstałą w ten sposób chorobę nazywają lekarze caries (gnicie zębów). Gnicie postępuje bardzo szybko i jeśli nie szukano prędkiej pomocy lekarskiej, niszczy ona zupełnie rząd zębów, opanowuje tak zwany „nerw“ zęba, które następnie popada w stan zapalenia i następuje dokuczliwy ból zęba. Jeśli i teraz nie szukano pomocy specjalisty lekarza, zgnilizna wdziera się głębiej, niszczy powłokę korzenia, która łączy ząb z dziąsłami, wytwarza dalej gnicie dziąseł, z czego w dalszym ciągu tworzą się wrzody, twarz puch-

nie, a często i zapalenie gruczołów gardłowych powstaje.

Wiedza lecznicza posiada dziś środki, aby chorobę tę w zupełności wyleczyć, nawet gdy już korona zęba zupełnie zniszczoną została. Bardzo często przytrafia się zapalenie dziąseł wskutek zaniedbania choroby lub niedokładnego jej leczenia. Nagromadzony proch z cukru i mąki zgęszcza się i na korzeniach zębów tworzy powłokę, która przez połączenie się z kwasami żołądkowymi w ustach nagromadzonymi, staje się powoli co raz twardszą, aż przemienia się w kamienny przetwór, który rozszerza się ku wierzchołkom korzenia i tworzy tak zwany zębny kamień. Spojenie między zębem a jego łożyskiem się rozluźnia, zęby często zdrowe bolą, zaczynają się „ruszać“, kamień zębny gromadzi się, oddziela powłokę korzenia, wywołuje gnicie, chore zęby czem raz bardziej wypadają.

Te dwie choroby zębów u piekarzy i cukierników można nazwać chorobami „z fachu“, gdyż wszyscy prawie mający do czynienia z mąką i mączką cukrową, na nie zapadają.

Jak w każdej chorobie, tak i tu można łatwo jej zapobiedz, jeśli zaraz w początkach leczy się ją radykalnie. Początki choroby zębów można łatwo wyleczyć wskutek plombowania. Dalsze wyniki choroby wymagają większej cierpliwości i starania. Wyrwanie zbolełego zęba lub korzenia należy już do ostateczności, lecz i tę operację można dziś bez bólu i bez znieczulania przeprowadzić.

Wskazanem jest przy bólu zębów, aby nie używać żadnych leków i kropli na ból zębów, jak kreozot, krople chrzanowe lub gwoździkowe, Pain Expeller, rum, spirytus, ocet itp. albo bez pomocy lekarskiej samemu sobie ząb plombować. Wszystkie te środki uśmierzą wprawdzie chwilowo ból, ale nie wyleczą choroby, a pomagają tylko temu który je sprzedaje.

Wczesne zasięgnięcie pomocy lekarskiej jest najlepszym sposobem. Chcąc atoli utrzymać zęby w zdrowym stanie, koniecznem jest wykonywanie pewnych rad. A mianowicie:

Piekarze, cukiernicy, a szczególnie osoby zatrudnione przy wyrobie czekolady, dalej młynarze, muszą zawsze po ukończeniu pracy kilka razy dziennie wypłukiwać usta zimną czystą wodą i wytrzeć starannie zęby mokrym ręcznikiem. Używanie do czyszczenia zębów soli, mydła, różnych kalodontów, odolów itp. nie zaleca się, gdyż one psują zęby i szkodliwie wpływają na dziąsła. Dobrze jest co pół roku dać zęby oglądać lekarzowi, który w razie pojawienia się choroby zarządzi zawczasu, co potrzebe.

