

PRZEGLĄD MLECZARSKI

Wychodzi dwa razy na miesiąc pod redakcją *Jana Licznerskiego*

Prenumerata kwartalna: 1 złp. według kursu fr. wal. w markach (w bieżącym tygodniu 1,910.000). Cena pojedynczego numeru 0 15 fr. wal.

Ogłoszenia: Drobne ogłoszenia za słowo 30.000 mk — dla poszukujących posad 20.000 mk, najmniej 300.000 mk za ogłoszenie. Za ogłoszenie na 1 str. 8 złp., $\frac{1}{2}$ str. 4 złp., $\frac{1}{4}$ str. 2-50 złp., $\frac{1}{8}$ str. 1-50 złp., $\frac{1}{16}$ str. 1 złp.

Adres Redakcji i Administracji: Rzeszów, Państw. Szkoła Mleczarska.
Rachunek w P. K. O. Nr. 152.747.

Czy produkcja mleka, czy mięsa?

Celem stwierdzenia, ile paszy zużywa przeciętnie młody wół na wytworzenie 1 kg żywej wagi, przeprowadzono w 1913 r. w Niemczech szereg doświadczeń nad 140 wołami wieku 2 do 3 lat. Badania odbywały się w ośmiu różnych miejscach pod kierunkiem znanych specjalistów, a wyniki zbiorowej pracy zestawili i ogłosił prof. Honcamp¹⁾.

Stwierdzono, że 2 do 3-letnie woły, przeciętnej wagi 500 kg, odpowiednio żywione, dają dziennie 1 kg przyrostu, a do wytworzenia 1 kg żywej wagi jako najodpowiedniejsze okazały się następujące ilości składników pokarmowych:

	bia'ko strawne	wartość skrobiowa	sub- stancja sucha
Z tego zużywa bydlę wagi 500 kg na paszę bytową.	850 g	6000 g	14 kg
zatem pozostaje na wytworzenie 1 kg żywej wagi	250 g	2500 g	9 kg
	600 g	3500 g	5 kg

Prof. Winkler, nawiązując do powyższych wyników, bierze w porównanie ilości składników pokarmowych potrzebnych na wytworzenie mleka. Wnioski jego z tego wysnute i wywody są tak zajmujące, że warto je poznać. To też podajemy je prawie w całej osnowie²⁾.

Choć porównać z powyższymi danymi te ilości składników pokarmowych, które krowa wagi 500 kg zużywa na wytworzenie mleka, trzeba wyjść od paszy bytowej. Ta właśnie

¹⁾ Auf welche Höhe stellt sich die zweckmässige Nährstoffgabe bei der Mastung des Rindes? Paul Parey, Berlin 1914.

²⁾ Milchw. Zeitung Nr. 3, 1923.

równa się paszy bytowej wołu wagi 500 kg, czyli na wytworzenie mleka pozostanie, jeśli krowa otrzyma te same ilości paszy, jak młody wół opasowy:

	białko strawne	wartość skrobiowa	sub- stancja sucha
krowa potrzebuje na wytworzenie 1 l mleka	600 g 50 g	3500 g 250 g	5 kg 0.4 kg

Zatem na wytworzenie 12 l mleka dobra krowa nie potrzebuje więcej paszy, jak młody wół na 1 kg przyrostu żywej wagi.

Przy cenie 1 l mleka 350.000 mk, a 1 kg żywej wagi wołu 1.500 mk, jak to płacono w pierwszej połowie stycznia b. r. na wielu targowicach, otrzymamy za 12 l mleka niespełna cztery razy tyle, jak za 1 kg żywej wagi. Nawet krowa o wydajności 5 l dziennie opłaca się korzystniej, niż opas wołów. A trzeba jeszcze uwzględnić, że krowa dająca 8, 6 lub 5 l mleka dziennie, potrzebuje mniej paszy.

W wyżywieniu ludności i gospodarstwie społecznem doniosłe znaczenie ma jeszcze ta okoliczność, że, produkując mleko z tej samej ilości paszy, wytwarzamy łatwo 2 do 3 razy tyle żywności, jak przy opasie.

