



„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.

Należytość 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
30 hal. — Drobne ogłosze-
nia po 20 hal od wiersza.

Redakcja i administracja: Kraków, Garbarska, 12.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Białuk.

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 gorzelni

Żniwa.

Ostatnie tygodnie przeplatał deszcz narzeczian z pogodą. Wpłynęło to dość niekorzystnie na zasiewy. Mimo to, według wiadomości nadeszłych do nas z całego kraju, żniwa zapowiadają się obfite.

Żniwa w połowie lipca rozpoczęto w całym kraju. Najlepiej przedstawia się urodzaj w północno-wschodniej części, średnio dobre zboże uzyskują w środkowej i zachodniej części kraju.

Na Węgrzech żniwa również, mimo dłuższej niepogody, zapowiadają się korzystnie. Szczególniej pszenica wydała obfity plon, niż w roku ubiegłym. Nie należy jednak z tego wnioskować, by zboże potaniało, gdyż spekulanci dawno już na pniu zboże zakupili, o czym niejednokrotnie pisaliśmy.

W niektórych okolicach, wskutek deszczów, dotknięta została pszenica śniedzią. Z Ameryki północnej, gdzie rozpoczęto żniwa trochę wcześniej, nadchodzą również wiadomości niebardzo pomyślne. Wskutek złego wyniku żniw cena starych zbóż, zwłaszcza pszenicy, utrzymuje się tam ciągle w wysokiej normie. Angielskie i północnoniemieckie hale zbożowe również nie wróżą dobrego rezultatu żniw. — Podobnie i we Francji. Wszędzie utyskują, iż z powodu długotrwałych deszczów żniwa się opóźniły a urodzaj niedopisał.

Aczkolwiek dziś jeszcze ostatecznego wyniku żniw przewidzieć nie można, gdyż w wielu okolicach, szczególnie w północnej Ameryce, żniw jeszcze nie ukończono, to jednak można stanowczo stwierdzić, iż cena zboża albo wcale, albo o małą tylko różnicę spadnie. Agenci zbożowi utrzymują się przy wygórowanych cenach, spekulanci naprzód już zakupili olbrzymie zapasy zboża, — a to wszystko przyczynia się do utrzymania cen,

jakich od r. 1877 nie pamiętamy. Gdy do tego dodamy i to, iż nie należy rychło spodziewać się otwarcia granic celem dowozu zboża i że zapowiada się w tym roku większy wywóz zagranicę i większe zapotrzebowanie do Niemiec, to na pewno można sądzić, że drożyzna nie ustąpi.

Nastąpiły zatem istne czasy biblijne z czasów króla Achaba.

I pókiż tego będzie?

Piekarnie na prowincyi.

(Referat wygłoszony na wlecu przemyskim).

Otwarcie przyznać się musimy do tego, że przemysł piekarski na prowincyi stoi u nas na bardzo niskim stopniu rozwoju. Liczne powody składają się po temu. Przedewszystkiem zaś wpływają na to:

1. mała, a właściwie brak zupełny wiedzy fachowej;
2. koncentrowanie się tej gałęzi przemysłu, osobliwie we wschodniej Galicyi, w rękę żydowskiem;
3. powszechne ubóstwo piekarzy prowincjonalnych skutkiem zupełnego braku kapitału obrotowego, który czyni zależnym piekarza od handlarzy mąką, uniemożliwia wszelkie ulepszenia i utrudnia uczciwe współzawodnictwo.

Zastanówmy się nad poruszoną tutaj sprawą.

Najpierw zaznaczyć należy, że przemysł piekarski na wsi prawie nie istnieje. Własność ziemska wielka i średnia, osobliwie średnia, jest w obecnych czasach w położeniu ekonomicznem bez wyjścia, ale chętniej zaciąga długi niż szuka nowych dróg do godziwego zysku. Albo gorzelnia — albo nic. Stąd wypływa, że postereunek wolny zajmują inni, ze szkodą ekonomiczną szerokich mas ludności wiejskiej. U nas piekarstwo na prowincyi opanowali żydzi. W tem nie byłoby nic złego, gdyby je prowadzili umiejętnie i uczciwie. Do pracy w przemyśle nie zamykać, lecz otwierać należy drogę.

Ale żydzi skupiają się w miasteczkach, bądź dla handlu, bądź dla przemysłu domowego, drobnego. Za-

garnęli tedy w swoje ręce i przemysł piekarski. Żydzi opanowują zawsze te gałęzie przemysłu, które zaspokajają najniezbędniejsze potrzeby ludności wogóle, a wiejskiej w szczególności, i przy jakiejś takiej obrotowości zapewniają zyski, a zatem: handel mąką, handel żelazem, handel wiktualiami, handel mocnymi napojami, piwem etc. Oni też opanowali produkcję i sprzedaż pieczywa. Stając się panami małomiasteczkowego rynku, obniżają wartość każdego produktu, licząc na to, że on kupionym być musi, jako niezbędnie potrzebny.

Weźmy tedy piekarstwo, które nas teraz obchodzi.

Wielkie miasto posiada konsumenta względnie zamożnego, który wymaga dobrego pieczywa. Stąd też współzawodnictwo fachowe idzie w kierunku wytworzenia lepszego gatunku. Zły towar nie utrzyma się lub musi zaspokajać potrzeby rynku straganiarskiego. Kontrola urzęduwa zmusi warsztaty niedbałe do zamknięcia lub do ulepszenia wyrobów.

Inaczej na prowincyi. Piekarnie małomiasteczkowe są w zupełności bez kontroli fachowej i higienicznej. Piekarnie znajdują się prawie wszystkie w rękę żydów. Lokale są małe, niedostateczne, brudne. Właściciel posiada wprawdzie kartę przemysłową na mocy świadectwa uzdolnienia, ale oprócz prymitywnych wiadomości, odnoszących się do fachu, żadnych innych nie posiada. Zna tylko rzemieślniczą stronę swego fachu. Rodzina jego, bez względu na pleć, występuje w roli pomocników i uczniów. W isbie piekarskiej kręga się dzieci — i właściciela i obce, często zaglądały do warsztatu kozy, drób — zawsze się żywi okuchami. Oczywiście, w obec takich warunków, nie może być mowy o higienicznym utrzymaniu lokalu, o higienicznej produkcji.

