

# 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.

J. LICZARSKI.

## Szlakami serowarstwa polskiego.

Początki serowarstwa polskiego giną w pomroce dziejów przedhistorycznych. Sztuka warzenia serów najprędzej poczęła się w górach, gdzie warunki przyrodzone sprzyjały hodowli owiec, a skąpo darzyły chlebem. Trzeba było już w lecie myśleć o zapasach żywności na czas długiej zimy, kiedy na skalnym podhalu owca przestawała być żywicielką. Wyrabiano więc z mleka owczego w naszym pojęciu „skoncentrowane konserwy“ czyli sery trwałe, bo zwykle twarde, suche i przydymione. Kiedy i od kogo bacia tatrzański i watach czarnohorski nauczył się wyczyniać dziwy z mleka przy pomocy kłagu — kto tam dojdzie tego? Może sam się nauczył tego, może z kolonij rzymskich dotarła do nich ta umiejętność. Dość na tem, że tatrzańskie i huculskie słownictwo serowarskie zawiera przymieszki romańskie, wołoskie.

Gdy w innych krajach serowarstwo w ciągu wieków doskonalilo się powoli, to karpackie pozostało do dzisiejszego czasu tak pierwotnem, jakim było może temu lat tysiąc.

U nas lud górski żył w większem odosobnieniu niż w Helwecji, po której to ziemi przesuwaly się rozmaite narody, tam kultura Rzymu wywarła potężny swój wpływ i na rozwój serowarstwa.

Odwieczne, niezmiennie w pierwotnym stanie pozostające serowarstwo polskie — to karpackie. W dolinie prawie aż do wieku XIX nie mieliśmy go nigdzie, bo wyrobu i suszenia gomótek z twarogu do wytworów serowarskich chyba zaliczyć nie można.

Dopiero z końcem XVIII wieku spotykamy na ziemi pomorskiej, na żuławach, pierwsze ślady serowarstwa, zaszczipionego przez kolonistów holenderskich. Jednakże nie zaznaczył się tu silniejszy rozwój w owym czasie. Dopiero w drugiej połowie XIX

wieku ze wzrostem dobrobytu i zdolności konsumpcyjnej wielkich środowisk niemieckich, rozwinęło się za przykładem Prus Wschodnich nieco silniej pomorskie serowarstwo. Kierunek jego nie był jednolity, lecz mieszany jakby „potpourri serowarskie”. Coś z techniki holenderskiej, szwajcarskiej, algauskiej, co było poniekąd wynikiem łatwości zbytu na rynkach niemieckich. Nie było konieczności eksportu za granicę, więc konieczności masowego wytwarzania jednolitego towaru.

Jedynie sery tyłżyokie przedstawiały jako tako ustalający się typ, lecz do zupełnego ustalenia ich cech, jak je ustalono dla innych gatunków, np. dla serów edamskich w Holandji, było i jest jeszcze daleko. Serowarstwo pomorskie znajdowało się przeważnie w ręku niemieckim. Zmiana granic spowodowała w tamtejszem serowarstwie pewną dezorientację, przede wszystkim nie rozumiano tam upodobań konsumenta polskiego i nie umiano szybko do nich się dostosować. Sytuację ratował ogólny brak środków spożywczych. W normalnych warunkach nader lichy produkt od konsumpcji odstrasza, a w dalszym ciągu dyskredytuje solidną produkcję i wyrządza jej wielkie szkody.

W tym samym czasie małopolskie serowarstwo przemysłowe doszło do pewnego rozkwitu. Pierwszą serownią w tej ziemi była prawdopodobnie serownia w Wieprzu, niedaleko Żywca, założona w 1854 r. Po niej powstał w zachodniej Małopolsce cały szereg serowni przemysłowych. Z pośród nich niektóre utrzymały się aż do wybuchu wojny światowej, niektóre zaś utrzymały się do dzisiejszego dnia.

