

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.

O witaminach w mleku.

Zdrowe, czyste mleko jest nie tylko idealnym pokarmem, ale także do pewnego stopnia jakby naturalnym lekarstwem, o czym świadczą nowsze badania nad istotą i działaniem witaminów. Wyniki tych badań uprawniają do przypuszczenia, że organizm zwierzęcy zamrze mimo zasobu pożywienia, gdy zabraknie w nim tych niezbędnych „substancji dodatkowych”. Obecnie odróżnia się trojaki witaminy, które wszystkie znajdują się także w świeżym mleku, mianowicie witamin A, B i C. Jednakże ilość ich w mleku zależy od sposobu żywienia, zwłaszcza po paszy zielonej występują obficie, niż po suchej paszy. Na działanie temperatury powyżej 60°C są one wrażliwe, to też w mleku pasteryzowanym przy wysokiej temperaturze i w mleku gotowanym nie znajdują się już w dostatecznej ilości. W tym tkwi także jedna z przyczyn, dlaczego mleko pasteryzowane w niskiej temperaturze ma większą wartość dietetyczną, niż pasteryzowane przy wysokiej temperaturze np. przy 95°C. Również w mleku brudnym i starszym ilość witaminów się zmniejsza.

Witamina przeciwrachityczny (chroni od angielskiej choroby) rozpuszczalny w tłuszczach, znajduje się w mleku, w maśle, śmietanie, tranie wątrobianym, łożu, mięsie, żółtku, zieleninie (sałacie), natomiast brak go w oliwie, oleju lnianym i kokosowym, smalcu, chlebie, zbożu.

Witamina przeciwgailowy (chroni od szkorbutu) znajduje się w mleku, owocach (cytryny, pomarańcze, surowe pomidory), kapuście, zieleninie, kiełkujących nasionach, burakach, mięsie. Niema go w chlebie, zbożu, serze, maśle, proszku mlecznym i mleku zagęszczonym.

Lenné i Dubreuil przypuszczają, że ten witamin znajduje się rozpuszczony w surowicy mleka, gdyż ani tłuszcz, ani cukier mlekowy nie mają własności przeciwgailowych.

Wartość djetetyczna maślanki i serwatki (żentycy) prawdopodobnie zależy poniekąd także od obecności tego witaminu ¹⁾.

Witamin antynewrytyczny (brak jego powoduje zapalenia nerwów - beriberi) znajduje się w mleku, mięsie, zbożu, otrębach, jajach, strączkowych, drożdżach, zieleninie, brak go zaś w łuskany m ryżu, białej mące, owocach i serze.

Aczkolwiek nader ciekawe badania nad witaminami mają wyświecić jeszcze sporo zagadnień, to przecież już obecnie z wyników dotychczas osiągniętych wyciągnąć można niejedną cenną wskazówkę i zastosować ją z pożytkiem także w praktyce mleczarskiej. A w przyszłości? Kto wie, czy celem oceny wartości mleka i jego przetworów nie będziemy przykładali kiedyś innej jeszcze nie mniej ważnej miary, jak te, których używamy obecnie.

J. L.

Z. Jarochowski, Poznań.

1

Wszechświatowy Kongres Mleczarski w 1923 r.

Jesienią r. u. odbył się w Stanach Zjednoczonych Wszechświatowy Kongres Mleczarski, na którym cały świat kulturalny był przez swych delegatów reprezentowany. Polska oczywiście również została zaproszoną, lecz na wydelegowanie oficjalnego przedstawiciela, niestety zdobyć się nie mogła. Honor naszego Państwa ratował Instytut Mleczarstwa Wielkopolskiej Izby Rolniczej, reprezentowany przez p. Teofila S. Groussa, jedyne go Polaka na Kongresie.

Ze względu na to, że wspomniany Kongres był w powojennem życiu mleczarskiem zdarzeniem wprost epokowej doniosłości, przeto podajemy szczegółowe sprawozdanie z tegoż.

