

D-R A. FRUCHTMAN.

Kontrola i ocena produktów spożywczych

(Ciąg dalszy)

Ta ostatnia w maśle niezafalszowanym powinna być zupełnie przezroczystą. Zmętnienie wskazuje obecność tłuszczów obcych i daje powód do przesłania prób do zbadania.

Rozumie się samo przez się, iż w wytwórniach masła powinna panować wzorowa czystość i porządek. Odnosi się to nie tylko do lokalu, ale i do naczyń, używanych przy wytwarzaniu masła. Przechowywanie w wytwórniach masła margaryny lub innych tłuszczów sztucznych lub zwierzęcych jest surowo wzbronione. Woda, używana do przemywania naczyń powinna odpowiadać wszystkim wymaganiom, stawianym dobrej wodzie do picia.

Na zakończenie kilka słów o margarynie, coraz częściej już dziś spotykanej na rynku warszawskim.

Pod margaryną pojmujemy tłuszcz, zastępujący masło i pochodzący z nerek i płuc i podlegający zabiegom następującym: 1) obmywaniu surowego łożu; 2) topieniu go; 3) krystalizowaniu; 4) masowaniu i doprowadzeniu do stężenia; 5) przerabianiu go na masło z dodatkiem danego mleka zbieranego, niezbianego, śmietanki lub kefiru.

Ponieważ margaryna łatwo ulega zepsuciu (jełczeniu) dodają doń środków konserwujących, jak kwas borny, boraks i t. p. Jeszcze słów kilka o śmietanie. Zgodnie z istniejącymi przepisami śmietana powinna zawierać co najmniej 15 proc. tłuszczu; określenie wysokości procentowej tłuszczu należy do rzeczoznawców-chemików. Dla organów kontrolujących doraźnie ważnym jest częste zafalszowanie śmietany twarogiem, wykrycie którego nie przedstawia zbyt trudności. Próbe wykonywamy w sposób następujący. Do szklanki, do której wlewamy nieco poddawanej próbie śmietany, nalewamy wodę gorącą; przy braku twarogu cała śmietana wypływa na powierzchnię wody, o ile zaś do śmietany dodano twarogu, ten ostatni pozostaje na dnie szklanki, rozcierniany w palcach wyczuwa się w postaci ziarenek.

III.

Handel serami.

Ser jestto produkt mleczny, otrzymywany przez działanie soku lub proszku podpuszczkowego (przyrządzanych z żołądków cielęcych) na mleko lub też za pomocą zakwaszania, przyczem strąca się sernik, poddawany następnie pewnego rodzaju fermentacji.

Zależnie od konsystencji sera posiadamy sery twarde, półmiękkie i miękkie, względnie zaś do zawartości tłuszczu:

1. Ser śmietankowy lub przetłuszczony;
2. Ser tłusty, otrzymywany z mleka niezbianego i
3. Ser chudy, otrzymywany z mleka zbianego.

Cały szereg spotykanych braków w serach czyni je mało wartościowymi lub niezdatnymi do użytku.

1. Pęcznienie. Ser napęczniały cechuje się swoją formą zewnętrzną, wyobrażającą rodzaj kopuły lub też przez pękanie. Smak takiego sera bywa bardzo ostry.

2. Ser bez oczek inaczej zwany ślepym, cechuje się łamliwością.

3. Ser zabarwiony na niebiesko, różowo lub czarno. Zjawisko to posiada rozmaite przyczyny; zazwyczaj bywa ono następstwem działania pewnego rodzaju bakterji podczas okresu dojrzewania sera. Dla organów kontrolujących stanowi to zawsze powód do pobrania próby.

To samo dotyczy sera „gorzkniejącego”. Pobieranie prób powinno się odbywać nie zapomocą nacinania, lecz wyborowywania zapomocą cylindrycznego borka serkowego.

Jako zepsuty i dla tego ze sprzedaży zupełnie usunięty powinien być ser, w znacznym stopniu rozplywający się i posiadający zgniły i obrzydliwy zapach. Okres „rozplywania się” sera poprzedza okres „przejrzałości”.

Ścisłych danych, wskazujących kiedy się kończy okres „przejrzałości” i rozpoczyna psucie, nie posiadamy.

Sery przejrzałe posiadają mocne zabarwienie żółte do jasnobrunatnego.

Za zepsuty należy uważać również ser, w znacznym stopniu zanieczyszczony pleśnią lub szkodnikami zwierzęcymi (larwy much serowych). Istniejące w serze francuskim „Roquefort” grzybki pleśniowe, niezbędne do doj-

rzewania tego sera, naturalnie do wspomnianych wyżej szkodliwości zaliczane być nie mogą.

