



„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 2 dolary
w Rosji 3 ruble
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

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY W GALICJI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcja i administracja: Kraków, Garbarska, 12

Nr. TELEFONU 1068.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Z krajowego Związku piekarzy w Galicji.

W dniu 13. marca b. r. odbyło się posiedzenie Wydziału krajowego Związku piekarzy w Krakowie przy ul. Garbarskiej 12 pod przewodnictwem prezesa Związku, p. Leona Bałuka, z następującym porządkiem dziennym:

- 1) Odczytanie protokołu;
- 2) sprawa statutu co do pojedynczych majstrów;
- 3) sprawa stowarzyszeń zgłoszonych do Związku, a jeszcze dotąd nie wpisanych.
- 4) sprawa organizacji stowarzyszeń jeszcze niezgłoszonych do Związku;
- 5) sprawa chemicznych badań wszelkich artykułów, wchodzących w zakres piekarstwa;
- 6) lokal Związku;
- 7) krajowa fabryka drożdży;
- 8) „ „ „ koszyk^{ów} w;
- 9) sprawa piekarni w Czernichowie i inne;
- 10) sprawa pracy nocnej w piekarstwie;
- 11) sekretarz Związku;
- 12) wnioski członków.

Obecni: pp. Leon Bałuk z Krakowa (prezes), Izrael Abrahamer z Krakowa, Stanisław Długoszewski z Krakowa, Franciszek Kozłowski z Krakowa, Leon Schleichkorn z Krakowa, Franciszek Fryś z Andrychowa, Ignacy Hyziński z Kent, Józef Babula z Rzeszowa, Andrzej Moliński z Żywca

Na zgromadzenie przybył także instruktor przemysłowy z Krakowa, p. Witold Ostrowski.

Początek posiedzenia o godzinie 2-jej

Na wstępie powitał prezes zebranych członków wydziału, oświadczając, że stowarzyszenia piekarzy przystępują dość chętnie i licznie do krajowego Związku piekarzy, co świadczy o zrozumieniu rzeczy. Obowiązkiem Związku jest — mówi prezes — zjednać wszystkich majstrów dla wspólnych celów, wspólnej pracy i wspólnej obrony interesów piekarskich.

Po przemówieniu p. Bałuka odczytano protokół z walnego zgromadzenia i z posiedzenia informacyjnego miejscowych członków wydziału krajowego Związku w dniu 23. lutego b. r. Celem posiedzenia informacyjnego było przygotować materiał na zgromadzenie wydziału i ułożyć porządek dzienny. Odczytany protokół przyjęto bez zmiany.

Co do drugiego punktu porządku dziennego zaznaczył p. Abrahamer, że wydział

nie jest uprawniony do zmiany statutu; może to uczynić tylko walne zgromadzenie. Wobec tego postawił wniosek p. Moliński, że skoro pojedynczy majster nie może na mocy statutu należeć do Związku, należałoby łączyć takich w kółka powiatowe, bo wtedy mogą być przyjęci do Związku. Ważniejszą jest rzeczą, żeby naprzód wszystkie stowarzyszenia samoistne do Związku należały. P. Fryś nadmienia, że pojedynczy majstrowie piekarzy muszą należeć do stowarzyszeń w sąsiednich miastach, a należą najczęściej do stowarzyszeń zbiorowych.

Instruktor przemysłowy, p. Ostrowski, oznajmił, że jeżeli w stowarzyszeniu są piekarze i młynarze razem, to piekarze mogą należeć do Związku bez żadnych trudności ze strony młynarzy. Zaś w zbiorowych stowarzyszeniach, gdzie należy kilka zawodów, należy tworzyć sekcje piekarzy, które również jako takie przystępować do Związku mogą.

Uchwalono następnie prosić listownie c.k. Instruktorat przemysłowy we Lwowie o nadesłanie dokładnego spisu stowarzyszeń piekarskich znajdujących się w tamtej części kraju.

