

Iz najudaljenijih točaka otkupnog rajona mljeko se ne dovozi u München, nego ga prerađuju dvije sirarne u Taufkirchenu i Schwabhausenu. Kapaciteti tih sirarna iznose 10—15.000 litara mljeka na dan. U Taufkirchenu izrađuju tilzit i romadur od pasteriziranog mljeka, sa 20 i 30% masti u suhoj tvari. Tilzit s 20% masti je samo za topljenje. Tilzit, koji je okrugla oblika poput trapista i težak 4 kg, siri se u automatskom sirarskom kotlu (Käsefertiger), sa zapremninom od 5.000 litara. U Schwabhausenu se izrađuje limburgški sir i kamamber. Svaki dan sirarne dostavljaju vrhnje u vagon-hladnjačama centralnoj mljekari.

U čitavom pogonu je u tim mjesecima bilo zaposleno oko 135 radnika i činovnika. Sve stručne poslove obavljaju mljekarski majstori sa svršenim nižim i srednjim mljekarskim školama. Direktor i dva tehnička direktora imaju osim srednje mljekarske škole i desetak godina radnog staža i specijalnu dvogodišnju školu za vođenje mljekara (Betriebsschule).

Radno vrijeme nije određeno, nego se radi prema potrebama odjeljenja, a nagrađuje se po satu.

Organizacija rada i raspored odjeljenja, savršeni strojevi isključivo domaće produkcije, stručno kvalificirano osoblje, veliki radni elan i pedantnost u poslu, napredna poljoprivreda, visoka mljekarska svijest zadržgara i realne ekonomske cijene, glavni su faktori, koji omogućuju rentabilnost i napredak tako velikog mljekarskog pogona, kao što je Milchhof — München.

Boravak u Njemačkoj omogućila mi je Međunarodna organizacija za suradnju studenata — sekcija za razmjenu. Cijelo vrijeme radio sam kao običan radnik, samo mi je od strane uprave bilo dopušteno da radim u svim pogonskim odjeljenjima.

Rad mi je s jedne strane omogućio da upoznam strojeve, način obrade i prerade mljeka, pa organizaciju posla po odjeljenjima, a s druge strane osigurao mi je svagdašnje materijalne izdatke, jer je put i cijeli boravak išao na vlastiti trošak.

Prijateljski prijam, briga, razumijevanje i pažnja uprave i svih ljudi, s kojima sam dolazio u kontakt kroz ta dva mjeseca, omogućili su mi ne samo korisnu, nego i ugodnu praksu.

Imrović Vladimir, stud. agr.

NEKOLIKO RIJEČI O PRAKSI STUDENATA AGRONOMIJE U MLJEKARAMA

Ocijenivši ispravno važnost mljeka i mliječnih prerađevina u prehrani naroda, naša je zemlja započela široku akciju oko podizanja mljekara. Istina, mi smo i prije ove akcije imali mljekare, od kojih neke i danas postoje, ali one s današnjeg gledišta ne zadovoljavaju i nužno je zamijeniti ih suvremenijim.

Suradnjom naše zemlje i Unicefa podignut je i opremljen posljednjih godina čitav niz mljekarskih objekata sa svrhom, da se osigura opskrba većih konzumnih centara zdravim mljekom.

To nije sve — podići mljekaru, i stvar je svršena! Uporedo s podizanjem pogona treba osposobiti ljude, s jedne strane u rukovanju strojevima, a s druge strane u postupku s mljekom kod proizvodnje, nakupa, dopreme u mljekaru i t. d.

Mljeko je lako pokvarljiva živežna namirnica. Kako ne može dugo stajati, mljeko je veoma prikladan supstrat za bakterije, koje ga čine nesposobnim za obradu i preradu. To mu je velika mana s obzirom na sirovine drugih industrija.

Za čovjeka, koji želi direktno ili indirektno raditi u mljekarskoj struci, nije dovoljno da zna samo teoretski o opasnostima, koje prijete mljeku na putu do njegove upotrebe. Treba živjeti, raditi i promatrati rad u jednom ili više mljekarskih pogona, na otkupnom terenu, pogledati stvarnost i ocijeniti poteškoće, na koje u svom radu nailaze mljekarski stručnjaci.

Te poteškoće leže u organizaciji, otkupu, dovozu, a naročito u načinu, kako proizvođači postupaju s mljekom. Njih je na pr. teško uvjeriti, da ne valja miješati staro mljeko s tek pomuzenim. Proizvođači ne znaju, da time smanjuju vrijednost mljeka u obradi i preradi. Radi toga naši poljoprivredni stručnjaci moraju biti i uči-

telji poljoprivrednika. Današnji stručnjaci utiru put budućim generacijama, koji će u toj grani privrede graditi na već postavljenim temeljima.

Svrha moga pisanja jest, da upozorim na prednosti, koje mogu studenti steći na takovoj praksi i na praksi uopće.

