

# PRZEGLĄD 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. Warszawa Nr. 152.747.

## O konieczności zrzeszenia handlowego polskich wytwórców sera.

Na I Zjeździe serowarskim, odbytym w Warszawie w dniu 15 września r. b. uchwalono stworzenie zrzeszenia handlowego polskich serowni lub przyłączenia się, jako grupy, do Związku Spółdz. Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie, jeżeli Rada Nadzorcza tej instytucji uwzględni postulaty komisji wyłonionej z członków zjazdu, mające na celu niedopuszczenie do majoryzacji działu serowarskiego przez liczne, a często maleńkie wytwórnie masła, warunki — umożliwiające i pozwalające na rozwój przemysłu serowarskiego, skupionego w tej instytucji. Pertrakcje te są w toku i na najbliższym zjeździe interesowanych, komisja ta zda z nich sprawozdanie.

Dzisiaj chciałbym rozpatrzyć doniosłość i oświetlić tym, dla których nie są jeszcze jasne korzyści, połączenia się w jeden wielki organ handlowy wszystkich wytwórni sera w Polsce.

Produkcja mleka u nas w ciągu roku nie jest jednostajną. Najwięcej go mamy w maju i czerwcu, a najmniej w listopadzie i grudniu; w innych miesiącach produkcja mleka jest średnią. Tym okresem zwiększenia lub zmniejszenia surowca, służącego do wyrobu masła i serów, odpowiadają wahania rynkowe. Okresem niskiej wydajności mleka odpowiadają okresy wyższe cen, szczególnie masła, często ponad ceny rynków zagranicznych, w okresach zaś wzmożonej produkcji mleka, ceny wskutek nadprodukcji spadają niżej kosztów produkcji wytwórców. Są to symptomata dzikiego, nieujarzmionego handlu, niehamowanego przez organa miarodajne, które winny się zająć magazynowaniem towaru — wskutek czego w okresach nadprodukcji rynek byłby odciążonym, zaś w okresach braku podaży — towar zamagazynowany wypływałby. Czynności te wykonują i obecnie różnego rodzaju spekulanci, na czem tracą producenci, a winny

być wykonywanemi przez organa producentów na ich rachunek. Pośrednicy starają się w okresach nadprodukcji obniżać na rynkach ceny, bo oni wtedy towar zakupują, zaś w okresach niskiej produkcji starają się ceny te sztucznie hossaować, i wtedy zamagazynowany towar puszczają ostrożnie w handel.

Mniej więcej to samo ma miejsce na rynku serowym, złągodzone cokolwiek tym, że ser jest towarem nie ulegającym tak łatwo zepsuciu, a więc okres jego sprzedaży może być na dłuższy czas odłożonym. Temu jednak częstokroć przeciwdziała drożyzna kredytu. Brak kapitału obrotowego zmusza niejednego wytwórcę do sprzedaży serów po cenach nie odpowiadających jego kosztom produkcji w ręce pośredników handlowych, ciągnących cały zysk z ich wyrobu. Nadomiar złego, jakości sera nie da się tak łatwo skonstatować. Ser chudszy, a więc ser, którego wyrób mniej kosztował, wygląda podobnie, jak ser pełnotłusty. Sery chude są oferowane po cenach niższych od serów pełnotłustych i obniżają ceny wogóle na sery, tak, że producent dobrego towaru zniechęca się, nie mogąc za swój towar otrzymać należytej zapłaty. Wiadomym powszechnie prawem ekonomicznym jest, że towar zły wypiera zawsze towar dobry. Z wzajemnej konkurencji między serowniami korzystają tylko pośrednicy i spekulanci, zaś tracą wytwórcy.

