

PRZEGŁĄD MLECZARSKI

Wychodzi dwa razy na miesiąc pod redakcją *Jana Licznarskiego*

Prenumerata kwartalna 1 zł. — Cena pojedynczego numeru 15 gr.

Ogłoszenia: 1 str. 8 zł., $\frac{1}{2}$ str. 4 zł., $\frac{1}{4}$ str. 2:50 zł., $\frac{1}{8}$ str. 1:50 zł., $\frac{1}{16}$ str. 1 zł. — Drobne ogłoszenia za słowo 10 gr., najmniej 1 zł., dla poszukujących posad bezpłatne.

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

Sezonowe mleczarstwo.

Zacznę od stwierdzenia luźnych, ale znamienitych faktów: cena mleka w dniach upalnych wynosi obecnie we Lwowie 38 gr., w Tarnopolskiem 11 gr., w Stanisławowskiem nieco zdala od komunikacji 7 gr., masła deserowego mleczarskiego w hurcie na targu lwowskiem, łódzkim, krakowskiem 4—4 10 zł., masła włościańskiego dostać można dosyć nawet z rąk pośredników po 1:66 zł. (3,000.000 mk). Stosunek tych liczb przedstawia się w zaokrągleniu, przyjmując 7 gr. wzgl. 1:66 zł. = 1, co do mleka 5:4:1:6:1, natomiast co do masła, jak 2:5:1, czyli innemi słowy: ceny mleka wahają się zależnie od warunków rynku zbytu (nie od jakości produktu) w granicach wzwyż pięciokrotności, ceny zaś masła zależnie przede wszystkim od jakości w granicach wzwyż dwukrotności.

Podobne stosunki stwierdzić możemy także na innych obszarach Rzeczypospolitej Polskiej. Zjawisko to tłumaczy się nadprodukcją mleka w porze letniej, nadprodukcją, która nie jest znowu tak wielka, żeby można było mówić aż o *embarras de richesse*. Jest chwilowe przesyconie targu masłem, zwłaszcza lichem masłem włościańskiem, co niewątpliwie już się odbija, a wkrótce jeszcze się niekorzystnie odbije także na cenach masła mleczarnianego. Ten objaw powtarzać się będzie każdego roku, gdy byłoby wyjście na pastwisko i po chudej zimie przyjdzie nieco do siebie. W b. r. dzięki dostatecznej ilości paszy w porze zimowej, a obfitości paszy zielonej w obecnej chwili, potok mleka wezbrał nieco silniej, niż w r. u. o tym czasie. Niewątpliwie i tu odczuwa się skutki polityki wywozowej Rządu — taniość trzody chlewnej, a co zatem idzie, niskie ceny słoniny i smalcu tam, gdzie niema zorganizowanego paskarstwa pośredników.

W mleczarstwie przemysłowem powstało zaniepokojenie, niemniej wśród większych producentów mleka. Każdy pyta, jak daleko pójdzie tendencja zniżkowa w ukształtowaniu się cen, jak kalkulować, co czynić, jedni wyrażają życzenie, żeby masło

wywozić, magazynować, byleby były na to techniczne urządzenia, organizacje handlowe, no i — *last non least* — kredyt. Inni woleliby nie sprzeciwiać się złu, ale raczej zaozekać, by organizm mleczarski takie choroby bez nadzwyczajnych sztucznych środków organizacyjnych itp. powoli przewyciężał i do nich się dostrajał. Niewątpliwie sezonowy producent mleka już za kilka tygodni, skoro znowu będzie niechybny brak mleka, zapomni o tem, że od maja do sierpnia za bezcen sprzedawał mleko, czy też jego przetwory i może tylko w bardzo rzadkich przypadkach starać się będzie o przesunięcie okresu laktacyjnego na porę zimową. Pod tym względem recydywy będą się powtarzały z kalendarzową dokładnością jeszcze wiele lat, gdyż wyrównanie produkcji mleka jest owocem wysokiej kultury hodowlanej, a tej nie stwarza się na poczekaniu.

