

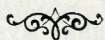
Модерна се пекарска пећ не разликује принципом ничим, од старе пећи. Цела процедура је уређена само практичније, место се боље употреби, транспорт теста у пећ врши се гвозденим колицама, одакле се тесто полаже на гвоздену даску, која се из пећи погодно на точковима извлачити може.

Квасац модерна пекарница приправља сама на нарочито зато удешеним машинама.

Персонал модерне пекарнице има своју нарочиту трпезарију, у којој сваки радник има свој орман за остављање свога одела, тим је све чистије.

Транспортна средства којима данас располаже великопроизвођач, разликује се такође од транспортних средстава мало-произвођача.

Сравните пекарског шегрта мало-производње који разноси хлеб с цигаром у устима и елегантан аутомобил велико производње у улицама велике вароши. J. J.



Разне белешке.

Једна докторка у Паризу по имену Клер Димон узела је за тему своје докторатске дисертације: уметништво кувања. То је врло радосна појава и уједно значајна. Још до скоро не би се веровало, да ће женскиња, која тежи за вишом науком и да се изједначи са мушкињем, посветити научно дело баш презреном кухињском раду. А уједно нам то доказује, да посао кухињски није баш тако ситан и да треба на њему научно радити. Тај рад Клер Димонтове не садржи рецепте за кување, него је показала како се научно може користити на кухинском огњишту, како се наука практично може искористити у кухињи. Госпођица доктор Димон, настаниће се у Паризу као специјалиста за болести желудца и њена научна расправа односи се на кухињу за болеснике. На основу свога и страног еспериментног испитивања показује она јасно и тачно, како се могу хранити болесници који болују од желутца, а да им храна није једнолика, а и да болесници уживају у јелу. Тачно је означила шта се може јелу додати а да не шкоди болесном и слабом организму. Указује и на то, којим начином се шкодљива киселина у