

Овдје сам стога изнио и главне чимбенике, који утјечу на количину лома и издржљивост боца, но свакако зависи и о свакој мљекари појединачно, како поступа с боцама у технолошком процесу и транспорту, да ли ће лом и издржљивост боца бити већи или мањи. То зависи и о прилагођивању колектива на наведене факторе, који о томе одлучују.

Овдје сам изнио своје искуство и мишљење стечено у раду Загребачке мљекарне, а нису ми познати подаци других мљекара у земљи, а нису их оне до сад ни објавиле па држим, да би било корисно, да и друге конзумне мљекарне у нашој земљи изнесу своје податке и искуства у том погледу.

Ристивојевић Милисав, Нови Београд

ДОМАЋИ НАЧИН СПРАВЉАЊА СИРИЛА

Ситни произвођачи обично за подсиравање млека употребљавају сирило, које сами спремају, било што фабрике нису у стању да даду довољне колачине сирила било што су сами прерађивачи овакав начин рада прихватили због јефтиније производње. Поред осталих узрока, сирило слабог квалитета је озбиљан узрок слабог квалитета сирева на нашем тржишту, а нарочито се то може рећи за бели сир.

Циљ овог чланка је да укаже на неке моменте, који ће помоћи да се у свим оним случајевима, где су произвођачи из било којих разлога упућени да сами спремају сирило, добије сирило доброг квалитета, мада се одмах може рећи да се то сирило не може мерити са сирилом добивеним фабричким путем.

Добро сириште је основа за добивање доброг сирила, те се на сушење сиришта мора обратити велика пажња било да се оно користи у домаћинству, било да се продаје фабрикама као сировина. Да би се добило квалитетно сириште, треба се држати ових савета:

1. Уколико је животиња (јагње, теле, јаре) млађа њено сириште је боље, јер садржи више оне материје из које се справља сирило (фермент химозин).

2. Чим се животиња закоље, сириште се одвоји од осталих делова желуца, па се пажљиво из њега истисне садржај. Притом се сириште не сме притискивати или гњечити, јер се на тај начин из њега истискују баш они сокови који треба да пређу у сирило.

3. Сириште се пажљиво очисти од масних опни, које се на њему налазе, па се пажљиво без гњечења испере хладном водом.

4. Тако испрано сириште завеже се канапом на овом делу, на коме је одвојено од желуца, а на другом крају (на оном, на коме је одвојено од црева) стави се цевка, пошто се претходно сириште посолито изнутра. Сада се сириште надује као мехур па се испод цевке завеже.

5. Споља се сириште посолито ситном кухињском сољу помешаном са нешто борне киселине и оставља се на хладнијем промајном месту да се суши. За време сушења сириште не сме бити на сунцу. Сушење сиришта заврши се у току 3—4 месеца.

6. Добро осушено сириште треба да је прозачно жућкасте боје и карактеристичног пријатног мириса. Тако добивена сиришта или се пакују у сандуке и шаљу у фабрике, које ову сировину лепо плаћају, или се из њега у домаћинствима спрема сирло, које се затим користи за подсиравање млека.

Уколико се сирило спрема за потребе самог домаћинства препоручљиво је да се то врши по следећем поступку:

1. Сираште се добро очисти и опере, па се затим оштрим ножем исече на ситне резанце, одбацујући масне делове или делове који би имали неки непријатни мирис.

2. У порцеланске или земљане судове ставља се 120 грама исечених резанаца, 50 грама кухињске соли и 40 грама борне кеселине па се све то прелије једним литром чисте прокуване и охлађене воде.

3. То се добро промеша и оставља на собној температури (18°—20°С) да стоји 10—15 дана, и за то време се двапут дневно садржај лонца промеша.

4. После тога се кроз платнена цедила садржај лонца неколико пута процеди и добија се доста мутна течност. Тој се течности додаје још око 50 грама кухињске соли на литар течности, па када се со растопи, течност се процеди кроз специјалну хартију за цеђење или кроз густу тканину.

5. Добијена течност се налива у чисте, претходно прокуване боце од жутог стакла, добро се затвори и чува на хладном и тамном месту.

Уколико се пази на све напред наведено, може се добити сирило задовољавајуће јачине и квалитета које се може користити у случају да се до фабричког сирила тешко долази. Међутим, непажљивим радом и чувањем како ово сирило тако и оно фабричко, слаби и у њему се насељавају разне штетне бактерије које доводе до разних мава сирева.

Ивж. Ђуро Докмановић, Загреб

ОРГАНИЗАЦИЈА ОТКУПА МЛИЈЕКА У ЕНГЛЕСКОЈ

Прије неголи опишем, како је организиран откуп млијека у Енглеској, укратко ћу изнијети неке податке о производњи млијека, а и мјере, којима се унапређује производња млијека. Год. 1933. на подручју Енглеске било је 110.446 произвођача — фармера, а год. 1954. број фармера повећао се на 144.398. Број крава прије рата износио је 3,321.000, а 1953/54. 3,722.000. Број крава у односу на предратно стање повећао се за 12,1%.

На подручју Енглеске откупљене су ове количине млијека у милијунима галона (1 галон = 4,5 литре).

год. 1933/34.	856	год. 1950/51.	1.525
год. 1940/41.	1.045	год. 1953/54.	1.676

У млекарама Felinfach, покрајина Wales, Preston, покрајина Lancashire Durham и Sturminster Newton, покрајина Dorset просечна дневна производња за тржиште по једном фармеру износи на дан 100—150 литара. Конкретно у млекари Sturminster Newton — Dorset 150 фармера испоручује млекари 40—50.0000 лит. млијека на дан.

Постигнуте успјехе на туберкулинизацији стоке и умјетном осјемењивању најбоље илуструју ови подаци:

Туберкулинизација стоке

год. 1939. од укупног броја стоке туберкулинизирано је	4,9%
год. 1945. " " " " " "	6,3%
год. 1950. " " " " " "	18,9%
год. 1954. " " " " " "	45,7%