

Samo čvrsta i zajednička suradnja svih naprijed navedenih i zainteresiranih strana pridonijet će da se podizaj mljekarski objekti i na onim područjima, gdje ih još nema.

Kako zamišljam tu pomoć i suradnju?

Narodni odbori kotara i zadružnih organizacija treba da pomognu Gradskoj mljekari Zagreb u organizaciji rada i prema materijalnim mogućnostima.

Narodni odbor grada Zagreba treba da pomogne u toj akciji Gradskoj mljekari dopunskim investicionim sredstvima. Grad-

ska mljekara Zagreb svojim stručnim osobljem dat će stručnu pomoć, da se organizira i postavi sam objekt. Nadalje će pomoći opremom, kojom raspolaže. Osigurat će stručno osoblje za daljnje vođenje mljekare.

Stočarski savez Hrvatske trebao bi pomoći takove akcije materijalnim sredstvima. Nadalje da pomaže zajednički tu akciju u organizacionom i stručnom pogledu bez obzira, da li će momentano ta mljekara biti zadružna.

Mijo Dogić

## ZA NAŠE SELO

### MAJČINO MLJEKO

Mlijeko je najbolja i najsavršenija živezna namirnica, jer sadrži sve elemente, koji su neophodno nužni u našoj prehrani. To je jedina kompletna hrana, koja je od prirode određena za prehranu čovjeka i drugih sisavaca u njihovoj najnježnijoj i najosjetljivijoj dobi, u prvim danima i mjesecima iza poroda. Putem mlijeka novorođenče ostaje u najužoj vezi sa majkom pa je takoj najsigurnije zaštićeno od nepovoljnih utjecaja okoline, na koje se njegov nježni organizam još nije privikao. Mlijekom dobiva dijete i mladunče ne samo sve potrebne hranjive elemente za svoj normalni razvitak u najpovoljnijem obliku nego i razne zaštitne tvari, koja ga štite od vanjskih nepogoda, a naročito od mnogobrojnih zaraznih bolesti.

Treba međutim naročito naglasiti, da mlijeko žene i mlijeko raznih životinja nemaju isti sastav. Kod životinja su procentualno jače zastupane bjelamčevine i mašti, kod mlijeka žene naprotiv šećeri. Nj količina mineralnih tvari i vitamina nije ista. To je od prirode tako uređeno, jer potreba za rast i razvitak novorođenčeta i mladunčadi raznih životinja jesu doduše slične, ali ne potpuno iste. Zato svakom mladom stvoru najbolje odgovara mlijeko vlastite majke i samo mlijeko vlastite majke može mu osigurati pravilan razvitak i brz napredak. Zato i novorođenče i dojenče najbolje uspijeva i napreduje na prsima svoje majke.

Još je jedan razlog, radi kojeg je majčino mlijeko nenadoknadivo i nezamjenjivo: čistoća. Uz veoma male pažnje majke dojilje može dijete dobiti savršeno čisto mlijeko bez zaraznih klica, što je kod prehrane djeteta kravljim ili drugim mlijekom veoma teško, u običnom životu praktično

skoro nemoguće. Zato vidimo, da je smrtnost dojenčadi najmanja tamo, gdje majka doji svoje čedo, makar prilike bile inače ma kako primativne i teške, a da su naprotiv umjetno hranjena djeca uvijek znatno ugrožena pa i ako inače žive u najpovoljnijim uvjetima. Zato je neophodno potrebno, da majka poduzme sve moguće, da joj dijete dobije ono najbolje, na što od prirode ima pravo. Vrlo rijetki su slučajevi, da majka ne može dobiti. U tom slučaju ili ako dijete ostane bez majke jedina prirodna dobra zamjena za majčino mlijeko je mlijeko krave ili druge životinje. Ali radi razlike u sastavu mlijeka životinje i žene i radi opasnosti infekcije mlijeka zaraznim klicama treba kod umjetne prehrane životinjskim mlijekom dobro upoznati način priređivanja, čuvanja i davanja te hrane dojenčetu, da bi se izbjegli teški probavni poremećaji radi loše prehrane. O tome ćemo pobliže govoriti drugi put.

Dr. Eugen Nežić

### SPREČAVANJE NADMA KOD GOVEDA

Nadam nastaje kod pašnih goveda pretežno u toplo godišnje doba, kad im se naglo rasteže burag i kapura (predželuci) zbog plinova. To se dešava kad uzmu veće količine zelene djeteline ili drugih lepirnjača, bujne trave, lišća od kupusa, kelja, repe i t. d. Ta hranjiva znatno jače vriju, ako su pokisla, orošena, smrznuta ili uvela. Tada može oboljeti istodobno više goveda. Posljedice su često takove, da ugroze život blaščeta.