Ażeby żyć jako tako ze swego małego warsztatu, bez kredytu, bez żadnej pomocy obcej, taki piekarz zmuszony jest siłą rzeczy do robienia największych oszczędności, a zatem: używa najgorszych gatunków mąki, częściej to zmuszony jest używać dodatków mąk i surrogatów, nie mających żadnej wspólności z żytem, ani z pszenicą; dobre drożdże są zbyt niedostępnymi; sól bywa tylko marzeniem konsumenta. Chleb na drugi dzień po wypieczeniu w smaku podobny raczej do otrębów niż do chleba. A jednak taki chleb cała okoli-

ca zmuszoną jest kupować, bo innego producent dostarczyć ani umie, ani może. Nie umie — z braku fachowych wiadomości, nie może — z braku kapitału zakładowego i obrotowego. Kredytu piekarz prowincjonalny nie ma; o tyle chyba, o ile posiada realność. Fundusz krajowy, przeznaczony na wspieranie przemysłu, bywa nieraz używany w sposób humorystyczny lub fantazyjny. Dają zapomogę na fabrykę guzików i krawatów, ale na podniesienie takiej gałęzi jak piekarstwo na prowincyi, opuszczone i niechlujne, które jednak karmi kilka milionów ludzi — niema pieniędzy.¹⁾ Chyba, gdy ktoś potrafi naciągnąć na szwindel pod firmą wielkiego przemysłu — to co innego. My zawsze zaczynamy budować albo od góry albo na piasku.

Ponieważ chleb jest niezbędnym, powszechnym, a w pewnych porach roku jedynym środkiem pożywienia ludności wiejskiej, ponieważ chodzi o to, ażeby to pożywienie było możliwie najlepsze, najtańsze i najhigieniczniejsze, trzeba dążyć do reformy w dziedzinie tej gałęzi przemysłowej nie tylko drogą zastosowania ulepszeń technicznych, lecz wytworzenia lepszych ekonomicznych stosunków.

Dlatego też wnoszą: zgromadzenie uchwali:

1. Uznaje się potrzebę delokalizacji przemysłu piekarskiego w ten sposób, ażeby piekarnie zakładano także po wsiach i łączono je z handlem towarów mieszanym i restauracyami wiejskimi.

2. Odniesić się do Wydziału krajowego z prośbą ażeby udzielał pożyczek z funduszu przemysłowego celem zakładania piekarni po wsiach w ten sposób, ażeby one mogły obsługiwać pewne większe okręgi.

3. Odniesić się do władz politycznych, ażeby zbadały na miejscu, łącznie z zastępcami fachowymi, stan i warunki istnienia drobnych piekarni, a względnie zabroniły wykonywania rzemiosła sposobem familijnym. Tam, gdzie chodzi o zdrowie milionów ludzi, nie mamy prawa zaprzętać się marzeniami filantropijnymi względem ubogich drobnych przedsiębiorców. Handel jest wymianą wartości, a nie filantropią.

4. Postarać się o *Podręcznik piekarski*, którego w polskim języku nie posiadamy, któryby zawierał:

- a) elementarne wiadomości z chemii, odnoszące się do piekarstwa,
- b) mączkoznawstwo,
- c) wyrób ciast,
- d) wypiek chleba i ciast różnych gatunków,
- e) rachunkowość piekarska. Raport, kasa, zamknięcie miesięczne.

5. W celu dopilnowania, ażeby wszystkie uchwalone wnioski były wykonane, ażeby nad interesami piekarstwa wogóle osuwała władza nie ustawowa, lecz obywatelska, utworzyć syndykat piekarski.

Srodki pomocnicze w piekarstwie.

(Ciąg dalszy).

Korzystne zastosowanie diamantu w piekarstwie polega na zawarciu białka, które właśnie w czasie fabrykacji zostaje rozpuszczonem i natychmiast przekształca się w formę, zdolną do fermentacji.

Następnie tworzą się przy fabrykacji diamantu takie jeszcze kwasy, które ciasto chronią z jednej strony przed przegarowaniem, zaś z drugiej strony przyczyniają się do wytwarzania się zapachu ciasta. W mące słodowej nie ma wcale, albo w bardzo małej ilości, cukru — ten wytwarza się dopiero w procesie kiśnienia; tu ale są potrzebne odpowiednia temperatura i ilość płynów, z którymi jednak piekarz nie może pracować. Także białko i ferment w mące słodowej znajdują się w stanie nierozpuszczalnym, przez co też nie mogą wytworzyć się potrzebne kwasy.

Często też słyszymy, że mączka słodowa, jako mąka, przyjmuje wodę, przez co wpływa na wagę ciasta względnie pieczywa, podczas gdy diamant, jako płyn, więcej przyjmuje mąkę, i wagę pieczywa redukuje. Rozpowszechnia podobne baśnie tylko taki, który nie zna przebiegu kiśnienia. Można przeciwać 75 — 77 procent diamantu na 88 — 92 procent mączki słodowej. Lecz nie daje się nigdy oba te środki dlatego, aby zwiększyć wagę pieczywa, gdyż na to tak mączka jak i diamant byłyby za drogie. Wszelkie śro-

¹⁾ Ażeby się uwolnić od wszelkich zarzutów osobistych, zmuszony jestem zauważyć, że referent ani żądał z Wydziału krajowego żadnej pożyczki na cele przemysłowe, ani też ugię i nie soge do starań w tym kierunku nie opowiadał.

dki pomocnicze, używane w piekarni, uzyskują tylko wtedy swój cel, jeżeli odpowiadają wartości pieczywa i rzeczywiście w kiśnieniu ciasta odgrywają pewną rolę. Ponieważ mączka słodowa już przez to samo, iż zawiera w sobie w znacznej ilości łuskę słodową, a więc materiał w wodzie nierozpuszczalny temsamem nie może być stawianą na równi diamaltem. Lecz z drugiej strony rzeczywiście przyznać należy, iż ta właśnie łuska przyczynia się do zwiększenia wagi pieczywa, — lecz o jaką cenę? O cenę wartości samej mączki, zatem 40—80 halerzy na kilo. Na takim stosunku piekarz traci, gdyż mąka sama, potrzebna do wyrobu pieczywa o danej wadze, kosztuje go 40—46 hal. na kilo.

