

# PRZEGŁĄD 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 bezpłatne.

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

## Warunki otrzymania czystego masła.

Żaden z produktów codziennego użytku, z takim apetytem na surowo jedzony, nie bywa tak silnie zanieczyszczony, jak masło. Obliczenia ilości bakterij, jakie różni badacze robili, wypadają w ten sposób, że jeden gram masła, t. j. mniej więcej 1 cm<sup>3</sup> zawiera kilkanaście milionów bakterij. Jeżeli odliczymy z tego  $\frac{9}{10}$  na bakterje kwaśnienia — to jednak pozostanie około miliona innych bakterij, które zaliczyć należy do grupy bakterij kałowych i gnilnych. Domieszka to oczywiście mało apetyczna, a nawet może się ona stać szkodliwą przy większem zwłaszcza nagromadzeniu bardziej złośliwych bakterij.

Skąd te zanieczyszczenia pochodzą?

Największa ilość pochodzi z mleka, do którego dostały się zanieczyszczenia kałowe ze zwierzęcia i gnilne z resztek paszy. Im częściej robi się udój, im lepiej są utrzymane zwierzęta, tem mniej będzie tych zanieczyszczeń. Nie tu miejsce dawać szczegółowe przepisy utrzymania tej czystości. Czyste utrzymanie zwierząt w oborze nie natłoczonej bydłem, obfita ściółka, należyte sprzątanie żłobów zwłaszcza po wilgotnej paszy — a dalej czystość rąk i naczyń przy udoju, znakomicie wpływają na czystość mleka.

Samo to jednak nie wystarcza, gdyż nawet w mleku bardzo czysto dojonem znajdowałem 20 do 30.000 bakterij w 1 cm<sup>3</sup>. Pochodzi to stąd, że bakterje, dostając się do mleka w glebie tak pożywnej i w dogodnej dla siebie cieplecie, szybko się rozmnażają; najszybciej te właśnie, które wytwarzają niemiłe gnilne produkty, przy większem nagromadzeniu mogące się stać szkodliwymi dla zdrowia konsumenta.

Pewne gatunki bakterij mogą być nawet szkodliwymi same przez się i powodować ciężkie zachorowania dzieci, zwłaszcza mlekiem takim karmionych. Stąd ta ogromna śmiertelność dzieci,

karmionych sztucznie nieodpowiedaie przygotowanem do użycia mlekiem.

Nie wymieniam tu bakteryj gruźlicy, które często dostają się do mleka z chorej na perlicę krowy. Ta okoliczność wymaga obszerniejszego omówienia.

Osobno również wymienić należy te bakterje, które dostają się z nieczystej wody, branej z potoka lub źle opatrzonej studni. Tutaj mamy właśnie najczęstsze źródło bakteryj chorobotwórczych z grupy b. durowych i rzekomo durowych (tyfus, paratyfusu), oraz czerwonkowych (dysenterja), niekiedy i bakteryj cholery — jakkolwiek te w mleku wyjątkowo tylko mogą się znajdować, gdyż mleko surowe nie jest dla nich odpowiednią glebą. Znane są doświadczenia, w których bakterje cholery ginęły szybko w surowem mleku, również ulegają one zniszczeniu przez działanie kwasu mlekowego w tej ilości, jaka się w każdym kwaśnem mleku wytwarza.

Bakterje tyfusowe również w mleku kwaśnem giną. Pozostają tylko bakterje gnilne, kałowe i paratyfusowe.

Tu jednak zaznaczyć należy, że wszystkie te bakterje, któreśmy wyżej wymienili, zostają w przeważnej ilości odrazu zahamowane w rozwoju, gdy kwaśnienie mleka następuje szybko przy dostatecznej ilości właściwych bakteryj kwaśnienia.

I tu mamy drogę do otrzymania masła mało zanieczyszczonego, gdy zaraz po udoju i odwirowaniu śmietanki postawimy ją do zakwaszenia po domieszaniu dostatecznej ilości fermentu kwaśnienia, opisanego w Nr. 5 „Przeglądu Mleczarskiego“.

