



„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
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.

Do wszystkich P. T. Stowarzyszeń piekarskich w całej Polsce.

Przystępując do publikacji większej
pracy pod tytułem: „Historia piekarstwa
w dziejach i w życiu“, zwracamy się do
wszystkich P. T. Stowarzyszeń w kraju i
za granicą, tudzież Kolegów, by raczyli nam
być w tej pracy pomocnymi przez jak naj-
szybsze nadesłanie nam szczegółowych infor-
macji i materiałów, w ich posiadaniu bę-
dących. Posiadamy już spory materiał, do-
tyczający piekarstwa i piekarzy od najdaw-
niejszych czasów wszystkich narodów aż po
czasy dzisiejsze. Ponieważ jednak praca ta
wyjdzie w języku polskim i stanowić będzie
pierwszy szczegółowy dokument historyczny,
chcemy piekarstwu w Polsce poświęcić oso-
bny, obszerny dział. W szczególności prosimy
nadesłać nam daty co do założenia piekarni,
stowarzyszeń piekarskich, możliwie także
wykaz cechmistrzów od samego założenia,
dalej statuty stowarzyszeń, odpisy aktów
nadania przywilejów, o ile takowe cech po-

siadał, i posiada, i t. p. Również drukowa-
ne broszury lub książki, dotyczące piekarstwa.

Wszystkie nadesłane dokumenty zosta-
ną natychmiast zwrócone opłatnie.

Sądzimy, że P. T. Koledzy zajmą się
tą sprawą i będą nas z ochotą informowali
o zaszytych faktach, aby i inni Koledzy mo-
gli być poinformowani, o ile w naszym prze-
mysle piekarskim naprzód postępujemy.

REDAKCJA.

O WYPIEKANIU CHLEBA Z GMEBA Z PRZEROSNIĘTEGO ZIARNA.

(Dokończenie)

Oprócz Liebiga i Lehmana robił także próby wy-
piekania chleba z mąki ze zbóż przerosniętych Chry-
styan Snell i doszedł do następujących rezultatów:

1) Do mąki żytniej należy zawsze dodawać mąki
pszenną; taki chleb (obrachowawszy wszystko dokła-
dnie) jest tylko pozornie droższy, niż czysty chleb żytni.

2) Jeszcze lepiej jest dodawać glutenu pszen-
nego, który się otrzymuje w fabrykach jako boczny produkt.
Cawka 3—5 kg glutenu na 25 kg powoduje znaczną
poprawę. Gluten moczy się w wodzie 1—2 godzin,

miesza dobrze i daje się do ciasta. Taki chleb jest
lekką strawny i ma z powodu zawartości azotu więk-
szą pożywność.

3) Bierze się przynajmniej czystą mąkę żytnią
bez żadnych dodatków mąki jęczmiennej, owsianej,
ziemniaczanej lub burakowej. Jeżeli się już dodawało
mąki kartoflanej, to miesza się ją najpierw z mąką
owsianą albo tatarczaną i wypieka się niewielkie placki,
które są z powodu małej zawartości tłuszczu w owsie
bardzo kruche i ubogie w gluten.

4) Uważa się jak najdokładniej na suchość mąki.

5) Zwraca się baczną uwagę na kwas. Najlepiej
brać kwas młody. Jeżeli był kwas za stary, postąpić
należy następująco: wyrabia się kwas dobrze z mąką,
tnie się w wązkie paski, jak makaron, suszy się przy
umiernem cieple na zapłociu i zbiera się ostrożnie do
lnianego woreczka. Bardzo zakisłe ciasto miesi się
z odwieciem z popiołu drzewa bukowego.

6) Daje się więcej soli kuchennej.

7) Dodaje się korzeni (przypraw) w formie nalew-
ki, którą się wgniata przy miesieniu. Te pomagają przy
trawieniu i działają przeciw pleśnieniu, do którego chleb
ze złej mąki jest szczególnie skłonny.

