

# PRZEGLĄD MLECZARSKI

Wychodzi dwa razy na miesiąc pod redakcją *Jana Licznarskiego*

Prenumerata kwartalna 1 złp. według kursu franka waloryzacyjnego. —  
Cena pojedynczego numeru 15 gr.

Ogłoszenia: 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. — Drobne ogłoszenia za słowo 10 gr., najmniej 1 złp., dla  
poszukujących posad bezpłatnie.

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

## Kwaśne mleko w zimie.

### Zakwaszanie śmietany dla otrzymania dobrego masła.

Nie trzeba dużo rozvodzić się nad wartością dietetyczną tego tak rozpowszechnionego środka odżywczego. Oddawna jest on w użyciu na wsi i według zdania licznych lekarzy i fizjologów powoduje lepsze warunki trawienia i odżywiania. Przytoczyć można choćby znaną, może nawet przecenioną, teorię Miecznikowa.

Kwaśnienie mleka zależy przeważnie od jednego gatunku bakterji, występującej pod kilkoma nazwami, które zostały nadane przez różnych autorów. *Bacterium lactis*, *b. lactis acidi*, *streptococcus lactis acidi*, *str. acidi lactici*, *str. lactis*, *b. lacticum* u Niemców *bakt. Güntheri*<sup>1)</sup> — są to synonimy jednej najbardziej rozpowszechnionej bakterji kwasu mlekowego, która widoczną jest w mleku pod postacią owalnych drobnych tworów, związanych w krótkie łańcuszki. Występują one w odmianach rosnących niezawsze jednako na pożywkach; odznaczają się brakiem wytwarzania katalazy i tą właściwością stają w najbliższem pokrewieństwie z bakterją często powodującą ciężkie zakażenia ropne — *streptococcus pyogenes*, do którego zbliżone są i innymi cechami hodowlanymi. Są one jednak zupełnie pozbawione wszelkiej jadowitości, przeciwnie wytwarzają w mleku z cukru mlekowego kwas mlekowy obok nieznaocznej ilości bezwodnika węglowego i substancyj bliżej nieokreślonych, nadających właściwy przyjemny smak mleku kwaśnemu, śmietanie, masłu otrzymanemu z kwaśnej śmietany, maślance, w części też i takim produktom z mleka, jak kumys, kefir i inne, gdzie zresztą obok tego pospolitego łańcuszkowca lub paciorkowca kwaśnienia, jak go nazywać można, istnieją inne jeszcze bakterje, jak: *bacterium acidi*

<sup>1)</sup> Beneke Bau. u. Leben d. Bakterien 1912.

*lactici*, *bact. caucasicum*, *b. Delbrückii*, *bact. esterificans*, *bact. Mazun* i inne.

Łańcuszkowiec kwaśnienia mlecznego rozwija się najlepiej przy ciepłocie nie niższej od 18 do 20°C lub wyżej, i dlatego najsmaczniejsze mleko kwaśne mamy w ciepłocie lata. W porze chłodniejszej rozwijają się obok niego i prędszej od niego inne bakterje wodne, gnilne i kałowe, które w mleku zawsze spotykamy. Zwłaszcza bakterje z grupy *b. kałowych* łatwo z otoczenia zwierząt w oberze, z palców i naczyń dostając się do mleka, rozwijają się w niem i nadają ten niemiły smak, jaki posiada często mleko kwaszone w zimie, s. z nim śmietana i masło w zimie otrzymywane. Często występuje tu obok *bact. coli b. lactis aerogenes*, *oidium*, różne pleśnie, drożdże. *b. butyricus*, prócz tego bakterje z ziemi i wody, wytwarzające produkty niemiłej woni i smaku, nieraz nawet szkodliwe.

Że w pewnych warunkach mogą się dostawać do mleka bakterje ropotwórcze, powodujące nawet epidemiczne zachorowania, jak np. t. zw. *septic sore throat*<sup>1)</sup> — o tem wiemy od autorów amerykańskich, którzy w ostatnich latach bardzo dużo badań w tym kierunku wykonali. Oddawna też wiadomo, że tą drogą może być udzielona gruźlica, tyfus brzuszny i pryszczycyca. O tem należy powiedzieć osobno.