Nije čudo, da se vlasnici zanimaju, kako bi spriječili ili uklonili ovu opasnost od svojih goveda. Poznato je već odavna utvrđeno pravilo, da je bolje, sigurnije i jednostavnije spriječiti bolest, negoli je li-

ječiti. Zato ću iznijeti nekoliko takovih sigurnosnih mjera.

Ne valja stoku puštati da dulje pase na bujnim livadama, a pogotovo ne na djetelištima rano ujutro, kad pohlepnije pase sočnu i orošenu travu. Stoga, prije negoli napasujemo stoku ili joj dajemo sočnu hranu, treba je hraniti manjim količinama suhe hrane (sijenom ili slamom). Isto tako treba stoku najprije napasivati na oskudnim pašama ili na suhim i pokošanim livadama, a tek poslije prijeći na bujnije paše, i tada samo na kraće vrijeme, a životinje neka se pasući stalno kreću. Naročito treba oprezno prelaziti sa stajske prehrane na pašu, a to ćemo učiniti tako, da stoku postupno privikavamo na zelenu hranu. Polako ćemo od dana do dana produživati vrijeme napasivanja ili pak kod ishrane u staji zelenom krmom postupno ćemo povećavati sočnu ili vodenastu hranu uz onu, kojom smo dotad hranili. Pokošena trava ili općenito ona hrana, koja lako vrije, kao što je urvela, provrela ili užgana krma, smije se davati samo u maloj količini s uobičajenom količinom suhe hrane.

Prvu pomoć pružamo nadutom govečetu ovalo: obostrano trljamo i gnječimo slabine povisivi stav prednjega odnosno snizivši stav stražnjega dijela trupa. Dalje tjeramo goveče uzbrdo, polijevamo mu bokove hladnom vodom ili ga nagonimo u potok ili rijeku, zatim, provlačimo uže ili spletenu slamu kroz usta, a time ga silimo da življe žvače i podriguje. U krajnjem slučaju, kad životinja već izdiše, preostaje nam još jedino, da ubadamo i prorezujemo lijeve slabine ostrim i čistim nožem, pa da pozovemo veterinara.

M. Šlezić

## GOSPODARI, SUŠITE KRMU, A NAROČITO LEGUMINOZE NA NAPRAVAMA!

Ne stavljajmo na naprave svježe pokošenu ili mokru krmu! Krmu ujutro pokošenu valja staviti na naprave tek naveče.

Kad djetelinu, lucernu i grahoricu sušimo na zemlji, t. j. kad ih okrećemo i zrgćemo u kupove, ostavljaju na oranica-ma gotovo sve lišće, a baš ono sadrži najviše hranjivih tvari!

Na napravama možemo uvijek osušiti otavič, ako ga ne siliramo!

Pošto stavimo pokošenu krmu na naprave, raste bilje dalje, odnosno može se odmah orati i sijati drugi usjev (nakon košnje ozimog krmnog bilja)!

Tako štedimo radnu snagu, kojom uvijek ne raspolažemo u dovoljnoj mjeri, pa je bolje možemo raspodijeliti!

Na taj način dobijemo za 10—20% više krme.

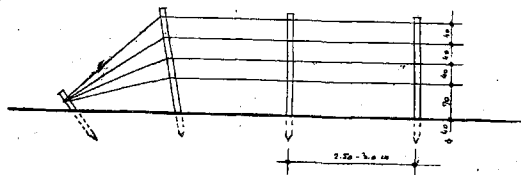
Krma, koju sušimo na napravama, sadrži više hranjivih tvari nego krma, koju sušimo na zemlji!

Sušenje na napravama traje 8—12 dana. Najbrže se suši na švedskim jahačima, a najdulje na ostrvama!

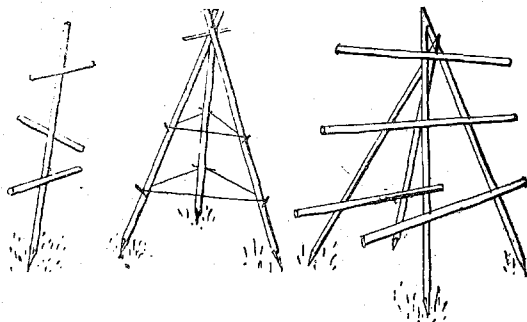
Uvozimo osušenu krmu, kad imamo vremena!

Za potanje upute tražite savjet Kotarske poljoprivredne stanice, odnosno kotarskog agronoma!