W razie stworzenia własnego organu handlowego przez zakłady produkujące sery, coś w rodzaju syndykatu serowarskiego, przyjmującego tylko sery badane, a więc gwarantującego ich jakość, dało by się:

1) wyprzeć z rynków towar zły,

2) obniżyć ceny dla konsumentów przez ominięcie tak dziś kosztownego pośrednictwa; przez obniżenie zaś cen wzmoże się konsumpcja serów, a więc i rynek się ożywi,

3) podnieść ceny osiągane przez wytwórnice,

4) osiągnąć ułatwienie administracji serowniami przez zapewnienie jednostajności wysyłek towaru i jednostajnego dopływu środków płatniczych,

5) zapewnić zbyt dla całej produkcji poszczególnych zakładów. Pozatem przez współpracę zyskują poszczególne instytucje na sprawności technicznej, kupując wspólnie maszyny i przyrządy, udzielając sobie zdobytczy naukowych i krytycznych uwag. Przy współpracy dojść dopiero można będzie do ujednostajnienia wyrobów, tak ważnego czynnika w handlu, a specjalnie przy eksporcie serów za granicę.

Do eksportu serów z Polski powołaną być może jedynie tego rodzaju organizacja skupiająca towar w swym ręku, a więc mogąca wysyłać towar pierwszej jakości w typie jednostajnym, na co zagranica specjalną wagę kładzie.

W innych krajach konsumpcja serów jest znacznie więcej rozpowszechnioną niż u nas, gdzie ser zwykle się uważać za luksus. Za granicą ser stanowi pożywienie całej ludności, do czego, dzięki swoim składnikom, znakomicie się nadaje. Należy więc u nas popularyzować i rozpowszechnić jego użycie. Akcja ta

jest trudna i dość kosztowna i możliwa do przeprowadzenia tylko przez zjednoczenie handlowe zakładów wytwórczych.

Instytucja łącząca całe polskie serowarstwo miałaby korzystny wpływ na nasze ustawodawstwo w tym dziale, na udzielanie kredytów poszczególnym wytwórniom przez Bank Polski, łatwiejby brać mogła udział w wystawach i pokazach krajowych i zagranicznych, co by też na rozpowszechnienie sera wpływ wywierało — słowem poza bezpośrednimi korzyściami, jakie oddać będzie mógł syndykat serowarski, jest moc dalszych korzyści tego rodzaju instytucji.

Z tego pobieżnego przeglądu widzimy, że każdy komu na duszy leży rozwój polskiego przemysłu serowarskiego i rozwój własnej instytucji wyrabiającej sery, przyłożył winien pracy i poświęcić trochę czasu dla utworzenia zjednoczenia handlowego polskich wytwórców sera.

Niech nas nie przeraża ogrom trudności, jakie zawsze się piętrzą przed każdym nowym działem, a starajmy się je przezwyciężyć — gdyż trudności te są do przewyciężenia i w najkrótszym czasie stworzymy nasz własny, z budowany o własnych siłach i na własnych barkach oparty — organ handlowy polskich wytwórców sera.

Jeżeli wahać się będziemy i nie stworzymy w najkrótszym czasie naszej organizacji handlowej, to zagłada młodego polskiego przemysłu serowarskiego jest nieuniknioną — uduszą go z jednej strony polskie złe wyroby, a z drugiej — zagraniczne produkty zalewające nasze rynki, i wtedy będzie już zapóźno radzić i bronić się — uniknijmy więc tego momentu przez wcześniejsze zorganizowanie się.

*Jan Ślaski*

---

---

## Zdolność konkurencyjna naszego mleczarstwa.

W b. r. dzięki rzadkiej obfitości paszy polał się niespodziewanie wielki strumień mleka w Polsce. Mleczarstwo nasze nie było przygotowane do umieszczenia chwilowego nadmiaru produkcji masła, z mleczarni pochodzącego, na rynkach zagranicznych, ani też do zamagazynowania większych ilości w swych nielicznych chłodniach. Zresztą i zagranicą mleczarską miała latoś wielką produkcję mleka. Jednakże nigdzie na wielkim świecie nie notowano tak marnych cen za masło, jak w Polsce, bo gdy ceny masła deserowego w czerwcu spadły u nas do 2 zł. za 1 kg., to notowano wtedy po przeliczeniu na zł.: we Wiedniu 6, Pradze 5.60, Budapeszcie 4.50, Lublanie 5.10, Medjolanie 3.80, Paryżu 3.50, Berlinie 3.70, Zurychu 6.20, Kopenhadze 3.70, Sztokholmie 4, Leeuwarden 3.70, Londynie 4.20. Z tego zestawienia bliski wniosek, że masło nasze mogłoby zdobyć sobie rynek zagraniczny, gdyby odpowiadało jego wymaganiom. O ileby