Za mało u nas jest rozpowszechnionem użycie hodowli sztucznych tego fermentu mlecznego do otrzymania mleka.

Łańcuszkowce kwaśnienia są bardzo rozpowszechnione. — Mamy je w kwaśnem cieście, w żurze, w kiszzonej kapuście. Chodzi tu często o odmiany i rasy nieco się różniące — bardzo wszakże do siebie wzajem zbliżone.

Dla djetetyki kwaśnego mleka ważną jest okoliczność, iż w mleku skwaśniałem nie rozwijają się bakterje gnilne i chorobotwórcze. *B. tyfusu* i cholery w mleku kwaśnem giną. Nie jest to pewnem tylko co do gruźlicy, która kwasowi długo się opiera. Im wcześniej dostaną się do mleka bakterje kwaśnienia, im czystsze jest mleko i im dogodniejszą jest ciepłota otoczenia — tem więcej pewności, iż one najbardziej się rozmnożą i mleko będzie najlepszem do spożycia.

W lecie przy czystem utrzymaniu mleka udaje się to łatwo. Inna rzecz w zimie, gdy rzadko tylko udaje nam się otrzymać dobre kwaśne mleko. Dlatego też bardzo byłoby pożytecznem rozpowszechnić do wytwarzania sztucznego zakwaszania ferment hodowany w pracowniach bakteriologicznych i przesyłany na zapotrzebowanie. Mogłyby to urządzać stacje rolnicze i pracownie związków mleczarskich tak, jak się to już robi za granicą.

Prowadząc własne gospodarstwo mleczne i mając oborę odgruźliczoną, która produkuje masło, oddawna używam hodowli bakteryj kwaśnienia do otrzymywania dobrej śmietany i smacz-

<sup>1)</sup> Zakaźne zapalenie migdałów i gardła. — Opisał je pomiędzy innymi Rosenau.

nego masła, oraz otrzymuję tą drogą mleko kwaśne do użytku domowego <sup>1)</sup>.

Hodowlę łańcuszkowca, czyli jak go nazywam fermentu mlecznego, przygotowuję w fiolkach zatopionych szklanych. Jedna fiołka starczy na zakwaszenie  $\frac{1}{2}$  litra mleka lub tyleż śmietany. Do otrzymania kwaśnego mleka gotuje się mleko, poczem ostudza się w tem samym naczyniu pod przykryciem do ciepłoty ręki — wlewa fiołkę fermentu i stawia w ciepłym miejscu, po dokładnem rozmieszaniu czystą metalową łyżeczką (w drzewnianej mogą być obce bakterje). Po kilku godzinach jeszcze raz miesza się czystą suchą łyżeczką, ażeby rozmnażający się ferment rozpostrzedł w całej masie mleka. Po 24 lub 48 godzinach stawia w ogrzonym pokoju, mleko się zsiądzie i da się w tym stanie przechować przez kilka dalszych dni jako smaczne i dobre do użytku.

Do zakwaszania śmietany można przyrządzić mniejszą ilość zakwaszonego mleka — po ścięciu się, do świeżo otrzymanej z wirówki śmietanki słodkiej dodaje się łyżkę tak otrzymanego mleka i dokładnie miesza. Jedna filiżanka tak przygotowanego mleka może służyć do zakwaszenia kilkudziesięciu garncy śmietany.

Wystarczy raz na tydzień przygotować ferment z jednej fiołki.

Do otrzymania kwaśnego mleka do użytku lub dla chorych można rozlać do kilkunastu filiżanek mleko świeżo przegotowane. Do jednej filiżanki dodajemy fiołkę fermentu (po oziębieniu mleka do ciepłoty ręki), stawiamy na kilka godzin, poczem po zamieszaniu raz jeszcze do każdej filiżanki dodajemy po łyżeczce mleka zaprawionego fermentem i stawiamy na 48 godzin pod przykryciem w ciepłym miejscu.

Można też najpierw przygotować mleko kwaśne w jednej filiżance i z niego zakwasić po 2 dniach dowolną ilość filiżanek mleka przegotowanego.

Hodowle fermentu w fiolkach można przechować w ciemności i chłodzie przez kilka miesięcy żywe i zdane do użytku.