Organizacja mleczarni przemysłowych, obejmująca siecią wielkie obszary prędszej wiedzy do celu. Jednakże i tu trzeba sobie zdać sprawę ze słabej strony naszego mleczarstwa, tj. z jego sezonowego charakteru. Sezonowe mleczarnie pracują mniej ekonomicznie od mleczarni o wyrównanej produkcji, magazynowanie i sprzedaż ich produktu są technicznie możliwe, atoli sezonowy eksport masła jest nader trudny w czasie, gdy także światowa produkcja jest większa. Do tego w wywozie masła Polska dopiero musi sobie zdobyć zaufanie zagranicy. Rynki zagraniczne otworzy nam nie sezonowy, lecz regularnie i starannie przygotowany produkt wywozowy, no i tańszy od zagranicznego przy równych zaletach.

W obecnych warunkach pozostałoby magazynowanie masła, przeznaczonego do własnej konsumpcji na czas jego braku i wysokich cen. Na to niestety nie jesteśmy przygotowani ani technicznie, ani organizacyjnie. Tych kilkadziesiąt wagonów, które z trudem moglibyśmy przechować wobec prawie zupełnego braku urządzeń chłodzarnianych, zaważyłoby nieco na szali, wszelako obecnie magazynowanie na większą skalę zdaje się niewykonalnem wobec niezwykle trudności kredytowych.

Należałoby skierować pewne ilości mleka do celów serowarskich, zwłaszcza do fabrykacji trwałych serów, i w ten sposób odciążyć dział maślarski. Ale i tu są pewne trudności, z jednej strony te, które wynikają z każdej sezonowości w produkcji, to znowu z powodu naogół lichego surowca i braku wykwalifikowanych serowarów, a zresztą kapitału obrotowego, którego przemysł serowarski, wytwarzający trwałe towary, wymaga więcej, niż przemysł maślarski.

Sądzę, że tych kilka uwag, które nie wyczerpują omawianego zagadnienia, wystarczą, aby zrozumieć główne przyczyny chronicznego niedomagania naszego mleczarstwa i obecnego przesilenia w przemyśle mleczarskim, który sprawie wrażenia, że jest zawsze nieszczęśliwy, raz z tej przyczyny, że ma za mało mleka, to znowu, że go ma za wiele, a nigdy w sam raz. Nie wątpię, że będziemy mieli i eksport masła i serów, organizacje, kredyt i wszelką szczęśliwość, byleśmy mieli wiele, bardzo wiele dobrego mleka o każdej porze.

E-field.

Wyrób śmietany mrożonej (ice-cream) sposobem przemysłowym w Ameryce.

W sztuce kulinarnej wyrób lodów śmietankowych znany był oddawna, a przepisy wyrobu mało różniły się ongiś od dzisiejszych. Udoskonalenie, jakie z biegiem czasu wprowadzono, dotyczyły głównie — sit *venia verbo* — wytwarzania i konserwowania zimna, jako też konstrukcji przyrządów służących do dokładnego wymieszania produktu zamrażanego. W Europie wyrób lodów nie przybrał nigdzie szerszych rozmiarów, natomiast w Ameryce, gdzie konsumpcja lodów, zwłaszcza śmietany mrożonej, jest znaczna, fabrykacja lodów odbywa się na wielką skalę sposobem przemysłowym. Z natury rzeczy śmietana mrożona stała się przedmiotem produkcji przemysłu mleczarskiego amerykańskiego, w tamtejszych zaś szkołach mleczarskich jest przedmiotem nauki praktycznej na równi z wyrobem masła i serów.