chodziło o wywóz kilku, lub kilkunastu wagonów masła, sposobnego do eksportu, to niewątpliwie zdołalibyśmy je zgromadzić stąd i zowąd, przede wszystkim z większych mleczarni parowych, technicznie odpowiednio urządzonych, i stosujących nowoczesne sposoby przeróbki, bez których nie uzyska się wyborowego, trwałego i jednolitego towaru. Jednak naogół takich mleczarni jest u nas mało, a te, jako znane z wyrobu dobrego produktu i w kraju miały niezły zbyt. Natomiast cała plejada mleczarni pierwotnie urządzonych nie może ani marzyć o tem, by ich produkt znalazł zbyt za granicą. To też w swym referacie wygłoszonym na I Polskim Kongresie Rolniczym p. F. Przeradzki zwraca uwagę na potrzebę centralizacji przeróbki i tworzenia większych parowych mleczarni. Takie większe skupienia pokryją kosztą nowoczesnego urządzenia, utrzymają ludzi kwalifikowanych. Tak samo wprowadzenie klasyfikacji masła i wypłat według jego zalet, co zapoczątkował obecnie „Związek Spółdzielni Mleczarskich w Warszawie“ jest jednym z pierwszych kroków do przeprowadzenia sanacji w karłowatych mleczarniach spółdzielczych.

Do stosunków powojennych, kiedy to jeden drugiemu wyrwał z rąk byle jakie maślisko, może już nigdy nie wrócimy, nawet w zimie, kiedy to u nas jest zwykle przednowek mleczarski. Tych kilka uwag niechaj wystarczy do stwierdzenia faktu, że w obecnych warunkach tylko niewiele mleczarni zdolnych jest do wytwarzania towaru wyborowego, zdolnego do współzawodnictwa z zagranicznym.

A teraz rozpatrzmy naszą zdolność konkurencyjną z innej strony mianowicie co do cen surowca. Otóż pod tym względem we wielu okolicach w porze letniej mamy naogół tanie mleko. Wynika to z zestawienia poniżej zamieszczonego, w którym uwidocznione są przeciętne czerwcowe ceny mleka w rozmaitych krajach. Oczywiście ceny te mogą być tylko zbliżone do przeciętnych, gdyż z łatwo zrozumiałych powodów trudno tu o bezwzględną ścisłość.

Cena 1 kg. mleka przeróbkowego w czerwcu 1924 r. podana w gr.

Szwajcarja . . . . .	29
Austrja . . . . .	24
Szwecja . . . . .	21
Finlandja . . . . .	21
Czechosłowacja . . . . .	21
Niemcy . . . . .	20
Holandja . . . . .	18
Danja . . . . .	18
Łotwa . . . . .	17
Włochy . . . . .	17
Polska . . . . .	(12—22)
Francja . . . . .	16
Ameryka Pn. . . . .	16
Anglja . . . . .	16

Kanada . . . . .	13
Argentyna . . . . .	10

Zaznaczyć trzeba, że ceny mleka konsumcyjnego w wymienionych krajach zależnie od środowisk są znacznie wyższe, od cen mleka przeróbkowego, gdziekolwiek w drobnej sprzedaży do 100% np. w Danji.

Pod względem higienicznym produkcja mleka w Polsce nie wytrzymuje konkurencji zagranicznej, co fatalnie się odbić może na naszym przemyśle serowarskim, gdzie wyborowość mleka, wyborowość z niego wyrobionego towaru stwarza niezwykle awanse finansowe, np. ser ementalski potrafił zapłacić najwyższą cenę przeróbkową w świecie, bo 29 gr.

W porze zimowej, gdy produkcja mleka zagranicą utrzymuje się na zwykłym poziomie, spada ona u nas znacznie, bo do  $\frac{1}{5}$  produkcji zimowej, a w korzystnych warunkach np. przy obfitości paszy do  $\frac{1}{3}$ , wskutek czego nasza zdolność konkurencyjna prawie zupełnie zanika. Wtedy bowiem mamy nietylko mało mleka, ale liche i tak drogie, jak prawie nigdzie w zagranicznych krajach mleczarskich.

