

Svi naponi spomenutih ustanova, stručnih savjetnika i izložaba idu za tim, da se unaprijedi kvaliteta maslaca.

Sir, kao što i maslac, ne može se izvesti (bez zaštitnog žiga za kvalitetu proizvoda, Proizvodnju kontroliraju vlasti, a propisi su slični onima za maslac.

Organizacija mljekarstva u Danskoj

Savez mljekarskih društava Danske sa sjedištem u Aarhusu nacionalna je organizacija danskog mljekarstva. Savez, preko svoja 24 regionalna društva i njihovih mljekara predstavnik je proizvodnje mlijeka, maslaca i sira u Danskoj.

Zadatak je Saveza, kao što je i u pravilima izneseno, da štiti interese danskog mljekarstva u zemlji i vani, a pogotovo da se brine, kako će se postići povoljni ekonomski uvjeti za proizvodnju mlijeka.

U samim društvima radi niz odsjeka i rješava specijalna pitanja mljekarstva. Dužnost je ove organizacije, da

1. sakuplja statističke podatke iz mljekarstva;
2. utvrđuje cijene za maslac i sir;
3. nadzire obračune i kontrolira račune za mljekare;
4. liječi zarazne bolesti kod goveda;
5. registrira i nadzire zaražena stada;
6. daje savjete za:
 - a) kvalitetnu proizvodnju mlijeka,
 - b) proizvodnju maslaca, sira i kazeina,
 - c) upotrebu mljekarskih strojeva i pribora;
 - d) izdaje uredbe, propise i slično i brine se za racionalizaciju mljekarstva,
 - e) izgrađuje i adaptira postojeće mljekare;
7. izvozi mliječne proizvode;
8. obrađuje tržišta; i t. d.

Savez u zajednici s ostalim poljoprivrednim organizacijama rješava poljoprivredna pitanja općeg značenja. Savez također u suglasnosti s Ministarstvom za poljoprivredu Danske nadzire, da li se proizvođači doista i drže ovih službenih propisa, koji se tiču mljekarstva.*

Škrljac Ferdo

TO NISU ČISTI POSLOVI

Babi Franjki već nekoliko dana redom, zapravo otkad je nastala ova velika ljetna vrućina, iz sabirališta vraćaju kanticu s mlijekom, jer da je kiselo, a kiselog mlijeka ljeti zbilja ima toliko, da ga nitko ne poželi, a još manje ga hoće kupiti. Baba Franjka nije sama nosila mlijeko u sabiralište, nego njena unučica, koju je baba Franjka jako voljela, jer je bila siroče bez majke. I baš zbog te svoje unučice ona je i prodavala mlijeko, da bi joj mogla za zimu kupiti topli kaputić. A sada se, gle, babi Franjki nekako pomrsiše računi. Otkud da sakupi novac za kaputić, kad joj eto vraćaju mlijeko i ne će da ga prime.

— D'jete — pitala je baba Franjka unučicu, kad joj je opet donijela mlijeko natrag — zar i drugima vraćaju, ili samo meni?

— Bako, samo tebi — rekla je mala i otrčala u selo, da se igra s ostalom djecom, jer nije mogla shvatiti brigu svoje bake.

Baka Franjka odluču, da sama drugo jutro odnese mlijeko u sabiralište i da onog tamo mljekara, koji njeno mlijeko ne će da primi, pošteno izgrdi na pasja kola. To je što on radi ipak za nju i njene sijede kose sramota i uvreda, jer se sigurno svi, koji to znadu, smiju njenoj neprilici.

Čim je svanulo i baba Franjka posvršavala najvažnije poslove u kući, spremi se, iako joj je bilo teško hodati, ponese svoju kanticu s mlijekom u sabiralište. Usput

* Prema materijalu i izlaganjima u generalnim diskusijama na tečaju iz »Proizvodnje i prodaje vrlo kvalitetnog mlijeka«, koji je održan u Horsensu u Danskoj, od 26. travnja do 13. svibnja 1954.

sretala je poznate, koji su kao i ona žurili da obave taj sporedni posao, pa da se onda ponovno vrate na onaj mnogo važniji u polju, jer je žetva bila u punom jeku. U razgovoru sa susjedima, koje je sretala, opazila je baba Franjka, da joj se nekako kao rugaju. Tako joj je susjeda Kata, zla i brbljava žena, nabacila pod nos:

— Ta tvoja krava, baba Franjko, sigurno daje kiselo mlijeko, kad ti ga vraćaju. Prodaj je što prije, jer će te upropastiti!