W Stanach Zjednoczonych i Kanadzie ocenia się obecnie wartość rocznej produkcji śmietany mrożonej na 290 milionów dolarów, konsumpcja zaś wzrasta z roku na rok dzięki niezwyklej propagandzie odżywiania się mlekiem i prohibycji alkoholu. Trzeba nadmienić, że produkt amerykański, o ile chodzi o zawartość chemiczną, ustępuje europejskiemu, jest zwykle chudszy, zato dostarcza go się w stanie wyborowym pod względem wyglądu, smaku i zdrowotności, a co jest niemniej ważne, po cenie nader przystępnej dla wszystkich warstw społecznych. To też można bez przesady powiedzieć, że śmietana mrożona w Ameryce stała się potrawą narodową.

Należy też wyjśnić, że lody śmietankowe wyrabiane przez przemysł mleczarski amerykański pod względem konsystencji i struktury różnią się od europejskich. Jest to raczej zamrożona pianka (krem), która przez bicie i zastosowanie niektórych zabiegów narasta do jakiej dwukrotnej objętości w porównaniu z pierwotną objętością surowca. Oczywiście jest sporo sposobów wyrobu tego produktu, jednakże różnice są tylko nieznaczne i dotyczą szczegółów, które wynikają głównie z domieszki rozmaitych ingrediencji oraz z zastosowania różnych urządzeń. To też opis różnych sposobów wyrobu jest zbyteczny, dla naszej informacji wystarczy opis podany przez L. Bourgoin jako typowy¹⁾.

Jaka jest urzędowa ścisła definicja lodu śmietankowego, trudno podać, choćby z powodu różnic brzmienia ustaw obowiązujących w rozmaitych Stanach. Określenie Ministerstwa Rolnictwa brzmi: „Ice-cream jest produktem powstałym z zamrożonej śmietany i cukru, z dodatkiem lub bez domieszki naturalnej esencji, zawierającym najmniej 14% tłuszczu mlekowego“. Także ten produkt ma tu swoją szstandaryzację (typową normę).

Obok śmietany i cukru używa się przypraw, których przeznaczenie jest rozmaite, np. nadanie woni, barwy, lepkości, odpowiedniej ilości składników w suchej masie itd. Używa się więc

¹⁾ Le Lait Nr. 33, 1923 r.

mleka, zagęszczonego w proszku, masła ze słodkiej śmietany wyrobionego, żelatyny, gumy roślinnej, nieszkodliwych barwników, rozmaitych soków owocowych, owoców całych lub drobionych, orzechów, poziomek, czereśni, malin, pomarańcz, ananasów, cytryn, rodzynek, płynnej czekolady, wyciągu kawy itp.

Szczegóły wyrobu lodów śmietankowych na sposób amerykański są w ogólnym zarysie następujące:

Ponieważ podstawowy i najcenniejszy surowiec stanowi tu śmietana, przeto fabrykant zwraca baczna uwagę na staranny wybór śmietany, więc higienicznej, świeżej, o dobrym smaku i zapachu, wreszcie w takiej ilości, by przeróbka zatrudniła robotników przez cały dzień. Śmietanę o jednakowych własnościach gromadzi się w zbiornikach-pasteuryzatorach (stosowanie niskich temperatur) i reguluje w niej zawartość tłuszczu na jakie 14—15%. Mleko zagęszczone, ocukrzone lub zwykłe daje się również do zbiornika w ilości, jakiej wymaga formuła mieszaniny, następnie żelatynę, gumę lub proszek z jaj. Niekiedy nadaje się także cukier już w tym okresie.

Mieszaninę odpowiednio unormowaną skłóca się jednolicie i poddaje pasteuryzacji przy 60—65°C przez 30 do 20 minut. Po spasteuryzowaniu, gdy temperatura spadnie do 40—42°C, śmietanę ujednostajnia się na homogenizatorze przy ciśnieniu 100—140 atm. Doświadczenie uczy, że stosując skrajne ciśnienie, otrzymuje się wprawdzie produkt zupełnie dobrej jakości i zadowalającej konsystencji nawet w temperaturze topnienia, jednakże wydatek jego jest wtedy mniej korzystny. Śmietana zbyt gęsta i zbyt lepka, trudno urasta podczas bicia i jest mniej strawna; konsument zużywa jej mniej.

