

„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 niezapieczo-
wane wolne są od opłaty
pocztowej.

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

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.

Wystawa w Prościejowie.

W pięknym, w malowniczej okolicy położonym mieście morawskim Prościejowie, odbędzie się trzydniowa wystawa piekarska w salach rękodzielniczego domu. Obejmuje ona prócz wyrobów piekarskich także takie przedmioty, które mają styczność z piekarstwem, a więc: maszyny, drożdże, mączka słodowa, koszyki, łopaty itp. Do wystawy dopuszczeni są wytwórcy wszystkich krajów.

Ponieważ przypuszczamy, iż wielu z polskich piekarzy i fabrykantów zechce w tej wystawie wziąć udział, przeto poniżej podajemy warunki:

1) Towar, przeznaczony na wystawę, nadesłany być musi najpóźniej na dzień 19. lipca pod adresem niżej podanym.

2) Jako należytość za miejsce płaci wystawca 20 koron za 2 m kwadratowe, za każdy dalszy metr 5 koron. Mniej jak dwa metry nie można zająć.

3) Dekoracją miejsc zajmie się komitet wystawy bezinteresownie i na własny koszt.

Gdyby jednak wystawca chciał obrane miejsce sam sobie udekorować, nie będą mu w tem czynione żadne przeszkody.

4) Towar ma być posłany opłacony, na koszt wysyłającego.

Szczegółowy program uroczystości wystawowych podaliśmy w zeszłym numerze. Z naszej strony możemy tylko zachęcić naszych kolegów, by nie odstręczali się od tej wystawy — przyczem dodajemy, iż koledzy z Poznańskiego udział swój w tej wystawie zgłosili. Niechże tam będą reprezentowani piekarze także z Galicji, Śląska i Królestwa Polskiego. Wiemy dobrze, że za drogie pieniądze otrzymują nasi koledzy medale fikcyjne a więc nieuznane a temsamem i bezwartościowe z różnych wystaw węgierskich, londyńskich itp. Tu koszt niewielki, a okazemy się godnymi wobec bratniego Związku.

Wszelkie zapytania i przesyłki należy adresować: **Svaz pekaru pro Moravu atd. Prostějov (Prossnitz) Morawa.**

Upadek rękodziela i przemysłu.

Przyczyna upadku rękodziela i drobnego przemysłu leży w niezmiernym rozwoju przemysłu fabrycznego i jest następstwem rozwoju cywilizacji i wynalazków w ostatnich dziesiątkach lat. Do naszego kraju wpływa obcy kapitał i zagraniczne siły robocze zajmują miejsce naszej ludności, która nie mając odpowiedniego wykształcenia fachowego do pracy w fabrykach, spełnia tylko czynności podrzędne za nader niską płacą, a zresztą wędruje do obcych państw na zarobek, gdzie zdobywa nieco więcej grosza, trując przytem zdrowie, bo przedsiębiorcy obco krajowi potrafią wyzyskać nad wyraz siły polskiego robotnika. Tak więc nasz robotnik spełnia tylko najniższe funkcje w kraju i za granicą i zadowolić się musi szczerupłą płacą, zaś obco krajowcy rządzą nim w swoim kraju i w naszym, czerpiąc z tego niezmiernie zyski.

Popatrzmy na przemysł piekarski w naszym kraju! Kto go popiera? Co kraj zrobił dla podniesienia piekarstwa? — Chyba nie! — Piekarz zakupuje zwyczajnie mąkę za granicą, urządzenie pieca i wiele innych rzeczy, bo w naszym kraju niema fabryk, a jeśli są, to dają towar lichy i drogi. Prze-

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

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

MASZYNY

Kompletne urządzenia piekarni i fabryk wyrobów z ciasta

czki, typy, świeczniki, kotły na wodę, oraz płyty i cegły szamotowe dostarcza również na dogodnie spłaty

Pierwszy galic. dom handlowy i biuro techniczne dla przemysłu piekarskiego

MAKS PINELES, Lwów, ul. na Błonie 54a.

