

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 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.

Zatwierdzenie statutu i sądu polubownego cechu piekarzy w Krakowie.

C. k. Namiestnictwo we Lwowie reskryptem z dnia 7. marca 1912 l. XV. b. 844/2 nadesłało Magistratowi 2 egzemplarze, zaopatrzonego klauzulą zatwierdzającą, statutu stowarzyszenia przemysłowego piekarzy grupy I. pod nazwą „Cech piekarzy białego pieczywa“ w Krakowie, wraz z 2 egzemplarzami zatwierdzonego statutu sądu rozjemczego tegoż stowarzyszenia.

Stosownie do powyższego reskryptu c. k. Namiestnictwa, Magistrat stoł. król. miasta Krakowa udziela w załączeniu Przełożeniu stowarzyszenia z oznajmieniem, że w statucie stowarzyszenia poczyniono z urzędu pewne zmiany, a w szczególności:

Określenie stowarzyszenia (w nazwie) sprostowano względnie uzupełniono ze względu na to, iż utworzone w Krakowie osobne stowarzyszenie piekarzy dla VII. i VIII.

dzielnicy ma nazwę; „Stowarzyszenie piekarzy grupy II“. Wobec tego koniecznym się okazało określenie niniejszego stowarzyszenia jako „stowarzyszenie piekarzy grupy I“ przy zatrzymaniu dotychczasowej nazwy „Cech piekarzy białego pieczywa“, — która w przyszłości na podstawie uchwały walnego zgromadzenia mogłaby być zmieniona na dawną nazwę „Cech piekarzy krakowskich“.

W § 8 dodano do postanowienia normujące zatrzymanie przynależności stowarzyszeniowej członka mimo jego przesiedlenia się do okręgu stowarzyszenia piekarzy grupy II — W § 11 a. ustalono czas nauki dla uczniów niżej lat 16, w jednolitym okresie 4 lat ze względu na postanowienia § 14 al. 4 ord. przem., tudzież ze względu na konieczność dania uczniom możliwości zupełnego ukończenia zawodowej szkoły uzupełniającej przemysłowej utworzonej przez stowarzyszenie.

Postanowieniom w § 14 nadano brzmienie warunkowe stosownie do uchwały walnego zgromadzenia.

W § 18. podwyższono komplet walnego zgromadzenia o oznaczonej godzinie z 1/5 na połowę członków ze względu na małą ilość (25) członków do stowarzyszenia należących (w projektowanym brzmieniu mogłoby walne zgromadzenie obradować przy udziale 5 członków).

O powyższej decyzji c. k. Namiestnictwa zawiadamia się Stowarzyszenie przemysłowe piekarzy grupy I. z nadmienieniem, że od tej decyzji wolno wnieść rekurs do c. k. Ministerstwa handlu, który podać należy do c. k. Namiestnictwa w ciągu 4 tygodni, licząc od dnia następującego po dniu doręczeniu.

Ponieważ dołączone statuta z powodu licznych dodatków, dopisków i wykreśleń mogą tylko tymczasowo służyć za oryginał statutu, przeto stosownie do powyższego reskryptu c. k. Namiestnictwa, wzywa się Przełożenie stowarzyszenia do przedłożenia w ciągu 3 miesięcy 8 równobrzmiących czystopisów, względnie odbitek drukowanych zatwierdzonego statutu celem umieszczenia na nich klauzuli zatwierdzającej, po

Naszym Sz. Kolegom i Czytelnikom polecamy jak najlepiej DROŻDŻE z krakowskiej drożdżarni

Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (międzymiastowy) Nr. 2011/II

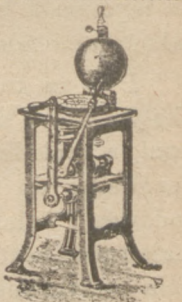
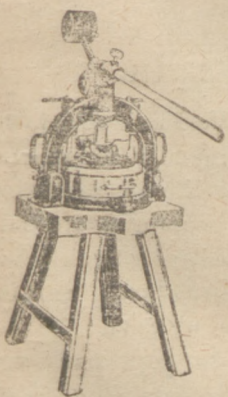
Pierwszy galic. dom handlowy i biuro techniczne dla przemysłu piekarskiego

MAKS PINELES ■ L WÓW, ul. Pa Bonie 54^a

dostarcza:

maszyn i najrozmaitszych przyrządów dla piekarzy i dla fabryk wyrobów z ciasta, oraz wszelkich przy-
 :-: :-: borów do pieców. :-: :-:
 — Wyroby pierwszorzędne. — — Długoletnia gwarancja — — 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.



wycofaniu statutów obecnie zakluzulowanych.