Największy rozkwit tych serowni, przeważnie dworskich, przypada na czas aż do pojawienia się wirówki na widowni mleczarskiej. Z chwilą zastosowania wirówki, udoskonalenia wyrobu masła i otwarcia dla niego rynków zachodnich, serowarstwo gdzieś ustąpiło miejsca maślarnictwu, jako łatwiejszej gałęzi przeróbki i nie wymagającej tyle kapitału obrotowego. Przewrót ten ułatwiała rozwijająca się komunikacja kolejowa. Ale były jeszcze inne głębsze przyczyny, które zahamowały dalszy rozwój serowarstwa małopolskiego, a do pewnego stopnia spowodowały nawet jego upadek. Otóż przyczyną tego był brak trafnie wytkniętego kierunku. Wyrabiano techniką szwajcarską tak zw. „grojery”, t. j. sery typu ementalckiego, wagi średnio 25 kg., nisko dogrzewane, fermentujące w zwykłej temperaturze, kształtem, trwałością, wewnętrzną strukturą, twardością mięszu i dziurowatością zbliżone były do serów ementalckich, nie miały atoli jego smaku orzechowego, lecz raczej smak twardego sera typu holenderskiego. Tęgo typu sery nie miały więc wszystkich zalet serów ementalckich, zato miały ich chimery i wymagania; wymagały bowiem wyborowego, zdrowego mleka, inaczej nie uniknęło się znacznego procentu odpadków. Tymczasem przy ówczesnym stanie wiedzy bakteriologicznej nie zdawano sobie sprawy z istoty rzeczy. Było więc wiele kłopotów i niepowodzeń, których pozbywano się chętnie dla miłego spokoju. Do tego sposób ten przeróbki wymagał stosunkowo drogiego urządzenia. Kierunek był o tyle

dobrze wybrany, że zwrócono się do wyrobu trwałych serów, o tyle zaś źle wytknięty, że nie dostosowano go do jakości mleka. Że wybrano ten, a nie inny kierunek, było to wynikiem przypadku, może zainteresowania się właściciela majątku serowarstwem szwajcarskiem podczas podróży. Serowarami byli przeważnie polacy ze Śląska cieszyńskiego, którzy pochodzili z rodzin serowarskich i ten zawód swym dzieciom przekazywali. Spotykamy więc pewną tradycję serowarską, tak ważną w rozwoju przemysłu serowarskiego w krajach wybitnie serowarskich.

Nieco później bo około 1870 r. wzięto swój początek serowarstwo na Kresach, tak zw. „litewskie“. Rozwijało się ono szybko i w stosunkowo krótkim czasie doszło do pokaźnych rozmiarów. Znowu zrzucił przypadek, że gdzieś dalej na wschodzie, jakiś prześladowany menonita holenderski zaczął wyrabiać sery edamskie. Ten i ów poduczył się trochę na tym wzorze i przyczynił się do dalszego rozpowszechnienia wyrobu tych serów. W takich warunkach łatwo odbiega się od pierwotnego. Tem się tłumaczy, że z sera edamskiego wytworzył się ser pochodny, nieco odmienny, bardzo niejednostajny gatunek. Nader treściwe, tłuste mleko łagodziło niedomagania, które wynikały z nieumiejętności przeróbki. Ale z chwilą, gdy tamtejszem serowarstwem zawładnęli żydowscy pachciarze, gdy zaczęto wyrabiać coraz chudsze sery, doszło do tego, że zdyskredytowano je — serowarstwo litewskie upadło wielce. Ostatni cios zadały mu lepsze wyroby, z innych gubernij wprowadzane.

Przyczyną upadku był więc nie tyle brak umiejętności, jak raczej brak solidności i nieuczciwość. Kierunek przeróbki był choć przypadkowo, ale szczęśliwie obrany, gdyż sery typu holenderskiego można jeszcze wyrabiać z mleka nieco słabszego, z małych ilości, sery prędzej dojrzewają, są dość trwałe, w handlu drobiazgowym wygodne, nie wymagają kosztownych urządzeń.

(C. d. n.).

---

---

## Wartość odżywcza mleka.

W ostatnich czasach świat intelektualny poświęca coraz więcej uwagi temu niezmiernie ważnemu zagadnieniu, jakim jest odżywianie się rodu ludzkiego. Ochrona ludzkości przed chleractwem, walka z alkoholizmem, tem nieszczęsnem masowem zatrutowaniem się wielu generacyj, z całą bezwzględnością podjęta została przede wszystkim w Stanach Zjednoczonych Północnej Ameryki. W ślad za prohibicją alkoholu poszła nader żywa i szeroka propaganda konsumpcji mleka pod hasłem: „Konsumpcja mleka jest podwaliną zdrowia ludzkości“.