Wyroby pierwszorzędne. — Długoletnia gwarancja. Ceny fabryczne. — Cenniki wysyła się, oraz wszelkich wyjaśnień udziela się chętnie bezpłatnie.

cież Galicya jest krajem rolniczym, zboża jest dosyć, ale brakuje młynów, któreby należało konkurować z Węgrami. Grosz więc naszego piekarza idzie za granicę.

Ścisłe biorąc, przemysł piekarski w Galicyi stoi na równi z innymi krajami. Pieczywo bowiem nasze nie ustępuje pieczywu zagranicznemu a nawet jest lepsze od zagranicznego. Na tem polu stalibyśmy jeszcze wyżej, gdyby nas nie zalewano obcym pieczywem. Czy Galicya wysyła pieczywo za granicę? — Nie. A ile nadsyłają fabryki morawskiego chleba do nas, to wstyd o tem mówić. Codziennie sprowadza się do miast i miasteczek galicyjskich wagonami chleb morawski — naturalnie z mąki bobowej i grochowej, nieświeży, pognieciony — i ten chleb ma większy gdzieś pokup, niż nasze pieczywo świeże z mąki żytniej i pszennej.

Nasz szewc i krawiec ubolewa, że zakupuje się obuwie i ubranie wiedeńskie, ale sam chętniej je morawski chleb, niż swojski.

Czyż my Polacy nigdy się nie opamiętamy?

Władze krajowe nie starają się o poprawę tych stosunków, o drobnego rękodzielniczkę mało kto się troszczy. Działalność cechów nie jest także wydawną, bo zresztą nikt ich nie wspiera. Kraj ani gmina nie daje subwencji drobnemu rzemieślnikowi, lecz dopiero spółkom, fabrykom i większym instytucjom, wobec tego ten pierwszy coraz bardziej upada i wymiera, ustępując miejsca kapitalistom.

Weźmy pod uwagę Kraków! Przedstawiciele gminy żądali od majstrów wydanej podwyżki dla czeladzi podczas tegorocznego strajku. Ponieważ majstrowie nie byli w stanie mimo chęci tego uczynić, skończyło się na niczem. Na posiedzeniu rady miejskiej podniesiono, aby miasto założyło własną piekarnię, tak, jak były jatki magistrackie z mięsem argentyńskim, sprzedaż ziemniaków i mleczarnia miejska, miejski skład węgla. Wątpię należy, czy Magistrat krakowski podejmie się prowadzenia piekarni, tem więcej, że ani jeden piekarz w radzie miejskiej nie zasiada, więc nikt nie może dać wyjaśnień. Czyżby nie lepiej było, gdyby Magistrat zamiast myśleć o konkurencji przeciw piekarzom, pomyślał o ulgach dla nich, o pożyczkach bezprocentowych na piekarnie itp.

Widzimy, że piekarz znikąd pomocy spodziewać się nie może. Przemysł piekarski podnieść dziś może jedynie silna organizacja cechów i stowarzyszeń i ich łączność w krajowym Związku piekarzy, celem obrony własnych interesów. Jak wiemy, każdy majster piekarski należy do cechu, bo należeć musi, ale nie każdy dokłada starań, aby podnieść sprawę wyżej.

Kiedy wybitniejsze siły majstrów piekarskich pracowały kilka lat, aby utworzyć krajowy Związek piekarzy w Galicyi i, przełamawszy wszelkie trudności, doprowadziły do celu, to obecnie są w naszym kraju takie stowarzyszenia piekarskie, które do Związku nie przystąpiły, o czem z przykrością i wstydem na tem miejscu wspominamy. Widać jeszcze surowiznę. Czyż więc może nam być lepiej, jeśli sami o sobie nie pomyślimy? Tą drogą idąc, nie tylko nie podniesiemy stanu piekarskiego, ale upadniemy zupełnie, zostawiając miejsce obcym.

Związek poczynił już wiele kroków dla dobra swych członków, aby zapobiedz niezdrowej konkurencji. O tem następnym razem.

