

547
444

NA DOCHÓD KOŁA CHEMIKÓW
SŁUCHACZÓW POLITECHNIKI
WE LWOWIE.

DOMOWE SPOSOBY
BADANIA PRODUKTÓW
SPOŻYWCZYCH

OPRACOWAŁ

D^R STANISŁAW SERKOWSKI

KIEROWNIK PRACOWNI NAUKOWEJ
WARSZAWSKIEGO TOW. LEKARSKIEGO



NAKŁADEM KOŁA CHEMIKÓW CZŁONKA LIGI
POMOCY PRZEMYSŁOWEJ WE LWOWIE 1911 R.

Z »DRUKARNI POLSKIEJ« LWÓW
ULICA CHORAŻCZYZNY LICZBA 31.

Prze**st**roga!

Wszystkie dotychczasowe kremy i pasty do zębów (Kalodonty, Odole i t. p.) zawierają mydło, które rozkładając się na kwasy tłuszczowe, niszczą emalję zębów, zamiast ją konserwować. Jedyne

„**TLENOL**“
krem do zębów

prof. Dra N. Cybulskiego z fabryki „**TLEN**“
nie zawiera mydła,

nie niszczy więc zębów, a czyści je doskonale, nadaje im białość, wzmacnia dziąsła, orzeźwia jamę ustną i czyni oddech przyjemnym. Kto szanuje swe zęby, używać będzie tylko kremu „**TLENOL**“
Cena za 1 tubkę 60 gr.

„**TLENOL**“
woda do ust

prof. Dra N. Cybulskiego dezynfekuje i odświeża jamę ustną i gardła, oraz zapobiega bólom zębów, niszcząc zarodniki fermentacyjne, jakie zwykle rozmnażają się w jamie ustnej z pozostałości pokarmów. Cena 1 kor. 60 gr. i kor. za flaszkę.

„**TLENOL**“
proszek do zębów

prof. Dra N. Cybulskiego dzięki subtelnej miłośkości składników nie ściera emalii zębowej, czyści ją i jednocześnie dezynfekuje jamę ustną. Cena za pudełko 60 gr.

Przetwory „**TLENOL**“ prof. N. Cybulskiego
prawdziwe są
tylko z firmą **Fabryki „TLEN”**

Do nabycia wszędzie.
Cenniki i prospekty franko i gratis.

NA DOCHÓD KOŁA CHEMIKÓW
SŁUCHACZÓW POLITECHNIKI
WE LWOWIE.

DOMOWE SPOSOBY
BADANIA PRODUKTÓW
SPOŻYWCZYCH

OPRACOWAŁ

DR STANISŁAW SERKOWSKI

KIEROWNIK PRACOWNI NAUKOWEJ
WARSZAWSKIEGO TOW. LEKARSKIEGO



NAKŁADEM KOŁA CHEMIKÓW CZŁONKA LIGI
POMOCY PRZEMYSŁOWEJ WE LWOWIE 1911 R.

Z »DRUKARNI POLSKIEJ« LWÓW
ULICA CHORAŻCZYŃNY LICZBA 31.



BIBLIOTEKA
Szpitala im. Karola J. Merzy
Dla Dzieci
Nr. 314

1921-1934

SUDHOFF i GRABOWSKI

:: :: :: :: :: WE LWOWIE :: :: :: :: ::
ULICA AKADEMICKA LICZBA 8

polecają

Farby pokostowe (olejne)
Lakiery emaliowe
Masę do zapuszczania podłóg
Lakiery bursztynowe podłogowe
Pokost, Terpentynę, Wosk
Szczotki i kocyki do froterowania podłóg
Olej do zapuszczania podłóg
Szczotki i Zgrzebła do koni
Rogóżki, Chodniki kokosowe
Maty japońskie
Farby olejne artystyczne i dekoracyjne KAR-
MAŃSKIEGO, LEFRANCA i SCHÖN-
FELDA
Płótna malarskie, Pendzle i Wzory
Przybory do robót piłęczkowych
Deszczółki (forniry) do wyrzynania
Perfumeryę, Mydła toaletowe
Szczoteczki do zębów, Pasty i t. p.

Uniwersalny Magazyn wszelkich artykułów domowo-gospodarczych.

CENNIKI DARMO i OPŁATNIE.

Biblioteka Główna
WUM

DK/30/10
15-21
www.dlibra.wm.edu.pl

OD WYDAWCÓW.

Koło Chemików, stowarzyszenie słuchaczy chemii technicznej na politechnice lwowskiej, od lat 2-ch będące w pełni swego rozwoju. zwróciło się obecnie na drogę wydawnictw z dziedziny chemii stosowanej, chcąc w ten sposób przysporzyć sobie funduszy na swoje rozliczne cele. Mając na oku to główne zadanie, by słuchacze, kończący wydział chemiczny okazali się na niwie przemysłu krajowego jak najlepiej uzdolnionymi fachowo inżynierami i dzielnymi pracownikami, Zarząd Koła pośredniczy w użytkowaniu praktyk wakacyjnych przez członków Koła, subwencjonuje takowe, jakoteż wycieczki naukowe do fabryk zagranicznych ze specjalnie na ten cel przeznaczonego funduszu im. prof. Bronisława Pawlewskiego i niesie im pomoc naukową przez bogatą bibliotekę, odczyty i wycieczki fachowe. Chcąc godnie wywiązać się z tych zadań, zwraca się Zarząd na tej drodze o poparcie do szerszych sfer naszego społeczeństwa. Masowe rozkupywanie tak pożytecznej a taniej broszurki, która powinna znaleźć się w każdej inteligentnej rodzinie, będzie najlepszym poparciem pięknych zadań Koła Chemików.

Wielce Szanownemu Autorowi za łaskawe zezwolenie na niniejsze wydawnictwo składamy wyrazy szczerzej wdzięczności.

Za



Roman Markiewicz
sekretarz.

Zenon Wierzchowski
przewodniczący.

W. ADAMSKI

Najstarsza krajowa

Fabryka stór i żaluzji do okien

wszelkich systemów.

MAGAZYN i SKŁAD TAPET

ściennych i sufitowych od najtańszych do najwykwintniejszych (tapetowanie wykonuje wraz z robotą).

Dywany, Chodniki, Portyery, Firanki, Karnisze, Materye meblowe i kompletne urządzenia mieszkań, kawiarni, hoteli, restauracyj według wszelkich wymogów.

Cenniki i wzory gratis i opłatnie.

APARATY FOTOGRAFICZNE

i przybory do nich dostarcza po oryginalnych cenach fabrycznych

JAN BUJAK

LWÓW, UL. KOPERNIKA L. 14.