Zarys historyczny:

Mleczarstwo jest jednym z tych przemysłów, do którego wojna światowa wniosła rozstrój, dezorganizację i częściowe zniszczenie, szczególnie w krajach europejskich. A ponieważ mleczarstwo nie jest już przemysłem tylko lokalnym, lecz międzynarodowym, więc zmiany, jakie w tym przemyśle podczas wojny zachodziły w jednym kraju, dawały się natychmiast odczuwać w innym, lub kilku innych krajach, w których ten przemysł odgrywa poważniejszą rolę. I tak, z jednej strony zniszczenie i dezorganizacja, a z drugiej strony odkrycia i wynalazki, jakimi wiedza i przemysł mleczarski zostały wzbogacone podczas wojny, a dalej, zmiany, jakie zaszły w produkcji i handlu międzynarodowymi produktami mlecznymi — wszystko to, w ten lub w inny sposób odbijało się na rozwoju mleczarstwa w poszczególnych krajach, co tembardziej nadało temu przemysłowi charakter międzynarodowy. Działalność „Fédération Internationale de Laiterie“ została wskutek wojny przerwana i od roku 1914 nie odbyła się ani jedna konferencja międzynarodowa. Po-

¹⁾ Bull. de la Société de Pédiatrie de Paris nr. 1—2, 1923, p. 29.

trzebę takiej konferencji odczuwały prawie wszystkie kraje europejskie, Ameryka i Australja. Zwołanie takiej konferencji przez Międzynarodowy Związek Mleczarski ze względów politycznych, czy gospodarczych pomimo zawarcia pokoju nie było jeszcze możliwem. Roli tej podjęły się Stany Zjednoczone, w których przemysł mleczarski szybko się rozwija i już dziś jest poważnym czynnikiem w życiu gospodarczem Stanów.

Inicjatywa zwołania Kongresu do Stanów Zjednoczonych wyszła ze sfer naukowych oraz przemysłowo-handlowych i już w 1920 r. utworzono tymczasową organizację, komitet, który w rok później przekształcił się w stałe Stowarzyszenie Wszechświatowego Kongresu Mleczarskiego (World's Dairy Congress Association) z siedzibą w Waszyngtonie. Na prezesa tego stowarzyszenia powołano profesora H. E. Van Normana, który wszystkimi sprawami aż do zwołania i ukończenia Kongresu kierował. Aktem Kongresu Federalnego, wchodzącym w życie dn. 3 marca 1921 r. stowarzyszenie i plan zwołania Kongresu zostały zatwierdzone, jak również rząd Stanów Zjedn. został upoważniony do rozesłania zaproszenia na Kongres do wszystkich krajów świata. Prócz tego rząd Stanów, przez swoich ministrów rolnictwa i handlu i specjalnie wydelegowanych urzędników współdziałał ze Stowarzyszeniem w pracach organizacyjnych i przygotowawczych. Na dane hasło przez prezydenta Hardinga i prezesa Stowarzyszenia, prof. Van Normana wszystkie organizacje mleczarskie Ameryki pospieszyły bądźto z pomocą materjalną, zasilając kasę Stowarzyszenia, bądź delegowały swoich członków i urzędników do pomocy Stowarzyszeniu. To dowodzi, jak poważnie Ameryka traktuje mleczarstwo i jak się o jego rozwój stara.

Termin zwołania Kongresu ustalono na październik r. u. i zgodnie z uchwałą Kongresu Federalnego prezydent Stanów rozesłał oficjalne zaproszenia do wszystkich rządów świata, a Stowarzyszenie ze swej strony zaprosiło organizacje stanowe, komunalne, zakłady naukowe, stowarzyszenia itp. instytucje wszystkich krajów świata.

„Fédération Internationale de Laiterie“ również współdziałała ze Stowarzyszeniem Wszechświatowego Kongresu Mleczarskiego i delegowała swoich przedstawicieli na Kongres.

Cel Kongresu.

Głównym celem Kongresu, wytkniętym przez Stowarzyszenie było: „Wznowienie przerwanej wskutek wojny międzynarodowej wymiany nowych myśli i zdobyczy naukowych, metod i praktyk w mleczarstwie, oraz metod i rezultatów rozumnego używania mleka i jego produktów jako pokarmów; studja nad konjunkturami ekonomicznymi, wpływającymi na wewnętrzny i zewnętrzny handel bydlęm, produktami mlecznymi i urządzeniami technicznymi; dyskusja nad metodami i środkami zapobiegawczymi chorobom; regulacja i kontrola przepisów sanitarnych i standaryzacyjnych¹⁾, odnoszących się do produktów mlecznych“.

