



„GAZETA PIEKARSKA“
wychodzi 1. i 15. każdego
miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . . 6 kor.
na pół roku . . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 3 dolary
rocznie.

Należność płaci się z góry.

Listów nieopłaconych
nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy.
Na odpowiedź prosimy za-
łączyć markę 10. hal.
Reklamacje niezapieczone-
wane wolne są od opłaty
pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy
po 40 hal. za wiersz petit.
pierwszy raz, następne po
20 hal. — Drobne ogłosze-
nia po 20 hal. od wiersza.

Redakcja i administracja: Kraków Garbarska, 12

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Popierajcie przemysł krajowy!

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU

DROŻDŻY PRASOWANYCH

LUDWIKA HORODYSKIEGO w KOŁODZIANACH

poleca znakomite drożdże do użytku domowego, cukierń i piekarń po cenie najtańszej.

Drożdże odznaczone najwyższymi nagrodami na wystawach: we Lwowie, Wiedniu,
Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Codziennie
świeży wyrób.

Specjalne drożdże
dla gorzelń

Na wiec do Przemysła!

Dnia 19. i 20. kwietnia odbędzie się w Przemyslu w sali Rady miejskiej pierwszy, ogólny, krajowy wiec majstrów piekarskich z następującym porządkiem dziennym:

Dzień pierwszy.

O godzinie 9. uroczyste nabożeństwo w kościele katedralnym, poczem zebranie i powitanie uczestników w sali obrad przez p. dra Franciszka Dolińskiego, burmistrza miasta Przemysła i posła na Sejm krajowy. Następnie wybór prezydium, odczytanie nadeszłych telegramów i listów, zagajenie wieceu przez przewodniczącego.

1) Zastosowanie przemysłu krajowego w piekarstwie. Referent dyrektor Ligi pomocy przemysłowej p. Józef Olszewski ze Lwowa.

2) Kredyt w rękodzielnictwie. Referent poseł do Rady państwa i na Sejm krajowy p. dr. Rogger baron Bataglia.

3a) Okręgowe i kraj. związki piekarzy.

3b) Projekt ustawy o ochronie pracy w piekarstwie. Referent redaktor p. Ludwik Złoczański z Krakowa.

4) Piekarstwo na prowincyi. Referent literat i publicysta, prezes związku dziennikarzy polskich, p. Franciszek Rawita Gąwroński ze Lwowa.

5) Ubezpieczenie na starość. Referent starszy cechu piekarzy i prezes Izby rękodzielniczej p. Józef Szirmer ze Lwowa.

6) Spoczynek niedzielny. Referent p. Stanisław Długoszewski z Krakowa.

Dzień drugi.

1) Kasy chorych. Referent p. Andrzej Moliński ze Żywca.

2) Szkoły piekarskie. Referent p. Leon Bałuk z Krakowa.

3) Samopomoc majstrów piekarskich. Referent p. Józef Lubelski z Tarnopola.

4) Co czynić podczas strejku? Referent p. Michał Pretorius z Przeworska.

5) Zmiana ustawy z r. 1877. Referent p. Józef Godel z Przemysła.

6) Stosunek pracodawcy do pomocnika i ucznia. Ref. p. Stefan Starek z Krakowa.

7) Przynajmniej pieczywa. Referent p. Ludwik Złoczański z Krakowa.

8) Wolne wnioski.

Zmiany w programie zastrzeżone.

Po każdym referacie dyskusya, wnioski, uchwalenie rezolucyi. Przy wejściu na salę należy okazać zaproszenie, które wydaje Administracya „Gazety piekarskiej“ w Krakowie, Garbarska 12, a w dniu wieceu w wstępie na salę. Adres dla telegramów w dniu wieceu: Bałuk, Przemysł.

A zatem w dniach 19. i 20 kwietnia zejdziemy się wszyscy z Galicyi, Śląska i Bukowiny w Przemyslu, aby radzić nad dolą naszą, nad polepszeniem naszego zawodu, nad środkami, mającymi na celu zaradzić i zapobiedz w przyszłości wyzyskowi i nieuczciwej konkurencyi. Pierwszy ten wiec stanie się zarazem wielką demonstracją dla naszych potrzeb.