Śmietanka po dodaniu do niej fermentu i należytem rozmieszaniu, ażeby bakterje kwaśnienia należycie po całej masie śmietany się rozeszły, oraz po postawieniu w ciepłocie bliskiej 20°C, w której to ciepłocie bakterje te szybko się rozmnażają i zaczynają wytwarzać kwas mlekowy, zmieni się w ciągu 24 do 48 godzin zależnie od ciepłoty i ilości dodanego fermentu w śmietanę, w której nie zdołają się rozmnożyć inne bakterje.

Masło otrzymane z takiej śmietany będzie zawierało prawie czyste bakterje kwaśnienia i co najwyżej bardzo małą domieszkę obcych bakteryj. Często pozostaje tylko pleśń oidium, która posiada warunki rozrastania się, ale i tej nie będzie, jeżeli naczynia do zakwaszania były dokładnie wrzącą wodą oczyszczone.

Masło tak otrzymane może się długo konserwować bez zepsucia i posiada cechy produktu wyborowego, o ile również pochodzi z bydła, karmionego dobrą paszą, od której smak masła bardzo zależy.

Dodam, że liczne próby masła pobrane przezemnie w ostatnich czasach w Krakowie i w Warszawie, zawsze wykazywały znaczne ilości domieszki bakteryj kałowych i gnilnych. Tylko śmietana sztucznie zakwaszona, dawała masło wolne od tych domieszek. Brałem próby masła z możliwie najlepszych źródeł i o niemiłym smaku. Próby masła o niemiłym smaku dawały wyniki daleko gorsze.

Kraków.

Prof. O. Bujwid.

Inż. roln. T. Dziama.

## Z DANJI.

2

Słomę bydłu podają w Danji całą, nie pociętą na sieczkę, tak samo w niektórych miejscach dają całe buraki, turnips, albo karpiele, gdy się pytałem dlaczego to robią, dali mi odpowiedź taką: „Woli pan całe jabłko jeść, a nie pocięte“. Może i mają rację, że całe buraki lepiej bydłu smakują jak pocięte, ale z drugiej strony trzeba wziąć pod uwagę, ile sił zużywa krowa na zjedzenie n. p. twardego karpia, zamiast, żeby krowy zużyły te siły na tworzenie mleka.

Nam w hodowli zwierząt nie chodzi o robienie przyjemności i dogadzanie np. krowom, ale o to, abyśmy mieli z nich jak największy pożytek. I tak świniom nie sprawia przyjemności, ani ich zdrowiu nie służy, że upasiemy je tak, iż się ruszać nie mogą, ale mamy za to grubą słoninę.

Przy podawaniu słomy nie doceniają tego, o czem u nas wielu gospodarzy wie, że jara słoma jest o wiele pożywniejsza od ozimej, że lepsza jest słoma jarzyn, jak żyta lub pszenicy i nieraz widziałem, jak owsiankę dawali pod bydło albo konia, a potem podawali bydłu pszeniczną ozimą słomę. Na podściółce bardzo oszczędzają, wolą, by bydło słomę zjadło, ścielą tylko od tyłu i to nieraz plewami. Ciekawe jest to, z czem się spotkałem, że wodę dawali w oborze tylko raz dziennie w południe. To żałowanie wody nie bardzo mi się podobało, mogą sobie Czytelnicy wyobrazić, jak bydło oczekiwało i wiedziało, kiedy ta woda będzie i ile naraz jej piło.

Żłoby dla krów mają przeważnie cementowe i poją, odkręciwszy kran. Dobre to jest, bo żłoby się myją i krowy piją do sytości, a nadmiar spływa na pole, zwykle do gnojówki.

Całe żywienie krów jest oparte na badaniach i doświadczeniach: krowa dająca wiele mleka z tłuszczem w mleku, dostaje więcej buraków i karmy treściwej (makuchów). Zależy więc żywienie od krowy, jaką jest, i na żywieniu nie oszczędzają, bo wiedzą, że z powietrza albo marnego żywienia wiele mleka krowa dawać nie będzie. Jak żywić każdą krowę, podają to związki kontrolne, o których już mówiłem. Makuchów dostają krowy n. p. 3½ kg dziennie, buraków do 40 kg. Nie ważą oni dla każdej krowy tych porcji, bo za wieleby to pracy kosztowało, ale ten, który karmi we wielkich oborach, tak zwany „Futtermeister“ ma tak oko wyrobione, że prawie nigdy nie omyli się co do wagi, zadając karmę bydłu.