¹⁾ Standard = norma (przyp. Red.).

Program prac Kongresu.

Program prac Kongresu podzielony został na następujące cztery grupy:

1. Nauka i badania — dla nauczycieli, urzędników, inżynierów i innych osób zainteresowanych w nauce, badaniach i rozwiązaniu zagadnień naukowych.

2. Przemysł i ekonomja — dla osób zajmujących się hodowlą bydła mlecznego, produkcją, eksportem, importem, przechowywaniem i dystrybucją produktów mlecznych i urządzeń technicznych.

3. Regulacja i kontrola — dla urzędników państwowych, stanowych, komunalnych i prywatnych, zajmujących się kontrolą standartów, fałszowań i sanitacji produktów mlecznych oraz kontrolą nad chorobami zwierzęcemi.

4. Zdrowie publiczne — lekarz i pracownicy instytucji zdrowia publicznego, filantropi, działacze i pracownicy na polu społecznym oraz osoby interesujące się i badające wpływ diety na zdrowie publiczne i żywotność narodów.

Posiedzenia i obrady Kongresu odbywały się: dn. 2 i 3 października w Waszyngtonie, dn. 4 października w Filadelfji i od dn. 5 do 10 października włącznie w Syrakuse, N. Y.

Za względu na wielką liczbę referatów i wniosków, zgłoszonych na Kongres, począwszy od 5 października odbywało się w godzinach przedpołudniowych po pięć sesji dziennie, jednocześnie w godzinach popołudniowych delegaci zajęci byli zwiedzaniem Wystawy Mleczarskiej i konferencjami poszczególnych grup.

Na każdą z sesji zgłoszone było po kilka lub kilkanaście referatów. Niektóre z nich nie były nawet czytane, a to z braku czasu lub nieobecności autorów.

Poza oficjalnymi sesjami Kongresu odbywały się półoficjalne zebrania, konferencje i dyskusje poszczególnych grup delegatów oraz wycieczki na wystawę mleczarską, do instytucji naukowych, obór zarodowych i zakładów mleczarskich w miastach, gdzie Kongres odbywał się, lub w ich okolicach.

Delegaci na Kongres.

Prócz Stanów Zjednoczonych na Kongresie reprezentowane były czterdzieści trzy kraje obce. Największą liczbę delegatów wysłały: Kanada, Wielka Brytania i kraje Skandynawskie. Polska i państwa ościenne wysłały:

Austria 1 delegata, Czechosłowacja 4 delegatów, Łotwa 1 delegata, Niemcy 4 delegatów Rosja 3 delegatów, Polska 1 delegata, Szwecja 6 delegatów, Danja 6 delegatów.

Powyższe zestawienie dostatecznie ilustruje stopień interesowania się sprawami mleczarstwa w poszczególnych krajach, jak również sposób, w jaki kraje powyższe zareagowały na oficjalne zaproszenie rządu Stanów Zjedn. Delegaci, którzy nie byli zapisani do głosu przynajmniej na dwa miesiące przed otwarciem Kongresu i nie złożyli w Komitecie streszczeń swoich referatów czy wniosków, nie byli uprawnieni do ich czytania na sesjach

oficjalnych. Ten sam los spotkał i referat Ministerstwa Rolnictwa, który został delegatowi polskiemu doręczony dopiero na drugi dzień po otwarciu obrad Kongresu, jednocześnie z upoważnieniem reprezentowania Polski, dodać bowiem należy, że p. T. S. Grouss był w pierwszej linii delegatem Instytutu Mleczarstwa Wielkopolskiej Izby Rolniczej.