### NAPRAVE ZA SUŠENJE



ŠVEDSKI JHAČI



OSTRVA

PIRAMIDA

KROVIČA

## ZANIMLJIVOSTI

### NAJBOLJE MUZARE NA POLJOPRI- VREDNIM DOBRIMA I U STOČARSKIM UDRUGAMA U NRH U GOD. 1954. (OD 32 DOBRA SA 4.021 KRAVOM I 72 STOČ. UDRUGE SA 2.158 KRAVA)

Od krava simentalčke pasmine najviše je mlijeka dala krava imenom Velika mb : Polj. dobra Brestovac (Belje) 7.602 kg za 362 muzna dana, Argina mb 15 s Polj. mašinskog tehnikuma Vinkovci 6.806 kg za 301 muzni dan, Cila mb 36 Polj. dobro Podunavlje (Belje) 6.500 kg za 365 muznih dana, Aranika mb 5 Polj. dobro Osijek I 6.474 kg za 308 muznih dana, Barika mb 26 sa istog dobra 6.095 za 365 muznih dana, 16 krava je dalo preko 5.000 kg, 49 preko 4.000 kg, a 23 preko 3.500 kg.

Od 6. polj. dobara s ukupno 204 frizij-  
skih krava najviše je mlijeka dalo njih 24. Od toga je najbolja Gara mb 28 Polj. do-  
bro Brestovac sa 7.639 kg za 355 muznih  
dana, Vida mb 4 sa 6.514 kg, Javorka mb 40  
sa 6.341 kg, Crnagora mb 39 sa 6.027 kg  
mlijeka, 5 je krava dalo preko 5.000 kg, 10  
preko 4.000 kg, a 5 preko 3.500 kg.

Od 2.158 krava stočarskih udruga (72),  
koje su cijele godine bile pod kontrolom  
229 su dale preko 3.500 kg mlijeka. Najve-  
ću muznost imala je krava Cidra mb 18.  
Stoč. udruge Đelekovec (Stj. Pavlek) sa  
7.047 kg mlijeka za 365 muznih dana, pa  
Drina mb 3.149 Stoč. udruge Ivan Žabno  
(Tomičević) sa 6.180 kg mlijeka, a 11 ih je  
dalo preko 5.000 kg mlijeka.

(Bilten Stručnog udruženja polj.  
proizv. poduzeća Hrvatske 3/10)

### DODAVANJE AROME MASLACU

Prijatna i za dobar maslac tipična aro-  
ma može da se postigne dodavanjem sinte-  
tične arome, umjesto dosadašnjeg mikro-  
biološkog metoda zakiseljavanja pavlake.  
Ogledi vršeni od 1943. do 1947. u Švedskoj,  
Danskoj i Njemačkoj dali su povoljne re-  
zultate. Kao dobre strane ovoga ističu se  
ove: Prostiji, sigurniji i ekonomičniji po-  
stupak, veća trajnost maslaca, dobivanja  
slatke mlaćenice, uspješnija primjena me-  
toda neprekidnog (kontinuiranog) spravlja-  
nja maslaca.

U Švedskoj je ovaj metod i zvanično  
odobren.

(Po Petersenu: Molkerei-Zeitung 1952)

\* \* \*

### ZNAČAJ PENICILINA U MLJEKARSTVU

Penicilin, koji je dobar lijek protivu  
zapaljenja vimena (mastitis), škodi bakte-  
rijama mliječne kiseline, te sprečava pra-  
vilno zrenje pavlake i potpiravanje mlije-  
ka, ali ne škodi koli-bakterijama, kvasci-  
ma, plijesnima i truležnim bakterijama. U  
mlijeko dospijeva kad se krave liječe pe-  
nicilinom. Dokazuje se probama normalnog  
i sumnjivog mlijeka. Treba im dodati ma-  
ju za zakiseljavanje pavlake, pa ih izložiti  
istoj temperaturi. Prvo će uskisnuti nor-  
malno, a zatim, ako u mlijeku imade tra-  
gova penicilina, ne će se ukiseliti nikako  
ili će kiseljenje ići veoma sporo.

(Molkerei - Zeitung 1952)

## PITAJTE

## MI ODGOVARAMO!

Br. 1 pitanje: I. P. Glina.

Kako ću smanjiti vlagu u prostorijsi za  
zrenje sira, ako u njoj ima 100% relativne  
vlage? Zbog velike vlage sir mi je napala  
jaka plijesan, koju ne stignem ni skinuti.  
Kako da je se riješim?

Odgovor:

Prostorije za zrenje sira treba da su  
u prvome redu dobro izolirane, pogotovo  
kad se nalaze pod zemljom.

Obični zidovi (bez izolacije) u podvod-  
nom i vlažnom terenu propuštaju u prostori-  
jsu za zrenje sira suviše vlage, koja se te-  
ško daje svesti na potrebnu mjeru, t. j.

na 85 do najviše 90% relativne vlage. Po-  
gotovo je to teško, ako je pod te prostorijsi  
bez kanalizacije, pa i s te strane probija  
podzemna vlaga i voda. U tom slučaju ka-  
nalizacija je potrebna, inače takav prostor  
ne može služiti za zrenje sira (trapista).