MAŁY FEJLETON.**Piekarnie w południowo-zachodniej Afryce.**

Pan Jan Pareilleit, młynarz z zawodu, opisuje w lipskim organie młynarzy stosunki piekarskie jakie tam panują. Osiadł on w Łomie, w miejscowości w okręgu Togo, w Kamornine. Píše co między innemi następuje:

„W okręgu Togo nie było jeszcze żadnej piekarni, postanowiliśmy więc wspólnie z bratem założyć takową. Łatwo się to dało powiedzieć, ale trudno wykonać. Jedyna w Lome cegielnia jednego bogatego murzyna, wytwarzała tylko niewypalane cegły. Oczywiście nie wchodzi tu w rachubę założone przez misjonarzy i prywatnych fabryki sztucznego kamienia z cementu, którego do budowy piekarni użyć nie można. Nie pozostało nam nic innego, jak przystąpić do budowy z owymi niewypalonymi kamieniami ceglany. Piec po wykończeniu, należycie wytynkowany i ugruntowany wyglądał okazale, ale w godzinę po wypaleniu leżał już w gruzach. Druga i trzecia budowa runęła również; sklepienie nie chciało w żaden sposób trzymać. Postanowiłem zatem wziąć się w inny sposób do roboty. Przy czwartej próbie ustawiłem rusztowanie w kształcie litery T, dałem szyny żelazne w poprzek i wzdłuż, nie dając wcale sklepienia. Liczni Europejczycy, którzy śledzili bieg budowy mówili, że z powodu znacznej ilości żelaza, pieczywo się spali. Tak się atoli nie stało. Piec nie mógł się już zawalić i dostarczał znakomite pieczywo. Muszę tu nadmienić, że murzyni tak z mąki kukurydzianej, jak i pszenicznej lub żytniej, którą tu w beczkach po 100 kg. lub w zamkniętych puszkach blaszanych po 5 i 10 kg. sprzedają, bardzo ładne pieczywo otrzymują. Ponieważ ale nie znamą im jest dokładność wypiekania, przeto Europejczycy powitali nasze pieczywo z radością. Początek już był zrobiony — o koniec nie trudno. Naprzód zrobiliśmy ten błąd, że zakupiliśmy pewną ilość mąki w niezalutowanych beczkach. Mąka ta jednak z powodu zupełnej stęchlizny była nie do użycia, poszła na dno morza. Później mieliśmy znowu pecha z drożdżami. Mój brat otrzymał przesyłkę drożdży aż z Niemiec, w szczelnie zalutowanej puszcze. Gdyśmy ją otworzyli, uderzył nas zapach, nie mający nic wspólnego z drożdżami. Zawartość puszek podzieliła więc los poprzedniej mąki. Faktorzy stręczyli nam więc pewien gatunek drożdży, 5 kg. za 20 Marek. Drożdże te na oko wyglądały bardzo pięknie, ale nie były do użytku, bo trzeba ich było tyle spotrzebować, ile się mąki użyło. Smak podobnego pieczywa można sobie wyobrazić. I nam więc dobrarada byłaby drogą. Zachodziliśmy w gło-

wę, w jaki sposób murzyni otrzymują takie piękne, kruche pieczywo. Wziąłem jednak naszego czarnego kucharza na spytki, i ten w końcu wyjawiał tajemnicę. Zamiast drożdży — wino palmowe, zwyczajne palmowe wino, które tam bardzo jest tanie. Próba wypadła nadspodziewanie dobrze, tylko z mąką ciągle kłopot. Mąka z Niemiec, której beczka 80 kg. kosztuje 40 Marek, nie miała siły rośnięcia; pieczywo z niej zawsze było niskie. Francuska mąka, z Marsylii sprowadzana była już lepszą, nie mogła jednak iść w zawody z męką amerykańską, którą teraz stale używamy.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

DROBIAZGI I POUCZENIA.

Przemysł piekarski w Galicyi poczyną święcić tryumf. Z każdym rokiem powstają w kraju piekarnie, istne fabryki chleba. Do takich należy piekarnia p. Tabaczyńskiego we Lwowie. Budzi ona poprostu podziw. Wszystko tu urządzone według wszelkich form i zasad, liczne maszyny upraszczają robotę. W ostatnich miesiącach poczęto też budować we Lwowie za rogatką gródecką olbrzymią, dwupiętrową fabrykę chleba.

Wielki wiec zwołuje Izba przemysłowo-handlowa do Lwowa w porozumieniu ze wszystkimi stowarzyszeniami w kraju na dzień 5. listopada b. r. Na porządku dziennym między innemi będą: sprawa ubezpieczenia na starość i sprawa taniego kredytu. Bliższe szczegóły ogłosimy w następnych numerach.