Jeżeli drożdżak zachwala swoje drożdże i powie, że przez ich użycie zyska się na wadze pieczywa, to go każdy znający rzecz wyśmieje, i powie: „drożdże kupuję, aby mi ciasto rosło — wagę uzyskam z mąki.”

Podobnie ma się rzecz z wszelkimi środkami pomocniczymi. Każdy z nich wtedy tylko spełnia swoje zadanie, jeżeli nie tylko przyczynia się do wyglądu, smaku i zapachu pieczywa, ale jeśli nie powiększa wydatków i ceny pieczywa. Można powiedzieć, że przy używaniu diamantu nawet i waga pieczywa się powiększy, ale osiągnąć to można wtedy tylko, gdy się go w odpowiedni sposób używa. Wielu piekarzy nie umie wyzyskać w zupełności własności i siły tego środka. Przy dzisiejszem prowadzeniu wyrobu, przy używaniu dziś tak dobrych drożdży, wystarczy na liter wody 20-25 gramów diamantu, aby osiągnąć skutek. (C. d. n.)



Wiadomości finansowe potrzebne piekarzowi.

Międzynarodowe prawo wekslowe.

Ludzie, którzy obrali sobie jako pole pracy zawody handlowe obok fachowych wiadomości, dotyczących się handlu w ogóle — ksiązkowości, zwyczajów handlowych, a dalej właściwości danego rodzaju handlu, muszą przyswoić sobie jeszcze znaczną część wiedzy prawniczej, potrzebnej na każdym kroku, czy to z dziedziny ustaw administracyjno-handlowych i przemysłowych — czy ustawodawstwa cywilnego, czy wreszcie przepisów skarbowych. Kupiec, zwłaszcza eksporter, lub w ogóle utrzymujący stosunki handlowe z zagranicą musi nadto zajmować się i zbierać wiadomości o przepisach ówowych, musi znać najrozmaitsze systemy monetarne i niezliczoną ilość drobnych, a mimo to ważnych dla jego zawodu postanowień.

W stosunkach kupieckich weksel odgrywa rolę bardzo ważną — zastępuje pieniądź. Jednak każde niemal państwo ma odmienną ustawę i przepisy wekslowe. Postanowienia prawa wekslowego podlegają, jak wiadomo, na szeregu formalności, z których każda ma swój cel, a pominięcie jakiegokolwiek spowoduje zwykłe straty niepowetowane.

Weksel w świecie handlowym zajął tak dominujące stanowisko, że dziś każdy większy kupiec obok swego rodzimego prawa wekslowego zna także przepisy wekslowe krajów sąsiednich, z którymi utrzymuje stosunki handlowe. — A przepisy te różnią się bardzo w drobnych na pozór formalnościach i prawo wekslowe w Austrii, czy w Niemczech, nie odpowiada przepisom i formalnościom Francyi, Rosyi czy Grecyi. Poznać te różnorodne przepisy i trudno i wiele na to potrzeba czasu, a cóż dopiero za trudność, gdy się wchodzi w stosunki handlowe z Japonią, czy Egiptem, lub Argentyną.

W ostatnich czasach rząd holenderski i niemiecki podjęły projekt stworzenia międzynarodowego prawa wekslowego, któreby zaprowadziły jednaki przepisy i formalności wszędzie i we wszystkich państwach. Myśl tę świat handlowy powitał z ogromnem uznaniem i oczekuje niecierpliwie pomyślnych wyników podjętych usiłowań.

O wiele trudniejszą dla kupca rzeczą jest poznanie najrozmaitszych przepisów stemplowych, obowiązujących w poszczególnych państwach. Wyuczony się ich, to praca niezwykła, mozolna, gdy tymczasem niezajomość ich naraża na dotkliwe kary stemplowe dochodzące gdziegdzie do stokrotnej wysokości przepisanych opłat stemplowych. Spodziewać się więc można, że przy omawianiu i opracowaniu międzynarodowego prawa wekslowego będzie także rozważoną kwestya ujednostajnienia skali wekslowej, bez czego projektowana reforma nie byłaby zupełną.

Rząd austriacki podjął już także kroki, aby przygotować materiał do obrad międzynarodowych. W ministerstwie sprawiedliwości odbyła się dwudniowa ankietna a przedmiotem jej obrad było właśnie ujednostajnienie prawa wekslowego. Ponadto rozesłano do wybitnych prawników oraz do Izb handlowych formularze z całym szeregiem pytań odnoszących się do tej kwestyi i dano w ten sposób także możność zabrania głosu instytucjom i szerszym kołom interesowanych w doniosłej dla nich sprawie.

Co to jest czek?

Czeki (z ang. checks, fran. chèques) są to przekazy na gotówkę, jaką wystawiający posiada na swym rachunku w banku. Jest to więc pewien rodzaj weksłu ciągniętego (traty), płatnego za okazaniem, z tą różnicą, że czek nie podlega protestowi. Jeżeli więc ktoś lub Stowarzyszenie posiadające pewną kwotę w „Banku Polskiego Związku Narodowego“ i chce z niej robić wypłaty, to skutecznie to może właśnie czekami, których bank dostarcza każdemu, kto złoży w nim pewną kwotę jako depozyt.