Wybraliśmy Przemysł z dwóch powodów: po pierwsze, iż miasto to leży w środku kraju, a powtóre, iż nie ma już chyba miasta drugiego na świecie, w którym by tak opłakane stosunki wśród piekarzy panowały, jak właśnie w Przemyslu. Wzajemnie zatem się porozumieć, przedstawić nasze krzywdy, i zaradzić złemu, jest naszym świętym obowiązkiem. I nie wątpimy, że pierwszy ten wiec zwołany w przededniu otwarcia Rady państwa będzie miał decydujące znaczenie w dziejach naszego rękodziela.

Toż niech nikt nie ociąga się z przybyciem na wiec, niech spieszy nań każdy,

i stary i młody, i polak, i rusin, i żyd. Tam, gdzie idzie o polepszenie bytu, gdzie łączy nas wspólny interes, tam nie ma różnicy wyznania lub narodowości.

W końcu musimy podnieść jeszcze rzecz jedną. Wiemy bardzo dobrze, iż w wielu miastach panuje pewna apatya wśród majstrów piekarskich, a nawet i nienawiść jeden ku drugiemu. Otóż prosimy, by sprawy osobiste zostawić na boku — gdyż wiec nie będzie miejscem osobistych porachunków — ale miejscem poważnych obrad.

A zatem do widzenia jak najliczniej w Przemyslu dnia 19. i 20. kwietnia!

Poniżej podajemy informację co do udzielenia zniżek kolejowych dla większych towarzystw. Ponieważ i my liczymy na większe zebranie, przeto uczestnicy zechcą zastosować się do naszej rady:

Koledzy, jadący przez Kraków, zechcą tak się zastosować, by na godzinę 11:30 wieczór w niedzielę 18. kwietnia byli już w Krakowie, poczem o 12:10 nastąpi odjazd wraz z Krakowianami do Przemysła. Koledzy zaś jadący przez Lwów, zechcą stanąć we Lwowie najpóźniej na godzinę 3. rano, poczem o godz. 3:50 nastąpi odjazd. Zebranie w obu wypadkach w poczekalniach II. klasy. Przyjazd z Krakowa do Przemysła o godz. 6:58 rano, ze Lwowa o godzinie 6:19 rano.

W Przemyslu zarezerwowano odpowiednią liczbę noclegów. Przy wszystkich pociągach rannych oczekiwać będą członkowie miejscowego komitetu z białymi opaskami na lewym rękawie, którzy udzielą wszelkich informacji. Ogólne zebranie o godzinie 8:30 dnia 19. kwietnia na rynku głównym przed budynkiem Magistratu, poczem wszyscy członkowie ruszą pochodem do kościoła katedralnego, a po nabożeństwie pochodem do sali Rady miejskiej, gdzie rozpoczną się obrady.

GAZETA PIEKARSKA



„GAZETA PIEKARSKA“
wychodzi 1. i 15. każdego
miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . . 6 kor.
na pół roku . . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 3 dolary
rocznie.

Należność płaci się z góry.

Listów nieopłaconych
nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy.
Na odpowiedź prosimy za-
łączyć markę 10. hal.
Reklamacje niezapieczone-
wane wolne są od opłaty
pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy
po 40 hal. za wiersz petit.
pierwszy raz, następne po
20 hal. — Drobne ogłosze-
nia po 20 hal. od wiersza.

Redakcja i administracja: Kraków Garbarska, 12

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Popierajcie przemysł krajowy!

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU

DROŻDŻY PRASOWANYCH

LUDWIKA HORODYSKIEGO w KOŁODZIANACH

poleca znakomite drożdże do użytku domowego, cukierń i piekarń po cenie najtańszej.

Drożdże odznaczone najwyższymi nagrodami na wystawach: we Lwowie, Wiedniu,
Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Codziennie
świeży wyrób.

Specjalne drożdże
dla gorzelń

Na wiec do Przemysła!

Dnia 19. i 20. kwietnia odbędzie się w Przemyslu w sali Rady miejskiej pierwszy, ogólny, krajowy wiec majstrów piekarskich z następującym porządkiem dziennym:

Dzień pierwszy.

O godzinie 9. uroczyste nabożeństwo w kościele katedralnym, poczem zebranie i powitanie uczestników w sali obrad przez p. dra Franciszka Dolińskiego, burmistrza miasta Przemysła i posła na Sejm krajowy. Następnie wybór prezydium, odczytanie nadeszłych telegramów i listów, zagajenie wieceu przez przewodniczącego.