Mieszaninę ujednostajnioną i ochłodzoną szybko przy pomocy chłodnika solankowego do jakich 10°C, przelewa się do zbiorników poziomych lub pionowych, pojemności 400—3 500 l, wyrobionych z blachy pobielernej lub emaljowanych i zaopatrzonych w chłodnice ruchome, skręcone wężowato lub chłodnice śrubowate, przez które jako środek chłodzący przepływa solanka.

Najczęściej w tej fazie dodaje się do pojemników cukier w ilości 10—14% w stosunku do zawartości. Skoro cukier rozpuści się, sztandaryzuje się mieszaninę. W praktyce potrzebne są dwie liczby stałe, mianowicie procentowa zawartość tłuszczu i suchej masy. Próby wykonywa się dziś przy pomocy przyrządu Mojonnier'a. Stwierdzenie potrzebnych danych trwa przy zastosowaniu tej metody najdłużej 1 godzinę. Kwasowość oznacza się również, a budzi ona obawy szczególnie wtedy, gdy towarzyszy jej nieprzyjemny smak.

Według otrzymanych wyników można unormować skład mieszaniny, uwzględniając przede wszystkim te składniki, których wymaga sztandaryzacja. W niektórych przypadkach dodaje się równocześnie z cukrem także żelatynę lub gumę, jednakże ten sposób nie jest wskazany, gdyż tworzą się grudki i skupienia, które niełatwo się rozpuszczają, w gotowym zaś produkcie

powodują niejednorodność masy. Te domieszki należy dać w innym okresie przeróbki, który jeszcze poznamy.

Najważniejszym zadaniem jest tu przygotowanie sposobnej mieszaniny, i rzeczywiście stwierdzono, że cały szereg wad i braków w teksturze gotowego produktu, pochodzi przede wszystkim z nieprawidłowego przysposobienia mieszaniny, więc nieprawidłowości w sumie suchej masy, zawartości tłuszczu, wadliwej pasteuryzacji, z powodu użycia surowca w stanie nadpsutym, czyli o zmienionych własnościach fizyczno-chemicznych. W takich przypadkach lody śmietankowe nie zachowują jednorodności, tworzą się wtedy niejednorodne warstwy (dekompozycja), na dnie zaś naczynia tworzą się kryształki lodu w postaci igieł, niekiedy nawet cukier krystalizuje, tekstura jest piaszczysta (sandy ice-cream), krem toczy się po języku i drapie, czyli staje się nieprzydatnym do sprzedaży. Tego wszystkiego można zupełnie uniknąć albo przynajmniej znacznie zmniejszyć niedogodności, jeśli mieszaninę pozna się dokładnie, zanim ją podda się zamrożeniu. Znaczenie analizy należy tu silnie uwydatnić.

Od kilku lat rozpowszechniło się w Ameryce zastosowanie zaczynów (djastaza) przyczyniających się do częściowej koagulacji mieszaniny, przyczem kwasowość nie wzrasta. Dzięki ich działaniu krem na talerzu zachowuje wygląd świeżości nawet wtedy, gdy się zestarzeje i ogrzeje, gdyż koagulacja dokonywa się powoli w miarę podnoszenia się temperatury, masa zaś gęstnieje. Zaczyny te, spożywane w małej ilości mają się przyczyniać do lepszego trawienia kremu.

Zesztandaryzowaną mieszaninę pozostawia się w spokoju na 12—24 godzin w ciepłocie 15—18°C, by zaczyny mogły działać, czyli mieszaninę doprowadza się do pożądanej żrąłości. Skoro to nastąpi, co poznaje się po konsystencji, dodaje się soki owocowe i barwiki.

(Dok. nast.).

Polityka rządu wobec rolnictwa.