8) Przyspiesza się kiśnienie, aby powściągać two-

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

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

Kompletne urządzenia piekarni i fabryk wyrobów z ciasta

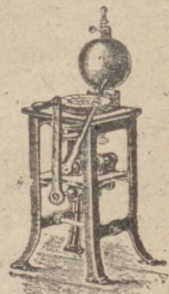
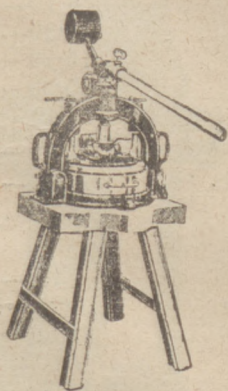
MASZYN Y

do dzielenia ciasta, do miesienia, do przesiewania, do wytrzepywania worków. Młynki do tarcia
suchych bułek, koryta żelazne, nagelgary, wózki do pieczywa i na ciasto, wagi, koszyki trzei-
nowe na chleb, płachty nieprzemakalne, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia, dalej wszelkie
Armatury do pieców a to: drzwiczki, tiple, 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.



ranie się kwasu; kwas daje się około 6 godzin przed zarobieniem ciasta z mąką.

9) Trzeba się starać, żeby nie było przewiewu podczas kłębienia. W regule posypuje się zaczyn mąką, aby przeszkodzić przystępowi powietrza. Aby nie uszedł kwas węglowy zawarty w cieście, należy ciasto nakryć czystą chustką, chociaż w piekarstwie to nie bywa praktykowane.

10) Miesi się szybko, albowiem oprócz wgniecenia glutenu w skrobię, ma miesienie także chemiczne znaczenie.

11) Należy się starać oprócz tego o odpowiednią temperaturę przy każdej czynności. Piekarnia, wszystkie przyrządy i mąka powinny mieć 15—20° R. Zimna mąka nie może być ogrzana zapomocą ciepłej wody. Obok pieca piekarskiego powinien się znajdować obłodny pokój na bochenki.

12) Kwas wzmacnia się podług Liebiga albo zapomocą wapiennej, albo zapomocą silnej soli glauber-skiej, przez oczyszczony potaż albo przez czysty wyciąg z popiołu drzewa bukowego.

Powazecznie znanym środkiem do podniesienia dobroci i jakości pieczywa z mąki pszennej z ziarna będącego na słocie lub przerośniętego, jest diament, o którym będzie mowa innym razem.

Z cechu piekarzy białego pieczywa w Krakowie.

Egzamin na czeladników.

W dniu 16, 17. i 18. lipca odbyły się egzamina czeladnicze w cechu piekarzy białego pieczywa w Krakowie. Do egzaminu zgłosiło się 16 terminatorów. Z tych przypuszczono do egzaminu 9, inni bowiem nie mieli do tego warunków, a przeważnie nie wykazali się świadectwami z ukończonej zawodowej szkoły piekarskiej.

Okazało się, że niektórzy terminatorowie nie mogą uczęszczać do szkoły piekarskiej ze względu na wielką odległość ich piekarni od szkoły, chociaż ta znajduje się w śródmieściu obok miejskiego teatru. Zgłosili się i tacy, którzy z własnej winy zaniedbali obowiązek uczęszczania do szkoły, sądząc, że to „jakoś” będzie. Tymczasem cech i komisarz Magistratu wszystkie podania nie udokumentowane odrzucił.

Do cechowej komisji egzaminacyjnej należą pp. przewodniczący p. Stanisław Długoszewski, majster piekarski w Krakowie, zastępcą przewodniczącego p. Michał Wójcik, majster piekarski w Krakowie, p. Wojciech Krok, majster piekarski w Krakowie i p. Jan Kornecki majster piekarski w Krakowie. Jako delegat z grona czeladzi piekarskiej zasiadał p. Ignacy Kasprzycki. Delegowany komisarz Magistratu p. Dr. Stanisław Batko.

Praktyczny egzamin zdawało, jak wyżej wspomnieliśmy 9 uczniów, w dniu 16. lipca od godz. 8. do 12 w piekarni p. Józefa Menzla przy ul. Garbarskiej l. 12. Jeden z zasiadających do egzaminu okazał znaczne braki fachowości, co uznała jednogłosem cała komisja.

Ze względu na to, że ustny egzamin może zdawać tylko najwyżej 6 uczniów w tym samym dniu, rozdzielono egzamin na 2 dni, wyznaczwszy na 17. lipca 5. uczniów, a na 18. lipca resztę, t. j. 4.