DOMOWE SPOSOBY BADANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

== OPRACOWAŁ DR. STANISŁAW SERKOWSKI ==

Kierownik Pracowni Naukowej Warszawskiego Towarz. Lekarskiego

Produkty spożywcze bywają często fałszowane lub zepsute, a jako takie mogą być bardzo szkodliwe dla zdrowia. Poniższe sposoby ułatwiają gospodyniom wykrycie wielu fałszerstw lub zanieczyszczeń. Każda gospodyni powinna umieć rozpoznać dobre produkty. Probując na rynku czy w sklepiu smaku śmietany, twarogu, mleka i innych produktów należy przed spróbowaniem i po każdym spróbowaniu żądać, by sprzedający dokładnie wymył i wyczyścił łyżkę, na co gospodynie i kucharki nie tylko nie zwracają żadnej uwagi, lecz — co gorzej — próbując którykolwiek z tych produktów, wrzucają pozostałość na łyżce do ogólnego naczynia: bardzo łatwo w ten sposób mogą się rozprzestrzeniać wszelkie zarazki i powodować różne choroby zakaźne wśród probujących i konsumentów. Jest to wręcz zwyczaj brzydki i bardzo szkodliwy dla zdrowia.

Brońcie się nie tylko przed zafałszowaniem kupowanych produktów szkodliwymi surogatami, ale nie kupujcie wogóle zafałszowanych, bo nawet pozornie najniewinniejsze fałszyfikaty mogą przy dłuższym użyciu stać się szkodliwymi, a przytem nigdy nie zastąpią dobrego naturalnego produktu: naprzykład, sacharyna jest przy długotrwałem spożywaniu bezwarunkowo szkodliwą, choć i nie powoduje szybkiej utraty zdrowia, a przecież nie może zastąpić posilnego cukru.

TELEFON 1112.

TELEFON 1112.

DOM HANDLOWY

SPÓŁKA KOMANDYTOWA

Adolf Pfützner i S-ka

dostawcy wszystkich wyższych i średnich szkół
w kraju tudzież laboratoryów przemysłowych

 Lwów, ul. Kopernika 1. 19 

Adres dla teleg.: PFÜTZNER LWÓW KOPERNIKA.

Środki naukowe wszelkich gałęzi wiedzy dla szkół
wyższych, średnich i niższych.

Wszelkie aparaty, przybory, odczynniki do badania
artykułów spożywczych.

Kompletne urządzenia pracowni naukowych, przyro-
dniczych, fizycznych, geograficznych i laboratoryów
chemicznych.

Mikroskopy, skioptykony, przyrządy optyczne z fabryk
Reicherta, Zeissa, Fuessa, Nacheta, Leitzta i t. d.

Przyrządy fizykalne.

Okazy, preparaty i modele przyrodnicze.

Mapy, globusy i tellurya. Modele i przyrządy
do rysunków.

Chemikalia szkło i porcelana. Wyroby gumowe
laboratoryjne.

MLEKO.

OGOLNE WŁASNOŚCI.

Mleko dobre jest białe, lub żółtawe, nie niebieskawe, niema też niebieskiej obwódki przy nachylaniu naczynia. Zapach jest aromatyczny, nie zgniły, w smaku mleko jest słodkawe, przyjemne.

Jeżeli w mleku na dnie zbierze się czerwony osad lub też na powierzchni pływają różnokolorowe plamki, jeżeli mleko jest cuchnące, śluzowate, niebieskawe lub w smaku przypomina mydło — jest wtedy do użytku niezdatne.

Mleko cedić trzeba przez czyste płótno, nalewać do czystego naczynia, a przechowywać w czystym miejscu.

Mleko jest tem pożywniejsze, im drobniejsze po skwaśnieniu daje płatki twarogu.

Śmietanka w mleku dobrem, t. j. niezbianem i nie rozcieńczonem wodą, wynosi dziesiątą część całego mleka, co wyliczyć możemy, przykładając miarkę do słoika lub szklanki z mlekiem. Byłoby bardzo pożądanem, aby wszyscy mleczarze nauczyli się określać tłuszcz w mleku metodą Gerbera i wogóle przeszli kurs mleczarstwa.

SPOSÓB BADANIA.

Łatwo można odróżnić **mleko zbierane**, sprzedawane zamiast niezbianego w mleku zbieranem bowiem śmietanki niema wcale lub też bardzo mało.

Mleko rozcieńczone wodą każda gospodyni rozpozna na mocy następujących danych: 1) rozcieńczony produkt ma wygląd wodnisty i wyraźną niebieskawą obwódkę przy nachylaniu naczynia; 2) kropla takiego mleka, wrzucona do szklanki z wodą, nie pozostawia za sobą wyraźnego śladu, lecz prędko się rozplywa, a mleko nierozcieńczone pozostawia wyraźny zygzakowaty ślad w wodzie; rozcieńczone mleko nie skupia się w postaci kulistej kropelki ani na igle, ani na szklanej lub marmurowej tafli, lecz rozlewa się nieforemnie.

Istnieje też specjalny przyrząd — automat do określenia, czy mleko jest rozcieńczone wodą, odtłuszczone, lub zbierane i ile wody dolano do

ŚMIETANA.

OGÓLNE WŁASNOŚCI.

Dobra śmietana powinna być tłusta, gęsta, niezbyt kwaśna, nie zapleśniała, nie zepsuta, no i nie zafałszowana.

Probując smak dobrej śmietany, nie odczuwamy żadnych ziarenek lub nierównych twardych cząsteczek.

SPOSÓB BADANIA.

Domieszkę **twarogu** w śmietanie odczuwamy w dotknięciu, rozcierając ją między palcami, albo też w smaku, probując na języku — w postaci ziarenek i twardych nierówności. Domieszkę **mąki** lub **krochmalu** określa się w taki sam sposób, jak w mleku, należy tylko wprzód rozcieńczyć śmietanę, biorąc jedną jej łyżkę na 4 łyżki wody, później zagotować, ostudzić i dolać jodyny, jak wyżej. Zarówno twaróg, jak krochmal można nawet wprost rozpoznać w postaci ziarenek, rzuciwszy łyżeczkę śmietany do gorącej wody lub rozmazawszy ją na szkle. Jeżeli do dwóch łyżek śmietany dolejemy dziesięć łyżek wody (w szklance) i postawimy tak w spokoju, to po upływie pewnego czasu osiądą na dnie **twaróg**, **kreda** lub inne **domieszki** nierozpuszczalne, dodane w celu nadania gęstości śmietanie. Jeżeli część rozcieńczonej przez nas śmietany zagotujemy, to mogą podczas gotowania zjawić się płatki i jakby szumowiny, oznacza to, że do śmietany dodano **białko** jaja kurzego.

W taki sam sposób można rozpoznać fałszerstwa w śmietance.



DOSTAWIA CODZIENNIE DO
MIESZKAŃ W ZAMKNIĘTYCH
FLASZKACH

::: MLEKO :::

**MLECZARNIA
PRZEWORSKA**

:: : : : WE LWOWIE :: : : :
ULICA SIENKIEWICZA L. 3 :: PLAC SMOLKI L. 5
ULICA SŁOWACKIEGO L. 5 :: ULICA POLNA L. 25.