Ogłoszenie konkursu.

Wydział Krajowy ogłasza następujący konkurs:

W celu nadania stypendyów z fundacji ś. p. Teofila i Pauliny małżonków Adamskich ogłasza się niniejszem konkurs.

Stypendya z tej fundacji są przeznaczone na kształcenie się młodzieży rękodzielniczej w obranym zawodzie w kraju lub poza jego granicami, czy to w odpowiednich szkołach zawodowych czy też przez odbywanie praktyki zawodowej, a otrzymał je mogą tylko młodzieńcy urodzeni w Galicyi wyznania rzymsko-katolickiego, narodowości polskiej wykazujący wzorowe i moralne zachowanie się i dobre postępy w obranym zawodzie.

Pierwszeństwo służy ukwalifikowanym w ten sposób kandydatom urodzonym w mieście Tarnowie i tamże w terminie pozostającym.

Kwoty stypendyów oznaczy Wydział Krajowy, do którego również rozdawnictwo stypendyów z niniejszej fundacji należy. Stypendyum na kształcenie się w kraju wynosić będzie przynajmniej 200 koron rocznie, stypendyum zaś na kształcenie się poza granicami kraju przynajmniej 400 koron rocznie.

Wypłata odbywać się będzie z reguły w ratach półrocznych z góry.

Pobór rozpocznie się z nadchodzącym rokiem szkolnym tj. 1912/13 i trwać będzie aż do prawidłowego ukończenia praktyki, a względnie szkoły zawodowej w kraju lub poza jego granicami, dla tych zaś, którzy praktykę lub szkołę zawodową już w kraju ukończyli i odbywają poza jego granicami dalszą praktykę, a względnie dalsze studia w szkole zawodowej, przez dwa lata szkolne we wszystkich wypadkach pod warunkiem wzorowego zachowania się i bardzo dobrych postępów poczem nie jest wykluczone ponowne ubieganie się o stypendyum pod odmiennymi warunkami.

Podania należy wnosić do Wydziału Krajowego najpóźniej do końca lipca b. r. i załączyć do nich:

1) metrykę chrztu kandydata, jeżeliby też jego narodowości polskiej nie dowodziła, także inne wszelką wątpliwość w tym względzie uchylające dowody,

2) świadectwo ubóstwa kandydata, opisujące szczegółowo stosunki majątkowe i rodzinne kandydata i jego rodziców,

3) dowody wzorowego zachowania się i postępu w obranym zawodzie, w którym to celu ma kandydat, jeżeli odbywa już praktykę, przedłożyć świadectwo z tejże stwierdzające jego uzdolnienie, zachowanie się i pilność, jeżeli zaś odbywa naukę w szkole zawodowej, ma przedłożyć świadectwo frekwencyjne, stwierdzające te okoliczności.

W podaniu należy zaznaczyć na jaki cel kandydat stypendyum otrzymał pragnie, a mianowicie: czy na praktykę, czy też na studia w szkole zawodowej w kraju czy też poza jego granicami.

O wypiekanu chleba z mąki z przerośniętego zboża.

Przez kiełkowanie ziarna podlega skrobia i części kleiste (gluten) pewnym zmianom, podczas których przemieniają się na cząstki rozpuszczalne, jakie potrzebne są do żywienia młodej roślinki podczas kiełkowania. Częścią rozpuszczony gluten traci przez to swą elastyczność i ciągliwość, a tem samem traci własność do wyrobienia dobrego ciasta. Mąka z przerośniętego ziarna nie da nam ciągłego ciasta, ale mniej lub więcej płynną masę, z której chleb upieczony będzie miał ośrodek sapowaty i mniej dobry do spożycia. — Przez proces kiełkowania rozkłada się gluten i tworzy w wysokim stopniu kwas, który działa na skrobię jako ferment. Chleb upieczony z mąki z przerośniętego ziarna jest nie tylko niesmaczny, ale także zdrowiu nieco szkodliwy wskutek swej ciężkiej strawności i zbyt wielkiej zawartości kwasu.