Z egzaminowanych, czterech terminatorów otrzymało ogólny postęp dobry, czterech dostateczny, jeden otrzymał postęp niedostateczny.

Postęp dobry otrzymali pp.:

- 1) Władysław Bajer od p. Józefa Kowalczyka,
- 2) Maryan Gołojuch od p. Józefa Menzla,
- 3) Stanisław Kaczor od p. Michała Kaczora,
- 4) Wincenty Mental od p. Florentyna Góza.

Postęp dostateczny otrzymali pp.:

- 1) Mikołaj Bazar od p. Franciszka Kozłowskiego,
- 2) Ludwik Lisowski od p. Wincentego Molickiego,
- 3) Jan Sobesto od p. Michała Kaczora,
- 4) Andrzej Węgrzynowicz od p. Anieli Kusińskiej.

Egzamin teoretyczny trwał 17. lipca od godz. 3 do 7, dnia 18. lipca od 8. do 6.

Zaznaczyć należy, że komisarz Magistratu wyraził swe zadowolenie z powodu gruntownych pytań członków i podniósł szczególnie, że uczniowie posiadają najzupełniej dokładne wiadomości z przedmiotu „o prawach i obowiązkach obywatela” i „z ustawy przemysłowej”. Widać, że nauczyciele tych przedmiotów za-

dają sobie trudu, skoro młodzież dała przy egzaminie wyczerpujące odpowiedzi i okazała znajomość rzeczy.

Przedmiotów tych udziela p. J. Horowski, który w szkole piekarskiej pracuje od jej założenia.

Nadmienić jeszcze należy, co pisze „Tygodnik Mieszkański” w Nrze 28. z dnia 14. lipca 1912 str. 4., p. t. „Egzamin w cechu stolarzy i bednarzy w Krakowie,” a mianowicie:

„Pod względem zawodowym wykazali kandydaci zadowalniające wiadomości tak w teorii, jakoteż w praktyce. Uderza tylko wielki brak wiadomości o zasadniczych urządzeniach państwowych, oraz wiadomości z dziejów ojczystych. W tym kierunku zwracamy się do Zarządów szkół przem. uzupełniających z gorącą prośbą, aby raczyła w ciągu nauki bardzo pilnie zwracać uwagę na te wiadomości młodzieży rękodzielniczej”.

Poinformowani przez p. Horowskiego, nauczyciela tych przedmiotów w zawodowej szkole piekarskiej, dowiadujemy się, że niema dotąd w Galicyi podręcznika „O prawach i obowiązkach obywatela”, a p. Horowski czerpie ten materiał z podręczników niemieckich. Podręcznik taki miał wyjść w polskim języku przed dwoma laty, ale jakoś „zamarł”.

Starszy cech: Leon Bałuk.

Obmacywanie pieczywa.

(Dokończenie).

Władze żądają czystości w piekarniach pod grozą kary. Sprzedaż pieczywa na rynkach jest im dość obojętną. To też na rynku znajduje się najczęściej pieczywo najgorsze, mniej świeże i światłe, takie, którego nie można było sprzedać w piekarni i w sklepie. A do tego to pieczywo powinno być drożej sprzedawane, bo kosztą są większe: piekarz musi bowiem zapłacić za przywiezienie pieczywa na rynek, placowe (w Krakowie 20 K rocznie) i kilka łalerzy za użycie ławki czy straganu. Jeżeli sprzedaż na rynku ma być ulgą dla biedniejszej ludności, to w takim razie wszelkie opłaty powinny być zniesione, aby pieczywo mogło być taniej sprzedawane.

Uważam przeto, że cel sprzedaży pieczywa na rynku jest ten, aby przysparzać pieniędzy kasom miejskim.

Każdy przyzna, że drób i nabiał muszą być na rynku sprzedawane, bo wieśniacy nie mają w miastach swoich sklepów. Jednak masło musi być zawijane w czyste papiery ze względów higienicznych. Żeby atoli piekarz wywoził pieczywo z własnego sklepu, aby je deszcz zmoczył i wiatr zaprószyl — to jest ab surdum.

Tak praktykowany sposób sprzedaży nie przynosi korzyści piekarzom i obniża ich powagę, bo to wygląda, jak gdyby wpraszał się ze swym towarem, który go przecież dużo kosztuje i do czego wkłada wiele mozolnej pracy.