MASŁO.

OGÓLNE WŁASNOSCI.

Dobre masło ma wygląd jednolitej masy niezbyt miękkiej, bez wszelkich plamek i żyłek. Żółto złocisty kolor i aromatyczny zapach ziół miewa masło w lecie. Zapach dobrego masła jest świeży, nie stęchły, co wyraźnie zaznacza się w mleku ogrzanem. Dobre masło niema smaku zjełczałego, gorzkiego lub nieprzyjemnego. Przy naciskaniu masła powierzchnią noża nie powinny zjawiać się kropelki wody.

U nas najbardziej rozpowszechnione jest fałszowanie masła obcemi tłuszczami zwierzęcego, a częściej roślinnego pochodzenia, najczęściej tłuszczem kokosowym. Czysty kokos nie jest dla zdrowia szkodliwym, ale sprzedawanie pod nazwą dobrego „śmietankowego“ masła mieszaniny obcych (często brudnych) tłuszczów jest karygodne, a często może być szkodliwe. Na rynkach i w sklepach warszawskich i łódzkich połowa wszystkich prób masła jest zafałszowana.

SPOSÓB BADANIA.

Marmurkowaty lub plamisty wygląd masła oznacza już **pewne zmiany** w nim powstałe wskutek złego wygniecenia, użycia barwika w proszku, domieszek sztucznych lub przypadkowych. **Nierównomiernie solone** posiada ciemniejszą barwę i ziarna nierozpuszczonej soli w miejscach mocniej nasolonych. Obecność **toju i obcych tłuszczów** nadaje masłu odrębny zapach, zwłaszcza przy ogrzewaniu. Jeżeli zwołna wlejemy do szklanki roztopione masło, a szklankę jeszcze później zanurzymy w gorącej wodzie, to po pewnym czasie utworzą się dwie warstwy: górna (85%) składająca się z tłuszczu i dolna mniejsza (15%) z nietłustych części: jeżeli dolna warstwa zajmuje aż ćwierć lub połowę górnej warstwy, w takim razie mamy do czynienia ze **złym gatunkiem** lub **masłem zafałszowanym**. Jeżeli przytem jest zbyt duża warstwa tłuszczowa i jeżeli masło rozpryskuje się i trzaska przy topieniu na patelni, zachodzi wielkie podejrzenie co do obecności **kokosowych tłuszczów** (ściślej wykazać je można tylko w pracowni). Domieszki **mąki, krochmalu, tartych kartofli** określić można

w maśle w sposób następujący: do gotującej się wody wrzucić kawałek masła, a gdy się roztopi, zlać z powierzchni tłuszcz, a do pozostałej dolać kilka kropel jodiny: w razie obecności powyższych domieszek, które w gorącej wodzie opadną na dno, nastąpi niebieskie zabarwienie. **Nadmiar wody**, wywierający szkodliwy wpływ na konserwowanie masła i obniżający wartość jego, uwidacznia się w taki sposób, że w razie zbytnej obfitości wody występują liczne jej krople przy naciskaniu gładką powierzchnią noża lub na powierzchni świeżo odciętego kawałka.

Władysław Bazant

Handel, korzenny, delikatesów, win

— we Lwowie, ulica Halicka l. 3. —

poleca **Masło deserowe** JWP. hr. Stadnickiego, **masło świeże kuchenne**, **marmolady** „Jam“ angielskie różne smaki, **kompoty amerykańskie** w puszkach, wszelkie **sosy angielskie**, stary **cognac**, **wina** począwszy od Kor. 1·10 flaszka i wszelkie wiktuały po nanijszych cenach.

TELEFON 1349.

MIĘSO.

OGÓLNE WŁASNOŚCI.

Mięso młodych zwierząt jest bladoróżowe, z wiekiem zwierząt staje się ciemniejszym; świeża wołowina jest krwisto-fioletową, ścisłą i elastyczną; w dotknięciu wydaje się zimną i wilgotną. Ciemno-czerwone mięso posiada konina, bladoróżowe wieprzowina. Tłuszcz w mięsie świeżem jest biały lub biało-żółtawy.

Szkodliwe zarazki można wprawdzie zabić przez ogrzewanie mięsa (gotowanie, smażenie), ale pomimo to takie mięso lub ryba zakażone mogą być jadowite (produktów niektórych bakterji nie niszczy wysoka temperatura), natomiast wysoka temperatura stale niszczy zwierzęce pasożyty (trichiny, wągry).

SPOSÓB BADANIA.

Czy mięso było dobrze wygotowane lub wysmażone i do jakiej temperatury — poznaje się przez wyciskanie mięsa: jeżeli wypływa z powierzchni przekroju mętny płyn, to mięso nie było ogrzewane wyżej 56°C.; jeżeli płyn wyciekający jest przezroczysty, blado-różowy, to temperatura była 56° do 60°; zabarwienie brunatno-różowe dowodzi, że mięso było ogrzewane do 70°—72°, a jasnożółte powyżej 72°C. **Trichiny** giną przy temperaturze 56°, więc chcąc się od nich zabezpieczyć — należy na powyższe dane w mięsie wieprzowym stale zwracać uwagę.

Zgniłe mięso ma tęczyowy lub zielonkawy kolor, jest miękkie, lecz nie elastyczne, w dotknięciu mokre, posiada przykry, gnilny zapach. Często zgniły zapach mięsa rafinowani kupcy umieją maskować przez dodanie różnych środków; poprzedni gnilny zapach wywołać możemy, oblewając mięso ciepłą wodą. Ciemnożółta barwa tłuszczu w mięsie dowodzi, że takowe pochodzi od starych, źle odżywianych lub chorych zwierząt. **Kurczęta i kury zdechłe** bywają sprzedawane zamiast zabitych i cechują się: 1) wychudzeniem, 2) ciemnymi plamami na skórze, 3) bladeścią w dziobie w którym znaleźć też można błonki, i bladeścią grzebienia, 4) gruźlkami w wątróbce. Sprzedawca nie wprowadzi dobrej gospodyni w błąd, choćby

poderznął gardło zdechłej kurze, a ranę krwią wysmarował, ponieważ taka krew zmyje się łatwo, a zapadnięte oczy, wstrętny zapach, zielonkawe zabarwienie skóry wykażą istotny stan rzeczy. **Nadymane mięso** ma nieprawidłowo wyrównaną powierzchnię, a w dotknięciu odczuwa się chrzęst. Siekane lub skrobane mięso, albo kiełbasę często rzeźnicy **sztucznie barwią koszenilą, karminem lub fuchsyną**: jeżeli oblejemy kawałeczki takiego farbowanego mięsa monopolowym spirytusem w kieliszku, to anilinowe barwniki przejdą do spirytusu, który się zabarwi; w drugim kieliszku trzeba oblać mięso rozwodnioną pół gliceryną, która po pewnym czasie zafarbuje się, o ile mięso posiada koszenilę. Jeżeli mięso po ugotowaniu ma zjełczały zapach lub kwaskowaty smak, dowodzi to nieraz, że mięso **pochodzi od chorych zwierząt**. W mięsie wołowym, wieprzowym lub ryb mogą się znajdować **wągrzy** w postaci pęcherzyków, które przy rozgniataniu, przecinaniu nożem lub smażeniu pękają z trzaskiem.