O tem zawiadamia się równocześnie Izbę handlową i przemysłową w Krakowie po myśli okólnika c. k. Namiestnictwa z dnia 9. lutego 1910 L. XV b. 1359

Zakończenie strajku i lokautu piekarzy w Krakowie.

Jak już pisaliśmy w ostatnim numerze, że strajk jest już na ukończeniu, tak też było, ponieważ 17 punktów było już załatwionych i czeladnicy odwołali się na ukończenie ugody do poniedziałku dnia 13 maja. Zebraliśmy się w Magistracie około godziny 11. rano, lecz zaraz po rozpoczęciu obrad czeladnicy z krzykiem: „nie przyjmujemy żadnej ugody” zaraz powychodzili — więc i majstrowie się rozeszli.

A jaki był powód? Rozbici majstrowie żydowscy tak chlebowi jak i bułkowi zgodzili się na swoją rękę razem; toż samo czeladnicy umowę zawarli z jednym z majstrów, któremu czegoś brakuje. Także zgodzili się dwóch innych niby-majstrów (bo w rzeczywistości nimi nie są i nie będą) podstępem czeladzi i ze szkoda dla drugich współczeladzi. Więc dlatego rozbili wszelkie dalsze ugody; a na domiar ogłosili majstrowie lokaut. Tym czasem prawie żadnego lokautu nie było, gdyż tylko w kilku piekarniach robota stanęła.

Czeladnicy, widząc co się dzieje, dorózkami osobno do poszczególnych majstrów zajeżdżali i przedstawiali, że się już prawie wszyscy ugodzili i tym sposobem jak na lep poszli inni majstrowie, nie trzymając się solidarnie, tylko pojedynczo ugody pozawierali. Zamęt straszny się rozpoczął między majstrami jakoteż i między czeladnikami, tylko z tą różnicą, że majstrowie wyjdą na tem podpisaniu pojedynczych umów jak najgorzej, co już się daje im we znaki w kilku piekarniach i to w piekarniach żydowskich, gdyż robotnicy pozostawiali wszystkie ciasta zamieszane i powychodzili z piekarni.

A teraz jaki był przebieg wszelkich obrad w Magistracie na tle ugody. Magistrat wcale nie dbał o majstrów, żadnej pomocy nie dał ani słownej ani czynnej; czego pan Żuławski żądał i chciał, to się słusznie należy według twierdzenia p. Żuławskiego: wszystkie punkty to drobnostka — i te „drobnostki” wszystkie do 17tego punktu majstrowie przyznali z wyjątkiem, że żądali podwyżki dla każdego pracującego 4 K tygodniowo więcej. Majstrowie podnieśli na 2 K tygodniowo.

Lecz przy czterech punktach rozbiło się, a to z powodu, wyżej opisanego.

A sprawa terminatorów jak się przedstawia. Już na pół roku przedtem czeladnicy buntowali ich i skłaniali do strajku; utworzyli dla nich stowarzyszenie i kazali im płacić wkładki. Czy na to ustawa pozwala, tegośmy jeszcze nigdy nie słyszeli.

A teraz gdzie są terminatorzy po strajku? Ani połowa do swych majstrów nie powróciła. Co oni na tem ucierpieli i ucierpią, to tylko oni o tem wiedzą i później się jeszcze przekonają, że usłuchali czeladzi.

Szkola zawodowa została zamknięta na czas strajku. Nauka rozpoczęła się na nowo dnia 21 maja, dla tego musi być przedłużona do połowy czerwca. Zakończenie roku szkolnego odbędzie się 16 czerwca.

I co za to majstrowie zyskują? Posyłają do szkoły i placą na szkołę, starają się o wykształcenie uczni, a czeladnicy buntują i przerywają im naukę, i prowadzą do rozłamu między uczniem a jego chlebobdawcą i opiekunem. Więc cóż korzystają z tego majstrowie za trudy i za pieniądze wydawane i starania utrzymania tejże szkoły?