Komu się chce jeść, ten piekarza znajdzie. Nie trzeba się „święcić” na rynku.

Wiadomo, że domokrażstwo jest ustawowo zakazane. A czyżby nie było higieniczniej, gdyby piekarz posyłał pieczywo przez jakąś osobę po domach? Przecież w tym razie pieczywo znajdowałoby się w koszyku, byłoby nakryte i nie wysychałoby tak prędko jak na rynku. Jeżeli domokrażstwo jest zakazane, to sprzedaż pieczywa na rynku powinna być również wzbroniona.

W tym względzie zabiorą pewnie głos Koledzy fachowi i wypowiedzą za pośrednictwem naszej gazety swoje zapatrywanie, o co Szanownych Kolegów upraszamy.

Nowy aparat dla badania zawartości wody w zbożu i produktach mącznych.

Dr. Fernet w Berlinie skonstruował taki aparat i nazwał go wodoszybkomierzem (Schnellwasserbestimmer). Składa on się z małej suszarni i wagi. Suszarnia zbudowana z żelaza, zawiera w swem wnętrzu u spodu palnik gazowy, zaopatrzony w okrągłe okienko, celem kontrolowania palnika. W pośrodku suszarni znajduje się płytka, u góry zaś przytwierdzony jest termometr.

Waga skonstruowana jest na wsór wagi listowej, używanej na poczcie, postawiona być musi na wolnem

miejsou. Ciężarki kładzie się na misę wagową, a znajdującą się u podnóża śrubę do regulowania, nakręca się w ten sposób, by wskazówka wagi doszła do linii czerwonej z lewej strony wagomierza, oznaczającego skalę. Jeżeli waga porostaje stale na jednym miejscu, reguluje się ją tylko raz, przy najmniejszym jednak przesunięciu z miejsca na miejsce, należy ją ponownie uregulować.

Próbki, przekncone do zbadania procentu zawartości wody, wysypuje się na drugą misę wagową dopóty, dopóki wskazówka wagowa nie dojdzie do znaku czerwonego. Przy nasypywaniu próbki na misę przytrzymuje się ostrożnie ważkę przeciwną, aby wskazówka w miernym tempie posuwała się do znaku czerwonego.

Po dokładnem sważeniu obie misy wagowe wkłada się do komórki suszarni, a po pewnym wskazanym czasie i przy temperaturze 160°, wyjmujemy przy pomocy szczypek obie misy. I gdy jedną z produktów kładziemy na wagę, która nam wskazuje procent wody według skali, drugą kładziemy na podstawę izolowaną, najlepiej podstawkę asbestową.

Czas zatrzymania produktów w suszeniu jest następujący:

mąka	8 minut
kaszka	8 „
otręby miazkie	7 „
otręby grube	10 „
pszenica	10 „
żyto	10 „
jęczmień	10 „
owies	10 „

Zauważyć należy, że ziarenka zbożowe przed włożeniem ich do suszarni najlepiej przemleć na zwykłym młynku kawowym.

Przy suszeniu uważać należy na podane niżej wskazówki:

Termometer powinien być co najmniej 2 cm wsunięty do wnętrza suszarni. Po osiągnięciu przepisaney, względnie nieco wyższej temperatury, należy drzwiczki suszarni otworzyć i przy otwartym kurku gazowym szybko włożyć obie misy wagowe na pułeczkę, nie dotykając ścian. Regulowanie temperatury uskuteczniamy, przymykając od czasu do czasu kurek gazowy, względnie powoli go otwierając. Gdyby temperatura wzniosła się ponad 160°, wówczas otwieramy na chwilę drzwiczki i przemieniamy przy pomocy szczypek położenie miseczek, kładąc górną w miejsce dolnej. Uskutecznić to najlepiej w połowie czasu suszenia, po czem należy drzwiczki suszarni przytknąć.

Każdy procent na skali dzielimy na ćwierci i tak na p. 16, 16¹/₄, 16¹/₂, 16³/₄, 17 procent woli.

Opisany tutaj aparat o ile nala się w praktyce, odda młynarzom nie małe usługi, a zwłaszcza, jeżeli Dr. Fernet zmieni palnik gazowy na naftowy lub elektryczny, przez co uprzyętni ją każdemu młynarzowi.