W 4.5 l mleka znajduje się tyle składników odżywczych, jak w 1 kg średnio tłustej wotowiny bez kości, a ponieważ z 1 kg żywej wagi otrzymuje się najwyżej 0.8 kg części użytkowych, przeto krowa, dając 12 l mleka, wytwarza najmniej 3 razy tyle składników odżywczych, z tej samej ilości paszy, co wół w 1 kg żywej wagi. Nawet krowy o wydajności 6 lub 5 l mleka wytwarzają 2 do 2½ razy tyle żywności. W tem oto tkwią gospodarcze korzyści, jakie płyną z gospodarstwa mlecznego. Nic też dziwnego, że rozwój mleczarstwa wywiera niepośledni wpływ na zamożność i zdrowie ludności.

Czem się tłumaczy ten objaw? Otóż krowa, wytwarzając mleko, wykorzystuje paszę znacznie lepiej, niż wół w produkcji mięsa. Według Wolffa na 100 cz. azotu, zawartego w paszy, krowa zużytkuje 21.5%, gdy wół tylko 11.3%. Wynika wprawdzie z tego mniejsza wartość nawozu krowy, jednakże przewyższa ją wielokrotnie korzystniejsze zużytkowanie paszy.

Porównajmy teraz produkcję mleka z produkcją mięsa wieprzowego. Opierając się na wieloletnich doświadczeniach szkoły mleczarskiej w Rütli w Szwajcarii, przyjmijmy, że na wytworzenie 1 kg przyrostu żywej wagi warchlaki potrzebują 3.500 g wartości skrobiowej i 500 g białka strawnego, gdy krowa o wydajności 12 l potrzebuje około dwa razy tyle składników pokarmowych, czyli z tej samej ilości paszy krowa wytworzy 6 l mleka, świnia natomiast 1 kg żywej wagi. Wstawiwszy ceny targowe płacone za 1 l mleka 350.000 mk, a za 1 kg żywej wagi świnii 2.500.000 ($6 \times 350.000 = 2.100.000$ wzgl. 2.500.000 mk) znaj-

dziemy, że w obecnej chwili produkcja mięsa wieprzowego opłaca się lepiej, niż mleka.

Ale też zważyć trzeba, że krowa zużytkuje takie pasze, jak siano, słomę, które nie nadają się na karmę w ohlewni. Opłacalność krowy o wydajności dziennej 6 l mleka lub mniej, wypadnie wprawdzie jeszcze niekorzystniej w porównaniu z opłacalnością świni, jeżeli przyjmiemy powyżej przytoczone ceny. Jeżeli natomiast uwzględnimy zdolność wytwarzania składników pokarmowych, to przekonamy się, że z tej samej ilości paszy, krowa produkuje w porównaniu ze świnią i tu jeszcze 50% składników odżywczych więcej, niż świnią. Przyjmując bowiem jako równoważnik 1 kg żywej wagi 0 90 kg mięsa wieprzowego, znajdziemy, że w 12 l mleka (= 2 66 kg mięsa bez kości) tkwią niespełna 3 kg żywej wagi.

O. P.

Wpływ rozmaitych czynników na zawartość wody w maśle.

W jednym z poprzednich artykułów omówiliśmy wpływ wody na trwałość masła. Dziś rozważymy rozmaite czynniki, od których zależy większa lub mniejsza zawartość wody w maśle. Prof. Fleischmann w swoim klasycznym dziele „Lehrbuch der Milchwirtschaft“ powiada, że masło wyborowe, które otrzymuje się przy odpowiednim żywieniu krów, przy prawidłowem przygotowaniu i zamaśleniu śmietany, wreszcie przy należytem wygnieceniu, zawiera 83 do 85% wody. Wyborowe masło nie jest ani maziste, ani sypkie, przeciwnie odznacza się umiarkowaną miękkością i swoistym ziarnistym złomem, co uwydatnia się podatnością w rozsmarowaniu. Połysk powinien być nader nieznaczny, lekko matowy. Masło zbyt matowe czyli „mętne“ jest wadliwe, zawiera bowiem wodę w takim rozpyleniu, że nie można jej usunąć podczas wygniatania. Granice zawartości wody w maśle, powyżej zakreślone, zgadzają się z normami ustaw krajów kulturalnych, które jako maksimum zawartości wody w solonym maśle przyjmują 16%, w niesolonym zaś 18%.

Przebieg zmaślenia kryje w sobie, jakkolwiek prostym się zdaje, niejedną tajemnicę. Nie wszystko też, co wpływa na zawartość wody w maśle, jest dostatecznie wyświetlone, jako też wynikami doświadczeń poparte. Niechże to będzie usprawiedliwieniem, że w niniejszym artykule poruszę tylko te czynniki wpływające na zawartość wody w maśle, co do których wiemy coś pewniejszego i trafiającego do przekonania.