Nie mówię tu już o „Naprzodzie”, który uprawia bezprawie, który wpływa, aby czeladź przemożną odciągała chłopców piekarskich od pracy — i pochwała takie postępowanie. „Naprzód” wołałby, żeby nie było władzy i ustawy, żeby sama partya socjalno-demokratyczna objęła rządy, żeby wróciło prawo pięści. Ocknie się kiedyś robotnik i uwolni ze szponów takiej partyi... Przekonają się może robotnicy, że majstrowie są ich chlebobdawcami a nie stowarzyszenie. Wszak wróbel ucieka od tych, którzy na

niego sidła zastawiają, a śmiało idzie nawet do okien, gdzie się żywność znajduje.

Policya podczas strajku wiele czyniła: pilnowała pracujących tak, że wszędzie na ogół był spokój. Tylko w jednej piekarni przy ulicy Szlak zdarzyło się aresztowanie za buntowanie, lecz jak u nas bywa, protokół spisano, a obcy agitator dalej agitował i nurtował w Krakowie.

A co do doprowadzania do majstrów zbiegłych uczni na strajk, ze strony policji wiele do życzenia pozostaje. Nawet zdarzył się wypadek, że przybyło dwóch obcych czeladzi do pracy, których zaciągnęli strajkujący do stowarzyszenia, lecz ci nie pozostali w stowarzyszeniu. Ale rzeczy im schowano, a policya — nie wiem — czy bała się p. Żuławskiego, czy też czeladzi, gdyż na inspekcji odmówiono interwencji do odebrania ich rzeczy.

Jak się dalej ukształtuje cała sprawa po strajku, nie omieszkać napisać.

Z krajowego Związku piekarzy w Galicyi.

W przyszłym miesiącu odbędzie się posiedzenie Wydziału Związku piekarzy, na którym złoży prezes sprawozdanie z czynności od ostatniego posiedzenia Wydziału. Na porządku dziennym będzie sprawa dalszej działalności Związku.

Ponieważ Szanowni koledzy z Kęt nie nadesłali jeszcze spisu członków swego stowarzyszenia, należących do kraj. Związku piekarzy, upraszamy przeto o takowy z podaniem dokładnych adresów. Wkładki na rzecz Związku już dawno nadesłać.

Szanowni Koledzy ze Lwowa nadesłali z początkiem marca spis Majstrów, podając dokładne adresy. Wkładki rocznych Związków jeszcze nie otrzymał. Zachodzi obawa, czy takowe nie zginęły na poczcie. Pisaliśmy bowiem list przed miesiącem, na który dotąd odpowiedź nie nadeszła.

Adres: Kraj. Związek piekarzy w Galicyi,
Kraków, ul. Garbarska 12.

Wkładki należy nadsyłać na ręce skarbnika,
Fr. Kozłowskiemu, Kraków, Stolarska 6.

Upraszamy wszystkie stowarzyszenia piekarskie o wpisywanie się do Związku, celem naszego ogólnego dobra oraz o wszelkie sprawy i uchwały, zapadłe w stowarzyszeniach.

Również upraszamy Szanownych Kolegów, aby zbiegłych terminatorów piekarskich po strajku w Krakowie nigdzie nie przyjmowano, gdyż cech krakowski musiałby się o to upomnieć.

Ze Związku piekarzy.

(Sprawa piekarni Schichtera w Sucheju).

P. Gross, właściciel piekarni w Skawinie, teść p. Schichtera, któremu otworzył piekarnię w Sucheju i prowadzi ją od dłuższego czasu. Ale p. Schichter nie jest zawodowym piekarzem, więc kilka razy miał kłopot z władzami i dlatego chciał się wyzwolić najpierw w Sucheju, starał się u przełożonego cechu także o wyzwoliny i dawał nawet p. Sałaciakowi 100 K nagrody, ten jednak propozycji nie przyjął, lecz żądał od niego złożenia egzaminu na czeladnika. Więc egzamin się odbył, lecz w Skawinie u teścia a komisya egzaminacyjna uznała go za całkiem niezdolnego na czeladnika.

