

Gore navedene mjere jesu osnovni radovi, koje treba izvršiti na pregon-skom pašnjaku, želimo li postići visoke prinose zelene mase i tako povisiti pro-izvodnost stoke.

Z a k l j u č a k

Na povećanje produktivnosti travnjaka kod nas se u širokoj praksi vrlo malo pazi, iako je to jedna od osnovnih mjera, kojom se povećava muznost stoke. Naši su stručnjaci već odavno upozorili na ulogu, vrijednost i način iskorišćivanja paše, ali u praksi nije učinjeno gotovo ništa.

Kako se pregonским načinom pašarenja vrlo intenzivno iskorišćuje pašnjak, trebat će za prvi početak osnovati veći broj pregonских pašnjaka na većim poljo-privrednim dobrima.

Treba imati na umu, da se znatan dio pašnjačkih površina ne će moći inten-zivno iskorišćivati.

Površine seoskih pašnjaka, koji služe za zajedničku ispašu stoke, vrlo su slabe, a uzroci tome stanju uglavnom su poznati: Stoka se na njima napasuje neprekidno od dana do dana, od ranog proljeća do kasne jeseni. Tratina pašnjaka ne može se oporaviti. Trebalo bi ograđivati pašnjak na tri i više dijelova i redom napasivati. Nikako se ne bi smjelo prerano napasivati, bar dok trava ne poraste 8 do 10 cm, a ni onda, kad je tlo pašnjaka vlažno i raskvašeno.

I gnojenju pašnjaka bi trebalo obratiti više pažnje. Pašnjak se gnoji već time, što na njemu ostaje mokraća i balega, ali bi je trebalo jednolično razdijeliti po pašnjaku. Nestašici fosfora i kalija doskočit ćemo upotrebom superfosfata i kalijevih gnojiva.

Lošem iskorišćavanju pašnjaka često je uzrok i zajedničko napasivanje svih vrsta stoke. Na istom pašnjaku mogu se zajednički napasivati konji i goveda. Ovcе ćemo napasivati tek onda, kad iz pašnjaka premjestimo goveda i konje. Svinje treba napasivati na posebnom pašnjaku, a također i guske.

Budemo li se držali gornjih uputa, povisit ćemo prirode pašnjaka i poboljšati botanički sastav, pa ćemo na taj način na istoj površini pašnjaka prehraniti veći broj stoke.

Ing. Kaštelan Dinko

KAKO JE DOŠLO DO GRADNJE MLJEKARE U BJELOVARU I KOJA JOJ JE NAMJENA

Već odavno isticalo se kod nas, da treba osnovati mljekarsku školu, kako bi se odgojio valjani stručni podmladak za mljekarska poduzeća.

God. 1926. osnovana je u Sloveniji prva banovinska mljekarska škola. Radi nestašice sredstava i skućenosti prostora nije spomenuta škola mogla razviti onu djelatnost, kako bi to trebalo, ali ipak joj se ima zahvaliti, što je uza sve to odgo-jila odgovarajući podmladak. Školu su pohađali polaznici iz raznih krajeva države. Kasnije se ta škola preselila u Kranj, gdje su uvjeti za rad bili mnogo povoljniji.

Prije toga gotovo u svim većim mljekarskim poduzećima radili su strani majstori, jer sirarskih domaćih stručnjaka nije bilo. Doduše održavali su se i kod

nas mnogo prije sirarski tečajevi u Božjakovini i Križevcima, a kasnije i na drugim poljoprivrednim školama i dobrima, ali ti tečajevi nisu mogli osposobiti polaznike za vođenje većih mljekarskih poduzeća. Treba spomenuti i to, da je bilo i takovih kratkih tečajeva, kojima je bio cilj, da se osnuju mljekare, što su ih forsirali agenti mljekarskih strojeva. Dakako, te su mljekare propale, jer nijesu imale preduvjeta za svoj opstanak.

Jače je istaknuta potreba, da se osnuje mljekarska škola na prvom mljekarskom kongresu u Zagrebu 6. svibnja god. 1928. Na tom kongresu, gdje su se bili sastali mljekarski privrednici, stručnjaci i izaslanici vlasti, pa poljoprivrednih škola i zavoda zaključeno je, da su potrebne tri mljekarske škole: jedna za Sloveniju, jedna za Hrvatsku i jedna za Srbiju, i da se u poljoprivrednim školama obrati veća pažnja predmetu mljekarstva.

God. 1936. na konferenciji u Zagrebu predloženo je bilo, da se osnuje mljekarska škola u Križevcima. Križevačka Srednja gospodarska škola imala je mljekaru, kemijski laboratorij, mljekarski kabinet i stručno osoblje, pa je radi toga uz tu školu bilo prikladno osnovati jednogodišnju mljekarsku školu, koja bi tamo djelovala, dok se osnuje Državni mljekarski zavod s mljekarskom školom.

God. 1937. i 1938. kada se radilo na donošenju Pravilnika o uređenju prometa mlijekom i mliječnim proizvodima, također je bilo istaknuto, da treba osnovati mljekarsku školu, jer samim naredbama i pravilnicima, a bez stručnog osoblja i drugih preduvjeta, ne može se unaprijediti mljekarstvo.