*Prof. O. Bujwid.*

---

Dobrze się złożyło, że p. prof. O. Bujwid poruszył doniosłą sprawę zastosowania czystych zakwasów w mleczarstwie, a nawet w gospodarstwie domowem. Przed wojną wiele mleczarni, przede wszystkim tych, które stosowały u siebie pasteuryzację śmietany, sprowadzało z rozmaitych źródeł, więc też z rozmaitym skutkiem, czyste hodowle bakterji kwasu mlekowego. Stosowano delikatne paciorkowce duńskie, hodowle kilońskie, warszawskie z pracowni bakterjologicznej dr. S. Sękowskiego w Warszawie, wiedeńskie, także hodowle z pracowni Szkoły Mleczarskiej w Rzeszowie, gdzie bakterjolog prof. E. Ślósarz, opierając się

<sup>1)</sup> Radłbym wiedzieć, jak ta sprawa stoi u nas w Warszawie i Poznaniu. W Małopolsce niektóre mleczne gospodarstwa sprowadzają ferment z różnych źródeł.



na wynikach badań S. Paraszczuka z Petersburga <sup>1)</sup> wyodrębnił rasę bakterji kwasu mlekowego, znacznie wytrwalszą w mleku, u nas naogół niestrawnie produkowanem, niż paciorkowce duńskie, które, stosowane w naszych warunkach, często zawodzą, gdyż lubią zdrowe, wcześniej schłodzone mleko, natomiast w spóżyciu z innymi, żywotniejszymi, szybko zamierają. Wybierając więc czyste hodowle bakterji kwasu mlecznego, powinniśmy uwzględniać ich własności biologiczne, oraz inne właściwości (peculiariter), gdyż tylko wtedy będzie trafny nasz wybór. To też kultury, u nas wyodrębnione i u nas wypróbowane, odpowiadają lepiej swemu celowi, niż zagraniczne. Obecnie można sprwadzać trwałe hodowle bakterji kwasu mlecznego, przeznaczone do celów mleczarskich, za pośrednictwem Małopolskiego Związku Mleczarskiego w Krakowie.

Na tem miejscu należy sprostować mylne mniemanie, z którym często się spotykamy w praktyce, jakoby czyste hodowle były potrzebne tylko tam, gdzie odbywa się pasteuryzacja. Tak nie jest — zakwasów, z czystych kultur przygotowanych, należy używać wszędzie tam, gdzie mało jest bakterji kwasu mlekowego, gdzie wciąż zachodzą trudności w prawidłowym przebiegu kwaśnienia, co w naszym klimacie nader często się zdarza, zwłaszcza w porze zimowej. Kto obchodzi się z czystymi hodowlami czysto i nader starannie, kto chroni je od zakażenia niepożądanymi drobnoustrojami, ten potrafi z jednego macierzystego zakwasu wypielegnować w nieskazitelnym stanie dziesiątki, nawet setki następnych zakwasów, np. holenderscy mleczarze mają w tem ambicję, by jedną kulturę przeszczepiać jak najdłużej, zachowując jednak jej zalety. Przy tem osiągają rekordy nawet 6 miesięczne, chociaż posługują się tylko zwykłymi, w mleczarstwie stosowanymi środkami.

J. L.

## Jeszcze o wyrobie kazeiny.

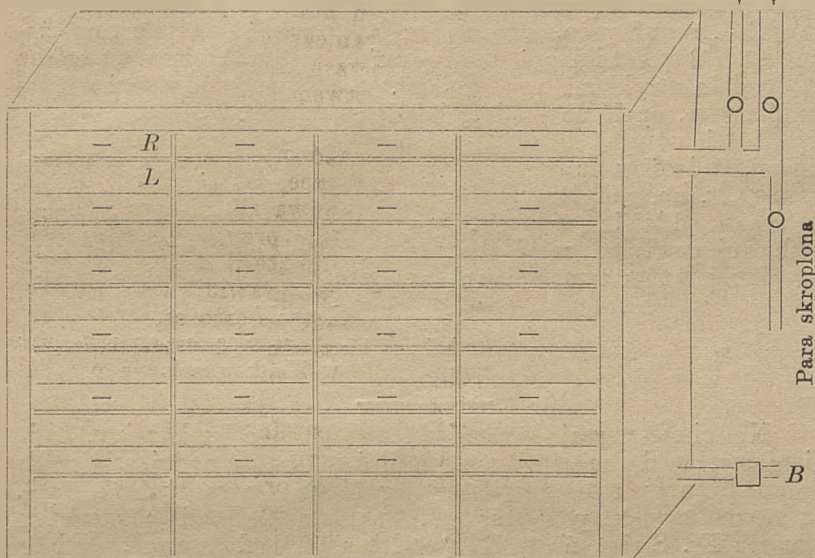
W „Przeglądzie Mleczarskim“ Nr. 3, kierownik mleczarni w Ś. na Pomorzu poruszył kwestję wyrobu kazeiny. Mając w tej dziedzinie dużą praktykę, chce się podzielić swymi wiadomościami z szerszym ogółem Szan. Kolegów.