Lecz p. Schichter nie dał za wygraną i postarał się jeszcze raz o zdawanie egzaminu, który znów miał się odbyć u jego teścia p. Grossa w Skawinie. Do komisji egzaminacyjnej wybrano p. Szurka, em. inżyniera, dwóch majstrów i 1 czeladnika a egzamin miał się odbyć 13. maja — lecz p. Schichter wcale się do egzaminu nie zjawił. Komisya posłała po p. Grossa do mieszkania, gdyż czekali w piekarni na kandydata. P. Gross oznajmił, że na tę komisję się nie zgadza. Takie więc postępowanie jest lekceważące i należy postąpić ustawowo, a c. k. Starostwo w Żywcu powinno sprawę tę dawno rozstrzygnąć i p. Schichterowi nieprawie prowadzoną piekarnię kazać zamknąć.

A jeszcze dodać należy, że po pierwszym egzaminie były starszy cech w Skawinie p. Skołyszewski udał się z p. Grossem do Instruktora w Krakowie, p. Witolda Ostrowskiego w tej sprawie, lecz pan

Instruktor oświadczył, że piekarnię prowadzi bezprawnie i zalecał mu, aby się zapisał do cechu według ustawy i statutu i wyzwolił się dopiero wtedy będzie mógł prowadzić piekarnię. Lecz ten pan tak nie miał ochoty tego uczynić.

Jeżeli p. Gross uznaje komisję egzaminacyjną w Skawinie za niedobłą dla niego, więc Związek krajowy proponuje komisję egzaminacyjną z Krakowa, która jest zatwierdzona przez c. k. Namiestnictwo.

Za Związek krajowy w Galicyi

Leon Białuk prezes.

Przechowywanie mąki.

Jakkolwiek przechowanie mąki na oko wydaje się łatwym, tak jednak nie jest w rzeczywistości. Mąka, nawet z najlepszego zboża wymielona, nieśmie leżeć w pośród zepsutego, wogóle nieswieżego powietrza, ponieważ łatwo przechodzi nieprzyjemnymi woniami, wskutek czego staje się potem niezdatną do wypieku. Na skład mąki należy więc wybierać lokal czysty, suchy, przewiewny. Suchy dlatego, iż mąka chciwie wciąga wilgoć w siebie. Często się zdarza, iż magazyny mąki urządzone są w starych murowanych budynkach, wystawionych ze wszystkich stron na działania atmosferyczne, wskutek czego się wilgocią. W takich budynkach należy w kolo ścian ułożyć drugą ścianę z desek, lecz w ten sposób, aby pomiędzy murem a ścianą z desek pozostawało pewne wolne miejsce, któreby mogłoby przepływać powietrze. Ponieważ światło dzienne zbawienny wpływ wywiera na czystość powietrza, należy skład mąki zaopatrzyć o ile możności obficie w okna. Również nie powinno w składzie brać udziału odpowiednich otworów wentylacyjnych, przez które mogłoby świeże powietrze przepływać.

Gdziekolwiek jeszcze w małych młynach można widzieć, iż mąka leży poprostu wysypana na kupę. Sposobu tego polecić nie można. W koniecznym wypadku może to być dopuszczalnym tylko dla małych ilości i na czas krótki. Magazynować mąkę powinno się tylko w workach po 100 kg. zawierających, porządnie w górze związanych i plombowanych. Worki powinny być tak wymierzone, aby znajdujące się w nich kwantum mąki nie było zbyt sprasowane, zduszone, lecz aby wolno oraz równomiernie worek wypełniało. Worki powinny być ułożone bok siebie stojąco, ewentualnie leżąc jedno na drugim. Jeżeli chodzi o magazynowanie krótkotrwale, lepszym jest jednak ułożenie worków na krzyż w ten sposób, dwa worki obok siebie, a nie zaś dwa worki poprzecznie i t. d. W ten sposób bowiem ułatwia się przewiew powietrza pomiędzy workami.

Pomiędzy każdą warstwą worków umieszcza się kartkę z datą ułożenia, gdzie również potem można wpisać datę wydania worków z magazynu. Po upływie miesiąca powinno się worki z mąką przelożyć na inne miejsce, bacząc na to, aby worki zwrócone przeltem do wnętrza, obecnie do światła były zwrócone.