Ako je izolaciju zidova teško izvesti iz  
bilo kojeg razloga, treba barem omogućiti  
da se prostorijsa što više i što bolje pro-  
vjetrava (ventilator neka radi stalno).

Na više mjesta u prostorijsi treba staviti  
u otvorene posude živo vapno i mijenjati  
ga, kad se navlaži.

A sada što se tiče plijesni! Pošto izvr-  
šite sve rečene mjere, okrećite barem dva-

put na godinu zidove vapnenom juhom, kojoj dodajte 5% modre galice. Može se upotrebiti i kaporit u 0,3%-tnoj otopini, kojom prije krećenja poprskajte zidove i pod. Ova će sredstva dezinficirati zidove i pod, a spriječiti će i razvoj plijesni.

Ipak, plijesan na siru možemo ograničiti, samo ako su police i daske, na kojima zrije sir, čiste i suhe. Police, a naročito daske, na kojima leži sir, treba redovito prati tvrdom četkom u vrućoj vodi, u kojoj rastopimo do 2% kuhinjske sode. Nakon toga daske isplahnemo, a zatim ih osušimo na suncu. Sir treba metati samo na ovako oprane, čiste i suhe daske. Kad kod ga okrećete brišite ga, ako želite, da vam borba s plijesnju bude lakša.

Mladji, t. j. svježiji sir, treba okretati i brisati svaki dan, najmanje 10 dana otkako je počeo zreti, a zatim svaki drugi dan do konca zrenja. Treba odrediti osobu, koja će se brinuti naročito za taj posao.

Br. 2 pitanje: K. J. Donji Kraljevec.

Kako ću prirediti crvenu lužinu potrebnu za punjenje automata (pištolja), kojim se određuje kiselost mlijeka, a kako fenolftalein (crvenu tekućinu za bojenje lužine)?

Odgovor:

U prvome redu, za pripremu ovih tekućina potrebna je najveća točnost, kako bi rezultat kod ispitivanja kiselosti bio mjerodavan i što točniji. Zbog toga za pripremu crvene lužine trebamo imati:

1. preciznu (analitičku vagu), kojom se može točno vagnuti na grame (t. j. na treću decimalu); bez takve vage nemoguće je pripremati ove tekućine;
2. staklenu menzuru (posudu, koja je graduirana na kubične cm) od 2.000 ccm;
3. pipetu od 10 ccm za odmjerivanje fenolftaleina.

Priprema lužine:

U 1 litru destilirane ili kondenzne vode (a u najgorem slučaju obične čiste vode) otopimo 4 grama natrijeve lužine (NaOH), koju treba držati, čistu u zncima, a dobro zatvorenu.

Budući da je 4 grama teško točno odvagnuti, možemo umjesto 1 litre uzeti 5 litara vode, i u njoj otopiti 20 grama (2 dkg) natrijeve lužine (otopiti u dobro zatvorenoj boci s gumenim čepom).

Od tako dobivene otopine izmjerimo u menzuri (od 1.000 ccm sadržine) 225 ccm, a zatim toj količini lužine odmjerene u menzuri dodamo (s pomoću pipete od 5 ccm) 5 ccm fenolftaleina (crvene tekućine, koja oboji lužinu).

Na tih 230 ccm mješavine lužine i fenolftaleina nadolijevamo vode do 1.000 ccm. Ako precizno radimo, dobit ćemo takvim postupkom crvenu lužinu, koja odgovara kiselosti mlijeka od 9° SH, a to je granica kiselosti za mlijeko, koje želimo preraditi u sir ili maslac. (Štampano u »Mljekarstvu« br. 5/54).

Priprema fenolftaleina:

U menzuri od 500 ccm odmjerimo 110 ccm 95% alkohola, a u njemu rastopimo 1 gram fenolftaleina, a zatim tu rastopinu do 200 ccm dopunimo destiliranom vodom (može i običnom vodom) i promiješamo. Tako pripremljena otopina fenolftaleina služi nam kod pripreme crvene lužine, kako je opisano.

Probitačno je crvenu lužinu pripremati najkasnije svaki peti dan. Držati je treba na hladnom i tamnom mjestu.

Nastojte se sporazumjeti s najbližom apotekom, da vam ona izrađuje crvenu lužinu. U najgorem slučaju neka apotekar izvaže, prema gornjem receptu, natrijevu lužinu i rastopi u navedenoj količini vode. Isto tako i fenolftalein (koji se može držati duže). Ostatak posla do pripreme crvene lužine može mljekara obaviti sama dodajući pripremljeni fenolftalein i vodu do određene količine.