Ojczyzną czeków jest Anglia i Ameryka; są one też tam w powszechnem użyciu, nie tylko w stosunkach handlowych, ale i w życiu codziennem, gdyż nader rozpowszechnionym jest w tych krajach zwyczaj składania gotówki na rachunek bieżący (conto corrente) w bankach, które obowiązują się do płacenia swym klientom pewnego procentu od sum deponowanych, zapewniając jednocześnie wypłatę na każde rozporządzenie, czynione czekiem. W tym celu klienci otrzymują czeki t. j. blankiety, na których należy się tylko wypisać datę wystawienia i sumę, jaka ma być wypłacona, nazwisko osoby, do rąk której wypłata ma być uskuteczniłą, oraz położyć swój podpis. Zazwyczaj jednak w tekście czeku znajduje się wzmianka: „lub okazicielowi“, wskutek czego czek staje się przekazem płatnym do rąk okaziciela. Dla uniknięcia strat w razie zagubienia czeku, praktyczni Anglicy wprowadzili t. zw.: „crossed checks“ (cross znaczy: przekreślać na krzyż), które tylko przez bank do wypłaty mogą być przedstawione. Takie jednak czeki mogą być płacone tylko bankom lub bankierom, których nazwisko (firma) zostało wypisane po przez czek i którzy znowu mają obowiązek wypisaną sumę wciągnąć na rachunek bieżący danego klienta.

Tym sposobem czeki zastępują znakomicie monetę obiegową, a nawet rugują ją do pewnego stopnia i mają nader ważne zastosowanie w stosunkach handlowych. Są one w użyciu we wszystkich krajach.

W niektórych jednak państwach podlegają opłacie stemplowej, co utrudnia rozwój systemu czekowego.



Orzeczenia sądów przemysłowych.

V.

1) Pewna wdowa po piekarzu, która piekarnię po mężu dalej prowadziła, wniosła do sądu rekurs przeciwko nałożonej na nią egzekucyi na kwotę, którą jeszcze mąż wierzycielom dłużnym pozostał. Sąd przychylił się do jej żądania, a nawet najwyższy trybunał zatwierdził orzeczenie sądu niższego, — albowiem „dalsze prowadzenie“ interesu po śmierci męża należy rozumieć jako nowe przedsiębiorstwo, a ktokolwiek je prowadzi, nie może brać na siebie długów pozostałych po nieboszczyku, a dochody pozostają temu, kto przedsiębiorstwo prowadzi. Orzeczenie oparto na przep. § 547 ust. cyw.

2) Pewien opiekun odebrał po pewnym czasie od majstra swego pupila. Majster wniósł skargę do sądu przemysłowego, sąd jednak skargę odrzucił a powody opiekuna uznał jako słuszne, albowiem uczeń ten przyjęty został przez majstra tylko za ustną umowę, podczas gdy §. 99. ust. przemysł. wyraźnie zaznacza, iż przy przyjmowaniu ucznia należy zrobić tylko pisemną umowę.

3) Najwyższy Trybunał wydał następujące orzeczenie z dnia 10. lutego 1909 do l. 1267: W rozdziale III. ustawy przemysłowej, gdzie jest mowa o pozwoleniu prowadzenia rękodziela, nie ma przesłanek, by władze były powinne powoływać jako rzeczników osoby nieurzędowe lub niekwalifikowane. §. 30. ust. przem. nakłada na urzędy powinność, — aby zbadały wszelkie okoliczności i dopiero po usunięciu wszelkich przeszkód wydały pozwolenie. Jeżeli zatem do odebrania piekarni

wyznaczonym był jako członek komisji inspektor przemysłowy, lekarz okręgowy lub inżynier miejski, a namiestnictwo mimo to jeszcze przed wydaniem swego orzeczenia zażąda jeszcze sprawozdania z oddziału technicznego i zdrowotnego, w takim razie nie można wnieść protestu przeciw temu, że do komisji orzekającej nie był dopuszczonym fachowiec. (C. d. n.)

Nowy środek przeciw módom mącznym.

Mól mączny, prawie niezniszczalna plaga młynów rozpowszechniony jest po całej kuli ziemskiej. Początek jego rozpowszechnienia sięga roku 1858, w którym to czasie pojawił się w młynach niemieckich. Z początku nie zwracano na niego uwagi, toteż w kilku latach tak się rozmnożył, iż stał się istną plagą młynów. Wtedy dopiero rzucono się do tępienia móla mącznego, niestety ze słabym lub wcale żadnym skutkiem. Próbowano więcej jak 20 środków. Używanie do tego celu nafty i siarkowodoru zostało zaniechane z powodu niebezpieczeństwa ognia. Jedynym skutecznym środkiem przeciw módom okazał się roztwór parowy siarki.

W ostatnim dziesięcioleciu szczególnie rozpowszechnił się mól mączny w młynach Ameryki półn. Do wytępienia tej plagi zalecił w r. 1898 profesor Johnson użycie gazu cyano-wodorowego, który uzyskiwano bez pomocy ognia, a który niszczył wszelkie robactwo. Zdawało się już, iż sprawa zniszczenia móla rozwiązana; tak jednak nie było, środek ten bowiem okazał się bardzo szkodliwym dla ludzi, a nawet stał się przyczyną śmierci kilku ludzi.

Zaczęto szukać za nowym środkiem, gdyż nietoperze, które każdy młynarz ochrania, nie wystarczają do tępienia móla. Przewietrzanie i czyszczenie młynów jak również wyparzenie worków w piecach piekarskich również niewiele pomogło — jakkolwiek jest polecenia godnym.

Jak podaje czasopismo „Deutscher Müller“ nr. 46 zgłosił młynarz p. Antoni Posselt z Hanoweru, w urzędzie patentowym plyn, nieszkodliwy dla ludzi, maki i zboża, natomiast niszczący zupełnie móla mącznego. — Nim swój wynalazek zgłosił do opatentowania, wprzód go dokładnie wypróbował; środek zaleca się tem, iż użycie jego jest bardzo proste. Zwiija się mianowicie wełnę (kłaki) powszechnie do czyszczenia maszyn używaną, w kule wielkości średniego jabłka, i zwilża (a nie moczy) podanym płynem.