Wtedy przestajemy być czynnikiem konkurencyjnym, przeciwnie stajemy się odbiorcami obcego towaru. W tem tkwi właśnie wielkie niedomaganie naszego mleczarstwa.

*E-field.*

## KOMUNIKATY

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

Zjednoczenie Mleczarskie na Wielkopolskę, Pomorze i Śląsk, Filja Pomorze zwołuje Zebranie swych członków na dzień 25 października b. r. o godz. 4 po południu w Bydgoszczy, w sali hotelu „Pod Orłem“, ulica Gdańska 163 z następującym porządkiem dziennym:

1. Zagajenie i powitanie gości.
2. Odczytanie protokołu z ostatniego posiedzenia w Grudziądzu.
3. Omówienie sprawy jednolitej nauki uczni i ich wyzwolenia.
4. Ustalenie pensji dla pomocników i wynagradzanie uczni.
5. Kwestja przystąpienia do Centralnego Związku Handl. w Warszawie.
6. Omówienie Wystawy rolniczej, mającej się odbyć na wiosnę 1925 r. w Grudziądzu, celem wystawy masła i serów.
7. Wyjaśnienie referenta Związku poznańskiego w sprawie budowy „Laktariny“.
8. Wolne wnioski bez uchwał.
9. Wolne głosy co do wydawnictwa gazety mleczarskiej w Rzeszowie.
10. Zamknięcie zebrania.

Po zebraniu odbędzie się wspólna kawa z udziałem gości, między nimi pań, potem odbędzie się skromna zabawa w ścisłym, zamkniętym kółku.

Apelujemy do wszystkich kolegów Polaków ze wszystkich dzielnic Polski, członków i nieczłonków, aby w zebraniu wzięli gremialny udział celem bliższego się zapoznania. Zechcą koledzy przybyć wraz z najbliższą rodziną.

Mamy niezłomną nadzieję, że Szanowni Koledzy zrozumieją czysto polską organizację mleczarzy i stawiają się jak jeden mąż.

Inowrocław, dnia 8 października 1924.

Ludwik Płotka

w z. sekretarz.

## Wiadomości bieżące i rozmaitości.

Z pierwszego Polskiego Kongresu Rolniczego. (*Mleczarstwo*).

Wnioski do referatu: „Organizacja zbytu nabiału”. (Referat p. dyr. Feliks Przeradzki).

Zważywszy, że mleczarstwo przedstawia obecnie jedno z najpoważniejszych źródeł dochodu rolnika,

że z racji obecnego ustosunkowania się cen mleczarstwo jest najrentowniejszą gałęzią rolnictwa, że zatem należyty rozwój mleczarstwa ma wielkie znaczenie dla podniesienia rolnictwa i całego gospodarstwa rolnego,

że mleczarstwu naszemu może zagrażać konkurencja prawidłowo zorganizowanego mleczarstwa zagranicznego (duńskiego, łotewskiego a nawet syberyjskiego i amerykańskiego),

że w najbliższej przyszłości Polska, z racji nadprodukcji nabiału, musi przyjąć udział w eksporcie masła na wszechświatowe rynki konsumcyjne —

I Kongres Rolniczy: 1) wzywa rolników do:

- a) zwrócenia specjalnej uwagi na hodowlę,
- b) zrzeszenia się w związkach kontroli obór,
- c) komasacji małych mleczarni,
- d) zakładania mleczarni parowych,
- e) organizowania mleczarni miejskich.

2) Zwraca uwagę rolników:

na niewyzyskany dotąd, a bardzo rentowny kierunek mleczarstwa — serowarstwo.

3) Zwraca się do Rządu z usilną prośbą:

- a) o założenie drugiej szkoły mleczarskiej,
- b) o wydanie ustawy, chroniącej produkcję i normującej handel nabiałem,
- c) o wprowadzenie wagonów — chłodni do przewozu nabiału,
- d) o ułatwienie taniego kredytu na organizację stowarzyszeń mleczarskich, która dla braku gotówki jest bardzo utrudniona,
- e) o zniesienie zakazu wywozu masła (z chwilą wytworzenia się odpowiednich warunków) z jednoczesnym wprowadzeniem standaryzacji eksportowanego masła.