P. Bałuk postawił wniosek, aby wysyłać z krajowego Związku *organizatorów*, których zadaniem będzie jednać stowarzyszenia pie-

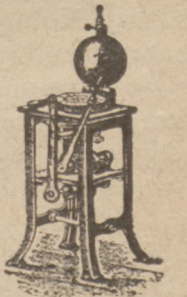
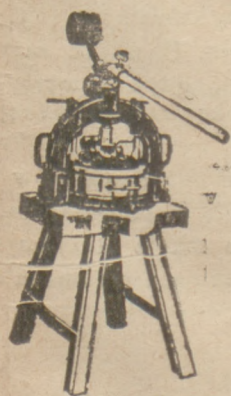
Pierwszy galic. dom handlowy i biuro techniczne dla przemysłu piekarskiego

MAKS PINELES ■ L WÓW, ul. Na Błonie 54^a

dostarcza:

maszyn i najrozmaitszych przyrządów dla piekarni i dla fabryk wyrobów z ciasta, oraz wszelkich przyrządów do pieców.
— Wyroby pierwszorzędne. — — Długoletnia gwarancya. — — Ceny fabryczne.
— — Na żądanie udziela się kredytu na spłaty ratalne.
— — Cenniki wysyła się, oraz wszelkich wyjaśnień udziela się chętnie bezpłatnie.
Koszyki trzcinowe, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są również na składzie.

Pierwszy galic. dom handlowy i biuro techniczne dla przemysłu piekarskiego.



karzy dla Związku. Przedtem jednak należy zawiadomić dane stowarzyszenie piśmiennie, aby na oznaczony dzień zwołało walne zgromadzenie. Pan Ostrowski radzi, aby prezydium porozumiewało się najpierw pisemnie ze stowarzyszeniami poszczególnymi i starało się zjednać dla siebie ludzi wpływowych w danym stowarzyszeniu. Celem organizacji wyjedzie p. Schleichkorn do Chrzanowa i Tarnowa, zaś do Białej i Wadowic wyśle prezydium innego majstra piekarskiego.

Dłuższa dyskusja rozwinęła się nad sprawą *badan chemicznych* artykułów piekarskich. Ze względu na ważność tej kwestyi nie powzięto jeszcze żadnej uchwały, lecz polecono na wniosek p. Molińskiego oddać sprawę laboratorium chemicznego pierwszemu wnioskodawcy, p. Długoszewskiemu, który przyrzekł, że porozumie się dokładnie z chemikiem miejskim, p. Dr. Włodzimierzem Nowakiem, poczem złoży sprawozdanie na następnym posiedzeniu wydziału Związku i postawi konkretne wnioski.

Następnie uchwalono wynająć wspólny lokal na kancelaryę krajowego Związku i cechu piekarzy białych w Krakowie. Lokal ten mieści się przy ulicy Garbarskiej 1 12. Wniosek p. Długoszewskiego, aby cech ponosił połowę kosztów, a Związek drugą połowę, upadł. Natomiast uchwalono na wniosek p. Frysia z Andrychowa prosić krakowski cech o bezpłatne umieszczenie kancelaryi Związku i urządzenie biurowe w lokalu cechu na przeciąg 2 lat.

Stowarzyszenie piekarzy grupa II. w Krakowie przyczyni się także pewną kwotą na pokrycie kosztów lokalu i urządzenia. Ten wniosek postawi prezes na walnym zebraniu cechu.

Prezes Związku p. Bałuk przedstawił następnie sprawę zakupowania *drożdży* przez piekarzy z krajowej fabryki. Dotychczas bowiem tylko niektórzy piekarze kupują drożdż u krajowych fabrykantów, inni sprowadzają je z fabryk obcych. Powzięto nader ważną uchwałę, mianowicie, aby prezydium Związku zbadało w chemicznym laboratorium jakość drożdży z fabryki krajowej, podało wynik badań tychże w „Gazecie piekarskiej“, zestawiając cyfrowo wartość drożdży krajowych i obcych fabryk i podawszy cenę jednych i drugich. Sprawą tą zajmą się wybrani przez wydział pp. Długoszewski, Abrahamer i Kozłowski.

Krajowa fabryka koszyków w Żórawnie przysłała do prezydium Związku piekarzy kilka koszyków różnej wielkości, które zebrany Wydział uznał za zupełnie dobre do użytku w piekarniach i w niczem nie ustępujące wyrobom obcokrajowym. Uchwalono jednogłośnie popierać wyrób krajowy i polecono, aby Związek krajowy postarał się o zastępstwo tej firmy. Również uchwalono aby prezydium Związku poczyniło pewne kroki i nakłoniło zarząd fabryki koszyków, iżby ta umieściła ogłoszenie co do swych wyrobów w „Gazecie piekarskiej“, bo wtedy każdy Kolega będzie wiedział, że w kraju może potrzebny towar zakupić.

Podniesiono także, że jak widać z nadesłanych wzorów, to koszyki te są lepsze, niż były na wystawie we Lwowie, lepsze, niż te, które obecnie zakupujemy u obcych fabrykantów.