Na posiedzeniu połączonych sejmowych komisji rolnej i walki z drożyzną w dn. 15 maja, podczas dyskusji nad otwarciem granic i eksportów produktów rolnych, min. roln. i dóbr państwowych p. Stanisław Janicki złożył następujące oświadczenie:

Obecna polityka ekonomiczna rządu w stosunku do rolnictwa jest wypadkową polityki, mającej na celu obronę interesów rolnictwa, której wyrazicielem jest przede wszystkim minister rolnictwa i dóbr państwowych, oraz polityki uwzględniającej interesy pozostałych grup społecznych w ramach ogólnego interesu państwa i ludności. Min. rolnictwa, jako członek rządu, stosować się musi do ogólnej polityki przez rząd za celową uznanej. Min. rolnictwa w bieżącym okresie sanacji skarbu uznaje następujące wytyczne polityki ekonomicznej w zakresie swego działania:

1) Za podstawę swojej polityki uznaje najdalej posunięty liberalizm ekonomiczny i w związku z postępującą naprawą sto-

sunków ekonomicznych dąży do całkowitego uchylenia reglamentacji obrotu ziemioplodami, na co rząd w niedługim czasie wyrazi swą zgodę.

2) Wychodząc z założenia, iż przy obecnej strukturze agrarnej na ziemiach polskich obowiązkiem ministra rolnictwa jest dbać, aby wszystkie warstwy rolne pracowały możliwie najwydatniej, i ze względu na potrzeby państwa były możliwie podatkowo silne uważa, że popieranie wytwórczości rolnej i handlowej wymaga zupełnie równorzędnego traktowania.

3) Ze względu na zatrudnienie trzech czwartych części ludności pracą rolną oraz na przyrost ludności, Polska usilnie dbać musi o to, aby zasady samowystarczalności przede wszystkim oraz wzmocnienie produkcji na wywóz były podstawą polityki gospodarczej, przyczem jednym z głównych celów tej polityki winno być możliwie najkorzystniejsze zatrudnienie rąk do pracy na roli.

4) Wychodząc z tych trzech kardynalnych założeń, minister uważa za wskazane, możliwie najszersze poparcie produkcji z ziemioplodów okopowych, jako podstawy rozwoju przemysłu rolnego oraz możliwie najintensywniejszy wywóz produktów tego przemysłu, nie zaniedbując jednakże troski o wzmocnienie produkcji zbóż, gdyż bez wydatnej uprawy tychże, Polska długi czas jeszcze obejść się nie będzie mogła, zarówno ze względów rolniczych, jak ze względów na potrzeby miast, a w szczególności na potrzeby armji. Uważa również za pożądany rozwój nasiennictwa zarówno na potrzeby wewnętrzne, jak również na potrzeby rynku zagranicznego.

5) Bardzo wielką wagę min. przywiązuje do popierania rozwoju hodowli bydła, trzody i drobiu, jako głównego artykułu zbytu drobnych warsztatów rolnych. Przez wzmocnienie i możliwie najwydatniejszy wywóz tych artykułów, da się osiągnąć rozwój hodowli i w ten sposób racjonalne zużytkowanie naszej produkcji roślinnej i wzmocnienie ogólnej gospodarki. Stwierdzić jednakże należy, że obecny stan bydła rogatego w Polsce wogóle, a u drobnych rolników w szczególności, stoi na niskim poziomie, wobec tego poprawa jakości bydła na ziemiach polskich i wprowadzenie w tym właśnie kierunku racjonalnej polityki eksportowej, jest najpilniejszą koniecznością.

Przepisy o warunkach legalizowania przyrządów mierniczych do mleka.

(Dokończenie).

Menzury ze skalą przezroczystą.

1. Objętość oznacza się na szybie wziernika szerokości, nie mniejszej niż 4 cm, kreskami, nie krótszemi niż 2 cm.

2. Menzury ze wziernikami mają być zaopatrzone w pion. Wykonanie i umocowanie pionu powinno być takie, aby wza-

jemne położenie punktu zawieszenia piona do wskaźnika, jak również położenie ich względem osi naczynia, było stałem i nie mogło być zmienionem bez użycia narzędzi pomocniczych. Baczna uwagę należy zwrócić na to, aby ramię, na którym wisi pion, i ramię wskaźnika były zabezpieczone od zgięcia.