Pomijam strącanie parakazeinianu wapniowego przy pomocy podpuszczki, jako nieaktualny sposób w obecnych warunkach. Zaznaczam jednak, że jest dogodny jako doraźny i jako że wymaga stosunkowo mniej naczyn, niż strącanie kazeiny naturalnym zakwasem. Przystępuję więc odrazu do opisu wyrobu kazeiny twarogowej i urządzenia potrzebnej suszarni.

Mleko odwirowane dajemy do kotła lub kadzi i zakwaszamy kwaśnem mlekiem lub serwatką, pozostawioną z poprzedniego dnia. Zawartość kotła przy jakich 25 do 30°C pozostawiamy w spokoju do następnego dnia, dopóki nie utworzy się jędrny

<sup>1)</sup> Biologische Untersuchungsmethode für die Güte d. Milch-Milchw. Ztg. 1913.

skrzep, który później podczas mieszania się nie rozpyła. Skrzep powoli ogrzewamy, jak przy wyrobie zwykłego twarogu, pokrajawszy go zgrubsza, przyczem go powoli i ostrożnie mieszamy. Temperaturę podnosimy stopniowo na 50 do 60° C, a gdy zawartość nieco się odstoi, wybieramy twaróg i dajemy do worków. Początkowo prasujemy lekko, później, gdy nadmiar serwatki odpłynie, prasujemy bardzo silnie. (Uwaga Redakcji: Zapomina Szan. Pan o płukaniu twarogu w kotle celem usunięcia nadmiaru kwasu



Objaśnienie: *R* = rafka. — *L* = odstęp między rafkami 120 mm. — *O* = wentyle. — *B* = skraplacz. — Szafa wewnątrz prócz listewek na rafki i listew grubszych, na których są oparte przewody, ścian żadnych nie posiada.

i soli). Wyprasowaną kazeinę rozdrabniamy rękami lub na osobnej maszynie, podobnej do masarskiej o dziurkach średnicy 5 mm. Przy wyrobie większej ilości kazeiny opłaci się sprawić taki rozdrabniacz, nawet do popędu silnicowego. Przemieloną kazeinę rozpościera się na ramkach czyli rafkach szufladkowych na grubość palca i daje do suszarni. Z początku mieszamy częściej zawartość rafek, by się nie zlepiła, później coraz rzadziej np. co godzinę. Gdy już kazeina dosyć podoschnie, można zawartość dwóch rafek zsypać na jedną, ale zawsze bacznie uważać, by się nie przypaliła, wskutek czego nabiera ciemniejszej barwy i traci sporo wartości. Tak wysuszoną, więc jeszcze nie mieloną kazeinę, zwykle wysyła się do fabryk, które, mając specjalne młynki, mielą ją na grysik lub mąkę.



Rafka  
szerokość 500 mm  
wysokość 40 mm  
długość 1200—1300 mm

Powyżej podaję szkic budowy suszarni, którą można sobie łatwo urządzić.

