

jemo dopustiti, da nestručne osobe prilikom pomaganja kod težih porođaja uvlače u porođajne organe goveda nečiste ruke, konopce i ostala pomagala. Konopce, instrumente i sav drugi pribor, koji se upotrebljava kod težih porođaja, treba bezuvjetno raskužiti tako, da ga kuhamo i kasnije namačemo u 5% rastopinu karbola, kreolina i sl. sredstva.

Da se spriječi širenje spolnih zaraznih bolesti, koje kod goveda vrlo često uzrokuju jalovost, treba kontrolirati pripust i pojedinačno pregledati rasplodna goveda prije pripusta, a vrlo je važna i korisna mjera, kojom se veterinarska služba počela u najnovije vrijeme služiti — umjetno osjemenjivanje goveda. Ovaj se novi način rasplodivanja goveda kod nas sve više širi s vrlo povoljnim rezultatima, jer se njime suzbijaju sve spolne zaraze kod goveda, koje se prenose prilikom parenja. To je posve razumljivo, ako uzmemo na um, da se primjenom umjetnog osjemenjivanja goveda isključuje sam akt parenja, dakle dodir spolnih organa životinja, kojom se prilikom spolne zaraze mogu prenositi.

Treba li ustanoviti, suzbijati i liječiti sve oblike jalovosti kod goveda, preporučuje se stočarima, da se pravodobno obrate na veterinarskog stručnjaka, koji će pregledati životinju, utvrditi nalaz i odrediti potrebne mjere za suzbijanje.

VIJESTI

PRVI TEČAJEVI IZ HIGIJENE U GRADSKOJ MLJEKARI

Stručna sprema naših radnika i majstora u mljekarama još je manjkava i nepotpuna. Ima za to mnogo opravdanih, a i neopravdanih razloga. Nije ni čudo, jer se kod nas premalo pažnje obraća tom vrlo važnom pitanju. Održavanje kraćih tečajeva za uzdizanje stručnog znanja našeg mljekarskog kadra ne predstavlja, međutim, nikakvu naročitu teškoću, samo se hoće malo više brige i zauzimanja, da takovi tečajevi što prije započnu u svim našim mljekarskim pogonima.

Tako je Gradski higijenski zavod uz suradnju sa Centralnim higijenskim zavodom u Zagrebu organizirao I. tečaj iz higijene za radnike, pomoćne poslovođe i poslovođe Gradske mljekare na Žitnjaku. Tečaj je započeo 18. XI. o. g., a pohađalo ga je 30 polaznika kroz 14 dana (1 sat predavanja na dan). Po završetku tečaja polaznici su polagali kraći ispit. 1. XII. započeo je II. tečaj sa 15 polaznika, a do kraja mjeseca završit će i III. tečaj, pa će na taj način biti obuhvaćeno sve osoblje, koje radi u pogonu mljekare.

Program predavanja obuhvatio je osnovno znanje o bakterijama, infekciji, raznim bolestima (posebice crijevne zarazne bolesti, zarazne bolesti, koje se prenose kapljičnom infekcijom, pa zarazne bolesti, koje se mogu prenijeti mlijekom i mliječnim preradevinama), higijeni mlijeka i higijenskim mjerama. Teoretski dio predavanja dopunjen je i praktičnim prikazivanjima (rast bakterija na pločama krvnog agara, na kojima su uzeti otisci od prstiju ruke radnika, prašina iz zraka, kapljica sluzi prilikom kašljanja; promatranje bakterija pod mikroskopom i sl.) kako bi izlaganja bila što zornija i razumljivija.

Rezultati sa prva dva tečaja bili su povoljni, što se je moglo zaključiti kod završnih ispita. Nedavno su slični tečajevi održani i u novim mljekarama u Osijeku i Zupanji.

Ovakovi kraći tečajevi s radnicima i namještenicima, koji rade u poduzećima sa živežnim namirnicama, među koje pripadaju u prvom redu mljekare, održavaju se u cijelom svijetu, pa je prijeko potrebno, da takav rad i kod nas uđe u redovitu praksu. Sigurno je, da rezultati ne će izostati.

B.

VAŽNA OBAVIJEST!

Novi broj tekućeg računa Udruženja mljekarskih poduzeća Hrvatske kod Narodne Banke Filijale Zagreb 401-T-426 019115.

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

NOVI NAČIN PROIZVODNJE MASLACA

Neka engleska tvrtka izradila je vrlo jednostavan aparat za proizvodnju kvalitetnog maslaca. Prednost spomenutog aparata je u tome, što njime može rukovati i nestručnjak, a troškovi njegova održavanja su minimalni. Aparat se može upotrebiti u gospodarstvu i u industriji. Princip proizvodnje maslaca je ovaj: u posudu, gdje se nalazi vrhnje, dovodimo istovremeno zrak i vodu. Budući da zrak jako struji, vrhnje se bučka i stvaraju se zrnca maslaca, koja se istodobno ispiru u vodi. Potkraj proizvodnje maslac ponovno isperemo u blago slanoj vodi. Cijeli proces proizvodnje maslaca u spomenutom aparatu ne traje dulje od 20 minuta.