Koszyki te można oglądać w kancelaryi Związku piekarzy; będą również na wystawie w filii Ligi pomocy przemysłowej w Krakowie.

Na wniosek p. Abrahamera uchwalono wnieść prośbę do c. k. starostwa w Krakowie o zamknięcie piekarni Hoffmanna w Prądniku białym i Krumholza w Czernichowie. Co do piekarni w Kryspinowie, oświadcza prezes, że prośba o zamknięcie dawno posłaną została do c. k. starostwa w Krakowie; piekarnia ta jest własnością

spółki: pp. Maringera i Pilzera. Również p. Schichter w Sucheju nie jest piekarzem, a otwartą ma piekarnię na imię Szymona Grossa ze Skawiny. W Krakowie przy ul. Bożego Ciała prowadzi nieprawie piekarnię p. Ohrenstein, w której jest kierownikiem p. Schleichkorn. W Rzeszowie otwartą piekarnię były podoficer, p. Józef Skowron, pod swoją firmą, chociaż piekarzem nie jest; piekarnię prowadzi kierownik.

Wyżej wymienieni właściciele piekarni nie posiadają warunków, ustawą wymaganych; przeto Związek piekarzy poczyni kroki o zamknięcie ich pracowni piekarskich. Sprawą tą pokierują pp. Bałuk, Długoszewski i Abrahamer i złożą ze swych czynności sprawozdanie na najbliższym posiedzeniu Wydziału Związku.

W sprawie nowej ustawy o ochronie robotników piekarskich, która w razie jej uchwały byłaby nader krzywdzącą dla majstrów i utrudniałaby normalny rozwój piekarstwa, postawił p. Moliński protest, mocą którego Związek piekarzy w Galicyi przyłącza się do protestu innych Związków piekarskich. Sprawą tą zajmie się prezydium Związku i jego miejscowi członkowie, którzy poczynią w tym względzie starania w Kole polskiem.

P. Schleichkorn postawił wniosek, aby przy kraj. Związku piekarzy założyć biuro pośrednictwa pracy, które przyniesie wielkie korzyści tak dla majstrów, jak i robotników piekarskich. Uchwalono poprosić wnioskodawcę, aby wygotował projekt i przedłożył go na następnym posiedzeniu.

Wydział uchwalił wypłacić sekretarzowi Związku wynagrodzenie za wstępne prace około Związku kwotą 50 K, zaś począwszy od 1 marca b. r. wyznaczył płacę 20 K miesięcznie.

Na mocy uchwały walnego zgromadzenia postanowił Wydział wypłacić każdemu członkowi Wydziału kosztą jazdy kolejowej 3 ciał klasą pociągiem pospiesznym. Uchwała ta obowiązuje do następnego walnego zgromadzenia Związku.

Jednak pp. Fryś z Andrychowa i Babula z Rzeszowa zrzekli się zwrotu kosztów na rzecz Związku. Innym członkom należytość wypłacono.

Chleb pieczony elektrycznie.

Właściwe wypiekanie chleba nie może się odbywać zapomocą elektryczności. Rozumieć należy pod tym napisem, że tu rozchodzi się, aby w piekarni zastąpić siłę muszkułów człowieka, motorów gazowych, maszyn parowych i t. d. siłą elektryczną. Przygotowanie więc ciasta na wyrób pieczywa, jak miesienie, dzielenie ciasta, odbywa się rzeczywiście zapomocą maszyn, poruszanych siłą elektryczną, która atoli nie zastępuje ogrzewania pieca węglem lub drzewem.

Zbudowanie elektrycznego pieca piekarskiego jest rzeczą, jak się spodziewać należy, niedalekiej przyszłości. Rozchodzi się tu oprócz tego o kwestyę zanieczyszczenia powietrza w większych miastach. Sadza bowiem unosi się z komina, a następnie spada z wolna, zanieczyszczając powietrze na dość wielkiej przestrzeni.

W większych piekarniach i fabrykach amerykańskich wprowadzono już piece piekarskie, ogrzewane zapomocą elektryczności. Jedną z takich piekarni, w piecu wystawionym na próbę, ogrzewanym elektrycznością, wypieka dziennie tysiąc bochenków przy użyciu 10 kilowatów (jednostka skutku użytkowego). Koszta prądu dla jednego pieca mają wynosić, jak podaje „Zeitschrift für elektrische Kraftbetriebe und Bahnen“, około 500 K miesięcznie. Piekarnia taka wypieka dziennie 23.000 bochenków chleba w zwyczajnych piecach. Taki piec ma z przodu szklane drzwi z wszelkimi przynależnościami z okuciem niklowem, przez które to drzwi można widzieć piekący się chleb.