3. Przekrój menzur do mleka powinien mieć możliwie kształt koła. Kształt wewnętrzny ma umożliwiać zupełne opróżnienie. Dolne ograniczenie stanowi dno lub kran spustowy. W tym ostatnim wypadku naczynie powinno zwężać się stopniowo w swej dolnej części.

4. Ścianka ma być wykonana z jednego kawałka, a naczynie powyżej 20 l mają być w razie potrzeby odpowiednio usztywniona obręczami. Zlewniki (dziobki) muszą się znajdować poza pojemnością mierniczą. Dno ograniczające objętość mierniczą, musi odpowiadać warunkom, obowiązującym dla pojemników.

5. Kresy podziałki nie powinny być przerywane i mają być widoczne na całej swej długości. Tak one, jak i wskaźniki, mają leżeć w płaszczyźnie prostopadłej do osi naczynia.

6. Dla naczyń powyżej 20 l podziałka ma się rozpoczynać od 5 l, dla naczyń mniejszych — od 1 l.

7. Odległość między dwiema jednolitrowemi podziałkami ma wynosić dla wszystkich naczyń mierniczych powyżej 20 l przynajmniej 1 cm, dla naczyń poniżej 20 l przy skali wewnętrznej 1,5 cm, przy skali przezroczystej 2 cm.

8. Kreski i ząbki dla pięciokrotnych litra powinny być dłuższe niż dla całego litra, a te znowu dłuższe niż dla pół litra.

Sztyfty i im podobne znaki dla pół-litrów powinny być mniejsze od pozostałych. Odcinki, odpowiadające pół i całemu litrowi, mają być oznaczone pojedynczym, a pięciokrotnej litra — podwójnym znakiem.

Oznaczanie. 1. Pojemność menzur oznaczać należy w litrach, przyczem nazwa jednostki wypisuje się całkowicie w odpowiedniej formie gramatycznej lub w skrócie l.

Ogólna pojemność miernicza oznacza się na przylutowanej i zabezpieczonej cechę urzędu tabliczce, na której musi się jeszcze znajdować napis: „Tylko do mleka“.

2. Oznaczenia podziałki powinny wyrażać objętości płynu, którego zwierciadło osiąga wskaźnik oznaczony, i rozmieszczone być mają w sposób następujący:

Jeżeli najmniejsza działka podziałki odpowiada jednemu litrowi, to liczby, oznaczające objętość, powinny się znajdować obok każdej piątej kreski, jeżeli najmniejsza działka odpowiada $\frac{1}{2}$ litrowi — przy każdej drugiej kresce.

3. Oznaczanie podziałki mianem jednostki wykonywa się co najmniej przy każdej piątej kresce podziałki, oznaczonej liczbą.

Uchybienia dopuszczalne. Uchybienie dopuszczalne wynosi dla każdej objętości, wyznaczonej przez podziałkę, jedną dwuchsetną największej pojemności.

Przy wtórej legalizacji dopuszcza się uchybienia podwójne.

Cechowanie. 1. Cechuje się bezpośrednio przy oznaczeniu głównem albo, o ile ono znajduje się oprócz tego przy kresie podziałki, to i na niej lub bezpośrednio pod nią.

2. Należy nałożyć cechy urzędu, mające na celu uniemożliwienie rozłączenia poszczególnych części menzury, ograniczających pojemność (szwydno i t. p.). Należy zabezpieczyć cechę urzędu nieruchomości skali względem menzury.