Uprzytomnijmy sobie najprzód, że tłuszcz znajduje się w śmietanie w postaci luźnych kuleczek czyli kropelek, oddzielonych od siebie otoczką z ciał białkowych jako też sernikiem. Część tych kuleczek tłuszczu, zwłaszcza w chłodnym środowisku, po pewnym czasie samoczynnie tężeje, część zaś dopiero pod-

czas zmaśniania przechodzi ze stanu płynnego w stan stężenia pod wpływem uderzeń. Tem się też tłumaczy, że schłodzenie choćby tylko do umiarkowanej temperatury, ale działającej przez dłuższy przeciąg czasu, jest korzystniejsze dla zmaśnienia, niż niedługie oziębienie do niskiej nawet temperatury. Te stężałe kuleczki tłuszczu trzeba jeszcze ze sobą złączyć, więc uwolnić od otoczki i zbliżyć do siebie milionami, mimo oporu cieczy, w której się znajdują. Dzięki skwaśnieniu opór maleje, gdyż kwas niweczy białkowe otoczki i ścina sernik w nader drobne ziarenka — śmietana staje się mniej lepka. Pod wpływem wstrząśnień stężałe kuleczki tłuszczu przewijają się między ziarnkami sernika, jak człowiek między drzewami w lesie, spotykają się z sobą, przywierają do siebie i tworzą coraz większe skupienia, osiągając wielkość główki szpilki, grochu i t. d. wedle woli masłarza. Stopniowe przywieranie do siebie od samego początku zmaśniania takich jędrnych i, że tak powiem, suchych cząstek, które ze sobą się nie zlewają, zatem w sobie nie zamykają szczelnie cieczy, jest podstawowym warunkiem normalnej zawartości wody w maśle. Maślanke, zwilżającą powierzchnię grudek takiego masła, łatwo splukać wodą, tę zaś wraz z resztą maślanek wycisnąć podczas wygniatania.

Lecz nie zawsze w takich warunkach odbywa się zmaśnianie i dalsze obchodzenie się z masłem, a wynikiem tego między innymi są także znaczne wahania pod względem zawartości wody. Przyczyn jest więcej i zwykle trudno stwierdzić, nie znając całego przebiegu wyrobu masła, lecz widząc tylko produkt gotowy, które z nich, czy razem, czy też z osobna, wywarły wpływ niekorzystny.

Wpływ paszy. Wiadomo, że tłuszcz mleka jest mieszaniną rozmaitych tłuszczów, które z osobna wzięte, w zwykłej temperaturze są jedne płynne (oleina), inne stałe (palmityna i stearyna). Ilościowy stosunek tłuszczów stałych do płynnych jest zmienny i zależny przede wszystkim od paszy. Masło będzie już z natury tem miększe, im więcej znajdzie w niem oleiny, a tem twardsze, im więcej palmityny i stearyny. Masło z natury miękkie będzie stawiało większy opór wysiłkom doprowadzenia go do stężenia, natomiast będzie tem pochopniejsze do zlepiania się w swych cząstkach, zatem do więzienia w sobie wody. Rada na to: silniejsze niż zwykle chłodzenie, dłuższe oziębianie, zmaśnianie w drobne grudki, staranne płukanie wodą i wygniatanie po silnem stężeniu masła.

Temperatura zmaśniania. Jak w powyższym przypadku na konsystencję grudek masła i sposób łączenia się ich z sobą, wpływa skład chemiczny, tak też w podobny sposób uwydatnia się wpływ temperatury. Im wyższa temperatura, tem większa skłonność grudek masła do zlewności i zamykania w sobie cząstek wody. Wynik będzie tem gorszy, im gęstsza śmietana była przed zmaśnieniem, im większe zaniedbania w chłodzeniu i im więcej kulek tłuszczu trzeba było doprowadzać do stę-

zenia dopiero podczas zmaśniania. Takiemu masłu już przed wygnieciem brak ziarnistej struktury i sposobnej porowatości, ułatwiającej wypłukanie maślanek oraz wygniecie.