Ważną rolę odgrywa tu cena prądu elektrycznego. Żaden majster nie zbuduje takiego pieca, gdyby go ogrzewanie elektryczne miało znacznie więcej kosztować, niż drzewo lub węgiel, bo wtedy wyroby piekarskie musiano by po wyższej sprzedawać cenie. Aczkolwiek w naszym kraju długo jeszcze zapewne czekać będziemy na piece elektryczne, to zaznaczyć należy, że przez ich wprowadzenie piekarstwo podniesie się znacznie wyżej. Zaletami pieca elektrycznego jest czystość większa, niż teraz, oszczędność na osasie, który obecnie tracimy do opalania pieca, mniejsze wymiary pieca, zanieczyszczenie dymem i sadzami, a co najważniejsze, wysmienita jakość pieczywa.

Terminatorowie piekarscy we Francyi, a u nas.

Napływ robotników piekarskich we Francyi, szczególnie terminatorów, jest coraz mniejszy. Nie można niestety znaleźć sposobu praktycznego, aby złemu zaradzić. Przyczyna tego leży przeważnie w nocnej pracy w piekarstwie. Jest pewnem, że w każdym innym zawodzie można się kształcić praktycznie poza warsztatem; w zawodzie piekarskim zaś potrzeba koniecznie pracować przy dzieży, stole piekarskim i piecu, chcąc odnieść korzyści z praktyki.

Rzeźbiarz n. p. po odbytej pracy u majstra, może się w domu zająć robotą fachową i doskonalić się. Piekarz tego uczynić nie może: jego nauka musi się odbywać zawsze w piekarni, a do tego najczęściej w nocy, gdy każdy inny rzemieślnik snem się krzepi. Z tej przyczyny rodzice i opiekunowie nie bardzo chętnie oddają młodzież na praktykę do zawodu piekarskiego. Nie zwracają atoli uwagi na inne okoliczności, mianowicie, że uczeń piekarski nie cierpi zimna, że nie jest narażony na niebezpieczeństwa, jak w niektórych fabrykach, że nie ma ucieczki z powietrza w pracowni, że sporządzanie pieczywa nie jest pracą nader ciężką, bo nie wymaga zbyt dużego wytwężenia sił fizycznych, wzroku, słuchu i t. d.

Do niedawna było i u nas nieświeżenie. Obecnie narzekać nie możemy na brak praktykantów, szczególnie w większych miastach. Oprócz swoich mamy wielu przybyszów z Królestwa Polskiego. Dowodem tego jest, że u 30 majstrów piekarskich w Krakowie jest z górą stu uczniów, a do zawodowej szkoły piekarskiej uczęszcza przeszło 90. I właśnie ta szkoła powoduje większy napływ, gdyż każdy wie, że oprócz praktycznego wykształcenia w piekarni uzupełni w niej swoje wiadomości, nabyte w szkole ludowej i wydziałowej i przyswoi sobie wiele fachowych wiadomości w teorii i praktycznie, co dla piekarza jest koniecznem w jego zawodzie.

To też czeladnicy piekarscy, wyzwoleni w cechu krakowskim, są poszukiwani i dobrze płatni.

Byłoby pożądanem, żeby każde większe miasto i miasteczko miało zawodową szkołę piekarską, bo pieniądź na ten cel wydany, opłaci się z pewnością, bo praktyka w piekarni, połączona z wiadomościami i wyniesionymi z zawodowej szkoły, da nam lepszego czeladnika, a w następstwie lepszego majstra.

Niestety! zawodowa szkoła piekarska jest w Galicyi — jedna (w Krakowie). Mówiono w ubiegłym roku o założeniu dwóch nowych szkół piekarskich w kraju, ale słowo zostało gołem słowem. Wina to poniekąd stowarzyszeń piekarskich, które zaniebują swoje zamiary doprowadzić do celu. Początek założenia szkoły jest co prawda ciężki, gdyż stowarzyszenie musi własnym funduszem pokrywać koszta jej utrzymania.

Władze jednak, widząc dobre chęci majstrów i pożytek z tejże szkoły, idą chętnie z pomocą, jak mamy przykład w Krakowie, gdzie szkoła otrzymuje obecnie pewne subwencje, przez co cech ma obecnie mniejsze na ten cel wydatki.

