

15.800.000.000. Da bi sve ove mlekare mogle uspešno raditi, potrebno je osposobiti dve hiljade stručnih radnika. S obzirom na ovakav nagli razvoj grane prehranbene industrije, stručnom osposobljavanju radnika u narednom periodu biće posvećena velika pažnja. Veliki deo ovog zadatka treba da se ostvari preko Odbora za stručno osposobljavanje radnika. Ovi odbori, svaki u okviru svoje privredne organizacije, treba da se staraju da se radnicima, koji za to imaju smisla i volje, omogući sticanje što potpunije stručne kvalifikacije, a takođe kvalifikovanim radnicima proširivanje stečenih znanja putem raznih predavanja, diskusija, ekskurzija i posete drugim kolektivima.

Poseban zadatak članova Odbora treba da bude širenje i omasovljenje stručnog časopisa »Mlekarstvo« u kome treba njegovi članovi da aktivno sarađuju putem iznošenja svojih raznih iskustava.

Inicijativu za formiranje stručnih odbora prihvatile su i mlekare u Nišu, Pirotu i Zrenjaninu.

O iskustvima rada ovih odbora još nemamo podataka, ali njihovo brzo formiranje i stvaranje već govori o tome koliko su ovi odbori potrebni u pogledu uzdizanja stručnog kadra i rešavanja praktičnih problema sa kojima naši mlađi stručnjaci dolaze u dodir tokom rada.

Golub Jocić, Pirot

Mlekarska škola

NOVA MAŠINA ZA SEČENJE BASKIJE

Pirot i njegova okolina poznati su po izradi pirotskog kačkavalja koji se odavno izrađuje u ovome kraju.

Pirotski majstori i stručnjaci rešili su jedan vrlo važan problem. Konstruisali su sami mašinu za sečenje baskije, koja je ove godine prvi put upotrebljena.

Ing. Ljubomir Đorđević dugo je razmišljao na koji način da se reši pitanje sečenja baskije, i najzad je došao na ideju da sam konstruiše takvu mašinu, u čemu je i uspeo. Nacrt za jednu ovakvu mašinu dat je Zanatskom preduzeću »7 Juli« koje je uzelo na sebe da to izradi, i za vrlo kratko vreme mašina je bila gotova, doneta u mlekaru i puštena u pogon, gde je prevazišla sva očekivanja.

Kriške su jednakih dimenzija što je veoma važno, a osim toga kapacitet te mašine iznosi oko 2.000 kg na sat. Bez mašine isti posao radi 10 radnika i to duže vremena, a sa mašinom to postiže samo jedan čovek za sat vremena, čiji je posao da stavlja kriške (velike) i kontroliše rad mašine. Mašina je laka i pogodna za sve mlekare koje se bave izradom kačkavalja, pa čak i za one gde nema električne energije, jer može raditi i ručno ali uz još jednog radnika, koji je mora okretati.

Neke mlekare već se interesuju za nabavku ove mašine.



Mašina za sečenje baskije — izum inž. Lj. Dorđevića

IZ MLJEKARSTVA STRANIH ZEMALJA

Ing. Simo Parijez, Sarajevo
Centralna mljekara

RAZVOJ MLJEKARSTVA U FINSKOJ (Nastavak)

Sakupljanje i distribucija mlijeka

Budući da je način sakupljanja i distribucije mlijeka u Finskoj organiziran na istom principu u cijeloj zemlji, iznijet ću nekoliko podataka iz organizacije rada u Helsinkiju, glavnom gradu zemlje. Helsinki ima oko 430.000 stanovnika i opskrbljuje se mlijekom preko svojih šest mljekara od kojih su tri zadružne, a tri privatne. Ukupna potrošnja mlijeka god. 1959. u gradu iznosila je 148,875.055 litara ili 407.875 litara na dan. Potrošnja pavlake bila je oko 2,155.590 litara na godinu ili 5.897 litara na dan. Mlijeko se doprema direktno s farma ili pak preko mljekara u gradu i bližoj okolini. God. 1959. bilo je 9.223 proizvođača mlijeka, od kojih 3.293 isporučuje mlijeko direktno u Helsinki, a 5.984 proizvođača preko mljekara.