Pewnych oznak do rozpoznawania szkodliwości serów nie posiadamy.

Przy kontroli zatem jako rękojmię należy brać zmysł powonienia i smaku. Wszystkie zatem sery, które smakiem swym i zapachem budzą pewną odrazę, powinny być z handlu usunięte, próby zaś wysłane do analizy.

Jako zafalszowany należy uważać ser, do którego dodano substancje krochmalowe np. mąkę kartoflaną.

Organom kontrolującym wytwórnie serów należy zwrócić szczególną uwagę na istniejący do dziś jeszcze zwyczaj maczania serów w moczu celem przyspieszenia dojrzewania ich. Osobom niewtajemniczonym może to wydać się bajką, aczkolwiek pozytywnych danych w tym kierunku nie brak.

Handel jajami.

Wobec dużego zastosowania jaj w gospodarstwie domowym, handel jajami dosięga rozmiarów niebywałych i dotyczy głównie jaj kurzych, gdy jaja kacz, gęsie, perlicze należą, jako obiekt handlowy, do mniej rozpowszechnionych artykułów.

Jajo kurze składa się ze skorupy, pod którą znajduje się delikatna błonka, otaczająca białko w ten sposób, że u wierzchołka jaja tworzy się mały pęcherzyk powietrzny, którego wielkość, jak to później się przekonamy, odgrywa dużą rolę przy ocenie świeżości jaj. Drugą ważną składową część jaja stanowi żółtko, barwy złoto-żółtej, acz spotykają się jaja zupełnie świeże z żółtkiem barwy czerwono-żółtej. Ogólna waga jaja wynosi około 53 g., z których na skorupę przypada 6 g., na białko 31 g. i na żółtko 16 g.

Wielkość jaj bywa rozmaita i dlatego handel jajami powinienby się odbywać nie na sztuki lecz na wagę.

W handlu spotykamy następujące gatunki jaj:

1. Jaja do picia. Są to jaja najlepszego gatunku i świeżości. Noszą one na sobie zazwyczaj stemple pochodzenia swego i datę, kiedy zostało zniesione. Jaja do picia, nie powinny być starsze nad 7 dni.

2. Świeże jaja. Nazwa ta została wprowadzona dla odróżnienia ich od jaj konserwowych. Świeżymi jajami nazywamy takie, które możliwie szybko po ich zniesieniu dostawiane bywają na sprzedaż.

3. Jaja konserwowane. Do konserwowania jaj istnieje cały szereg zabiegów. Do najważniejszych należą: przechowywanie w mleku wapiennym, w szkle wodnym, obciążanie jaj tłuszczem; klejem, żelatyną, przechowywanie w zinnem miejscu. Jaja, przechowywane w mleku wapiennym, zwą się powszechnie „wapniakami”.

Kontrola nad handlem jajami rozciągać się powinna przedewszystkiem na to, by jaja konserwowane nie były sprzedawane za świeże i w tym celu należy żądać, aby na wszystkich targach, bazarach oraz sklepach, w których odbywa się handel jajami istniały oddzielne kosze dla jaj świeżych, oddzielne zaś dla jaj konserwowanych, oraz aby na koszach widniały odpowiednie, wyraźne i w oczy wpadające napisy.

Badanie jaj co do świeżości ich przeprowadza się w sposób następujący.

1. Zapomocą prześwietlania. O ile jajo leży dłuższy przeciąg czasu, znajdująca się w jaju woda częściowo wyparowuje przez pory skorupy, wspomniany zaś wyżej pęcherzyk powietrza, stale istniejący u jednego z biegunów, znacznie się powiększa.

Przeglądając pod światło lampy lub dzienne umieszczone w zaciśniętej dłoni jajo, przekonamy się łatwo, że, o ile mamy do czynienia z jajem nieświeżym, pęcherzyk powietrza znacznie się powiększył, a i na całej powierzchni swej jajo wyraźnie odgranicza się od skorupy. (D. c. n.).

O ustalenie prawne pojęć „obywatelstwa”.

W biurach komisariatów często spotykamy się z tak zwanymi obcokrajowcami, nierzadko ludźmi wysoce uspołecznionymi, którzy przybyli czy to z innej dzielnicy z oddzielną przeszłością polityczną, więc z Ks. Poznańskiego, Małopolski

lub Kresów, bądź wogóle z innego kraju: Są to najczęściej polacy i o tych mi tutaj chodzi. Nierzadko ludzie inteligentni, — nie rozumieją jednak ustawy obowiązującej „o rejestrowaniu się obcokrajowców” i uważają ją w stosunku do siebie za tak krzywdzącą, że wybuchają częstokroć oburzeniem, które my, urzędnicy komisariatów, winniśmy łagodzić należytem tłumaczeniem ustawy. Niestety, sami jej częstokroć nie rozumiemy, mieszając w jedno pojęcie „krajowca” i „poddanego” i dlatego tacy interesanci odchodzą od nas z uczuciem ujemnem — niechęcią do nowopowstałych instytucji państwowych.

