

Karbonski zeolit ili fenolna kisela smola regenerira se (obnavlja) kiselinom, a bazična zeolit smola lužinom.

Svrha je ovog članka, da u osnovnim crtama prikažemo, kako se kvaliteta vode za kotloveni pogon može poboljšati, da ne nastanu štetne posljedice. Način kako ćemo obraditi vodu, zavisi o raspoloživim sredstvima, pa nam se valja posavjetovati sa stručnjakom i poduzeti sve, što se može, da očuvamo vrijedni materijal i narodnu imovinu.

Ing. Petričić A.

## PODRAVSKI SEPARATORI

Mljekarski stručnjaci još se nisu, doduše, složili u tome, da li je dobro i korisno, da po selu u raznim seoskim kućama »rade« separatori. Jedni to odobravaju, a drugi kritikuju. Međutim, bez obzira na to, činjenica je, da danas po podravskim selima, od Virja do Pitomače, radi niz separatora, koji svaki dan obiru na hiljade litara mlijeka, a Opće poljoprivredne zadruge, koje su većinom organizirale taj rad, proizvode i prodaju nekoliko tisuća kilograma maslaca na mjesec.

Prema podacima, koji su sakupljeni na terenu od samih zadruga, jedno od najjačih središta za proizvodnju maslaca u Podravini jest Kalinovac. OPZ Kalinovac ima sada u selu 7 separatora, a izvan sela još 6, dakle za nju radi na njenom području 13 separatora. Pet stotina proizvođača sa 1200 krava predaju mlijeko na vrcanje. Mlijeko se separira 2 puta na dan, posebno od jutarnje i i svaki dan izjutra između 6 i 7 i naveče od 7—8 donose ovamo većinom žene mlijeko na vrcanje. Mlijeko se separira 2 puta na dan, posebno od jutarnje i večernje mužnje. Vrhnje se ne nosi isti dan u mljekaru, nego tek preksutra ujutro. Ono se kiseli u samoj separatorskoj stanici. Postupa se pritom vrlo jednostavno, ne upotrebljava se nikakav termometar, da se kontrolira temperatura kod zrenja vrhnja.

»Zimi ga stavljamo u topliju sobu, a ljeti ga držimo na hladnom« kažu držaoci stanice.

Separatori su većinom zadružni, ali ima još i privatnih. Za ove plaća zadruga vlasnicima mjesečnu odštetu. Za 300 litara izvrcanog vrhnja dobivaju 700 dinara, od 300—700 lit odšteta iznosi 900 dinara, preko 900 litara 1000 dinara. Od ovih cijena odbija se 45% za porez. Držalac separatora dužan je uredno voditi iskaz proizvođača mlijeka po danima i isplaćivati ih. Jedan decilitar vrhnja plaća zadruga zadrugarima po 16, a nezadrugarima po 14 dinara. Držalac separatora postupa po propisima zdravstvene inspekcije, koja treba da redovito zdravstveno pregledava mlijeko.

Sabiračima vrhnja plaća zadruga za rad, brigu oko separatora, prijevoz u mljekaru i t. d. ovu tarifu:

za 150	lit vrhnja plaća zadruga na mjesec	2.500 dinara
od 150—300	lit vrhnja plaća zadruga na mjesec	3.000 dinara
od 300—450	„ „ „ „ „ „	3.500 „

od 450— 600 lit vrhnja plaća zadruga na mjesec	4.000 dinara
od 600— 750 „ „ „ „ „ „	4.500 „
od 750— 900 „ „ „ „ „ „	5.000 „
od 900—1050 „ „ „ „ „ „	5.500 „
od 1050—1200 „ „ „ „ „ „	6.000 „
od 1200—1350 „ „ „ „ „ „	6.500 „
od 1350—1500 „ „ „ „ „ „	7.000 „

Od gornje tarife odbija se 20% na porez. Ove nagrade dobivaju oni držaoci separatora, koji donose vrhnje u mljekaru. Kad je vrhnje dostavljeno u mljekaru, bućka se i to od svake separatorske stanice posebno. Tako se preko dana 13 puta »muti« (kako kažu Podravci) vrhnje, a čine to radi toga, da mogu ocijeniti kvalitet vrhnja sa svake separatorske stanice. Ako vrhnje s neke stanice ne da 45% maslaca, smatra se, da nije ispravno, te se držaocu separatora odbija protivrijednost od plaće.

Maslarina u Kalinovcu posve je jednostavno uređena i uredna je. U njoj se nalazi ručna bućkalica, stol za gnječenje maslaca i stol za pakovanje, zidovi su premazani uljenom bojom, pod je cementiran, prostorija je svijetla, tekuće vode nema. Pa ipak u toj maloj mljekari tri radnika i poslovođa prerađuju danomice oko 120 kg maslaca. U mjesecu travnju, na pr. proizvela je OPZ u Kalinovcu 3661 kg maslaca, u ukupnoj vrijednosti od 1,464.400 dinara. Na taj način maslarstvo je postala unosna grana privrede u Kalinovcu. Proizvođači mlijeka dobivaju od zadruge na mjesec prosječno blizu 3000 dinara. Taj prilično stalan prihod potiče ih, da dosta redovno dostavljaju mlijeko u separatorske stanice, a to poslovanje znatno je ojačalo važnost i ugled zadruge u mjestu.

Na istom principu posluju Opće poljoprivredne zadruge i u drugim mjestima u kotaru Đurđevac. U mjestu Đurđevac proizvodi OPZ oko 2300 kg na mjesec, a separatori su većinom smješteni na konacima izvan mjesta. U Pito-mači OPZ proizvodi oko 1000 kg maslaca na mjesec, a ima 6 separatorskih stanica. Novo Virje ima 7 separatora i proizvodi oko 500 kg maslaca na mjesec. Šemovci proizvode oko 1600 kg maslaca na mjesec i t. d. Na taj način samo u ovih 5 mjesta proizvodi se oko 9000 kg maslaca na mjesec. Nema sumnje da je maslarstvo već danas krupno vrelo prihoda podravske poljoprivrednike, i da, zahvaljujući zadrugarstvu, seljaci sami crpe korist iz mljekarske proizvodnje, kako su to prije činili privatni nakupci preko svojih separatora.

Ovakav način rada, koliko god donosi koristi proizvođačima, ipak ima i svojih nedostataka, i trebalo bi poduzeti i neke mjere, da se ti nedostaci uklone.

Bilo bi korisno, gdje god je to moguće, da se mlijeko doprema u maslarnu i tu na jednom mjestu vrca. Time bi se postigla bolja kvaliteta vrhnja i maslaca i uklonile mnoge opasnosti od infekcije vrhnja patogenim klicama na separatorskim stanicama.

Trebalo bi obratiti više pažnje zrenju vrhnja u prikladnim prostorijama i kod određenih optimalnih temperatura.

Trebalo bi, napokon, da zadruge kotara Đurđevac na zajedničkom sastanku rasprave sva ta pitanja i na najpovoljnijem mjestu u kotaru podignu jednu ili dvije moderno opremljene maslarne, u kojima bi se proizvodio maslac od pasteuriziranog vrhnja čistim kulturama. Smatramo, da ovaj pravac — proizvodnja maslaca s orijentacijom na uzgoj bijelih svinja najbolje odgovara ovom kraju.