

IZLOŽBA POTOMAKA UMJETNO OSJEMENJENIH KRAVA U KRIŽEVCIMA

10. X. o. g. održana je izložba potomaka umjetno osjemenjenih krava na području kotara Križevci od importiranih bikova: Benza 2/1829, Helda 9/2188, Panzera 10/1962, Dijamanta 11/4724, Hercoga 12/5629, Romana 7/3763, Benzova sina i kod nas uzgojenih bikova Biseru 5/2317 i Šarca 3/4601. Izlagačima podijeljene su nagrade. Uz izložbu održan je i sajam rasplodnih bikova.

(U NRH ima 6 centara, koji proizvode sjeme za neko 100.000 krava. Najjači je centar onaj u Križevcima, koji šalje sjeme na 30 stanica i onaj u Prelogu. Svaki taj centar osjemenjuje na godinu preko 10.000 krava. Centar u Križevcima radi već 6 godina).

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

Potrošnja alkoholnih pića opada, a potrošnja mlijeka raste. — Radi visokih cijena alkoholnim pićima u sjevernim državama Evrope, smanjila im se i potrošnja, a povećala se potrošnja mlijeka.

U Švicarskoj potrošnja alkoholnih pića zadnjih desetljeća također pada. List »Schweiz. Blätter für Industrie und Handel« objavio je ove podatke o prosječnoj godišnjoj potrošnji alkoholnih pića po glavi stanovnika:

God.	piva lit.	vina lit.	žestokih alkoholnih pića lit.
1911/13	81,5	53,1	3,40
1931/35	60,6	42,8	1,12
1936/40	52,6	34,0	0,94
1941/45	29,4	39,0	1,29
1946/50	36,9	36,9	1,54
1951.	44,4	42,5	1,43
1952.	49,0	33,9	1,53
1953.	48,6	33,7	1,55

Mjesto alkoholnih pića troše se više razna bezalkoholna pića. Uspjeh povećane potrošnje ima se pripisati tome, što ta pića odgovaraju ukusu potrošača, nadalje što je za njih učinjena velika propaganda, i napokon, što švicarski gostioničari nisu još mogli staviti na tržište mlijeko kao hladno piće.

Od svih bezalkoholnih pića i mineralnih voda, mlijeko sadrži najviše hranjivih tvari. Ali za potrošača nije važna samo hranjivost živežnih namirnica, nego i njihov ukus. Mnogi ne vole hladno pasterizirano mlijeko bez dodatka. Danas je lako zadovoljiti razne ukuse potrošača, jer pasteriziranom mlijeku možemo dodati voćne sokove, koji mu daju specijalnu aromu i okus, te je takovo mlijeko vrlo prijatno.

I u Engleskoj prije rata trošilo se više pive nego mlijeka. God 1939. godišnja potrošnja pive po glavi stanovnika iznosila je oko 91 litre, a sada je pala na 82 litre. Prije rata je godišnja potrošnja mlijeka (bez mlijeka u prahu i prerađevina) po stanovniku bila 82 lit., a danas je 136 lit., iako se pučanstvo u Engleskoj povećalo, a i cijena mlijeku povisila (Le lait).

Italija: Nova kultura za pripremu sira. Poslije dugog ispitivanja i kontrolnih pokusa Zootehnički pokusni zavod u Modeni pronašao je posebnu kulturu, koja se rabi kod sirenja. Ova sprečava nepravilno zrenje grana sireva. Dok se kod ostalih sireva može nepravilno zrenje spriječiti tako, da se mlijeko pasterizira, prema izvještaju u listu »Allevatore« ne može se to postići kod grana sireva. U listu ništa se pobliže ne navodi o svojstvima te kulture, koja bi se mogla korisno upotrebiti i kod pripreme ementalca, grijera i brinza sira.

Važnost mlijeka u prehrani peradi. — Eikel i Clausen upotrebili su jogurtov prah od obranog mlijeka za prehranu pilića, kako bi ustanovili, da li jogurt i mlijeko-kisele bakterije povoljno djeluju na crijevnu floru i da li mogu spriječiti djelovanje raznih uzročnika bolesti i nepoželjne bakterije. Pokuse su pravili s Leghorn pilićima,

koji su bili djelomično zaraženi kokcidiomom i rezultat je bio ovakav: Svi pilići razvili su se iznad prosjeka i dobro su se opernatili. U dobi od 6 nedjelja bili su teži nego prije od 8 nedjelja. Grupa zaražena kokcidiomom nije imala gubitaka, 3% jogurtova praha dodanog krmi povoljno je utjecao na crijevnu floru, a time je sprečavao i kokcidiomom. Drugi su pokus napravili s pilićima New Hampshire (Nju Hemšir) pasmine. Njima su u dobi od 5—8 dana dali 5%, a kasnije 3% jogurtova praha u hrani, rezultati bili su isto tako povoljni, kao i kod pokusa s Leghorn pilićima.

Njemačka: Nova vrst sira? Pročulo se, da je u Algaju napravljen sir, t. zv. »Alpen-Silberkäse«, u kojem je 2% moselskog vina. Usto javlja »Alpen-Silbenwerk« u Kemptenu, da ondje kod topljenja sira dodavaju stanovite soli, među njima i soli vinske kiseline. Postupak za pripremu takovog sira je patentiran.

Ove nove vrste sireva brzo su našle potrošače, pa se već izvoze u strane države.

Ovom prilikom spominjemo, da su i u Švicarskoj prije Drugog svjetskog rata pravili specijalne vrste sira, kojima su dodavali vino.

(Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft VIII, IX/1954.)

ISPRAVAK

U članku prof. A. Konjajeva u »Mljekarstvu broj 10, zamijenjena su dva pasusa. Ispravno bi morao doći pasus »Zahvalu i pohvalu...« iza pasusa »Imajući na umu... France Štros.«

ZEMLJORADNIČKA ZADRUGA GRADACAC ZA SVOJU MLEKARU, RASPISUJE

KONKURS

ZA POSLOVOĐU MLEKARE KOJA SE GRADI, A KOJA ĆE BITI ZAVRŠENA NA PROLEĆE 1955. GODINE

KANDIDATI MORAJU ISPUNJAVATI SLEDEĆE USLOVE:

- da je završio mlekaršku školu sa 3—5 godina mlekarške prakse,
- da je završio srednju poljoprivrednu školu sa 5 godina mlekarške prakse.

Kandidati sa završenom mlekarškom školom moraju podneti pismenu preporuku mlekarške škole.

Primljeni kandidat — muško lice — biće odmah postavljen s platom prema sporazumu i upućen na specijalizaciju od 4—6 meseci u nekoliko mlekara u zemlji.

Pismene ponude sa obrazloženjem podneti do 25. XII. 1954. godine. — Stan obezbeđen.