**ZNAKOMITE SZYNKI
i WĘDLINY WSZELKIEGO GATUNKU**

poleca główny skład wędlin

Józefa Linttnera

przy placu Bernardyńskim 1. 12.

Równocześnie poleca filię w Rynku 1. 3 z wyrąbem
mięsa wołowego, wieprzowego i cielęciny.

Wysyłki na prowincję odwrotną pocztą.

M A K A.

OGOLNE WŁASNOŚCI.

Mąka pszenna ma wygląd biały z żółtawym odcieniem; mąka żytnia jest szara; będąc zwilżona wodą lub śliną zachowuje swą barwę. Dobra mąka ma wygląd w całej swej masie jednostajnie miękkiego i sypkiego proszku; w dotknięciu odczuwa się dobrą mąkę, jako miękką, delikatną, jednolity proszek, który przy gnieceniu cokolwiek chrzęści i zlekka skupia się, natychmiast rozsypując się po odjęciu ręki. Zapach ma świeży i przyjemny, nie kwaskowaty, nie stęchły. W smaku jest słodkawa, przyjemna i miesza się od razu ze śliną.

SPOSÓB BADANIA.

Mąka **zanieczyszczona** lub **zepsuta** ma odcień niebieskawy lub czerwony i szare lub różowe punkciki i plamki, lepiej widoczne, jeżeli przycisnąć garstkę mąki kawałkiem papieru lub szkła i wyrównać powierzchnię. Mąka zepsuta staje się ciemniejszą po zwilżeniu wodą lub śliną: mąka zwilgotniała lub **zgnięta** tworzy nierówne, zbite, pozlepiane masy i grudki t. z. „pucie“, a przytem przylega do ręki. Wyczuwana w palcach ziarnistość może zależeć od **niedokładnego rozdrobnienia lub domieszek**. Zafałszowana lub zepsuta mąka trzeszczy między zębami, jest gorzka, kwaskowata, nieprzyjemna, a często też zawiera w sobie małe robaczki. **Odróżnić dobrą mąkę od zepsutej** można najlepiej za pomocą próby z drożdżami w tym celu należy dobrze wymieszać 2 łyżki mąki, 2 łyżki wody i ćwierć lub pół łyżeczki prasowanych drożdży, które nabywa się w piekarni; po rozmieszaniu do konsystencji niezbyt gęstego ciasta, całą masę wrzuca się do słoika; ciasto zaczyna rosnać, podnosi się do pewnej wysokości i następnie opada; pozostawwszy na ścianach słoju ślad, do którego miejsca wyrosło; ciasto z mąki dobrej podnosi się szybko, zwiększając swoją objętość 3—4 razy i opada wolno, tworząc przytem jednolitą, nie dzielącą się na warstwy masę: ciasto ze złej, zepsutej lub zanieczyszczonej mąki, albo wcale nie rośnie na drożdżach, albo nieco podnosi się — zaledwie 1—1½ razy i to bardzo wolno, nabiera przytem brudnobrunatnej barwy i opadając tworzy

dwie warstwy. Obecność **domieszek** przypadkowych, jakoto **sporyszu**, **ką-
kołu** lub **głogu** można wprost nieraz zauważyć (barwa), zwłaszcza jeżeli
jest ich dużo.

Obecność **kredy** wykrywa się przez zmieszanie niewielkiej ilości mąki
z potrójną ilością spirytusu i dodanie kilku kropeł kwasu saletrzanego lub
solnego; w obecności kredy mieszanina burzy się i pieni wskutek wydziela-
nia się kwasu węglowego.

Inżynierowie Knaus & Czajkowski

GŁÓWNY SKŁAD WYROBÓW

Austr. Zakładów Siemens-Schuckertowskich
Żarówki metalowe: TANTALE, WOTANY.

:: Światło :: Motory :: Telefony ::
Wentylatory :: Kuchenki :: Dzwonki
Świeczniki, Odpylacze etc. etc.

Telefon Nr. 40. Lwów, Kopernika 26 Telefon Nr. 40.

Mleczarnie Bielikowicza

Grodecka 3 • Pasaż Hausmana 7
Łyczakowska • Leona Sapiehy 31

polecają

 zdrowy i dobry **NABIAŁ** z dostawą do mieszkań.

KASZA.

OGÓLNE WŁASNOŚCI.

Ziarnka dobrej kaszy są równomiernie białe na rozłupanej powierzchni, żółtawe ze strony łupinki (otoczki). Lepsze gatunki kaszy są bielsze, gorsze ciemniejsze, co zależy od różnej zawartości plewy, domieszek i gatunku: n. p. kaszka krakowska (gryczana) jest bielszą od kaszki perłowej orkiszowej (jęczmiennej). Dobra kasza powinna pęcznić w wodzie i zwiększać się w objętości do 3—5 razy.

Dobra kasza nie powinna ani bielić ręki, ani powodować kurzu, jeżeli rzucimy garstkę jej na papier.

SPOSOB BADANIA.

Kasza bywa często albo **zanieczyszczana przypadkowo** (przez grudki ziemi, źdźbła słomy, pył lub piasek, ekskrementy myszy, zbytnią obfitość łuski ziaren, plewę obcych roślin, owady), **zwilgotniała** i **zgniła**, lub też **sztucznie zafałszowana** domieszką trocin, piasku, gorszym gatunkiem.

Gdy ziarna napęcznieją w ciepłej wodzie, wtedy znajdujące się w kaszy owady wydostają się na zewnątrz i można je dostrzedz gołym okiem. Kaszę **zwilgotniałą** lub **zepsutą** poznamy po tem, że ziarnka mają ciemne lub czerwono-brunatne plamki. Jeżeli kupiec, chcąc zamaskować zwilgotnienie i zepsucie kaszy, **wysuszył ją**, wtedy znajdujemy na ziarnkach brunatne plamy i białe krupki przyschniętego krochmalu. Im więcej znajduje się niewyluskanych ziaren i obcych domieszek, widocznych gołym okiem, tem **gorszym jest gatunek kaszy**. Kasza zepsuta narasta w wodzie gorzej i pęcznieje mniej od dobrej kaszy.