(Le Lait)

M. K.

PROIZVODNJA SIRA U PRAHU

Nedavno je u Danskoj stavljen u prodaju sir u prahu. Proces proizvodnje sira u prahu zasad je još tvornička tajna, ali suđeci po svemu spomenuti proces ima mnogo zajedničko s proizvodnjom mlijeka u prahu. Prednost proizvodnje sira u prahu je u tome, što se sir u prahu može znatno dulje održati na skladištu nepromijenjen, a i transportirati ga je mnogo lakše. Kemijski sastav sira u prahu identičan je s kemijskim sastavom onoga sira, koji smo preradili u prah, s tom razlikom, da je količina vode sira u prahu vrlo mala.

Od praha priredimo sir za jelo tako, da prah pomiješamo s mlakom vodom (ne suviše vrućom), a smjesu snažno miješamo žlicom ili automatskom mješalicom. Tako dobivenu gustu kremu stavljamo u hladionik, da se stvrdne, a prema količini dodane vode dobijemo sir normalne tvrdoće ili pak sir za mazanje.

(Le Lait)

M. K.

UPOTREBA STAKLENE CIGLE

U IZGRADNJI MLJEKARA

Potrošnja staklene cigle za izgradnju mljekara u SAD sve više raste radi toga, što staklena cigla ima znatnu prednost pred običnom. Prije svega, kod mljekare sa zidovima od staklene cigle otpada izgradnja prozora, čije je izdržavanje prilično skupo (ličenje drvenih ili staklenih dijelova prozora). Nadalje zid od staklene cigle ne propušta vodu ni prašinu, a čisti se vrlo jednostavno i jeftino. Budući da je zid od staklene cigle vrlo dobar izolator, to su znatno smanjeni troškovi za grijanje

ili hlađenje takovih prostorija, a vodene pare ni vlaga ne mogu se na njemu kondenzirati. Staklena cigla je brušena tako, da sunčane zrake maksimalno prodiru u prostoriju, a pritom ipak ne smetaju očima radnika u mljekari. Prema položaju zida (sjever, jug i t. d.) i načinu, kako je osvijetljena prostorija, izrađene su i različite vrste staklene cigle.

(Le Lait)

M. K.

PRODAJA MLJEKA U PAPIRNATIM POSUDAMA

U Švedskoj se mlijeko prodaje potrošaču u naročitim papirnatim posudama od pola litre, koje imaju oblik tetraedra. Nutarnja strana posude presvučena je tankim i sterilnim slojem plastične mase, koja nema mirisa ni okusa, tako da je posuda nepropusna za vodu, mast, a donekle i za kiseline. Prednost papirnatih posuda za prodaju mlijeka je u tome, što su ekonomične, a istodobno omogućuju, da se potrošač opskrbi mlijekom uz najbolje higijenske uvjete. Mlijekom napunjena posuda hermetički se zatvara tako, da se njen otvoreni kraj stisne ugrijanim kliještima (s pomoću električne struje), a pritom se plastična masa na nutarnjoj strani posude rastali i međusobno slijepe njene rubove.

(Le Lait)

M. K.

PRODAJA MLJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA POMOĆU AUTOMATA

Pored poznatih nam automata za prodaju bombona, čokolade i drugih poslastica u SAD su izrađeni automati za prodaju mlijeka i mliječnih preradevina. Frižider, koji je ugrađen u takovim automatima, sprečava, da se mlijeko i mliječni proizvodi ne kvare. Automati za prodaju mlijeka i mliječnih proizvoda postavljeni su na najprometnijim mjestima gradova, kao što su trgovačke kuće, tvornice, škole, željezničke stanice i t. d. Glavne prednosti ovih automata jesu: povećani promet mlijeka i mliječnih proizvoda (za neko 30%), pa ekonomičnost (gubici su neznatni, roba se plaća odmah prilikom kupnje, znatno je olakšan transport, a parafinirane kartonske posude ne mogu se razbiti i ne treba ih prati).

Cijena automata za prodaju mlijeka i mliječnih proizvoda kreće se između 250 do 320 dolara, a to zavisi o njegovoj veličini.