*Wnioski do referatu: „Wyszkolenie spółdzielcze“.* (Zgłoszone przez p. Dyr. Z. Chmielewskiego).

Uznając, że jednym z głównych warunków zdrowego rozwoju rolniczego ruchu spółdzielczego jest zapewnienie mu dopływu należycie przygotowanych pracowników, I szy Kongres rolniczy:

1. Zwraca się do Rządu z usilną prośbą, by zgodnie z rezolucjami zjazdów przewodników spółdzielczości polskiej, utworzył katedry spółdzielczości w szkołach akademickich.

2. Wzywa instytucje i społeczeństwo rolnicze do wydatnego materialnego i moralnego poparcia działalności Instytutu Naukowego Spółdzielczego.

3. Zwraca uwagę miarodajnych czynników, że przy tworzeniu ludowych szkół rolniczych należy uwzględnić konieczność zorganizowania w Rzeczypospolitej Polskiej kilku jednorocznych ludowych szkół rolniczych, specjalnie kształcących rolników spółdzielców.

4. Zobowiązuje instytucje rolnicze do urządzania częstych, a krótkich kursów spółdzielczości rolniczej.

Mleczarstwo na tegorocznych „Targach Wschodnich“ we Lwowie było nader słabo reprezentowane, nawet najbliższe małopolskie mleczarstwo prawie zupełnie świeciło nieobecnością. Żałować należy, że jeszcze nie wskrzeszono dawnego „Komitetu Ocen i Wystaw Masła“, który był ongiś bardzo czynny i który nie pominął żadnej dogodnej sposobności przedstawienia dorobku małopolskiego mleczarstwa. Zaiste już czas obudzić się ze śpiączki.

Tow. Akc. „Omega“ w Warszawie wystawiło szereg własnych fabrykatów, jak naczynia blaszane, wygniataarki rotacyjne, wirownice Gerbera, prasy do serów systemu angielskiego, firmy do serów edamskich, gouda i tyłzyckich, wirówki fińlandzkie „Lacta“ i „Milka“, komplet urządzenia motorowego „Biltic“.

Tow. Akc. T. Kowalski i Trylski, Warszawa, wystawiło wirówki „Melotte“, Tow. Akc. „Sigma“ Poznań, przyrządy mleczarskie i wirówki „Westfalja“, reprezentowane było również Tow. Akc. „Alfa Separator“.

Preparaty podpuszczkowe i kultury bakterij wystawił J. Spehr z Lugano, podpuszczkę rozmaitej postaci oraz farby do masła i serów „Tow. Akc. Byk Guldenwerke“ w Berlinie.

Jak poprawić gatunek masła? Pod tym nagłówkiem pisze p. B. Tomczykowski w „Czasopiśmie Spółdzielni Rolniczych“ co następuje:

„Większość spółdzielni mleczarskich, należy wyznać szczerze, posiada bardzo liche masło zarówno pod względem smaku, zapachu jak i trwałości. Przyczyną tego stanu jest to, że przez cały czas wojny, a następnie i w latach powojennych technika mleczarska w naszych spółdzielniach została mocno zaniedbana. Fachowych mleczarzy przedwojennych, wychowawców szkół mleczarskich, nawet zagranicznych, wojna rozprószyła po świecie, miejsca zaś ich zajęli samoucy, stanowiący dzisiaj zgórá 90% ogółu mleczarzy, zatrudnionych w nowych spółdzielniach.



Nic też dziwnego, że nie mając należyte wyszkolonych mleczarzy, wyrabiamy złe masło. Dzisiaj, wobec coraz bardziej normujących się stosunków gospodarczych i stosunkowo dobrych cen na mleko i jego przetwory, winniśmy wyraźnie sobie powiedzieć, że mamy złe masło. Dotychczasowy sposób wyrobu masła musimy zmienić jaknajrychlej, bo w przeciwnym razie nie osiągniemy ze spółdzielni tych korzyści, jakie powinniśmy mieć przy dobrym masle. Należy też obecnym mleczarzom wystąpić jaknajprędzej do Szkoły Mleczarskiej w Rzeszowie na naukę mleczarstwa, względnie na krótkie kursa mleczarskie, uzupełniające ich wiadomości. Kursy takie niebawem zamierzamy urządzić. Winno się przyjmować do mleczarni tylko takich mleczarzy, którzy ukończyli szkołę mleczarską. Mleczarz fachowiec będzie, oczywiście, droższy od mleczarza samouka, nie posiadającego często należytego wyobrażenia o wyrobie masła, lecz opłaci się on sowiście spółdzielni. Przez poprawienie bowiem jakości masła uzyska spółdzielnia wyższe ceny za masło, a ponadto uchroni się od złych wydatków masła.