Sprawa solna, o której pisaliśmy poprzednio, stoi na najlepszej drodze. Konsumenci uzyskają zniżkę. W sprawie tej wniósł niedawno poseł Witos w Sejmie krajowym interpelację, domagając się zniżki ceny soli dla większych odbiorców; żalił się przeto na handlarzy, iż nie trzymają się ustanowionej ceny 20 hal. za topkę, ale sprzedają ją znacznie drożej, chociaż to surowo jest wzbronione.

Wydział polityczny czeskich rękodzielników na Morawie wniósł do Sejmu morawskiego petycję, zawierającą wszystkie postulaty tychże. Petycję podobną powinni i polscy rękodzielnicy wnieść do Sejmu galicyjskiego, w którejby swoje żądania przedłożyli.

Nowy podarunek dla kupców i przemysłowców zamierza dać zarząd austriackich kolei państwowych w formie podwyższenia cen za dostawę towarów. Aby jeszcze bardziej obciążyć konkurencję małego przemysłowca przeciw wielkiemu kapitałistcie, nosi się zarząd wspomniany z myślą podniesienia ceny dowozu aż o 100%. I tak: za dowóz w Austrii 60 hal. (dawniej 40 hal.), w Węgrzech 63 hal. Towar pospieszny zwykły w Austrii

80 hal. (dawniej 40 hal.), w Węgrzech 86 hal. — Towar pospieszny o niższej cenie, w Austrii 60 hal. (dawniej 40 hal.). Towar „per express” w Austrii 1 kor. 20 hal., w Węgrzech 1 hor. 28 hal. (dawniej 60 hal.). Tak zatem stara się zarząd kolejowy o podniesienie dobrobytu wśród średniej klasy społeczeństwa.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel”. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracji po cenie 60 hal., którą to należność można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracje, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy. —

Z akcyi o spoczynek niedzielny. Majstrowie piekarscy w Słonem w Czechach postanowili na zgromadzeniu 31. sierpnia odbytem zaprowadzić spoczynek niedzielny w ten sposób, iż robotnicy zaprzestają pracy w niedzielę przed południem, a odpoczynek trwa do poniedziałku rana. Niewiadomo atoli, czy to przyjdzie do skutku.

Wiec rękodzielników odbył się w Gracu w Styrii. Z pomiędzy licznych uchwalonych rezolucyi wymieniamy rezolucyę, wzywającą posłów w parlamencie, by nie uchwalali ustawy o ubezpieczeniu robotników na starość, jeśli zostaną od niej wyłączeni rękodzielnicy.

Wystawa w Jarosławiu cieszy się powszechnem uznaniem. Codziennie liczni goście z prowincyi zjeżdżają się do Jarosławia, by oglądać przemysł rodzimy, na wystawie tej licznie reprezentowany. Wystawa potrwa jeszcze tylko kilka dni, dlatego ci, którzy mają zamiar ją zobaczyć, niech nie zwlekają.

Sprawa cukrowa. Niebываła drożyzna cukru, którą spowodował kartel fabrykantów cukru, a zarazem i wysokość podatku konsumcyjnego, zmniżyli kilku inżynierów galicyjskich do wybudowania cukrowni udziałowej, z której jedynie członkowie pobierać będą cukier doborowy w cenie najwyżej 68 hal. za klgr. Ponieważ piekarze znaczną ilość cukru, szczególnie mączki, potrzebują rocznie, przeto byłoby wskazaniem, aby i oni podpisali deklaracyę na udziały, które wynoszą najmniej 20 koron rocznie. Przez podpisanie deklaracyi staje się członek współwłaścicielem owej cukrowni. — Chętnym służymy wszelkimi wyjaśnieniami.

II. Międzynarodowy kongres dla zagadnień polityki stanu średniego odbędzie się we Wiedniu w dniach 4 do 8 października b. r. włącznie, ze współudziałem międzynarodowego związku dla zagadnień polityki stanu średniego, którego siedzibą jest Bruksela, z następującym porządkiem dziennym:

W niedzielę 4. października wieczorem odbędzie się zebranie przedwstępne;

W poniedziałek 5. października pierwsze inauguracyjne i plenarne posiedzenie.