Zima w Danji jest bardzo lekka, nieraz niema całkiem śniegu, a normalnie jeszcze w grudniu, gdy mróz dochodzi do 10°C, to się mówi, że wielka zima. Wczesną wiosną bydło idzie na łąki. Nie są to te nasze nieszczęsne pastwiska gminne, na których głównie kretowiska, albo, o ile niżej położone, to jakieś mchy rosną, którymi nie ma się kto zająć, gdzie krowa głównie



używa świeżego powietrza, ale pożywić się wiele nie ma czem. Nasze słowo „pastwisko“ pochodzi, jak się u nas złośliwi rolnicy wyrażają, od „pastwienia się“ nad krowami. Łąki duńskie albo pastwiska, bo nie robi się tam takiej różnicy, jak u nas między temi dwoma nazwami kultury ziemi, są albo naturalne, ale nawożone, osuszane i od czasu do czasu przeorywane i na nowo obsiewane, albo lucerniska, albo łąki, które otrzymuje się w ten sposób, że w płodozmianie, w owies lub jęczmień wsiewa się koniczynę z trawami.

Krowy albo chodzą wolno na łąkach, albo, co wydaje mi się praktycznijszem i co się przeważnie w Danji robi, że się krowy wiąże na długich łańcuchach do kołków żelaznych, zapychanych nogą do ziemi. Trzyma się je tak długo w jednym miejscu, aż wszystko wyjedzą, wtedy wbija się kołek w innem miejscu. Dobrze to jest, bo krowa nie niszczy paszy, wszystko wyje, po pewnym czasie, gdy trawa podrośnie, wraca krowa na to samo miejsce. U niektórych (Baurów) wracają krowy na noc do obory, ale najczęściej widziałem, że krowy zostawiają oni od wczesnej wiosny do późnej jesieni w polu, nieraz do listopada, nie biorąc na noc do obory. Nie patrzą, czy deszcz, czy szron, krowom to służy, zdrowe, nie przeziębają się, nie zapadają tak silnie na gruźlicę. Na deszcz zakładają krowom rodzaj zarzutki z nieprzemakalego płótna na grzbiet i przywiązują do nóg. W polu doją, w polu poją, wodę rozwożą beczkowozem, za którym ciągnie się małe korytko: do korytka wrzuci potrzeby napuszczają wody z beczki. I tak, ta beczka jedzie od krowy do krowy. O wodę nie trudno, bo tam wszędzie mokro, na polach mają studnie nakryte, do których na czas, gdy na danem polu są krowy, zakładają pompę. Na polu dożywiali też makuchami, też w małych korytkach i dowożą turnips, albo w jesieni karpiele.

Całkiem inaczej wygląda ten kraj rolniczy dla przybysza, gdy widzi całe rzędy poprzywiązywanych krów, do tego jeszcze podczas deszczu w pokrowcach czy zarzutkach. Trzymanie bydła stale w polu ma i swoje złe strony, gdy zimno i deszcz, zużywają krowy wiele swej siły na utrzymanie ciała w ciepocie, zamiast na produkcję mleka. Widziałem w jesieni, w październiku, krowę, która ocielila się w nocy w polu, dała dwie cieliczki, gdy się przyszło rano cała trójka była pokryta szronem i nie im to nie zaszkodziło. Sądzę, że u nas podczas ciepłych letnich nocy możnaby z pożytkiem trzymać krowy na polu zamiast w dusznej oborze; niestety musiałoby się przez noc pilnować, aby kto nie ukradł. Tego się w Danji nie boją i tam nikt przy krowach nie nocuje.

Przez czas, gdy krowy są w polu, przeprowadzają dokładne bielenie i dezynfekcję obory; w naszych oborach bardzoby się to przydało, aby wyrzucić miljarde rozmaitych szkodliwych bakterji i pasorzytów, rozmnażających się tam znakomicie od lat.

Z pola ściągają do obór w jesieni zaczawszy od krów najbardziej mlecznych. Najdłużej w polu pozostają krowy zapuszczone.