Često se čuje među studentima: »Čemu služi praksa?« — »Kakove koristi od nje?«, i tome slično. Takovi su nazori pogrešni. Korist zavisi o zanimanju praktikanta za dotičnu granu, o predznanju, s kojim dolazi na praksu, i o ljudima, koji direktno ili indirektno upravljaju praksom.

Na predavanjima iz mljekarstva mnogo smo slušali o čistoći mljekarskog posuđa, sprava, pribora, strojeva i prostorija, o preciznosti analize, o kriteriju preuzimanja mlijeka i t. d., i upozoreni smo, da sve treba promatrati kritički. Ali kakav kriterij čovjek može primijeniti u određenom času, ako nije radio na svakom radnom mjestu, ako nema i svoje vlastito iskustvo? Odgovor je jasan. Kritizirat će, iako se nepravilnost pojavljuje iz objektivnih razloga, kojima ljudi u takvim prilikama ne mogu izbjeći.

Na ovoj praksi imao sam zgodu da se upoznam s tim prilikama na čitavom putu mlijeka.

Na sabirnom terenu mljekara upravo sam strepio, da se ne pojavi veća količina kiselog mlijeka, jer od toga trpe sve mljekare za ljetnih mjeseci. Upoznao sam mjere, kako se ta pojava sprečava, i prilike kod proizvođača mlijeka, o kojima ta prodaja zavisi. Saznao sam o pravodobnoj proljetnoj akciji i o naporima poljoprivrednih stručnjaka iz mljekare, koji su to pitanje riješili tako, da barem zasad zadovoljava. Uvjero sam se, kako je važno, da se mlijeko s terena brzo dovozi i da se dobro organizira otkup preko nakupaca, službenika mljekare. Mlijeko se plaća prema masnoći. Ovo je privremena mjera otkupa, koja će se postepeno pooštavati, t. j. mlijeko će se isplaćivati i prema drugim njegovim kvalitetama.

U pogonu sam praktički upoznao cijeli proces proizvodnje: kako se mlijeko prima, separira, pasterizira, kako se pune boce konzumnim mlijekom, pa kako se proizvodi mliječni prašak, maslac i sir.

U laboratoriju sam se uvježbio u uobičajenim analizama, za koje se hoće brzina, a istodobno i preciznost. To se pak može postići samo vježbom.

Dalje sam upoznao način, kako se Osijek opskrbljuje mlijekom i mliječnim prerađevinama. Tamo se mlijeko prodaje u raznim prodavaonicama, koje ujedno prodaju i kruh, a nemaju potrebnih uređaja za držanje mlijeka u hladnom stanju. Kako je time smanjena trajnost mlijeka i mliječnih proizvoda, tvornica je otvorila vlastite specijalno uređene prodavaonice samo za mliječne proizvode. Za pokus su otvorene samo dvije, koje su opskrbljene hladionicama. Velika je prednost tih osječkih prodavaona, što u njima možemo kupiti svježe mlijeko preko cijelog dana. Budući da za njih odgovara mljekara, to je u njima poslovanje pravilno, a čistoća takova, kako se samo može poželjeti. Postignuti rezultati govore, da treba otvarati i nove prodavaone, a to će biti na korist građanima i služiti će prosperitetu tvornice.

Osječka tvornica proizvodi i mliječni prašak; šalje ga najprije obdaništima i bolnicama u onim krajevima, koji oskudijevaju u svježem mlijeku, a zatim i za potrebe ostalih krajeva. Mliječni prašak potražuje se uvelike, tako da tvornica ne može podmiriti ni domaću potrebu. O njegovoj kvaliteti govori i činjenica, da se za nj zainteresiralo i inozemstvo, ali mu se zasad ne može isporučivati, dok se ne podmiri naše potrebe.

Zaista, mogu se pohvaliti svojom praksom u osječkoj tvornici mliječnog praška. Susretljivošću radnika, upravitelja i stručnjaka tvornice bio je plan za praksu dobro ostvaren. Radio sam na svakom radnom mjestu po nekoliko dana, a kad sam osjećao, da je vrijeme prekratko, mogao sam se zadržati i dulje. Ovdje moram napomenuti, da treba raditi, a ne samo gledati, kako drugi rade, jer od samog gledanja nema za studenta prave koristi.

Mjesec dana ovakove prakse u mljekari veoma je korisna nadopuna nastavi iz mljekarstva na fakultetu, i ne bi smjelo biti stočarskog stručnjaka ili agronoma, koji se makar i administrativno bavi mljekarstvom, a da se s njime ne upozna i na ovaj način. Razumljivanje, na koje je Poljoprivredni fakultet naišao kod T. M. P. Osijek, a i kod drugih mljekarskih poduzeća, članova Udruženja mljekarskih poduzeća Hrvatske, jamči nam, da će se stručni kadrovi na taj način dobro izgraditi.