Wysoka temperatura jest szczególnie niebezpieczna przy słabszym lub silniejszym przerobieniu. Przerobieniem nazywamy zbitcie masła już w maśluicy w grudki nadmiernej wielkości lub nawet w jedną bryłę. Wtedy wskutek uderzeń zalepią się szczelnie przestrzenie między mniejszymi i większymi skupieniami masła i zatrzymują w sobie maślanekę. Wpływ uderzeń, działających już na większe bryły, staje się coraz większy, coraz szkodliwszy, gdyż wtedy masło wchłania coraz więcej maślanek. Stopień takiego przerobienia zależy od trwania i energii uderzeń (większy w maślnicach stałych o ruchomym mechanizmie, niż w maślnicach ruchomych), oraz od temperatury i naturalnej miękkości masła. W ciepłe i miękkie masło można wtłoczyć znaczne ilości maślanek lub wody, o czym fałszerze dobrze wiedzą i z tej własności masła zwykle w porze zimowej korzystają.

Celem wygniatania masła jest w gruncie rzeczy nie tylko usunięcie nadmiaru wody lub maślanek z pomiędzy grudek masła, ale także złączenie luźnych cząstek masła w jednolitą masę. Przy odpowiedniej jędrności grudek cel ten dość łatwo osiągamy. Na trudności napotykamy dopiero wtedy, gdy grudki z natury, więc z powodu swego składu chemicznego są zbyt miękkie, albo też zbyt twarde. W pierwszym przypadku trzeba dążyć do wyrobu małych krulek, spłukać starannie wodą maślanekę, która rozcieńczona łatwiej wycieka. W drugim wypadku osuszenie jest mniej trudne, niż nadanie masłu odpowiedniej konsystencji. Jeżeli znówu miękkość masła spowodowana jest wysoką temperaturą, to należy masło przed wygniataniem doprowadzić do sposobnego stężenia. Wygniatając je bowiem w stanie miękkim, wilgoć raczej wgnieciemy, a nie usuniemy. Gdzie masło skłonne jest do zatrzymywania wilgoci, lepiej je dwa razy, nawet trzy razy po przerwach lekko przegnieść, schłodziwszy je poprzednio, niż je męczyć w ciepłe. Nadto trzeba baczyc, by na wygniatarce znalazło się tylko tyle masła, ile ona potrafi ująć. Wałek powinien masło wygniatć, a nie rozmazywać, gdyż rozmazywaniem wcielamy wodę do masła i niszczy my jego ziarnistą strukturę, tem więcej, im cieplejsze i miększe jest z natury, oraz im dłużej je przegniatamy. Wędrując niegdyś po północnej Francji, zdumiałem się, spostrzegłszy, że to sławne masło z Isigay wyrabia w znacznej części gospodyni francuska bez pomocy wygniatarki.

Zwykle oceniamy stopień wygniecia masła według kropli wody, czy też rosy, występującej pod naciskiem łopatką na przekroju masła. Duże krople świadczą niby o niedostatecznym wygnieciu. Jednakże jest to ocena zawodna, gdyż masło zawierające wielkie krople może być suchsze od masła, z którego zaledwie rosę wyciśniemy. Wielkie krople świadczą nie o procentowej zawartości wody, tylko o tem, że można było je wycisnąć jako dostatecznie duże. Otóż łatwość wygniecia zależy nie tylko

od tego, czy ciecz znajduje się pomiędzy jędrnami grudkami, ale także od tego, w jak wielkich kropelkach w całej masie jest rozmieszczona. Według Storcha w 1 g masła o normalnem polysku i prawidłowej konsystencji znajduje się około 3 1/2 miliona kropelki wody, w 1 g zaś masła mętnego, mazistego aż 12 1/2 miliona. Od wielkości i kropelki wody i rozmieszczenia ich w maśle, wreszcie od ilościowego stosunku tłuszczów masła do siebie, czyli od stopnia topliwości zależy przedewszystkiem konsystencja masła oraz zdolność rozsmarowywania się masła czyli jego pomazankowatość.

Solenie. Sól osusza masło, gdyż przyciąga wodę i tworzy z niej krople, które, jeśli są dość duże, możemy usunąć podczas wygniatania. Zbyt miętka sól nie utworzy dość dużych kropli, znowu zbyt gruba nie rozmieści się należycie we wszystkich partjach masła. Zatem najdogodniejsza jest w tym wypadku sól średnioziarnista.

Gdzie odbywa się solenie masła, tam trzeba uważać na to, by wygniatanie odbyło się dopiero po dokładnem stopieniu się soli, więc po upływie jakich 4 godzin.

E-field.