Baba Franjka je ubrzala korake koliko je više mogla, da se riješi zajedljive babe Kate i da što prije stigne do sabirališta, pa da tamo sama na vlastite uši čuje i na svoje oči vidi, što je to s njenim mlijekom.

U sabiralištu je već bilo živo, iako je tek svanulo. Preuzimač je svako mlijeko promiješao šeflom, a onda ga žlicom iskušavao, i jedno za drugim ulijevao u velike čiste pocinčane kante. Baba Franjka je jedva dočekala, da dođe na red. Upravo je gorjela od nestrpljenja, da tom mljekaru, što se prijazno smiješi i šali s mladim djevojkama, saspe u lice sve, što je putem spremila u svojoj glavi. Reći će ona sada njemu, zašto njeno mlijeko ne valja: — E, moj sinko, — da sam mlada kao ove, s kojima se šališ, i moje bi mlijeko bilo slatko, a ovako, jer sam stara, kiselo je, zar ne? A to nije pošteno ni u redu.

Razmišljajući tako, nije ni opazila, da je na redu, a onda je prene glas preuzimača:

— Bako, dignite poklopac s kance!

Baka Franjka digne poklopac, a tijelom joj prođu nekakvi ledeni žmarci, kad u njenu kanticu zaroni žlica. Mljekar se više nije šalio ni smijao. Poklopac, koji je držala u ruci, umalo joj nije pao na pod od uzbuđenja, kad joj je mljekar, napravivši kiselo lice, rekao:

— Bako, vaše je mlijeko i danas kiselo; ne mogu ga preuzeti. Ponesite ga kući i napravite od njega sir, pa pecite štrudl sa sirom.

Oni, koji su bili iza babe Franjke, prasnu u smijeh, a taj smijeh pukne u nju kao grom.

Eto, taj joj se bezobraznik još i ruga, a svi joj se smiju. I ona poželi, da mlijeko saspe nekom u lice, ali se suzdrži, pa gušeci se od jada, koji joj je stegnuo srce, reče:

— To nisu čisti posli! — a suze joj navru na oči.

Mljekar je opazio suze u njenim očima pa osjeti, da se u duši babe Franjke nešto teško događa, zato je potapše prijateljski po ramenu i odgovori:

— Da, bako to nisu čisti poslovi, ali pričekajte me, dok dovršim sabiranje, pa ćemo se porazgovoriti i sve pročistiti.

Baba Franjka načini pokret, kao da će otići, ali je ipak nešto zadržala. Stane sa svojom kanticom na stranu i pričekala snuždena, dok se svrši sabiranje mlijeka. Kad su se svi razišli, mljekar je pozove:

— Bako, dodite u poslovnicu.

Baba Franjka pođe za njim vukući jedva noge za sobom, kao da na njima ima utege od sto kila.

— Sjednite — ponudi joj mljekar stolac. Ona sjedne, a on njoj nasuprot, pa počne ovako:

— Već nekoliko dana prisiljen sam da vam mlijeko vratim, jer u njemu ima previše kiseline. To mi je vrlo žao, jer mlijeka nemamo previše, ali baš zato moram to učiniti, da ne pokvarimo i ono zdravo.

— To znači — nekako ogorčeno odgovori baba Franjka — da je moje mlijeko otrov. Ali kako to da je samo moje kiselo, a onih mlađih nije?

— Bako, otrov nije u onom smislu, kako to vi mislite, ono se može čak i trošiti kod kuće, ali nije za otpremu na veće daljine, a evo zašto. Vi, bako, sigurno ne vodite računa o čistoći. Dajte ovamo vašu kanticu. Evo, pogledajte samo, kao da nije procijeđeno. U njemu ima dlaka, smeća, i gle, ni kantica nije čista.

— Zar i kod mlijeka treba paziti na nekakvu čistoću? — začudi se baba Franjka. — To nisam znala.

— Itekako, to je prvi uvjet, da se mlijeko u ljetnim danima održi svježije, ali to vrijedi i za zimu, jer čistoća uopće utječe na kvalitetu mlijeka. Ali recite vi meni, bako, kako rukujete mlijekom od mužnje do sabirališta?

— Pa to je barem jednostavno — povrijeđeno odgovori baba Franjka. — Uzmem muzlicu i pomuzem kravu, zatim naližem mlijeko u posudu i nosim ga na sabiralište.

— I drugo ništa — nasmiješi se mljekar.

— A što bi drugo?