Jedzcie chleb higieniczny

„MERKURY”

LWÓW — LEWANDÓWKA

PIECZYWO.

OGÓLNE WŁASNOŚCI.

Skórka na całej powierzchni chleba lub bułek, dobrze wypieczonych, jest równo zarumieniona, jednakowo elastyczna i wszędzie jednakowo gruba. Na powierzchni pieczywa niema żadnych skaz, zagłębień, otworów, zakalców, lub kawałków węgla; skóra przylega dość szczelnie do miększu, który też wszędzie powinien być jednakowo elastycznym (zagłębienia od palców winny wyróżniać się same przez się). W przekroju powinien mieć równe, lecz niewielkie oka. Pieczywo nie powinno być spleśniałym lub wilgotnym.

Nóż przy krajaniu chleba nie powinien oblepiać się nim.

Niesumienni piekarze, czasami dodają piasku, gliny, kredy, otrębów, a nawet t. z. koperwasu miedzianego (czyli siarczaniu miedzi), zwłaszcza jeżeli mąka była nadpsuta.

SPOSÓB BADANIA.

Obecność zakalców, oraz dużych otworów między skórką a miększem, elastyczność, wilgotność, nierównomierne oka w przekroju pieczywa, świadczą, że jest **źle wypieczone** i zawiera **nadmiar wody**. Plamy różnej wielkości, widoczne w przekroju chleba mogą pochodzić albo od surowej mąki, albo od **domieszek sztucznych i przypadkowych** (ziaren, chwastów, paśożyków etc.) Chleb z **piaskiem** chrzęści w zębach, **zwilgotniały** ma smak stęchły. Pieczywo kwaskowate, gorzkie lub śluzowatej konsystencji cechuje pieczywo szkodliwe dla zdrowia. Pieczywo nie powinno zawierać wody, widocznej dla oka bezpośrednio lub po naciśnięciu powierzchni. Lekkie domieszki, jak trociny i otręby, wypłyną na powierzchnię, jeżeli rozrobić chleb z wodą.

Fabryka towarów mącznych



„BRONISŁAWA“

Bronisławy z Russockich Kasparkowej

==| WE LWOWIE |==

UL. ŚW. MARCINA L. 20

poleca

 Makarony w różnych formach
najprzedniejszej jakości. 

MAKARON.

OGOLNE WŁASNOŚCI.

Makaron dobry jest bladożółty, twardy, kruchy, w smaku nie gorzki i nie kwaśny.

SPOSOB BADANIA.

Ponieważ makaron prędko wilgotnieje i kwaśnieje wskutek wilgoci, fabrykanci utrwalają go różnemi sztucznemi sposobami, a między innemi dodają doń proszek zwany „**acidofago**“, składający się z ałunu, sody i anilinowego barwnika, a więc szkodliwy dla zdrowia: Wogóle zamiast naturalnego barwnika (żółtka z jaj), używają **różne szkodliwe barwniki**, a nawet kwas pikrynowy, woda, a jeszcze lepiej spirytus monopolowy, nalany na makaron, zabarwi się na żółto w razie obecności sztucznych barwników w makaronie (od żółtka jajka się nie zabarwia). Najczęściej używana u nas do barwienia makaronów żółta farba jest t. zw. żółć naftolowa („**Naphtolgelb S**“).

TELEFON Nr. 544.



TELEFON Nr. 544.

„ZDROWIE“

:: FABRYKA ::
WÓD MINERALNYCH
:: WE LWOWIE ::

POLECA:

Wody mineralne radioczynne.

Wody mineralne sztuczne.

Szampany. Napoje musujące.

LWÓW, UL. ZDROWIE L. 10.

TELEFON Nr. 544.



TELEFON Nr. 544.

M I O D

OGÓLNE WŁASNOŚCI.

Dobry miód ma przyjemny aromatyczny zapach, słodki smak, jest biały, żółty lub brunatny, co zależy od kwiatów, z jakich był przez pszczoły zbierany; miód jest gęsty, z początku prawie zupełnie przezroczysty, z czasem „cukrzy się“ lub fermentuje, jeżeli stoi w ciepłym miejscu. Dobry miód rozpuszcza się prawie zupełnie (t. j. bez osadu) w wodzie i słabej wódce.

SPOSÓB BADANIA.

Miód często bywa sfermentowany, zepsuty, zapleśniały, zgniły. Zdarza się bardzo często „miód“, nie zawierający ani śladu naturalnego, a składa się z syropu kartoflanego, sacharyny, mąki i t. d., prócz tego zawierać może glinę, kredę, gips, opiłki drzewne. **Zepsuty produkt** dobra gospodyni rozpozna w smaku i zapachu, a także z wyglądu i konsystencji. Nadzwyczaj słodki smak, drażniący gardło i długo utrzymujący się na języku, wskazuje na obecność **sacharyny**. Sztuczne **domieszki gliny, kredy, gipsu lub opiłek drzewnych** poznamy, rozpuszczając miód w wodzie lub słabej wódce, ponieważ te domieszki **nie rozpuszczają się** ani w wodzie, ani w wódce, a przytem opiłki drzewne wypływają na wierzch. Aby rozpoznać **domieszkę mąki, krochmalu lub spieczonego sproszkowanego chleba**, należy rozpuścić jedną łyżkę miodu w czterech łyżkach wody, zagotować, precedzić i później dodać 1—2 krople jodyny; obecność tych domieszek wykaże fioletowe zabarwienie.

„VITELLIO”
PIEWSZA GALICYJSKA FABRYKA

Olejków eterycznych, Essencji owocowych, Eterów, Preparatów chemicznych, Musztardy, Octu winnego i owocowego, Farb, likierów, cukrów
i lemoniad.

Stowarzyszenie z ograniczoną poręką
Przedtem Inż. LEON BUDZISZEWSKI
We Lwowie, ul. Na Błonie 10.

Telefon 1442.

Konto poczt. kasy oszczęd. 69080

RZĄDOWO  UPRAWNIONA

Fabryka wód mineralnych sztucznych i specjalnych leczniczych

pod firmą

K. Rząca i Chmurski

w KRAKOWIE, ul. św. Gertrudy 1. 4

wyrabia pod kontrolą komisji Przemysłowej Towarzystwa Lek. Krak.
polecone przez Towarzystwa Lekar. Krakowskie i Lwowskie

WODY MINERALNE

odpowiadające składem chemicznym wodom: BILIŃSKIEJ, GIESHÜBLERSKIEJ,
BERLIŃSKIEJ, VICHY, MARYENBADZKIEJ, HOMBURG, KISSINGEN, tudzież
specyalne lecznicze, jak litową, bromową, jodową, żelazistą, kwaśną, oraz
NORMALNE WODY MINERALNE z przepisu prof. JAWORSKIEGO.

Sprzedaż cząstkowa w aptekach i drogueryach. — Cenniki na żądanie franko.

