

Gnoj, zahodske jame, pomijare i sl. možemo polijevati mlijekom od svježegašenoga vapna ili 1—2%-tnim klornim vapnom. Zahodske jame i pomijare dobro je obilno polijevati vrućim lugom.

Živežne namirnice valja uvijek držati u posudama ili zatvorenim ormarima, kako ne bi služile muhama za hranu.

Muhe možemo hvatati na ljepenke ili tako, da stavimo u posude ili na grančice različite otrovne tvari, koje ih privlače. Čistoća ipak je glavni preduvjet, kako ćemo se riješiti muha.

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

NADZOR NAD KAKVOĆOM MLJEKARSKE PROIZVODNJE U DANSKOJ

Mlijeko upotrebjeno za izradu danskog maslaca i sira zajamčeno je prosto od tuberkuloznih klica, jer je Danska iskorijenila tuberkulozu goveda. Strogo se nadzire mlijeko i ostali farmški proizvodi u svakoj fazi proizvodnje, počevši od tehnološkog procesa pa sve dok se ti proizvodi ne stave u promet. Propise o nadzoru ovog proizvoda donijela je Uprava danske državne nadzorne službe.

Sav maslac, što ga Danska izvozi (osim u limenkama), mora nositi nacionalni zaštitni znak, koji se upotrebljava već dulje vremena. God. 1900. formirano je naime posebno društvo sa svrhom, da se za danski izvozni maslac uvede zaštitni nacionalni znak t. zv. »Lur Brand«, a od god. 1906. taj je znak zakonom i određen za sav maslac namijenjen za izvoz (osim u limenkama). Zakonom o maslacu od god. 1911. zajamčeno je, da je maslac, koji nosi taj nacionalni znak, zaista i kvalitetan.

Sve mljekare, kod kojih se nadzire kakvoća maslaca, imaju pravo na upotrebu spomenutog znaka. Kvalitativne analize vrši Državna nadzorna služba za mliječne proizvode, jaja i t. d. Maslac se u Danskoj analizirao još prije 50 i više godina; prve analize pravljene su god. 1889—92. Maslac star 14 dana analizira se uz nazočnost 9 ocjenjivača, i to: 3 predstavnika za izvoz, 3 mljekarska rukovodioca, 2 mljekarska instruktora i 1 predstavnika Državne nadzorne službe. Mljekara, čiji maslac ne odgovara propisanim standardima, gubi pravo na upotrebu zaštitnog znaka.

Maslac se obvezno analizira svaki tjedan na izvoznim skladištima, koja moraju o tome davati točne izvještaje Nadzornoj službi.

Izvoziti maslac smiju samo oni izvoznici, koji imaju dozvolu od Ministarstva poljoprivrede, vezanu uz stanovite uvjete. Tako je dobivanje dozvole uvjetovano laboratorijskom analizom, koja se vrši svakog tjedna.

Maslac sa zaštitnim znakom i njegov omot moraju odgovarati stanovitim određenim standardima, a to znači, da maslac mora biti praviljen od pasteriziranog vrhnja, t. j. od vrhnja zagrijanog na 80°C, ne smije sadržavati više od 16% vlage ili manje od 80% mliječne masti, ne smije sadržavati nikakove primjese osim uobičajene soli, a ne smije biti ni obojen anilinskim bojama. Ukratko rečeno: maslac sa zaštitnim znakom ne smije biti patvoren. Tko se ne drži rečenih propisa, strogo se kažnjava, a patvorenje kažnjava se novčanom globom i zatvorom.

Daljnji uvjet za ocjenu kakvoće postavljen je nedavno: Odredbom Ministarstva poljoprivrede od 27. ožujka 1952. traži se od mljekara, da zaštitni znak smije imati samo maslac ili sir od mlijeka goveda, za koja je dokazano, da nisu tuberkulozna. Odredba stupila je na snagu sa 1. lipnja 1952.

Na svakoj pošiljci mora biti žigom označena netto-težina u visini zaštitnog znaka i pošiljka mora nositi datum proizvodnje.