Wtorek 6. i we środę 7. października zostały przeznaczone na posiedzenie sekcji.

We czwartek 8. nastąpi ostatnie posiedzenie plenarne i zamknięcie kongresu.

Na powyższych posiedzeniach lub sekcjach następujące referaty zostaną poddane dyskusyi:

1) O zawodowym wykształceniu średnich (tak rolniczych jak i przemysłowych) producentów i o wyposażeniu ich w tego rodzaju środki pomocnicze, któreby wzmogły ich zdolność konkurencyjną.

(W związku z tem odbędzie się wystawa nowoczesnych środków do pomocy w produkcji służących).

2) Organizacja działalności stowarzyszeń gospodarczych handlowych, ze szczególnem uwzględnieniem dostaw wojskowych;

3) Kwestya powołania do życia rolniczej i przemysłowej organizacji kredytowej;

4) Ochrona lokalnego przemysłu domowego;

5) Kierunek polityki stanu średniego ze względu na kwestyę mieszkań;

6) Kwestya robotników budowlanych.

Komitetowi kongresu urządzającemu, który wychodzi z założenia, że silny stan średni i pomyślny jego rozwój stanowią najskuteczniejszy zadatek zdrowej polityki socyalnej w zbiorowym organizmie państwowym, chodzi o pozyskanie na podstawie rzeczowej wymiany myśli, pozytywnych wskazówek, stanowiących wytyczny materiał dla ustawodawstwa i polityki władzy państwowej. Zaznaczyć bowiem wypada, że inicjatorowie tylko we wzajemnem współdziałaniu tak ustawodawstwa, jak i władzy publicznej z instytucjami do czuwania nad interesami stanu średniego powołanymi, widzą rękojmię, że ich usiłowania przejdą ze sfery teoretycznych pragnień w rzeczywistą formę, które to współdziałanie uważają zresztą za święty obowiązek danego państwa, choćby w jego własnym interesie leżący.

W celu urzeczywistnienia i dojścia do pozytywnych wyników Komitet zwraca się z prośbą do wszystkich osób, które studjom nad kwestyą polityki stanu średniego się oddają, żeby zechciały wziąć udział w kongresie.

Zgłaszać się należy: An das Komitee des Internationalen Mittelstandskongresses Wien IX/2 Severingasse 9.

Punkt zborny będzie później oznaczony. Warunkiem wzięcia udziału w kongresie jest posiadanie karty legitymacyjnej na imię i nazwisko właściciela opiekującej, która uprawniać będzie do brania udziału we wszystkich pracach i urządzeniach kongresu. Postarać się o nią należy przed rozpoczęciem kongresu przy uiszczeniu równocześnie za nią należności w kwocie 10 koron.

Tylko urzędowi zastępcy władz państwowych lub autonomicznych, podobnie jak i delegaci zawodowych instytucji i stowarzyszeń z kategorii przemysłu i rolnictwa, imieniem tych związków w pracach kongresu udział biorący, od uiszczenia powyższej taksy będą uwolnieni.

Celem zaś ułatwienia i udogodnień w podróży wyjednał Komitet, żeby uczestnikom kongresu za okazaniem karty legitymacyjnej przez biuro kongresu wystawionej, przysługiwało na liniach c. k. austr. kolei państwowych prawo użycia wozów I lub II klasy, tak w pociągach osobowych jak i pospiesznych za zapłatą biletów jazdy I względnie III klasy tychże pociągów. Komitet po-

czynił również kroki, żeby zyskać podobne udogodnienia i na liniach prywatnych kolei austriackich.

Przy końcu nadmienić wypada, że w skład Komitetu urządzającego wchodzi z Galicyi pp. Prof. Dr. Antoni Górski i Ks. Prof. Dr. Stefan Pawlicki z Krakowa, oraz p. Dr. Franciszek Stefczyk Dyrektor Biura Patronatu ze Lwowa.