Otwarcie i przebieg obrad Kongresu:

Na wstępie należy zaznaczyć, że Rządowi Stanów Zjedn. i Stowarzyszeniu Wszechświatowego Kongresu Mleczarskiego należy się najszczerze uznanie i podzięka za tak wspaniałe zorganizowanie i urządzenie tego wielkiego zjazdu, co połączone było z wielkim nakładem kosztów, poniesionych przez rząd i instytucje amerykańskie, oraz wyteżoną pracą, poświęceniem dla sprawy osób i instytucji, zajmujących się pracami przygotowawczymi. Szczególne uznanie należy profesorowi H. E. Van Normanowi.

Na zjeżdżających się do Waszyngtonu delegatów czekały na stacjach kolejowych automobile, które odwoziły delegatów do wyznaczonych i przygotowanych hoteli. Każdym się zajęto, każdego należycie obsłużono. Nietylko władze i powołane do tego organizacje, ale i obywatelstwo Waszyngtonu i innych miast starało się na każdym kroku okazywać delegatom serdeczność i pomoc, ułatwiać i uprzyjemniać im pobyt w Stanach Zjedn. Koleje, tramwaje, hotele, restauracje, teatry, zakłady i instytucje amerykańskie okazały delegatom tyle uprzejmości, serdecznej gościnności i ułatwień, że wszyscy bez wyjątku cudzoziemcy czuli się najzupełniej jak u siebie w domu, pomimo iż niektórzy językiem angielskim zupełnie nie władali. Jest to również zasługa prof. Van Normana, który umiał należycie spopularyzować ważność Kongresu Mleczarskiego dla Stanów Zjedn. i ludności wogóle.

Uroczyste otwarcie Kongresu nastąpiło dn. 2 października r. u. w Memorial Continental Hall w Waszyngtonie, na którym poza prezesem Van Normanem i prezesem honorowym prof. H. H. Dean obecnymi byli pp. Charles Evans Hughes — Sekretarz Stanu, Henry C. Wallace — Sekretarz Rolnictwa St. Zj. i powszechnie znany p. Herbert Hoover, Sekretarz Handlu St. Zj.

Inwokacji dokonał ks. Dr. James Shera Montgomery, Kapelan Izby Reprezentantów, poczem p. prezes Kongresu prof. Van Norman przeczytał adres i ogłosił otwarcie Kongresu.

Witając delegatów w imieniu nauki i przemysłu mleczarskiego Stanów Zjedn. i nawiązując do wznowionej działalności Międzynarodowego Związku Mleczarskiego (Fédération Internationale de Laiterie), który współpracował z Ameryką w zorganizowaniu i zwołaniu Kongresu, prof. Norman mówił:

„My w tym kraju zawdzięczamy Europie nasze rasy bydła i sposoby jego żywienia, elementarną znajomość chemji i bakteriologii mleczarskiej, proces pasteuryzacji, sposób przygotowania i użycia czystych kultur, wirówkę do mleka, wprowadzenie

standaryzacji produktów mlecznych na eksport oraz ideę organizacji spółdzielczych.

Dary te i umiejętności rozwinęliśmy znacznie dając ze swej strony mleczarstwu pewne ulepszenia jak np. piękne jednofuntowe opakowanie do masła dla handlu detalicznego, dostawę wysoko-gatunkowego mleka dla miast, system nadzoru nad produkcją, udoskonalenie urządzeń technicznych i metod pasteuryzacji, zastosowanie chłodzenia mechanicznego, wprowadzenie maszyn oszczędzających pracę, przemysł lodów śmietankowych (ice cream) udoskonalenie procesu kondensacji i proszkowania mleka, państwowy nadzór nad rejestracją bydła rasowego i wprowadzenie mleka zaświadczonego (certified).

Nasze wielkie obszary rozrzuconych farm ze stosunkowo małymi oborami stworzyły t. zw. mleczarnie centralizowane oraz wielki system mleczarni spółdzielczych.

Kryzys obecny jest wskaźnikiem międzynarodowego charakteru przemysłu mleczarskiego i wzajemnych stosunków pomiędzy krajami, trudniącymi się mleczarstwem, jak również stwierdza fakt, że sezonowe, klimatyczne, ekonomiczne i polityczne zmiany w jednym z krajów — niezwłocznie wpływają na ten przemysł w innych krajach.

