

Oni, kojih se to ticalo, poklopili su nosove od stida, i razišli se kućama s odlukom, da će hraniti bolje svoje krave da dobiju više i boljeg mlijeka, uvjereni, da se samo radi sramote ne isplati patvoriti mlijeko, jer je i to isto, kao i krađa.

Otada je baka Doka bila najpreštimanija osoba u selu. Kad je kome trebao savjet, dolazio bi k njoj, jer su vidjeli, da je pametna, a da coprnjica uopće i nema. Kad se ipak katkad našao netko, da je htio prodati vođu za mlijeko, rekli su mu u mljekari: — Idi i najprije nauči čaroliju od bake Doke, kako se doji na štrik i kako se tuđim kravama oduzima kajmak, pa onda donesi svoje mlijeko.

Baka Doka više nije na životu, ali je ostao njen primjer. **Nosite samo svoju sliku u mljekaru, jer kakvo ste donijeli mlijeko, takva vam je savjest i poštenje.**

Ferdo Škrljac

## MLEKARSKA ŠKOLA U KRANJU

U Kranju se nalaze mnoge škole, među njima i mlekarska.

Škola je izvan grada. Učenici stanuju u lepom uređenom domu. Da bi u domu vladao red, učenici biraju svake nedelje glavnog dežurnog.

Škola je dvogodišnja i iz nje izlaze kvalifikovani mlekarski radnici. Pošto je u našoj državi potreban mlekarski kadar, ova će uskoro biti pretvorena u srednju mlekarsku školu.

Učenici se menjaju u pohađanju škole: jedan razred pre podne, drugi posle podne. Jedna izmena traje mesec dana. Učenici prve godine uče sledeće predmete: matematiku, mašinstvo, mlekarstvo, stočarstvo, kemiju, zemljopis, mikrobiologiju, higijenu, slovenački jezik, moralni uzgoj, fiskulturu i vežbe u laboratoriju (istraživačke mleka). U drugom razredu se uče sledeći predmeti: mlekarska matematika, mlekarsko mašinstvo, pouka o parnim kotlovima, fiskultura, ustav FNRJ, slovenački jezik, moralni uzgoj, mikrobiologija, sirarstvo, maslarstvo, istraživanje mleka.

Učenici se vežbaju i praktično u maslari, sirari, laboratoriju i u obradi konzum. mleka. Nažalost mlekara nije školska, već zadružna. U maslari se upoznajemo s pravljenjem masla, startera, topljenog sira i t. d. U sirari radimo sireve, i to ementalac (najteži sir 90 kg), grijer, edamac, romadur, trapist i gouda. Imamo četiri sirarska kotla po 1200 l. U laboratoriju (on je školski) istražujemo, što je važno za mlekarstvo kao na primer specifičnu težinu mleka, mast u mleku, mast i vodu (vlagu) u maslu, ispitujemo sireve i pravimo specijalne kulture. Poučavamo nas dva mlekarska stručnjaka, a među njima je jedan od najboljih u Jugoslaviji, ing. Šabec. Kod obrade konzumnog mleka učenici se upoznavaju s pasterizacijom, s prijemom mleka, separiranjem i t. d.

Učenici su raspodeljeni u četiri grupe, tako da svake nedelje dolazi jedna u jedan deo sirarne, maslarne i t. d. To kruži cele godine.

Na praktičnom radu nas poučava takođe jedan učitelj.

U školi ima 42 učenika, a od toga 12 učenica i 30 učenika. Većina ih je Srba i Hrvata, i to ukupno 25, a Slovenaca 17. Srba ima 4, Makedonaca 5, Bosanaca 7, Hrvata 9, a interesantno je da iz Crne Gore nema nijednog.

Učenici se dobro slažu među sobom i vrlo su brzo naučili slovenački tako da im to ne smeta pri času.

Pokraj škole se nalazi lepo igralište za fudbal i odbojku. Na njima se đaci posle škole ili prakse zabavljaju. Gojimo sledeće sportske grane: fudbal, odbojku, gimnastiku, atletiku i šah. U školskoj godini 1953/54. imali smo nekoliko takmičenja s drugim školama u fudbalu, a u šahu smo učestvovali na ekipnom prvenstvu Gorenjske. U našoj sredini imamo dobre sportiste kao šahistu Škorića, fudbalera Arežinu i mnoge druge. Mi ćemo se truditi da pored učenja budemo i dobri sportisti.

Što se tiče omladinske organizacije, naša je među prvima u Kranju. Učestvujemo na zborovima, sastancima omladine. Polovina učenika je pretplaćena na list Narodne omladine Slovenije »Mladina«, dok su neki pretplaćeni na druge dnevne časopise kao »Borba«, »Sport«.

Uprava škole kupuje »Borbu« (»Ljudsku pravicu«), »Slovenski poročevalec« i »Ljubljanski dnevnik«. Učenici se iz njih kulturno-prosvetno uzdižu.

