

Spis treści

Wstęp	5
Wykaz skrótów	11
Rozdział I. Organizacja cechu piekarzy	13
I.1. Wpływ sytuacji politycznej, gospodarczej i społecznej na przemiany cechu piekarzy w okresie nowożytnym	14
I.2. Uczniowie	20
I.3. Czeladnicy	28
I.4. Mistrzowie	43
I.5. Wybory starszych cechowych	54
I.6. Zarząd cechu	60
I.7. Finanse	69
I.8. Sądownictwo	70
I.9. Obronność	73
I.10. Działalność religijna i humanitarna	79
I.11. Powiązania rodzinne	87
Rozdział II. Zaopatrzenie w surowce	90
II.1. Przetwórstwo zboża	90
II.2. Mąka	103
II.3. Woda	106
II.4. Drewno	108
II.5. Inne składniki potrzebne do wypieku pieczywa	110
Rozdział III. Produkcja	114
III.1. Lokalizacja miejsc produkcji	114
III.2. Wyposażenie piekarni	117
III.3. Zasady wypieku	120
III.4. Rodzaje pieczywa	122
III.4.1. Pieczywo wypiekane przez piekarzy cechowych	123
III.4.2. Pieczywo wypiekane przez piekarzy niecechowych	129
III.5. Działalność uboczna piekarzy	134
III.6. Opłacalność produkcji piekarskiej	135

Rozdział IV. Handel chlebem	144
IV.1. Miejsca sprzedaży	144
IV.2. Handel chlebem podczas wolnicy, jarmarków i targów	156
IV.3. Ceny pieczywa w świetle taks wojewodzińskich	159
IV.3.1. Wpływ czynników zewnętrznych na ceny zboża i pieczywa	164
Rozdział V. Konkurencja	167
V.1. Konflikty z piekarzami z jurydyk Błonia, Biskupiego i Pędzichowa oraz z miast Kleparza i Kazimierza	167
V.2. Spory z piernikarzami	175
V.3. Relacje z pasztetnikami	176
Zakończenie	181
Aneks	185
Spis tabel	205
Spis rycin	206
Wkładka Cechu Rzemiosł Spożywczych w Krakowie	207
Bibliografia	223
Indeks nazwisk	237