Na szufladki w postaci ram naciąga się mocno spodem siatkę lub płótno, które wzmacnia się oienką listewką, aby się nie odrywało lub, obciążone kazeiną, nie zwisało. Rafki wstawia się do szafki, ogrzewanej siecią rur i zaopatrzonej w wentylator u góry. Wewnątrz szafy, czyli suszarki, przeprowadza się w poprzek rafek ciągi rur parowych, tak że rury znajdują się pod rafkami w odstępach jakich 50 mm. Rafki spoczywają tylko na listewkach, dzięki czemu ciepło przenika całą przestrzeń równomiernie. Dla suszarń, ogrzewanych „żywą“ parą, dobrze jest zastosować wzdłuż rury żebrowe po 2 w każdej przedziółce rafek, w poprzek łączone z sobą aż do dołu zwykłymi przewodami. Sieć przewodów kończy się skraplaczem, czyli naczyniem kondensacyjnym.

Jeżeli używa się nieużytej pary z kotła oraz pary wydechowej, wówczas można przewody połączyć tak, jak wskazują rysunek, t. zn. zaopatrzyć oba przewody przed łączeniem w sieć rurową w oddzielne wentyle, przy czem przewód dla pary wydechowej powinien mieć większą średnicę, oraz spust dla pary skroplonej, która tamowałaby ogrzewanie.

*Leopold Sikora,*

techniczny kierownik Spółdzielni Mleczarskiej  
w Wartkowiecach.

Nie chcąc narazie wracać do kwestji wyrobu kazeiny, nadmieniamy, że do suszenia małych ilości kazeiny nadają się ogólnie znane urządzenia kanałowe, ogrzewane parą wydechową<sup>1)</sup>. Do suszenia większych ilości znakomite usługi oddają suszarnie pomysłu Fr. Świeżyńskiego, kształtu szaf szufladowych. Należy też zaznaczyć, że szkice podane przez p. L. Sikorę, w gruncie rzeczy wzięte są z wzorów Fr. Świeżyńskiego, którego stanowią duchową własność. Zwrócić należy także uwagę na suszenie kazeiny na słońcu, jak to zaleca inż. Z. Chmielewski. W podobny sposób w lecie suszą kwargle, przy czem tylko dosuszanie odbywa się w suszarni. Energia słoneczna nic tu nie kosztuje, a nie tylko wysusza, lecz także wybiela kazeinę.

Susząc kazeinę, trzeba uważać bacznie na to, by temperatury nie podnieść powyżej 65° C.

*Red.*

## KOMUNIKATY

### Zjednoczenia Mleczarskiego na Wielkopolskę, Pomorze i Śląsk.

Protokół z Walnego Zebrania, odbytego w dniu 21 lutego 1924.

Stosownie do komunikatu, ogłoszonego w „Przeglądzie Mleczarskim“ Nr. 4 z dnia 15 lutego b. r. odbyło się dnia 21 lutego

<sup>1)</sup> „Zarys techniki mleczarskiej“ inż. Z. Chmielewskiego.



w Poznaniu w sali restauracji „Ogrodu Zoologicznego“ Walne Zebranie członków Zjednoczenia Mleczarskiego na Wielkopolskę, Pomorze i Śląsk.

Zebranie zagaik przy dość licznym udziale członków prezes Zjednoczenia p. Arld. Odczytawszy protokół z poprzedniego posiedzenia, zdał szczegółowo sprawę z odbioru ksiąg i kasy od byłego prezesa p. Sujaka, jak też z dotychczasowego pomyślnego rozwoju naszego Zjednoczenia, czego dowodzi choćby ten fakt, że do naszej organizacji zgłasza się coraz to więcej członków, przeważnie z niemieckiego związku. Na obecnym zebraniu zapisało się czterech nowych członków, mianowicie pp.: dyr Średziński z Grodziska, dyr. Brewka z Trzemeszyna, Dornowski, właściciel mleczarni w Szymborzu i Habel, właściciel mleczarni w Poznaniu.