Od wydawnictwa. Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszym piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszym piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

— **Zapomogi dla rękodzielników.** Odsetki w kwocie 1800 koron od kapitału fundacyjnego ś. p. ks. Jana Schindlera dla podupadłych rękodzielników będą w roku bieżącym rozdzielone tytułem zapomóg pomiędzy rzemieślników, wykonujących przemysł stale w mieście Krakowie. Każda zapomoga wynosić będzie najmniej 200 K. a najwyżej 400 Kor. Ubiegający się o tę zapomogę powinni w podaniach wykazać, że od dłuższego czasu, a przynajmniej od roku prowadzą w mieście Krakowie rzemiosło, — a zapomogi potrzebują na rozszerzenie pracowni lub polepszenie stosunków materialnych, niepomysłnych wskutek niepowodzenia w zawodzie. Do podania dołączyć należy kartę przemysłową, świadectwo moralności i świadectwo ubóstwa. — Podania z tymi załącznikami petenci mają złożyć na ręce przełożonego Stowarzyszenia, do którego należą. Niestety, zapomogi te są rok rocznie rozdzielane, ale nigdy jeszcze żaden piekarz, mimo podań, nie otrzymał wogóle żadnej zapomogi.

Zarząd dolno-austriackiego stowarzyszenia przemysłowego uchwalił powołać do życia centralę dla kontroli organizacji robotniczych. Celem tej organizacji będzie mieć nadzór nad istniejącymi związkami robotników i przedsiębiorców, tworzyć nowe organizacje pracodawców i połączyć je w związek obejmujący całe państwo.

Stan przemysłu w Austrii. Bardzo znamieniem jest ostatnie sprawozdanie inspektorów przemysłowych w Austrii. Wszyscy oni stwierdzają pewien zastój w przemyśle i niepomysłną koniunkturę. Płace robotników wzrastają niepomieranie: w roku 1907 podniosły się o 10 do 30 procent. Mimo to położenie klasy robotniczej wcale się nie polepsza, gdyż środki żywności coraz więcej drożeją. Austriya cierpi pod ciężarem wygórowanego cła na zboże i dopóki to cło nie zostanie zmniejszone, Austriya wskutek wzrastającej drożyzny, coraz trudniejszą będzie miała rolę na rynku światowym.

WESOŁY KĄCIK.

Pewien bogaty, ale skąpy pan przyjął kucharza, który miał być równocześnie woźnicą; z rana musiał gotować, popołudniu zaś jechać z panem na przechadzkę. Obydwaj byli ze siebie przez dłuższy czas zadowoleni. Aż raz poleciał pan upiec gęś. Kucharz polecenie wykonał, ale zapach piekącej się gęsi drażnił mocno jego podniebienie. Wykroił więc jedno udko i zjadł, panu zaś podał na stół gęś z jedną nogą.

— A gdzież druga noga — pyta pan.

Bardzo przepraszam — powiada kucharz — ale ta gęś miała tylko jedną nogę. —

Pan gęsi przedtem nie widział, nie mógł więc zaprzeczać temu, i dał wiarę twierdzeniu kucharza.

Po południu pojechali jak zwykle na przechadzkę, daleko za miasto. Na łące pasły się gęsi, a że było zimno, więc każda gęś stała na jednej tylko nodze, schowawszy drugą pod skrzydła.

— A co widzisz pan — mówi kucharz — te gęsi mają też tylko po jednej nodze.

Wtedy pan gwizdnął głośno; gęsi przestraszone poczęły uciekać, wysunawszy naturalnie drugą nogę.

— Widzisz durniu — rzecze pan — że mają po dwie nogi.

A kucharz na to:

— Dlaczegoś pan nie gwizdał do tej gęsi tam na stole — możeby była też drugą nogę wystawiła!



Wiadomości handlowe.

(Sprawozdanie Syndykatu Towarzystw rolniczych z targu zbożowego na Kleparzu dnia 22. września 1908).

Rynki amerykańskie wykazują wyżkę, która jednak nieznaczny znajduje wyraz w notowaniach niemieckich i na giełdach naszej Monarchii. — W Peszcie bowiem i w Wiedniu ceny zaledwie o 5 halerzy zdołały się podnieść. Należy jednak zaznaczyć wzmocnienie tendencji.