Rozważania mleczarskie na progu 1924 r.

II. Drogi i kierunki mleczarstwa polskiego.

(Dokończenie).

Apro wizacja miast w mleko stoi w Polsce fatalnie. Z matemi wyjątkami widzimy tu brak urządzeń organizacyjnych i technicznych, któremi rozporządza się na Zachodzie. Te małe ilości mleka, które dostają się spożywcy, przechodzą prawie bez żadnej kontroli targowej przez wiele rąk drobnych producentów, pośredników, pachciarzy, domokrążców. Nic też dziwnego, że przy bezkarności fałszowanie nabiału jest zajęciem lukratywnem, w konkurencji z uczciwym producentem oraz pośrednikiem, jakim jest zwykle mleczarnia miejska, zwyciężkiem. Temu głównie należy przypisać upadek wielu mleczarni miejskich i dezorganizację włościańskich spółdzielni mleczarskich w pobliżu miast. Reszty dokonały ceny maksymalne i inne restrykcje, które trafiły w widoczne przedsiębiorstwa przemysłowe, a którym wymykały się nieuchwytnie rzesze drobnych producentów i pośredników.

Uzdrowienie stosunków nastąpi wtedy, gdy produkcja mleka wzrośnie tak, że konsument będzie miał w czym wybierać. Przewaga podaży nad popytem, trudności konkurencyjne i w mleczarstwie są czynnikami twórczym, wiodącym do udoskonaleń. Same rygory prawne lub administracyjne nie wystarczą. Apro wizacja miast w mleko jest na przeważnej części ziem polskich terenem leżącym odłogiem, częstokroć pachciarstwem mocno zachwaszczonym. Także tu otwiera się szerokie pole do pracy

i inicjatywy całej rzeszy kwalifikowanych pracowników mleczarskich oraz organizacjom spółdzielczym.

Co do rozwoju przemysłu mleczarskiego i pięcia się na wyżyny, trzeba zważyć, że słabość naszego przemysłu mleczarskiego tkwi przede wszystkim w braku mleka i sezonowości. Zdrowe, mocne mleczarstwo wyrasta tylko z nadprodukcji mleka, pozostałej po nasyceniu konsumpcji. Jest więc jakby koniecznym zbiornikiem przelewowym. Podwalina przemysłu mleczarskiego jest tem pewniejsza, tem więcej skora do rozmachu, im większa nadprodukcja i im równomierniej rozłożona na cały rok. W Polsce mamy nawet dość znaczną nadprodukcję, ale tylko w porze letniej. Ta okoliczność nie sprzyja rozwojowi przemysłu mleczarskiego, zwłaszcza przy braku urządzeń chłodzarnianych.

W przemyśle maślarskim, nie stosującym magazynowania, sezonowość powoduje spadek cen, często niżej kosztów produkcji, kalkulacja staje się fikcją, ryzyko pozbawione nawet rachunku prawdopodobieństwa. Możliwa jest tylko praca *à jour* bez rozmachu, a jaka praca, takie też są wyniki. Serowarstwo znosi naogół łatwiej sezonowość, zwłaszcza wytwarzające towar trwałe, jednakże wymaga znacznego kapitału wkładowego i naraża na większe ryzyko, niż maślarnstwo. Przecież nie ulega wątpliwości, że nasz przemysł mleczarski będzie musiał więcej, niż to się działo dotychczas, zastosować się do zmienionych warunków i przejść choćby częściowo do wyrobu serów trwałych, które odciążą w pewnych okresach dział maślarski i stworzą dla masła korzystniejszą konjunkturę. Ale też pamiętać trzeba, że serowarstwo powinno być dostosowane przede wszystkim do wymagań rynków zbytu. Tak np. serowarstwo pomorskie nie zdołało sobie zdobyć konsumenta w tej mierze, jak można było się spodziewać, gdyż w zmienionych warunkach poszło dawną drogą, wytyczoną przez rynek niemiecki i nie zdobyło sobie przebojem tych korzyści na rynku polskim, po jakie łatwo było sięgnąć. Drogi i kierunki serowarstwa polskiego weźmiemy sobie za przedmiot osobnego rozważania, dlatego poprzestaję na tej krótkiej wzmiance.