Przyznać trzeba, że Polacy, jak wogóle narody słowiańskie chętnie się odżywiają nabiałem. Brak jednakże szerszym warstwom tego zrozumienia, że tylko mleko nienagannie czysto otrzymane i przechowane jest wybornym środkiem odżywczym.

Mało też spożywców zdaje sobie sprawę z wartości odżywczej nie tylko mleka, ale także jego przetworów np. sera w porównaniu z innymi środkami spożywczymi. To też dążąc do zwiększenia konsumpcji nabiału, należy przy każdej nadarzającej się sposobności szersze warstwy pouczać o wielkiej wartości odżywczej nabiału.

Wartość odżywczą pokarmów ocenia się dziś zwykle pod trojakim względem:

1) według zawartości strawnego białka,

2) według jednostek ciepłikowych, czyli kaloryj, których dostarczają organizmowi dla wykonania pracy lub ogrzania,

3) według zawartości „substancji dodatkowych“ (witaminy, lecytyna i inne). Najwięcej ciepła dostarcza tłuszcz, po nim węglowodany, cukier i skrobia. Białko służy głównie do budowy organizmu, odnowienia tkanek, wytwarzaniu soków trawiennych i wydzielin gruczołowych. Młody organizm potrzebuje do swego rozwoju pokarmu obfitego w białko i „substancje dodatkowe“, jakim jest mleko i jaja.

Doświadczenia amerykańskich badaczy, dokonane na 15.000 osób, wykazały, że dorosły mężczyzna średniej wagi przy umiarkowanej pracy potrzebuje dziennie 120 g, białka 50—60 g tłuszczu i 500 g węglowodanów, czyli okrągiło 3000—3100 kaloryj.

Ile z tych składników znajduje się w 1 kg u niektórych pokarmów, objaśnia następujące zestawienie:

	białka strawnego	tłuszczu	węglowodanów
mleko . . . . .	34 g	35 g	48 g
jaja . . . . .	122 "	115 "	— "
ser ementalski lub edamski . . . . .	285 "	322 "	— "
wołowina średniotłusta bez kości . . . . .	194 "	71 "	— "
cielęcina tłusta . . . . .	188 "	74 "	— "
wieprzowina tłusta . . . . .	145 "	373 "	— "
szynka . . . . .	247 "	364 "	— "
chleb ciemny . . . . .	44 "	7 "	417 "
ryż . . . . .	67 "	8 "	780 "
groch . . . . .	231 "	18 "	520 "
ziemniaki . . . . .	10 "	2 "	205 "
marchew . . . . .	7 "	2 "	55 "
jabłka . . . . .	5 "	— "	113 "

Przyjmując wagę jaja kurzego 60 g, z powyższych cyfr obliczymy, że wartość 1 l mleka równa się wartości 5—6 jaj. Zauważymy też, że mleko jest nie tylko jednym z najwartościowszych środków spożywczych, ale także najtańszych. Jeden kg szynki posiada mniej składników odżywczych niż 9 l mleka, przyczem uwzględnić trzeba, że mleko zawiera tłuszcz cenniejszy, misternie rozdrobniony, o większej wartości djetetycznej, do tego cukier mlekowy i nader cenne substancje dodatkowe (witaminy). Z tej przyczyny również sery przekładać należy nad szynkę. W serach i maśle rozpylenie tłuszczu jest tak samo zachowane,

jak w mleku, ser jest substancją żywą, hamującą procesy gnilne w kiszkaach i pobudzającą trawienie.

Warto też przytoczyć słowa prof. Soxhleta, który oceniając wartość odżywczą mleka, powiedział, że 1 l mleka niezbieganego zawiera tyle białka, co 200 g cielęciny bez kości, tyle cukru, ile są warte 200 g skrobi w ziemniakach albo 1½ butki, tyle tłuszczu, że wystarczy go na przysmażenie tych ziemniaków albo na pomazanie butki. W chudym mleku odpada tłuszcz. Wartość jego równa się zatem tej samej ilości cielęciny, ale już z ziemniakami nieprzysmażonymi.

Potrawy mleczne mają nad potrawami mięsnymi tę wyższość, że są zdrowsze (artretyzm). Cennym składnikiem mleka jest lecytyna tak ważna w tworzeniu się krwi i odżywianiu nerwów, nadto witaminy, których brak prawie zupełnie w mięsie.