Jak przygotować ziarno do siewu.

Odpowiednie przygotowanie ziarna siewnego wymaga pracy nie mało. Nie dosyć przepuścić w pierwszy lepszy sposób z dwa razy przez wialnię, odrzucić na gromadę i pozostawić aż do czasu wysiewu. Mniej starannie czyszczone ziarno do siewu, zemściłoby się z pewnością dosadnie w znacznym

zmniejszonym plonie, tak w ziarnie, jak w słomie. Tylko zupełnie czyste, grube, a zatem dorodne ziarno, wydać może wysokie zbiory. O tem nie trzeba nigdy zapominać.

W celu przygotowania ziarna do siewu, koniecznie posługiwać się tryerem. Jest to maszyna do czyszczenia zboża, z cylindrem pochyłym na osi osadzonym, zaopatrzonym u górnego końca w sito blaszane, a wewnątrz wytłoczonym w okrągłe mniejsze i większe zagłębienia. Zapomocą tryera oddzielić można dokładnie ciężkie, drobne ziarna zbóż i chwastów, jak wyczek, kłokul i t. p. zanieczyszczeń. Drobni rolnicy powinni się złączyć i wspólnie nabyć tę maszynkę. Również każde Kółko rolnicze powinno zakupić tryer, jeżeli dotychczas tego nie zrobiło.

Ziarno do siewu koniecznie potrzeba przepuścić przez tryer, a wypywać wolno w cienkiej warstwie. Nasypywanie prędkie pełną szufłą byłoby błędne, nie prowadzące do celu, ponieważ wiele pośledniejszego ziarna przeszłoby razem z dorodnym. To też, choć robotę wykonać prawidłowo, zadać sobie trzeba pracy nie mało, a to wymaga swego czasu, to też już teraz przypominamy o przygotowaniu ziarna siewnego.

Obok młynka tryeru, polecenia godną jest także do czyszczenia zboża centryfuga. Kółka rolnicze powinny również maszynki te nabywać.

Kto nie ma młynka tryeru, centryfugi, to może otrzymać dosyć dobre ziarno, przerzucając go pod wiatr na klepisku na boisku. Najcięższe i najdorodniejsze ziarno padną najdalej, mniej dorodne bliżej rzucającego.

Przykład który przytoczymy poniżej, niechaj będzie zachętą do dołożenia wszelkich starań w kierunku przygotowania dorodnego ziarna do siewu. Chcąc przekonać się o wypadku z siewu dorodnego z wysiewem źle wyczyszczonego ziarna obsiał jeden z rolników dwie jedno hektarowe parcele o jednakowej roli, uprawie i nawożeniu jednym i tym samym gatunkiem pszenicy, z tą różnicą, że jedna parcela otrzyma siew wyborowy, dorodny, druga siew źle oczyszczony. Wysiew wynosił na hektar (1¹/₂ morga) 260 litrów. Z pierwszej parceli sprzątnięto 1668 kg ziarna, z drugiej natomiast, obsianej dorodnym ziarnem 2885 kg, a zatem 1200 kg nadwyżki na jednym hektarze. Przy cenie 20 kor. za 1 ctm., odpowiada nadwyżka w ziarnie 240 kor. na 1 hektar. Liczby te wykazują jasno jak na dłoni, iż użycie oczyszczonego ziarna do siewu opłaca się z nakomicie.

Dlatego też gospodarze powinni zwrócić na ten szczegół uwagę, bo przy tej samej pracy, przy tych samych staraniach i z tej samej roli, mogą wyciągnąć większy dochód.

Zbyt małe plony w porównaniu z innymi krajami są u nas wynikiem w znacznej części zasiewu źle oczyszczonego ziarnem. (Przyjaciel Ludu.)

Ceny targowe w Krakowie z dnia 27. marca 1912.

PRZEDMIOT	za	od		do	
		kor.	hal.	kor.	hal.
Pszenica czerwona i żółta	50 kg	12	05	12	45
" węgierska	"	—	—	—	—
Żyto węgierskie	"	—	—	—	—
" dworskie	"	10	—	10	50
Jęczmień na krupy	"	9	—	9	50
Owies targowy	"	8	50	8	80
" na paszę	"	—	—	—	—
Kukurydza węgierska	"	9	40	9	75
Ziemniaki stołowe	"	—	—	—	—
Kminek krajowy	"	34	—	36	—
" holenderski	"	—	—	—	—
" niebieski	"	50	—	55	—
Masło targowe	1 kg	2	40	2	60
Mleko zbierane	1 l	—	20	—	24
" niezbierane	"	—	26	—	30

Rozmaitości.