Nasz przemysł mleczarski przetwarza tylko znikomo małą ilość mleka w stosunku do ogólnej produkcji. Chlubny wyjątek stanowi Pomorze i Wielkopolska. Natomiast lwią część mleka nieprzeznaczonego na sprzedaż przerabia się domowym pierwotnym sposobem na masło, przyczem nie przestrzega się podstawowych zasad ani higieny, ani techniki. Masło włościańskie jest u nas niewątpliwie rozsądkiem rozmaitych chorób zaraźliwych, przede wszystkim gruźlicy. Dawniej używano go przeważnie w kuchni, unikało się więc zakażenia, dziś używa go się w stanie surowym na pomazanki. Jakie straty ponosi maślarny producent, zajmujący się domowym wyrobem masła, to ilustrują np. dzisiejsze ceny. Obecnie można dostać na targu masło włościańskie po 34 do 5 milionów za kg, gdy masło deserowe, czyli z mleczarni pochodzące, kosztuje około 8 milionów mk. Co dopiero

w porze letniej! Tworzyć więc włościańskie spółdzielnie mleczarskie, tworzyć prywatne przedsiębiorstwa, pracujące ekonomicznie i według zasad nowoczesnej techniki mleczarskiej. Tworzyć nawet tam, gdzie tymczasem jest nawet niewiele mleka, ale gdzie są korzystne warunki przyrodzone i gospodarcze, a nie jest to paradoksem, jeśli ktoś powie, że czasem warto tworzyć mleczarnie dla przeróbki nie tylko tego mleka, które już jest, ale i dla tego, które dopiero będzie. Tworzenie mleczarni technicznie suto uposażonych jest dziś trudne i tak kosztowne, że mogłoby podważyć na samym początku mozolnie postawiony gmach. To też dla mleczarstwa polskiego w obecnej fazie zdrowszy jest stopniowy rozwój od skromnych początków, niż grinderstwo. Serowarstwo, zwłaszcza kierunek holenderski, w naszych warunkach najłatwiej przezwycięży różne trudności i obejdzie się bez kosztownych inwestycji.

J. Licznerski.

Wiadomości bieżące i rozmaitości.

Odgłosy konkursu. Chociaż nie zdobędę się na wzbogacenie polskiego słownictwa mleczarskiego zapomnianymi perłami w skarbnicy mowy ludowej, to przecież proszę o użyczenie mi łamów Szan. Pisma na kilka uwag w podobnej materji. Chodzi mi o niewłaściwe użycie wyrazu „mleczarnia“.

Gdy pewien Duńczyk przyjechał pierwszy raz do Warszawy, zdumiał się, zobaczywszy tyle mleczarni. „Co narzekacie na niski stan mleczarstwa, powiada, mając w samej tylko Warszawie setki, a może tysiące mleczarni“. Zdziwił się tam więcej, gdy mu wyjaśniłem, że tak się tu nazywają handelki mlekiem, kuchnie mleczne, jadalnie, jak kto chce je nazwać. Mogłyby się także nazwać piekarniami, serowniami i t. d., gdyż sprzedają także bułki, sery, śledzie. Z takim fałszowaniem istotnego znaczenia wyrazów prawdziwa mleczarnia nie może się pogodzić, a władze powinny mu położyć tamę przy udzielaniu koncesji. Co za pomieszanie pojęć byłoby, gdyby szynk nazwał się gorzelnią, piwiarnią browarem, cukiernią cukrownią i t. d. Jeśli mowa o mleczarni w b. Kongresówce, zawsze musimy pytać, czy to „prawdziwa mleczarnia“. Próbuje się już używać wyrazu „maślarnia“ na określenie mleczarni, ale ta ustępliwość do niczego nie doprowadzi, gdyż znowu każdy handelek, który sprzedaje masło nazywać się będzie także maślarnią. Nim były kuchnie mleczne zwane „mleczarniami“ i maślarnie, mieliśmy prawdziwe mleczarnie.

T. Z.

Ustalenie taks złotych jest dopuszczalne. Wobec niejednokrotnych zapytań ze strony kół kupieckich, czy wyznaczanie cen w złotych polskich nie sprzeciwia się obowiązującemu ustawodawstwu, „Tyg. Handl.“ wyjaśnia tę kwestję na zasadzie autentycznego oświadczenia, udzielonego jeszcze w listopadzie ub. r. w tej sprawie przez Ministerstwo Skarbu.