A. K.

## Wiadomości bieżące i różności.

**Ankieta przeciw fałszowaniu mleka w Krakowie.** Dnia 28 października b. r. odbyła się w magistracie krak. konferencja w sprawie uregulowania handlu mleczywem oraz ujednostajnienia akcji zwalczania fałszerstw mleka i jego przetworów. Udział w konferencji wzięli przedstawiciele magistratu, województwa, Izby handlowej oraz instytucyj rolniczych. Powzięto uchwałę, aby zapewnić ludności miasta dostawę mleka za pośrednictwem dużych spółek mleczarskich, kontrolowanych przez odnośne organa miejskie oraz zwiększyć nadzór na placach targowych i w mleczarniach. Odnośne wnioski przedstawione przez pracownię chemiczną zostały przyjęte.

**Międzynarodowy Kongres Rolniczy.** Międzynarodowy Kongres Rolniczy odbędzie się w czerwcu 1925 r. w Warszawie. Spodziewany jest liczny zjazd delegatów ze wszystkich państw, nadto wycieczki: angielska, belgijska i francuska.

Polskie organizacje rolnicze przygotowują obecnie Kongres. Utworzono już Komitet Organizacyjny Kongresu, przygotowano program i wyłoniono sekcje.

**O mleko dla Śląska.** W związku z koniecznością zaspakajania potrzeb Górnego Śląska w zakresie spożycia mleka zarząd organizacyj mleczarskich Śląska zwrócił się do rządu z prośbą o niższą taryfę kolejowej na przewóz mleka do stacji polskiej części Śląska. Mleko sprowadzane jest z Kutnowiskiego, Kujaw i okolic Warszawy. Obecna cena frachtu przyczynia się do podrożenia mleka aż o 8 groszy na litrze.

**Sprostowanie omyłki druku.** W nr. 20 „Przegl. Mlecz.” str. 237, wiersz 13 od góry wkradła się omyłka, którą prostujemy: zamiast  $1.2 \times \% \text{ tł.}$  ma być  $1.2 \times \% \text{ tł.} - 0.26$ .

**Szmugiel masła do bolszewji.** „Goniec Krakowski” pisze: Od kilku dni rynek maślarski odczuwa coraz silniej brak masła.

Wpływa to na tendencję zwykłą. Jak się okazało, masło wywożone jest w większych ilościach do Wilna, skąd miejscowi szmuglerzy przemycają je do Rosji sowieckiej. Należałoby zwrócić na ten fakt szczególną uwagę, gdyż ludność nie tylko, że płaci za masło horrendalnie wysokie ceny, lecz może przy takiej szmuglerskiej gospodarce być nawet tego niezbędnego artykułu pozbawiona.

Nie wiemy, z jakiego źródła czerpie te wiadomości „Goniec Krakowski”. Zwyżka cen masła w ostatnim czasie wynikała raz ze zmniejszenia się produkcji mleka pod jesień, to znowu z powodu większej konsumcji masła wiejskiego na wsi w czasie kopania ziemniaków, a także uwzględnić trzeba ogólny wzrost cen środków spożywczych przy tegorocznych lichych zbiorach zboża chlebowego.

**IV. Krajowa Wystawa Drobiu, Gołębi i Królików odbędzie się we Lwowie, w dniach 7, 8 i 9 grudnia 1924.**

Wystawę tę urządza przy poparciu Towarzystwa Gospodarskiego Wschodniej Małopolski — Komitet wyłoniony z grona członków lwowskiego Towarzystwa Hodowców Drobiu (przewodnicząca p. Jadwiga Langierowa, ul. Janowska L. 31) i Polskiego Towarzystwa Gołębi Krajowych i Poczтовых (przewodniczący p. Leopold Wiśniewski, ul. Ossolińskich 16).

Prezesem Komitetu Wystawy wybrano Prof. Dra Karola Malsburga.

W tej wystawie, którą zainteresowały się też żywo władze wojskowe, przyrzekając zorganizować na niej odrębny dział gołębi pocztowych i sprzętu do komunikacji pocztą gołębią, mogą wziąć udział hodowcy z całej Polski.