Rekolekcyje w zawodowej szkole piekarskiej w Krakowie odbyły się w dniach 27., 28. i 29. marca w kościele św. Krzyża. Do Spowiedzi św. przystąpili uczniowie w sobotę dnia 30. marca, a do Komunii św. dnia następnego w kaplicy zakładu im. ks. Siewaszkii przy ul. Długiej.

W rekolekcyjach wzięli udział nietylko uczniowie

szkoły piekarskiej, ale i tacy terminatorowie, którzy jeszcze do szkoły wpisani nie zostali.

Rekolekcyje, Spowiedź i Komunię św. odbył z uczniami katecheta tej szkoły ks. Jan Rzymelka, za co cech piekarzy krakowskich składa Mu na tem miejscu serdeczne „Bóg zapłać“.

W czasie exhort i nabożeństwa nadzorował uczniów dyrektor szkoły piekarskiej, p. Julian Krókowski z gronem nauczycieli tej szkoły.

W ostatniem nabożeństwie wzięł udział starszy cech, p. Leon Bałuk w towarzystwie krakowskich majstrów piekarskich.

Krajowy Związek piekarzy uprasza Szanowne Stowarzyszenia o nadesłanie wkładek za rok bieżący na ręce skarbnika, p. Franciszka Kozłowskiego, Kraków, Stolarska 6. Wszelkie pisma do krajowego Związku nadsyłać należy na ręce prezesa Związku, p. Leona Bałuka, Kraków, Garbarska 12

Krajowy Związek prosi przy tej sposobności o jednanie stowarzyszeń piekarskich do połączenia się ze Związkiem i o nadsyłanie sprawozdań z posiedzeń stowarzyszeń oraz innych wiadomości, dotyczących się ogólnego dobra piekarzy.

Numer telefonu kraj. Związku: 1068.

Drożdże podróżują! W Austrii istnieje 26 fabryk drożdży, mianowicie po 5 w Czechach i w Galicyi, po 6 w Dolnej Austrii i na Morawach, a po 2 w Styrii i w Karyntyi.

Otóż delegaci tych fabryk zjechali się w Pradze na naradę, a to celem stworzenia kartelu austriackich fabryk drożdży. Z doświadczenia wiadomo, że każdy kartel za pierwszy obowiązek uważa podniesienie ceny towaru. Bądźmy więc przygotowani na podwyższenie cen drożdży!

Wyższa wartość otrębów cienkich od grubych. Kierownik król. węg. stacji probierczej dla paszy, Dr. Stefan Weiser, omawiając chemiczny skład otrębów, dochodzi do wniosku, że wartość spożywcza otrębów cienkich wynosi 27-90 procent, podczas gdy otręby grube mają tylko 25-23 procent. Może fachowe twierdzenie uczonego przekona naszych rolników, że zupełnie niepotrzebnie rozbijają się za otrębami grubymi, przypisując im wyższą wartość spożywczą.

Nowy chleb komisyjny. W armii austriackiej zostaje wprowadzony chleb o większej pożywności, gdyż dotychczasowy zawiera dużo otrębów.

Odtąd mają być na 100 kg pszenicy wydzielane 15 kg (dotychczas 10 kg), a na 100 kg żyta 20 kg (dotychczas 12 kg) na otręby. Chleb będzie oczywiście mniejszy.

Nowe młyny akcyjne na Węgrzech. W Szegedynie został młyn Jan Bokorscha przeistoczony na akcyjny z kapitałem 800.000 koron. W Komarnie powstał nowy młyn akcyjny pod nazwą „gospodarzy“. Młyn akcyjny w Hajdunau podwyższył kapitał akc. o K 100.000 — i przystępuje do rekonstrukcji.

„Esseker Union-Mühle“ buduje nowy młyn w Baresu kosztem 3 do 900.000 koron. — Młyn Stefana Szórady w Mosau Szentjanos przeistoczono na akc. z kapitałem pół miliona koron, tak samo młyn braci Ruchler w Gyöngyöspüspöki z kapitałem 300.000 kor. Podczas gdy tam na Węgrzech powstają nowe młyny akcyjne, z których każdy ma prawie powodzenie, staje się sytuacja u nas w Galicyi coraz gorszą. Wiadomości jakie nadechdzą z naszych tak zwanych młynów wielkich są tak rozpaczliwe, że takowych ze względów łatwo zrozumiałych nawet powtórzyć nie chcemy. Myślenie utworzenia młynów akcyjnych w Galicyi widocznie jest trudną do urzeczywistnienia, a jednak jest jeszcze jedynym środkiem sanacji.