Nasuwa się więc pytanie, jak należy przygotować mąkę z przerosłego ziarna, które uległo wyżej wspomnianym zmianom w mniejszej lub większej mierze, aby chleb z niej był zdrowy i smaczny. Wspomniemy naprzód, co mówi Liebig i Lehmann na podstawie własnych badań, które się w praktyce sprawdziły.

Do zamiesienia mąki z przerośniętego ziarna poleca Liebig wziąć zamiast czystej wody, wody wapiennej, bo wapno nie tylko neutralizuje kwas i czyni na nowo gluten spoistym i ciągłym, ale równocześnie daje pieczywno niezbędne sole wapienne. Jeżeli się zarobi daną ilość mąki wodą wapienną i doda się do zaczynu, a potem ciasto zostawi się samemu sobie, to następuje kłótnia tak, jak bez wody wapiennej. Jeżeli się następnie w odpowiednim czasie doda resztę mąki do dojrzałego zaczynu, dają się bochenki wyrobić należyte, mają odpowiedni kształt i wypiekają się dobrze. W ten sposób otrzymuje się chleb wolny od nadmiaru kwasu, spoisty, elastyczny, nie zbyt wypukły, o wyborowym smaku i nie ustępujący pod żadnym względem pieczywu z mąki ze zboża nieprzerośniętego. Stosunek mąki do wody wapiennej ma być jak 19 : 5, to znaczy, że na 100 kg mąki bierze się 26 do 27 kg wody wapiennej. Dlatego się wodę wapienną waży, bo woda wapienna jest znacznie cięższa od zwyczajnej. Ilość

wody wapiennej nie wystarczy do wyrobienia ciasta, musi się stosunkowo dolać wody zwyczajnej. Żeby się pozbyć gorzkiego smaku chleba, należy dodać nieco więcej soli.

Co do zawartości wapna w chlebie, to 1 kg wapna znaczy tyle, co 600 kg wody wapiennej. W powyżej podanym opisie zawartość wapna w chlebie wynosi tyle mniej więcej, ile go zawierają łuski ziarna. Wydajność mąki w chlebie jest większą prawdopodobnie wskutek silniejszej spoistości z wodą. Z 19 klg mąki bez wody wapiennej otrzymało się przy próbach 24 kg chleba; z dolewką 5 kg wody wapiennej otrzymało się 26 kg chleba dobrze wypieczonego. Aby jakość chleba z gorszego gatunku mąki poprawić, daje się nieco więcej soli kuchennej, co zresztą wszyscy w praktyce znają i stosować umieją. Pierwszym, który wskazał na dodatnią działalność soli na ciasto z mąki ze zboża przerośniętego i naukowo udowodnił, był Julius Lehmann. Sól kuchenna działa bowiem w ten sposób na gluten, że czyni go więcej spoistym, zbitym i na nowo stosownym do robienia ciasta. Próba pieczenia przez Lehmana dała następujące wyniki:

200 kg żyta, którego ziarna bez wyjątku kiełkowały, zmielono, z czego otrzymano 120 kg dobrej mąki, odpadków 17 kg, czarnej mąki 17 1/2 kg, otrąb 35 kg, strata 10 1/2 kg. Odważono następnie dokładnie 40 kg dobrej mąki, 30 kg wody i potrzebną ilość kwasu i, postępując zwyczajnym, sposobem odważono z tej masy bochenki na próbę. Wynik był taki, że chleb bez dodatku soli kuchennej rozpląszczał się szeroko jak plasek, skórka odstawała, tworzył sapowatą masę i nie był zdatny do jedzenia. Przy dodaniu 62 g soli kuchennej na 3 kg mąki, przed zarobieniem rozpuszczonej w wodzie, był chleb pod każdym względem zadawalający. Sól ma przy tem jeszcze tę właściwość, że przeciwdziała pleśnieniu chleba, a mąka wypieka się więcej światło.