Zwilżone te kule rozmieszcza się w odstępach 2 do 3 metrów pod powalą, jak również na belkach i trawersach. Przy rurach i innych otworach należy w tym celu umieścić 10-cio centymetrowy kawałek wełniany albo flanelowy zwilżony tym płynem, przy elewatorach umieszcza się te szmatki u dołu w pośrodku i na głownicy maszyny, przy ślimakach na kłapie. Przesiewaczki i cylindry wystarczy często przetrzeć po wierzbach zwilżonymi kłakami. Robić to można przy zwykłym ścieraniu kurzu, ostrzeniu kamieni i t. d.

Po 14 dniach trzeba kule i szmatki powtórnie zwilżyć, do czego wystarczy puszczenie kilku kropel na kłaki. Po zrobieniu tego można już mieć pewność, iż wszelki owad, jego gąsienice, poczwaraki i jaja znikną zupełnie, a przykrywy, rury i t. d. zostaną wolne od szkodliwego owadu. W razie późniejszego okazania się móla lub jego zarodków wystarczy zwilżenie kilku kropkami porożkładanych po młynie kłaków, a owad natychmiast zginie.

Dla średniego młyna, według orzeczenia wynalazcy potrzeba do jednorazowego użytku 5 litrów płynu; cena jednego litra wynosi 5 koron. Niżej 5 litrów nie sprzedaje się.

Wartość galicyjskiej prasy.

Ile to prawdziwych pereł naukowych, ile znakomych myśli, uwag i spostrzeżeń w przeróżnych sprawach naszego życia marnuje się jedynie dlatego, że nie są one znane w najszerszych warstwach społecznych.

I tak n. p. chociażby najlepsze artykuły albo najidealniejsze rozprawy, jeżeli będą umieszczone w dzienniku zawodowym, dajmy na to lekarzy, urzędników, nauczycieli, kupców, i t. d. — przebrzmiają bez echa i smarnieją, ponieważ nie powtórzy ich żadne inne pismo, ani żaden dziennik, uważając taki „przedruk“ za obelgę dla honoru ambitnych redaktorów.

Podobne stosunki panują tylko w Galicyi — natomiast najpoczytniejsze dzienniki zagraniczne nie wstydzą się przytaczać z innych czasopism nawet całe ustępy o sprawach, które mogą lub powinny zainteresować zarówno ogół ludności lub choćby tylko część swoich czytelników. W Anglii, Ameryce i Francji wiele wydawnictw daje z lepszych prac odbitki za kilka halerczy, ażeby tylko spopularyzować myśl nową i zjednać dla niej zwolenników.

Ale za to nasza prasa krajowa karmi bardzo chętnie naszych obywateli bezwartościowymi wiadomościami z dalekich krajów; opisuje aż do znudzenia stosunki w Turcyi, Persyi, Rosyi; różne sensacyjne(!) sprawy z Londynu, Ameryki; podaje szczegółowe opisy zjazdu monarchów, ambasadorów, ba nawet podróże balonami; wysyła specjalnych sprawozdawców na rozprawy morderców, włamywaczy, oszustów itd. itd. — natomiast milczy o licznych sprawach nam zawsze najbliższych, których pomyślnie załatwienie wpłynęłoby na podniesienie moralne i materialne naszego narodu.

Jest to krótko mówiąc, rozmyślnie bałamucenie czytelników, którzy też mimowoli zajmują się wszystkim innem — tylko nie sprawami publicznymi swego kraju, powiatu lub gminy. Jest to tendencyjne odsuwanie czytelnika od uświadomienia i wykształcenia społecznego i politycznego, ażeby też czego Boże broń, nie wyrobił sobie własnego zdania o danej sprawie — lecz przeżuwał zawsze „opinię i myśli“ pewnego stronnictwa politycznego, któremu owa gazeta służy za pieniądze.

Nie potrzebujemy na potwierdzenie tego daleko szukać. O naszym wiecu przemysłowym pisały jedynie tylko „Gazeta przemyska“ i „Słowo polskie“. Inne pisma, aczkolwiek o wiecu wiedziały, zbyły go milczeniem. A szkoda, bo byłby się szerszy ogół dowiedział o naszych krzywdach i naszych żądaniach, a wtedy może mniej byłoby narzekań i inaczej by patrzano na piekarza.

DROBIAZGI I POUCZENIA.

Celem uniknięcia przerwy w przesyłce naszego pisma prosimy o rychłe odnowienie przedpłaty. Po raz ostatni prosimy też o wyrównanie zaległości, gdyż przerywamy wysyłanie, — a o należytość swoją upominamy się w innej drodze.

Prosimy członków komitetu o nadesłanie odpowiedzi na pytania, wystosowane do nich w poprzednim numerze w sprawie odbyć się mającej w r. 1910. wystawy piekarskiej.

Ostrzeżenie. Po kraju kręci się agent firmy Wicht i Syn, sprzedający mleko suszone (w proszku). Ostrzegamy przed zakupnem, gdyż wyrób powyższej firmy jest w całym tego słowa znaczeniu bezwartościowym a w dodatku pruskim.

Kobieta majstrem. Panna Alberta Edele w Schuttwaldzie (w Badenii) właścicielka piekarni, zdała przed komisją egzamin majsterski z odznaczeniem.

Wystawa piekarska. W Nowym Yorku urządza cech piekarzy olbrzymią wystawę w dniach 10—20 września b. r. Na ten cel wynajęto olbrzymią halę, mającą 40.000 stóp kwadratowych, bez słupów, a mogącą pomieścić tylko na galerii 20.000 osób. Oprócz pieczywa wystawa obejmie także maszyny, wogóle wszystko, co w piekarstwie jest używanem.