Targ koszykarski na wzór targów lipskich urządza Liga pomocy przemysłowej w Krakowie przy filii swojej, w sierpniu bieżącego roku. Targ ma na celu rozpoznanie eksporterów zagranicznych z obecnym stanem naszego przemysłu koszykarskiego, słomianego i szuwarowego i wzbudzenia większego zainteresowania oraz chęci kupna. Liga pomocy przemysłowej zwraca się do wszystkich pracowni koszykarskich, wyrobów słomianych i szuwarowych z zaproszeniem do wzięcia udziału w tym targu i zgłoszenia się jak najrychlej do biura Ligi pomocy przemysłowej: Lwów, ul. Pańska L 11.

Węgiel przed 500 laty. Choćby pokłady węgla kamiennego w Anglii nie prędko się jeszcze wyczerpią, w gazetach rozlegają się od czasu do czasu głosy, które w przewidywaniu różnych okropności, mają-

cych nawiedzić ludzkość po wyczerpaniu się zasobów węgla, nawołują do oszczędności i niemarnowania drogiego „chleba wielkiego przemysłu“.

Przed pięciuset z górą laty nieco inaczej oceniano pożytek węgla. Anglia wówczas niewiele jeszcze wiedziała o swych bogatych pokładach węgla i kiedy przed 500 laty przywieziono po raz pierwszy z Newcastle do Londynu ładunek węgla kamiennego, to gmina stolicy wystosowała do tronu petycję o zakaz palenia w piecach „tym niebezpiecznym materiałem“. Ponieważ zakaz królewski nie powstrzymał całkowicie przywozu węgla, więc ustanowiono prawo, na mocy którego każdy, kto palił w piecu lub gdzieindziej węgiel kamienny, podlegał karze śmierci. Tylko kilka położonych za rogatkami domów otrzymało specjalne pozwolenie na używanie „materiału przeklętego“.

Prawo, karzące śmiercią konsumentów węgla, nie zostało tylko literą martwą. Kroniki więzień londyńskich wspominają o paru obywatelach tego miasta, którym ucięto głowy za palenie węglem w swych piecach.

NADESŁANE.

Dwie maszyny do cięcia ciasta w dobrym stanie, jedna na 50 kawałków, druga na 30 — tanio do sprzedania.

A. Infeld, agent handlowy, Rzeszów.

Piekarnia, będąca w ruchu, w bardzo dobrym stanie wraz z ogrodem z długoletnią dzierżawą zaraz do odstąpienia.

Franciszek Skruch w Nadbrzeziu, koło Tarnobrzega.

W Redakcyi „Gazety piekarskiej“ są do nabycia następujące dziełka:

- St. Długoszewski i J. Horowski. Piekarstwo w teorii i praktyce Cena 2 K. 50 h.
- L. Bałuk. Podręcznik do składania egzaminów piekarskich 1 K. 60 h.
- Fr. Bardel. Cech piekarzy w Krakowie w czasach Rzeczypospolitej polskiej. 60 h.
- Pamiętka z pierwszej polskiej wystawy piekarsko młynarskiej we Lwowie 1811 r. 50 h.

Wszystkie powyższe wydawnictwa wysyła administracja „Gazety piekarskiej“ za zaliczką lub poprzedniem nadesłaniem pieniędzy.

Proszę powołać się na mój anons w tej gazecie!