Dobry mleczarz w spółdzielni, to jeszcze nie wszystko. Starania i praca jego musi się łączyć ze współdziałaniem nie tylko ze strony zarządu, lecz i ogółu członków spółdzielni. Należy dopomagać mleczarzowi w dążeniu do utrzymania jaknajwiększej czystości w lokalu mleczarni; baczyć się winno również łącznie z mleczarzem na to, by członkowie dostarczali świeże i dobre mleko, przestrzegali czystość przy dojeniu krów, należyte je żywili, oraz by utrzymywali porządek w oborach.

O współdziałaniu tem żaden z członków nie powinien zapominać, jest ono bowiem konieczne w dobrze zrozumianym interesie własnym każdego z członków spółdzielni.

Niemniej ważną sprawą jest zaopatrzenie spółdzielni w odpowiednią ilość lodu na lato. Winno to być najwyższą troską zarządu i wszystkich członków, bez lodu bowiem letnią porą najlepszy mleczarz nie zrobi dobrego masła; nie będzie miał on też prawidłowego wydatku masła.

Przestrzegając ściśle to wszystko, cośmy krótko w niniejszym artykule przedstawili, każda spółdzielnia zdoła osiągnąć dobry wydatek masła, od którego zależy pomyślny rozwój spółdzielni.

Trufne uwagi p. B. Tomczykowskiego należałoby uzupełnić, wskazując na konieczność stopniowego centralizowania przeróbki w mleczarniach o ruchu parowym.

Dziś wiele karłowatych mleczarni o ruchu ręcznym ma mniej, lub więcej, miniaturowych filij, które pod względem higienicznym częstokroć paraliżują wysiłki głównej mleczarni, a nieraz obniżają opłacalność całości.

Urządzenie silnicowe typu „Baltic“ należałoby wprowadzić tam, gdzie jeszcze nie stać na urządzenie większe, lub gdzie ono nie jest jeszcze wskazane.

Rozpowszechniajcie

**„PRZEGLĄD MLECZARSKI“**



## PORADY ZAWODOWE.

**Pytanie:** Jak najłatwiej stwierdzić obecność metali w twarogu, od których czernieją kwargle.

*M. W. w K.*

**Odpowiedź:** Celem stwierdzenia obecności żelaza lub miedzi w twarogu, przegniata się próbkę twarogu z chemicznie czystym kwasem solnym i zwilża się w białej porcelanowej miseczce żelazocyjankiem potasu (żółty cyanek żelaza). Żelazo daje zabarwienie niebieskie, miedź czerwone.

**Pytanie:** Czy formuła Hittchera  $1.2 \times t - 0.26$  odpowiada nowoczesnym warunkom?

*R. N. w G.*

**Odpowiedź:** Jeżeli uwzględni się pozostałość tłuszczu w mleku zbieranem 0.15%, to formuła  $1.2 \times t$  jest dobrze zastosowana. Przyjmując zaś pozostałość 0.1%, lepiej zastosować ostrzejszą formułę, mianowicie  $1.2 \times t - 0.21$ .

Wydatek masła ze 100 kg mleka oblicza się także często w prosty sposób, mnożąc procent tłuszczu przez 1.12.

**Pytanie:** Proszę o podanie amerykańskich czasopism mleczarskich.

**Odpowiedź:** „*Hoards Dairyman*“ Fort Atkinson, Wise.

„*The Dairy World*“, Chicago.

„*The Practical Dairyman*“, New-York.