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

Z ruchu mącznego.

Mąka pszenna galicyjska i krakowska stałego typu.	
Grysiak gruby	17:90—18:50
„ cienki	17:50—18:10
Mąka pszenna Nr. 0	17:90—18:50
„ „ „ 1	17:50—18:10
„ „ „ 2	16:70—17:70
„ „ „ 3	16:30—17:10
„ „ „ 4	15:70—16:60
„ „ „ 5	15:30—16:10
„ „ „ 6	14:40—14:50
„ „ „ 7	12:40—13:20
„ „ „ 8 do pieczenia	11:10—12:—
„ „ „ 8 na paszę	9:70—10:20
Mąka żytnia	
„ „ „ 1	15:—15:50
„ „ „ III do pieczenia	10:25—10:50
„ „ „ III na paszę	9:50—10:—
Razówka z żyta węg.	
„ krajow.	12:20—13:—
Otręby pszenne	7—7:10
„ Łuski	6:65—6:80
Otręby żytnie	7:25—7:40
Mąka czerwona	8:90—9:—

Według, zasięgniętych wiadomości prawie wszędzie zbiory są dobre i cena mąki, chociaż powoli stale się obniża; będziemy więc mieli trochę tańszą mąkę.

Rozmaitości.

Z Krajowego Związku piekarzy w Galicyi. Posiedzenie Wydziału Krajowego Związku piekarzy nie odbędzie się teraz, lecz dopiero we wrześniu ze względu na czas wakacyjny, w którym każdy wyjeżdża dla odpoczynku.

L. Bałuk

prezes Kraj. Związku piekarzy.

W sprawie zgromadzeń w stowarzyszeniach przemysłowych. Komunikują nam z Dyrekcji kraj. Instytutu popierania rękodzieł i przemysłu w Krakowie: Zakorzenił się u nas zwyczaj urządzania w Stowarzyszeniach a także w różnych Towarzystwach, zajmujących się sprawami rękodzielniczymi i przemysłowymi, zgromadzeń w niedziele i święta. Na zgromadzenia te zapraszana jest także zwyczajnie Dyrekcja kraj. Instytutu, względnie członkowie jej personalu. Niniejszem zawiadamia Dyrekcja wszystkie Stowarzyszenia i Towarzystwa, że udziału w zgromadzeniach niedzielnych i w święta urządzanych brać bezwarunkowo nie będzie; pominąwszy bowiem względy religijne, które nie pozwalają pracy w niedziele i święta, jest rzeczą niemożliwą, wobec wielkiej ilości zgromadzeń, urządzanych prawie w każdą niedzielę i święto, zatrudniać brańniem udziału w tych zebraniach także personal Instytutu i pozbawiać go jedynego a koniecznego sposobu wypoczynku niedzielnego. — Stowarzyszenia przemysłowe powinny wziąć pod uwagę to, że urządzają walne zgromadzenia raz lub najwyżej kilka razy w roku, zatem utracenie dla nich jednego lub kilku dni wypoczynku niedzielnego nie stanowi tak wielkiej różnicy. Ponieważ zaś Stowarzyszeń takich jest cały szereg i nie upływa niedziela i święto, ażeby gdzieś jakieś zgromadzenie się nie odbywało, na którym obecność urzędnika Instytutu nie byłaby konieczną ze względu na kwestję popierania przemysłu, przeto personal Instytutu niema przez cały rok ani jednej niedzieli wolnej od zajęć, w której mógłby po pracy całonocnej wypocząć. Zechcą przeto Stowarzyszenia i Towarzystwa, które reflektują na udział i pomoc Instytutu w takich zgromadzeniach, na przyszłość zgromadzenia te na dni powszednie zwoływać.