God. 1942. odlučeno je konačno, da se u Bjelovaru kao u najvećem mljekarskom središtu osnuje Državni mljekarski zavod s mljekarskom školom, pa tako su bili naručeni strojevi za mljekaru s kapacitetom od 30.000 lit na dan od Škodinih tvornica Plzen—Prag. Prema utanačenom ugovoru isplaćeno je bilo 50% vrijednosti naručenih strojeva. Rok isporuke bio je godinu dana, ali do toga je došlo tek iza Oslobođenja.

God. 1943. uz velike poteškoće izabrano je zemljište i započela je gradnja mljekare, koja je dovršena tek iza Oslobođenja. Uz mljekaru trebalo je podići i skladišta za jaja. Uporedo sa sabiranjem mlijeka sabiralo bi se i jaja. Time bi se smanjile režije mljekare, a proizvođači bi mogli izravno unovčiti jaja. Iako bi mljekara imala kapacitet od 30.000 litara, ipak bi se rad te mljekare upravljao prema potrebama mljekarske škole i zavoda. U mljekari proizvodili bi se razni mliječni proizvodi, a prema potrebi opskrbljivala bi i grad Zagreb mlijekom.

Budući da je gradnja Drž. mljekarskog zavoda u Bjelovaru bila skopčana s velikim troškovima i poteškoćama radi oskudice materijala i radne snage, zamisljalo se, da se sam zavod i ostali potrebni objekti izgrađuju postepeno. Za sam zavod bila je određena jedna zgrada, u kojoj bi bila smještena mljekarska škola za 20—30 učenika s internatom i sam zavod.

Drž. mljekarski zavod imao bi i potrebne gospodarske zgrade, kako bi pitomci za vrijeme prakse obavljali i sve poslove u staji i kako bi se upoznali sa svim faktorima, koji uvjetuju količinu i kakvoću mlijeka (njega, prehrana, mužnja, čistoća i t. d.).

Mliječni otpaci iskoristili bi se za tov svinja i prehranu peradi. Samo gospodarstvo poslužilo bi dakle za obuku pitomcima i proizvodilo bi živežne namirnice za radnike i namještenike, a krmu za stoku.

Osim redovite obuke u mljekarskoj školi održavali bi se povremeni tečajevi, na kojima bi se polaznici usavršavali za sirarske majstore, za poslovođe na sabiralištima, pa i tečajevi za proizvođače.

Zadaća samog mljekarskog zavoda bila bi:

1. da se bavi općim problemima mljekarstva, t. j. kako da se poveća proizvodnja, ustanovi sposobnost pojedinih krajeva za proizvodnju mliječnih proizvoda i t. d.;
2. da vrši znanstvena istraživanja, i to u prvom redu ona, što ih zahtijeva praksa;
3. da proizvodi čiste kulture za potrebe mljekarstva;
4. da stručno nadzire obradbu i preradbu mliječnih proizvoda kod mljekarskih poduzeća i da kontrolira kvalitetu tih proizvoda;
5. da usavršava mljekarske stručnjake i tehničare;
6. da ispituje pomoćna sredstva u mljekarstvu: kulture, sirilo, sol, pergament i t. d.;
7. da ispituje mljekarske strojeve.

Mljekarski zavod imao bi ove odjele:

a) fizikalno-kemijski; b) bakteriološki; c) za proizvodnju i preradu mlijeka i za mljekarske strojeve.

Za vršenje praktičnih pokusa Zavod bi raspolagao mljekarom, koja je ujedno objekat mljekarske škole, kako je naprijed spomenuto.

Zamišljeno je, da se u mljekari prerađuje i obrađuje mlijeko mljekarske zadruge u Bjelovaru, koja će prema svojem kapacitetu imati svoje nakupno područje.

Istaknuto je, da bi Drž. mljekarski zavod u Bjelovaru mogao uspješno izvršiti svoj zadatak tek onda, kad se postepeno uklone zapreke podizanju i poboljšanju proizvodnje mlijeka. To će se pak postići primjerenom otkupnom cijenom mlijeka, izborom mliječne stoke, poboljšanjem prehrane, držanja i njege krava, izgradnjom valjanih sabirališta mljekara, osiguranjem valjane opreme za mljekare, uređenjem cesta i uopće prijevoza mlijeka do sabirališta, odnosno mljekara i t. d., t. j. drugim riječima: kad se stvore potrebni preduvjeti za razvoj mljekarstva.

Ing. Dančević Luka

VODA U MLJEKARAMA

Danas je općenito poznato, da kod proizvodnje i obradbe mlijeka i mliječnih proizvoda trebamo vodu bespikornog bakteriološkog sastava. Drugim riječima, takva voda potpada pod normative, koji vrijede za ispravnu pitku vodu. Razlozi ovakovim zahtjevima potpuno su opravdani, jer voda može biti nosilac mnogih zaraznih i parazitarnih bolesti i može sadržavati tvari, koje su štetne i pogibeljne za ljudski organizam. Mlijeko je odlična hranjiva podloga za razvoj mnogih termofilnih i saprofitnih bakterija, pa ako dođe u kontakt s vodom, relativno slabo zagađenom, klice će se u njemu naglo razmnažati. Voda, iako bakteriološki ispravna, može dati mlijeku neugodan okus i vonj.

U našoj zemlji posljednjih se godina razvija i napreduje mljekarska industrija, te se podižu moderne mljekare, koje za opskrbu gradova istiskuju sve više i više individualnu seosku obradbu mlijeka. No novi postupci oko obradbe mlijeka iziskuju i stanovite uvjete za uspješan rad, pa tako se u nizu mnogih