1) Zastosowanie przemysłu krajowego w piekarstwie. Referent dyrektor Ligi pomocy przemysłowej p. Józef Olszewski ze Lwowa.

2) Kredyt w rękodzielnictwie. Referent poseł do Rady państwa i na Sejm krajowy p. dr. Rogger baron Bataglia.

3a) Okręgowe i kraj. związki piekarzy.

3b) Projekt ustawy o ochronie pracy w piekarstwie. Referent redaktor p. Ludwik Złoczański z Krakowa.

4) Piekarstwo na prowincyi. Referent literat i publicysta, prezes związku dziennikarzy polskich, p. Franciszek Rawita Gąwroński ze Lwowa.

5) Ubezpieczenie na starość. Referent starszy cechu piekarzy i prezes Izby rękodzielniczej p. Józef Szirmer ze Lwowa.

6) Spoczynek niedzielny. Referent p. Stanisław Długoszewski z Krakowa.

Dzień drugi.

1) Kasy chorych. Referent p. Andrzej Moliński ze Żywca.

2) Szkoły piekarskie. Referent p. Leon Bałuk z Krakowa.

3) Samopomoc majstrów piekarskich. Referent p. Józef Lubelski z Tarnopola.

4) Co czynić podczas strejku? Referent p. Michał Pretorius z Przeworska.

5) Zmiana ustawy z r. 1877. Referent p. Józef Godel z Przemysła.

6) Stosunek pracodawcy do pomocnika i ucznia. Ref. p. Stefan Starek z Krakowa.

7) Przynajmniej pieczywa. Referent p. Ludwik Złoczański z Krakowa.

8) Wolne wnioski.

Zmiany w programie zastrzeżone.

Po każdym referacie dyskusya, wnioski, uchwalenie rezolucyi. Przy wejściu na salę należy okazać zaproszenie, które wydaje Administracya „Gazety piekarskiej“ w Krakowie, Garbarska 12, a w dniu wieceu w wstępie na salę. Adres dla telegramów w dniu wieceu: Bałuk, Przemysł.

A zatem w dniach 19. i 20 kwietnia zejdziemy się wszyscy z Galicyi, Śląska i Bukowiny w Przemyslu, aby radzić nad dolą naszą, nad polepszeniem naszego zawodu, nad środkami, mającymi na celu zaradzić i zapobiedz w przyszłości wyzyskowi i nieuczciwej konkurencyi. Pierwszy ten wiec stanie się zarazem wielką demonstracją dla naszych potrzeb.

Wybraliśmy Przemysł z dwóch powodów: po pierwsze, iż miasto to leży w środku kraju, a powtóre, iż nie ma już chyba miasta drugiego na świecie, w którym by tak opłakane stosunki wśród piekarzy panowały, jak właśnie w Przemyslu. Wzajemnie zatem się porozumieć, przedstawić nasze krzywdy, i zaradzić złemu, jest naszym świętym obowiązkiem. I nie wątpimy, że pierwszy ten wiec zwołany w przededniu otwarcia Rady państwa będzie miał decydujące znaczenie w dziejach naszego rękodziela.

Toż niech nikt nie ociąga się z przybyciem na wiec, niech spieszy nań każdy,

i stary i młody, i polak, i rusin, i żyd. Tam, gdzie idzie o polepszenie bytu, gdzie łączy nas wspólny interes, tam nie ma różnicy wyznania lub narodowości.

W końcu musimy podnieść jeszcze rzecz jedną. Wiemy bardzo dobrze, iż w wielu miastach panuje pewna apatya wśród majstrów piekarskich, a nawet i nienawiść jeden ku drugiemu. Otóż prosimy, by sprawy osobiste zostawić na boku — gdyż wiec nie będzie miejscem osobistych porachunków — ale miejscem poważnych obrad.

A zatem do widzenia jak najliczniej w Przemyslu dnia 19. i 20. kwietnia!