Ponieważ bardzo często otrzymuje się do przemiału zboże mokre, liche, należy przeto przy magazynowaniu zwracać baczność uwagę na przekładanie i przewietrzanie mąki, względnie przemieszanie mąki.

Czyniąc to nawet choćby i za często, unikniemy w ten sposób zupełnie strat.

Oszczędność rządu.

Komisya budżetowa w Wiedniu obradowała z końcem kwietnia nad zamknięciami rachunkowymi za czas od r. 1904 do 1910. Poseł Ellenbogen wniósł, aby wyrażono rządowi *naganę* i wotum nieufności za przekroczenia budżetowe, jakie zaszły w tych latach.

Poseł Choc krytykował gospolarkę zapisami kasowymi i żądał szczegółowego wykazu.

Poseł Głabiński zarzucał, że rząd państwowy szczególnie oszczędza, gdy chodzi o wydatki na cele gospodarcze i społeczne. Mowca wykazuje to cyfrowo. Z zamknięcia rachunkowego za r. 1910 wynika, że pozostawiono takie oszczędności w dziale ministerstwa handlu na 2,808.000 K, w dziale ministerstwa robót publicznych na 8,521.000 K. W ministerstwie handlu z kredytu, przeznaczanego na popieranie przemysłu i eksportu zaoszczędzono 395.000 koron.

Najwięcej starano się zaoszczędzić w ministerstwie robót publicznych, a mianowicie w rubryce na nadzwyczajne budowy dróg w r. 1910 przez zaniechanie nowych budowli 3,200.000 K, z kredytu na opiekę mieszkaniową 120.000 Kor, na popieranie rękodzieła 93.000 K, z subwencji dla gmin na utworzenie magazynów węglowych 282 000 K, oraz cały prelimitowany kredyt na pożyczki i subwencje na maszyny dla rękodzielników, — dalej połowę kredytu na popieranie rękodzieła, $\frac{3}{4}$ kredytu na państwowe szkoły przemysłowe.

Tego rodzaju oszczędności powtarzają się z roku na rok.

Z subwencji dla gmin na utworzenie magazynów węglowych oszczędzono w latach 1908 do 1910 cały prelimitowany kredyt.

Z wystawy higienicznej w Dreźnie.

Wystawa higieniczna w Dreźnie odbyła się z końcem roku 1911. Najwięcej zająca budziła wystawa w olbrzymim pawilonie urządzonej przez komitet wystawy pod nazwą „der Mensch“. Pawilon ten starował jakoby olbrzymią systematyczną księgą o zdrowym i chorym człowieku, pisaną nie czcionkami, ale znakomitymi preparatami, modelami i obrazami. Była to księga poglądowa, jakiej dotąd jeszcze na żadnej światowej wystawie nie urządono, a tak zrozumiała i jasna dla każdego, iż nie dziw, że przez ten pawilon trudno było się przecisnąć. — W kilku olbrzymich halach miały się tysiące pokazów i modeli.

Na przedstawienie tego, co dorosły człowiek spożywa w jednym roku, trzeba było dość obszernego przedziału, w którym na podwyższeniach, wznoszącym się jak schody, ustawiono w naturze całe roczne pożywienie, a więc 12 butli wody, każda po 50 kg zawartości (600 kg), 2 wielkie wory ziemniaków (175 kg), 4 wory zboża (250 kg), 2 duże głowy cukru (20 kg), grochu i fasoli 30 kg, świeżej jarzyny 100 kg, 12 konwi mleka (250 l), duży kawał tłuszczu (25 kg) i 7 topek soli (75 kg).

Przedstawienie wartości szklanki piwa ($\frac{1}{4}$ l) w cenie 12 halerzy. Wartość pożywna tej ilości równa się odrobinie smalcu (6 gramów), którą się widziało na talerzyku, albo małej kromeczce chleba (25 gramów), albo 3 kostkom cukru (13 gramów), albo wreszcie małej filiżance mleka (80 cl). Ale równocześnie pokazano, co za 12 h można dostać z tych samych pokarmów, a mianowicie: smalcu 9 razy tyle (55 gramów), chleba 20 razy tyle (500 gramów), cukru 15 razy tyle (45 kostek), mleka 8 razy tyle (3 szklanki). Tego wszystkiego dostaje się za 10 gramów trującego alkoholu, zawartego w tej szklance piwa.