Henryk Immerglück

pierwsza krakowska
ODLEWARNIA ŻELAZA

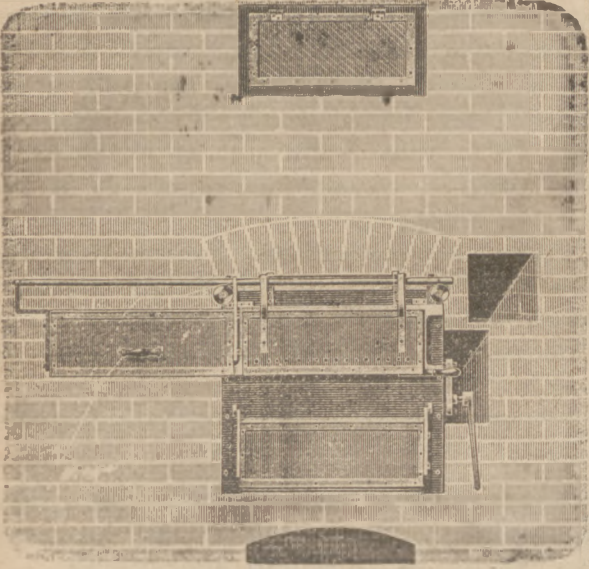
KRAKÓW — Prądnik Czerwony
dostarcza wszelkie armatury do pieców piekarskich po cenach najtańszych — tudzież wykonuje naprawy tychże.

— Baczność na adres! —

Bardzo rzadka sposobność. Fabryka powierzyła mi po elementarnej katastrofie do sprzedaży uratowany towar, a mianowicie kilka tysięcy znakomitych tygryskich koców flanelowych, które posiadają całkiem nieznaczne, zaledwie dające się dostrzedz plamy z wody. Koc te nadają się do każdego gospodarstwa domowego, są ciepłe i silne, długie około 19) cm, a szerokie 135 cm Wysyła się za zaliczką a mianowicie: 4 sztuki tygryskich koców flanelowych za 8 K 50 h, wyraźnie cztery sztuki tygryskich koców flanelowych za ośm koron 50 hal. Każdy szanowny czytelnik tego anonsu zechce sobie zamówić z pełnem zaufaniem. Z spokojnym sumieniem mogą zapewnić, że każdy będzie z przesyłki zadowolony.

MARYA BEKER, wdowa. Skład fabryczny koców Nr. 4-5 w Nachod. (Czechy).

Nr 1. miesięcznika „Jarskie życie” (Czarnowski, Berlin Weissenburgerstr. 27) wyszedł i zawiera następującą treść: Cześć Wam, jarosze! — Jarskie życie — lepszy byt! — Jak należy rozumieć wyraz „jarstwo”? — Historia ruchu „jarskiego” w Polsce. — Jarstwo a rozwój siły mięśni. — Jarskie rady na porę obecną. — Jarstwo skutecznym środkiem przeciwko alkoholizmowi. — List byłego rzyżnika do Tołstoja — Kronika. — Wiadomości ze świata. — Rady praktyczne.



Pierwsza fabryka piekarskich łąpat (szybrów)

Józefa Czapki
w KOPRZYWNICY
(Josef Čapka Koprivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łąpaty według ządania.

Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —

Główny zastępca na Galicyę i Bukowinę: LEON BAŁUK. — Kraków, ul. Garbarska 12. Cenniki wysyła wprost firma.

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.

Najpierwsza piekarnia
do wydzierżawienia zaraz

wiadomość:
ROMUALD TROCZYŃSKI

Kraków, ul. STOLARSKA.

Kazimierz Stepiński

(ojciec Jana)

w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podjekuje się ustawiania spódów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.

Wyjeżdża do każdej miejscowości.

Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki
Jan Szczepański

LWÓW, TKACKA 3.



Wszelkie wyroby koszykarskie

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. ☉

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

*** MITSCHERLING w RADEBURGU ***

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

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

☛ CENY UMIARKOWANE ☛

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN I PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI,

ul. Odoakera 35.

Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.



Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

DIAMANT

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

* Wyrabiane jedynie przez pierwszą *
Wiedeńską eksportową fabrykę siodu

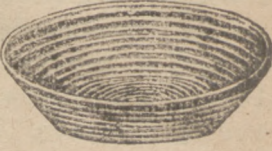
HAUSER & SOBOTKA
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Maszyna do dzielenia ciasta, mało używana, do sprzedania. Wiadomość: Stefan Starek. Kraków, ul. Stachowskiego 22.

Agencya handlowa i dom komisowy

ADOLF INFELD
RZESZÓW

poleca
wzr. lkiego
rodzaju ma-
szyny piekar-
skie, jak do
ciągnięcia i mi-
szczenia ciasta i mi-
szczenia bułki na tar-
ty. dalej koszyki



trzeinowe, płytki nieprzemakalne, oraz wszelkie armatury, w zakresie piekarstwa wchodzące.

Cenniki darmo i opłatnie na żądanie.

Na składzie również wszelkie wagi, kasy ogniotrwałe, maszyny do szycia.

Popierajmy własny przemysł.

Swój do swego.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herły)
Jan Stepiński majster
murarski
w Skawinie przy kolei, dom własny