Sześć wielkich narodów rozwija obecnie i zwiększa produkcję mleczną. Musi się to przyczynić do zwiększenia konsumpcji. Odkrycia naukowe i dane statystyczne, zebrane przez różne instytucje społeczne, wykazują poważne i nietknięte rynki zbytu w każdym kraju, którego dorastająca, a nawet i dorosła ludność, przez swoją nieświadomość i bez względu na zamożność lub ubóstwo jest stale niedokarmiana dzięki nieodpowiedniemu doborowi pokarmów i niedostatecznej ilości spożycia mleka. Bliższe rozpatrzenie powyższych faktów wpłynie dodatnio na zdrowie publiczne i ekonomiczny rozwój przemysłu mleczarskiego.

Nowymi zagadnieniami konfrontującymi przemysł mleczarski są: stosunek materji mineralnej do karmienia bydła mlecznego, kontrola nad chorobami niszczyielskimi, szersze zastosowanie urządzeń technicznych, zastosowanie chłodzenia mechanicznego w dystrybucji geograficznej i rozwój organizacji spółdzielczych.

Rola, jaką w rozpowszechnianiu wiedzy i organizacji mleczarstwa odgrywają nasze 1300 państwowych i stanowych organizacji mleczarskich wskazuje na potrzebę ściślejszej koordynacji w naszym własnym przemyśle, potrzebę ściślejszego kontaktu pomiędzy organizacjami mleczarskimi całego świata. Miejmy nadzieję, że przyszłe konferencje międzynarodowe, nie tracąc ich charakteru naukowego, zwrócą również uwagę na rolę, jaką w zastosowaniu wiedzy do praktyki odgrywa zorganizowany przemysł mleczarski.

Należy również kultywować uznanie i zrozumienie społeczeństwa dla przemysłu mleczarskiego, dzięki któremu zmniejszają się choroby i śmiertelność ludzka, a zwiększa rozwój fizyczny i umysłowy mężczyzn i kobiet“.

(C. d. n.).

Inż. roln. T. Dzlama.

Z DANJI.

(Dokończenie).

Bydło w Danji trzymają nie dla opasu, a tylko na mleko, aby więc jak najwięcej mleka i to tłustego dostać, bardzo dobrze bydło żywią. Doją tam przeważnie mężczyźni i maie zaprzęgnęli do tej roboty. Nie jest to tak łatwą rzeczą należyście umieć doić, nie smykają, jak u nas przeważnie strzyków palcami, ale doją całą ręką na przemian, ściskając strzyki z jednej strony, od czasu do czasu podbijają wymię i dokładnie zdajają, nie zostawiając mleka w wymieniu. Dokładne dojenie jest bardzo ważnem, bo od odpowiedniego dojenia, odpowiedniego ćwiczenia i pobudzania gruczołów mlecznych do czynności zależy w dużym stopniu mleczność krów. Radzę Czytelnikom, aby sami spróbowali całą ręką doić, z pewnością nie pożałują. Skończmy raz z tym przesądem, że ta praca jest hańbiącą dla naszych gospodarzy, czy parobków. Kobiety często nie mają odpowiedniej siły do dojenia w palcach. Nie śmiali się Duńczycy ze mnie, gdy zacząłem uczyć się doić, a muszę się Czytelnikom przyznać, że pierwszą krowę wedle przepisów, jak się ma doić, całą godzinę doić i miałem dość, choć nie jestem utomkiem, ale palce i przeguby w rękach dobrze mię bolały.

Nie pomoże ani mierzenie, ani wybieranie krów u nas, o ile my nie zaczniemy naszych krów dobrze, obficie i pożywnie karmić, a żywić zaczniemy je dobrze, gdy poprawimy nasze łąki i sławne pastwiska gmiane.

Obecnie mogą się nie opłacać te wielkie wydatki, ale przecież przyjdą czasy dobrego pieniądza, kiedy będziemy musieli inaczej gospodarować, nie pozostawać w tyle za innymi rolnictwami państwami.