Na naszym dzisiejszym targu daremnie by szukać lepszego objawu poprawy chęci kupna — lecz jestto winą produktu, który u nas w zachodniej części kraju bardzo wiele zostawia do życzenia i młynarze zachowują w dalszym ciągu ścisłą rezerwę w zakupnie, licząc na dalszą koniunkturę.

Ceny zostały prawie niezmienione.

Sprzedawano: pszenicę białą od 10.25 do 11.65 k., czerwoną od 10.25 do 11.50 k.; żyto od 9.00 do 10.00 k., jęczmień 8.35 do 9.— k., owies 7.60 do 8.30 k., kukurydzę starą 9.50 do 9.75 k., nową 0.00 do 0.00 k., kukur. Cinquantino 9.25 do 10.10 k., groch zwyczajny 12.— do 13.— k., groch Victoria 14.20 do 15.10 k., (do siewu) na paszę — — do — — kor., wykę nową 7.50 do 8.50 kor., bobik 7.10 do 7.60 k., rzepak 14.— do 15.50 kor., otręby pszenne 5.60 do 5.90 k., otręby żytnie 5.50 do 5.80 k., konieczyna nasienna czerwona — — do — — k., biała — — k., tymotka — — do — — kor. Wszystko za 50 klgr.

	Pszenica	Żyto	Jęczmień	Owies
Wrocław	19	17.20—20.50	15.40—17.50	14.00—18.00
Ceny w markach za 100 kg.				
Lwów	23	20.00—20.40	16.60—17.00	15.00—16.00
Tarnów	23	23.00—25.00	20.00—21.00	14.00—15.00
Podwołoczyska	0	00.00—00.00	00.00—00.00	00.00—00.00
ros. bez cła	0	00.00—00.00	00.00—00.00	00.00—00.00
Wiedeń	22	22.60—23.50	19.20—19.60	18.40—19.60
Peszt.	22	22.74—22.76	18.72—18.74	00.00—00.00
Czeny w koronach za 100 kg.				
Wrocław	19	17.20—20.50	15.40—17.50	14.00—18.00
Ceny w markach za 100 kg.				

Pouczenie przeciw cholery.

W obec gwałtownie szerzącej się w Rosyi cholery, zachodzi niebezpieczeństwo, że zostanie ona zawleczona do Galicyi. W obec tego uważamy za potrzebne podać niektóre wskazówki celem ustrzeżenia się przed tą groźną chorobą!

Cholera jest cierpieniem przewodu pokarmowego, wywołanem zarazkiem, zwanym prątkiem cholerycznym. Objawia się ona nader silnemi bólami brzucha, wymiotami i biegunką, i nieraz już w ciągu kilku godzin powoduje ogromne osłabienie i śmierć.

Choroba ta, udziela się najczęściej przez wodę w ten sposób, że odchody chorego na cholere, zawierające zawsze ogromne ilości prątków cholerycznych, wylanie do wychodka zakażają obok leżące studnie i potem każdy pijący z nich wodę, może dostać cholery. Również zetknięcie się z takim chorym, zwłaszcza używanie tych samych naczyń i bielizny, może przenieść zarazek na otoczenie.

Pierwszym więc warunkiem dla obrony przed zakażeniem się cholera, jest używanie dobrej wody do picia; ponieważ zaś nie można mieć pewności, czy dana studnia nie jest zakażoną, przeto po pojawieniu się cholery, należy używać tylko **przegotowanej wody**, gdyż wiadomą jest rzeczą, że prątki, cholery giną, jeżeli woda wrze przez 10 minut. Wodę taką można potem ostudzić i przez kilka godzin przechować w czystych przykrytych naczyniach.

Następnie przed każdym jedzeniem powinno się ręce myć dokładnie mydłem, a potem obmyć środkiem dezynfekcyjnym, n. p. wodą karbolową, lysolem, sublimatem i t. p.

Ważną również jest rzeczą, zachowanie diety, gdyż każdy zwykły nawet katar żołądka lub jelit, usposabia człowieka do łatwiejszego zarażenia się cholera. Należy więc jeść pokarmy tylko dobrze ugotowane, unikać rzeczy ciężko strawnych, jak ogórki, mleczka, kiełbasa, smalec, nie jeść surowych owoców zwłaszcza zaś niedojrzałych.