Ekonomiczny efekt używania piwa przez 30 lat przy poglądowym zestawieniu jest uderzający.

Człowiek, pijący dziennie 3 szklanki piwa po 0,3 l przez 30 lat, wypija przez ten okres czasu 100 beczek po 100 l piwa, a w tem olbrzymią beczką, którą się widziało na wystawie o zawartości 400 l czystego alkoholu. Obliczając wyłożone pieniądze na procent składany po 3,5 proc, uczyni to sumę 10.200 K, to jest wartość małego domku robotniczego, którego plany także można było oglądać.

Powyższe zestawienie świadczy wymownie, jaką ruinę ekonomiczną powoduje używanie piwa przez smakoszków.

Zwracamy uwagę na nasz inserat Krakowskiej drożdżarni. Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011 II.

Sprawozdanie targowe.

Stan pogody był w ostatnich dniach bardzo zmienny; były też wielkie ulewę i zawieruchy, które gdzieś spowodowały znaczne szkody, jak np. w Siedmiogrodzie. Wylew częściowy Wisły i niektórych jej dopływów odbija się niewątpliwie szkodliwie na produktach rolnych. Są potwierdzenia urzędowe, że słońca spowodowała w wielu okolicach dość znaczne szkody; jednak jest nadzieja, że wiele się poprawi, skoro tylko piękna pogoda dopisze. Znakomitego żniwa mało kto zapewne spodziewać się będzie, chociaż dzisiaj trudno przewidzieć.

Zmiany na rynkach zbożowych nieznaczne, tendencya silna. Co do sprzedaży mąki, to panuje jeszcze mniej więcej spokój, chociaż młyni starają się zaostrzyć chęć do kupna, co im się nie bardzo udaje.

Na składach znajduje się najwięcej gatunków mąki najlepszej; brakuje zaś ciemnych gatunków, czerwonej mąki i otrąb, których cena wskutek braku znacznie się podniosła.

Mąka pszenna w Budapeszcie.

Nro 7	K 14 40	— 15 40
" 7 $\frac{1}{2}$	K 13 20	— 14 30
" 7 $\frac{3}{4}$	K 12 —	— 13 30
" 7	K 10 —	— 10 60

Żytnia mąka:

Nro O	— K 15 80
" $\frac{1}{1}$	— K 15 40
" I	— K 15 —
Nro WR.	— K 14 70
" II.	— K 13 90
" IIb	— K 13 —
" IIIK	— K 11 80

Rozmaitości.

Prawo odbywania egzaminów majsterskich przyznało już Ministerstwo handlu stowarzyszeniom przemysłowym fryzjerów w Wiedniu, Wiener-Neustadt, Bernie i Cieplicach, stowarzyszeniom przem. introligatorów w Wiedniu, stowarzyszeniom przem. malarzy pokojowych i dekoracyjnych w Wiedniu tudzież stowarzyszeniom przem. malarzy, pokostników i pozłotników w Bernie.

Niektóre z naszych stowarzyszeń przemysłowych powinny już pomyśleć o tem, aby podobne prawo uzyskać dla siebie. W tym celu należałoby się porozumieć z p. c. k. Instrukctorem stowarzyszeń przemysłowych, który udzieli bliższych wyjaśnień. O egzaminie majsterskim zamieściła „Gazeta Piekarska“ artykuł w poprzednim numerze.

Sprostowanie. Imieniem klienta mojego p. Jana Kręciny w Krakowie upraszam na podstawie §. 19 ustawy prasowej z 17 grudnia 1862 Nr. 6 D.p.p. z 1863 o zamieszczenie w najbliższym numerze Stanownego Czasopisma „Gazeta Piekarska“ bezpłatnie następującego sprostowania:

„Odnosnie do notatki zamieszczonej w „Gazecie Piekarskiej“ z daty Kraków 15 maja 1912 Nr. 9. rok V. prostuje podpisany stan faktyczny tejże w ten sposób, że nieprawdą jest, iż majstrowie podczas obrad podpisanego z cechu wyprosil, gdyż w d. 10 był, że ma kiepsko w głowie, natomiast prawdą jest, że majstrowie, podpisanego do obrad nie dopisali, atoli bez podania powodu.