Jałówki pokrywają w 18 miesiącu. Cielęta dostają przez trzy miesiące pełne mleko i to widywałem w wielu miejscach, że cieląt całkiem nie dopuszczają do ssania, a nawet siarę, tak ważną dla cieląt dostają one zdojoną we wiadrach. Długo cielę nie umie pić; wsadzają wtedy łeb do wiadra z mlekiem i po kilku razach już cielę wie o co chodzi. Dobrze to o tyle, że cielęta nie za wiele mleka na raz dostają, co dla ich zdrowia byłoby szkodliwym, a co u naszych gospodarzy nieraz się zdarza. Od ósmego dnia życia dostaje cielę przeważnie w Danji po 6 litrów mleka dziennie. Od drugiego miesiąca po połowie, mleko chude i pełne. Od czwartego miesiąca mleko chude, 1 kg. makuchu lnianego i 3 do 4 kg. buraków krajanych dziennie; pozatem zadają im za grabki bardzo dobre siano, aby się do niego przyzwyczaiły. Od 6-go miesiąca bez mleka; siano i  $\frac{1}{2}$  kg owsa gniecionego. W dalszym ciągu dostają starsze cielęta dziennie do 18 kg buraków, 1 kg makuchu lnianego,  $\frac{1}{2}$  kg owsa gniecionego i siana, ile zjedzą, oraz po południu dla odmiany słomę. Do strawy dodają po łyżeczce fosforanu wapnia, bo tak fosfor jak wapno, bardzo jest ważnym dla prawidłowego rozwoju kości. Byczki przeznaczone do chowu żywią intensywniej.

(C. d. n.).

## KOMUNIKATY

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

Protokół z I Zjazdu mleczarzy polskich z Wielkopolski, Pomorza i Śląska, odbytego dnia 20 marca 1924 w Grudziądzu.

Stosownie do komunikatu ogłoszonego w „Przeglądzie Mleczarskim” Nr. 6 z dnia 15 marca 1924 r. i dziennikach, wychodzących w Wielkopolsce i Pomorzu, odbył się dnia 20 marca 1924 r. w Grudziądzu na sali hotelu pod „Złotym Lwem” I Zjazd, zwołany przez Zjednoczenie Mleczarskie na Wielkopolskę, Pomorze i Śląsk.

Zebrańie zagał przy udziale 30 uczestników wiceprezes Zjednoczenia p. Calka z Poznania. Wyjaśnił szczegółowo cele i dążności Zjednoczenia, poczem wezwał wszystkich obecnych, by przystąpili jako członkowie do organizacji celem wspólnej pracy. Następnie oddał przewodnictwo p. Świnarskiemu z Lisawa, jako tymczasowemu przewodniczącemu.

P. Świnarski powołał na sekretarza p. Wegnera z Łunaw i udzielił głosu dyrektorowi Pomorskiej Izby Rolniczej p. Trampczyńskiemu z Torunia.

W treściwych słowach p. dyr. Trampczyński wyjaśnia zebrany stosunek Izby Rolniczej do przemysłu mleczarskiego i jego organizacji. Zapewnia o jej współpracy oraz poparciu. Ze ta łączność jest potrzebna, świadczą np. takie wypadki, zdarzające się w sferach rządowych, w których przyjmuje się, że na

wyrobień 1 funta masła potrzeba 8 do 11 l mleka. Zachęca do skupiania się w „Zjednoczeniu“, gdyż tylko dzięki łączności i współpracy stworzy się wielką siłę i zdobędzie się należny wpływ na ukształtowanie się stosunków w dziedzinie gospodarczej.

Wreszcie zapewnia, iż Zjednoczenie w żadnej potrzebie nie odmówi czynnej pomocy, — życzy pomyślnego wyniku obrad.

P. Płotka z Inowrocławia przedstawia położenie mleczarstwa w niedalekiej przeszłości i obecnej dobie, zwraca uwagę na konfiskaty masła, dokonane w poszczególnych mleczarniach, które wskutek nich popadły w ciężkie położenie, prawie w ruinę. Jako organ zawodowy poleca „Przegląd Mleczarski“, wychodzący w Rzeszowie, który utrzymuje łączność ze wszystkimi b. dzielnicami.