Testament dziwaka. Z Rumburgu w Czechach donoszą: Zmarł tu w 79. roku życia majster piekarski Franciszek Nowotny, znany dziwak. Jakim był za życia, pozostał i po śmierci. W testamencie zapisał dla księży 500 k., lecz księża nie śmiały być obecni na pogrzebie, dla śpiewaków 50 kor., lecz ci nie śmiały śpiewać, miejscowej kapeli 200 kor., pod warunkiem, że wezmą udział w pogrzebie, ale bez instrumentów; 100 biednym zapisał po 20 koron, na kościół 5000 koron, na przytulisko 7456 kor., na zakupno sikawki dla straży ogn. 5000 kor., — wszystkim swym lokatorom w liczbie 13 każdemu po 1000 kor. pod warunkiem, że żaden z nich nie weźmie udziału w pogrzebie, — a w końcu 100 kor. dla miasta pod warunkiem, iż mają być one z kasy podjęte dopiero w roku 2909, a więc w tysiąc lat później. Resztą majątku dziedziczą żona i dzieci.

Przeciw drożyznie. Dnia 25. lipca b. r. odbyło się w Krakowie publiczne zgromadzenie, zwołane przez partję niezawisłą. Referował poseł dr. Gross i uchwalono rezolucyę, aby odnieść się do rządu z petycyą o otwarcie granic, zniesienie cła i zniesienie handlu terminowego. Socjaliści przychodzą już do przekonania,

skąd wiatr wieje, i gdzie należy szukać przyczyny powszechnej drożyzny.

Zmniejszenie pieczywa. Pod takim tytułem przynosi „Czas“ prany z dnia 28. lipca notatkę, w której pisze, że piekarze krakowscy zmniejszają bułki o połowę, przyczem nie pominął znowu sposobności, by nie zrobić reklamy dla I. Spółki spożywczej. Niech ale „Czas“ policzy, że gdy dawniej mąka kosztowała 28 koron, dziś kosztuje 54 koron — a więc dwa razy tyle. Gdzież więc jaki zarobek? Każdy wie dobrze, że dziś czasy są podwójnie drogie. Przypuszczamy, że komunikaty takie do gazet wydaje właśnie „Spółka spożywcza, aby zjednać sobie członków, ale jakoś się jej to nie udaje, skoro publiczność woli „zmniejszone“ bułki od piekarzy, niż od niej.

Stan zbiorów. Ministerstwo rolnictwa w Wiedniu ogłasza sprawozdanie o stanie zasiewów w pierwszej połowie lipca b. r.

Ozimina doznała wogóle polepszenia, mimo to jednak nie należy spodziewać się wczesnych żniw.

Zbiory żyta na Pobrzużu i Dalmacyi są w ziarnie „średnie“, w słomie „słabo średnie“. Na równinie w niektórych częściach Karyntyi, Krainy, południowym Tyrolu i okolicach Wiednia zbiory żyta prawie ukończone. Na średnich wyżynach krajów alpejskich i sudeckich przeciętny rezultat ziarna „prawie dobry“ i „dobry“, rezultat słomy „mierny“.

Pszenica w Dalmacyi „średnio dobra“, na Pobrzużu „prawie dobra“. Jakość ziarna nie pozostawia nic do życzenia, słomy mało. Rdza i śnieć w krajach alpejskich, Czechach, Morawach, Galicyi i na Śląsku będą miały wpływ na pogorszenie się jakości, a może i zmniejszenie się ilości.

Na ogół należy się spodziewać rezultatów „średnio dobrych“ w Krainie, Czechach, Śląsku i w krajach karpaccich, a we wszystkich innych krajach „dość dobrych“ zbiorów w ziarnie, „słabo średnich“ w słomie.

Zasiewy letnie (pszenica, żyto) rozwijają się bardzo dobrze i silnie.

Z Warszawy donoszą, że wedle najnowszych wiadomości, zbiory w południowej Rosyi zapowiadają się znakomicie. W Królestwie zbiory „średnio dobre“.

Z Paryża nadchodzi wiadomość, że rząd francuski ocenia stan zbiorów jako średni.

W Rumunii zbiory wprost świetne.

Podniesienie rękodzielnictwa w miastach galicyjskich. Na skutek szeregu wniosków postawionych w tej sprawie w Sejmie galic., zwołana zostanie na wrzesień ankieta, która obradować będzie nad sprawą podniesienia rękodzielnictwa w miastach galicyjskich. Celem przygotowania materiału dla tej ankiety, zwołał Wydział kraj. posiedzenie komitetu krajowej komisji przemysłowej. — Obradom przewodniczył członek wydziału kraj. dr. Jahl. Omawiano sprawę rękodzielnictwa w miastach, która jest bardzo piękną. Rękodzielnictwo w kraju naszym, zamiast się podnosić upada coraz bardziej wskutek zalewu towarów pozagalicyjskich. Między innymi proponowano utworzenie w miastach prowincjonalnych kuratorów, które zajmować by się miały sprawą przemysłu i rękodziel, licząc na pomoc gmin, kraju i rządu.

Po ożywionej dyskusji uchwalono na podstawie przeprowadzonych obrad wypracować materiał dla zebrać się mającej w tej sprawie ankiety. Po obradach ankiety zbierze się ponownie komitet krajowej komisji przemysłowej, który wynik obrad ankiety wraz z swoimi wnioskami przedłoży Wydziałowi krajowemu. — Wydział kraj. wnioski te wraz z swoją opinią przedłoży Sejmowi.

W obradach wziął udział jeden jedyny rękodzielnik, a mianowicie p. Kosobucki z Krakowa. Z lwowskich rękodzielników nikt w obradach nie wziął udziału, co świadczy chyba tylko o ośpałości rękodzielników.

Sprawę podniesienia rękodzielnictwa w Galicyi uważamy za bardzo doniosłą. Zasługuje ona na wszechstronne omówienie i na poparcie ze strony Sejmu który dla rękodziel niczego dotychczas nie zrobił.

N A D E S Ł A N E.