Bardzo jest rzeczą korzystną po jedzeniu, 2 lub 3 razy dnia zażyć 5 kropli rozcienzonego kwasu solnego w kieliszku wody.

Picie rozmaitych kropli nibyto przeciw cholery, picie wódki lub wina w tym celu, raczej lepiej człowieka usposabia do przyjęcia cholery niż przed nią chroni.

Kukurydza. Wiedeń 22 września 17.30—17.70 k. Lwów 23 września 00.00—00.00 kor. Peszt 22 września 14.60—14.62 k. Tarnów 23 września 18.00—19.00 kor. za 100 kg. Podwołoczyska ros. 0 0 00.00—00.00

Masło. Wiedeń 18 września deserowe 2.50—3.20 kor., wiejskie 2.40—2.50 k., zwykłe targowe 2.00—2.20 kor. Kraków 23 września targowe 2.20—2.40 kor. za 1 kg. Hamburg 18 września stołowe I. klasy 244.00—250.00 M. II. klasy 228.00—224.00 M. III. klasy 210.00—212.00 Marek za 100 kg. Berlin 19 września dworskiej spółkowej prima 242.00—246.00 M., secunda 232.00—240.00 M., tertia 228.00—232.00 Marek za 100 kg.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

*** MISCHERLING w RADEBURGU ***

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

☛ CENY UMIARKOWANE ☛

Zaproszenie

dla W. P.

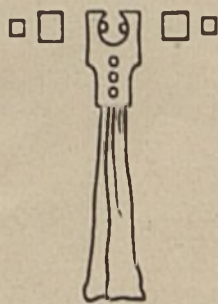
na prawny ogólny, krajowy

≡ WIEC ≡

majstrów piekarskich

w Przemyśle

na dzień 19 i 20 kwietnia b. r.



Porządek obrad drugostronnie.

Niniejszem zapraszamy Wielmożnego Pana na wiec majstrów piekarskich,
który odbędzie się w Przemyśle dnia 19 i 20 kwietnia b. r. w sali Rady miejskiej.

Porządek obrad:

Dzień pierwszy.

- 1) O godz. 9tej rano nabożeństwo w kościele katedralnym, poczem zebranie i powitanie uczestników przez adwokata kraj. i posła na Sejm krajowy i Prezydenta miasta Przemyśla *Dra Franciszka Dolińskiego*.
- 2) Wybór Prezydium, odczytanie nadesłanych telegramów i zaganienie wiecu przez przewodniczącego.
- 3) Zastosowanie przemysłu krajowego w piekarstwie. Referent »Ligi pomocy przemysłowej« p. *Józef Olszewski* ze Lwowa.
- 4) Kredyt w rękodzielnictwie, — referent poseł do Rady państwa i na Sejm krajowy *Dr. Rogger baron Bataglia* ze Lwowa.
- 5) Projekt ustawy o ochronie pracy w piekarstwie, — referent redaktor p. *Ludwik Złoczański* z Krakowa.
- 6) Ubezpieczenie na starość, — referent Starszy Cechu piekarzy i Prezes izby rękodzielniczej p. *Józef Schirmer* ze Lwowa.
- 7) Piekarstwo na prowincyi, — referent literat i publicysta, Prezes Związku dziennikarzy polskich p. *Franciszek Grawita Gawroński*.
- 8) Okręgowe i krajowe związki piekarzy.

Dzień drugi.

- 1) Kasy chorych, — referent majster piekarski p. *Andrzej Moliński* ze Żywca.
- 2) Szkoły piekarskie, — referent Starszy Cechu piekarzy p. *Leon Bałuk* z Krakowa.
- 3) Spoczynek niedzielny, — referent majster piekarski p. *Stanisław Długoszewski* z Krakowa.
- 4) Samopomoc majstrów piekarskich, — referent majster piekarski i Prezes miejscowego Związku piekarzy p. *Józef Lubelski* z Tarnopola
- 5) a. Zmiana ustawy z roku 1877,
b. Czy należy zwracać pieczywo? — referent p. *Józef Godel* z Przemyśla.
- 6) Co czynić podczas strejku? — referent p. *Michał Pretorius* z Przeworska.
- 7) Przyczyny drożyzny pieczywa, — referent p. *Ludwik Złoczański* z Krakowa.
- 8) Wolne wnioski.