P. dyrektor Byczkowski z Pelplina wita delegatów, kolegów i gości, dziękuje za odwiedzenie Pomorza. Nawiązuje do nielegalnych konfiskat masła w mleczarniach powiatu starogardzkiego ze strony tamtejszego starostwa. Zwraca uwagę na to, iż przeważna część kierowników mleczarni na Pomorzu to optanci lub Niemcy, poddani niemieccy. Na to przytacza tymczasowy prezes p. Świnarski fakt, który się zdarzył dnia 19/III 1924. Otóż członek Związku niemieckiego wyraził się, że Polskie Zjednoczenie nie może istnieć, że milszem jest temu Niemcowi żyć 10 mil za Warszawą, niż taki chrześcijanin 2 km od niego się znajdujący.

P. dyr. Trąmpczyński zabiera po raz drugi głos i stwierdza ciężką walkę i zadanie, jakie czeka Zjednoczenie na Pomorzu. Życzy mu wytrwałości w pracy, — niech czuwa przy zakładaniu fundamentów.

W imieniu starszych pomocników przemawiał starszy pomocnik p. Świnarski.

P. Józefowicz ze Świecia nawołuje kolegów do podania sobie dłoni w wspólnej pracy nad podniesieniem mleczarstwa polskiego.

P. Warczak z Gostoczyna upomina kolegów, aby dbali o polskość i unikali związku niemieckiego.

P. Popowski z Poznania omówił nader interesująco zadanie i warunki eksportu masła. Zakomunikował też zamiar rządu założenia drugiej państw. szkoły mleczarstwa na Kresach. Według jego zdania taka szkoła powinna powstać w Wielkopolsce lub na Pomorzu, gdyż tu mleczarstwo jest silnie rozwinięte. Mowca zachęca do skupiania się około „Przeglądu Mleczarskiego“ w Rzeszowie, popierania tego pisma prenumeratą i współpracą.

Wkońcu przystąpiono do wyboru zarządu Zjednoczenia na Pomorze, w skład którego weszli: p. dyr. Byczkowski jako prezes, p. Warczak jako zastępca prezesa, jako sekretarz p. Wegner, jako zastępca sekretarza p. Józefowicz z Świecia, jako skarbnik p. Świnarski z Lisewa. — Wybór zarządu przyjęli zgromadzeni jednogłośnie. Uchwalono wysokość składki miesię-



cznej dla właścicieli, dzierżawców i kierowników 1 zł. = fr. szw., dla pomocników  $\frac{1}{2}$  zł. = fr. szw.

Tymczasowy przewodniczący dziękuje zebranych za tak liczny udział, również delegatom i gościom. Szczególnie pp.: dyr. Trąmpczyńskiemu, Popowskiemu i wiceprezesowi Całce z Poznania za życzliwe poparcie tworzącego się „Zjednoczenia Mleczarskiego” na Pomorzu.

Wkońcu przeczytał wiceprezes Całka nadesłany list kolegi Malinowskiego z Błotnicy, pow. wolsztyńskiego, w którym ten życzył uczestnikom zjazdu owocnej pracy. Na tem zjazd zakończono.

Związek rozpoczął swą działalność, licząc 16 członków.

*Wegner, sekretarz.*

---

## Wiadomości bieżące i rozmaitości.

### *Od Administracji.*

*Szanownych Czytelników prosimy o rychłe odnowienie przedpłaty za kwartał drugi i następny, oraz o uiszczenie zaległości za kwartał pierwszy.*

**Kultury bakterij kwasu mlekowego.** Na liczne zapytania, co do wyboru i źródła nabycia kultur bakterij kwasu mlekowego, odpowiadamy, że znakomite wyniki dają czyste hodowle bakterij selekcji p. prof. O. Bujwida. W ostatnich czasach stosowano je w Państwowej Szkole mleczarskiej w rozmaitych warunkach, przy zastosowaniu pasteuryzacji i bez niej, zawsze z najlepszym wynikiem. Są one nader trwałe i wytrzymałe, więc dogodne w naszych warunkach. Sądzymy, że kultury te dla potrzeb mleczarni i gospodarstw najlepiej sprowadzać za pośrednictwem najbliższych mleczarskich organizacji handlowych.