Poniżej podajemy informację co do udzielenia zniżek kolejowych dla większych towarzystw. Ponieważ i my liczymy na większe zebranie, przeto uczestnicy zechcą zastosować się do naszej rady:

Koledzy, jadący przez Kraków, zechcą tak się zastosować, by na godzinę 11:30 wieczór w niedzielę 18. kwietnia byli już w Krakowie, poczem o 12:10 nastąpi odjazd wraz z Krakowianami do Przemysła. Koledzy zaś jadący przez Lwów, zechcą stanąć we Lwowie najpóźniej na godzinę 3. rano, poczem o godz. 3:50 nastąpi odjazd. Zebranie w obu wypadkach w poczekalniach II. klasy. Przyjazd z Krakowa do Przemysła o godz. 6:58 rano, ze Lwowa o godzinie 6:19 rano.

W Przemyslu zarezerwowano odpowiednią liczbę noclegów. Przy wszystkich pociągach rannych oczekiwać będą członkowie miejscowego komitetu z białymi opaskami na lewym rękawie, którzy udzielą wszelkich informacji. Ogólne zebranie o godzinie 8:30 dnia 19. kwietnia na rynku głównym przed budynkiem Magistratu, poczem wszyscy członkowie ruszą pochodem do kościoła katedralnego, a po nabożeństwie pochodem do sali Rady miejskiej, gdzie rozpoczną się obrady.

Wiadomości lekarskie
potrzebne piekarzowi.

Gruźlica jest chorobą całego organizmu, lub tylko pewnego narządu, powstaje zaś wskutek *każdego* działania bakterii gruźliczych, powszechnie tuberkuloznymi zwanymi. Znaczenie jej zależy od szybkości rozpalenia się bakterii, a głównie od włośności i znaczenia zaatakowanego narządu. A ponieważ wszystkie niemal narządy ciała ludzkiego mogą podlegać działaniu tych zarazków, przeto rozróżnia się gruźlicę n. p. płuc, kości, nerek, mózgu itp. Dla nas, jako najczęściej ofiar zabierającą a tem samem najważniejszą, jest gruźlica płuc, znana pod nazwą suchot płucnych. Wspomniane bakterie dostają się do płuc z powietrzem, lub przez kanał pokarmowy wraz z pokarmami. Szczególniej mleko i mięso, pochodzące od krów, chorujących na perlicę, udziela ludziom tej zarazy. Niekiedy bakterie gruźlicze, legną się także w mięsie kur i świń. Najczęściej atoli ogniskiem zarazy jest sam człowiek. Nie na wszystkich ludzi zarazek ten z jednaką działaniem; niektóre osoby szczególniejszą mają skłonność do przyjęcia go i rozwoju a dzie dziczność usposabia właśnie do tej skłonności, którą zwiększają nadto wszelkie niehygieniczne warunki jak stałe przebywanie w złym powietrzu, w kurzu, złe odżywianie, zbyt duża ilość mieszkanców w pokojach, wilgoć, brak światła i t. p. Płuca osłabione chorobami są bardzo skłonne do przyjęcia zarazki gruźliczego. Nareszcie istnieje pewna budowa ciała, zdradzająca skłonność do suchot — osobniki takie są wysokiego wzrostu, wybuchali, a pierś mają wąską i płaską; kości ich słabe, mięśnie nie rozwinięte, ciało chude, a skóra wietka i blada. Suchoty rozwijają się zazwyczaj w czasie dojrzewania płciowego lub w pierwszych czasach dojrzałości t. j. pomiędzy 14-tym a

30-tym rokiem. U dzieci i starców gruźlica płuc rzadko się zdarza. Pierwszym objawem jest katar w górnych częściach. Objawem jego jest kaszel, krótki i suchy z początku, z czasem zaś lekki i wilgotny. Plwocina bardzo często jest zabarwiona na różowo wskutek domieszki krwi. Bolów choroby nie doznają, lub bardzo nieznaczne. Bardzo podejrzanymi objawami są poty noczne i nagłe a żadną inną przyczyną nie dające się wytłumaczyć schudnienie osobnika, prócz tego występuje gorączka, szeregów niej wieczorami i długotrwałe rozwolnienie. Pewien rodzaj suchot zwany *galopującymi*, przebiega w czasie 2-3 miesięcy śmiertelnie skutkiem upadku sił, gorączki i krwotoków płucnych. Przeważnie atoli suchoty trwają długo a nawet są wyleczalne, jeżeli tylko wczesnie i racjonalnie się je leczy, w wielu wypadkach wyleczenia nie ma wprawdzie lecz choroba wstrzymuje się w rozwoju, stan ogólny się poprawia i zryciu chorego przestaje grozić niebezpieczeństwo.