Otręby i ich fałszowanie. W ostatnich czasach znajdują się w handlu i szumnie bywają reklamowane otręby wszelkiego rodzaju, zwykle mieszane, produkowane w Niemczech, które należą do pasz najbardziej fałszowanych. Niemieckie towarzystwo rolnicze podało te otręby ładnikom, i przekonano się, że są one fałszowane tak dalece, iż 80% wagi otręb, które są na ogół lekkie, należy do ciast obcych, a mianowicie mieszają je z piaskiem, odpadkami zbóż wszelkiego rodzaju, plewami, gipsem, kredą, łupinami i odpadkami z kawy i kakao, a nawet trocinami drzewa i t. d. Niemieccy handlarze, puszczać podobny towar w handel, nadają mu różne nazwy niewłaściwe, nie wyjaśniające wcale rodzaju otręb i ich pochodzenia

z tej przyczyny, by nie można im zarzucić, że kupiona mieszanina nie odpowiada nazwie. Głośno reklamowane takie pasze pod fantazyjnymi nazwami, jak „Bismarkfutter“, „Derbyfutter“ i t. p. narażają rolnika na straty nie tylko z tej przyczyny, że nie przedstawiają jako pasza żadnej wartości, ale i dlatego, że mogą być szkodliwymi dla zwierząt, którym bywają udzielane. Dlatego też towarzystwa rolnicze niemieckie ostrzegają rolników przed kupowaniem tych pasz, które mogą być także u nas pod zmienionymi a nawet polskimi nazwami zalecane rolnikom.

Ze względu na to, należy być bardzo ostrożnym przy zamawianiu wszelkiego rodzaju pasz reklamowanych w codziennych piśmie, gdyż zaufanie budzić mogą jedynie pasze zalecane w ogłoszeniach fachowych piśmie, do których w każdej takiej sprawie należy się zwrócić z zapytaniem.

Handel zaś nie tylko otrębami, ale wszelkimi paszami powinien być ustawowo uregulowany, by przedsiębiorcy nie mogli naławać swoim towarom fikcyjnych nazw, lecz bezwarunkowo oznaczali je według pochodzenia a mianowicie: otręby pszenne, śróty jęczmienny i t. p. W każdym wypadku, odpadki te nie powinny być sprzedawane, jako mieszanina z różnych otręb, gdyż to utrudnia nomenklaturę paszy.

Żyto. Nasienie żyta traci już w drugim roku zdolność kiełkowania, dlatego musi pochodzić zawsze z ostatniego żniwa. Żyto siał należy zawsze jak najwcześniej, by mogło jeszcze w jesieni zejść i zazielenić rolę. W okolicach górzystych należy żyto siać już z początkiem sierpnia, w okolicach zaś leżących pod 48° północnej szerokości, z końcem września lub najpóźniej z początkiem października. W okolicach zaś, odznaczających się łagodnym klimatem jesiennym można wyjątkowo siać żyto, odporne jednak na wpływy klimatyczne, z końcem października pod warunkiem jednak, że sprzyja pogoda, rola w czasie siewu jest odpowiednio suchą, a po zasianiu spadnie deszcz i nie nadejdą silne przymrozki. Im mniej sprzyjające warunki towarzyszą przy siewie żyta, tem większych ilości nasienia należy użyć. W górzystych też okolicach na 1 ha siewu się wtedy 2 q. żyta, w łagodniejszych zaś 1 1/2 do 1 6 q. na jeden hektar. Przy maszynowym siewie oddalenie rzędów, zależnie od warunków, wynosi 12 — 24 cm.

Sprostowania. W Nrze 13. „Gazety piekarskiej“ z dnia 1. lipca 1912 w artykule p. t. „Echa strajku piekarskiego“ w 9. rzędku po wyrazie „oświadcza“, wypuszczono przy składaniu wyrazu: „że żałuje“.

Leon Bałuk starszy cechu.

Targ koszykarski w Krakowie. Liga Pomocy Przemysłowej urządza w Krakowie w dniach od 10. do 25 sierpnia w sali Sokoła, ul. Wolska, czternastodniowy targ koszykarski w celu okazania produkcji galicyjskiego koszykarstwa, tudzież celem ułatwienia kontraktów między hurtownikami zagranicznymi i krajowymi na podstawie wystawionych wzorów. Rów-

nocześnie odbywać się będzie drobniogowa sprzedaż, ułatwiona z powodu wielkiego zjazdu zwolenników międzynarodowego języka Esperanto i wystawy budowlanej. W sobotę zaś 17. sierpnia odbędzie się konferencja między koszykarzami a hodowcami wikliny.

Zgłoszenia udziału w targu lub w konferencji przyjmuje i udziela wyjaśnień Liga Pomocy Przemysłowej we Lwowie ul. l. 11.