(Le Lait)

M. K.

V. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA

	broj	str.
II. ocjenjivanje mliječnih proizvoda, ing. Glavina Branko - - - - -	1	15
III. ocjenjivanje mliječnih proizvoda, ing. Markeš M. - - - - -	4	15
Osvrt na IV. ocjenjivanje mliječnih proizvoda - - - - -	6	15
Osvrt na V. ocjenjivanje mliječnih proizvoda, Markeš - - - - -	8	20
Osvrt na VI. ocjenjivanje mliječnih proizvoda, Markeš - - - - -	12	22

VI. TRŽIŠTE MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

Tržište mlijeka i mliječnih proizvoda - - - - -	1	24
Promet mlijekom i mliječnim proizvodima u god. 1951. u NRH, Gabler F. - - - - -	3	1
Osvrt na tržište mlijeka i mliječnih proizvoda, G. - - - - -	6	24
Tržište mlijeka i mliječnih proizvoda, G. - - - - -	9	23
Tržište mlijekom i mliječnim proizvodima u NRH, G. - - - - -	11	21

VII. UREDBE, PROPISI I PRAVILNICI

Naš novi privredni sistem, dr. Mayer Marcel - - - - -	2	8
Pregled važnijih pravnih propisa, dr. Alačević D. - - - - -	3	21
Pregled važnijih pravnih propisa - - - - -	4	21
Pregled važnijih pravnih propisa - - - - -	5	22
Pregled važnijih pravnih propisa - - - - -	6	19
Nacrt pravilnika o prometu mlijekom i mliječnim proizvodima u NRH - - - - -	7	17
Donošenje propisa o zdravstvenom nadzoru nad poslovanjem mlijeka - - - - -	7	24
Važniji pravni propisi - - - - -	8	22
Pregled važnih pravnih propisa - - - - -	10	21
Jugoslavenski standardi za mlijeko i maslac, dr. Francetić Mirko - - - - -	11	15
Pregled važnijih propisa - - - - -	12	24

VIII. ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

Proizvodnja mlijeka i sira u Francuskoj - - - - -	1	22
Potražnja mlijeka i mliječnih proizvoda u USA - - - - -	1	23
Putujući laboratorij u Italiji - - - - -	1	23
Proizvodnja alkohola iz sirutke - - - - -	1	23
Svjetska proizvodnja mlijeka god. 1951. u porastu - - - - -	2	22
Danska eksperimentalna mljekara u Hillerodu - - - - -	2	23
Švedska - - - - -	2	23
U dva tri retka - - - - -	2	23
Nacionalni mjesec sira u Americi - - - - -	3	24
Italija propagira veću potrošnju mlijeka - - - - -	3	24
Mljekarstvo u New Zealandu - - - - -	3	24
Zanimljivosti iz inozemstva - - - - -	4	24
Zanimljivosti iz inozemstva - - - - -	5	23
Povijest danskog mlijeka - - - - -	6	20
Povijest danskog mljekarstva - - - - -	10	20

IX. VIJESTI

Osnovano je Udruženje mljekarskih poduzeća I. R. Slovenije - - - - -	2	21
Sajam uzoraka u Zagrebu, Toušek Franjo - - - - -	2	21
Centralna Gradska mljekara u Zagrebu uoči puštanja u pogon, Djogić M. - - - - -	4	9
Naši nagrađeni - - - - -	4	21

	broj	str.
Još jedna nova tvornica mliječnog praška, Markeš - - - - -	4	23
Zivi interes zadruga za razvoj mljekarstva na Baniji - - - - -	5	24
Daljnja Unicef-ova pomoć našem mljekarstvu - - - - -	5	24
VI. Međunarodni kongres za živinogojstvo - - - - -	5	24
XIII. Međunarodni mljekarski kongres 1953. u Haagu, Nizozemska - - - - -	5	24
Iz naših kolektiva, Mar., Gab. - - - - -	6	22
Reklama je moć - - - - -	6	23
Proradila je tvornica mliječnog praška u Županji, Gabler F. - - - - -	7	15
Nove zadružne mljekare u Gračacu i Medaku - - - - -	7	24
Nestašica sira na tržištu - - - - -	7	24
U Zagrebu i Rijeci nema dovoljno svježeg mlijeka - - - - -	7	24
Investicije u mljekarstvu - - - - -	7	24
Povodom puštanja o pogon nove Gradske mljekare u Zagrebu, Đogić M. - - - - -	8	1
Upoznajmo naše ljude... - - - - -	8	24
Naši najbolji na V. ocjenjivanju - - - - -	8	24
Izložba rasplodne stoke u Osijeku, K. - - - - -	9	19
Zagreb je prvi grad u FNRJ, u kojem se prodaje mlijeko samo u bocama - - - - -	9	23
Mljekarska izložba u Zagrebu, G. - - - - -	10	18
Moji utisci s otvorenja zagrebačke mljekare, Kovač Ivan - - - - -	10	23
Izlet kolektiva zagrebačke mljekare u Ljubljani, E. M. - - - - -	10	24
Posjeta gosp. Paul Henri Spaaka Gradskoj mljekari u Zagrebu, Đ. - - - - -	11	18
Povodom puštanja u pogon Gradske konzumne mljekare u Skoplju, V. - - - - -	11	19
Kotarske poljoprivredne izložbe u Križevcima i Đurđevcu, K. - - - - -	11	23
Novi proizvod »Pionir« tvornice mliječnog praška u Županji, M. - - - - -	12	25
Suzbijanje okusa po repi u mlijeku, M. - - - - -	12	25