Piekarnia o 2 piecach z mieszkaniem, składami i sklepem przy ul. Kalwaryjskiej l. 18. w Podgórzu natychmiast do wynajęcia.

Kaucya gotówką 2000 Kor.

Wiadomość w aptece Łuczki w Podgórzu.

4

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.

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

Roczniki „Gazety piekarskiej“ są do nabycia w naszej Administracji po cenie 3 korony, póki zapas starczy.

Ustawa przemysłowa, nader potrzebna dla każdego przemysłowca, jest do nabycia w naszej Administracji po cenie 3 korony za egzemplarz.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francji w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

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

Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka oszczędność w materiale, czasie i robocie.

Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka srodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

Taniej
niż świeże mleko!

FABRYKA
PROSZKU MLECZNEGO

Taniej
niż świeże mleko!

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!

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

„MONOPOL“ w płynie
sól piekarski

„REFORMA“ w mące
Jedyny wyrób fabryki „Hanna“

(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).

Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.

„Reforma“ przesyłaną bywa w workach prawnie ochronionych,
które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.

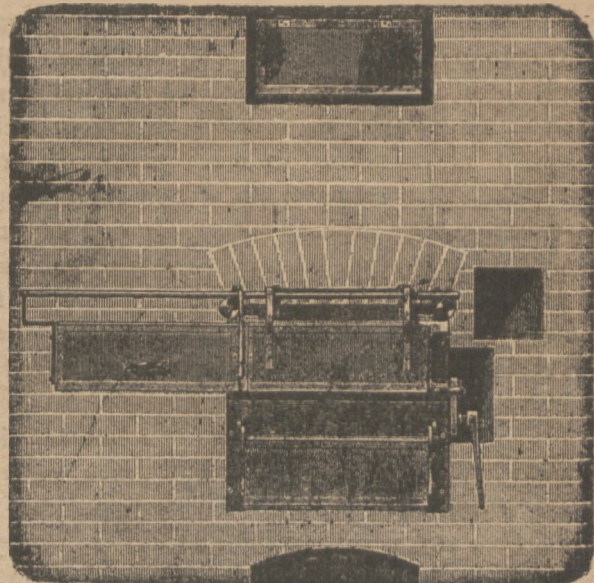
Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

Jan Stepiński

majster murarski

w Skawinie przy kolei, dom własny



Powszechnie znane,
najlepsze opalenie węglem
obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcja, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużycowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalenie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na spodzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda

Jaegerndorf, Śląsk austriacki.



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 Schelingera 18.

Żądajcie cenników.

PIECE PIEKARSKIE

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

KAZIMIERZ STEPIŃSKI majster murarski

w PODGÓRZU, ul. Kalwaryjska 58.



„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.

Należytość 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
30 hal. — Drobne ogłosze-
nia po 20 hal od wiersza.

Redakcja i administracja: Kraków, Garbarska, 12.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Białuk.

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 gorzelni

Żniwa.

Ostatnie tygodnie przeplatał deszcz narzeczony z pogodą. Wpłynęło to dość niekorzystnie na zasiewy. Mimo to, według wiadomości nadeszłych do nas z całego kraju, żniwa zapowiadają się obfite.

Żniwa w połowie lipca rozpoczęto w całym kraju. Najlepiej przedstawia się urodzaj w północno-wschodniej części, średnio dobre zboże uzyskują w środkowej i zachodniej części kraju.

Na Węgrzech żniwa również, mimo dłuższej niepogody, zapowiadają się korzystnie. Szczególniej pszenica wydała obfity plon, niż w roku ubiegłym. Nie należy jednak z tego wnioskować, by zboże potaniało, gdyż spekulanci dawno już na pniu zboże zakupili, o czym niejednokrotnie pisaliśmy.

W niektórych okolicach, wskutek deszczów, dotknięta została pszenica śniedzią. Z Ameryki północnej, gdzie rozpoczęto żniwa trochę wcześniej, nadchodzą również wiadomości niebardzo pomyślne. Wskutek złego wyniku żniw cena starych zbóż, zwłaszcza pszenicy, utrzymuje się tam ciągle w wysokiej normie. Angielskie i północnoniemieckie hale zbożowe również nie wróżą dobrego rezultatu żniw. — Podobnie i we Francji. Wszędzie utyskują, iż z powodu długotrwałych deszczów żniwa się opóźniły a urodzaj niedopisał.

Aczkolwiek dziś jeszcze ostatecznego wyniku żniw przewidzieć nie można, gdyż w wielu okolicach, szczególnie w północnej Ameryce, żniw jeszcze nie ukończono, to jednak można stanowczo stwierdzić, iż cena zboża albo wcale, albo o małą tylko różnicę spadnie. Agenci zbożowi utrzymują się przy wygórowanych cenach, spekulanci naprzód już zakupili olbrzymie zapasy zboża, — a to wszystko przyczynia się do utrzymania cen,

jakich od r. 1877 nie pamiętamy. Gdy do tego dodamy i to, iż nie należy rychło spodziewać się otwarcia granic celem dowozu zboża i że zapowiada się w tym roku większy wywóz zagranicę i większe zapotrzebowanie do Niemiec, to na pewno można sądzić, że drożyzna nie ustąpi.

Nastąpiły zatem istne czasy biblijne z czasów króla Achaba.

I pókiż tego będzie?

Piekarnie na prowincyi.

(Referat wygłoszony na wlecu przemyskim).

Otwarcie przyznać się musimy do tego, że przemysł piekarski na prowincyi stoi u nas na bardzo niskim stopniu rozwoju. Liczne powody składają się po temu. Przedewszystkiem zaś wpływają na to:

1. mała, a właściwie brak zupełny wiedzy fachowej;
2. koncentrowanie się tej gałęzi przemysłu, osobliwie we wschodniej Galicyi, w rękę żydowskią;
3. powszechne ubóstwo piekarzy prowincjonalnych skutkiem zupełnego braku kapitału obrotowego, który czyni zależnym piekarza od handlarzy mąką, uniemożliwia wszelkie ulepszenia i utrudnia uczciwe współzawodnictwo.