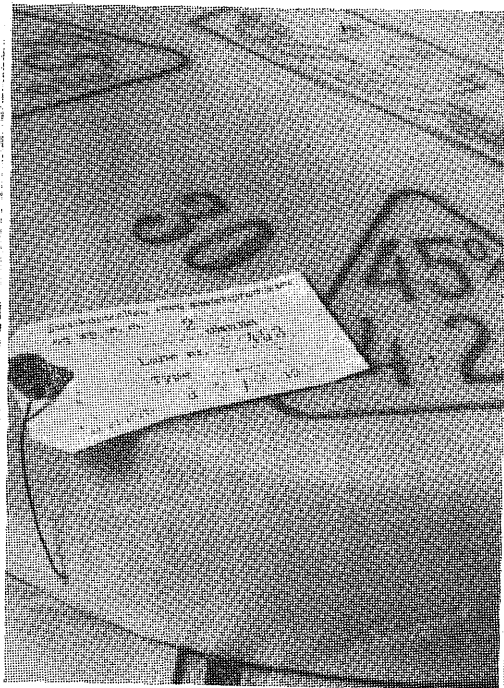
Počam od rata brzo se širila proizvodnja i izvoz danskog sira. Kemijski sastav, žigosanje i kakvoća propisani su kao i kod maslaca. Praviti smiju se samo određene vrsti sira. Sadržina masti u suhoj tvari i sadržina vlage određeni su napose za svaku vrst. Sir mora uglavnom nositi mljekarski kontrolni broj, sadržinu masti u suhoj tvari i broj tjedne proizvodnje. Nijedan sir ne smije se izvesti, ako ne dosegne minimalnu starost, određenu prema obujmu i vrsti sira.

Propisi o kakvoći sira izdani su još god. 1947. Danski blue cheese, koji je nalik na roquefort, stoji pod nadzorom već od god. 1934. To će biti jedan od razloga, zašto ovaj sir uživa dobar glas na svjetskom tržištu.

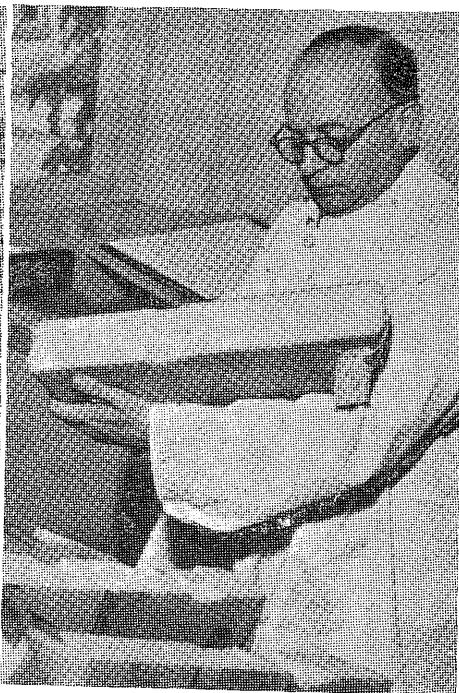
Sir ne može biti izvezen, ako ne nosi zaštitni znak. Kada koja mljekara dobije dozvolu Ministarstva poljoprivrede za upotrebu zaštitnog znaka, Državna nadzorna

služba ispituje njezine uzorke sira. Ako sir ne odgovara potrebnim standardima, mljekara gubi pravo na upotrebu zaštitnog znaka za onu pojedinu vrst.

Sir može izvesti samo mljekara, koja ga proizvodi, ili izvoznik, i to dozvolom Ministarstva poljoprivrede. Dozvola se dobiva, ako izvoznik posjeduje skladišta odgovarajućeg kapaciteta; čistoća i hlađenje mora također odgovarati stanovitim određenim standardima. Kao i kod maslaca, mljekare smiju se služiti zaštitnim znakom samo na siru, koji je pravljen isključivo od mlijeka goveda, za koja je dokazano, da nisu tuberkulozna.



**Danski sir s oznakom sadržine
masti u suhoj tvari**



**Ocjenjivanje sira po Drž.
nadzornoj službi**

Pregled opskrbe vrši se pod nadzorom Drž. nadzorne službe za mliječne proizvode, jaja i t. d., a ova institucija potpada pod Ministarstvo poljoprivrede.

U suglasnosti s običajem i tradicijom Danske nadziru se proizvodi povremenim ispitivanjem; drugim riječima: proizvođač ili izvoznik prihvaća potpunu odgovornost za kemijski sastav, označavanje i kakvoću; nadzor nad prosječnom analizom i uzorci dokazuju, da su isporuke izvršene pravilno. Prekršaji se prijavljuju Ministarstvu poljoprivrede. (Dairyman)

* pound = 0.45 kg

OGLAS

MLJEKAR

sa izučenim mljekarskim zanatom i dugogodišnjom praksom na preradi mlijeka traži prigodno zaposlenje — posjedujem i nešto vlastitog pribora.

Ponude na adresu: Marko Đukić, mljekar — Rokovci — Andrijaševci kod Vinkovaca.