

tara crijeva, učestalog obilnog mokrenja, a katkad i od sitnih krvarenja na sluznici nosa, i sličnih pojava kao kod hranidbe šećernim rezancima, a usto je rad srca ubrzan, nastaje obilno znojenje, a gdjekad i opća kljenut. Više puta izbiju osipi na koži s jakim svrbežom.

Već smo naprijed spomenuli, da i rezanci i melasa imaju u sebi vrlo male količine kalcijevih i fosforinih soli, i zato kod hranidbe stoke ovom vrsti hrane moramo biti vrlo oprezni, pogotovo kod muzara i dodavati u hranu dovoljne količine vapnenih soli ili koštaog brašna.

Dr. Marijan Martinčić.

TRŽIŠTE MLJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA

Interes za mlijeko i mliječne proizvode bio je i u listopadu velik. Doprema mlijeka i svih ostalih mliječnih proizvoda počevši od vrhnja i mekanog sira, pa do trapista i gruyèra bila je uglavnom na cijelom teritoriju Hrvatske povoljna.

Prodajne cijene na malo na teritoriju Hrvatske, kretale su se u mjesecu listopadu ovako:

Socijalistički sektor: mlijeko 18—26 Din, maslac 480—550 Din, sir à la trapist 330 do 375 Din, gruyerski sir 375—420 Din, edamer 420—600 Din, sir topljeni u bloku 460 Din, sir topljeni u kutijama 100—120 Din kutija, kačkavalj 370—400 Din, sir ovčji u kačicama 320—350 Din.

Privatni sektor (inokosni proizvođači): mlijeko 20—35 Din, maslac 400—580 Din, sir svježi 80—100 Din, sir à la trapist 300 do 370 Din, sir paški 450—550 Din.

(cijene se razumijevaju za jednu litru odnosno za kilogram).

Doprema mlijeka u mjesecu listopadu podmirivala je potražnju potrošača. Dapače, mnoga su poduzeća mogla veće količine mlijeka preradivati, jer ga nisu prodavala u svježem stanju. Veća doprema osjetila se na socijalističkom sektoru i na privatnom, a to je uzrokovalo u nekim gradovima pad prodajne cijene (na zagrebačkom tržištu

cijena je mlijeka kod seljaka 25—30 Din, dok je prošli mjesec bila 30—35 Din).

Maslaca je bilo u dovoljnim količinama, jer je potražnja manja uglavnom radi previsoke cijene. Seljački maslac, koji je lošije kvalitete nego maslac iz mljekara, ima dobru prođu, i to samo radi niže cijene.

Potražnja za sirom je velika, tako da proizvođači prodaju i posve mladu nezrelu robu. Cijene siru stalno su visoke. Najveća je potražnja za topljenim sirom u kutijama i za gruyerom. Također se dobro prodaje i trapist, samo ako je bolje kvalitete. Potrošači već zapitkuju što je s ementalerom, edamerom i s kvalitetnim mekanim sirevima.

Dok se kod nekih artikala osjeća tendencija opadanja cijena, mliječni se proizvodi stalno drže na istoj cijeni ili se dapače dižu. Mnoga poduzeća pomišljaju na povišicu cijena za mliječne proizvode, ma da su otkupne cijene za mlijeko i proizvodni troškovi ostali isti. Treba spomenuti još i jednu nezdravu pojavu kod nekih poduzeća, koja u želji, da postignu što veće cijene, prodaju svoje proizvode raznim špekulantima i buffetima, koji onda preprodavaju tu robu po kud i kamo višim cijenama. Na taj se način stvara mogućnost, da se cijene dižu, umjesto da se snizuju.

PITANJA I ODGOVORI

1. pitanje: Imam nekoliko pipeta, kojima je malo odlomljeni vršak, kroz koji se ispušta mlijeko. Da li se ovim pipetama može točno mjeriti? — M. M., St. P. Selo.

Odgovor: Ovakove pipete ne mogu poslužiti za točno odmjerenje. Pipete su, naime, tako izmjerene, da u njima uvijek ostaje nešto malo tekućine baš u tom vršku, a količina tekućine, koja sama iscuri iz nje, točno je ona, koja je označena na pipeti. (Na pr. 10 ili 11 ccm.) Samo kod pipete, koja nosi oznaku »ausblasen« (znači: ispuhnuti), treba ispuhnuti iz nje svu tekućinu, da bi se odmjerila točna količina.

2. Pitanje: Kako će napraviti šobar kazeln? — D. K., Virovitica.

Odgovor: Kako to pitanje interesira i mnoge druge čitaoce, odgovoriti ćemo na to pitanje opširnije posebnim člankom u jednom od narednih brojeva »Mljekarstva«.