Z poważaniem

Jan Kręcina.

Dr. Heski

PIEKARNIA w dobrym stanie z powodu wyjazdu zaraz do sprzedania.

Utlecka, Kraków—Ludwinów ul. Wolnych.

Górskie stołowe masło najlepszej jakości, smaczne i tłuste, dwa razy dnia świeżo robione, pod gwarancją czyste i zdrowe wysyła. w 5-kg paczkach po 13 K 20 h franco za zaliczką.

Kto raz zamówi, zostaje na stałe odbiorcą.

M. Nagel, Jasienica 27, koło Brzozowa.

Wózek wyjazdowy na parę koni lub na jednego, prawie nowy do sprzedania
Wiadomość w Redakcyi.

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.

— Bacność na adres! —

Szkoła koszykarska w Żurawnie

wykonuje wszelkie roboty w zakresie koszykarstwa wchodzące z trzciny, wikliny, rogoziny, bastu i rafi, koszyki do wypiekania chleba trzcinowe okrągłe i podługne z dobrego materiału trzcinowego bardzo starannie wykonane, z dobrem higienicznym zakończeniem z tyczka trzcinowego.

CENA loco ŻURAWNO:

Okrągłe na 1 (kg) ciasta	— K 63 hl
" " 1 $\frac{1}{2}$ "	— " 70 "
" " 2 "	— " 75 "
" " 3 "	— " 90 "
" " 4 "	— " 1 — "
" " 5 "	— " 15 "
" " 6 "	— " 30 "
Podługne " $\frac{1}{2}$ "	— " 70 "
" " 1 "	— " 80 "
" " 1 $\frac{1}{2}$ "	— " 90 "
" " 2 "	— " 04 "
" " 2 $\frac{1}{2}$ "	— " 16 "
" " 3 "	— " 25 "
" " 4 "	— " 45 " itd.

Ponadto wyrabia Szkoła koszykarska piekarskie koszyki, kosze plece i transportowe po najtańszych cenach oraz meble wszelkiego rodzaju z bambusu, trzciny i łoziny, kufry, walizki, leżaki, stoły, stoliki, kosze na bieliznę, altany ogrodowe rozbielne z kompletnym urządzeniem na 4-10 osób od 50 K i wyżej.

Szanownym P. T. Piekarzom polecamy bardzo gorąco nasze wyroby trzcinowe, ustępujące w niczem obcym, a znacznie od nich tańsze i prosimy o liczne zamówienia.

Zarząd Szkoły koszykarskiej w Żurawnie.

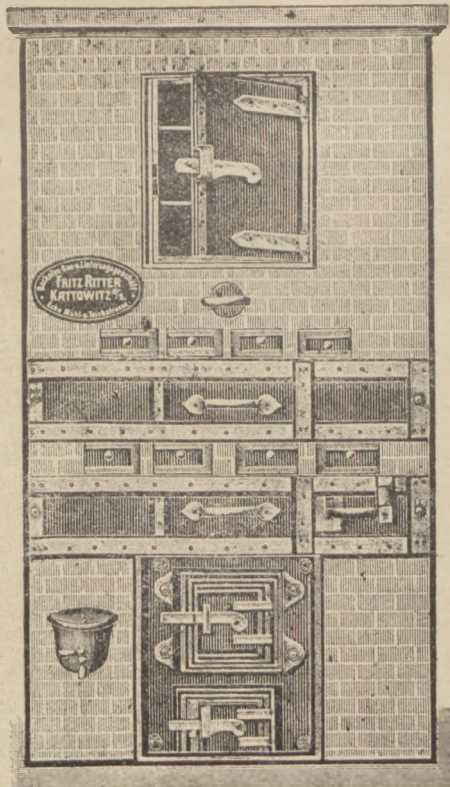
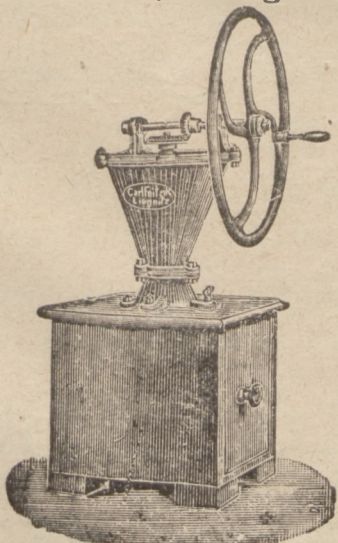
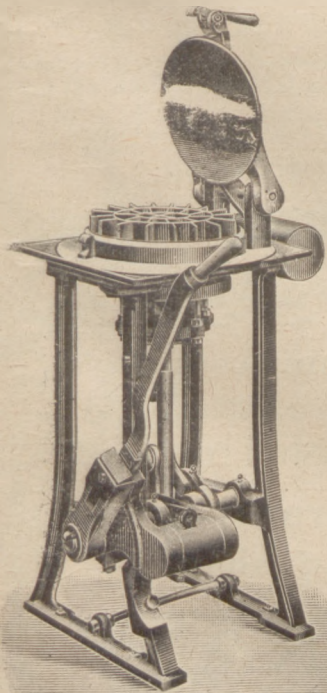
FIRMA FRITZ RITTER W KATOWICACH (Śląsk górny) N. tel 323.