W czasie targu koszykarskiego, odbędzie się również w gmachu „Sokoła“ krakowskiego wystawa narzędzi, przyborów i surowców potrzebnych do przemysłu koszykarskiego. Będzie to połączone z dużą korzyścią dla galicyjskiego koszykarstwa.

Równocześnie odbędą się tam konferencje zawodowe między plantatorami wikliny koszykarskiej a wytwórcami wyrobów koszykarskich, celem ułatwienia ich wzajemnego stosunku.

Liga pomocy przemysłowej zaprasza interesowanych, tak uprawiających wiklinę koszykarską, jak i koszykarnie krajowe o zgłaszanie udziału we wspomianej ankiecie i konferencyach pod adresem „Liga pomocy przemysłowej“, Lwów.

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

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

Dom pleńtrowy z piekarnią w ruchu będąca w Zatorze, w miejscu pryncypalnem 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.

!! Nigdy więcej w użyciu !!

Oferujemy 1200 K w gotówce! Dla tych, którzy odzyskują obraz, wyznaczyliśmy powyższą kwotę. Każdy, kto znajdzie gospodynię i nadeśle ją nadesłanie, otrzyma ma męski lub damski zegarek wartości 20 K albo na życzenie 15 K w gotówce. Warunkiem jest, że każdy z nadsyłających nadeśle zamówienie na znakomity „Ideal“ Imt. złoty łańcuszek i dołączy kwotę K 1-70 w markach — po nadejściu r. zwiastów nastąpi rozdzielanie nagród. Wszystkie przesyłki należy adresować: Exporhaus Karl Ketele Budapest II, Fő utca 14/I.



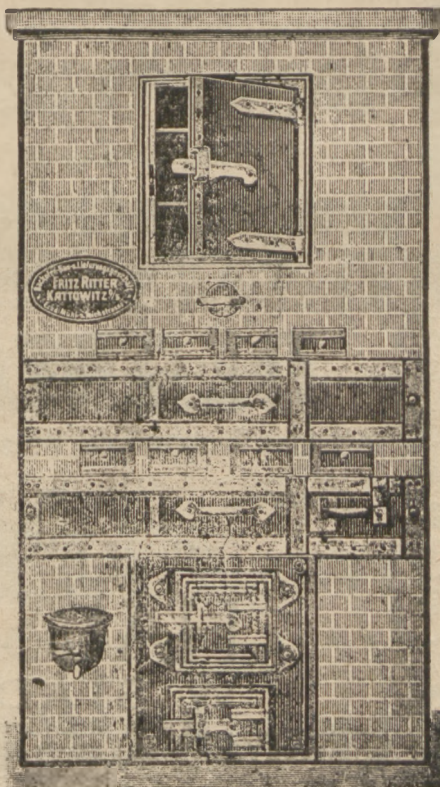
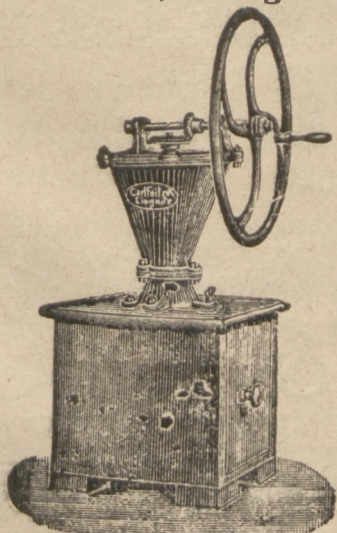
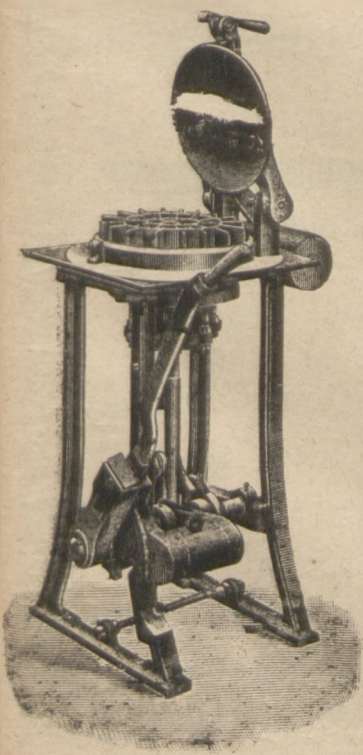
FIRMA FRITZ RITTER W KATOWICACH (Śląsk górny) N. tel 323.

ako największa firma na Śląsku górnym, mająca filie 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 piekarni użyte być mogą.