Duńczycy sami bardzo mało mleka zużywają dla siebie. Mleko idzie na masło albo sery. Robią masło, ale nie w maślniach domowych, nie wiem nawet, czy młodzi wiedzą, co to za instrument. Wszyscy chłopcy duńscy dostarczają mleko do mleczarni. Mleczarnie te są albo prywatne albo spółkowe, gdzie chłopcy są współwłaścicielami mleczarni. Chłopcy wystawiają mleko w bańkach na pół otwartych przy drogach (nie ma obawy, aby kto ruszył), a nasjęty stale jeden z nich zbiera mleko i zawozi do mleczarni. W mleczarni zakupuje dla nich masło, albo sery, przywozi im mleko chude, serwatkę i zostawia znowu przy drodze, skąd wzięło mleko do mleczarni.

Tak wygląda hodowla bydła w Danji. To co chciałem Szanownym Czytelnikom podać, podałem w formie nie naukowej, bo artykuł mój był przeznaczony do pisma popularnego, a nie do „Przeglądu Mleczarskiego“. Będę zadowolony, że mój artykuł odniósł swój cel, o ile wzbudził ciekawość co do poruszanych kwestji i nasunął jakie nowe pomysły do dźwignięcia i pracy nad naszą hodowlą bydła mlecznego.

Wiadomości bieżące i rozmaitości.

Regulamin handlu mlekiem w Krakowie. Stosownie do wydanego przez Magistrat krak. regulaminu handlu mlekiem, bańki z mlekiem mają być znaczone paskiem farby niebieskiej lub czerwonej, odpowiednio do tego, czy zawierają mleko pełne, czy też zbierane. Byłoby pożądanem, by taki przymus znaczenia baniek zaprowadzono także w innych miastach, co niewątpliwie przyczyniłoby się do ułatwienia kontroli jakości mleka.

Wynik kontroli obór na Podlasiu. Poniżej podaję roczny wykaz produkcji mleka obór, zrzeszonych za moją inicjatywę i poparciem w Kółko Kontroli Obór. Podana statystyka służyć może do oceny polskiego materiału hodowlanego. Sądzę, że przy intensywnej pracy i odpowiedniej selekcji dałoby się uzyskać bardzo poważne rezultaty.

WYKAZ ROCZNY

produkcji mleka w oborach Sokołowskiego Kółka Kontroli obór za rok 1922/23.

Licz. porząd.	Majątek	Przeciętna ilość krów w oborze	Wydajność jednej krowy mleka litrów		Skarmiono jednostek pokarmu na jedną krowę		100 jedn. pokarm. dało mleka ltr.
			dziennie	rocznie	dziennie	rocznie	
1	Skrzeszew	20.0	7.7	2788	6.8	2482	112.3
2	Repki	15.7	7.1	2591	5.9	2153	120.3
3	Łuzki	48.1	5.9	2153	5.7	2070	104.0
4	Kurowice	29.0	5.7	2080	5.3	1934	107.5
5	Czortki	18.7	5.4	1971	6.0	2190	90.0
6	Jabłonna	31.4	5.2	1998	5.3	1934	98.1
7	Sabnie	24.4	4.8	1752	4.9	1756	99.7
8	Kamionka	22.0	4.3	1752	5.2	1898	92.9
9	Ignacpol	18.7	4.7	1715	5.2	1898	87.7
10	Frankopol	18.4	4.6	1679	5.1	1861	90.2
11	Karskie	34.5	4.5	1642	5.1	1861	85.0
12	Wierów	40.8	4.5	1642	5.4	1971	83.3
13	Rogów	27.0	4.2	1533	4.8	1752	87.5
14	Szkopy	25.0	3.5	1278	4.8	1752	73.0
	Łącznie	373.7	—	—	—	—	—
	Przeciętnie	—	5.2	1891	5.4	1965	95.1

A. Zawadyński,
Sokołów - Podlasie.

W sprawie legalizowania konewek. Ponieważ w ostatnich czasach zdarzały się wypadki, że Urzędy Miar wydawały spółdzielniom mleczarskim nakazy w sprawie legalizowania naczyń

blaszanych, służących do dostawy mleka, przeto Kraj. Patronat Spółdzielni Rolniczych we Lwowie zwrócił się w tej sprawie do Okręg. Urzędu Miar we Lwowie, gdzie otrzymał następujące wyjaśnienia:

Obowiązkowi legalizowania i cechowania podlegają te naczynia, na których została wytłoczona, albo zapomocą przylutowanego znaku oznaczona miara pojemności. Natomiast naczynia, które nie mają tych znaków, nie muszą być legalizowane. Wobec tego mleczarnie używające do odstawy mleka naczyń, na których w jakikolwiek sposób uwidoczniła jest miara pojemności, powinny te naczynia zgłosić do legalizowania i cechowania.

Zważywszy, że konewki do mleka są opakowaniem, a nie miernikiem, że legalizowanie i cechowanie ich połączone jest ze znacznymi kosztami, a przytem byłoby bezcelowe, jako że konewki łatwo ulegają pogięciu, należałoby raczej usunąć wszelkie znaki, określające pojemność naczyń, więc je zerwać lub zalutować — dla miłego spokoju.

Spółdzielnie mleczarskie b. Kongresówki w 1923 r. Ze sprawozdania Związku Rewizyjnego Polskich Spółdzielni Rolniczych za 1923 r. wyjmujemy szereg danych, ilustrujących stan i wyniki spółdzielczości mleczarskiej w wymienionym okresie.

Wyniki gospodarcze przedstawiały się w r. u. znacznie pomyślniej, niż w 1922 r. dzięki obfitości paszy. Ilość przerobionego mleka zwiększyła się znacznie, co znowu zmniejszyło koszt administracyjny mimo wprowadzonego podatku obrotowego, stanowiącego w ogólnych wydatkach znaczne kwoty. Zwiększona przeróbka mleka oraz w stosunku do cen zboża korzystne ceny nabiału w drugiej połowie 1923 r. wpłynęły dodatnio na podniesienie wypłat za dostarczone mleko.

Niepomyślnie jednak układały się stosunki handlowe dla spółdzielni. Polityka rządu w zakresie walki z lichwą pchała producenta, a nawet i spółdzielnie w objęcia niepowołanego pośrednika. Długich lat wytrwałej pracy trzeba, by rany w ten sposób powstałe zagoić i zabluznić.

Do Związku Rewizyjnego należało 66 spółdzielni mleczarskich, wśród nich 18 nowo przyjętych, ale tylko 6 nowych, powstałych w 1923 r.

Pod względem handlowym spółdzielnie te w znacznej części były ściśle zespolone ze swą centralą: Związkiem Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich.

Szkoda, że sprawozdanie nie zawiera bliższych danych co do rozmiarów produkcji, spieniężenia nabiału oraz kosztów przeróbki.

W programie pracy na 1924 r. poza zwykłymi pracami bieżącymi, lustracjami, w spółdzielniach zapowiada Związek Rewizyjny także prace, dotyczące najistotniejszych zagadnień i bolączek, zmierzających przedewszystkiem do:

1. Połączenia całego szeregu istniejących mleczarni z małą przeróbką mleka w większe, gdyż nie dają one należytych ko-

rzyści swym członkom. Przy małej bowiem ilości mleka przerabianego mają zbyt wysokie koszty administracyjne, nie są w możności utrzymać dobrego mleczarza, produkują zatem liche masło, które przy wprowadzeniu gatunkowania masła będzie gorzej spieniężane.

2. Tworzenie Związków kontroli mleczności i racjonalnego żywienia krów, co wiąże się ściśle z poprawą hodowli, zwiększeniem wydajności mleka, zatem i rozwojem spółdzielni, a także należyta opłacalnością hodowanych krów.

3. Usilnego propagowania rozpoczęcia zbiórki jaj przy spółdzielniach mleczarskich, szczególnie z małą przeróbką mleka, gdzie personal mleczarski posiada dużo wolnego czasu i w których to spółdzielniach przez wprowadzenie zbiórki jaj możnaby znacznie zwiększyć obroty spółdzielni, a tem samem i obniżyć kosztą ich utrzymania.

SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 10/IV. Ceny hurtowe: Masło Ia do 8,000 000 mk, jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) 190,000.000 mk. — Mleko w hurcie 500.000 mk.

Łódź 10/IV. Masło Ia 8,000.000 mk.

Lublin 11/IV. Masło 7,500 000 do 8,000.000 mk.

Poznań —

Kraków 12/IV. Masło deserowe 10,000 000 mk, masło kuch. 7,000.000 mk, sery pełnotłuste 7,000 000 mk, mleko 600.000 mk, jaja świeże 140.000 mk za szt.

Lwów 9/IV. Masło des. 10,000.000 mk, ser trapistów 8,000.000 mk, ser tyłz. 5,000.000 mk, mleko 500 000 mk, twaróg 1,200 000 mk, jaja 140.000 mk za szt.

Sprostowanie.

Należy sprostować notowanie z Poznania w Nr. 7 „Przeglądu Mleczarskiego“ z dnia 22/III, w którym cena masła zamiast 8,600.000 do 10,200.000 mk ma być 8,600.000 do 9.200.000 mk. Pomyłka zaszła z winy poczty.

MLEKO - MASŁO - SERY

zakupuje i płaci ceny dzienne

DOSTARCZA:

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

MAŁOPOLSKI ZWIĄZEK MLECZARSKI

SPÓŁDZIELNIA
zarej. z ogr. odpow.

KRAKÓW

LWÓW

ul. JABŁONÓWSKICH 19.

ul. MICKIEWICZA 26.

Bezpłatne ogłoszenia dla poszukujących posad.

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 wdzierżawi mleczarnię. Łask. oferty L. Sikora poczt. Wartkowice przez Łęczycę z Kaliska.

POMOCNIK MLECZARSKI, lat 20, obeznany z całym zakresem mleczarstwa, także z wyrobem serów tyłżyckich, maszynami parowymi i motorami benzynowymi, poszukuje posady od 15 maja lub później. Łaskawe oferty do Franciszka Borowskiego, Mleczarnia Brodnica — Pomorze.

Księgarnia W. Uzarskiego w Rzeszowie

wysyła bezzwłocznie po otrzymaniu zamówienia

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

Wyrabiamy już w kraju:

(nie należy zatem sprowadzać z zagranicy)

Skopki do doju, cedzidła wszelkiego rodzaju, sita, baseny, konwie do mleka, aparaty Gerbera, masielnice blaszane i drewniane różnej wielkości, wygniatacze, formy do serów holenderskich i tyłżyckich, miary, czerpaki, naczynia Szwarca, zbiorniki do mleka

przygotowujemy wyrób: oziędników, młynków do twarogu, pras do serów, wytwarzaczy pary najlepszego systemu, poza tem na zamówienie wykonujemy wszelkie aparaty, przyrządy i naczynia potrzebne w mleczarstwie

„OMEGA“ Sp. Akc.

**Warszawska Fabryka
Maszyn i Naczyń Mleczarskich**

Warszawa, ulica Hoża Nr. 51.

Główne biuro sprzedaży, Warszawa, Krak. Przedmieście 6.
Reprezentacje w Związkach Mleczarskich: Poznań, Warszawa,
Wilno, Katowice, Kraków, Lwów, Łódź i Lublin.

Rozpowszechniajcie

„PRZEGLĄD MLECZARSKI“

Lacta

Królowa wirówek.

Srebrny medal (złotego wogóle nie przyznają) na wystawie w Londynie 1922 r.

Złoty medal na wystawie w Paryżu 1923 r. otrzymała Lacta do zapędu motorowego.

Wirówki Lacta ręczne, odznaczone już poprzednio srebrnymi i złotymi medalami na różnych wystawach.

FABRYCZNY SKŁAD WIRÓWEK

Lacta i Milka w Związku Sp. Mleczarskich

Poznań — Warszawa — Wilno — Katowice — Kraków —
Lwów — Łódź — Lublin.

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 mleczarstwa, jako to konwie, mierniki, skopce, oziębiacze, pasteryzatory, podgrzewacze i t. p., wszystko tylko w gatunkach pierwszorzędnych.

Roczna produkcja 50.000 sztuk samych konwi.