Mianowicie na zapytanie Izby Handlowej i Przemysłowej we Lwowie, czy wobec ustawicznego spadku marki polskiej dozwolone byłoby ustalenie cen w złotych polskich, Ministerstwo Skarbu pismem swem z dnia 9 listopada 1923 r. wyjaśniło, że ustalenie taks złotych jest dopuszczalne. W charakterze miernika mógłby być zastosowany złoty równy frankowi złotemu, którego kurs ustala codziennie giełda warszawska, względnie kurs złotego franka, który w myśl ustawy o podatku majątkowym ogłasza Ministerstwo Skarbu co 15 dni.

Nowa szkoła dojarzarska w Tulln (Austria). Jak w Danji po przegranej wojnie w 1864 r., a we Francji 1871 r., tak też w Austrii po rozpadzie wskutek wojny wszechświatowej najlepsi jej synowie nawołują do zmiany dawnego systemu gospodarczego na korzystniejszy i wskazują, bądźto nowe, bądź też niewyzyskane należycie źródła dochodu. W usiłowaniach zwróconych ku podniesieniu produkcji gospodarstwa rolnego, na oczelne miejsce wysuwa się hodowlę bydła mlecznego i poprawę w stosunkach produkcji mleka. Ważnym czynnikiem w tej dziedzinie jest umiejętne dojenie. To też w krajach o wysokiej kulturze hodowlanej zwraca się baczną uwagę na wykształcenie potrzebnego zastępu dojarzy. W styczniu b. r. otwarto w Tulln (Dolna Austria) szkołę dojarzarską, która na 6-tygodniowych kursach kształcić będzie po 10 dojarzy. Tę „skromnie“ uposażoną szkołę zaopatrzone w kompletne urządzenie mleczarniane, między innymi w oziębiarkę o sprawności 3 000 kal. w godzinie.

Z mów wygłoszonych podczas uroczystości otwarcia szkoły dowiadujemy się, że dzięki zniesieniu rozmaitych rozporządzeń administracyjnych, jak przymusowa dostawa i ceny maksymalne, produkcja mleka w Dolnej Austrii poprawiła się znacznie, a dzienna dostawa mleka do Wiednia w krótkim czasie z 80.000 l wzrosła na 450.000 l.

Kontrola masła łotewskiego, przeznaczonego na wywóz. — Łotwa, chcąc swemu masłu zapewnić dobrą sławę oraz zdobyć sobie w handlu zaufanie zagranicą, zezwala na wywóz tylko kontrolowanego masła. Kontrolę na wzór duńskiej wykonywa państwo. Baryłki wagi 50 kg otrzymują w języku łotewskim i angielskim napis: „Masło łotewskie“, prócz tego pieczętkę: „Kontrolets“. Stanowi to ochronę od konkurencji masła niekontrolowanego innych krajów.

Fałszywe banknoty 1-miljonowe. Polska Krajowa Kasa Pożyczkowa ostrzega, że pojawiły się w obiegu fałszywe banknoty po Mkp. 1.000.000 z datą 30 sierpnia 1923 r. Wykonane są one na papierze bardziej sztywnym bez znaku wodnego, lub też niektóre z nich posiadają znaki w kształcie liter i inicjałów, spotykane powszechnie, jako znaki fabryczne na niektórych gatunkach papieru. Całość obrazu strony przedniej wykonana nieudolnie w kolorach brudnych, wskutek czego rysunki nie uwydatniają się tak jaskrawo, jak na banknotach autentycznych. Numeracja odmienna, cyfry niekształtne, nierówno rozmieszczone.

Rysunek odwrotnej strony wykonany jest na tle białym, podczas gdy banknoty autentyczne posiadają tło jasno-kremowe, wobec czego druk, rysunki i inne szczegóły na falsyfikacie są o odzieniu białym, na banknotach zaś autentycznych odcień jest jasno-kremowy.

PORADY ZAWODOWE.

Pytanie: Na Pomorzu mamy, szczególnie latem, we wielu mleczarniach sporo twarogu, który nieraz za bezcen sprzedajemy lub też musimy magazynować. Twaróg kupują fabrykanci serów barońskich, małą część fabryka kazeiny. Wydaje mi się, że o ile chodzi o wysytkę twarogu na wyrób kazeiny, to częstokroć opłacamy niepotrzebnie wielkie sumy na transport wody w twarogu, i że lepiej wyrabiać kazeinę u siebie, jeśli na to warunki pozwalają. Np. w naszej mleczarni moglibyśmy przy pomocy pary wydechowej sporo twarogu wysuszyć. Prosimy o wskazówkę, jaki jest najprostszyszy sposób wyrobu kwaśnej kazeiny, gdzie nabyć rozdrabniacz, młynek do kazeiny i jakie jest najprostsze urządzenie suszarnie.