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



Szkoła koszykarska w Żurawnie

wykonuje wszelkie roboty w zakresie koszykarstwa wchodzące z trzciny, wikliny, rogoziny, bastu i rafi, koszyczki do wypiekania chleba trzcinowego okrągłe i podłużne z dobrego materiału trzcinowego bardzo starannie wykonane, z dobrem higienicznym zakończeniem z łożką trzcinową.

CENA 1000 ŻURAWNO:

Okrągłe na 1 (kg) ciasta	—	K 63 hl
" " 1 1/2 "	—	" 70 "
" " 2 "	—	" 75 "
" " 3 "	—	" 90 "
" " 4 "	1	" — "
" " 5 "	1	" 15 "
" " 6 "	1	" 30 "
Podłużne " 1/2 "	—	" 70 "
" " 1 "	—	" 80 "
" " 1 1/2 "	—	" 90 "
" " 2 "	1	" 04 "
" " 2 1/2 "	1	" 16 "
" " 3 "	1	" 25 "
" " 4 "	1	" 45 " itd.

Ponadto wyrabia Szkoła koszykarska piekarskie koszyki, kosze plecne i transportowe po najtańszych cenach oraz meble wszelkiego rodzaju z bambusa, trzciny i łożiny, kufry, walizki, leżaki, stoły, stoliki, kosze na bieliznę altany ogrodowe rozbiornalne z kompletem urządem 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 prosimy o liczne zamówienia.

Zarząd Szkoły koszykarskiej w Żurawnie.

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! —

KRAKOWSKA Drożdżarnia

R. Drillera, w Krakowie wysyła

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 trwałe i za wysoką siłę fermentacyjną
(popędową). — Jedna próba przekonana.
Stężył odbiorcom wszelkie dogody! —
Najlepsze referencye!

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

Pierwsza fabryka piekarskich łopat
(szybrów)

— Józefa Czapki —

w KOPRZYWNICY

(Josef Čapka Kopřivnice 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.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły
fermentacyjnej i trwałości tejże,

2 fabryk w Wiedniu-Reindorf i w Francyi
w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:

H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)

w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje 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, 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,

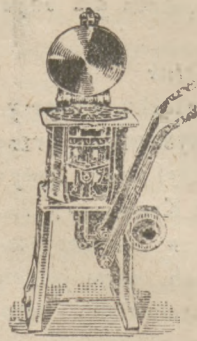
ulica Benedykta Schelingera 18.

☉ Zadzajcie cenników. ☉

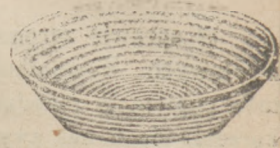
Piekarnia z powodu stosunków fa-
milijnych, zaraz do wydzierżawienia. Jan
Prostak, Krzeszów, poczta Lachowice.

Agencya handlowa i dom komisowy

ADOLF INFELD RZESZÓW



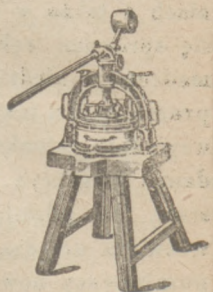
poleca
wz-
lkiego
rodzaju ma-
szyny piekar-
skie, jak do
cięcia i mi-
szania ciasta i mie-
lenia bułki na tar-
tę, dalej koszyki



trzcinowe, płachty nieprzemakające,
oraz wszelkie armatury, w zakresie 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 (herety)
Jan Stępiński majster
murarski
w Skawinie przy kolei, dom własny.

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 kon-
strukcyi do wszelkiego
rodzaju ciasta.



Specyalne piece parowe
do najmniejszych lokali
zastosowane.

DIAMALT

idealny dodatek do wszelkiego rodzaju
pieczywa.

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

✱ Wyrabiane jedynie przez pierwszą ✱
Wiedeńską eksportową fabrykę srodu

HAUSER & SOBOTKA
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.