Wydawnictwo „Gazety Mleczarskiej“ upadło z końcem u. r. głównie z przyczyny nieumiejętnego redagowania, jak też postugiwania się „Gazetą Mleczarską“ do celów osobistych, co wszyscy zebrani stwierdzili. W sprawie dalszego wydawnictwa „Gazety Mleczarskiej“ wyłoniła się obszerna dyskusja, w której zabierali głos pp.: Średziński, Malinowski, Przeradzki, Licznarski i inni. Uznano, że dalsze wydawnictwo wyłącznie własnego związkowego organu, jakim była „Gazeta Mleczarska“ nie jest aktualne i pod względem finansowym zbyt trudne, gdyż obecna liczba członków jeszcze nie wystarcza na utrzymanie własnego organu zawodowego. Z tej przyczyny zapadła uchwała, by „Przegląd Mleczarski“ uznać za swój organ. Dyr. Przeradzki, jak też redaktor Licznarski zapewniają, że „Przegląd Mleczarski“ był i będzie redagowany ściśle rzeczowo, bez wywierania najmniejszego wpływu, czy to w sferze osobistych, czy też handlowych interesów. „Przegląd Mleczarski“ oddaje swe szpalty bezinteresownie do dyspozycji Zjednoczenia i zamieszczać będzie wszystkie jego komunikaty sprawozdawcze, jako też treści naukowej i handlowej.

W treściwym przemówieniu dyr. Licznarski wskazuje na potrzebę stworzenia ogólnopolskiej organizacji zawodowej mleczarskiej, której macierzą powinno być Zjednoczenie, do skupienia się w wielką siłę, gdyż tylko skoordynowana współpraca wszystkich kolegów zapewnić nam może należyty wpływ w dziedzinie gospodarczej, jak też na ukształtowanie się ustawodawstwa, uwzględniającego nasze potrzeby. Dytychczas postanawiano o nas bez nas, czego dowodem są: ustawa o kotłach parowych, o cechowaniu miar i wag, rozporządzenia o cenach maksymalnych i wytycznych i t. d., podkopujących częstokroć istnienie przemysłu mleczarskiego.

Ministerstwo Rolnictwa i D. P. udzieliło Zjednoczeniu w r. b. zasiłek w kwocie 102,500 000 mk na wydawnictwo „Gazety Mleczarskiej“. Ponieważ Zjednoczenie obecnie „Gazety Mleczarskiej“ nie wydaje, uchwalono wyżej wymienioną sumę Ministerstwu zwrócić. Wkońcu przyjęto jednomyślnie następującą rezolucję:

„Zjednoczenie Mleczarskie“ postanawia korzystać z „Przeglądu Mleczarskiego“ w Rzeszowie i ogłaszać w nim swoje ko-

munikaty. Wzywa przeto swoich członków do prenumerowania „Przeglądu Mleczarskiego“.

Następne zebranie „Zjednoczenia Mleczarskiego“ odbędzie się w miesiącu marcu w Grudziądzu.

*Franciszek Reiman, w. r.*  
sekretarz

## Korespondencja z powiatu łaskiego.

W cichych wioskach powiatu łaskiego, gdzie żyje lud dzielny, a spokojny, przed wojną jeszcze kiełkowała myśl założenia ognisk społecznych, któreby podniosły dobrobyt rolnika i wydarły handel mleczywem z rąk wrogiemu nam żywiołowi. Owocem tej myśli było założenie mleczarni spółdzielczej w Kurówku przy trakcie Żelów-Łask. W ślad za Kurówkiem, przy wielkim zapale miejscowej ludności, powstała druga mleczarnia spółdzielcza w Czestkowie, która dziś już własny dom posiada.

Poświęcili się dobru ogólnemu p. Jaksza i inni, którzy nie oszczędzili trudów, ni czasu dla pracy społecznej, a często nawet nie oszczędzili ofiar z własnych funduszy, by nie tamować rozpędu nadmiernymi wydatkami młodzieżkiej instytucji i tak zorganizowali małą mleczarnię, która w krótkim czasie doszła do świetności.

Patrząc się na wielkie poświęcenie wspomnianych już jednostek i dobrej chęci ogółu, niktby nie przypuścił, że wszystkie te wysiłki wkrótce prawie pójdą na marne, że ta silna wiara w lepsze jutro mogła się na chwilę zachwiać, a jednak się stało coś podobnego. Tę piękną perłę, której warunki rozwoju były wielce pomyślne, wytrąciły z równowagi zła kalkulacja i jednostronna produkcja.