J. A. BACZEWSKI

LWÓW

LIKIERY



OCET.

OGÓLNE WŁASNOŚCI.

Istnieją w sprzedaży różne gatunki octu — jedne otrzymywane drogą fermentacji (winny, spirytusowy, owocowy), inne 3 do 7% roztwory z t. zw. esencji octowej. Roztwór czystej esencji octowej nie jest szkodliwym dla zdrowia.

Dobry ocet powinien być zupełnie przezroczysty (patrzeć pod światło), kwaskowaty lub kwaśny, lecz nie gorzki, ostry, lub gryzący w smaku. O ile jest przygotowany z dodatkiem cukru palonego, chleba lub siodu, nabiera barwy żółtawej. Ocet jak i inne produkty wtedy nazywamy zafałszowanymi, jeżeli nazwa na etykiecie nie odpowiada zawartości i składowi octu.

SPOSÓB BADANIA.

Ocet **zapleśniały, mętny**, z osadem, z masą żywo ruchomych wężyków octowych jest do użytku niezdatny, a tembardziej szkodliwym dla zdrowia jest ocet zawierający trujące metale, środki konserwujące w nadmiernej ilości. Taki ocet nie fermentuje i nie zmienia się, choćby stał przez dłuższy czas w otwartym naczyniu, a przytem ostry, gryzący smak zdradza domieszkę kwasów mineralnych.

LWOWSKIE TOW. ARCYJNE BROWARÓW

POLECA:

Najlepsze piwa stołowe:

PIWO

eksportowe i marcowe jasne

PIWO

bok czarne, porter krajowy

PIWO SALVATOR

**ciemno wiśniowe ze smakiem piwa mona-
chijskiego**

Na prowincję wysyła się w beczkach i w paczkach po 50 flaszek.

FABRYKA KWASU WĘGLOWEGO

R. FRANZEL i SYNOWIE

WE LWOWIE, ULICA NOWEJ RZEŻNI L. 21.

TELEFON 679. ——— TELEFON 679.

PIWO.



OGÓLNE WŁASNOŚCI.

W sprzedaży znajdują się różne gatunki piwa. Smak i zapach piwa zależą głównie od okresu fermentacji; barwa powinna być naturalna czy to w jasnym czy w ciemnym piwie. Dodatki do piwa choćby nieszkodliwych domieszek są wzbronione, bo mają na celu nadać tańszym gatunkom cechy droższych, a tembardziej niedozwolone są szkodliwe domieszki strychniny (czyli t. zw. wroniego oka), blekotu, środków utrwalających, sacharyny i t. p.

SPOSÓB BADANIA.

Łatwych domowych sposobów badania piwa dotychczas nie można wskazać, bo określenia składu i substancji trujących możliwem jest tylko w pracowni analitycznej. Obecność nadmiernej ilości środków konserwujących jedynie rozpoznać można w ten sposób, że piwo zawierające je, nie fermentuje nawet w otwartem naczyniu i nie psuje się.

Naczynia kuchenne

Naczynia kuchenne

NAJLEPSZE i NAJHYGIENICZNIJSZE

stalowe, emaliowane, miedziane,
niklowe, aluminiowe i drewniane

OLBRZYMI WYBÓR
i NAJTAŃSZE CENY

tylko u firmy

S. H. RADOŁOWICZ

≡ | Lwów, plac Halicki 1. 12. | ≡

ŁYZKI i GALANTERYA

NOŻE KUCHENNE i STOŁOWE

Naczynia kuchenne

HERBATA.

OGÓLNE WŁASNOŚCI.

Wygląd i zapach aromatyczny herbaty jest każdemu znany. Najczęściej spotykane fałszerstwa polegają albo na sprzedaży już używanej herbaty (odpowiednio zabarwionej i wysuszonej), albo też na sprzedaży mieszanin dobrego gatunku z lichemi bądź z wyparzoną herbatą, bądź z suszonymi liśćmi obcych roślin, a nieraz i z innymi domieszkami dla zwiększenia wagi, nadania barwy i aromatu.

SPOSÓB BADANIA.

Domowy sposób badania polega na wykonaniu dwóch prób: 1) dokładnego rozpatrzenia garstki jej rozsypanej na białym papierze i 2) wrzucenie małej garstki do wrzątku. Rozpatrywać można suche lub lepiej sparzone gorącą wodą listki: przy tem zwraca się uwagę, czy z jednej strony listki mają ślady puszkę, a z jednego brzegu ząbki.

Przy naparzeniu herbaty nadmiernie szybkie naciąganie oraz opadanie też szybkie na dno osadu wskazują na domieszki; nieraz można je poznać po tem, że herbata dość szybko zabarwia nawet zimną wodę (barwniki!).

LEONARD SOLECKI

Lwów, ul. Batorego 1. 2

poleca:

najlepszy francuski koniak kuracujny

„Courriere“ 1/1 but. zlr. 3:50, 1/2 but.
1:80, 1/4 but. 1.—

KAWĘ SUROWĄ i PALONĄ

codziennie najnowszym sposobem,

HERBATĘ LIŚCIOWĄ I PROSZKOWĄ
CZEKOLADĘ SUCHARDA :: :: KAKAO
HOLENDERSKIE

i wszelkie towary korzenne wybornej jakości.

Wysyłka do każdej miejscowości.

Alojzy Hübner

Lwów, Rynek 38

Filia ul. Karola Ludwika 13.

Najstarszy i największy skład
FARB, ARTYKUŁÓW BRO-
WARNICZYCH, BUDOWLA-
NYCH, GUMOWYCH i do po-
trzeb codziennych

poleca **wszelkie towary w dobo-
rowej jakości po CENACH NAJ-
NIŻSZYCH.**

Cenniki do dyspozycji darmo
i opłatnie.



Olbrzymi wybór wszelkich

SZCZOTEK 

 ROGÓZEK 

 GĄBEK

poleca po cenach niskich

O. T. WINCKLERA Syn

Lwów, Rynek 28.



„ELEGANT”

= PASTA =
DO OBUWIA
ŚWIATOWEJ
= SŁAWY =

H. LEWICKA i Sp.
WE LWOWIE.



K A W A.

OGÓLNE WŁASNOŚCI.

Ziarnka surowej kawy mają wygląd zielonkawy lub ciemniejszy — zależnie od gatunku; wrzucone do wody toną i nie pęcznieją. Ziarnka palonej kawy są ciemnobrunatne, w wodzie nie toną, są twarde. Kawa dobra mielona pływa dość długo w wodzie, nie tonąc wskutek dużej zawartości tłuszczu. W smaku naturalna kawa jest przyjemna, gorzkawa. Będąc zwilżona wodą naturalna kawa mielona nie wałkuje się w palcach, a przyciśnięta kawałkiem bibuły, pozostawia na niej małe, tłuste plamki.

SPOSÓB BADANIA.