**Brak kazeiny na rynkach europejskich** daje się coraz więcej odczuwać. Ceny też idą stale w górę. Główne zapotrzebowanie jest pokrywane dzisiaj przeważnie przez kraje pozaeuropejskie, jak Argentyna, Syberja, Indje, Australia etc. Produkcja kazeiny we Francji, Czechosłowacji, Rumunji maleje. I słusznie, w krajach cywilizowanych przyszli już do przekonania, że mleko i jego przetwory winny służyć przedewszystkiem dla odżywienia ludności, dla celów zaś przemysłowych należy wyszukać jakieś namiastki.

*Z. J.*

**Ś. p. Benno Martiny.** W ostatnich paru latach mleczarstwo niemieckie a wraz z niem mleczarstwo wszechświatowe straciło najwybitniejszych przodowników naukowych. Zeszli do grobu prof. W. Fleischmann, człowiek wielkopomaj sławy, prof. W. Kirchner, w r. zaś ubiegłym zmarł nestor mleczarzy niemieckich, sędziwy prof. Martiny. Każdemu, kto choć trochę z mleczarstwem

i jego nauką miał wspólnego, nie obcem jest to nazwisko. Martiny urodził się na Śląsku i po ukończeniu studjów rolniczych rozpoczął pracę zawodową w Prusiech Zachodnich, skąd przenosi się wkrótce do Karyntji, gdzie nabył większy majątek. Pożar niszczy go tam doszczętnie. Rzuca więc gospodarke, wraca do Niemiec i objawwszy wykłady w Berlińskiej Akademji Rolniczej, poświęca się mleczarstwu. Z ważniejszych jego prac należy przytoczyć: „Wörterbuch der Milchwirtschaft“, „Aberglaube im Molkereiwesen“, „Kirne und Girbe“, „Die Geschichte der Rahmgewinnung“. Martiny założył w r. 1871 „Milchzeitung“, a od r. 1877 wydawał w postaci kalendarza kieszonkowego „Milchwirtschaftliches Taschenbuch“. Brał stale żywy udział we wszystkich sprawach obchodzących ogół mleczarski. Dzięki nadzwyczajnej obiektywności i prawości charakteru cieszył się ogólną sympatją.

Żył lat 87.

Z. J.

Dziesięcioro przykazań dla warchołów w spółdzielniach. — W „Süddeutsche Molk.-Ztg.“ znajdujemy następujący dekalog, pełen zdrowej satyry, przypominający nam żywo nasze stosunki.

„Miły Czytelniku! Oczywiście nie musisz czuć się dotkniętym tym oto dekalogiem. Tem mniej, gdyż jesteś o tem głęboko przekonany, że żadnego z przytoczonych przykazań do ciebie brać nie można. Ale nawinie ci się niejedna osoba, która w sobie łączy te wszystkie przymioty, o których będzie mowa. Wciśnij jej do ręki te przykazania, niechby nigdy żadnego z nich nie zapomniała.

1. Mów źle o swem stowarzyszeniu przy każdej nadarzającej się sposobności.

2. Gróż zawsze wystąpieniem lub opozycją, skoro cokolwiek nie spodoba ci się w stowarzyszeniu.

3. Każdemu opowiadaj drobiazgowo, że nie zgadzasz się z działalnością swego stowarzyszenia.

4. A gdy masz swary z jakim członkiem stowarzyszenia, odbij sobie na swem stowarzyszeniu.

5. Posądzaj każdego, kto pracuje dla stowarzyszenia, o ukryte cele i żądze sławy, urząd lub osobiste korzyści. Sam wystrzegaj się uczynić cokolwiek dla swego stowarzyszenia, abyś się nie spotkał z takim samem posądzeniem. Jak tylko możesz, świeć nieobecnością na zgromadzeniach.

6. Tłumacz każdemu, kto nie należy do stowarzyszenia, jak właściwie mogłoby być w niem, ale pilnuj się i nie powiedz tego w samem stowarzyszeniu.

7. Nie mów nic dobrego o wybrańcach swej organizacji.

8. Jeśliś nieco mądrzejszy niż inni, to czyhaj dopóty, dopóki kto z zarządu w czem nie zbłądzi lub czego nie zaniedba. Wtedy dopiero huzia na niego! Prędzej nie ujawnij swych lepszych myśli.