(C. d. n.)

Początek końca.

Dnia 10. czerwca b. r. odbyło się czwarte z rzędu posiedzenie przybocznej Rady rękodzielniczej pod przewodnictwem ministra handlu dra Rösslera. Minister bardzo uprzejmie przywitał członków Rady i ku ich zadowoleniu podniósł, że uważa za jeden ze swych najważniejszych celów podniesienie rękodzielnictwa. — W płomiennych słowach mówił minister, że dzisiejsze gospodarskie życie kładzie na stan rękodzielniczy wielkie żądania. Następstwem tego przemówienia było podziękowanie członka Rady posła Einspinnera, który złożył je w imieniu wszystkich członków Rady a zarazem prosił, by wspierał stan rękodzielniczy w tych ciężkich obecnie dla niego czasach.

Tego samego dnia, w którym pan minister handlu tak uroczyście zapewniał rękodzielników o swej ku nim sympatii i swem poparciu, w tym samym dniu przedłożono w austriackim parlamencie rządowy projekt ustawy o ochronie pracy w przemyśle piekarskim. Jeżeli zatem pan dr. Rössler miał rzeczywiście szczerze zamiary stan rękodzielniczy popierać (o czem nie chcemy wątpić), to trafia mu się teraz doskonała sposobność tę sympatię czynem okazać i słowa swoje czynem zadokumentować.

Oczywiście, iż trzeba ministerstwu handlu pozostawić do woli, czy ma popierać rękodzielnictwo a równocześnie iść na rękę według możliwości socjalnych demokratów (robotników, jak powiedział p. dr. Mataja). Czy to ostatnie ale być musi? Czy panowie ze strony socjalnej demokracji rzeczywiście nie wiedzieli jaki cel mieli właśnie ci, co z projektem tym wystąpili? Żaden zdrowo myślący człowiek nie mógł mieć, iż panom towarzyszą rozchodzi się o polepszenie bytu robotników piekarskich (bo to można było inną drogą uzyskać), ale że im idzie tylko o otwarcie swym obozom pola do dalszego, nieskończonego szczytowania majstrów.

I dziś rządowy projekt „piekarskiej ustawy“ nie zaspokaja wszystkich wymogów wódców socjalno-demokratycznych, przecież nie jest wykluczonym, by i w zmienionej formie odpowiadał on życzeniom „dusieli“ rękodzielnictwa. — Takiej ustawy nam właśnie jeszcze brakuje, aby stan piekarski zupełnie do ruiny doprowadzić.

Zawodowe nasze organizacje przedsięwzięły wprawdzie wszelkie możliwe kroki, aby niedopuszczyć do przeprowadzenia tej tak groźnej dla naszego zawodu ustawy.

Dnia 14. z. m. odbyło się wiedeńskim stowarzyszeniu piekarzy telegraficznie zwołane zgromadzenie austriackiego związku stowarzyszeń piekarskich. Obecni na niem byli przedstawiciele związków krajowych czeskich, polskich i włoskich. Na zgromadzeniu tem omawiano dalszą akcję, jaką należy podnieść przeciw przedłożeniu tej ustawy.

Dnia 20 b. m. odbyła się w ministerstwie handlu druga narada wydziału przybocznej rady przemysłowo-rękodzielniczej. Miano na niej wypowiedzieć swoje zdanie co do rządowego przedłożenia wiadomego projektu.

Widzimy zatem, że sprawa szybko postępuje naprzód i może przybrać konkretne kształty. Dlatego nie spuszczamy z niej oka i wspólnie pracować będziemy nad obaleniem projektowanej ustawy.

Treść projektu, jak też i rządowe przedłożenie różnorodnej ustawy, jest dobrze znana naszym Czytelnikom, dlatego uważamy za zbędne powtarzać je.

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

Korespondencje.