Leczenie polega głównie na zapobieganiu. To też pamiętać należy, iż plwocina suchotników jest głównym źródłem zarazy. Chory nie powinien pluć byle gdzie, lecz zawsze do specjalnych naczyn, napełnionych 5% roztworem kwasu karbolowego. Osobniki do suchot skłonne, należy wzmacniać. Pobyt w dobrem powietrzu, odpowiedni zawód, dobre odżywianie, mięśniowa działalność, wzmacniająca klatkę piersiową, zdołają ochronić także osoby od nabycia zarazki. Niektóre z objawów wymagają atoli szczególnego leczenia. I tak: kaszel zwalczamy napojami ślazowymi, wodą selenarską z mlekiem, kokainą lub morfiną; przeciw potom nocnym zalecamy wycieranie ciała odpowiednimi środkami; przy gorączce trwającej wzmacniamy chorego winem, koniakiem itp. Podana przez prof. dra Kocha w r. 1831 tuberkulina nie odpowiedziała wprawdzie pokładanym w niej nadziejom, ale ma dla nauki i sztuki lekarskiej zna-

czenie, wskazała bowiem użonym drogę, na jakiej uda się skutecznie walczyć z bakteriami, a mianowicie sposob niszczenia tych organizmów produktami, wydzielanymi przez nie same. „Wawel“.

Maść na oparzenia. Miesza się razem świeżego oleju lnianego 28 dekagr. białek z jaj 21 dekagr. i octu ołowianego 4 1/2 grama. Maścią tą smaruje się kawałek płótna i pokrywa miejsce oparzone. Po kilku minutach wzdyma się płótno, należy je tedy odrzucić a miejsce oparzone pokryć nową szmatką w sposób powyższy nasmarowaną.

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

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz na fundusz prasowy własnego pisma.

N A D E S Ł A N E

„**CZATY**“ nader zajmujący dwutygodnik satyryczno-polityczny, biorący wszystkich pokrzywdzonych w obronę, nielitościwie smagający wszelką koltaneryę i nadużycia, wychodzi rok II. w Żywcu. Przedpłata wynosi 6 koron rocznie.

Cenna książka. Jeszcze tylko szczupły zapas pozostał nader zajmującej książki „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej“. Ktoby chciał ją sprowadzić, niech nadesłanie 60 hal. w markach pocztowych a wyślemy ją odwrotną pocztą.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia,
układa posadzki (herty)
Jan Stepiński
majster murarski
w Skawlinie przy kolei, dom własny.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

.....	Diamalt (w stanie płynnym)
.....	Triastase (ekstrakt w proszku)

Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.
Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

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

Wszelkie wyroby koszykarskie
z trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ, fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelinger 18.
Żądajcie cenników.

Taniej niż świeże mleko!

FABRYKA PROSZKU MLECZNEGO

G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3
Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)
Adres dla depesz: „Trockenmilch“ — Wiedeń. Telefon Nr. 10324.

MLECZNY PROSZEK „GALLAK“
Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego; podnosi **wydatność i wygląd pieczywa.**

Nie psuje się!
Wytrzyma przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austriackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Wolne od nieprzyjemnego zapachu i smaku!

Drożdże
bar. MAXA SPRINGERA w Wiedniu
znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejsze,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francji w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.
Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Pieczywka angielskie

Consum Cakes większe, paczka pocztowa w kartonie tekturowym, bttö 5 kilo zawiera około 1200 sztuk **K. 5-50** sprzedają 3 sztuki za 2 halerze zysk 45%
Mixed Cakes mniejsze, paczka pocztowa w kartonie tekturowym, bttö około 5 kilo zawiera około 2000 sztuk **K. 6-** sprzedają 5 sztuk za 2 halerze zysk 40%.

Pieczywka nie ustępuje w jakości najlepszym angielskim markom, nie ulegają zepsuciu nawet przez długi czas, są w różnych formatach, są bardzo pokupne.

Wysyłka tylko dla odsprzedających.
— Oplatnio od każdej stacji pocztowej za zalozką. —
Parowa fabryka ciast i cukrów
STANISŁAW GURGUL,
ces. i król, dostawca dworu w Jarosławiu.