Sztuczne ziarnka kawy w wodzie gorącej pęcznieją, rozpadają się, otaczają się mętną warstwą i oddają swój barwnik. **Sztuczne** ziarnka są kruche, a **sztuczne palone** ziarna toną w wodzie zimnej (sztuczne ziarna „kawy“ bywają wyrabiane z żołądźci, chleba, gliny i posmarowane, w celu nadania blasku, spirytusowym roztworem smoły, krochmalowym syropem i t. d.). **Gorsze gatunki** bywają sztucznie glazurowane, aby imitowały lepsze, a także **sztucznie barwione** kurkumą, tlenkiem ołowiu, ochrą żelazistą, a dla zwiększenia wagi polewane bywają wodą. Glazurowane **cukrem** rozpoznać możemy w smaku. **Sztuczne** ziarna nie mają smaku i aromatu naturalnego, kruszą się w palcach. Gdy naturalna kawa mielona dość długo utrzymuje się na powierzchni wody, wszelkie **surogaty**, w tej liczbie **cykorja**, odrazu opadają na dno, stopniowo zabarwiając wodę na kolor brunatny. Sztuczna kawa mielona, przyciśnięta bibułą, pozostawia na niej duże, tłuste plamy; bywa też bardzo gorzką, jeżeli zawiera **łubin**. Jeżeli garstkę ziaren lub kawy mielonej oblejemy wodą, a drugą garstkę spirytusem monopolowym, to i woda i spirytus zafarbują się w tym wypadku, gdy kawa była **sztucznie barwioną**.

Apteka w Łańcucie

Mra Józefa Wróblewskiego

odznaczona na wystawach za swe wyroby medalem srebrnym i listem pochwalnym

poleca własnego wyrobu znakomity w swych skutkach:

Proszek przeciw żółtom dla koni. Leczy szybko i radykalnie. Proszek odżywczy dla krów. Zapobiega utracie mleka i poprawia, zwiększając zarazem wydajność tegoż. Proszek dla świń. Jest zapobiegawczym środkiem przeciw wszelkim chorobom zaraźliwym, oraz t. zw. „hukaniu się“. ułatwia trawienie, pobudza do jądła, a tem samem tuczy.

PUSZKA 70 HAL.

Dla dzieci osłabionych, niedokrewnych, skrofulicznych

jest jedynym najznakomitszym środkiem poleconym przez powagi lekarskie, przez dzieci ogromnie lubiany:

JECOFERROL

Dra FRANZOSA

CHEMIKA I APTEKARZA W TARNOPOLU.

Jest to jedyny w swoim rodzaju specjalnie przyrządzany tran rybi, aromatyczny z jodem i żelazem, smaczny, słodki, który z powodu swojej dobroci i skuteczności, polecony został przez Krakowskie Towarzystwo przemysłowo-lekarskie, a odznaczony został dyplomami i krzyżami, jakoteż i medalami honorowymi na wystawach higienicznych w Wiedniu, Paryżu i we Lwowie. Do każdej flaszki zawartości $\frac{1}{2}$ litra, dołączona jest paczka znakomitych cukierków miętowych.

Cena flaszki 2 kor. 50 hal.

We Lwowie do nabycia w aptekach: Dewechego, Haya, Mikolascha, Dra Piepes-Poratyńskiego, Łazowskiego. — W Krakowie: u Jahra i Wiśniewskiego.

Główny skład wysyłkowy i adres:

Dr. JULIUSZ FRANZOS — TARNOPOL.

KAKAO I CZEKOLADA.

OGÓLNE WŁASNOŚCI.

Istnieje dużo gatunków kakao: masa kakaowa, czysty proszek, odtłuszczony proszek kakao i t. zw. kakao, łatwo rozpuszczalne, czyli przygotowane według holenderskiego sposobu. Czekolada jest mieszaniną kakao z cukrem i korzeniami. W smaku kakao i czekolada są przyjemne, łatwo w ustach rozpuszczalne, przyczem nie odczuwa się na języku żadnych twardych grudek: Niestety, te produkty rzadko bywają niezafałszowane: w wielu próbach sprzedawanego u nas kakao znajdowałem połowę tlenku żelaza! Należy pamiętać, że naturalne kakao zawiera w sobie krochmal, więc stwierdzać sztuczną domieszkę mąki za pomocą jodiny już nie można.

SPOSÓB BADANIA.

Holenderskie kakao jest mało pożywne (pomimo szumnych reklam), a wskutek dużej zawartości potasu i węgla amonowego może być szkodliwym dla zdrowia. Również szkodliwe jest **kakao** zabarwione kakaolem. Prócz zafałszowań łupinkami, cykoryą, żytem palonym, cukrem, tlenkiem żelaza, obcymi tłuszczami, zdarza się w sprzedaży **sztuczne kakao i czekolada**, składająca się z łupinek kakaowych, żyta palonego, mąki, sucharków, otrąb, tlenku żelaza, sproszkowanej cegły, korzeni, barwników, z proszku zwanego „miserabl“ i t. d. Czerwony wygląd kakao i czekolady i odczuwane na języku ziarnka twarde, nierozpuszczalne, wskazują często na obecność **cegły, piasku**. Wrzucmy garstkę kakao do chłodnej wody: jeżeli woda zafarbuje się na ciemny, brunatny kolor, to oznacza, że kakao zawiera cykoryę. Do szklanki wody wrzucamy łyżeczkę kakao, gotujemy, a po ugotowaniu i ostudzeniu precedzamy przez płótno, płyn precedzony powinien być zupełnie przezroczysty, o ile kakao jest dobre, a mętność płynu wskazuje na domieszkę **mąki i krochmalu**. Podczas gotowania zwraca się uwagę na opadający na dno osad, który zjawia się w razie domieszki **piasku, ziemi i cegły**.

Cukiernia Kazimierz Sotschek

:: :: Lwów :: ::
plac Maryacki

BUFET w TEATRZE MIEJSKIM.

Kupujmy u źródła krajowego!

Funt najwyborniejszych cukrów deserowych mieszanych z czekoladkami K 2·40. — Funt czekolady po K 1·40 i 2 K. — Ozdobne kartonaże i bonbonierki w olbrzymim wyborze. — Kakao odtłuszczone, proszkowane w puszkach po 70 hal. i K 1·40 poleca

HENRYK TRETER

znana od lat 30

■ PAROWA FABRYKA CUKRÓW i CZEKOLADY ■

== WE LWOWIE, ==
ULICA SYKSTUSKA L. 1

(róg ul. Karola Ludwika).

Zamówienia załatwia się odwrotnie za pobraniem.



UWAGA.