Ze Lwowa nam donoszą: Spółka maszynowa i kredytowa we Lwowie odbyła w lutym b. r. swe II do roczne walne zgromadzenie przy licznych udziałach członków i delegatów Banku kraj. i przemysłu. Ze sprawozdania dyrekcji spółki obecnie wydanego a wykazującego stały rozwój tej tak pożytecznej instytucji dla rozwoju naszego przemysłu, dowiedzieliśmy się, że Spółka liczy 200 członków a udziały deklarowane wynoszą 76.750 koron, wpłacone 62.093 K., fundusz rezerwowy K. 2000. Maszyn i narzędzi różnego rodzaju dostarczyła spółka swym członkom w ubiegłym roku za K. 303.425, a od początku swego istnienia tj. od 10 kwietnia 1910 za 451.198 koron.

Z tych kilku cyfr wyjętych ze sprawozdania możemy się przekonać o zapobiegliwości dyrekcji spółki, która starała się pokonać przeszkody i trudności, z którymi połączony jest rozwój i wzrost każdej u nas instytucji o tak nowym i nieznanym w kraju naszym charakterze jak spółka maszynowa i kredytowa. Zadaniem spółki jest dostarczanie wszelkich maszyn i urządzeń fabrycznych na tani i dogodny kredyt do lat pięciu, przyczem urządzenia maszynowe dostarczone członkom, podlegają opiece spółki. Jeżeli się zważy, że nasz średni i drobny przemysł ma jeszcze bardzo mało doświadczenia na polu maszynowym i był dotąd na łaskę i niełaskę niesumiennych agentów zdany, którzy za drogie pieniądze stare i nieużyte już zagranicą modele maszyn w Galicji zbywali, to powstanie takiej instytucji jak spółka maszynowa i kredytowa musimy z prawdziwą radością powitać jak najgoręcej szeroki ogół naszych rękodzielników i przemysłowców do popierania instytucji zachęcić.

Na walnem zgromadzeniu wyłoniła się także sprawa działu surowcowego. Dyrekcja spółki chce zadość uczynić życzeniom swych członków i ułatwić im nabywanie surowca najlepszej jakości na tani i dogodny kredyt, postanowił w najbliższej przyszłości ten dział w spółce otworzyć.

Przy uzupełniających wyborach wybrano do Rady nadzorczej pp. Józefa Olszewskiego, dyrektora Ligi pomocy przemysłowej, p. Jana Langiera wł. fabryki, do dyrekcji inż. W. Sniadowskiego i p. Jul. Dresnera.

Elektryczne piece piekarskie.

Gmina wiedeńska zawiadomiła stowarzyszenie piekarzy w Wiedniu, że jej wypożyczy bezinteresownie elektryczne piece a prąd elektryczny policzy tak tani, by wydatki przy pracy w tych piecach równały się wydatkom, ponoszonym przy piecach zwyczajnych. Że pieczenie prądem elektrycznym miałoby swoje wygody, temu zaprzeczyć nie można. Po pierwsze rozmiary tych pieców są znacznie mniejsze, obsługa jest nieznaczna, ponieważ ciepota jest zawsze jednakowa a można ją także do pewnych stopni regulować tak, że wykluczonem jest przypalenie wyrobu. Dalej zasługują elektryczne piece na pochwałę dla swej czystości, gdyż nie wytwarzają ani popiołu ani sadzy. Przy budowie elektrycznego pieca zaszczęła się też na budowaniu komina. Ostatecznie nie wydają takiego gorąca na okół, to też pracownicy nie doznają tego gorąca. Naturalnie, że używany ku temu prąd musiałby być bardzo tani. Podstawa do zniżenia ceny prądu znalazłaby się w czasie, w którym piece elektryczne są najbardziej czynne, a to od godziny 11 wieczór do najranniej-szych godzin, gdy przestaje dostarczanie prądu do prywatnych mieszkań i kancelaryj, oświetlania ulic i tramwaje przestają kursować. — słowem wtedy, gdy elektrownia spoczywa, — dodawanie przez nią prądu do pieców piekarskich po cenie jak najtańszej nie przyniosłoby straty ale przeciwnie, zawsze pewien zysk.