Wystawa będzie pomieszczona w krytej ujeżdżalni wojskowej, przy ul. Jabłonowskich (obok śródmieścia).

Liczne odznaczenia rządowe i centralnych organizacji rolniczych powinny zachęcić jak najszerszy ogół hodowców do nadesłania swoich okazów na tę wystawę, która wobec poczynionych przygotowań do jej należytego zorganizowania powinna mieć najlepsze powodzenie.

Programy wystawy i druki na zgłoszenie w niej udziału wysyła Komitet Wystawy Lwów, ul. Kopernika L. 20.

Zagęszczona serwatka jako trwała pasza. W „Deutsche Milch. Ztg.” omawia Dr. Riedel wyniki badań nad zagęszczaniem serwatki celem przysposobienia z niej trwałej i wartościowej paszy. W okresie przeróbki wielkich ilości mleka wiele serowni nie może należycie zużytkować wszystkiej serwatki. Chodziło o to, by jej nadmiar przechować w dogodnym stanie na okres braku. Temu ma zadość czynić wypróbowany nowy sposób konserwacji serwatki przy pomocy zagęszczania do jakiej  $\frac{1}{10}$  pierwotnej objętości (za 1200 l serwatki 140 l zagęszczonej) i zmieszania z otrębami. Mieszanina ta ma być trwała i wybornie nadawać się na karmę dla koni, krów, cieląt, trzody chlewnej i drobiu.

Zagęszczenie serwatki, o ile odbywa się przy pomocy pary wdechowej, kosztuje niewiele.

## Przegląd międzynarodowy cen detalicznych mleka i masła.

Miasto	Okres	Mleko Zł	Wsk. żniak	Masło Zł	Wsk. żniak
Warszawa	8/IX 14/IX	0.36	167	5.30	206
Londyn	1/VIII	0.50	135	4.90	152
Praga	15/VII	0.32	118	4.—	150
Paryż	VI	0.24	96	3.85	101
Berlin	1/VIII	0.37	123	4.90	148
Moskwa	1/IX	—	—	5.50	—

Wskaźnik 1914 = 100. — (Według Wiadomości Statystycznych Nr. 18).

**Kiszonki, a serowarstwo ementalskie.** Kuersteiner i Staub, badając w Stacji Doświadczalnej w Liebefeld wpływ kiszonek na sery ementalskie, stwierdzają, że przy żywieniu kiszonkami nie otrzyma się wyborowych serów ementalskich. Główną przeszkodę stanowi tu wysoka zawartość laseczników bakterij kwasu masłowego w kizonce. Drobnoustroje te dostają się z niej do kału, a stamtąd do mleka. Zwłaszcza w serach powodują niebezpieczne wzdęcia. Wobec twierdzeń amerykańskich, jakoby kizzonka, przygotowana z prawie dojrzałego końskiego zębu, jest wolna od laseczników kwasu masłowego i że po takiej paszy otrzymuje się normalne sery ementalskie, podjęto badania także w tym kierunku. Wyniki badań według „Schweiz. Milchw. Ztg.“ streszczają się następująco: Kiszonki z topinamburów zawierały do 1.000 laseczników kwasu masłowego w 1 g, sery zaś wyrobione po takiej paszy uległy wzdęciu.

Badania z kiszonkami z dojrzałego końskiego zębu dokonywano w rozmaitych miejscach. Kizzonka taka i kał zawierały zmienne ilości laseczników kwasu masłowego, od 10 — 100.000 i więcej w 1 g, w jednym wypadku było mało tych drobnoustrojów za to znalazł się inny szkodnik, powodujący smrodliwe gnicie sera, mianowicie bacillus putrificus. Próba kizzonki z Ameryki sprowadzonej i kał po niej zawierał tylko mało laseczników kwasu masłowego, mianowicie 100 w 1 g. Na podstawie wyników swych badań, sądzą autorzy, że kizzonki są wtedy niebezpieczne dla serowarstwa, gdy ilość laseczników kwasu masłowego w kale jest znaczna — w 1 g 1.000 i więcej, natomiast niema niebezpieczeństwa, gdy ich liczba wynosi w 1 g kału 10 i mniej.

Autorzy, reasumując wyniki swych badań, twierdzą:

1) że przydatność kizzonki w serowarstwie ementalkiem oceniać należy według ilości bakterij w kale, a nie w kizonce.