## Skrzynka pocztowa.

WPan A. S. w B. Korespondencji nie zamieścimy, gdyż nie pozbawiona jest ostrza osobistego. Pismo zawodowe nie powinno takich spraw poruszać. W tym przypadku wina jest po stronie dostawców i konkurencji. Niech znajdzie się kto inny, któryby więcej zapłacił za mleko i basta.

WP. Z. F. w P. La critique est aisée, et l'art, est difficile. Niema zresztą komu odpowiadać.

WP. M. Ł. w Z. Dziękujemy za słowa zachęty — znamienne to, że i inni zamawiają większą ilość egzemplarzy „Przeglądu“ dla poparcia wydawnictwa. Prosimy o współpracę.

## SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 10/X. Masło deserowe do 5.20 zł. Masło stołowe do 4.78 zł. Jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) do 200 zł. Mleko w hurcie za litr 0.30 zł.

Łódź 10/X. Masło śmietankowe Ia 5.80 zł.

Lublin —

Poznań 13/X. Masło Ia hurt loco mleczarnia 5 do 5.20 zł.

Kraków 11/X. Masło deserowe Ia 5.20 zł. loco mleczarnia, masło targowe 3.50 do 4.50 zł. loco stacja nadawcza — sery pełnotłuste trapistów, tyłzyckie, gouda 2.20 do 2.80 zł. loco serownia.

Lwów —

## OGŁOSZENIA.

### BACZNOŚĆ!

Sprzedam lub wydzierżawię nadal w dobre ręce fachowca  
kolegi moją dużą

### Parową Mleczarnię

także ze zapędem ręcznym, położoną w powiatowym mieście,  
gdzie wyższa szkoła, kościół i dworzec w miejscu. — Złożenie  
ofert do Redakcji „Przeglądu Mleczarskiego“ w Rzeszowie.

**Jan Toms** handel delikatesów  
i hurtowy skład serów  
w Rzeszowie

## Księgarnia W. Uzarskiego w Rzeszowie

wysyła bezzwłocznie po otrzymaniu zamówienia

*J. Licznernski, Serowarstwo* — Cena Zł. 4.—

### Od zaraz jest do sprzedania mleczarnia z kompletnem urządzeniem

do wyrobu serów tyłżyckich, francuskich, masła, wirówka „Melotte“ na 500  
litrów. — Cena bardzo przystępna. — Prowadzić najdogodniej na miejscu. —  
Adres: Ignacy Kawliński, Końce Górne, poczta i gmina Piaski Wielkie, koło Lublina.

**MLECZARZ SEROWAR**, kawaler z ukończoną szkołą mleczarską i dłuższą praktyką  
serowarską, chętny i pracowity, potrzebny dla serowni w Krakowie. — Zgło-  
szenia z odpisami świadectw i podaniem żadanego wynagrodzenia, nadsyłać  
do Małopolskiego Związku mleczarskiego w Krakowie ul. Jabłonowskich 19.

### Bezpłatne ogłoszenia dla poszukujących posad.

**KIEROWNIK MLECZARNI**, z dobrmi świadectwami, lat 36, z długoletnią praktyką,  
ze wszystkimi pracami, wchodzącymi w zakres mleczarstwa, jaknajlepiej obe-  
znany, specjalnie z wyrobem serów rozmaitego gatunku, poszukuje od zaraz  
stałej posady we większych lub mniejszych mleczarniach. — Zgłoszenia  
przyjmuje Stanisław Ludwiczak, Leszno (Poz.), ul. Kościłńska Nr. 65.

**MLECZARZ**, żonaty, wysób serów: tyłżyckiego, litewskiego i holenderskiego, szuka  
stałej posady zaraz, lub później, jako samodzielny kierownik maślarni. Łaskawe  
szczegółowe warunki uprasza do „Przeglądu Mleczarskiego“ pod „Kierownik“.

Zarezerwowano dla ogłoszeń:

# „JANKA“

**Fabryka serów deserowych  
JANA LONGARDTA  
Centrala w Tarnopolu.**

# 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.



## 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 tyłzyckich, miary, czerpaki, naczynia Szwarcas, 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, oziębaczce, pasteuryzatory, podgrzewacze i t. p., wszystko tylko w gatunkach pierwszorządnych.

Roczna produkcja 50.000 sztuk samych konwi.