Zastępca stowarzyszenia wiedeńskich piekarzy sądzi pomimo tylu udogodnień, że w piecach elektrycznych można wypiekać tylko białe pieczywo. Chleb i pieczywo czarne wypiekać się będzie nadal w dotychczasowych piecach.

Egzamina na czeladników teoretyczne i praktyczne odbędą się w Krakowie przy ul. Garbarskiej 12 we wtorek dnia 16. lipca b. r. o godz. 8. rano. Każdy przystępujący do egzaminu musi wnieść własnoręcznie pisane podanie do cechu.

Leon Bałuk starszy cechu

Zaraz do wydzierżawienia piekarni o dwóch piecach w Krakowie, bardzo dobrze prosperująca, z powodu słabości żony właściciela. — Wiadomość w adm. „Gazety piek.”

Dom piętrowy z piekarnią w ruchu będąca w Zatorze, w miejscu pryncypalnym i świetnie prosperująca, z powodu choroby właściciela zaraz do sprzedania.

Gotówka potrzebną około 22 tysięcy K. Obecna budowa kanałów i wielkie dostawy okolicznych wsi dają sposobność do zrobienia wielkiego interesu.

Wiadomość JAN GŁĄB, piekarz, Zator.

Pierwszorządna piekarnia do sprzedania wraz z domem w Krakowie. Wiadomość w administracji „Gazety piekarskiej”.

Wózek wyjeżdżowy na parę koni lub na jednego, prawie nowy do sprzedania.

Wiadomość w Redakcyi.

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.

Szkoła koszykarska w Żurawnie

wykonuje wszelkie roboty w zakres koszykarstwa wchodzące z trzciny, wikliny, rogoziny, bastu i rafii, koszyczki do wypiekania chleba trzcinowe okrągłe i podługne z dobrego materiału trzcinowego bardzo starannie wykonane, z dobrem hygienicznym zakończeniem z tyozka trzcinowego.

CENA loco ŻURAWNO:

Okrągłe na 1 (kg) ciasta	— K 63 hl
„ 1 1/3 „	70 „
„ 2 „	75 „
„ 3 „	90 „
„ 4 „	1 „
„ 5 „	15 „
„ 6 „	30 „
Podługne 1/3 „	70 „
„ 1 „	80 „
„ 1 1/2 „	90 „
„ 2 „	104 „
„ 2 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, kufrы, walizki, leżaki, stoły, stoliki, kosze na bieliznę, altany ogrodowe rozbielne z kompletnem urządzeniem na 4-10 osób od 50 K i wyżej.

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

Zarząd Szkoły Koszykarskiej w Żurawnie.