3. Cechę roczną dodaje się do cechy urzędu, zabezpieczającej tabliczkę z oznaczeniem największej pojemności mierniczej.

Postanowienia końcowe. Przepisy niniejsze otrzymują moc obowiązującą na całym terytorjum Państwa od dnia ogłoszenia ich w Przepisach obowiązujących w miernictwie. Od tego dnia uchyla się w b. dzielnicy pruskiej wszystkie postanowienia sprzeczne z niniejszem oraz w b. dzielnicy austriackiej: Przepisy dotyczące dopuszczania do legalizacji naczyń do mleka ze skalą (Milchgefasse mit Messtab; R. G. Bl. ex 1879 st. XXXIX Nr. 107; VOE str. 146), I uzupełnienie do nich (R. G. Bl. ex 1881 st. XXVI Nr. 58; VBE str. 172), II uzupełnienie do nich (R. G. Bl. ex 1882 st. XLIV Nr. 122; VBE str. 145) i uzupełnienie do nich (R. G. Bl. ex 1902 st. XCI Nr. 180; VBE str. 1021).

KOMUNIKATY

Zjednoczenia Mleczarskiego na Wielkopolskę, Pomorze i Śląsk.

Dnia 17 czerwca b. r. o godz. 14 odbędzie się w sali hotelu w Laskowicach (Pomorze) Zebranie członków Zjednoczenia Mleczarskiego z następującym porządkiem obrad: 1) Referat w sprawie fabryki kazeiny „Lactarina“; 2) Przyjęcie nowych członków; 3) Rozmaite. — Uprasza się o liczny udział członków w zebraniu ze względu na doniosłość sprawy, wymienionej w 1 punkcie, oraz na zachętę w gronie sąsiadów fachowców, którzy jeszcze nie należą do Zjednoczenia, by do niego się zapisali. Będzie to godna odpowiedź na prowokacje ze strony niemieckiego związku, jakobyśmy nie mieli warunków istnienia z powodu małej liczby.

ZARZĄD.

Wiadomości bieżące i rozmaitości.

Z Państwowej Szkoły Mleczarskiej w Rzeszowie. *Frekwencja uczniów.* Na roczny kurs maślarsko-serowarski, który rozpoczął się dnia 1 kwietnia b. r., zgłosiło się wżwyż 100 kandydatów, z pomiędzy których ze względu na specjalny charakter nauki w takich zakładach, przyjęto tylko 22 kandydatów, tj. i tak już 10 ponad normę statutem organizacyjnym ustaloną. Wobec przepełnienia Zakładu Dyrekcja w r. b. nie urządza krótkoterminowych kursów specjalnych, przyjmowanie zaś praktykantów znacznie ograniczyła.

Silny napływ kandydatów świadczy o wzmożeniu się ruchu mleczarskiego w Polsce. Licząc się z nim, należałoby jak najszybciej powołać do życia nowe szkoły zawodowe.

Walne Zgromadzenie Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie odbyło się dnia 30 kwietnia b. r. przy licznych udziale członków. Zebrani przyjęli do wiadomości sprawozdanie z działalności Związku oraz bilans i udzielili Radzie Nadzorczej jak też Dyrekcji skwitowania. Z porządku dziennego skreślono sprawę połączenia z Małopolskim Związkiem Mleczarskim, i co się z tem łączyło, sprawę zmiany statutu i wyborów. Wyniki działalności Związku uważać należy za pomyślne, a podnieść należy, że działalność ta była nie tylko handlowa, ale także w znacznej mierze organizacyjna. Za pośrednictwem Centrali w Warszawie i Oddziałów sprzedano w r. 1923:

masła		za mkp.	115 368 949 181.—
jaj	" "		70 430 126 559 —
serów	" "		17 615 284 364.—
różnych towarów	" "		25 335 375 193.—
maszyn i naczyń	" "		19 540 920 411.—

ogółem mkp. 248 290 655 708.—

Walne Zgromadzenie Małopolskiego Związku Mleczarskiego odbyło się w Rzeszowie dnia 29 kwietnia b. r. Obradom przewodniczył p. prezes Alfred Kępiński. Dyrektor Bajorski zdał sprawę z działalności Związku w r. u. Naogół działalność Związku należy uważać za korzystniejszą niż w ubiegłych powojennych latach, zwłaszcza we wschodniej Małopolsce ożywił się znacznie spółdzielczy ruch mleczarski. Zebrani przyjęli do wiadomości sprawozdanie Związku i udzielili absolutorjum Radzie Nadzorczej, jako też Dyrekcji.