Po każdym referacie dyskusya, wnioski i uchwalenie rezolucyi.

Przy wejściu na salę należy
okazać niniejsze zaproszenie.

Komitet wiecowy

Za cech krakowskich piekarzy:

Leon Bałuch.

Za cech przemyski:

Józef Godel. Franciszek Optołowicz.

Za cech lwowskich piekarzy:

Józef Schirmer.

Za „Gazetę piekarską“:

Stanisław Długoszewski.

Niniejszem mam zaszczyt zawiadomić, iż z dniem 20 lipca b. r. otworzyłem

NOWA PIEKARNIĘ „CERES“

przy ulicy Kalwaryjskiej l. 18
w Podgórzu

w której wypiekam wszelkiego rodzaju pieczywo trzy razy dziennie.

Tomasz Michałkiewicz.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia,
układa posadzki (herty)

Jan Stepiński

majster murarski

w Podgórzu

ul. Kalwaryjska l. 58.

PIEKARNIA

w śródmieściu, w najruchliwszym punkcie Krakowa, w pełnym ruchu, z całym urządzeniem, zaraz do odstąpienia.

Wiadomość w Administracji „Gazety Piekarskiej”, Garbarska 12.

Chrystyan Rau

Eger (Cheb) w Czechach

ul. Szkolna, 61

dostawca urzędów rządowych,

poleca się Szanownym Panom Majstrom piekarskim i interesantom.

Budowa, przebudowa i naprawa pieców wszelkiego systemu.

Najlepsze polecenia!

Najdalej idąca gwarancja!

Na składzie wszelkie części składowe radeburskich płyt hertowych na spód i do sklepień itd.

Zastępcy we wszystkich większych miejscowościach poszukiwani.

Katalogi i cenniki na żądanie gratis.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

Kazimierz Stepiński

majster murarski

w Podgórzu

ul. Kalwaryjska 58.

Wszelkie wyroby koszykarskie

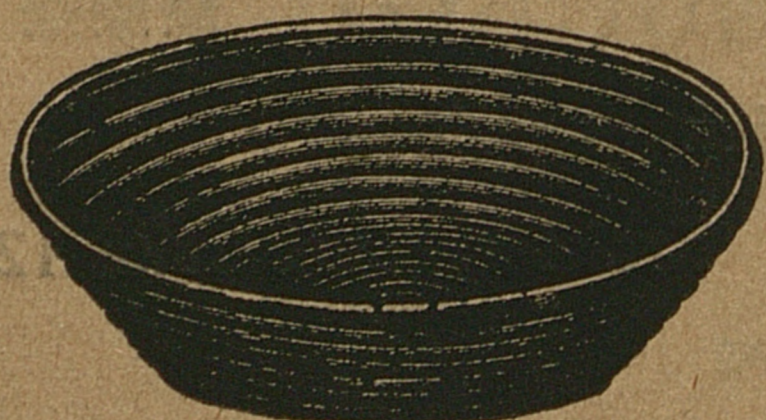
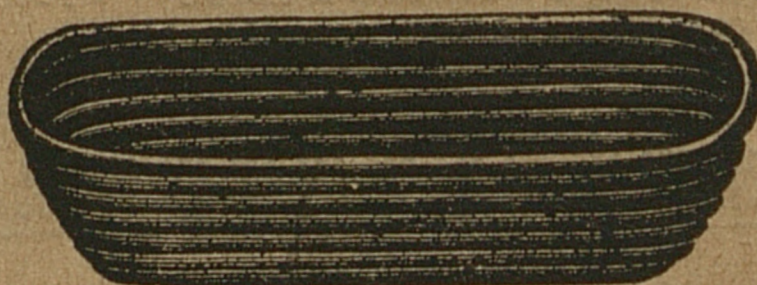
z trzciny, wikliny, słomy itp. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości

— po cenach umiarkowanych —

JAN MICHALETZ, fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schelingera 18.



⊙ Żadajcie cenników. ⊙