Omladinska organizacija saziva svake nedelje sastanak na kome se proučavaju predavanja bilo o mlekarstvu ili o čemu drugom. U tome nam pomažu i profesori. Svake nedelje pregledamo spoljno-politički pregled celog sveta.

Među omladincima imamo i nekoliko članova Saveza radnog naroda Jugoslavije, Saveza Komunističke Jugoslavije. Svi učenici su članovi Crvenog krsta. Nekoliko učenica je pohađalo i tečaj Crvenog krsta.

I tehnika je u našem domu razvijena, pretplaćeni smo na brošuru »Tehnika«, a neki učenici na »Aero-svet«.

Kupujemo i druge brošure kao »Front«, »Duga«, »Te-te«, »Vjesnik« i t. d.

Takav je naš život u mlekarskoj školi u Kranju. Naš prvi zadatak je učiti, učiti, učiti, a zatim sve drugo.

Učenik M. M. — Kranj — Mlekarska škola

## ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

**Stanje tržišta mlijekom u Zapadnoj Evropi.** Savez evropske poljoprivrede C. E. A. održao je 16. i 17. ožujka o. g. u Strassburgu konferenciju o stanju proizvodnje i tržišta mlijekom i mliječnih proizvoda. Sjednicama prisustvovali su predstavnici najviših mlekarskih organizacija Njemačke, Belgije, Francuske, Italije, Holandije, Austrije, Saara i Švicarske. Predsjedao je prof. Howald (Švicarska) uz nazočnost predsjednika C. E. A. grofa d'Andlan-a. Ing. agr. Hartmann, predstojnik ureda za cijene Saveza seljaka u Bruggu, podnio je dokumentirani pregled o stanju tržišta. Usto su iznijeli stvarno stanje tržišta i predstavnici svih gore spomenutih zemalja. Konstatirano je ovo: prošlog ljeta i ove zime bili su u zapadnoj Evropi povoljni uvjeti za proizvodnju mlijeka. God. 1953/54. uz isto stanje krava proizvodnja mlijeka bila je veća nego god. 1952/53. Daljnji razvoj mlekarske proizvodnje zavisit će o klimatskim faktorima, koji se ne mogu predvidjeti. Bez obzira na to, nastoji se povećati mliječna proizvodnja, jer je poboljšana prehrana i držanje, hrana i druge zootehničke i zoohigijenske mjere. Tu i tamo nestalne cijene mesu dovode do preorijentacije na mliječnu proizvodnju. S time u vezi predstavnici mlekarskih organizacija u Strassburgu smatraju, da će vjerovatno god. 1954/55. porasti proizvodnja mlijeka, ako bude vrijeme ione normalno.

S većom proizvodnjom mlijeka u svim zemljama raste i proizvodnja sira i maslaca. Daljnjim porastom mliječne proizvodnje nastaje opasnost, da se ne poremeti ravnoteža cijena. U diskusiji izbjila je sumnja, mogu li se zadržati sadašnje cijene. Proizvodni troškovi za mlijeko nisu pali. Neznatno sniženi troškovi za prehranu izjednačeni su tako, da su povećane nadnice.

Uporedo s povećanom proizvodnjom mlijeka ne raste potrošnja mlijeka i mliječnih proizvoda. Maslac se troši manje, a biljne masti i margarin više. Cijena pak siru također zavisi o cijeni mesu na tržištu. Jednoglasno je donesen zaključak, da se intenzivira propaganda za plasiranje mlijeka i mliječnih proizvoda. Budući da je potrošnja mlijeka i mliječnih proizvoda od privrednog interesa ne samo za proizvođače, nego i za poboljšanje narodnog zdravlja, C. E. A. bi trebala preko gospodarske organizacije FAO predložiti, da se osnuje i financira fond za propagandu mlijeka i mliječnih proizvoda na međunarodnoj osnovi.

Abnormalno je, da se uza svu povećanu proizvodnju mlijeka i teškoća na tržištu sira i maslaca u raznim državama zapadne Evrope oduzima mast konzumnom mlijeku (standardizira se sadržina masti). Stručnjaci u Strassburgu misle, da je došlo vrijeme da se prekine s tom praksom, koja je bila uvedena prilikom nestašice mlijeka. Uvelike zabrinjuje, da se povećava potrošnja margarina na štetu maslaca. Tome je razlog niža cijena margarinu. Problemu zaštite proizvođača maslaca treba obratiti veću pažnju. Osim toga zabrinjuje i razvoj na američkom tržištu mlijeka. SAID subvencionira proizvodnju, pa se zadnjih mjeseci pojavio višak maslaca, sira i mliječnog praška. Na spomenutih sjednicama izražena je želja, da se svišci, koji se ne mogu potrošiti u SAD, plasiraju u zemlje, koje oskudijevaju mliječnim proizvodima.

Napokon je istaknuto, budu li proizvođači dalje poboljšavali kvalitetu mlijeka, pridonijet će, da se mlijeko i mliječni proizvodi bolje plasiraju.

(Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft 1954.)