Wyrób samego tylko masła i często jeszcze lichego nie mógł w zupełności zadość czynić wymaganiom dostawców. Za jednostkę tłuszczu płacono stosunkowo mało, gdyż pokrywano wszelkie koszta tylko dochodem ze sprzedaży masła, a resztę po odtrąceniu na wszelkie koszta wypłacano dostawcom za mleko. Chude mleko zabierali dostawcy, karmiąc nim trzodę, co się nie opłacało, bo jak świnia spotrzebowwała mleka chudego za 10.000 mk. to przyrosło mięsa na niej za 4.000. Maślanka zaś zbywana była za bezcen albo z braku odbiorców wylewano ją do kanałów. I właśnie ta niska opłacalność jednostronnej przeróbki doprowadziła do oderwania się licznych filji, z których potworzyły się nowe centrale, wiodące żywot suchotniczy, a sama centrala w Czestkowie mocno podupadła. — Choć do takiego samego celu i też o jednostronnej przeróbce, to przecież całkiem innemi drogami zdąża mleczarnia marzenińska.

Ofiarnością pracy i poświęcenia p. Strycharskiego i wielu innych szlachetnych gospodarzy, po ciężkich próbach powstała mleczarnia spółkowa w Marzeninie i choć trudności miała zdawało się nie do pokonania, gdyż brak pieniędzy, brak odpo-



wiedniego mieszkania paraliżowały najlepsze zamiary, a jednak z wiarą w lepsze jutro dotarło się do zamierzonego celu.

Uruchomiono mleczarnię przy 80 l mleka, które dostarczało 28 dostawców, a w pięć miesięcy od czasu uruchomienia było już tyle mleka, że musiano otworzyć 2 filje śmietankowe: jedną w Krobanowie, drugą w Szamostku z dzienną przeróbką mleka w każdej po 700 l. W rok od powstania centrali, było już pięć filji śmietankowych, w których razem z centralą przerabiano mleka do 5.000 l dziennie.

Marzenińska mleczarnia, choć większy wzięta rozmach, niż czestkowska, ale większe też napotykała trudności, które jarzmiły szybki jej rozwój. Idealny niegdyś zarząd, który stanął na jej czele, począł schodzić na manowce, a świetność mleczarni gasła z każdym dniem i chyliła się do upadku. Dopiero nowy lepszy zarząd nie pozwolił staremu dokończyć dzieła niszczyielskiego; chwycił się pracy co sił, by dzwignąć mleczarnię z upadku, a przewodniczący rady nadzorczej p. Strycharski podał myśl zjednoczenia wszystkich sąsiednich mleczarni w jedno ognisko techniczne, t. z., że jeden fachowiec obejmie nadzorcze kierownictwo nad temi mleczarniami i wedle potrzeby zorganizuje serownię, lub uchroni kulejące maślarnie w celu powiększenia dochodów ich członkom i wzmocnienia tych instytucji.

*St. Klimaszewski.*

## Wiadomości bieżące i moznałości.

**Odgłosy konkursu.** *Z deszczu pod rynnę.* Trudno się zgodzić z p. T. Z., że pewnego typu jadalajnie tytułują się niesłusznie mleczarniami, i dopóki nie znajdzie się innego stosowniejszego określenia, pozostawmy je w spokoju i nie nazywajmy ich „kuchniami mlecznymi“, bo mleczną może być kawa, czekolada, wreszcie krowa, ale nigdy kuchnia.

Jeżeli pan T. Z. godzi się z tym, że szynk, w którym sprzedają piwo, może się nazywać piwiarnią, że miejsce, w którym sprzedają wyroby cukiernicze może się nazywać cukiernią (od cukier), to dlaczego tak trudno pogodzić mu się z mleczarnią, która ma oznaczać miejsce sprzedaży mleka. (Uwaga Redakcji: Przeciwnie, p. T. Z. nie godzi się z tem).

Jabym inaczej postawił kwestję: czy słusznie nazywamy mleczarnią miejsce, gdzie wyrabia się z mleka masło? Czy nie będzie to raczej fabryka masła, albo wytwórnia masła?

Najlepiej byłoby zapytać o zdanie profesora Uniwersytetu Warszawskiego, pana A. Kryńskiego, który bardzo chętnie rozstrzyga kwestje tego rodzaju.