Kierownik mleczarni w Ś., Pomorze.

Odpowiedź: W zupełności podzielimy zdanie Pańskie co do zbyt dużego transportu wody w twarogu, przeznaczonym na kazeinę. Zapomina Pan jeszcze o psuciu się twarogu w lecie podczas długiego transportu. Wyrób kazeiny kwaśnej, twarogowej przed wojną był dość rozpowszechniony w b. Kongresówce. To też w niejednej mleczarni znajdują się jeszcze przyrządy, o których Pan wspomina. Zresztą można by je u nas wyrobić. Naogół najlepiej wykorzystać parę wydechową. Jakby urządził najpraktyczniej suszarnię, o tem najlepiej zdecydować na miejscu, a nie wątpimy o tem, że Związek Spółdzielni Mleczarskich w Warszawie nie odmówi pomocy technicznej. W następnym numerze „Przeglądu“ omówimy szczegółowo sposoby wyrobu kazeiny, przedewszystkiem kwaśnej, która jest obecnie najwięcej poszukiwana. A. S

SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 25/I masło Ia do 8 000.000 mk., jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) 200,000.000 mk.

Łódź 25/I masło Ia 6,800 000 mk.

Lublin 26/I masło Ia 7,200 000 mk.

Poznań 26/I masło Ia 6,500.000 mk.

Kraków 27/I masło des. do 7,200.000 mk, masło wiejskie 4,500.000 do 5,000 000 mk, mleko 450.000 do 500.000 mk, twaróg wiejski 800.000 do 900 000 mk.

Lwów 26/I masło des. 7,200.000 mk, masło wiejskie 4.000.000 do 5,000 000 mk, sery trap. 5,000.000 mk, mleko 500.000 mk, twaróg 1,000 000 mk.

W przyszłości będziemy podawali, o ile możności, także ceny mleka i twarogu na najważniejszych rynkach polskich.

Mleczarz starszy, 20 lat praktyki, szuka stałej posady kierownika maślarni od kwietnia lub później.
Łaskawe szczegółowe oferty do Administracji dla Z.

Księgarnia W. Uzarskiego w Rzeszowie

wysyła bezzwłocznie po otrzymaniu zamówienia

Licznarski, Serowarstwo 4.80

Swinarski, Praktyczne metody badania nabiału 3.—

Mnożnik Związku Księgarzy Polskich.

Zarezerwowano dla ogłoszeń:

„JANKA“

Fabryka serów deserowych

JANA LONGARDTA

Centrala w Tarnopolu.

MLEKO - MASŁO - SERY

zakupuje i płaci ceny dzienne

DOSTARCZA:

wszelkie maszyny, przyrządy, naczynia
i chemikalja dla mleczarni i obór

MAŁOPOLSKI ZWIĄZEK MLECZARSKI

SPÓŁDZIELNIA
zarej. z ogr. odpow.

KRAKÓW

LWÓW

ul. JABŁONOWSKICH 19.

ul. MICKIEWICZA 26.

Związek Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich

w Warszawie, ul. Hoża 51,

założony w 1904 roku ma oddziały w Warszawie,
Poznaniu, Łodzi, Lublinie i Wilnie.

10 agentur na prowincji i 30 sklepów do detalicznej
sprzedaży.

Wskutek swej rozległej organizacji Związek daje gwa-
rancję natychmiastowej wypłaty pieniędzy za dostar-
czone produkty.

Masło, sery i jaja przyjmuje Związek do komisowej
sprzedaży, lub kupuje po stałych cenach.

Utargi Związku za 1923 r. wyniosły około Mk 300.000,000.000.

„OMEGA“ Sp. Akc.

I. Warszawska Fabryka Maszyn i Naczyń Mleczarskich

Warszawa, ulica Hoża Nr. 51.

Biuro sprzedaży, Warszawa, ulica Krakowskie Przed-
mieście Nr. 6 wyrabia konwie do mleka, skopki do doju,
cedzidła, sita, baseny, aparaty Gerbera, masielnice, wy-
gniatacze, formy do serów holenderskich, oraz na za-
mówienie wszelkie aparaty, przyrządy i naczynia po-
trzebne w mleczarstwie.