9. Nie zapomnij nigdy „ze względów zasadniczych“ stanąć w opozycji na zgromadzeniach, gdyż jesteś solą i okrasą zgromadzeń. Nie smakowałyby one bez ciebie.



10. A gdy się kiedy zdarzy, że przecież ktoś wpadł na twoją trafną myśl, nie przyznaj mu słuszności, wszak nie byłbyś tym, który wszystko wie lepiej.

Tak czynią, możesz się pochwalić, że cię podziwiają jako roztropnego męża, który właściwie byłby tym „odpowiednim“.

---

## PRZEGLĄD PIŚMIENNICTWA.

Dr. Willibald Winkler, prof. mleczarstwa we Wiedniu, „Hochschule für Bodenkultur“, wydał książkę pod tytułem: „Die Milchviehzucht und die zweckmässige Zuchtbuchführung“, podręcznik polecony do użytku szkół rolniczych, rozporządzeniem Ministerjum rolnictwa i leśnictwa w Austrii.

Praca przedstawiająca w sposób bardzo dostępny zadania hodowli bydła mlecznego, omawiająca wybór, chów i starania koło bydła mlecznego w pierwszej części. — W drugiej części podręcznika omawianem jest prowadzenie ksiąg rodowodowych, kontrola dziedziczności i wydajności. — W części trzeciej zestawił prof. Winkler reguły postępowania towarzystw kontrolujących mleczność i towarzystw hodowli bydła z równoczesną kontrolą wydajności. W dodatku formularze prowadzenia ksiąg rodowodowych. Książka godna polecenia do naszych bibliotek rolniczo-mleczarskich, choć zajmująca się głównie hodowlą bydła w krajach alpejsko-austriackich. D.

---

## PORADY ZAWODOWE.

Pytanie: We wrześniu u. r. zarekwirowano mi dwie przesyłki masła. Jedna beczułka była wysłana ze stacji kol. Pelplin, druga zaś z Jeżowa pod moim adresem do Inowrocławia. W drodze na stacji Bydgoszcz zarekwirowano je i sprzedano z polecenia prokuratora, z tej racji, że w Bydgoszczy nie było masła, a wszelkie masło, które przez tę stację Bydgoszcz przechodziło, jakoby przeznaczone było na pasek. Dowiedziawszy się o tem, przedłożyłem zaświadczenie szpitala wojskowego, oraz prezydenta miasta J., że sprzedaję masło po cenach targowych i że miasto dokupuje masło, gdyż jest miejscowością kuracyjną. Na to p. prokurator oświadczył, że muszę poczekać na rozprawę sądową. Jednakże tej rozprawy nie było do dzisiejszego dnia.

Wniosłem reklamację do Dyrekcji kolejowej w Gdańsku, że zginęły mi przesyłki masła. Na to otrzymałem odpowiedź że reklamacji nie może uwzględnić w myśl art. 65 przepisów przewozowych. Proszę o wskazówki, jakie dalsze kroki mam poczynić i kogo pociągnąć do odpowiedzialności.

L P. w l.

Odpowiedź: O ile sprawa miała się tak, jak ją Szan. Pan przedstawia, to wyraz „rekwizycja“ jest zbyt łagodny. Był wolny handel, władze mogły na towarze rękę położyć w tym

przypadku o ileby miała zastosowanie ustawa o lichwie towarowej. Jeśli towar zabrano i sprzedano, gdzie się podziały pieniądze? Żądać rozprawy sądowej, a jeśli z nią zwlekać będą, zaskarżyć o odszkodowanie tę władzę, która zarządziła „rekwizycję“, policzyć należność zwaloryzowaną wraz z odsetkami. Sprawę powinno zająć się „Zjednoczenie“ ze względu na jej zasadnicze znaczenie. Władze kolejowe nie ponoszą ani winy, ani odpowiedzialności w tym przypadku.

### Skrzynka pocztowa.

P. L. M. w L. Przesyłamy „Przegląd Mleczarski“, w którym znajdzie Szan. Pani także warunki przyjęcia na kurs. Przyjmuje się także niewiasty.

Formy na sery szwajcarskie mają postać obręczy, wyrabiają je z parzonej buczyny. Można je sprowadzić ze Związku Spółdz. Mlecz. i Jajcz. Warszawa Hoża 51.