jako największa firma na Śląsku górnym mająca filie w Poznaniu, polonitę się kom. pletnej budowy i wykonania wszelkich pieców piekarskich a to:

najnowszej konstrukcyi **PIECÓW PIEKARSKICH, pieców kanałowych, podwójnych, cukierniczych i t. p.** z długoletnią gwarancją — za zapłatą w ratach.

Na składzie do nabycia wszelkiego rodzaju maszyny i wszystkie przyrządy, które tylko do potrzeb piekarskich użyte być mogą.

Zastępcą firmy jest **PINKUS SIEGMANN** Kraków, Bożego Ciała 7.



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

A. Infeld, agent handlowy, Rzeszów.

PIEKARNIA, będąca w ruchu, dobrze prosperująca, zaraz do odstąpienia z powodu przeniesienia się do własnego domu w innym mieście.
Gabryel Mrugacz, SKAWINA.

KRAKOWSKA Drożdżarnia
R. Drillera, w Krakowie wysyła

co dzień, świeże drożdże gwarantowane czyste spirytusowe bez żadnych domieszek, do każdej stacyi kolejowej lub urzędu pocztowego, każdą ilość po nader umiarkowanych cenach. Obsługa rzetelna, staranna i najskrupulatniejsza. Gwarantuje się za bardzo trwale i za wysoką siłę fermentacyjną (popędową). — Jedna próba przekonana. Stałym odbiorcom wszelkie dogody! — Najlepsze referencye!

Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat (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 łopaty 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.

DROŹDŹE

bar. **MAXA SPRINGERA**
w **Wiedniu**

znane w Europie z najwyższej sily fermentacyjnej i trwałości teje, z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi 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** podejmuje się ustawiania spodów, 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, ZAMARTYNOWSKA 62.



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.
Zadajcie 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.

DIAMALT

hidralny dodatek do wszelkiego rodzaju pieczywa.

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

Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę srodu

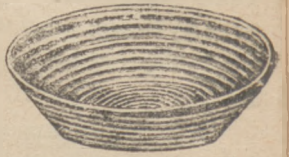
HAUSER & SOBOTKA
W **STADLAU KOŁO WIEDNIA.**

Piekarnia z powodu stosunków familijnych, zaraz do wydzierżawienia. **Jan Prostack, Krzeszów, poczta Lachowice.**

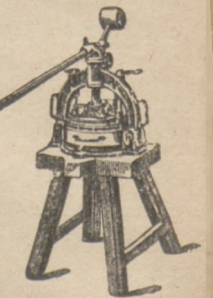
Agencya handlowa i dom komisowy
ADOLF INFELD
RZESZÓW



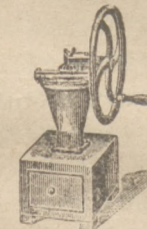
poleca wszelkiego rodzaju maszyny piekarskie, jak do cięcia i mielenia ciasta i mielenia bułki ra tarin, dalej koszyki



trzciniowe, płachty nieprzewodzące, oraz wszelkie armatury, w zakres piekarni 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 (herty)
Jan Stepiński majster murarski
w **Skawinie przy kolei, dom własny**