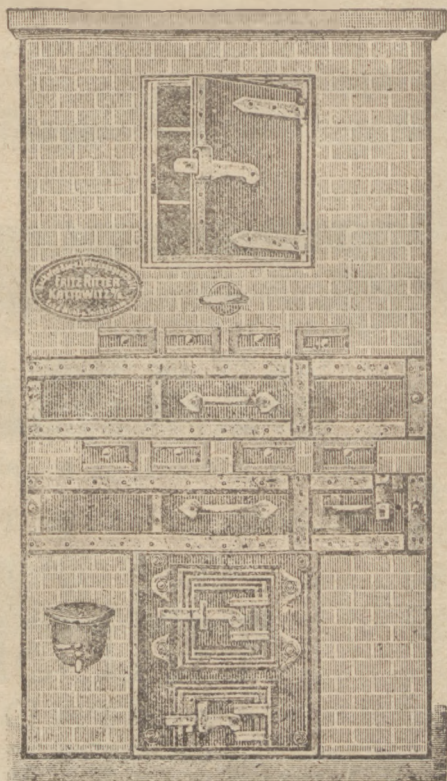
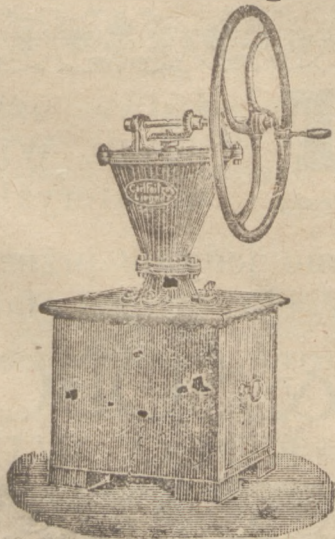
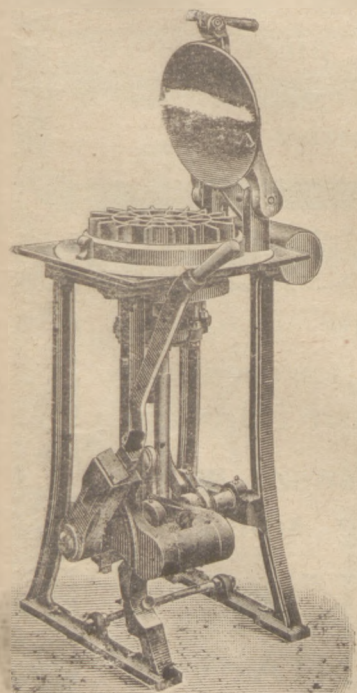
FIRMA FRITZ RITTER W KATOWICACH (Śląsk górny) N. tel 323.

ako największa firma na Śląsku górnym, mająca filje w Poznaniu, podejmuje się kompletnej budowy i wykonania wszelkich pieców piekarskich a to:

najnowszej konstrukcji **PIECÓW PIEKARSKICH, pieców kanałowych, podwójnych, cuklarniczych 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.



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! —

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

A. Infeld, agent handlowy, Rzeszów.

Piekarnia

dobrze się rentująca zaraz do wydzierżawienia.
Poczta Grębów Marya Kulpińska.

KRAKOWSKA Drożdżarnia R. Drillera, w Krakowie wysła

co dzień, świeże drożdże gwarantowane
czyste spirytusowe bez żadnych domieszek,
do każdej stacji 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 przekona. Stałym odbiorcom wszelkie dogody! —
Najlepsze referencje!

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
wysła 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 wysła wprost firma.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły
fermentacyjnej i trwałości teje,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i w 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
podejmuje się stawiania 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, ZAMARSTYNOWSKA 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.

☉ Zadzajcie 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 XV,

ul. Odoakera 35.

Maszyny najlepszej konstrukcji
do wszelkiego rodzaju ciasta.



Specjalne piece parowe
do najmniejszych lokali
zastosowane.

DIAMALT

idealny dodatek do wszelkiego rodzaju
pieczywa.

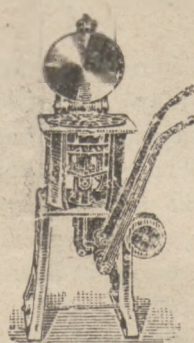
* Wyrabiane jedynie przez pierwszą *
Wiedeńską eksportową fabrykę srodu

HAUSER & SOBOTKA
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

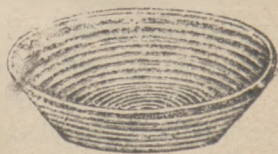
Piekarnia z powodu stosunków
familijnych, zaraz do wydzierżawienia. Jan
Prostak, Krzeszów, poczta Lachowice.

Agencja handlowa i dom komisowy

ADOLF INFELD
RZESZÓW



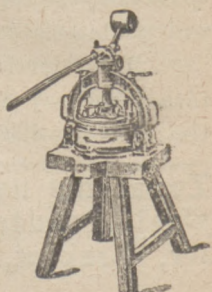
poleca
wszelkiego
rodzaju ma-
szyny piekar-
skie, jak do
cięcia i mi-
szenia ciasta i mi-
lenia bułki na tar-
tę, dalej koszyki



trzciny, płachty nieprzemakalne,
oraz wszelkie armatury, w zakres pie-
karstwa 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