Sprawa połączenia ze Związkiem Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie, tak ważna dla przyszłego ukształtowania się stosunków na polu mleczarstwa, przede wszystkim dla jednolitości i uzgodnienia akcji w dziedzinie handlowej, zwłaszcza eksportowej i magazynowania, nie została ostatecznie załatwiona, jakkolwiek zapadła jednomyślna uchwała za połączeniem się ze Związkiem w Warszawie. Odroczone ją celem porozumienia się ze Związkiem w Warszawie, co do niektórych zmian w postanowieniach projektowanego statutu.

Kursy pożarnictwa. Polska Dyrekcja Ubezpieczeń Wzajemnych we wielu szkołach zawodowych, tj. seminarjach nauczycielskich, szkołach rolniczych, ogrodniczych i im pokrewnych prowadzi kursy pożarnictwa. W roku bieżącym w maju kurs taki urządzono w Państwowej Szkole Mleczarskiej w Rzeszowie. Przyszli pionierzy twórczości kraju naszego dowiedzieli się z kursu, jak straszną w skutkach jest klęska ogniowa w Polsce i jak z nią należy walczyć, jak budować Polskę ogniotrwałą, jak gasić ogień za pomocą straży pożarnych; co i w jakim stopniu należy ubezpieczać. Kurs prowadzi inspektor pożarnictwa p. Józef Kowalewski z Warszawy przy współudziale instruktora p. Józefa Mikulę z Krakowa.

SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 27/V. Ceny hurtowe: Masło Ia 4.— Zł. Jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) do 95.— Zł. Mleko w hurcie 0-27 Zł.

Łódź 26/V. Masło Ia 4-10 Zł.

Lublin 24/V. Masło 4-20 Zł.

Poznań 30/V. Ceny hurtowe. Masło 3 22 Zł. do 3 44 Zł. Tendencja bardzo nierówna, ogólnie słaba.

Kraków 28/V. Masło deserowe 4 25 Zł., masło stołowe 3-78 Zł., masło kuchenne 3.— Zł. Ser trapistów det. 2-79 Zł. Twaróg 0 45 Zł. Jaja świeże 0-06 Zł. za sztukę. Mleko litr 0 28 Zł. Ceny detaliczne.

Lwów 28/V. Masło des. 3 80 Zł. Ser trapistów 2 80 Zł. Mleko 0-25 Zł. Twaróg 0-60 Zł. Jaja 0-08 Zł. za szt. Ceny det. Zupełny zastój.

OGŁOSZENIA.

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.

Mleczarnia Pelplin, Pomorze

oddaje 1 wagon dobrego suchego twarogu

Oferty z podaniem cen do Mleczarni i piekarni parowej w Pelplinie.

Zjednoczenie Mleczarskie na Wielkopolskę, Pomorze i Śląsk

donosi swym Członkom, że w myśl uchwały powziętej na Walnem Zebraniu w dniu 29/IV 1924 r. została uruchomiona spółdzielnia fabryka kazeiny pod nazwą „LACTARINA“. Po bliższe informacje, dotyczące przystąpienia do spółdzielni i wysyłki twarogu, prosimy zwracać się do: „Lactarina“, Poznań, Kolejowa 57.

Bezpłatne ogłoszenia dla poszukujących posad.

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.).

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.

Mleczarnia parowa w Wilczycach,

poczta Sandomierz, przyjmie pomocnika, obeznanego z wyrobem serów. — Zgłoszenia pisemne z podaniem żądanych warunków przyjmuje Zarząd.

Jan Toms handel delikatesów
i hurtowy skład serów
w Rzeszowie

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: chłodników, 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.

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 pierwszorzędných.

Roczna produkcja 50.000 sztuk samych konwi.