2) że kiszonki przyrządzone z trawy, topinamburów, słoneczników i z zielonego końskiego zębu są niebezpieczne w produkcji mleka, przeznaczonego do wyrobu serów ementalskich.

3) kiszonka z dojrzałego końskiego zębu jest wprawdzie mniej niebezpieczna, ale nie należy jej dla pewności zalecać, jako karmy w serowarstwie ementalkiem.

**Kontrola masła w Danji.** Według ustawy duńskiej masło nie powinno zawierać żadnego obcego składnika prócz soli kuchennej. Zawartość wody masła, przeznaczonego na sprzedaż, nie może przekraczać 20<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, a to, które zawiera więcej wody, niż 16<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, musi nosić piętno „Vand smor“, to zn. „masło wodniste“.

Masło przeznaczone na wywóz nie może zawierać więcej wody, niż 16<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, żadnych obcych domieszek prócz soli kuchennej, musi być wyrobione z mleka pasteuryzowanego lub takiej śmietany (80° C) i pochodzić z maślarni podlegającej państwowej kontroli. Faski na masło eksportowe noszą znak państwowy i numer kontroli. Na masło nakłada się dwie nalepki papierowe z temi samemi znakami. Dostarcza ich Stacja kontroli masła.

Marka tzw. „Lur Brand“ jest własnością rządu. Przedstawia ona cztery staronorweskie rogi, otaczające napis „Dansk Smor“, „Danish Butter“ i „Lur Brand“. Mleczarnie starające się o prawo używania tej marki, zobowiązują się pasteuryzować mleko, śmietanę i mleko zbierane, przeznaczone do konsumcji.

Organa kontrolne biorą do celów analitycznych często próbki masła każdej jakości. Jeśli masło nie posiada zalet, których wymaga regulamin, to o tem kontrola zawiadamia producenta. Recydywy pociągają za sobą stosownie do przepisów ustawy odebranie marki. Masło zaś, które nie odpowiada wymaganiom ustawy, ulega konfiskacie.

Ani w maślarniach, ani w składach masła nie wolno przechowywać margaryny i innych tłuszczów.

Przedsiębiorstwa używające marki, obowiązane są poza stałą kontrolą, której podlegają, przysyłać trzy razy do roku próbki masła rolniczym Stacjom doświadczalnym celem oceny. Jeśli masło ma tylko jedną wadę, w takim razie przeprowadza się drugą ocenę tydzień później. Jeśli okaże się ta sama wada, wówczas producent jest zobowiązany szukać porady u urzędowego konsultanta, inaczej utraci prawo używania marki. Skoro ten złoży sprawozdanie, masło bada się ponownie, jeśli zaś nie otrzyma minimum punktów, Stacja doświadczalna zawiadamia o tem Ministerstwo Rolnictwa i przedkłada wniosek o cofnięcie marki „Lur Brand“. To samo nastąpić może także z innych powodów, np. z powodu zbyt wysokiej zawartości wody. Wszelako ci sami producenci mogą ponownie starać się o prawo używania znaku, skoro ekspertyza stwierdzi, że masło ich poprawiło się i zaletami swemi odpowiada minimum wymagań.

Prawo używania marki traci się także w tym przypadku, jeśli producent wzbrania się dać próbki masła organom kontrolnym.



Rządowa Kontrola masła w Danji przyczyniła się niezmiernie do wyrobienia mu dobrej sławy. Znak „Lur Brand“ uważa się słusznie za gwarancję dobrej jakości produktu.

Jak pewien Amerykanin przyzwyczajał dostawców do staranności. Właściciel pewnej maślarni amerykańskiej przez długi czas w żaden sposób nie mógł przyzwyczaić niektórych z pośród swych dostawców do dostarczania świeżej i dobrej śmietany. Nie pomogły ani prośby, ani groźby, a nawet dopłata za lepszy produkt. Przedsiębiorca, odnawiając urządzenie swej maślarni, wpadł na pomysł odmalowania swych trzech zbiorników na śmietaną: jeden zbiornik kazał zewnętrznie polakierować na czerwono, dwa zaś na śnieżno-biało. Zbiornik czerwony zaciekał dostawców, pytali więc, czemu to przywdział w tak jaskrawą szatę. „Do białych zbiorników daję świeżą, słodką i tłustą śmietaną, do czerwonego zaś kwaśną i chudą“. Ponoś wkrótce śmietana tak się poprawiła, że czerwony zbiornik stał próżny, gdyż żaden z dostawców nie chciał się narazić na miano dostawcy do „czerwonego zbiornika“. Zachęcony powodzeniem fabrykant ponoś udoskonalił i szerzej zastosował swój system: przy odbiorze mleka, w oborze używał również białych i czerwonych konewek. *Se non e vero, e ben trovato.* Wedł. „M. lch w. Ztg.“.