Pozostawiam na stronie kwestję odpowiedniej organizacji urzędników, mającej na celu udzielania tym ostatnim należytych instrukcji i tłumaczenia nowowprowadzonych ustaw. Sprawa ta należy do komendy i stamtąd inicjatywa wyjść powinna.

Co się tyczy poruszonego zagadnienia, to wiedzieć winniśmy, że wyrazy: „krajowiec”, „obywatel”, „poddany”, które powinny być synonimami, takimi nie są i długo nimi nie będą. Najszerzym z nich pojęciowo jest „krajowiec” (native, indigène, Inländer), mieszkaniec kraju, w którym oddawna mieszkali jego przodkowie, tubylec. Obejmuje on rodaka, swojaką, osobę przynależną do danego kraju. Krajowiec jest przeciwstawieniem cudzoziemca. W Galicji mówi się „tutejszokrajowiec” o mieszkańcu tejże Galicji. „Obcokrajowiec” znów tam zowie się mieszkańcem kraju o odrębnej przynależności politycznej, więc np. takim był mieszkaniec Węgier, a nawet czasami z innego kraju Cisłitanji pochodzący osobnik, choć był on obywatelem jednego państwa.

Obywatel (Bürger, Staatsbürger, landed, citizen) jest to mieszkaniec kraju politycznie urzędzonego, członek związku czy stowarzyszenia narodowego, a więc narodu, każda osoba fizyczna musi być obywatelem, czy poddanym jakiegoś państwa. Obywatelem jest ten kto ma zdolność wykonywania praw politycznych, każdy kto do danego państwa należy, a więc posiada przynależność państwową. Obywatelem jest więc każdy stały mieszkaniec państwa w przeciwstawieniu do cudzoziemca, czyli obywatela innego państwa. Obywatelstwo danego państwa zwykle otrzymuje się przez urodzenie z rodziców — obywateli tegoż państwa, niezależnie od tego, gdzie się dziecko urodziło. Zona, obca obywatelka, przez zamążpojęcie zyskuje obywatelstwo męża. Poza tem znamy t. zw. naturalizację t. j. zmianę obywatelstwa za zgodą władz. Prawu niemieckiemu znani są t. zw. „obywatele podwójni”, wśród emigrantów.

Poddany (Unterthan, subject) jest dotychczas oddzielnym znakiem myśli i raczej kojarzy się z krajowcem, niż z obywatelem. Pojęciowo obywatel i poddany nie pokrywają się wzajemnie. W wielu kodeksach zapewnia się o „równości” ludzi wobec prawa, a jednocześnie udziela się pełni praw tylko pewnej grupie, klasie, posiadającej taki lub inny cenzus. W praktyce widzimy w Niemczech gminy obywatelskie i rodowo obywatelskie; odróżnia się zwykłego Bürgera od Vollbürgera, niejako obywatela pełnej krwi, a to zależnie od posiadania majątku nieruchomości lub od legitymacji rodowej. I u nas nie darmo mówiło się o obywatelu miejskim „lub ziemskim”. Tak tedy, jeżeli ktoś ma szczegółowe prawa przywiązane do „obywatelstwa”, nazywa się obywatelem, gdy zaś jest obciążony obowiązkami nosi miano poddanego.

Na tych pojęciach, a głównie na tem, że kraj nasz nie jest jeszcze politycznie skoordynowany oparto i naszego „obcokrajowca”, łącząc to pojęcie, co jest już śmiesznością, z „obcokrajowcem”. Z tego też wynika, że obcokrajowcem w Kr. Pol. jest mieszkaniec Galicji (ongi poddany austriacki), względnie mieszkaniec Ks. Poznańskiego (ongi poddany niemiecki), a nawet mieszkaniec kresów wschodnich, ten jednak nie mógłby być już obcokrajowcem, bo wtedy i mieszkaniec Warszawy byłby obcokrajowcem lub dotychczas poddanym Rosji. I termin „obcokrajowca” może oznaczać tylko nietubylec, nigdy zaś obcokrajowca. Co zaś do tych obywateli i poddanych, którzy do dziś liczą swą przynależność do państwa obcego, nie do Polski, to ci nazywają się wprost cudzoziemcami. Łączenie obcokrajowców z cudzoziemcami przy rejestracji w jedno, jest może koniecznym skutkiem niewoli, nie powinno jednak prowadzić nas do pomieszczenia pojęć i wywoływania animozji wzajemnej.

A. Keller.