*St. Chr.*

**Ceny towarów i produktów wolno ustalać w złotych polskich.** Jak tygodnik *Prod. Roln.* donosi, że Ministerstwo skarbu wyjaśniło okólnikiem, iż ceny na wszelkiego rodzaju produkty i towary wolno ustalać w złotych polskich.

Według tego wyjaśnienia ustalanie cen w złotych idzie po linii sanacyjnej Rządu. Z tego też względu Ministerstwo zwróciło się do Wydziału walki z lichwą w sprawie umorzenia wszystkich spraw, wytoczonych kupcom za ustalenie cen w złotych polskich.

**Claro-heater.** Na międzynarodowej wystawie maszyn mleczarskich w Syracuse ciekawą osobliwość stanowiła maszyna znanego amerykańskiego konstruktora W. J. Davisa, nazwana „Claro-heater“. Przyrząd ten możnaby nazwać wirówką do czyszczenia i pasteuryzacji mleka, gdyż równocześnie filtruje i ogrzewa mleko do dowolnej temperatury. Zbudowany jest na podobieństwo wirówki. W bąku znajduje się urządzenie do ogrzewania i zbiornik, w którym zatrzymują się zanieczyszczenia. Najpierw w osobnej komórce bąka, wirującego z szybkością 3.000 obrotów w minucie, mleko pozbywa się grubszych cząstek brudu, poczem ogrzewa się i ponownie poddane zostaje odczyszczeniu oraz przewietrzeniu. Woda skroplona opuszcza bąk w ten sam sposób, jak śmietana lub mleko odwirowane i spływa odbieraczem. Sprawność maszyny nowego systemu wynosi 2000 do 4500 kg w godzinie, a używają jej wielkie przedsiębiorstwa do odczyszczenia i ogrzewania mleka, przeznaczonego do przewlekłej pasteuryzacji w kadziach. Maszyna jest zaopatrzona w przyrząd, który reguluje dopływ pary oraz mleka, czyli regulujący równocześnie sprawność maszyny, jako też wysokość pożądaney temperatury. Mimo, że nowa maszyna sprawia wrażenie doskonałości, twórca jej zapowiada możliwość dalszych udoskonaleń konstrukcyjnych.

## SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 25/II. Ceny hurtowe: Masło Ia 8,500 000 mk, jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) 225,000.000 mk. — Mleko 550 000 w hurcie.

Łódź 26/II. Masło Ia 8,000.000 mk.

Poznań 28/II. Hurt, masło Ia niesolone 6 do 7,000.000 mk.

Tendencja mocna.

Kraków 22/II. Masło deserowe 8,400.000 mk, masło kuch. 5,600.000 mk, ser trap. 7,000 000, tyłżycki 6,400.000, twaróg wiejski 1,500 000 mk, mleko 550.000 mk.

Lwów 25/II. Masło des. 9,000.000 mk, ser trapistów 7,000.000 mk, ser tyłż. 5,500 000 mk, mleko pełne 450.000 mk, twaróg 1,200 000 mk, jaja 180.000 mk za szt. Ceny detaliczne. Silna podaż masła. Tendencja ustalona.

## Księgarnia W. Uzarskiego w Rzeszowie

wysyła bezzwłocznie po otrzymaniu zamówienia

Licznernski, Serowarstwo — 4.80. (Bieżący mnożnik Z. K. P.).

# SERY

tyłżyckie i szwajcarskie dostarcza  
IGNACY WITT, Bydgoszcz, Rupienica 12.

## Bezpłatne ogłoszenia dla poszukujących posad.

JAN RYMPO, maślarz m. W. Solecznki, p. Bieniakonie, ziemia Wileńska.

TELESFOR GRANDKE, maślarz Mleczarnia Zabłudowo, wo. Białostockie, reflektuje na stanowisko kierownika mleczarni parowej.

MLECZARZ, lat 28, z dobrymi świadectwami, poszukuje posady kierownika mleczarni par., najchętniej na Pomorzu lub w Poznańskim, Józef Babiński, Mały Mędromierz, pow. Tuchola.

KIEROWNIK MLECZARNI poszukuje zaraz posady. Obeznany z księgowością, wyrobem masła i serów rozmaitego gatunku. — Zgl. przyjmuje M. Lorych, Ostrów Pozn., ul. Raszkowska Nr. 11.

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.