Zastanówmy się nad poruszoną tutaj sprawą.

Najpierw zaznaczyć należy, że przemysł piekarski na wsi prawie nie istnieje. Własność ziemska wielka i średnia, osobliwie średnia, jest w obecnych czasach w położeniu ekonomicznym bez wyjścia, ale chętniej zaciąga długi niż szuka nowych dróg do godziwego zysku. Albo gorzelnia — albo nic. Stąd wypływa, że posterunek wolny zajmują inni, ze szkodą ekonomiczną szerokich mas ludności wiejskiej. U nas piekarstwo na prowincyi opanowali żydzi. W tem nie byłoby nic złego, gdyby je prowadzili umiejętnie i uczciwie. Do pracy w przemyśle nie zamykać, lecz otwierać należy drogę.

Ale żydzi skupiają się w miasteczkach, bądź dla handlu, bądź dla przemysłu domowego, drobnego. Za-

garnęli tedy w swoje ręce i przemysł piekarski. Żydzi opanowują zawsze te gałęzie przemysłu, które zaspokajają najniezbędniejsze potrzeby ludności wogóle, a wiejskiej w szczególności, i przy jakiejś takiej obrotowości zapewniają zyski, a zatem: handel mąką, handel żelazem, handel wiktualiami, handel mocnymi napojami, piwem etc. Oni też opanowali produkcję i sprzedaż pieczywa. Stając się panami małomiasteczkowego rynku, obniżają wartość każdego produktu, licząc na to, że on kupionym być musi, jako niezbędnie potrzebny.

Weźmy tedy piekarstwo, które nas teraz obchodzi.

Wielkie miasto posiada konsumenta względnie zamożnego, który wymaga dobrego pieczywa. Stąd też współzawodnictwo fachowe idzie w kierunku wytworzenia lepszego gatunku. Zły towar nie utrzyma się lub musi zaspokajać potrzeby rynku straganiarskiego. Kontrola urzędu wa zmusi warsztaty niedbałe do zamknięcia lub do ulepszenia wyrobów.

Inaczej na prowincyi. Piekarnie małomiasteczkowe są w zupełności bez kontroli fachowej i higienicznej. Piekarnie znajdują się prawie wszystkie w rękę żydów. Lokale są małe, niedostateczne, brudne. Właściciel posiada wprawdzie kartę przemysłową na mocy świadectwa uzdolnienia, ale oprócz prymitywnych wiadomości, odnoszących się do fachu, żadnych innych nie posiada. Zna tylko rzemieślniczą stronę swego fachu. Rodzina jego, bez względu na pleć, występuje w roli pomocników i uczniów. W isbie piekarskiej kręga się dzieci — i właściciela i obce, często zaglądały do warsztatu kozy, drób — zawsze się żywi okuchami. Oczywiście, w obec takich warunków, nie może być mowy o higienicznym utrzymaniu lokalu, o higienicznej produkcji.

Ażeby żyć jako tako ze swego małego warsztatu, bez kredytu, bez żadnej pomocy obcej, taki piekarz zmuszony jest siłą rzeczy do robienia największych oszczędności, a zatem: używa najgorszych gatunków mąki, częściej to zmuszony jest używać dodatków mąk i surrogatów, nie mających żadnej wspólności z żytem, ani z pszenicą; dobre drożdże są zbyt niedostępnymi; sól bywa tylko marzeniem konsumenta. Chleb na drugi dzień po wypieczeniu w smaku podobny raczej do otrębów niż do chleba. A jednak taki chleb cała okoli-

4
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.

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

Roczniki „Gazety piekarskiej“ są do nabycia w naszej Administracji po cenie 3 korony, póki zapas starczy.

Ustawa przemysłowa, nader potrzebna dla każdego przemysłowca, jest do nabycia w naszej Administracji po cenie 3 korony za egzemplarz.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francji w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

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

Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka oszczędność w materiale, czasie i robocie.

Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka srodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

Taniej
niż świeże mleko!

FABRYKA
PROSZKU MLECZNEGO

Taniej
niż świeże mleko!

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!

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

„MONOPOL“ w płynie
sól piekarski

„REFORMA“ w mące
Jedyny wyrób fabryki „Hanna“

(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).

Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.

„Reforma“ przesyłaną bywa w workach prawnie ochronionych, które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.

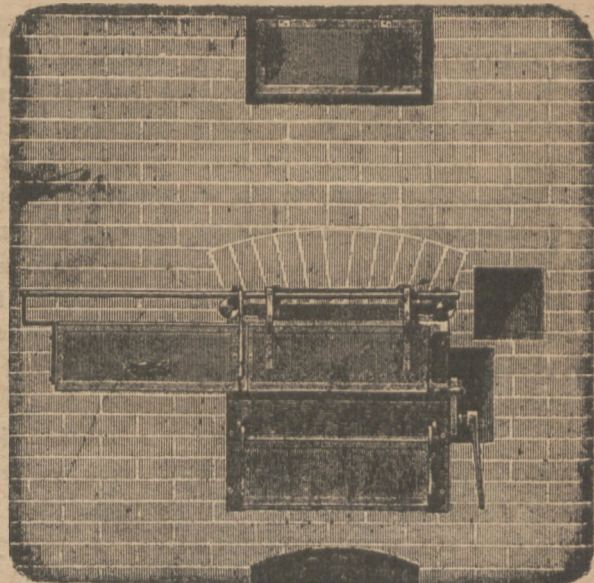
Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

Jan Stepiński

majster murarski

w Skawinie przy kolei, dom własny



Powszechnie znane,
najlepsze opalenie węglem
obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcja, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużycowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalenie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na spodzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda

Jaegerndorf, Śląsk austriacki.



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 Schelingera 18.

Żądajcie cenników.

PIECE PIEKARSKIE

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

KAZIMIERZ STEPIŃSKI majster murarski

w PODGÓRZU, ul. Kalwaryjska 58.