— Ima mnogo šta, ali da ne duljim i da vam ne držim nekakve teške teorije, reći ću vam, bako, što treba raditi prije mužnje, za vrijeme mužnje i poslije mužnje, pa ako se budete toga držali, već sutra će vam biti mlijeko primljeno na sabiralištu.

Baba Franjka je pažljivo slušala, dok je mljekar pričao o gljivicama, koje kisele mlijeko, a kojih ima svuda i na svakom mjestu, a možemo im najlakše doskočiti, ako pazimo na čistoću, kad mlijeko muzemo i kad ga spremamo.

— Evo — rekao je on — prije mužnje treba dobro oprati muzlicu u čistoj vreloj vodi, pa onda ponijeti u posebnoj posudi mlačne vode, kojom treba oprati lijepo kravi vime, zatim dobro oprati ruke, a onda istom početi musti. Odmah po mužnji mlijeko se mora iznijeti iz staje, jer ono u sebe prima stajski miris, koji nije naročito ugodan. Zatim treba mlijeko procijediti kroz čistu bijelu gustu krpnu u posudu, koju smo također dobro oprali u vreloj vodi. Mlijeko treba držati na hladnom zračnom mjestu pokriveno krpom, kroz koju može prolaziti zrak. Posuda, u kojoj držimo mlijeko, mora se kad je prazna ostaviti na zraku i suncu. Tako se može sačuvati večernje mlijeko, ali ga ne valja miješati s toplim jutarnjim, jer i to može utjecati da se laiko ukiseli.

— Gle, vraga, tko bi s mlijekom vodio toliko brige — upadne baba Franjka u riječ — pa to nitko kod moje kuće dosad nije radio. Ali hajde baš ću pokušati, da vidim, kako će ta mudrolija izgledati.

— To je moj savjet — reče mljekar — a vi ga poslušajte, pa ćete vidjeti, da će i vaše mlijeko, koje je uvijek bilo naravno, niste u njega nalijevali vode, dobro doći u našem sabiralištu.

Baka Franjka se digla, pogledala mljekara svejednako još nepovjerljivim pogledom, jer joj je pričao i o nekakvim sitnim gljivicama, koje ona još nikada nije vidjela, a koje uz ostalo kvare njeno mlijeko i pošla s čvrstom odlukom, da se barem jedan dan drži mljekarovih uputa, pa ako ni to ne uspije, onda je sam vrag umiješao tu svoje prste.

— Hajde da probam, — mrmrljala je putem do kuće, a kad je stigla kući, nije se mogla smiriti. Cijeli dan je vršila pripreme za mužnju. Oprala je prema uputi posude i krpnu cjediljku, zatim muzlicu, a kad je došlo vrijeme mužnji, lijepo je oprala kravi i vime, pa onda svoje ruke.

I gle čuda! Sutradan je njeno mlijeko bilo slatko kao med. A sada, kad joj se poneka susjeda potuži na mljekara u sabiralištu, da joj je vratio mlijeko, ona joj odgovori: — To nisu čisti posli! Mlijeko zahtijeva najveću čistoću. I uputila ju je, kako će izbjeći nepravilike i sramotu.

No i mala unučica je bila zadovoljna, jer je za zimu dobila toplu bundicu, koja joj je baba Franjka kupila od prodanog mlijeka.

VIJESTI

ZA UNAPREĐENJE MLEKARSTVA U NR SRBIJI

Na inicijativu Instituta za mlekarstvo u Beogradu i mlekarških stručnjaka iz NR Srbije, a u zajednici sa Poljoprivrednom komorom, organizovano je zajedničko — šire savetovanje predstavnika mlekarških preduzeća, proizvođača mleka, zadrugnih organizacija, industrije mlekarške opreme uz učešće Poljoprivrednog i Veterinarskog fakulteta i drugih zainteresovanih stočarskih i mlekarških stručnjaka.

Savetovanje je održano 19. i 20. maja 1954. godine u Beogradu.

Cilj ovoga savetovanja bio je da se na ovako zajedničkom sastanku većeg broja stočarskih i mlekarških stručnjaka iznesu problemi, kako bi se Poljoprivredna komora i Institut za mlekarstvo upoznali sa njima i pomogli njihovo rešenje.

Diskusija je pokazala da ima mnogo složenih pitanja i poteškoća u razvoju i unapređenju ove privredne grane i ukazala da njihovo rešenje zavisi o zajedničkoj saradnji i pomoći privrednih, društvenih i zdravstvenih tela i organizacija u zemlji,