### Skrzynka pocztowa.

WPan G. S. w M. Oczywiście przy większej przeróbce należałoby zastosować maślnicę-wygniatarkę, co ułatwia znacznie przeróbkę. Niewątpliwie i nasze fabryki przyrządów mleczarskich chyba wkrótce zdobędą się na ich wyrób. Nie odrazu Kraków zbudowany.

WPan M. Z. w Ł. Znane to, że w mleczarstwie polskiem jest więcej krytyków, niż prawdziwych mleczarzy, a najwięcej krytykują ci, którychby żaden godziwy mleczarz nie zajął jako pomocników mleczarskich. Niech stanie do pracy: Tu Rodos, tu tańcz! Wyrozumiałość jest cnotą wyrastającą z własnych przeżyć.

WPani P. R. O wyrobie mleka leczniczego mówiliśmy przy rozmaitej sposobności, niechże Pani przeczyta poprzednie numery „Przeglądu“.

Członkowi Zarządu Spółdz. Mlecz. w W. Jaki pan, taki kram, jacy członkowie, taki zarząd wybrali. Nie możemy zamieścić korespondencji.

### SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 25/X. Masło deserowe do 5:46 zł. Masło stołowe do 5:20 zł. Jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) do 190 zł. Mleko w hurcie za litr 0:30 zł.

Łódź 25/X. Masło śmietankowe Ia 4:50 zł.

Lublin 24/X. Za masło mleczarniane Ia hurt płaciliśmy za 1 kg. 5:50 zł.

Poznań 29/X. Masło Ia hurt loco mleczarnia 4:80 do 5 zł. Tendencja po niższe nie ustalona.

Kraków 24/X. Masło deserowe Ia 4:20 do 4:40 zł. loco mleczarnia. Tendencja niżkowa.

Lwów —

## OGŁOSZENIA.

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

**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.

Od zaraz jest do sprzedania

**mleczarnia z kompletnem urządzeniem**

do wyrobu serów tyłzyckich, francuskich, masła, wlrówka „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 żądanego wynagrodzenia, nadsyłać  
do Małopolskiego Związku mleczarskiego w Krakowie ul. Jabłonowskich 19.

**Bezpłatne ogłoszenia dla poszukujących posad.**

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

**KIEROWNIK MLECZARNI**, kawaler, lat 30, biegły w korespondencji polsko-niemiec-  
kiej, obeznany z książkowością, maszynami parowymi i ręcznymi, doświadczony  
w wyrobie masła i różnych serów. Posiadający pierwszorzędne świadectwa,  
poszukuje od 1 stycznia 1925 r., lub później, stałej posady kierownika mle-  
czarni. Kaucja do dyspozycji. — Łaskawe zgłoszenia z podaniem warunków  
do „Przeglądu Mleczarskiego“.

**FACHOWIEC**, lat 40, biegły w korespondencji polsko-niemieckiej, z dobrymi świa-  
dectwami, z długoletnią samodzielną praktyką, wchodzącą w zakres mleczarstwa,  
obeznany z wyrobem serów, za wyroby masła otrzymał dyplom, poszukuje  
w miejskich lub wiejskich mleczarniach stałej posady. — Zgłoszenia przyjmuje  
M. Wojewódzki — Bydgoszcz, ul. Sniadeckich 26.

**Księgarnia W. Uzarskiego w Rzeszowie**

wysyła bezzwłocznie po otrzymaniu zamówienia

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

# 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.

Zarezerwowano dla ogłoszeń:

# „JANKA“

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

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 pierwszorzędnych.

Roczna produkcja 50.000 sztuk samych konwi.

**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 Szwarcza, zbiorniki do mleka

przygotowujemy wyrób: ołtodaików, 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.