P. F. C. w P. Zechce Szan. Pan zgłosił przystąpienie do Zjednoczenia Mlecz. na Wielkopolską Pomorze i Śląsk. Poznań Kolejowa 57.

P. A. Z. w S. Dziękujemy za artykuł — zamieścimy. Nie wiadomo nam, czy która z organizacji weźmie udział w wystawie medjolańskiej.

### SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 24/III. Ceny hurtowe: Masło Ia 10,000 000 mk, jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) 180,000.000 mk. — Mleko 500.000 w hurcie.

Łódź 22/III. Masło Ia 10,000.000 mk, mleko 500.000 mk.

Lublin 25/III. Masło Ia 8,500,000 do 10,000.000 za 1 kg.

Poznań 28/III. Cena hurtowa masła Ia w mleczarniach Wielkopolski i Pomorza 8,600.000 do 10,200.000 mk. Tendencja niejednolita, ogólnie słabsza.

Kraków 27/III. Masło deserowe 10,000.000 mk, masło kuch. 8,000.000 mk, ser trapistów 8,400 000, tyłzycki 8,400.000, twaróg wiejski 1,400.000 mk, mleko 550.000 mk, jaja 120.000 mk za szt.

Lwów 24/III. Masło des. 10,000.000 mk, ser trapistów 8,000.000 mk, ser tyłz. 5,000.000 mk, mleko pełne 450.000 mk, twaróg 1,200 000 mk, jaja 140.000 mk za szt. Ceny detaliczne. Tendencja zniżkowa.

## MLEKO - MASŁO - SERY

zakupuje i płaci ceny dzienne

DOSTARCZA:

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

MAŁOPOLSKI ZWIĄZEK MLECZARSKI

SPÓŁDZIELNIA  
zarej. z ogr. odpow.

KRAKÓW

LWÓW

ul. JABŁONOWSKICH 19.

ul. MICKIEWICZA 26.

## Bezpłatne ogłoszenia dla poszukujących posad.

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

**MLECZARZ**, 40 lat, z 26-letnią praktyką, obeznany z wyrobem rozmaitych serów i masła, poszukuje dzierżawy mleczarni lub stałej posady kierownika mleczarni. — Łaskawe zgłoszenia przyjmie Roman Durnowski, Szymborze, pow. Inowrocław.

**MLECZARZ**, żonaty z dwudziestoletnią praktyką, obeznany z biurowością (buchalterją) i prowadzeniem mleczarni spółdzielczych, poszukuje od 15 sierpnia lub wcześniej stałej posady samodzielnego kierownika większej maślarni lub wydzierżawi mleczarnię Łask. oferty L. Sikora poczt. Wartkowice przez Łęczycę z Kaliska.

## Księgarnia W. Uzarskiego w Rzeszowie

wysyła bezzwłocznie po otrzymaniu zamówienia

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

# „OMEGA“ Sp. Akc.

## I. Warszawska Fabryka Maszyn i Naczyni Mleczarskich

Warszawa, ulica Hoża Nr. 51.

Biuro sprzedaży, Warszawa, ulica Krakowskie Przedmieście Nr. 6 wyrabia konwie do mleka, skopki do doju, cedzidła, sita, baseny, aparaty Gerbera, masielnice, wygniatacze, formy do serów holenderskich, oraz na zamówienie wszelkie aparaty, przyrządy i naczynia potrzebne w mleczarstwie.

Rozpowszechniajcie

# „PRZEGLĄD MLECZARSKI“



# **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.

Egzystuje 45 lat

Egzystuje 45 lat

## **PIERWSZA KRAJOWA FABRYKA NACZYŃ I MASZYN MLECZARSKICH KONSTANTEGO MILLERA**

*Sp. z ogr. odp.*

**W WARSZAWIE,**

ul. Belwederska Nr. 5, dom własny, telef. 45-03

Fabryka wyrabia wszystkie naczynia potrzebne do mle-  
czarstwa, jako to konwie, mierniki, skopce, oziębiacze,  
pasteryzatory, podgrzewacze i t. p., wszystko tylko w ga-  
tunkach pierwszorzędnym.

Roczna produkcja 50.000 sztuk samych konwi.