Powyższe łatwe domowe sposoby mają na celu wskazanie gospodyniom, że nawet bez pracowni i bez specjalnej umiejętności można wykryć bardzo wiele fałszerstw, odróżnić dobry produkt od zepsutego lub zafałszowanego. Jednakże każdy to zrozumie, że mogą być i bywa w rzeczywistości wiele fałszerstw lub zmian w produktach, które wykryć można jedynie w pracowni analitycznej. Dla tych, którzy pragną więcej uwagi i zachodu poświęcić tak ważnej sprawie, zalecam — prócz powyższych — zaopatrzenie się w dowolnej aptece w następujące odczynniki: 1) **azotan srebra** (czyli 17 grm. łapisu na litr wody destyl. w ciemnej butelce), 2) **chloroform** w szczelnie zatkanym naczyniu, 3) roztwór **chromianu potasu** (sol. kali chromici flav. 1:10), 4) **woda siarkowodorowa**, 5) **kwask siarkowy** (1 cz. kwasu na 4 cz. wody), 6) **ług potasowy**, 7) **amoniak** 8) **papierki lakmusowe**.

Za pomocą takich odczynników wykryć można mnóstwo fałszerstw a mianowicie:

Za pomocą **azotanu srebra** rozpoznamy, czy 1) woda sodowa jest przygotowana na wodzie surowej czy destylowanej (od kilku kropeł azotanu srebra wypadnie mniejszy lub większy osad tylko w wodzie surowej), czy 2) woda do picia nie zawiera nadmiaru chloru — jak to bywa w wodach zanieczyszczonych (do wysokiego cylindra nalać 50 ctm. sz. wody, 1 kroplę roztw. chromianu potasu i 7 kropeł roztworu azotanu srebra, wypadnie osad różowy — jeżeli woda jest dobrą, biały przy nadmiarze chloru, czy 3) ocet nie zawiera kwasu solnego, 4) zawartość soli kuchennej w maśle i t. p.

Za pomocą **chloroformu** można szybko określić ilość otrąb w mące procent wody czyli stopień zwilgotnienia mąki, gatunek takowej, obecność sporyszu i inne domieszki w mące i kaszy (szczegóły patrz w książce mojej p. t. „O badaniu produktów spożywczych“ 1902).

Woda siarkowodorowa służyć może do wielu celów, a mianowicie do sprawdzenia, czy pobiała naczyń jest dobra (wygotować w danym naczyniu ocet, dodać parę kropeł wody siarkowodorowej, w obecności metali — ołowiu — miedzi — wypadnie osad), czy więc woda sodowa z balonu nie zawiera ołowiu, czy niema szkodliwych metali w occie i t. p.

Kwas siarkowy (wspólnie z alkoholem amylowym) służy do określania tłuszczu w mleku, śmietanie, maśle, do wykrycia ołowiu w occie, herbacie i inn., domieszek w czekoladzie lub kakao (oddziela się przytem spalona

zczerniała górna warstwa, a domieszki niezmienione opadają na dno). Za pomocą **amoniaku** wykryć można obecność miedzi w naparze kawy lub herbaty (zjawia się niebieskie zabarwienie), a **papierki lakmusowe** służą do badania reakcji mleka, mięsa i innych produktów.

Do wykonania temu podobnych ważnych w życiu codziennym badań potrzeba kilka szklanych cylindrów, areometr do mleka i przyrząd Gerbera, prócz wspomnianego powyżej automatu. Szczegółowe opisy tych badań znaleźć można w moich wydawnictwach: „Falszowanie produktów spożywczych“ 1905. „O badaniu produktów spożywczych“ i „Mleko i mleczarstwo“, Warszawa 1907.



**ZAŁOŻONY
W R. 1893**

**JEDYNY KRAJOWY WYTWÓRCZY ZAKŁAD
ŚRODKÓW NAUKOWYCH**

F. M. ZŁOTNICKIEGO

**L W Ó W
PASAŻ HAUS-
MANA N-o 8**

POLECA

**PRYZRĄDY I PRZYBORY DO CHEMII I FIZYKI WŁA-
SNEGO WYROBU ORAZ FABRYK AUSTRYACKICH
I ZAGRANICZNYCH**

PO CENACH ORYGINALNYCH

**PREPARATA ZOOLOGICZNE Z WŁASNEJ PRACOWNI
WYŁĄCZNE ZASTĘPSTWO MIKROSKOPÓW
C. REICHERTA Z WIEDNIA**

MAPY, GLOBUSY, TELLURYA W POLSKIM WYDANIU



DOSTAWCA WYSOKIEJ C. K. RADY SZKOLNEJ KRAJOWEJ

DOSTAWCA WYSOKIEJ C. K. RADY SZKOLNEJ KRAJOWEJ



APTEKA POD „ZŁOTĄ GWIAZDĄ”
PIOTRA MIKOLASCHA

— ULICA KOPERNIKA LICZBA 1 —

wyrabia i poleca

SYRUP
SULFOGUAJACOLOWY
i SYRUP SULFOGUAJACOLOWY Z KOLA

jako skuteczny środek przeciw kaszlowi i innym chorobom dróg oddechowych w działaniu zupełnie identyczny z Siroliną i innymi podobnymi wyrobami zagranicznymi, co też orzekła komisja przemysłowo-lekarska Towarzystwa lekarskiego

SYRUP SULFOGUAJACOLOWY

jest o połowę tańszy od Siroliny
i kosztuje flaszką tylko 2.— K.

SYRUP SULFOGUAJACOLOWY Z KOLA

kosztuje koron 2.50.

Wydaje się wyroby te tylko na przepis lekarski. Do nabycia we wszystkich aptekach.

Należy żądać wyraźnie wyrobu apteki

PIOTRA MIKOLASCHA WE LWOWIE

OSTRZEGA SIĘ PRZED NAŚLADOWNICTWEM.



B314

ZAKŁAD GAZOWY MIEJSKI

Telefon Dyrekcji Nr. 157.

WE LWOWIE

Telefon sklepu Nr. 179.

WYKONUJE KOMPLETNE URZĄDZENIA
:: DLA OŚWIETLENIA GAZOWEGO ::
KOSZTORYSY NA ŻĄDANIE BEZPŁATNIE.

Zakład gazowy miejski utrzymuje stale na składzie:

Znaczny wybór świeczników i lamp.

Piece kąpielowe do opału gazem, odznaczające się trwałością i zupełnym bezpieczeństwem w użyciu.

Kuchenki gazowe dla użytku domowego i restauracyj.

Piece pokojowe stojące i do zawieszania na ścianie.

Wszelkie przybory do światła Auera

w najlepszym wykonaniu

(wyłączne zastępstwo TOWARZYSTWA AUERA we WIEDNIU).

Zalety opału gazem:

wygoda i łatwość w obsłudze, nadzwyczajna czystość,
natychmiastowe uzyskanie ciepła i taniać.

Gaz do pieców i kuchenek liczy się po 16 hal. za 1 m.³

Lokal wystawowy i dla sprzedaży w Pasażu Mikolaseha.

